



Bauernherbstwirte: Gasthof Hirzinger in Söllhuben

Beitrag

In der Reihe „Samerberger Nachrichten“ stellen wir Rosenheimer Bauernherbst-Wirte vor – heute: der Gasthof Hirzinger in Söllhuben.

In den alten Musterregistern der „Herrschaft Hohenaschau“ wird erstmals 1477 der „Wirth von Selhueben“ namentlich erwähnt. Seit über 500 Jahren ist das Wirtsgut samt der realen Tafern-Wirtsgerechtigkeit bereits im Besitz der Familie. Zum 20jährigen Jubiläum des Bauernherbst-Kalenders beteiligt sich diesmal auch der Hirzinger als Bauernherbst-Wirt. Dort legt man schon lange Wert darauf, nur hochwertige regionale Erzeugnisse weiterzuverarbeiten: In der eigenen Metzgerei wird Fleisch der Metzgerei Grosse aus Pinzwang verarbeitet. Die hauseigenen Nudeln werden aus Mehl der Naturkostmühle Wagenstaller in Riedering hergestellt. Eier aus Griesstätt, Honig aus Abersdorf, Fisch aus dem Simssee uvm. zeigen auf, was der Familie Hilger wichtig ist: Mit Liebe zum Handwerk aus regionalen hochwertigen Produkten schmackhafte bayrische Speisen zuzubereiten. Neben der über 100 Jahre alten originalen Wirtsstube stehen Räumlichkeiten für jede Art von Veranstaltung zur Verfügung. Das Hotel bietet komfortable Zimmer und unter den Kastanien im Biergarten lässt sich das süffige Hirzinger Weißbier – eine Spezialabfüllung der Brauerei Unertl – genießen.

Bauernherbst-Speisekarte

Während der gesamten Bauernherbst-Zeit Wildgerichte aus heimischer Jagd in verschiedenen Variationen.

Wirtsleut´-Tipp

Seit vielen Jahren findet die beliebte BR-Sendung „Wirtshausmusikanten“ beim Hirzinger statt. Musikanten aus allen Regionen treffen dabei aufeinander und verbinden mit ihrer Musik und der Tradition die Menschen.

Kontakt:

- **Hirzinger**
- Endorfer Straße 13

- Tel. 08036 1266
- Täglich von 8-24 Uhr
- www.hirzinger.eu

Bericht und Foto: www.bauernherbst.de



Kategorie

1. Gastronomie

Schlagworte

1. Bauernherbst
2. Gasthof Hirzinger
3. Söllhuben
4. Umland