

## Aus der Region für die Region Der Wert des Bodens

Qualität ist unser oberstes Ziel. Und man schmeckt den Unterschied.  
Sowohl beim hauseigenen Bier mit dem süffigen Namen Blobb, als auch bei den Fleisch- und Wurstspezialitäten von Hirschens Schinken- und Fleischmanufaktur.  
Die Hirschen-Küche mit regionalem Bezug ist geschmackvoll, frisch und ehrlich.  
Und viele überlieferte Oberpfälzer Rezepte wurden jung und neu interpretiert.

## Unsere Hauptlieferanten...

<b>Wurst- und Fleischwaren</b>	Alles aus Hirschens Schinken- und Fleischmanufaktur käuflich zu erwerben in unserem Dorfladen im Romantik Hotel Hirschen, Marktstr. 1a, 92331 Parsberg
<b>Frischer Fisch von der Schneemühl'</b>	Familie Grasse, Schneemühle 1, 92367 Pilsach
<b>Wild aus hiesigen Revieren vom Parsberger und Hohenfelser Forst, bei uns in der Decke angeliefert</b>	Jäger in den umliegenden Wäldern, die uns bereits seit Jahrzehnten mit Wild beliefern
<b>Frisches Lamm aus dem Labertal</b>	Schäfer Peter, Darshofen
<b>Frisches Geflügel</b>	Heiselbetz Klaus, Zur Richt 4, 92360 Rocksdorf
<b>Gemüse vom Gemüsebauern aus dem Knoblauchsland</b>	Peter und Karin Link Am Wegfeld 21, 90427 Nürnberg
<b>Tomaten nach Saison und alte Gemüsesorten</b>	Gemüsebauer Konrad Drechsler, Steinacherstraße 13, 90427 Nürnberg
<b>Hartweizengries (für die Produktion von Tagliatelle), Frühstücksmüsli, Polenta, Mehl</b>	Antersdorfermühle BIO 84359 Simbach am Inn
<b>Honig vom Parsberger Imker</b>	Josef Albrecht, Sonnenstraße 6, 92331 Parsberg
<b>Eier aus der Oberpfalz</b>	Frisch – Ei . Dienst Klaus Simon Inzenhofer Str.9, 92283 Lauterhofen
<b>Frischer Abensberger Stangenspargel Beeren</b>	Spargelhof Blümel Harlander Straße 18, 93326 Sandharlanden
<b>Käse von der Bio- Hofkäserei Wohlfahrt</b>	<i>Naturlandhof Harald Wohlfahrt</i> Weißenberg 1, 92265 Edelsfeld
<b>Wein aus dem sonnigen Süden Deutschlands</b>	<i>Privat-Weingut Schmitt, Am Weinfuß, 97241 Bergtheim</i>
	<i>Weingut zur Schwane, Volkach, Franken</i>
	<i>Weingut Friedrich Becker, 76889 Schweigen, Pfalz</i>
<b>Schnäpse &amp; Edelbrände</b>	<i>Peifferhof, Bad Abbach</i>
	<i>Alte Hausbrennerei Penninger, Industriestraße 18 94051 Hauzenberg</i>
<b>Biere von regionalen Brauereien</b>	<i>Winkler Bräu, St.-Martin-Straße 6, 92355 Lengenfeld</i>
	<i>Weißbierbrauerei Schneider, Kelheim</i>
	<i>Riedenburger Brauhaus Ökobrauerei, Hammerweg 5 93339 Riedenburg</i>
<b>Kartoffeln, Kartoffelprodukte, Pommes</b>	<i>Feldmühle, Bahnhofstraße 7, D-85129 Oberdolling/Ingolstadt</i>

Die Geheimnisse der ursprünglichen Oberpfälzer Wurstmacherskunst, 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.