

Die Wirtsstuben



Spargelzeit

Wirtsstubenkarte
Montag bis Sonntag
18.00 – 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, eingelegte Zwiebeln
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

19,90 / 29,90 €

Pfirsich & Schinken



Geröstetes Sauerteigbrot mit Frischkäse,
karamellisierten Pfirsichen mit Rosmarin und unserem Bauernschinken

15,90 €

Spargeltempura

knuspriger grüner Stangenspargel
mit Bärlauchmajo und mariniertem Frühlingsalat

15,50 €

Sardinendose aus Frankreich

Lauwarme Sardinen in Olivenöl & Zitrone mit geröstetem Sauerteigbaguette
und mit Holunderblütendressing marinierte Salate

17,90 €

Supp'n

Brätnockerlsuppe

24 Stunden gekochte Rinderbrühe mit hausgemachten Brätnockerl



8,80 €

Spargelcremesuppe

dazu gibt's ein geröstetes Brot mit Radieschen

11,20 €

Hauptspeis

Lamm



zart geschmorter Lamnbraten aus dem Labertal
mit Lammjus, Tomaten-Zucchini-Gemüse und Kartoffelpüree

28,90 €

Schnitzel & gut



Wiener Schnitzel, in der Pfanne mit Butter gebraten,
unsere hausgemachten Preiselbeeren, die mit Rotwein gekocht werden
marinierte Blattsalate und
hausgemachter Kartoffelsalat

vom Kalb 26,60/ 29,90 €

vom Schwein 19,90 €

Hühnchen

saftig gebratene Maispoularde
mit Kräuterjus, gebratenem Spargel und cremigem Kräuterrisotto

28,90 €

Forelle

im Ganzen gebratene Forelle
mit Kräutern und Knoblauch gefüllt,
dazu gibt's Butterkartoffeln und Salat

26,90 €

Bärlauch Cordon Bleu



Gefüllter Schweinerücken mit Bärlauch, Frischkäse
und unserem Hirschenschinken mit
Kartoffel-Gurkensalat und marinierten Blattsalaten

24,90 €

Hirschenbrotzeit



von uns ist der Schinken und die Salami,
von der Hofkäserei Wohlfahrt der Käse,
dazu gibt's selbst eingelegtes Gemüse, Butter
und ein bisschen frisch gebackenes Brot

für einen 18,90 €
& zum teilen 35,90 €

Vegetarisch und Vegan

Frühlingsbowl

Hasselbackkartoffeln mit Kräuter-Crème fraîche;
marinierte Blattsalate, Erbsen, Blattspinat und gegrillter Schafskäse 18,90 €

Spargelsalat (vegan)

Lauwarmer Spargelsalat mit Radieschen, marinierten Kräutersalaten
und Quetschkartoffeln 20,90€

Risotto (vegan möglich)

kremiges Risotto mit geschmolzenen Tomaten,
mit Tomatenpesto abgeschmeckt
und Blattsalaten 22,90 €

Burger

Angusburger



saftige Rindfleischpflanzerl vom Angus Weiderind von Familie Uhl aus See
im selbstgebackenem Bun,
knuspriger Speck, gegrillte Tomate & geschmolzener Bergkäse,
BBQ-Soße und Pommes 24,90 €

Hirschenburger



saftige Wildfleischpflanzerl im selbstgebackenem Bun,
knuspriger Speck, Preiselbeerzwiebeln & geschmolzener Bergkäse,
Cole Slaw und Pommes 23,90 €

Spargel Hot Dog

Knusprig gebackener grüner Spargel im selbstgebackenen Bun,
mit Bärlauchmajo und Röstzwiebeln,
dazu gibt's eingelegte Radieschen, Kresse,
marinierte Blattsalate und Pommes 22,50 €

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 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.

Rinderfilet 220 Gramm  45,90 €

Rinderfilet 220 Gramm vom Weiderind aus See, Familie Uhl 51,00 €

Rib-Eye Steak 250 Gramm 35,90 €

Rib-Eye Steak 250 Gramm vom Weiderind aus See, Familie Uhl 45,90 €

Rumpsteak 220 Gramm  37,90 €

Rumpsteak 220 Gramm vom Weiderind aus See, Familie Uhl 45,90 €

Tomahawk ca.1200 Gramm  für 2 Personen 109,00 €

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:

Die Beilagen sind nur in Verbindung mit unseren Steaks bestellbar.

- 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 €
- Portion gebratener Spargel 12,00 €

vom Spargelhof Blümel

Portion Stangenspargel mit Kartoffeln,
zerlassener Butter oder selbstgemachter Sauce Hollandaise 20,90 €

Kleines Wiener Schnitzel 
natürlich vom Kalb, wie sich`s gehört, in der Pfanne gebraten 16,90 €

Kleines Schweineschnitzel paniert 
vom Schweinerücken, wie sich`s gehört, in der Pfanne gebraten 10,90 €

gebratenes Lachsfilet 13,90 €

Nachspeis

Erdbeere & Tiramisu
Erdbeertiramisu mit marinierten Erdbeeren
und Erdbeersorbet 13,90 €

Holunder
cremiges Holunder Parfait mit
Rhabarberkompott 9,80 €

Zwetschge & Tradition
Eine traditionelle Oberpfälzer Mehlspeise
Weißbrotscheiben mit Zwetschgenmus gefüllt,
in Eiersahne eingeweicht, im Fett ausgebacken,
mit unserem Zwetschgenkompott, Vanilleeis
und für die Harmonie – geschlagene Sahne 10,90 €

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 Mitnachhausnehmen 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

Black Angus Rinder von Familie Uhl aus See



h.irschen c.rafted

Unser Zeichen für Nachhaltigkeit und Handwerk