



TRADITION

BIERGARTEN

GUADS ESSEN

GÄSTEZIMMER

gerei und Schnapsbrennerei. Die Metzgerei gibt es noch heute, während die beiden anderen Geschäftszweige aufgegeben wurden. Die Metzgerei liegt direkt neben dem Wirtshaus und ist natürlich der Hauslieferant

... Qualität der preisgünstigen Speisen hat überzeugt ...

für die qualitativ hochwertigen Fleisch- und Wurstwaren. 2005 übernahm die Tochter Iris Hirschberger die Geschäfte und beauftragte einen Gastro-Designer mit der Neugestaltung des Wirtshauses. Das Ergebnis ist nach eigenem Motto ein Erlebnishaus mit dem durchgehenden Thema „Hirsch“. Seit Jan. 2009 steht ihr der Cousin Anton Meier zur Seite, der sich in erster Linie um die Verwaltung und den Service kümmert. Die Speisekarte ist gra-

Hirschbergers Holzofenkuchl

Pächter:

Iris Hirschberger und Anton Meier

Adresse:

Reimarstraße 5,
93179 Brennbrennberg

Telefon: 0 94 84/2 87

Telefax: 0 94 84/95 15 83

Mail:

willkommen@holzofenkuchl.com

Internet: www.holzofenkuchl.com

Öffnungszeiten: täglich von
10.00 – 24.00 Uhr

Ruhetag: Dienstag; 2. – 12. Nov.
Betriebsurlaub

Beschreibung

Nach Brennbrennberg kommen Sie über die A3 in Richtung Passau. Nehmen Sie die Ausfahrt Brennbrennberg/Wiesent und folgen Sie der Beschilderung. Nach ca. 10 km erreichen Sie das Ortszentrum, wo Sie links abbiegen und bereits nach 50 m den Gasthof links erreichen. 1739 wurde dieses Anwesen erstmals

als Hofmeierei und Gutshof erwähnt. 1768 übernahm die Familie Rabl das Regiment und im Jahre 1857 wurde eine Taverne mit Metzgerrecht eröffnet. Der „Rabl-Bräu“ braute zudem sein eigenes Bier, das einen sehr guten Ruf in der Region genoss. 1888 übernahm die Familie Hirschberger das Wirtshaus mit Brauerei, Metz-



SCHWEINSBRATEN-INDEX

Leberknödelsuppe	2,20 EUR
Schweinsbraten mit Knödel und Salat	5,90 EUR
Halbe Bier	2,00 EUR

Räumlichkeiten: Gaststüb-Altbau (55 Plätze), Gaststüb-Neubau (70 Plätze), Gartenzimmer (20), Saal (150 Plätze)

Besonderheiten: Allerweltskirwa mit Enten- und Gansessen; Silberstermenü; Weihnachtsmenü am 1. und 2. Weihnachtsfeiertag; saisonale Schmankerlwochen (Spargel, Kürbis); Mai – Okt. Rehwild-Spezialitäten

Biergarten:
70 Plätze vorm Haus

Bier: alle Biere von Schröttinger Bräu; Hirschbergers Hubertusbier – ein Spezialbier in Festbierqualität in der Bügelflasche

Preise:
Suppen: 1,90 – 2,50 Euro
Brotzeiten: 2,00 – 6,00 Euro
Hauptgerichte: 5,90 – 12,00 Euro
Nachspeisen: 3,90 – 4,50 Euro

Übernachten:
11 Zimmer als DZ (34 – 46 Euro),
als EZ (17 – 23 Euro)



Der Eingangsbereich mit Deko-Holzofen.

fisch sehr aufwendig gestaltet, wirkt aber leider etwas unübersichtlich. Die Küche der Holzofenkuchl bietet ein sehr vielfältiges und abwechslungsreiches Angebot und der Holzofen ist tatsächlich vor allem für die leckeren Bratengerichte in Gebrauch. Spezialitäten sind die zahlreichen Wildgerichte und die Flammkuchen aus dem Steinofen. Als Vorläufer der Pizzas bezeichnet, werden die knusprigen Fladen mit diversen Belägen auf dem Holzbrett serviert. An den Wochentagen gibt es spezielle Angebote wie Schnitzeltag, Flammkuchentag, Salattag und am Freitag Spa-

reribs, soviel man essen kann. Hierzu sollte man auf jeden Fall vorbestellen.

Fazit

Hirschbergers Holzofenkuchl in Brennborg ist ein Erlebniswirtschaus, das ein Gastro-Designer konzipiert hat. Die Küche ist handwerklich auf hohem Niveau und die Qualität der preisgünstigen Speisen hat uns jedesmal überzeugt. Auch das kinderfreundliche Ambiente kann man nur begrüßen, vom Kinderstuhl bis zur Spielecke und zum Malblatt ist alles vorhanden. Wir haben bisher keinen Besuch dort bereut.



Die Gaststüb im Neubau.



Das Gartenzimmer.



Themen-Dekorationen an allen Wänden und Fensterbänken.



Sehr familienfreundlich mit Kinderspielecke.



Ein kleiner Freisitz und der Biergarten unter den Kastanien für sommerliche Tage.



Die Gaststüb im Altbau des Erlebniswirthauses.