

Die Wirtsstuben



Herbst

Wirtsstubenkarte
Montag bis Samstag
12.00 – 14.00
18.00 – 21.00 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!

Aperitif

Mit viel Liebe werden die Zutaten für unsere hausgemachten Limonaden & Aperitive ausgesucht, gekocht, getestet und probiert – die Mischung muss stimmen. Danach erst verdienen Sie sich einen Platz auf unserer Speisekarte.

Rote Granate Gin, Limette, Granatapfel, Mandel		7,00 €
Herbst Laub Aperol, Tequila, Limette, Grapefruitsaft		7,00 €
T.C.H Belsazar, Gin, Tonic, Orange		8,50 €
Enzo Enziansirup, Verjus, Rosmarin	alkoholfrei	7,50 €

Hausgemachte Limonaden

Lavendel Hausgemachter Lavendelsirup, Zitrone Heidelbeeren	0,5l	6,50 €
Holler Sirup aus der Hirschenküche Limetten, Minze	0,5l	6,50 €
Brombeer-Salbei Brombeermark, Salbei, Brombeeren	0,5l	6,50 €
Zitronen - Rosmarin Hausgemachter Zitronen-Rosmarinsirup Basilikum, Zitronen	0,5l	6,50 €
Marillen Limonade Marillensirup, Zitrone, Rosmarin	0,5l	6,50 €

Kleinigkeiten vorneweg

Räucherammer

Rind & Schwein zum probieren

Wacholdergeräucherter & 6 Monate gereifter Bauern- und Pfefferschinken 17

Luftgetrockneter & 12 Monate gereifter Rinderschinken 17 pro Person 7,20 €

Ziege & Biene

Ziegenfrischkäse von der Bio Hofkäserei Wohlfahrt

Karamellierter Ziegencamembert, Blattsalate mit Holunderblütendressing

lauwarmer Ofenfeige und Parsberger Waldhonig 12,90 €

Burrata & Beete

Geröstetes Sauerteigbrot , marinierte warme Beeten

ein wenig Blattsalat mit Holunderblütendressing, Burrata und unser Rinderschinken

14,90 €

Rind & Tatar

Rindertatar frisch durchgedreht, gewürzt mit allem was man braucht

dazu gibt es Senfcreme und geröstetes Sauerteigbrot

16,90 / 24,90 €

Sardinendose

Lauwarme Sardinen in Olivenöl & Zitrone

mit geröstetem Brot und mit Holunderblütendressing marinierte Herbstsalate 16,90 €

Brotzeit & Salat

Kürbis & Salat

Knackfrische Blattsalate mit Holunderblütendressing & Kräuterchips

Kürbis mit Knoblauch und Chili gebraten und geröstete Kürbiskerne

14,90 €

Hirschenbrotzeit

von uns ist der Schinken und die Salami

von der Hofkäserei Wohlfahrt der Käse

dazu gibt 's eingelegtes Gemüse, Butter

ein bisschen Brot, frisch gebacken und vom Bäcker

für einen 14,80 €

& zum teilen 26,90 €

2 Paar gebratene Käskrainer, scharf gewürzt und mit cremigem Käse,
hausgemachter Kartoffelsalat

11,20 €

Suppen

Rinderbrühe mit hausgemachten Lebernockel	5,20 €
Kürbiskremesuppe mit Kernöl dazu gibt's ein geröstetes Brot mit Frischkäse und gesalzene Kürbiskernen	8,20 €

Käse von der Bio-Hofkäserei Wohlfahrt

*Wir lieben Käse und die Bio-Hofkäserei Wohlfahrt auch!
Sie produzieren seit 1990 hervorragende Käse nach traditionellem Handwerk.*

Käse & Frucht Verschiedene Rohmilchkäse mit selbstgemachtem Chutney hausgebackenes Apfelbrot	12,90 €
--	---------

Aus der Schinken- und Fleischmanufaktur

Mit viel Liebe & Sorgfalt von unseren Metzgern ausgesucht und gereift.

Rinderfilet 200 Gramm	27,90 €
Rib-Eye Steak 250 Gramm	22,90 €
Rumpsteak 220 Gramm	22,90 €

mit hausgemachtem Aprikosenchutney und scharfen Tomatenzwiebeln.

Dazu gibt's:

- Hirschenfutter klein / groß 5,20 € / 8,20 €
verschiedene Blattsalate, knackfrisch mit Honig-Senfdressing
Apfelspalten und gerösteten Kernen und Nüssen
- Grillgemüse 5,20 €
- Oberpfälzer Kartoffelkrustl 4,50 €
- Blaue Anneliese mit Rosmarin 4,00 €
- Ofenkartoffel mit Kräuterschmand 4,50 €

Hirschenburger saftige Fleischpflanzerl im selbstgebackenem Bun knusprigem Speck, Preiselbeerzwiebeln & geschmolzenem Bergkäse Cole Slaw und Pommes	17,90 €
--	---------

Hauptgerichte

Zander & Rübe Gebratenes Zanderfilet mit Meerrettichschaum, glasierte Rote Rüben Quetschkartoffeln	27,90 €
Parsberger Wild & Wald Rosa gebratener Hirschrücken mit geschmorten Waldschwammerl Wacholderjus, Ingwerkirschen und knusprigen Kartoffelkrustl	32,80 €
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 19,50 / 22,90 € vom Schwein 16,90 €
Wild & Wurst Wildbratwurst mit Wacholderjus, unseren Rotweinpreiselbeeren kremigem Kartoffelpüree und gebratenen Steinpilzen	19,80 €
Semmel & Schwammerl Hausgemachte Semmelknödel mit Schwammerlsoße und marinierten Blattsalaten	18,90 €
Tagliatelle & Kürbis Hausgemachte Tagliatelle vom Antersdorfer Mühlengries mit gegrilltem Kürbis, Chili und Salbei	17,90 €

Süß

Birne & Schokolade Üppige Schokoladentarte und cremiges Schokoladenmousse Birkenragout und Birnensorbet von unseren Gartenbirnen	10,20 €
Mohn & Knödel fluffige Griesknödel in Mohnbröseln gewälzt eingelegte Sauerkirschen und unserem hausgemachten Vanilleeis	9,80 €
Schwarzbeereis mit Olivenöl und frisch gemahlenem Pfeffer	6,90 €
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	7,90 €

* Hirschens Schinken- und Fleischmanufaktur

Wir haben Verantwortung gegenüber unserer Umwelt.
Unsere kreativen Ausgangsprodukte haben garantierte, ausgewählte, regionale Qualitäten, ihre Authentizität kann man förmlich schmecken.

So stellen wir alle Schinken, Salami und Wursterzeugnisse, sämtliche Fruchtaufstriche, Sirups und Chutneys, die unsere Gäste bei uns probieren, selbst her.

Zitat Seniorchef: „Was eine Wurst nicht braucht, kommt auch nicht rein!“
Das schmeckt man auch, glauben Sie uns...

Mit viel Sorgfalt werden die Zutaten & Gewürze für die Schinken, Salami und Wurstwaren von unserem Seniorchef & Metzgermeister mit Leib und Seele, Lorenz Ferstl ausgesucht.

Wir kennen unsere Oberpfalz – und die Leute, die hier leben, kennen uns. Egal, ob wir selbst verarbeiten oder sorgsam ausgewählt zukaufen: Qualität ist unser oberstes Gebot.

Der Dorfladen im Hirschen

Unser Dorfladen ist traditionell, gemütlich und es gibt viel zu stöbern und mit nach Hause zu nehmen.

Oberpfälzer-LebensArt-Spezialitäten
– einzeln oder liebevoll verpackt als Geschenk,
alle Schinken, Salami und Wurst aus unserer Fleisch und Schinkenmanufaktur
hausgemachte Marmeladen, unser Hausbier „Hirschenblobb“ in 2 Ltr. Syphonkrügen
oder unser Hausschnaps „Wilder Hirsch“, es gibt wirklich viel zu entdecken.

Er befindet sich gleich neben der Rezeption,
geöffnet bis 21.00 Uhr und unser Rezeptionsteam
steht Ihnen bei Fragen mit Rat zur Seite.



Oberpfälzer-LebensArt-Spezialitäten
Gesunde und bewusste LebensArt ist Hirschenpolitik.

Die **allergenen Inhaltsstoffe** der verwendeten Lebensmittel haben wir Ihnen in einem separaten Ordner an der Theke übersichtlich aufgelistet. Weitere Informationen zu allergenen Inhaltsstoffen im Detail erhalten Sie von unserer Küchenchefin Carola Hausen oder unserem Souchef Tobias Lehmeier.

Wir wünschen Ihnen genussreiche Wohlfühlstunden!

Qualität ist unser oberstes Ziel

– das schmeckt man!

„Grundzutaten für gutes Essen: Liebe und Wissen.“

Das schmeckt man bei unserem hauseigenen Bier „Blobs“, als auch bei unserer eigenen Fleisch- & Wurstspezialitäten und wir wissen, das auch alle unsere Hauptlieferanten mit derselben Liebe zu ihren Produkten stehen. Wir arbeiten in der Küche gerne mit regionalem Bezug, frisch ehrlich und mit viel Wissen zu den Produkten.

Unsere persönlichen Geschmacksverstärker...

Wurst- / Schinken- & Salamispezialitäten	Alles aus Hirschs Schinken- und Fleischmanufaktur käuflich zu erwerben in unserem Dorfladen im Romantik Hotel Hirschen, Marktstr. 1a, 92331 Parsberg
Frischer Fisch von der Schneemühl'	Familie Grasse, Schneemühle 1, 92367 Pilsach
Wild aus hiesigen Revieren vom Parsberger und Hohenfelser Forst, bei uns in der Decke angeliefert	Jäger in den umliegenden Wäldern, die uns bereits seit Jahrzehnten mit Wild beliefern
Frisches Lamm aus dem Labertal	Schäfer Peter, Darshofen
Frisches Geflügel	Heiselbetz Klaus, Zur Richt 4, 92360 Rocks Dorf
Gemüse vom Gemüsebauern aus dem Knoblauchsland	Peter und Karin Link Am Wegfeld 21, 90427 Nürnberg
Hartweizengries (für die Produktion von Tagliatelle), Frühstücksmüsli, Polenta, Mehl	Antersdorfermühle BIO 84359 Simbach am Inn
Honig vom Parsberger Imker	Bienen Seibold
Eier aus der Oberpfalz	Frisch – Ei . Dienst Klaus Simon Inzenhofer Str.9, 92283 Lauterhofen
Frischer Abensberger Stangenspargel	Spargelhof Blümel Harlander Straße 18, 93326 Sandharlanden
Käse von der Bio- Hofkäserei Wohlfahrt	Naturlandhof Harald Wohlfahrt Weißenberg 1, 92265 Edelsfeld
Schnäpse & Edelbrände	Peifferhof, Bad Abbach Alte Hausbrennerei Penninger, Industriestraße 18, 94051 Hauzenberg
Biere von regionalen Brauereien	Winkler Bräu, St.-Martin-Straße 6, 92355 Lengenfeld Weißbierbrauerei Schneider, Kelheim Riedenburger Brauhaus Ökobrauerei, Hammerweg 5, 93339 Riedenburg

Die Geheimnisse der ursprünglichen Oberpfälzer Wurstmacherkunst, die bei allen unseren Wurstwaren nach Oberpfälzer LebensArt zur Anwendung kommen: Frisches Schweine- und Rindfleisch direkt vom Bauern aus der Region traditionell verarbeitet. Als Zutaten werden nach alten Hausrezepten je nach Sorte verwendet: Kochsalz, Gewürze, Wasser, teilweise würzender Essig, Rauch und Speisewürze.