

Die Wirtsstuben



Winter 2.0

Wirtsstubenkarte
Montag bis Sonntag
17.30 – 21.00 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

Hirschen Tapas

von uns ist der Schinken und die Salami,
dazu gibt ´s selbst gemachtes Tomatenpesto, gepickelte rote 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 Senfkaviar, eingelegte Zwiebeln
und geröstetes Sauerteigbrot 19,90 / 29,90 €

Burrata im Winter

kremige Burrata mit Blutorangen,
gebratenem Fenchel und knusprigen Körnern 14,90 €

Brotliebe

warme Sauerteigbrioche
mit Kürbiskernmajo, gebratenen Schwammerln
und eingelegter Beete 15,90 €

Sardinendose

Lauwarme Sardinen in Olivenöl & Zitrone mit geröstetem Sauerteigbaguette
und mit Holunderblütendressing marinierte Salate 16,90 €

Supp'n

Brätnockerlsuppe

24 Stunden gekochte Rinderbrühe
mit hausgemachten Brätnockerl 9,80 €

Wurzel

Petersilienwurzelsuppe mit karamellisierter Birne
und unserem Rinderschinken 10,90 €

Hauptspeis

Reh im Wald

Rosa gebratener Rehrücken aus Parsberger Wäldern
mit Wacholderjus, Flower Sprouts, hausgemachten Kräutergnocchi
und Rotweinpreiselbeeren

38,90/ 42,90 €

Hühnchen

Saftig gebratene Maispouardenbrust
mit Hühnchenjus, Paprikakraut, Kartoffelpüree
und gerösteter Sesam

24,90 €

Brezen Cordon Bleu

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

24,90 €

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 €

Winterkabeljau

Gebratenes Skreifilet mit cremiger Safran-Senfsoße,
Lauchgemüse und Kartoffelpüree

28,90 €

Lachsforelle

Gebratenes Lachsforellenfilet mit Zitronensoße,
marokkanisch gewürztem Linsengemüse
und mariniertem roten Beete

23,90/ 27,90 €

Reh

Zart geschmorter Rehbraten
mit Wacholderrahmsoße,
Gewürzblaukraut, Oberpfälzer Kartoffelkrustl
und unsere hausgemachten Preiselbeeren,
die mit Rotwein gekocht werden

23,90 /28,90 €

Burger

Hirschenburger



Saftige Wildfleischpflanzerl im selbstgebackenem Bun,
knuspriger Speck, Preiselbeerzwiebeln & geschmolzener Bergkäse,
Cole Slaw und Pommes

25,90 €

Angusburger



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

24,90 €

Schwammerlburger

Knusprige Austernpilze im selbstgebackenem Bun
Zitronenmajo, gepickelte Zwiebeln, mariniertes Rotkohl
und Pommes

21,90 €

Vegetarisch und Vegan

Curry (vegan, glutenfrei)

Blumenkohl Süßkartoffelcurry
mit Kichererbsen, roter Currysoße und allerlei Gemüse

18,90 €

Käsespätzle

Cremige Pfannenkäsespätzle mit Bergkäse und Lauch
dazu gibt ´s Röstzwiebeln und Endiviensalat

13,90 / 18,90 €

Wintersalatbowl

mit Holunderdressing marinierte Blattsalate
Grillgemüse, gebratener Fetakäse
und knusprige Kartoffelkugeln

19,90 €

Kleiner knackiger Beilagensalat

4,90 €

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	45,90 €

Rumpsteak 220 Gramm 	35,90 €
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 Marillen-Chutney 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 €

Nachspeis

Salz & Karamell

kremiges Karamell Parfait mit Salzflocken
gebratenen Blutorangen und Sesam

9,80 €

Winterliebe

Schokoladenmoussetörtchen
von Belgischer Callebautschokolade,
mit Passionsfruchtcurd und Passionsfruchtsorbet

14,90 €

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, Honig
Sauerteigwürfel und Apfelchutney

14,90 €

für den kleinen süßen Zahn...

Dunkles Schokoladenmousse

von belgischer Callebautschokolade

8,90 €

Kugel hausgemachtes Sorbet

Immer wechselnd, immer frisch, immer lecker, fragen Sie nach.

5,90 €

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 Lupburg bei der Familie Gabler von glücklichen Hühnern 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