

Die Wirtsstuben



Sonntags im Hirschen

Sonntagskarte
11.30 – 13.30 Uhr
17.30 – 20.00 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

HirschenTapas

von uns ist der Schinken und die Salami
dazu gibt ´s selbst gemachtes Tomatenpesto, marokkanische Kürbispaste,
eingelegte Oliven und ein bisserl frisch gebackenes Brot 15,90 €

Burrata & Tomate

Knusprig gebratenes Körnersauerteigbrot
mit Tomatenpesto aus Sonnengetrockneten Tomaten, Ruccola,
Kirschtomaten und Burrata (vegan) 13,90 €
17,90 €

Sardinendose aus Frankreich

Lauwarme Sardinen in Olivenöl & Zitrone mit geröstetem Sauerteigbaguette
und mit Holunderblütendressing marinierte Salate 19,90 €

Supp'n

Brät'nockerlsuppe

24 Stunden gekochte Rinderbrühe mit hausgemachten Brät'nockerl  8,80 €

Hauptspeis

Sonntagskalb

Butterzarter Kalbsrahmbraten
unsere unvergleichliche Rahmsauce
Spätzle und marinierte Blattsalate

24,40 € / 27,70 €

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 €

Tagliatelle & Kürbis

Hausgemachte Tagliatelle vom Antersdorfer Mühlengries
mit gebratenem Kürbis, Salbei und Parmesan

20,90 €

Fischpackerl

Würzig marinierte Fischstreifen
im Pergament mit Gartengemüse gegart
und Rosmarinkartoffeln

27,90 €

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 €

Brezen Cordon Bleu

Gefüllter Schweinerücken mit Obazdn
und unserem Hirschenschinken, mit Brezenbrösel paniert
Kartoffel-Gurkensalat und marinierten Blattsalaten

22,90 €

Sonntagsbraten

11.30 – 13.30 Uhr

Ja, die gibt ´s nur am Sonntag und am Feiertag. Weil sie Zeit brauchen und frisch sein müssen...

Bauernbratl

Saftig geschmorter Schweinebauch mit knuspriger Kruste
und eigener Soße, fluffige Kartoffelknödel
knackige Blattsalate mit Honig-Senfdressing mariniert

18,80 €

Sonntagsschwein

Knuspriges Schäufelr vom Schwein, Bratensoße mit Kümmel gewürzt
fluffige Kartoffelknödel,
knackige Blattsalate mit Honig-Senfdressing mariniert

21,00 €

Sonntagskalb

Butterzarter Kalbsrahmbraten
unsere unvergleichliche Rahmsauce
Spätzle und Kartoffelknödel,
mit Parsberger Waldhonig glasiertes Gartengemüse

24,40 € / 27,70 €

Rehbraten

zart geschmorte Rehkeule
mit Wacholderrahmsauce, Butterbrokkoli
und hausgemachte Semmelknödel

28,90 €

Nachspeis

Die Helene

Zartbitterschokomousse mit eingelegter Gartenbirne
Sesamkaramell, Birnen-Ingwergel und Birnensorbet

10,20 €

Zwetschge & Tradition

Eine alte Oberpfälzer Mehlspeise

Weißbrotscheiben mit Zwetschgenmus gefüllt,
in Eiersahne eingeweicht, im Fett ausgebacken
mit unserem Zwetschgenkompott, Vanilleeis
und für die Harmonie – geschlagene Sahne

10,90 €

Oberpfälzer Wirtsstubmenü

Burrata & Tomate

Knusprig gebratenes Körnersauerteigbrot
mit Tomatenpesto aus Sonnengetrockneten Tomaten, Ruccola,
Kirschtomaten und Burrata

•••

Brättnockerlsuppe

24 Stunden gekochte Rinderbrühe mit hausgemachten Brättnockerl

•••

Sonntagskalb

Butterzarter Kalbsrahmbraten
unsere unvergleichliche Rahmsauce
Spätzle und marinierten Blattsalaten

oder

Fischpackerl

Würzig marinierte Fischstreifen
im Pergament mit Gartengemüse gegart
und Rosmarinkartoffeln

oder

Tagliatelle & Kürbis

Hausgemachte Tagliatelle vom Antersdorfer Mühlengries
mit gebratenem Kürbis, Salbei und Parmesan

•••

Die Helene

Zartbitterschokomousse mit eingelegter Gartenbirne
Sesamkaramell, Birnen-Ingwergel und Birnensorbet

€ 52,00

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 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

Angus, Charolais und Limousin Rinder von Familie Uhl aus See



h.irschen c.rafted

Unser Zeichen für Nachhaltigkeit und Handwerk