

Die Wirtsstuben




Herbst


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, Kürbischutney
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 18,90 / 28,80 €

Brot & Kürbis
Knusprig gebratenes Sauerteigbrot
mit Frischkäse, gebratenem Kürbis, Birnenchutney
und Kürbiskernpesto 14,90 €

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 €

Kürbiskremesuppe mit Kernöl
dazu gibt's ein geröstetes Brot mit Frischkäse
und gesalzenen Kürbiskernen 10,90 €

Hauptspeis

Rehbraten

zart geschmorte Rehkeule
mit Wacholderrahmsoße, Blaukraut
und knusprige Kartoffelkugeln

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 €

Zander

Gebratenes Zanderfilet
mit Meerrettichsoße, glasierter roten Beete
und Quetschkartoffeln

27,90 €

Gans ganz fein

Portion Gänsebrust im Rohr gebraten
Blaukraut, Bratapfel, unsere Rotweinpreiselbeeren
und Kartoffelknödel

38,90 €

Preiselbeer Cordon Bleu

Schweinerücken mit Camembert,
Preiselbeeren und Meerrettich gefüllt
knusprig gebacken
Kartoffelsalat und marinierte Blattsalate

23,90 €

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

Tagliatelle & Kürbis

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

20,90 €

Salatbowl

Knackige Blattsalate mit Holunderblütendressing, Schafskäse

Cous Cous, Apfelmarmelade und gebratenen Kürbisspalten

18,90€

vegan, ohne Schafskäse 16,90€

Burger

Herbstburger



saftige Rindfleischpflanzerl vom Angus Weiderind von Familie Uhl aus See
im selbstgebackenem Bun, mit Camembert überbacken
gebratene Waldschwammerl, Preiselbeermajo und Pommes

25,90 €

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 €

Hirschenburger



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





23,90 €

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	41,00 €
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:

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 €
- gebratener Kürbis 6,90 €

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 €

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