

# UNSERE KARTE




## SOMMER

Wirtsstubbenkarte  
täglich von 17.30 – 21.00 Uhr


Bei uns gehört gutes Essen einfach dazu.  
Deshalb kommt nur auf den Teller, was wir selbst gerne mögen:  
ehrliche Küche, beste Zutaten und Zeit, die man schmeckt.

Alle Preise in Euro.

# VORSPEISEN

|  |         |
|--|---------|
| <b>Brot &amp; Tatar</b>         | 19 / 29 |
| Rindertatar frisch durchgedreht und fein gewürzt<br>Senfkaviar · gepickelte Zwiebeln<br>geröstetes Sauerteigbrot |         |
| <b>Sommerfrische</b>   | 14      |
| Cremige Burrata · gebratene Ochsenherztomate<br>Rucola · Basilikumöl · Rauchmandeln<br>eingelegte Holunderblüten |         |
| <b>Pfirsich &amp; Schinken</b>   | 14      |
| Röstbrot · karamellisierte Pfirsiche<br>Rucola · Rosmarin<br>Bauerschinken                                       |         |
| <b>Sardinendose</b>  | 16      |
| lauwarme Sardinen in Olivenöl und Zitrone<br>geröstetes Sauerteigbaguette<br>Salat · Holunderblütendressing      |         |

# SUPPEN

|   |    |
|---|----|
| <b>Leberknödelsuppe</b>  | 9  |
| kräftige Rinderbrühe (24 Stunden gekocht)<br>hausgemachter Leberknödel                                      |    |
| <b>Boulliabaise</b>   | 14 |
| Fischbrühe · gebratene Fischstreifen<br>geröstetes Brot · cremiger Knoblauch                                |    |

# GEMÜSE

## **Tagliatelle & Pfifferling** 22

hausgemachte Tagliatelle  
gebratene Pfifferlinge · Ofentomaten  
Parmesan

## **Marokkanische Zucchini (vegan)** 24

gefüllt mit Ratatouille und geräucherter Auberginenpaste  
Cous Cous · geröstete Mandeln

# SALAT & BROTZEIT

## **Sommerbowl** 20

Bulgur · warmer Fetakäse · Holunderblütendressing  
Melone · Gurke · marinierte Blattsalate · knusprige Körner · Minze

**Salatbowl**  
marinierte Blattsalate · Holunderblütendressing  
Tomate · Gurke · knusprige Körner · Kräuter

### **mit**

gebratener Maispouardenbrust 20

gebratenen Risengarnelen 25

## **Hirschenbrotzeit** 20 / 38

Schinken · Salami · Käse  
eingelegtes Gemüse · Butter · Oliven  
frisch gebackenes Brot

# HAUPTGERICHTE

## Kalb

38 / 43

rosa gebratenes Kalbssteak  
weiße Pfeffersoße · gebratene Pfifferlinge  
Kartoffelpüree · Stachelbeere

## Hähnchen

25

gebratene Maispoulardenbrust  
Hähnchenjus · Risotto · Ratatouille  
gerösteter Sesam

## Forelle

26

ganze gegrillte Forelle · Kräuter  
Gewürzbutter · eingelegte Holunderblüten  
Kartoffelchen

## Wiener Schnitzel vom Kalb

27 / 31

in Butter gebraten · hausgemachte Preiselbeeren mit Rotwein  
marinierte Blattsalate · knusprige Kapern  
hausgemachter Kartoffelsalat

## Hirschenburger

26

Wildfleischpflanzerl im selbstgebackenen Bun  
Speck · Preiselbeerzwiebeln · Bergkäse  
Cole Slaw · Pommes

## Angusburger

25

Black Angus Rindfleischpflanzerl  
im selbstgebackenem Bun  
Speck · Tomate · Bergkäse · BBQ-Soße · Pommes

## Brezen Cordon Bleu

25

Gefüllter Schweinerücken mit Obazdn  
und heißgeräuchertem Schinken · mit Brezenbrösel paniert  
Kartoffel-Gurken-Salat · marinierte Blattsalate

# VOM GRILL

|                                      |     |
|--------------------------------------|-----|
| <b>Rinderfilet · 220 g</b>           | 46  |
| <b>Rib Eye · 250 g</b>               | 36  |
| <b>Rumpsteak · 220 g</b>             | 36  |
| <b>Tomahawk · ca. 1,2 kg (für 2)</b> | 120 |

*Für eine erstklassige Fleischqualität und um die Wartezeit*

*von 2-3 Stunden zu reduzieren, grillen wir das Tomahawk nur auf Vorbestellung.*

*mit Marillen-Chutney und Zitronen-Pfefferbutter*

*Alle Cuts auch als Black Angus Weiderind von Familie Uhl, See + 10 €*

## D A Z U

|                                   |        |
|-----------------------------------|--------|
| <b>Blattsalate · klein / groß</b> | 6 / 11 |
| <b>Grillgemüse</b>                | 7      |
| <b>Rosmarinkartoffeln</b>         | 6      |
| <b>Kartoffelkrustl</b>            | 6      |
| <b>Pommes</b>                     | 6      |

*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 Black Angus Rinder von Familie Uhl aus See bei Lupburg (4 km vom Hirschen), die täglich vom Stall auf die Weide im Seetal laufen durften.*

# NACHSPEISE

**Sommerliebe** 10  
Limettenparfait  
marinierte Beeren · Hafercrumble

**Trifle 2.0** 14  
Shortbread · Griechischer Joghurt  
schwarze Johannisbeeren · weiße Schokolade  
Salzkaramelleis

**ZWETSCHGENBAVESEN** 11  
*unsere Tradition*  
klassische Oberpfälzer Mehlspeise  
Weißbrot · Zwetschge · goldbraun ausgebacken  
Zwetschgenkompott · Vanilleeis · Sahne

**DREIERLEI KÄSE** 22  
Ziegenfrischkäse · Himbeer-Rosmarinsorbet  
warme Brioche · Gruyère · Löwenzahnmarmelade  
Tapenade · Manchego · Brotchip



## Kleine Desserts

**Dunkles Schokoladenmousse** 9  
Callebaut-Schokolade

**Kugel hausgemachtes Sorbet** 5  
immer wechselnd · einfach nachfragen

## Die Hirschenmanufaktur

Unsere Manufaktur ist ein echtes Familienprojekt.  
Hier wird probiert, verfeinert und erst dann abgefüllt, geräuchert  
oder eingeweckt – wenn es für uns wirklich passt.  
Schinken, Wurst und viele weitere Produkte entstehen bei uns im Haus,  
mit Zeit, Sorgfalt und dem Anspruch, nur das zu verwenden, was wirklich hineingehört.  
Gerichte aus unserer Manufaktur sind in der Karte gekennzeichnet.



## Der Dorfladen

Ein Stück Hirschen zum Mitnehmen.  
Was früher für Frühstück und Küche gedacht war,  
findet sich heute auch in unserem Dorfladen wieder:  
hausgemachte Produkte aus unserer Manufaktur –  
für zuhause und für ein bisschen Urlaubserinnerung.

## UNSERE ZUTATEN

Was wir nicht selbst herstellen, wählen wir mit genauso viel Sorgfalt aus:

Wild aus den Parsberger Wäldern  
Lamm aus dem Labertal  
Gemüse aus dem Knoblauchsland  
Eier von Familie Gabler aus Lupburg  
Spargel und Erdbeeren vom Spargelhof Blüml  
Käse von den Biohofkäsereien Berl und Wohlfahrt  
Mehl von der Poschenrieder Mühle  
Körner von der Antersdorfer Bio Mühle  
Black Angus Rind von Familie Uhl aus See  
Rohmilchkäse Affineur Waltmann, Erlangen

## UNSER ZEICHEN

steht für ehrliches Handwerk,  
beste Zutaten  
und einen bewussten  
Umgang mit Lebensmitteln.

Schön, dass du da bist.



**h.irschen c.rafted**