

# Die Wirtsstuben



## Frühling

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, eingelegte 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 Senfcreme und geröstetes Sauerteigbrot

19,90 / 29,90 €

## Brotliebe

warmes Sauerteigbrot  
mit Zitronenmajo, gebratenen Erdäpfeln  
marinierte Beete und Kresse

13,90 €

## 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 €


## Bärlauchsuppe

cremige Bärlauchschaumsuppe  
dazu gibt's ein geröstetes Brot mit Radieserl


9,90 €


# Hauptspeis

Kalb   
Saltimbocca vom Kalb mit Salbei und unserem Bauernschinken  
mit Tomaten-Fenchelragout  
und Perlgraupenrisotto 28,90 €

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 €

Lachsnudeln  
Hausgemachte Tagliatelle vom Antersdorfer Mühlengrieß  
mit gebratenem Lachsfilet,  
geschmolzenem Lauch und Zitronensoße 26,90 €  
marinierte Blattsalate

Bärlauch Cordon Bleu   
Gefüllter Schweinerücken mit Bärlauch, Frischkäse  
und unserem Hirschenschinken mit  
Kartoffel-Radiesersalat 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


Kichererbsencurry (vegan)  
Kichererbsen mit orange Currysoße  
und Maaqoudas 18,90 €

Frühlingsbowl  
Hasselbackkartoffeln mit Kräutercreme fraiche  
marinierte Blattsalate, Erbsen, Blattspinat  
und gegrillter Schafskäse 18,90 €

Strudelliebe  
Knuspriger Blätterteigstrudel, gefüllt mit Schwammerl, Erdäpfel und Spinat  
dazu gibt ´s eingelegtes Gemüse und marinierte Blattsalate 20,90 €

## 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 €





Maaqoudaburger  
Marokkanisch gewürzte Erdäpfelpflanzerl im selbstgebackenen Bun  
mit Harissamajo, Tomaten, rote Zwiebeln  
dazu gibt ´s Tomaten-Gurkensalat und Pommes 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

## Apfel

frisch gebackener Pfannkuchen mit karamellisierten Äpfeln  
mit Calvados abgelöscht  
und mit cremigem Vanilleeis

Zubereitungszeit ca. 20 min

13,90 €

## Holunder

cremig Holunder Parfait mit  
Rhabarberkompott

9,80 €

## 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 €

## Käsefondue

Warmer, gebackener Camembert mit  
Rosmarin, Olivenöl und Knoblauch  
Sauerteigbaguettewürfel und Apfelchutney

15,90 €

# 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 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