



  
hirschhorn



2025

Kulinarischer  
Kalender



# Liebe Hirschhorn Fans,

Genussvolle Brunches, hochkarätige Buffets,  
Sommer Party, Barbecues und Menüs,  
sowie Wein- und Champagner Erlebnisse der Spitzenklasse,  
warten auch wieder 2025 auf Sie.

## NEU 2025: Winzer zu Gast Am Hirschhorn

Wir feiern die Pfalz und unsere großartigen Winzerbetriebe.

Perfekt harmonische Cross-Over-Menüs  
mit Leidenschaft und Passion zubereitet,  
gepaart mit genialen Weinen aus unserer Heimat.

Sa. 8.2.:	Weingut Nauerth-Gnägy, Schweigen-Rechtenbach
Sa. 22.3.:	Weingut Theo Minges (VDP), Flemlingen
Sa. 12.4.:	Weingut Jülg (VDP), Schweigen-Rechtenbach
Sa. 17.5.:	Weingut Gies-Düppel, Birkweiler
Sa. 21.6.:	Weingut Kranz (VDP), Ilbesheim
Sa. 19.7.:	Weingut Bernhart (VDP), Schweigen-Rechtenbach
Sa. 27.9.:	Wein- und Sektgut Wilhelmshof, Siebeldingen
Sa. 18.10.:	Weingut Wegner, Bad Dürkheim

Unser Tipp: mach ein Wine-Weekend draus  
für 1 und 2 Nächte inkl. Menü,  
Wellnessnutzung und Gourmetfrühstück  
Buchbar auf [www.landhausamhirschhorn.de](http://www.landhausamhirschhorn.de)

### Kleingedruckte, wichtige Infos:

- kurzfristige Speisenänderungen je nach Markfrische möglich
- bei unerwartet hohen Preisschwankungen behalten wir uns eine kurzfristige Preisanpassung vor.
- bei vielen Events ist eine Anzahlung oder 100% Vorkasse nötig
- wer einen Tippfehler findet darf ihn behalten 😊

## Februar:

### Brunchtermin

Sonntag,

23.2.

10:30 – 14:00 Uhr

### Genuss Insel – Brunch

Gourmet-Frühstück, leckere Vorspeisen,  
Hauptgänge, Dessert und viele saisonale Extras  
€ 45,00 pro Person - Kinder bis 10 Jahre frei  
(11-15 Jahre Staffelpreise)  
Details? [www.landhausamhirschhorn.de](http://www.landhausamhirschhorn.de)

Samstag, 8.2.

18:00 Uhr

### Hirschhorn meets Nauerth-Gnägy

#### Schweigen-Rechtenbach

6 TOP BIO-Weine und 1 Winzersekt

von Winzer **Michael Gnägy** persönlich präsentiert!

#### All inclusive Veranstaltung

(Menü, Aperitif, Weine, Gourmet Mineralwasser, Kaffee)

Preis: € 109,00 pro Person

#### | Amuse Bouche |

| Garnele-grüner Apfel-Rote Bete-Passionsfrucht |

#### | Ceviche vom Schottischen Premium Lachs |

| Limette | Olivenöl | Koriander | rosa Beeren |

\*\*\*

#### | Creme Parmentier |

| Pfälzer Pastinaken | Brillat-Savarin |

| pochiertes Ei | Sanguine Karotten | Petersilien Pesto |

\*\*\*

#### | Rehrückenfilet | zart rosa |

| Pfälzer-Rotkohl-Extraktion |

| Kürbis-Quitten-Relish | Schlangenhähnchen |

| sämige Steinpilz-Risotto |

\*\*\*

#### | Panna Cotta |

| Mangoconfit | Avocado-Eis |

### Unser Tipp: mach ein Wine-Weekend draus

für 1 und 2 Nächte inkl. Menü,

Wellnessnutzung und Gourmetfrühstück

auch online buchbar auf [www.landhausamhirschhorn.de](http://www.landhausamhirschhorn.de)

Freitag, 14.2.

bis Sonntag, 16.2.

## Valentinsmenü und Arrangement

um 18:30, sowie sonntags auch um 12:00

**Menü für 2 Personen** inkl. 1 Flasche Wein,  
Mineralwasser & Kaffee - € 185,- für 2

### | Amuse Bouche |

| Thunfisch | Wakamé | rosa Ingwer |

### | Tatar | Schottische Jakobsmuschel |

| grüne Reis-Garnele |

| Belugalinsen | Papaya in Maritimus-Vinaigrette |

\* \* \*

### | Vogesen Wachtelbrüstchen | Entenpraline |

| St.Felicien-Espuma | Süßkartoffel | Schnittlauchpesto |

\* \* \*

### | Sämige Fregola Sarda |

| Stengelkohl | knuspriges Ei | Trüffelspäne |

\* \* \*

| Rückenfilet |

### | Adlerfisch Corse "Lable Rouge" |

| Zitronengras-Mais-Balsam | Romanesco |

| Polenta vom Grill |

oder

### | Prime Beef |

| Irisches Premium Kalb |

| saftig rosa | Zitronenthymiantextur |

| Romanesco | Polenta vom Grill |

\* \* \*

### | Supreme Moelleux au Chocolat |

| Rosmarinsorbet | Himbeercoulis | Cashewkaramell |

## Valentins-Hotel Arrangement

für 1 und 2 Nächte inkl. Menü,

Wellnessnutzung am An- und Abreisetag und Gourmetfrühstück

ab 369,00 für 2 Personen

online buchbar [www.landhausamhirschhorn.de](http://www.landhausamhirschhorn.de)

# März

## Fasching 2025

Freitag, 28.2. –  
Rosenmontag, 3.3.

wechselnde Faschings-Menüs täglich um 18:30 Uhr  
4-Gang Cross Over Menü mit optionaler Weinbegleitung  
€ 45,00 pro Person

Faschingsdienstag 4.3.  
und Aschermittwoch 5.3.  
um 18:30 Uhr

GENUSS INSEL - SEAFOOD PARTY  
*legendäres Fisch -und Meeresfrüchtebuffet*  
absolute Highlights auf höchstem Niveau  
gigantische Vorspeisenvielfalt, warme Zwischengänge,  
ganze Fische live filetiert, Dessertbuffet  
€ 75,00 pro Person

## Wein Highlight im März

Samstag, 22.3.  
18:00 Uhr

Hirschhorn meets Weingut Theo Minges  
Flemlingen, 6 TOP Weine und 1 Winzersekt  
von Regine Minges persönlich präsentiert!  
All inclusive Veranstaltung  
(Menü, Aperitif, Weine, Gourmet Mineralwasser, Kaffee)  
Preis: € 119,00 pro Person

| Amuse bouche |

| Cous Cous | „Sous vide“ Gurke | rote Bete | Quitte | Dipp |

| Surf & Turf | Cross Over Style |

| Kalbfleischtatar & Riesengarnele |

| Zitronenthymian | Limette | Cremolata | Frühlingskräuter |

\*\*\*

| Das Beste Stück vom Skrei | zart & saftig vom Grill |

| sämige Belugalinsen | Safran-Espuma |

\*\*\*

| Rinderfiletsteak | Deutsche Simmental Färse | Premium Mastercut |

| geschmorte Balsamicozwiebel | Selleriepüree | glasierte Möhrchen |

| Marksemmeltaler |

\*\*\*

| Profiteroles | Kuvertüre 64% |

| Mandeleis | Physalisconfit |

## Brunchtermine März

Sonntag,

16.3./30.3.

10:30 – 14:00 Uhr

## GEnuss Insel – Brunch

Gourmet-Frühstück, leckere Vorspeisen,  
Hauptgänge, Dessert und viele saisonale Extras  
€ 45,00 pro Person, Kinder bis 10Jahre frei  
(11-15Jahre Staffelpreise)

Details? [www.landhausamhirschhorn.de](http://www.landhausamhirschhorn.de)





# April

## Brunchtermin

Sonntag,  
6.3.  
10:30 – 14:00 Uhr

### GENUSS InSEL – Brunch

Gourmet-Frühstück, leckere Vorspeisen,  
Hauptgänge, Dessert und viele saisonale Extras  
€ 45,00 pro Person - Kinder bis 10Jahre frei  
(11-15Jahre Staffelpreise)  
Details? [www.landhausamhirschhorn.de](http://www.landhausamhirschhorn.de)

## April Highlight

Samstag, 12.4.  
18:00 Uhr

### Hirschhorn meets Weingut JÜLG

**Schweigen-Rechtenbach**, 6 TOP Weine und 1 Winzersekt  
von **Johannes Jülg** persönlich präsentiert!  
herausragende Qualitätsweine, Jahrzehnte der  
Zusammenarbeit, perfekte Symbiose zwischen Tradition  
und Moderne

#### All inclusive Veranstaltung

(Menü, Aperitif, Weine, Mineralwasser, Kaffee)  
Preis: € 119,00 pro Person

### Amuse bouche

| Herzhafte Smacks | Ziegenfrischkäse | Tomatencrostini |

Octopus Carpaccio	Yuzu	Ingwer
Salzzitrone	Pimente d'Eslette	
eingeweckter Pfälzer Kürbis	Schnittlauchöl	
\* \* \*

| Croustillante | Lammhäxle |  
| Pfälzer Bärlauch-Espuma | Safranrisotto |  
\* \* \*

| Saltimbocca vom frz. Seeteufel |  
| Crustacéjus | Salbeitempura |  
| Krapfen | geschmorter Spitzkohl |  
\* \* \*

| Unser Gänseblümcheneis | Papaya |  
| Tchulipfeffer | Cookie |

### Unser Tipp: mach ein Wine-Weekend draus

für 1 und 2 Nächte inkl. Menü,  
Wellnessnutzung und Gourmetfrühstück  
auch online buchbar auf [www.landhausamhirschhorn.de](http://www.landhausamhirschhorn.de)

## Ostern 2025

Donnerstag, 17.4. bis  
Ostermontag, 21.4.  
(außer Karfreitag)

wechselnde Oster-Menüs täglich ab 18:30 Uhr  
4-Gang Cross-Over-Menü mit optionaler Weinbegleitung  
€ 49,00 pro Person

Karfreitag, 18.4.  
11:30 Uhr UND  
18:30 Uhr

**Genuss Insel - SEAFOOD PARTY**  
*legendäres Fisch -und Meeresfrüchtebuffet*  
absolutes Highlight auf höchstem Niveau  
gigantische Vorspeisenvielfalt, warme Zwischengänge,  
ganze Fische live filetiert, Dessertbuffet  
€ 75,00 pro Person



Ostersonntag, 20.4.  
11:30 Uhr

**Oster-Genuss-Bufferet für die ganze Familie**  
riesige Vorspeisenauswahl, perfekt zubereitete  
Hauptgerichte und Leckereien aus der Patisserie  
Euro 52,00 pro Person Kinder bis 8Jahre frei  
(9-15Jahre Staffelpreise)

Ostermontag, 21.4.  
10:30

**Osterbrunch für die ganze Familie**  
Gourmet-Frühstück, ausgewählte Vorspeisen,  
Hauptgänge, Dessert und saisonale Extras  
€ 47,00 pro Person - Kinder bis 8Jahre frei  
(9-15Jahre Staffelpreise)  
Details? [www.landhausamhirschhorn.de](http://www.landhausamhirschhorn.de)

## Mai

**Muttertag**  
Sonntag, 11.5.  
11:30

**Muttertags-Familienbuffet**  
riesige Vorspeisenauswahl, perfekt zubereitete  
Hauptgerichte und Leckereien aus der Patisserie  
€ 52,00 pro Person Kinder bis 8Jahre frei  
(9-15Jahre Staffelpreise)



## Mai Highlight

Samstag, 17.5.

18:00 Uhr

## Hirschhorn meets Weingut Gies-Düppel

Birkweiler, 6 TOP Weine und 1 Winzersekt

von **Tanja Gies** persönlich präsentiert!

### All inclusive Veranstaltung

(Menü, Aperitif, Weine all night long, Gourmet Mineralwasser, Kaffee)

Preis: € 119,00 pro Person

### Amuse Bouche

| Riesengarnele | Cremolata | Wildkräuterbeet |

| Sashimi vom Schottischen Lachs |

| Fenchel | Passionsfrucht | Shisocress |

| Panna Cotta von 2erlei Mörlheimer Spargel |

\*\*\*

| Pochiertes Ei | Pfälzer Blattspinat |

| St. Marcelin creme | Maimorcheln |

\*\*\*

| Das Nüsschen vom Pfälzer Rehbock |

| saftig rosa | Rosmarin-Pfefferjus |

| Rhabarberrelish | Mairübchen | Bärlauchspätzle |

\*\*\*

| Waldmeister Parfait | Aroma Erdbeeren |

| Minzpesto | Mandelgebäck |



## Unser Tipp: mach ein Wine-Weekend draus

für 1 und 2 Nächte inkl. Menü,

Wellnessnutzung und Gourmetfrühstück

auch online buchbar auf [www.landhausamhirschhorn.de](http://www.landhausamhirschhorn.de)

## Brunchtermin

Sonntag,

25.5.

10:30 – 14:00 Uhr

### Genuss Insel – Brunch

Gourmet-Frühstück, leckere Vorspeisen,

Hauptgänge, Dessert und viele saisonale Extras

€ 45,00 pro Person - Kinder bis 10Jahre frei

(11-15Jahre Staffelpreise)

Details? [www.landhausamhirschhorn.de](http://www.landhausamhirschhorn.de)

## Juni

### Pfingsten

Sonntag, 8.6.  
10:30 – 14:00 Uhr

#### Traditioneller Pfingst-Brunch

Gourmet-Frühstück, leckere Vorspeisen, Hauptgänge, Dessert und viele saisonale Extras  
€ 47,00 pro Person - Kinder bis 8 Jahre frei (9-15 Jahre Staffelpreise)  
Details? [www.landhausamhirschhorn.de](http://www.landhausamhirschhorn.de)

Sonntag, 8.6. 18:30 Uhr  
Montag, 9.6. 12:00 Uhr  
und 18:30 Uhr

#### 4-Gang Pfingstmenü aus der Cross-Over-Küche

kulinarische Genüsse und Weinbegleitung optional  
€ 49,00 pro Person

### Juni Highlight

Fronleichnam

Samstag, 21.6.  
18:00 Uhr

#### Hirschhorn meets Weingut Kranz

Ilbesheim, 6 TOP Weine und 1 Winzersekt  
von **Kerstin Kranz** persönlich präsentiert!

#### All inclusive Veranstaltung

(Menü, Aperitif, Weine, Gourmet Mineralwasser, Kaffee)

Preis: € 119,00 pro Person

Menü zeitnah auf unserer Homepage

**Im Fronleichnams-Arrangement inkludiert!**

### Letzter Brunch vor der langen Sommerpause!!!

Rechtzeitig reservieren

Sonntag,  
22.6.  
10:30 – 14:00 Uhr

#### GENUSS InSEL – Brunch

Gourmet-Frühstück, leckere Vorspeisen, Hauptgänge, Dessert und viele saisonale Extras  
€ 45,00 pro Person - Kinder bis 10 Jahre frei (11-15 Jahre Staffelpreise)  
Details? [www.landhausamhirschhorn.de](http://www.landhausamhirschhorn.de)

23. Juni – 13. Juli

#### Kurze Auszeit für alle

Hotel & Restaurant geschlossen

Rezeption besetzt –

gern sind wir telefonisch und per Mail für Sie da



# CHAMPAGNER *emotion*

Ihr Genuss Online Shop by Hirschhorn

- Champagner  
die spektakulärste Champagner-Auswahl in Deutschland!  
70 verschiedene Champagner -und alle vorrätig!!-  
Die Besten von Nord nach Süd  
kleine renommierte Champagner-Winzer
- Grappa  
hervorragende Grappas aus Piemont mit unschlagbarem Preis-  
Genuss-Verhältnis, von kleinem Familienunternehmen
- Wein  
-außergewöhnliche Vielfalt an Großen Gewächsen der Pfalz,  
z.B. Dr. Bürklin-Wolf, A. Christmann, Philipp Kuhn,  
Georg Mosbacher, von Winning,  
-geniale Rotweine aus dem Languedoc, Mas de Lavail  
-perfekte Rotweine aus Piemont, Agricola Cadia  
-super Weine aus dem Languedoc Roussillon, Mas de Lavail

Alles Eigenimport und persönlich für Sie verkostet

Schauen Sie mal rein, es lohnt sich  
[www.champagner-emotion.de](http://www.champagner-emotion.de)

gern beraten wir Sie auch persönlich 06392-581

## Juli

ab Montag, 14.7.  
den ganzen Juli  
(ausgenommen  
Open Kitchen)

### Steak Genuss Tage à la carte

kulinarischer Sommer beginnt  
perfekt gereifte Steaks, auch aus unserem Dry Ager  
erfrischende Salatauswahl & Sommerweine

## Weinhighlight im Juli

Samstag, 19.7.  
18:00 Uhr

### Hirschhorn meets Weingut Bernhart

Schweigen-Rechtenbach, 6 TOP Weine und 1 Winzersekt  
von **Gerd Bernhart** persönlich präsentiert!

#### All inclusive Veranstaltung

(Menü, Aperitif, Weine, Gourmet Mineralwasser, Kaffee)

Preis: € 119,00 pro Person

Menü zeitnah auf [www.landhausamhirschhorn.de](http://www.landhausamhirschhorn.de)  
Wine-Weekend mit 1 oder 2 Übernachtungen

## Save the Date!

Freitag, 25.7.

## Summer OPEN KITCHEN Weekend

in zwei Episoden - da bleibt kein Glas leer -  
Indoor & Outdoor auf dem ganzen Gelände

### Die Erste

Feurige Italienische Nacht – mit Musik

La Dolce Vita aus Küche und Weinkeller

Prosecco, Grande Vinos weiss und Rot, Grappa  
autentica cucina italiana mit „Mario & Luigi“

All inclusive - All night long - € 99,00 pro Person

Samstag, 26.7.

### Die Zweite

Let's Party mit DJ

edle Fingerfood, Bestes Fleisch, Bretonischer Fisch und  
Meeresfrüchte, süße Verführungen aus der Patisserie  
dazu **Sommeliers Choice!**

Wein, Sekt, Champagner, Biere, Cocktails, Digestif

All inclusive – All night long – open end

€ 129,00 pro Person

**Unser Tipp: das Open Kitchen Weekend!**

für 1 und 2 Nächte inkl. Veranstaltung  
auch online buchbar auf [www.landhausamhirschhorn.de](http://www.landhausamhirschhorn.de)

## August

### Jeden Samstag

2.8./9.8./16.8./23.8.

18:30 Uhr

### Endlich wieder Barbecue

oft kopiert, nie erreicht

### Schlemmen nach Lust und Laune

legendäre Vorspeisenauswahl, Live Cooking,

Dessertbuffet – sie werden begeistert sein

€ 55,00 pro Person – Kinder bis 8 Jahre frei

(9-15 Jahre Staffelpreise)

An allen anderen Tagen

ab 18:30 Uhr

Frische, leichte Sommerküche à la carte

an allen anderen Tagen

## September

### Bretonisches Hummerfestival

Freitag, 5.9.

18:30

das blaue Wunder aus der Bretagne

### Kulinarischer Höhenflug

6 Gang Highclass Hummer-Menü

### kreativ-innovativ-absolute Spitze

€ 139,00 pro Person

Samstag, 6.9.

18:30

### Surf und Turf Event auf der Genuss Insel

Austernparade, Hummer in geilen Cross-Over-Kombis,

½ Hummer mit bestem Beef, Dessertbuffet

**wie immer optional dazu: hochkarätige Wein- und**

**Champagnerbegleitung von Sommelière Nadine**

€ 139,00 pro Person

### Endlich wieder Brunch

Sonntag,

21.9.

10:30 – 14:00 Uhr

### Genuss Insel – Brunch zum Herbstanfang

Gourmet-Frühstück, leckere Vorspeisen,

Hauptgänge, Dessert und viele saisonale Extras

€ 45,00 pro Person - Kinder bis 10Jahre frei

### Weinhighlight im September

Samstag, 27.9.

18:00 Uhr

### Hirschhorn meets Wilhelmshof

Sieboldingen, Die große Kunst der Sektherstellung

präsentiert von **Barbara Roth** persönlich

All Inclusive Veranstaltung

(Menü, Sekte, Gourmet Mineralwasser, Kaffee)

**Phantastische Winzersekte außerordentliche Güte,**

**Eleganz und Bekanntheit, dazu ein exklusives**

**Cross-Over-Menü aus der Hirschhorn Küche**

Preis: € 119,00 pro Person



## Day Spa am Hirschhorn - ein Tag Urlaub! Unser Bestseller - Entspannung pur

Dolce Vita und Dolce Vita Beauty  
ganzjährig buchbar

inklusive:

- ✓ beginnen Sie den Tag mit einem **Erlebnis-Frühstück** (8:00-10:00 Uhr)
  - ✓ **Eintritt in das Erlebnisbad und Wellness-Refugium**  
inkl. Mineralwasser, Säfte, Tee und frisches Obst
- ✓ einmal **Königsmassage** -das Erlebnis aus 1001 Nacht (75min)
  - ✓ oder **Babor Skinovage Basic** (60 min)
  - ✓ **Kaffee und Kuchen** am Nachmittag

€ 132,00 pro Person



# Oktober

## Brunchtermine

Sonntag,  
12.10./ 26.10.  
10:30 – 14:00 Uhr

### Genuss Insel – Brunch

Gourmet-Frühstück, leckere Vorspeisen,  
Hauptgänge, Dessert und viele saisonale Extras  
€ 45,00 pro Person - Kinder bis 10Jahre frei  
(11-15Jahre Staffelpreise)  
Details? [www.landhausamhirschhorn.de](http://www.landhausamhirschhorn.de)

## Weinhighlight im Oktober

Samstag, 18.10.  
18:00 Uhr

### Hirschhorn meets Weingut Wegner

**Bad Dürkheim**, 6 TOP Weine und 1 Winzersekt  
von **Joachim Wegner** persönlich präsentiert!  
frische und cremige Weißweine aber vor allem  
hochkarätige Pfälzer Rotweine warten auf Sie.  
Für uns einer der besten Rotweinproduzenten.

#### All inclusive Veranstaltung

(Menü, Aperitif, Weine, Gourmet Mineralwasser, Kaffee)  
Preis: € 119,00 pro Person  
Menü zeitnah auf [www.landhausamhirschhorn.de](http://www.landhausamhirschhorn.de)  
Wine-Weekend mit 1 oder 2 Übernachtungen

# November

## Brunchtermine

Sonntag,  
9.11.  
10:30 – 14:00 Uhr

### Martini – Brunch

Gourmet-Frühstück, leckere Vorspeisen,  
**Hauptgänge rund um Ente und Gans**, Dessertbuffet und  
wie immer viele saisonale Extras  
€ 48,50 pro Person - Kinder bis 8 Jahre frei  
(9-15Jahre Staffelpreise)  
Details? [www.landhausamhirschhorn.de](http://www.landhausamhirschhorn.de)

Sonntag,  
30.11.  
10:30 – 14:00 Uhr

### Genuss Insel – Brunch zum 1. Advent

Gourmet-Frühstück, leckere Vorspeisen,  
Hauptgänge, Dessert und viele saisonale Extras  
€ 45,00 pro Person - Kinder bis 10Jahre frei  
(11-15Jahre Staffelpreise)  
Details? [www.landhausamhirschhorn.de](http://www.landhausamhirschhorn.de)

## Fisch Erlebnis Tage 2025

**legendär & einzigartig -Ein Muss für alle Fischliebhaber!!  
Ein Wochenende der Extraklasse**

Donnerstag, 13.11.

18:30

**Der Warm Up – Donnerstag**

Cross-Over Menü zur Einstimmung mit ä bissl Fisch

€ 49,50

Freitag, 14.11.

18:30

**Der Menü-Freitag**

7 Gang Fisch- und Meeresfrüchte – Highlight-Menü auf höchstem Küchenniveau

€ 129,00 pro Person

Samstag, 15.11.

18:30

**ALL In Erlebnis Samstag - grandiose Symbiosen**

Die Welt der Fische und Meeresfrüchte am Tisch serviert und auf der Genuss Insel in Szene gesetzt € 129,00 pro Person

Achtung: je nach Marktlage & Verfügbarkeit ist eine Preisanpassung möglich.

## Bubbly Firework 2025

Freitag, 28.11.

18:30

**der Pfälzer Blubber Freitag**

4-Gang-Menü begleitet von 5 Pfälzer Sekten zum Einstimmen auf das große Champagner Event  
Sommelière Nadine gibt Gas und verzaubert mit Pälzer Blubber vun de Woistroß

**nur Freitag: € 109,00 pro Person** inkl. Menü, Sekte, Mineralwasser, Kaffee/Esspresso

Samstag, 29.11.

18:30

**Das Champagner Event des Jahres**

High-End Champagner Erlebnis für alle Blubber Fans und die die es werden wollen

**7 Gang Gourmetmenü - 7 außergewöhnliche Champagner**

von Weltniveau – erleben Sie kraftvolle-konzentrierte & mit sehr viel Feingefühl ausgebaute Winzerchampagner

Ein Abend voller Hochgenüsse präsentiert und kurzweilig erklärt von Sommelière Nadine Bätz

**nur Samstag € 185,00 pro Person**, inkl. Menü, aller Champagner, Mineralwasser, Kaffee/Esspresso

**Beide Bubbly Nights - 275,00 pro Person –**

**Unser Tipp: mach ein Blubber-Weekend draus**

für 1 und 2 Nächte inkl. Menü,

Wellnessnutzung und Gourmetfrühstück

zeitnah auch online buchbar auf [www.landhausamhirschhorn.de](http://www.landhausamhirschhorn.de)

# Für deine Wohlfühlmomente



Den Luxus gönne ich mir  
*Adlerhorstsuite*  
60 qm über den Dingen

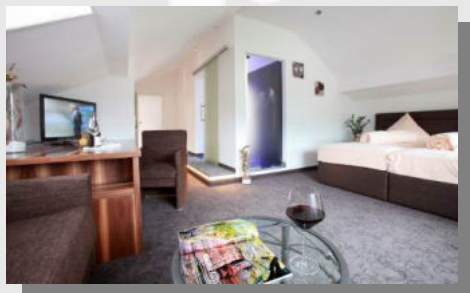
Modern und großzügig  
*Queichtalappartement*  
50 qm den Blick ins Tal



Für Junge und jung Gebliebene  
*Young-Lifestyle-Zimmer*  
25 qm leicht, lässig, offen



Moderner Luxus  
*Studio Steinzeit „Modern Art“*  
40 qm Natursteine, pure Harmonie



# Dezember

## Birkweiler Weinwinter

Freitag - Sonntag,  
5.-7.12.

Im Weingut Gies-Düppel, Birkweiler  
– fabelhafte Weine – die Hirschhorn Cross Over Küche –  
Erstklassige Champagner Vielfalt – Bretonische Austern  
Freitag ab 17:00 | Samstag ab 14:00 | Sonntag ab 11:00  
Hotel & Restaurant ebenfalls geöffnet!

Sonntag,  
14.12.  
10:30 – 14:00 Uhr

Genuss Insel – Brunch zum 3. Advent  
Gourmet-Frühstück, leckere Vorspeisen,  
Hauptgänge, Dessert und viele saisonale Extras  
€ 45,00 pro Person - Kinder bis 10Jahre frei  
(11-15Jahre Staffelpreise)  
Details? [www.landhausamhirschhorn.de](http://www.landhausamhirschhorn.de)

## Weihnachten 2025

Donnerstag, 25.12.  
Freitag, 26.12.  
um 11:30

Weihnachts-Genuss-Buffer für die ganze Familie  
riesige Vorspeisenauswahl, perfekt zubereitete  
Hauptgerichte und Leckereien aus der Patisserie  
€ 59,00 pro Person Kinder bis 8Jahre frei  
(9-15Jahre Staffelpreise)

Donnerstag, 25.12.  
Freitag, 26.12.  
18:30

5-Gang-Weihnachts-Menü  
zweimal anders, zweimal Genuss pur  
€ 69,00 pro Person

25.-30.12.  
täglich 18:30

Unsere Steakkarte mit bestem Fleisch à la carte  
Iberico, Prime Beef, Dry Aged Färsen, Kalbsrücken  
oder  
täglich wechselnde 4-Gang-Verwöhnmenüs  
€ 48,00 pro Person mit optionaler Weinbegleitung

## Silvester 25/26

Kulinarisches Feuerwerk in 7 Gängen

### ALLES ist Inklusiv

-ohne Qualm, aber mit Bums-

Kein Genuss ist vorübergehend.

Der Eindruck den er hinterlässt, ist bleibend!

All inclusive Preis für Menü und alle Getränke

Champagner Empfang, hochwertige Weine, Biere,  
Spirituosen und alle alkoholfreien Getränke  
€ 219,00 pro Person

Januar 2026

Neujahr 1.1.26

Pfälzessisches Menü zum Jahresstart  
**3 – Gänge Harmonie Menü**  
Elsass – Pfalz

## Brunchtermine

Sonntag,  
11.1./ 25.1.  
10:30 – 14:00 Uhr

## Genuss Insel – Brunch

Gourmet-Frühstück, leckere Vorspeisen,  
Hauptgänge, Dessert und viele saisonale Extras  
€ 45,00 pro Person - Kinder bis 10Jahre frei  
(11-15Jahre Staffelpreise)  
Details? [www.landhausamhirschhorn.de](http://www.landhausamhirschhorn.de)







Hotel Am Hirschhorn  
Am Hirschhorn 12-14  
76848 Wilgartswiesen

[www.landhausamhirschhorn.de](http://www.landhausamhirschhorn.de)  
[info@hotel-hirschhorn.de](mailto:info@hotel-hirschhorn.de)

tel.: 06392/581



hotelamhirschhorn

Hotel Am Hirschhorn

