

UNSERE KARTE



FRÜHLING

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.

VORSPESIEN

Brot & Tatar

19 / 29

Rindertatar frisch durchgedreht und fein gewürzt
Senfkaviar · gepickelte Zwiebeln
geröstetes Sauerteigbrot

Frühlingsliebe

14

Cremige Burrata, gebratener Spargel
Erdbeergazpacho · Rucola · Basilikumöl
eingelegte Holunderblüten

Sardinendose

16

lauwarme Sardinen in Olivenöl und Zitrone
geröstetes Sauerteigbaguette
Salat mit Holunderblütendressing

SUPPEN

Leberknödelsuppe

9

kräftige Rinderbrühe (24 Stunden gekocht)
hausgemachter Leberknödel

Bärlauchsuppe

10

cremige Bärlauchsuppe
geröstetes Brot · Radieserl

GEMÜSE

Tagliatelle & Frühlingslauch

22

hausgemachte Tagliatelle vom Antersdorfer Mühlengries
Frühlingslauchpesto · Blattspinat · Erbsen
Parmesan

Frühlingsbowl

20

knusprige Kartoffelkugeln · marinierte Blattsalate
Erbsen · Blattspinat · warmer Fetakäse · knusprige Körner

SPARGELZEIT IM HIRSCHEN


vom Spargelhof Blümel

Stangenspargel


24

Abensberger Stangenspargel · Kartoffeln
zerlassene Butter oder Sauce Hollandaise

wahlweise ergänzt mit:

Kleines Wiener Schnitzel vom Kalb · in Butter gebraten 

15

Rinderfilet (120 g) 

25

Schinken aus der Hirschenmanufaktur · roh & gekocht 

11

HAUPTGERICHTE

Lamm aus dem Laabertal

38 / 43

rosa gebratener Lammrücken
Lammjus · grüner Spargel
Kartoffelbaumkuchen

Hähnchen

25

gebratene Maispoulardenbrust
Hähnchenjus · Zitronenrisotto · Blattspinat
gerösteter Sesam

Spargel & Forelle

29

Abensberger Stangenspargel · gebratenes Forellenfilet
Limettenbutter · eingelegte Holunderblüten
Kartöffelchen

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

Brezen Cordon Bleu

25

Gefüllter Schweinerücken mit Obazdn
und heißgeräuchertem Schinken, mit Brezenbrösel paniert,
Kartoffelsalat und marinierten Blattsalaten

VOM GRILL

Rinderfilet · 220 g	46
Rib Eye · 250 g	36
Rumpsteak · 220 g	36
Tomahawk · ca. 1,2 kg (für 2)	109

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

Blattsalate · klein / groß	6 / 11
Grillgemüse	7
Rosmarinkartoffeln	6
Kartoffelkrustl	6
Pommes	6
gegrillter Spargel	15

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

Holunder 10
cremigtes Holunderparfait
Ofenrhabarber

Biene & Stich 2.0 14
zarter Mürbeteig · Vanillecreme
Erdbeeren · karamellierte Honig-Mandeln
Erdbeersorbet

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

DREIERLEI KÄSE 22
Ziegenfrischkäse · Himbeer-Rosmarinsorbet
warmes 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