



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.hotel-hirschhorn.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 😊

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
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. Marcelincreme | Maimorchehn |

* * *

| 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.hotel-hirschhorn.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.hotel-hirschhorn.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 8Jahre frei
(9-15Jahre Staffelpreise)
Details? www.hotel-hirschhorn.de

Sonntag, 8.6. 18:30 Uhr

**Montag, 9.6. 12:00 Uhr
und 18:30 Uhr**

3 oder 4-Gang Pfingstmenüs aus der Cross-Over-Küche

kulinarische Genüsse und Weinbegleitung optional
ab € 45,00 pro Person

Weinhighlight im Juni

Fronleichnam

Samstag, 21.6.

18:00 Uhr

Hirschhorn meets Weingut Kranz

Illbesheim, 6 TOP Weine und 1 Winzersekt

von **Kerstin Kranz** persönlich präsentiert!

All inclusive Veranstaltung

(Menü, alle Weine, Mineralwasser, Kaffee)

Preis € 119,00 pro Person

Das Menü

Amuse Bouche

| Mörlicher Spargelköpfchen |
| Bärlauch-Tzatziki | Chorizochips |
| bunte Cherrytomaten | Pan de cristal |

| Riesengarnelen | am Rosmarinspieß gegrillt |
| Auberginenrelish | Cremolatatopping |

| Rückensteak | Porco Iberico |
| zart rosa & aromatisch |
| Dijoner Senfjus | gefüllte gelbe Zucchini |
| Spaghettini |

| Mousse au Chocolat 65% |
| Pfälzer Kirschkompost | Mandeltuilles |



Phänomenales Fronleichnams-Weekend inkl. Weinmenü
online buchbar www.hotel-hirschhorn.de

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 10Jahre frei

(11-15Jahre Staffelpreise)

Details? www.hotel-hirschhorn.de



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

gern beraten wir Sie auch persönlich 06392-581

Summer Funny Weekends

Nur an 3 Wochenenden Freitags – Sonntags
Teilnehmerzahl limitiert: mind. 10Pers. - max. 20Pers.

Buchbar: 27. Juni – 30. Juni 2025 / 4. Juli – 6. Juli 2025 / 11. Juli – 13. Juli 2025

Das erwartet Sie am Funny Weekend

-mitmachen stets erwünscht-

Ein Wochenende der grenzenlosen Freiheit – EXKLUSIVE ALL INCLUSIVE - VERANSTALTUNG

- ✓ Check-In am Freitag ab 14 Uhr
- ✓ Frühstücks-Event auf unserer Genuss-Insel
- ✓ freie Nutzung unseres Wellness-Refugiums auf über 600qm (Indoor-Pool, große Saunalandschaft, Fit- & Fun-Corner,)
- ✓ Schwimmbad und Liegewiese ab 7:30 Uhr geöffnet
- ✓ Wellness-Refugium von 13:00 bis 17:00 geöffnet
- ✓ frisches Obst und Erfrischungsgetränke in der Vital-Ecke des Wellness-Refugiums
- ✓ Bademäntel, Badeschuhe und Saunatücher
- ✓ gratis Mineralwasser und Softdrinks



in der Minibar Ihres Zimmers

- ✓ Massage & Kosmetikanwendungen auf Anfrage
- ✓ Check-out am Sonntag bis 12 Uhr



Freitags

bei Anreise kleiner Snack & „Blubber“
am Abend Überraschungs – Cooking
mit dem Chef aus Neptuns Reich

Samstag Abend

wir grillen zusammen Exklusives Premium Beef
mit außergewöhnlichen Cuts und allem,
was dazu gehört

Die passenden Getränke, von Aperitif bis Digestif und Schätzchen
aus dem Weinkeller stellt die Chefin an beiden Tagen zusammen
natürlich auch alkoholfreie Getränke all inklusive

zwei Tage mit Chef und Chefin – Ein Erlebnis – all Inclusive
Euro ab 345,00 pro Person im Doppelzimmer

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, alle Weine, Mineralwasser, Kaffee)
€119,00 pro Person

Das Menü

Amuse Bouche

| Büffelmozzarella | Avocadotatar |
| gegrillte Wassermelone | pikante Nektarinensalsa | Foccacia |

| Merlu Rückenfilet |
| Leinenfang Atlantik |
| Paprika-Safran-Letscho | Rucculapesto |

| Kalbs-Entrecôte |
rosa	Vannatu Pfeffer & Meersalz
Sauce Bernaise	frische Gebirgspifferlinge
portugiesische Schlangenböhnchen	Kanarische Kartoffelchen

| Panna Cotta |
| Aprikosenröster | Knusper-Schoki |

Wine Weekend mit 1 oder 2 Übernachtungen

mit allem was dazu gehört

Samstag-Sonntag: ab 194,00 pro Person

Freitag-Sonntag: ab 267,00 pro Person



Das Event des Jahres!

Save the Date!

Summer OPEN KITCHEN Weekend

in zwei Episoden - da bleibt kein Glas leer -

Indoor & Outdoor auf dem ganzen Gelände
genießen in lockerer Atmosphäre – einfach Spaß haben-

Freitag, 25.7.

Die Erste

Feurige Italienische Nacht – mit Musik

-Cucina autentica e Musica italiana-

La Dolce Vita aus Küche und Weinkeller

große Weine in prickelnd, weiß & rot, Grappa

herrliche italienische Gerichte aus der Cross-Over-Küche

kalt – warm – süß, alles hausgemacht

All inclusive – All night long – open end

€ 99,00 pro Person

Samstag, 26.7.

Die Zweite

Let's Party mit DJ

-von allem nur das Beste-

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



Arrangement für 1 und 2 Übernachtungen zum Summer Open Kitchen

Inklusivleistungen:

- ✓ Check In ab 15:00 früher auf Anfrage und Verfügbarkeit möglich
- ✓ täglich großes Frühstücksbuffet von unserer GEnuss-Insel,
nach dem Motto „grenzenlose Freiheit genießen“
- ✓ gratis Mineralwasser und Softdrinks
in der Minibar Ihres Zimmers
- ✓ freie Nutzung unseres Wellness-Refugiums auf über 600qm (Indoor-Pool, große
Saunalandschaft, Fit- & Fun-Corner, u.v.m.)
- ✓ frisches Obst und Erfrischungsgetränke in der Vital-Ecke des Wellness-Refugiums
stehen Ihnen ganztägig zur Verfügung
- ✓ Bademäntel, Badeschuhe und Saunatücher
- ✓ Am Abend die Teilnahme am ALL INKLUSIV Open Kitchen Event
- ✓ inklusive aller Speisen und aller Getränke

Preise zum Open Kitchen Arrangement inkl. Abend-Events (je nach Zimmerkategorie)

Freitag-Sonntag (2 Nächte)

ab € 349,00 pro Person

Freitag-Samstag (1 Nacht)

Ab € 169,00 pro Person

Samstag-Sonntag (1 Nacht)

ab € 199,00 pro Person

August jeden Abend Frische, leichte Sommerküche à la carte

Jeden Samstag

2.8./9.8./16.8./23.8./30.8.
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)

Barbecue Weekend

buchbar im August Freitags-Sonntags

- ✓ inkl. 3-Gang Menü am Freitag
- ✓ Barbecue am Samstag
- ✓ sowie alle Hirschhorn Inklusiv Leistungen

ab Euro 236,00 pro Person für 2 Nächte

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
€ 139,00 pro Person
wie immer optional dazu: hochkarätige Wein- und
Champagnerbegleitung von Sommelière Nadine

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

Siebeldingen, 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: € 129,00 pro Person

Das Menü

Amuse Bouche

| Lachstatar | Gurke | Dill |

| Avocado Gazpacho |

| gefüllte Auberginenröllchen | Löwenzahn |
| Maritimusvinaigrette | kandierte Walnüsse |

| Bretonische Petoncle |

| Zitronenpasta | Schnittlauchpesto | Tomatensalsa |

| Premium Kalbsrückensteak |

| von den grünen Wiesen Irlands |

| Steinpilz Beurre blanc | gelbe Zucchini & Pastinaken | Vitelottepürrée |

| Pochierte Birne | Mohnsupreme |

| Guanaja 70% Ganache | Mascarpone-Eis





Kleine Auszeit am Hirschkopf

Wellness-Wandern-Genuss
ganzjährig buchbar

- ✓ Early Check In vor 15:00
auf Anfrage und Verfügbarkeit möglich
- ✓ täglich großes Frühstücksbuffet von unserer GEnuss-Insel,
nach dem Motto „grenzenlose Freiheit genießen“
- ✓ gratis Mineralwasser und Softdrinks
in der Minibar Ihres Zimmers
- ✓ tägliche Tischreservierung zum Abendessen
- ✓ freie Nutzung unseres Wellness-Refugiums auf über 600qm (Indoor-Pool, große
Saunalandschaft, Fit- & Fun-Corner, u.v.m.)
- ✓ frisches Obst und Erfrischungsgetränke in der Vital-Ecke des Wellness-Refugiums
stehen Ihnen ganztägig zur Verfügung
- ✓ Bademäntel, Badeschuhe und Saunatücher

SCHLEMMER BONUS

-Die grenzenlose Freiheit genießen-

Sie wählen täglich nach Lust und Laune aus unserer à la carte Karte
und bestimmen somit ihr Menü und sogar den Preis selbst !

10% Schlemmer-Bonus

Bei **2 Tagen** Aufenthalt: auf **ausgewählte** Speisen und Getränke
ab 3 Tagen: auf **alle** Speisen und Getränke

Preis je nach Saison und Zimmerkategorie
ab 134,00 für 2 Personen im Doppelzimmer

Alle Infos und Arrangements auf unserer Homepage
www.hotel-hirschkopf.de

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

Weinhighlight im Oktober

Samstag, 18.10.

18:00 Uhr

Hirschhorn meets Weingut Wegner

Bad Dürkheim, 6 TOP Weine und 1 Aperitif

von Joachim Wegner persönlich präsentiert!

frische und cremige Weißweine aber vor allem

hochkarätige Pfälzer Rotweine warten auf Sie.

All Inclusive Veranstaltung (Menü, alle Weine,

Mineralwasser, Kaffee)

€ 119,00 pro Person

Das Menü

Amuse bouche

| Roggenbrot-Bruschette | marinierte Edelpilze | Herbstkräuter |

| Unser Tatar von roter Bete | Bitterballen vom Weidelamm |

| Ziegenkäse-Walnuss-Krokant | Salat von gerösteter Petersilienwurzel |

| Hausgemachte Linguine | Premium Bottarga Oro di Capras |

| fermentierter Knoblauch | Peperoncini |

| Rinderfiletsteak |

| Lauch-Schinken-Mantel | Cremolata topping |

| sämiges Trüffelrisotto | Pinienkernknusper | Kürbisflan |

| Maronenmousse |

| Quittengelee | Salzkaramell-Eis | Thymiangebäck |

Wine Weekend mit 1 oder 2 Übernachtungen

inkl. aller Hirschhorn Inklusiv Leistungen

Freitag-Sonntag: ab 273,00 pro Person

Samstag-Sonntag: ab 196,00 pro Person

www.hotel-hirschhorn.de

November

Ente & Gans, täglich à la carte ab 18:30 genießen

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.hotel-hirschhorn.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.hotel-hirschhorn.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

Der Menü-Freitag

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

€ 129,00 pro Person

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 – Das prickelndste Wochenende des Jahres

Freitag, 28.11.
18:30

der Warm-UP-Blubber Freitag – Elsass meets Pfalz
3-Gang-Menü begleitet vis à vis von
3 Pfälzer Sekten und einem Crémant
zum Einstimmen auf das große Champagner Event
nur Freitag: € 99,00 pro Person inkl. Menü, Sekte,
Mineralwasser, Kaffee/Espresso

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 ausgebauten 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/Espresso

DAS Bubbly Firework Weekend

- ✓ 2 Übernachtungen im Zimmer Ihrer Wahl
- ✓ Check In ab 15:00 früher auf Anfrage und Verfügbarkeit möglich
- ✓ großes Frühstücksbuffet von unserer Genuss-Insel
nach dem Motto „grenzenlose Freiheit genießen“
- ✓ gratis Mineralwasser & Softdrinks in der Minibar Ihres Zimmers
- ✓ freie Nutzung unseres Wellness-Refugiums auf über 600qm (Indoor-Pool, große Saunalandschaft, Fit- & Fun-Corner, verschiedene Ruhezonen, mediterraner Außenbereich)
- ✓ frisches Obst, Tee, Mineralwasser und Säfte in der Vital-Ecke des Wellness-Refugiums stehen Ihnen ganztägig zur Verfügung
- ✓ Bademäntel, Badeschuhe und Saunatücher
stehen auf Ihrem Zimmer für Sie bereit
- ✓ am Freitagabend: Blubber Warm-UP - Elsass meets Pfalz
- ✓ am Samstagabend: Bubbly Firework

2 Tages Arrangement inkl. aller Leistungen – je nach Zimmerkategorie
ab Euro 419,00 pro Person

1 ÜN Freitag-Samstag inkl. Blubber Warm UP € 174,00 pro Person
1 ÜN Samstag-Sonntag inkl. Bubbly Firework € 260,00 pro Person

Für deine Wohlfühlmomente



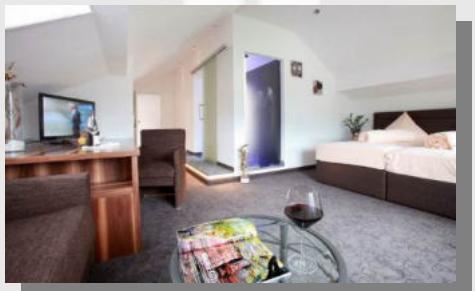
Den Luxus gönn ich mir
Adlerhorstsuite
60 qm über den Dingen

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.hotel-hirschhorn.de

Vor Weihnachten kleine Pause!

15. bis 25.12.2025 sind Hotel & Restaurant geschlossen

Unsere Rezeption ist für den Gutscheinverkauf und Buchungen besetzt

Weihnachten 2025

Donnerstag, 25.12.

Freitag, 26.12.

um 11:30

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

Donnerstag, 25.12.

bis Montag, 29.12.

jeweils 18:30

3-Gang-Wahlmenü-Menü

Genuss pur - Vorspeise, Hauptgang, Dessert nach Ihrer
Wahl - € 52,00 pro Person

Dienstag, 30.12.

ab 18:30

Cross Over Menü aus unserer Kreativ-Küche
4 Gänge mit und ohne Weinbegleitung buchbar
€ 52,00 pro Person

Silvester 25/26

Kulinarisches Feuerwerk in 7 Gängen

ALLES ist Inklusive

-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

Pfälzisches 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.hotel-hirschhorn.de





Hotel Am Hirschkorn
Am Hirschkorn 12-14
76848 Wilgartswiesen

www.landhausamhirschkorn.de
info@hotel-hirschkorn.de

tel.: 06392/581

[hotelamhirschkorn](#)
 Hotel Am Hirschkorn

