





## Heritage meets modern

Bei uns im Hirschen Parsberg findest Du kein gewöhnliches Hotel, sondern einen Ort, an dem Tradition weiterlebt und Neues selbstverständlich dazugehört. Unsere Metzgerei, die hauseigene Manufaktur und das Hotel greifen ineinander wie gute Nachbarn – bodenständig, handgemacht und voller Charakter. Wir liegen mitten in der Stadt und doch zwischen Bäumen, Garten und charmant gemischter Architektur. Alte Häuser lehnen sich an moderne, dazwischen klingt Lachen, Gläser klirren, Feste entstehen und Genuss hat immer Saison. Das Hirschen-Leben – ganz eigen, ganz authentisch.

Und wenn Du möchtest, bist Du mittendrin.



## Teamwork makes the dreamwork – und bei uns stimmt das wirklich.

Was uns verbindet, ist die Freude an unserem Handwerk und der Wunsch, jedem Gast einen glücklichen Moment zu schenken. Vielleicht macht genau das aus unserem kleinen, familiengeführten Haus ein so starkes Team. Unsere Wurzeln liegen in einem besonders schönen Stück Oberpfalz und unser Geheimnis ist schlicht: Wir lieben, was wir tun. Wir schätzen gute Qualität, schöne Dinge und eine Atmosphäre, die entspannt bleibt, auch wenn's mal lebhaft wird.

Im Mittelpunkt stehen dabei immer die Menschen – unsere Gäste genauso wie die, die hier jeden Tag miteinander arbeiten.



# Manufaktur

## Oberpfälzerisch Shoppen

Unser kleiner Dorfladen ist ein Herzensplatz: erst nur für unsere eigene Wurst und den Schinken gedacht, füllen heute viele feine Dinge aus der Hirschen-Manufaktur die Regale. Alles zum Mitnehmen, zum Verschenken – oder um sich Zuhause noch ein Stück Hirschen-Gefühl zu gönnen.

Und die Oberpfälzer Wurstmacherskunst? Eigentlich ganz einfach. Frisches Schweine- und Rindfleisch von Bauern aus der Region, traditionell verarbeitet und – je nach Sorte – mit Kochsalz, Gewürzen, etwas Wasser und einem Hauch Rauch verfeinert. Mehr braucht's nicht. Keine Zusätze, keine Tricks. Nur ehrliches Handwerk.

Weil wir finden: In der Wurst soll nur drin sein, was man auch aussprechen kann.





# Hirschkönig



Kreativ, natürlich, regional – so klingt unsere Gourmetküche. Fein erzählt, ohne große Bühne, dafür mit warmer Verbundenheit zu dem, was unsere Region hergibt. Auf dem Teller bleibt alles klar erkennbar und ehrlich, wie ein guter Gedanke, der nicht mehr Worte braucht. Das Besteck hält sich dezent zurück, die Gläser bleiben überschaubar – schließlich soll nichts lauter sein als das, was viele Hände mit Sorgfalt und Freude geschaffen haben.

Ein Ort, der leise verzaubert und noch ein bisschen nachstrahlt.  
Das ist der HIRSCHKÖNIG – unser Gourmetrestaurant.





## Wirtsstuben



Traditionen haben wir viele – und eine davon schmeckt besonders gut: Wir essen gern. Und genau deshalb kochen wir nur das, was uns selbst überzeugt. Mit Liebe, mit hervorragenden Zutaten und mit der Zeit, die gutes Essen nun einmal braucht. Alles entsteht frisch und aus eigener Hand, so wie es sich gehört.

Echt, bodenständig und mit diesem feinen Hirschen-Charme.



# Hirschenblobb



Zwischen Barhockern, Samtsofas und warmem Holz lässt es sich bei uns herrlich ankommen – zum Feiern, Plaudern oder einfach für einen guten Abend in guter Gesellschaft. Unsere Barkarte ist prall gefüllt mit allem, was eine richtig gut sortierte Bar ausmacht. Ganz oben? Unser hauseigenes Bier – gebraut fürs Hirschen-Gefühl im Glas. Neubierig? Dann stoßen wir gern gemeinsam an.





# Wellness



Wer unser GartenSPA betritt, spürt es meist sofort: Das hier könnte ein guter Ort zum Bleiben sein. Vielleicht liegt's an den warmen Materialien, vielleicht an der Stille – oder einfach daran, dass man sich binnen Sekunden ein bisschen leichter fühlt.

Zwei Pools warten darauf, entdeckt zu werden. Drinnen lässt man sich von Massagedüsen sanft Richtung Glück treiben, draußen lockt der Naturpool mit Sonnendeck – perfekt für alle, die gern mit der Sonne um die Wette blinzeln.

Nach einem gemütlichen Schwitzgang sorgen Kneippdusche, Eisbrunnen und die gute alte Kübeldusche dafür, dass man wieder klar im Kopf wird. Erfrischung kann manchmal ganz schön poetisch sein. Und weil ein Wellnesshotel ohne Massagen nur die halbe Wahrheit wäre, kneten wir natürlich auch. Sanft, kräftig – je nachdem, was Du gerade brauchst.

Einfach ankommen, loslassen, wohlfühlen.





## Übernachten

Wo sich Hirsch und Gast Gute Nacht sagen, ist Dein wohlverdienter Schlaf ganz nah. In einem unserer 72 Zimmer und Suiten kommen selbst die Wildesten einmal zur Ruhe.

Wer es bei einer Übernachtung gerne richtig luxuriös mag, der nächtigt in unserer Junior Garten Suite Deluxe - hier wirst Du Dich fühlen, wie Gott in Frankreich ... äh ... pardon: in der Oberpfalz.





## Meeting & Workation

Unsere Tagungsräume sind Orte, an denen Ideen gerne auftauchen. Große Fenster holen das Tageslicht hinein, draußen wartet der Garten für eine Pause, die mehr bewirkt als jeder Kaffee und drinnen herrscht die Ruhe, die man fürs klare Denken braucht.

Fünf Räume, moderne Technik und eine Verpflegung, die nicht ablenkt, sondern unterstützt – so entstehen Tage, an denen man wirklich vorankommt. Und manchmal sogar ein bisschen weiter als geplant.

MITGLIED

exzellente  
**LERNORTE**





## Feiern

Ob Hochzeit, Geburtstag oder ein Anlass, der einfach gefeiert werden will – im Hirschen entstehen Feste, die sich leicht anfühlen. Wir planen gemeinsam, hören zu, nehmen Dir ab, was Du nicht brauchst, und lassen Platz für das, was wirklich zählt.

Ein Fest bei uns bedeutet: unbeschwert zusammenkommen, jeden Moment bewusst genießen und das Glück mit den Menschen teilen, die es groß machen.

Der Rest ergibt sich fast von selbst.





# Freizeit

Die Oberpfalz ist ein Landstrich, der leise überrascht. Wer hier unterwegs ist – ob groß oder klein – findet schnell ein Abenteuer, das genau zum eigenen Tempo passt. Mal hoch hinaus im Velburger Hochseilgarten, mal barfuß durch den Sand am Monte Kaolino oder auf den Spuren längst vergangener Zeiten im Dinopark. Drei Möglichkeiten von vielen.

Kulturell zeigt sich die Region stiller, aber eindrucksvoll: Burgen, Klosteranlagen, kleine Städte mit Geschichte – Orte, an denen man gern ein bisschen länger stehen bleibt.

Wer Bewegung sucht, findet sie direkt vor der Tür. Rund um Parsberg warten Rad- und Wanderwege, die sich durch Wälder, über Jurahöhen und entlang alter Mauern ziehen. Perfekt für alle, die draußen aufatmen möchten.

Und Golfer? Die haben's besonders gut: Sieben Plätze in der Nähe – genug Auswahl für Neulinge, Könner und alle dazwischen.

Die Oberpfalz kann vieles sein: ruhig, wild, überraschend.

Man muss nur losgehen.





# Unser Zeichen für Nachhaltigkeit und Handwerk



h.irschen crafted

## Unsere kleine Manufaktur ist ein echtes Familienprojekt.

Für uns bedeutet Nachhaltigkeit, Überfluss zu reduzieren und echtes Handwerk lebendig zu halten. Dinge nicht einzukaufen, wenn man sie selbst herstellen kann. Und genau das tun wir seit Generationen.

Im Hirschen wurden Wurst-, Fleisch- und Schinkenwaren schon immer selbst produziert – früher als Landwirte mit eigener Tierhaltung, als Brauer im kommunalen Parsberger Brauhaus und als Metzger aus Überzeugung. 2021 kam unsere Natursauerteig-Backstube dazu. Seitdem entstehen Semmeln, Baguettes und Brote täglich frisch bei uns im Haus. Zusammen mit unserer eigenen Wurst und dem Schinken ergeben sie ein Duo, das sich nicht verstellt: ehrlich, handgemacht, unverfälscht.

So schmeckt für uns Nachhaltigkeit. Ohne Zusatzstoffe, ohne Schnickschnack – dafür mit viel Können und Respekt vor den Produkten.

Auch heute bleiben wir dieser Haltung treu. Was wir nicht selbst verarbeiten, beziehen wir direkt aus der Nachbarschaft. Von Menschen, die wir kennen, und deren Arbeit wir schätzen. Kurze Wege, lange Partnerschaften – beides ist uns wichtig.

Nachhaltigkeit begleitet uns täglich. Nicht als großes Versprechen, sondern als eine Art, Entscheidungen zu treffen – im Einklang mit der Natur und mit dem Anspruch, Qualität für unsere Gäste spürbar zu machen.





Romantik Hotel Hirschen  
Marktstraße 1a  
D-92331 Parsberg

Telefon +49 (0) 9492 / 606-0  
[info@romantikhotelehirschen.de](mailto:info@romantikhotelehirschen.de)  
[romantikhotelehirschen.de](http://romantikhotelehirschen.de)

