



## Liebe Gäste

Jetzt stimmen die Temperaturen: Im Biergarten ist immer viel los und wir freuen uns, wenn Ihr Euch wohlfühlt. Sommer im Königlichen Hirschgarten ist irgendwie magisch, wie ich finde. Mitten in der Stadt und doch vollkommen im Grünen. Wir zapfen unser feines Bier und die Küche bereitet gschmackige Wirtshausküche zu, Ihr genießt Sonne, Schatten und natürlich Unterhaltung. Denn auch daran denken wir: Am 1. August findet unser Sommerfest mit Ochs am Spieß und Roland Hefter und die Isarrider auf der Bühne statt. Lasst Euch diese Gaudi auf keinen Fall entgehen! Ich empfehle Euch, ein paar Schritte vor dem Biergarten im schönen Park das traditionelle



## Hirschgarten zum Mitnehmen

Mit unseren stilvollen Merchandising-Produkten könnt Ihr ein Stück Hirschgarten mit nach Hause nehmen. Für den Sommer empfehlen wir Euch die Cap mit dem Hirsch (€ 15,90) oder den schönen Pin. Er macht sich auf jedem Revers gut (€ 3,50). Wie wär's, wenn Ihr daheim genauso perfekt ein feines Bier genießen könnt, wie Ihr es hier im Hirschgarten tut? Unseren neuen Krug mit Logo könnt Ihr für € 25 erstehen, dann schmeckt das Bier daheim nach dem schönsten Biergarten der Welt. Ferner gibt's die graue Jacke mit Stickerei (€ 75) und die schicke Weste mit Stickerei in Grau oder Grün (€ 65). Das Glupperl kostet 5 Euro und das Kaffeehäferl sieben-fuchzig. Schaut Euch die Sachen gerne an!

Das Café Krönner in Straubing  
**SIE HAT UNS BERÜHMT GEMACHT**

Das tragische Schicksal machte die Agnes Bernauer unsterblich. Ihr zu Ehren erschufen wir eine ganz besondere Schlichtorte aus mit Mocca-Buttercreme gefüllten Nuss-Baiser-Böden.

Erleben Sie die Original Krönner-Agnes-Bernauer-Torte mit röstfrischen Kaffee im einzigartigen Ambiente unseres traditionellen Wiener Kaffeehauses.

Tiefgefroren, im Styroporkarton verpackt, auch im Versand erhältlich!

Besuchen Sie unseren Online-Shop: [www.kroenner.shop](http://www.kroenner.shop)

Telefon 09421 10994  
info@kroenner.de  
www.kroenner.de

**Krönner**  
STRAUBING SEIT 1839

Café · Konditorei Krönner  
Theresienplatz 1  
94315 Straubing



Magdalenenfest zu besuchen. Da ist für alle was geboten! Was wäre der Hirschgarten ohne Früh- und Dämmereschoppen? Schaut vorbei und lasst Euch unterhalten. Kulinarisch bekommt Ihr bei uns an Montagen im Sommer die Ripperl zum Vorzugspreis und während der Schulferien dürft Ihr Euch auf ganz besondere Schmankerl freuen. Ab Juli brühen wir für Euch Dallmayr-Kaffee auf, was unserem Kaffeeangebot eine ganz neue Dimension verleiht. Den Kaffee übrigens gibt's auch für dahoam zu kaufen. Ihr möchtet Euch an schöne Stunden im Königlichen Hirschgarten erinnern? Schaut Euch gerne unsere neuen Merchandising-Produkte an. Ich finde sie sehr gelungen und ohne den Hirschgarten-Pin geh ich ohnehin nie aus dem Haus. Vergesst bitte auf keinen Fall Euren Tisch für den Schulanfang im September zu reservieren! Auf dass Ihr Eure ABC-Schützen gebührend feiern könnt.

Wir freuen uns auf Euch,  
Euer Wirt Thomas Fesenmair



Die Kurfürststube



Der Stall

## Vorzüglich Feiern

Wo Kurfürst Karl Theodor und seine Gemahlin würdevoll vom Ölgemälde herablicken, lässt es sich vortrefflich feiern. Die Kurfürststube, benannt nach besagtem Karl Theodor, bietet Platz für 77 Gäste. Man sitzt zwischen der edlen historischen Holzvertäfelung und flankiert von originalen Schützenscheiben, gut bewacht vom stattlichen Hirsch an der Wand. Die traditionsreiche Stube ist genau der richtige Ort für Familienfeier, Firmenfest, festliches Abendessen oder zünftige bayerische Gaudi in dieser traditionsreichen, besonderen Atmosphäre. Und wer noch mehr Gäste zum Schmaus lädt, findet im „Stadl“ reichlich Platz. Hier können bis zu 150 Personen gemeinsam essen und feiern, das Tanzbein darf geschwungen werden! Hirschgeweih-Kronleuchter, üppiger Decken-

schmuck auf alten Holzleitern und echte Schützenscheiben verleihen dem Raum seine urige, gemütliche Ausstrahlung. Ob Sie lieber herrschaftlich oder bayrisch-gemütlich feiern möchten, der Hirschgarten bietet Gastlichkeit mit Herz, Räume mit Charakter und unser Team macht Ihre Veranstaltung zu etwas ganz Besonderem.



Hier gehts zur Bankettkarte.  
Wir beraten Sie gerne!

## Zu Ehren der Heiligen Magdalena

Zum Namenstag der heiligen Maria Magdalena, am 22. Juli, wird im schönen Park des Hirschgartens das Magdalenenfest gefeiert. Das traditionsreiche Volksfest mit Attraktionen für Groß und Klein geht auf das Jahr 1728 zurück, als die Magdalenenklause im Schlosspark Nymphenburg eingeweiht wurde. Es war der einzige Tag, an dem der Schlosspark für das Volk geöffnet wurde. Daraus entwickelte sich im Laufe der Jahre ein Jahrmarkt. Die Magdalenenklause, eine Einsiedlerklause, wurde von 1725 bis 1728 im Auftrag von Kurfürst Max Emanuel erbaut. Das Wasser der Quelle, die neben der Klause entspringt, soll heilende Wirkung bei Augenleiden haben. Die Klause wurde so auch zu einem Wallfahrtsort. Seit 1958 findet das Magdalenenfest im Park des Hirschgartens statt: 17 Tage voller Gaudi, Schmankerl und Fahrgeschäfte. Lokale Händler bieten ihre Waren an, handgefertigter Schmuck, Gewürze, Körbe und vieles mehr. Wer hoch hinaus will, steigt ins Riesenrad, wer's rasant mag, fährt eine Runde Auto-Scooter, wer's lieber gemütlich hat, schaukelt im nostalgischen Schiff oder dreht eine Runde mit dem Karussell. Die kleinen Gäste treffen sich beim Ponyreiten. Und wer dann eine Pause braucht, lässt sich im Biergarten unter den schattenspendenden Kastanien nieder.



Magdalenenfest im Hirschgarten:  
5. bis 21. Juli 2025

WILHELM  
GIENGER  
KÜCHEN &  
EINRICHTUNGEN

KÜCHEN SEHEN.  
SPÜREN, ERLEBEN.





# Kalbstatar Granatapfel Focaccia

Ein Rezept von  
Wirt Thomas Fesenmair



# Kaffeekunst aus Meisterhand

Wer kennt es nicht, das Münchner Familienunternehmen „Dallmayr“? Ein Traditionshaus, das größten Wert auf Qualität, Handwerkskunst und die Herkunft der Produkte legt – übrigens seit dem Jahr 1700. Von dem Kaffeeanbau über die Röstkunst bis zur perfekten Zubereitung bietet Dallmayr unvergesslichen Kaffeegenuss. Für die berühmten Kaffees verwendet Dallmayr ausschließlich feinste Hochlandgewächse aus der ganzen Welt. Kaffee wächst ausschließlich in subtropischen

und tropischen Gebieten, zwischen 23 Grad nördlicher und 25 Grad südlicher Breite, rund um den Äquator. Die besten Anbaugelände liegen in Äthiopien, Papua-Neuguinea, Kolumbien und Brasilien. Dort braucht es viel Können, Expertenwissen und eine sehr feine Sensorik, um die besten Kaffeebohnen zu bekommen. Guter Kaffee ist immer eine Kombination aus Aroma, der Körperfülle, die beschreibt, wie vollmundig sich der Kaffee im Mund anfühlt, und ei-

ner ausgewogenen Säure, die für hohe Qualität steht. Ab Juli brühen wir für Euch Dallmayr-Kaffee auf. Mit unseren exklusiven Röstkunst-Sorten „Italian Vibe“ und „Golden Silk“ könnt Ihr unseren feinen Kaffee auch zu Hause ein wenig Hirschgarten genießen. Der „Golden Silk“, aus 100 Prozent Arabica-Bohnen der Varietät Yellow Bourbon aus Brasilien, wird in der Trommel geröstet. Der Kaffee hat eine intensive Süße, eine leichte Säure und ein feines Walnussaroma. Beim „Italian Vibe“ kommen Arabica- und Robusta-Bohnen aus Brasilien und Indien zusammen. Auch dieser Kaffee ist trommelgeröstet und überzeugt mit Aromen von

dunkler Schokolade und Whisky. Das Besondere dieser zwei Sorten: Es sind sogenannte Spezialitätenkaffees – eine Bezeichnung, die nur Kaffees erhalten, die bei der Qualitätsbewertung außergewöhnlich hohe Punktzahlen erzielen. Sie sind einfach unwiderstehlich!

**Viel Wissenswertes rund um Kaffee findet Ihr hier:**  
[www.dallmayr.com](http://www.dallmayr.com)

**Golden Silk „Caffè Crema“, ganze Bohnen, 500 g, € 19,80**

**Italian Vibe „Espresso“, ganze Bohnen, 500 g, € 19,80**

**Zutaten 500 g Kalbshüfte oder Oberschale (oder Filetspitzen), ohne Sehnen | 1 EL Crème fraîche etwas Colatura di Alici di Cetara (Würzsauce aus fermentierten Sardellen) | Meersalz | grober Pfeffer | 1 TL Retter Granatapfelöl etwas Limonenöl (oder Abrieb von 1 Limette) | Granatapfelkerne von einem Granatapfel | 6 kleine, getoastete Focaccia-Scheiben oder Weißbrotscheiben | 4 EL geschnittene Blatt Petersilie**

Das Fleisch fein hacken oder wölfen. Mit Crème fraîche, Colatura, Meersalz, Pfeffer und Granatapfelöl sowie dem Limonenöl (oder Limettenabrieb) ver-

mengen und würzen. Die Granatapfelkerne unterheben. Die Weißbrotscheiben auf die Teller verteilen und das Tatar darauf anrichten.

Dieses und viele andere Rezepte finden Sie im Genussmagazin ZuGast. Rezepte von Spitzenköchen, kulinarische Geschichten und viel Wissenswertes rund um Essen, Trinken und Genießen gibts im Abonnement oder in Einzelheften zu bestellen:  
[www.zugast.tv/shop](http://www.zugast.tv/shop)



# Der entspannte Start ins neue Jahr

Feiern und das neue Arbeitsjahr begrüßen ohne Stress und ohne Termindruck? Das geht am besten, wenn man seine Termine in den entspannten Januar legt! Kick-off-Veranstaltungen zu Anfang des Jahres erfreuen sich großer Beliebtheit und haben den Vorteil, dass der Kalender im Dezember nicht überfrachtet wird. Sie lassen natürlich auch das vergangene Jahr Revue passieren,

sie lassen aber vor allem einen gemeinsamen Start und Ausblick auf kommende Projekte und Arbeiten zu. Gemeinsame Abende ohne Druck schaffen Motivation und setzen neue Energie frei. Im Hirschgarten finden Sie für Kick-off-Events den perfekten Rahmen. Unsere schönen, gastlichen Räume lassen die Gedanken schweifen, die Tische werden auf Wunsch festlich gedeckt,

und unser Team nimmt sich viel Zeit für Ihr Team. Wir bieten Ihnen maßgeschneiderte Konzepte wie Teambuilding beim Eisstockschießen mit anschließendem Essen, lockere Abende am Buffet mit DJ oder ganz klassische festliche Menüs.

Lassen Sie sich von unserem Bankett-Team beraten!

# Stockwurst, kesselfrisch!

Ursprünglich, herzhaft und echt bayrisch, das ist die kesselfrische Stockwurst. Der Name deutet auf die Form hin: „g'stockert“, kurz und dick. Sie ist eine kräftige Wurst, die im heißen Wasser – dem Kessel – erwärmt wird und als nahrhafte Brotzeit von den Arbeitern geschätzt wurde. Die Stockwurst ist weicher, würziger und vollmundiger als die Weiß-



wurst. Das Brät enthält einen hohen Anteil Rindfleisch und wird mit einem Hauch Zitrone gewürzt. Die echte bayrische Stockwurst braucht keinerlei Schnickschnack, ihr reichen eine resche Brezen und etwas süßer Senf, um als kulinarische Spezialität zu überzeugen. Im Hirschgarten gibts kesselfrische Stockwurst von Oktober bis Februar immer freitags ab 10 Uhr.

SCHMANKERL UND HIGHLIGHTS  
JUNI 2025 BIS MÄRZ 2026

**Ja, do schau nei!**

**November 2025**

Flusskinderer Frischkäse mit 40g Mandarinen und dem süßen Hirschgarten Muskateln  
9. November, Eintritt € 10 pro Person, Einlass 11 Uhr

Die Bildner-Hütte steht!  
In der Wilderer-Hütte gibts jetzt wieder Sparerbi „all you can eat“ mit hausgemachter BBQ-Sauce, doppelt gebackener Orientkaffee und einer Fülle aus Speck, Whiskey-Zwiebel, Sauerbraten und Cheddar und einem Blattsalat.

Eisstockschießen  
Ab dem 14. November ist wieder Eisstockschießen angesetzt!

Wurstabend  
Wolle am 30. November, 7. und 14. Dezember findet unser Wurstabend statt. € 39 pro Person, von 11 bis 14 Uhr.

Hofbräuhaus in Bayern  
Wirtshaus ab 18 Uhr

Schulstart nach den Ferien in Bayern  
Jeden Freitag kesselfrische Stockwurst ab 10 Uhr

MONATAG	DIENSTAG	MITTEWOCHE	DONNERSTAG	FREITAG	SAMSTAG	SONNTAG
1 Ablaufplan	2	3	4	5	6 1. Advent	7 2. Advent
8 Hirschgarten Muskateln	9 Bildner-Hütte	10 Schulstart	11 Schulstart	12 Schulstart	13 Schulstart	14 Schulstart
15 Hirschgarten Muskateln	16 Bildner-Hütte	17 Schulstart	18 Schulstart	19 Schulstart	20 Schulstart	21 Schulstart
22 Hirschgarten Muskateln	23 Bildner-Hütte	24 Schulstart	25 Schulstart	26 Schulstart	27 Schulstart	28 Schulstart
29 Hirschgarten Muskateln	30 Bildner-Hütte	1. Advent	2. Advent	3. Advent	4. Advent	5. Advent

# Schmankerl & Gaudi

Damit Ihr stets wisst, was wann bei uns im Hirschgarten los ist – welche besonderen Schmankerl wir für Euch zubereiten und wer für Euch aufspuit – findet Ihr in unserem Wirtshaus den Taschenkalender „Ja, do schau nei!“. Er zeigt Euch auf einen Blick, was Ihr nicht verpassen solltet. Steckt ihn einfach ein! Auch unsere Website hält Euch stets auf dem Laufenden. Außerdem könnt Ihr dort sehr prak-

tisch Euren Tisch buchen. Oder Ihr folgt uns auf Instagram oder Facebook, wo wir Euch ebenfalls informieren und unterhalten.



*Wir wünschen dem Hirschgarten eine tolle Saison!*

bonna im Vertrieb von TABLE ROC

Erfahren Sie hier mehr über unser Premium Porzellan:

# Wir suchen Sie!

**Möchten Sie Teil unseres Teams werden?**  
Wir freuen uns, wenn Sie mit uns Kontakt aufnehmen. Es sind immer spannende Positionen frei.

[www.hirschgarten.de/jobs](http://www.hirschgarten.de/jobs)

KÖNIGLICHER HIRSCHGARTEN WIRTSHAUS & BIERGARTEN