

# Die Wirtsstuben



## Winter

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

19,90 / 29,90 €

## Winterliebe

warmes Sauerteigbrot  
mit Kürbiskernmajo, gebratenen Schwammerln  
und eingelegter Beete

15,90 €

## 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 €

## Apfel-Currysuppe (vegan, glutenfrei)

mit gebratener Riesengarnele

8,90 €

13,20 €

# Hauptspeis

Rehbraten 

zart geschmorte Rehkeule  
mit Wacholderrahmsöße, 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 €

Forelle

gebratenes Lachsforellenfilet  
mit lauwarmem Selleriesalat und Selleriepüree,  
geschwenktem Blattspinat und gerösteten Mandeln

27,90 €

Brezen Cordon Bleu 

Gefüllter Schweinerücken mit Obazdn  
und unserem Hirschenschinken, mit Brezenbrösel paniert  
Kartoffelsalat 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

Waldschwammerl (vegan) fluffige Kartoffelknödel mit Waldschwammerlragout und Wirsinggemüse	20,90 €
Wintersalatbowl marinierter Grünkohl mit Beete und Zitrusfrüchten spicy Granola und knusprigen Kartoffelkugeln	18,90 €
Strudelliebe Knuspriger Blätterteigstrudel, gefüllt mit Schwammerl, Erdäpfel und Spinat dazu gibt ´s eingelegtes Gemüse und marinierten Grünkohl	20,90 €
Winterpasta Hausgemachte Tagliatelle vom Antersdorfer Mühlengrieß mit Parmesan-Thymiansoße, Wirsing und geröstete Haselnüsse	22,90 €

# 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 €
Schwammerlburger Knusprige Austernpilze im selbstgebackenem Bun Zitronenmajo, gepickelte Zwiebeln und marinierter Rotkohl	20,90 €

# 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:

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

Schokolade  
warmes Schokoküchlein  
mit Mascarpone - Haselnusscreme und Kalamansisorbet  
Zubereitungszeit ca. 20 min 13,90 €

Salz & Karamell  
kremiges Karamell Parfait mit Salzflocken  
marinierten Orangen und Sesam 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