

# Die Wirtsstuben




## Spätsommer im Hirschen


Wirtsstubenkarte  
Montag bis Sonntag  
17.30 – 20.30 Uhr


Wir haben viele Traditionen.  
Eine davon ist, dass alle gerne und sehr gut essen.  
Aus diesem Grund kochen wir nur, was uns schmeckt mit viel Liebe,  
hervorragenden Zutaten und Zeit.

Wir kochen alles frisch und wie es sich gehört – selbst!

# Vorspeis

HirschenTapas   
von uns ist der Schinken und die Salami  
dazu gibt ´s selbst gemachtes Tomatenpesto, marokkanische Kürbispaste,  
eingelegte Oliven und ein bisserl frisch gebackenes Brot 15,90 €


Brot & Tatar   
Rindertatar frisch durchgedreht, gewürzt mit allem was man braucht  
dazu gibt es Senfcreme und geröstetes Sauerteigbrot 18,90 / 28,80 €

Feige & Rind   
Geröstetes Sauerteigbrot mit Frischkäse,  
karamellisierten Feigen mit Rosmarin und unserem Rinderschinken 15,90 €

Burrata & Tomate  
Knusprig gebratenes Körnersauerteigbrot  
mit Tomatenpesto aus Sonnengetrockneten Tomaten, Ruccola,  
Kirschtomaten und Burrata (vegan) 13,90 €  
17,90 €


Sardinendose aus Frankreich  
Lauwarme Sardinen in Olivenöl & Zitrone mit geröstetem Sauerteigbaguette  
und mit Holunderblütendressing marinierte Salate 19,90 €


# Supp'n

Brättnockerlsuppe   
24 Stunden gekochte Rinderbrühe mit hausgemachten Brättnockerl 8,80 €


Pfifferlingsrahmsuppe  
kremige Pfifferlingssuppe  
mit geröstetem Sauerteigbrot und gebratenen Pfifferlingen 10,90 €

# Hauptspeis


Pfifferlingsfilet   
Kleines (120g) rosa gebratenes Rinderfilet  
dazu gibt ´s Pfifferlings-Bohngemüse  
und Oberpfälzer Kartoffelkrustl 38,90 €

Schnitzel & gut   
Wiener Schnitzel, in der Pfanne mit Butter gebraten,  
unsere hausgemachten Preiselbeeren, die mit Rotwein gekocht werden  
marinierte Blattsalate und vom Kalb 26,60/ 29,90 €  
hausgemachter Kartoffelsalat vom Schwein 19,90 €

Zander  
Gebratenes Zanderfilet  
mit Zitronenschaum, gegrilltem Fenchel  
und Gerstengraupenrisotto 27,90 €

Backhenderl   
Knusprig paniertes, ausgebackenes Bio Hähnchen vom Biohof Schön aus Rasch  
mit Kartoffel-Gurkensalat, marinierten Blattsalaten und unseren  
Rotweinpreiselbeeren 27,90 €

Brezen Cordon Bleu   
Gefüllter Schweinerücken mit Obazdn  
und unserem Hirschenschinken, mit Brezenbrösel paniert  
Kartoffel-Gurkensalat und marinierten Blattsalaten 22,90 €

Hirschenbrotzeit   
von uns ist der Schinken und die Salami  
von der Hofkäserei Wohlfahrt der Käse  
dazu gibt ´s selbst eingelegtes Gemüse, Butter  
und ein bisserl frisch gebackenes Brot für einen 18,90 €  
& zum teilen 35,90 €

# Vegetarisch und Vegan

## Sommertagliatelle

Hausgemachte Tagliatelle vom Antersdorfer Mühlengries  
mit Gartenbohnen, geschmolzenen Kirschtomaten, Blattspinat,  
Parmesan und marinierten Blattsalaten

20,90 €

## Salatbowl

Knackige Blattsalate mit Holunderblütendressing, Schafskäse  
Cous Cous, Apfelchutney und gebratenen Kürbisspalten

18,90€

vegan, ohne Schafskäse 16,90€

## Gemüserösti (vegan)

Knusprige Gartengemüse-Kartoffelrösti  
mit Blattsalaten, marokkanischer Kürbispaste und gerösteten Mandeln

21,00 €

# Burger

## Porcetta Burger

Hausgemachte Porcetta im selbstgebackenem Bun  
mit Tomatenpesto, Ruccola, Büffelmozzarella  
knusprige Polentasticks und Tomatensalat  
(Toskanischer Schweinerollbraten mit Rosmarin, Zitrone und Knoblauch)

22,90 €

## Zupfde Sau Burger

Pulled pork im selbstgebackenem Bun  
mit Krautsalat, roten Zwiebeln  
Cole Slaw, Chilimayo und Pommes

19,90 €

## Hirschenburger

saftige Fleischpflanzerl im selbstgebackenem Bun  
knuspriger Speck, Preiselbeerzwiebeln & geschmolzener Bergkäse  
Cole Slaw und Pommes





23,90 €

# Aus unserer Hirschenmanufaktur

*Mit viel Liebe & Sorgfalt von unseren Metzgern ausgesucht und gereift.*

*Wir zerlegen selbst, Tiere aus artgerechter Haltung und verarbeiten diese vom Kopf bis zur Beinscheibe.*

*Wir bieten Ihnen zweierlei Haltungsformen bei unseren Steaks an, einmal konventionell gehaltene bayerische Rinder oder aber Charolais und Limousin Rinder von Familie Uhl aus See bei Lupburg (4 km vom Hirschen), die täglich vom Stall auf die Weide im Seetal laufen durften.*

Rinderfilet 220 Gramm 	43,30 €
Rinderfilet 220 Gramm vom Weiderind aus See, Familie Uhl	51,00 €
Rib-Eye Steak 250 Gramm 	33,25 €
Rib-Eye Steak 250 Gramm vom Weiderind aus See, Familie Uhl	aufgegessen
Rumpsteak 220 Gramm 	36,60 €
Rumpsteak 220 Gramm vom Weiderind aus See, Familie Uhl	43,30 €
Tomahawk ca.1200 Gramm 	für 2 Personen 98,00 €
Vom Weiderind aus See von Familie Uhl	
Für eine erstklassige Fleischqualität und um die Wartezeit von 2-3 Stunden zu reduzieren, grillen wir das Tomahawk nur auf Vorbestellung.	

mit hausgemachtem Marillenchutney und Zitronen-Pfefferbutter.

## Dazu gibt´s:

- Hirschenfutter klein / groß 6,60 € / 11,00 €  
verschiedene Blattsalate, knackfrisch mit Honig-Senfdressing
- Grillgemüse 6,60 €
- Rosmarinkartoffeln 5,90 €
- Oberpfälzer Kartoffelkrustl 5,90 €
- Pommes frites 5,60 €
- gebratener Kürbis 6,90 €

# Nachspeis

Rohr & Nudel Ofenfrische Zwetschgenrohrnudel mit Vanilleeis und Zwetschgenröster Zubereitungszeit ca. 20 min	13,20 €
Die Helene Zartbitterschokomousse mit eingelegter Gartenbirne Sesamkaramell, Birnen-Ingwergel und Birnensorbet	10,20 €
Brombeermousse mit dunklem Schoko Crumble und Joghurteis	9,90 €
Zwetschge & Tradition <i>Eine alte Oberpfälzer Mehlspeise</i>	
Weißbrotscheiben mit Zwetschgenmus gefüllt, in Eiersahne eingeweicht, im Fett ausgebacken mit unserem Zwetschgenkompott, Vanilleeis und für die Harmonie – geschlagene Sahne	10,90 €
Käse vom Affineur Waltmann aus Erlangen eine kleine feine Mischung von Rohmilchkäse vom Frischkäse über gereiften Hartkäse bis zu Blauschimmel mit eingelegtem Obst und selbstgemachtem Quittensenf	17,70 €

# Die Hirschenmanufaktur

Unsere kleine Manufaktur ist ein echtes Familienprojekt.  
Es wird getüftelt, probiert & erst wenn es von allen für ausgezeichnet befunden wird,  
kommen die Köstlichkeiten in Gläser, werden geräuchert oder abgefüllt.  
Es bereitet Freude seine Arbeit in den Händen zu halten, wenn es gut schmeckt und  
hübsch aussieht.

Unsere Metzger stellen mit größter Sorgfalt und Liebe alle unsere Wurst und  
Schinkenspezialitäten her und kümmern sich auch um jedes einzelne Fleischstück,  
was in der Küche seine Verwendung findet.  
Was eine Wurst nicht braucht, kommt auch nicht rein.

Alle Gerichte aus unserer Manufaktur, sind mit  gekennzeichnet.

## Der Dorfladen

Oberpfälzerisch shoppen

Oder besser gesagt: einkaufen in unserem Dorfladen.

Dieser ist ein echtes Herzensprojekt-angefangen mit hausgemachten Produkten für das  
Frühstücksbuffet oder die Speisekarten, füllen mittlerweile allerhand Köstlichkeiten die  
Regale. Alles wird in unserer Hirschenmanufaktur hergestellt.

Zum Mitnachhausenehmen und in schönen Urlaubserinnerungen schwelgen.

## Unsere natürlichen Geschmacksverstärker...

Wir essen am liebsten immer beste Qualität und aus diesem Grund wissen wir genau, wo  
die Lebensmittel herkommen, die wir nicht selbst erzeugen. Unsere Bauern und  
Lieferanten bringen dieselbe Liebe und Begeisterung für Ihre Arbeit auf wie wir.

Wild wildert in Parsberger Wäldern und kommt in der Decke zu uns

Die Lämmer grasen die Laaberhänge ab

Das Gemüse wächst bei unseren Bauern im Knoblauchsland

Der Honig wird von fleissigen Parsberger Bienchen gesammelt

Eier werden in Rasch von glücklichen Hühner gelegt

Spargel und Erdbeeren gibt es vom Abensberger Spargelhof Blüml

Käse und Milchprodukte von den Biohofkäsereien Berl und Wohlfahrt

Mehl von der Poschenrieder Mühle in Sinzing,

Müsli und Körner von der Antersdorfer Bio Mühle

Waldpilze und Beeren werden von unserem Pilzguru gesammelt

Charolais und Limousin Rinder von Familie Uhl aus See



**h.irschen c.rafted**

Unser Zeichen für Nachhaltigkeit und Handwerk