

# 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 €

Burrata  
cremige Burrata mit Liebstockmolke  
und gebratenem Salat 13,90 €

Spargel  
knuspriger grüner Stangenspargel  
mit Bärlauchmajo und mariniertem Frühlingsalat 15,90 €

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 €

Spargelcremesuppe  
dazu gibt's ein geröstetes Brot mit Radieschen 11,20 €

# Hauptspeis

Lamm   
zart geschmorter Lamnbraten aus dem Labertal  
mit Lammjus, Tomaten-ZucchiniGemüse 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 vom Kalb 26,60/ 29,90 €  
hausgemachter Kartoffelsalat 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-Radieserlsalat 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 bisserl 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 23,90€

## Risotto (vegan möglich)

kremiges Risotto mit Erbsen, Frühlingslauch, gebratenen Morcheln  
und Schwammerln 20,90 €

# 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 21,90 €

# 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 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 aufgegessen

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 15,00 €

# vom Spargelhof Blümel

Portion Stangenspargel mit Kartoffeln,  
zerlassener Butter oder selbstgemachter Sauce Hollandaise 23,90 €

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 €

Käsefondue  
Warmer, gebackener Camembert mit  
Rosmarin, Olivenöl und Knoblauch,  
Sauerteigbaguettewürfel und Apfelchutney 15,90 €

# 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