



  
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.hotel-hirschhorn.de](http://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. 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.hotel-hirschhorn.de](http://www.hotel-hirschhorn.de)

## Brunchtermin

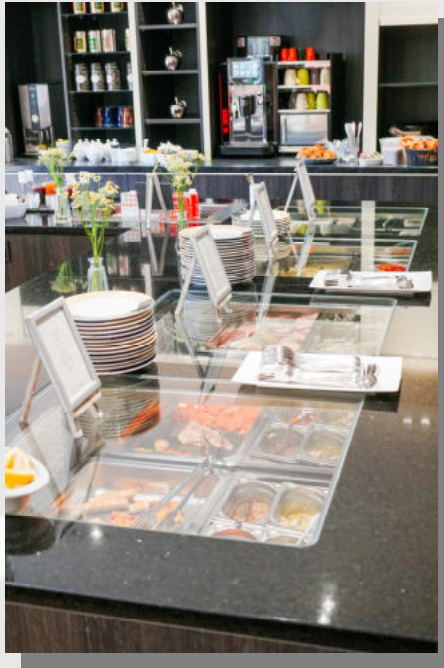
Sonntag,

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](http://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](http://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

Ilbesheim, 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

| Mörlheimer Spargelköpfchen |  
| Bärlauch-Tzaziki | 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 Kirschkompott | Mandeltuilles |



Phänomenales Fronleichnams-Weekend inkl. Weinmenü  
online buchbar [www.hotel-hirschhorn.de](http://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](http://www.hotel-hirschhorn.de)



# 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



# 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 inclusive

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 | Focaccia |

\* \* \*

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

\* \* \*

| Kalbs-Entrecôte |  
rosa	Vannatu Pfeffer & Meersalz
Sauce Bernaise	frische Gebirgspflifferlinge
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 ganztätig 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 10 Jahre 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 | Vitelottépürrée |

\* \* \*

### | Pochierte Birne | Mohnsupreme |

| Guanaja 70% Ganache | Mascarpone-Eis





# Kleine Auszeit am Hirschhorn

## 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-hirschhorn.de](http://www.hotel-hirschhorn.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 10 Jahre 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 | Cremolatatopping |

| 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](http://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

(9-15 Jahre Staffelpreise)

Details? [www.hotel-hirschhorn.de](http://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 10 Jahre frei

(11-15 Jahre Staffelpreise)

Details? [www.hotel-hirschhorn.de](http://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

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 – 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 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/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 Ruhezeiten, 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

1ÜN Samstag-Sonntag inkl. Bubbly Firework € 260,00 pro Person

# 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.hotel-hirschhorn.de](http://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-Bufferf 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

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.hotel-hirschhorn.de](http://www.hotel-hirschhorn.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

