

# Die Wirtsstuben




## Ein Sommerabend im Hirschen


Wirtsstubenkarte  
Montag bis Sonntag  
17.30 – 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

Pastrami   
Rinderbrust mit unserer Gewürzmischung eingerieben, gepökelt  
und geräuchert auf geröstetem Sauerteigbrot  
mit Reubensoße und Krautsalat 14,90 €


Brot & Tatar   
Rindertatar frisch durchgedreht, gewürzt mit allem was man braucht  
dazu gibt es Senfcreme und geröstetes Sauerteigbrot 18,90 / 28,80 €

Pfirsich & Schinken   
Geröstetes Sauerteigbrot mit Frischkäse,  
karamellisierten Pfirsichen mit Rosmarin und unserem Bauernschinken 15,90 €

Crostini & Schwammerl (vegan)  
Knusprig gebratenes Sauerteigbaguette  
mit gebratenen Pfifferlingen, Schwarzbeeren und Pflücksalat 13,90 €


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 €


Pfifferlingsrahmsuppe  
kremige Pfifferlingssuppe  
mit geröstetem Sauerteigbrot und gebratenen Pfifferlingen 10,90 €


# Hauptspeis


Lamm aus dem Labertal   
Saftige Lammpflanzerl  
dazu gibt ´s würzige Lammsöße, Tomaten-ZucchiniGemüse  
und Rosmarinkartoffeln 24,90 €

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 €

Zander  
Gebratenes Zanderfilet  
mit Zitronenschaum, Pfifferlings-Bohngemüse  
und Gerstengraupenrisotto 27,90 €

Backhenderl   
Knusprig paniertes, ausgebackenes Bio Hähnchen vom Biohof Schön aus Rasch  
mit Kartoffel-Gurkensalat, marinierten Blattsalaten und unseren  
Rotweinpreiselbeeren 27,90 €

Brezen Cordon Bleu   
Gefüllter Schweinerücken mit Obazdn  
und unserem Hirschenschinken, mit Brezenbrösel paniert  
Kartoffel-Gurkensalat und marinierten Blattsalaten 22,90 €

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 17,90 €  
& zum teilen 34,90 €

# Vegetarisch und Vegan

## Sommertagliatelle

Hausgemachte Tagliatelle vom Antersdorfer Mühlengries  
mit gebratenen Lauchzwiebeln, geschmolzenen Kirschtomaten, Blattspinat,  
Parmesan und marinierten Blattsalaten 20,90 €

## Salatbowl

Knackige Blattsalate mit Holunderblütendressing, gebratenem Schafskäse  
Cous Cous, Melone, Gurke und Kräutern 17,90€

## Marokkanische Zucchini (vegan)

Gefüllte Zucchini mit marokkanischer Auberginenpaste und Gemüsewürfel  
mit Tomatensoße, Gerstengraupen und gerösteten Mandeln 21,00 €

# Burger

## Zupfde Sau Burger

Pulled pork im selbstgebackenem Bun  
mit Krautsalat, roten Zwiebeln  
Cole Slaw, Chilimayo und Pommes 19,90 €

## Charolaisburger

saftige Rindfleischpflanzerl vom Charolais Weiderind von Familie Uhl aus See  
im selbstgebackenem Bun  
knuspriger Speck, gegrillte Tomate & geschmolzener Bergkäse  
BBQ- Soße und Pommes 22,90 €

## Hirschenburger

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

## Maaqoudaburger





Marokkanisch gewürzte Erdapfelpflanzerl im selbstgebackenen Bun  
mit Harissamajo, Tomaten, rote Zwiebeln  
dazu gibt ´s Tomaten-Gurkensalat 18,90 €

# 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 Charolais und Limousin 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 	43,30 €
Rinderfilet 220 Gramm vom Weiderind aus See, Familie Uhl	51,00 €
Rib-Eye Steak 250 Gramm 	33,25 €
Rib-Eye Steak 250 Gramm vom Weiderind aus See, Familie Uhl	aufgegessen
Rumpsteak 220 Gramm 	36,60 €
Rumpsteak 220 Gramm vom Weiderind aus See, Familie Uhl	43,30 €
Tomahawk ca.1200 Gramm 	für 2 Personen 98,00 €
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:

- 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 gebratene Pfifferlinge 11,90 €

# Nachspeis

Pfirsich mit Lavendel und Honig karamellierte Pfirsiche griechischem Joghurt und Sauerrahmeis	10,20 €
Tonkabohnen Panna Cotta mit Aprikosen und Aprikosensorbet	9,90 €
Tiramisu Biscuit mit Mascarponecreme frischen Beeren und Heidelbeereis	13,20 €
Zwetschge & Tradition <i>Eine alte Oberpfälzer Mehlspeise</i>	
Weißbrotscheiben mit Zwetschgenmus gefüllt, in Eiersahne eingeweicht, im Fett ausgebacken mit unserem Zwetschgenkompott, Vanilleeis und für die Harmonie – geschlagene Sahne	10,90 €
Käse vom Affineur Waltmann aus Erlangen eine kleine feine Mischung von Rohmilchkäse vom Frischkäse über gereiften Hartkäse bis zu Blauschimmel mit eingelegtem Obst und selbstgemachtem Quittensenf	17,70 €

# 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

Charolais und Limousin Rinder von Familie Uhl aus See



**h.irschen c.rafted**

Unser Zeichen für Nachhaltigkeit und Handwerk