

Ein neues Kapitel für das Hotel Restaurant Hirt: Unter neuer Leitung in die Zukunft

PR

28. Juni 2024



Das renommierte Deißlinger Hotel Hirt, ein langjähriges Familienunternehmen, schlägt ein neues Kapitel in seiner Geschichte auf. Unter der Leitung von Steffen und Marvin Hirt, die kürzlich ihre unternehmerischen Kompetenzen mit dem Abschluss an der DEHOGA Akademie unter Beweis gestellt haben, übernimmt nun die dritte Generation das Ruder des Betriebs.

Deißlingen – Ein bedeutender Aspekt ihrer Vision ist die Fortführung und Erweiterung der Tradition, Speisen weitgehend selbst zu produzieren. Die Installation einer hochmodernen Prozessküche hat es dem Hotel ermöglicht, die Qualität und Frische der Küche weiter zu verbessern. Beliebte Gerichte wie hausgemachte Maultaschen und andere Spezialitäten werden täglich vor Ort zubereitet und unterstreichen das kulinarische Erbe des Hauses.

Die Modernisierungspläne gehen jedoch darüber hinaus. Steffen und Marvin planen, das gesamte Hotel und Restaurant technisch und ästhetisch auf den neuesten Stand zu bringen, um den Anforderungen und Erwartungen ihrer Gäste noch besser gerecht zu werden.

Das Restaurant des Hotels ist von Montag bis Samstag zwischen 12:00 und 14:00 Uhr sowie von 17:30 bis 21:00 Uhr geöffnet, um kulinarische Highlights anzubieten. Darüber hinaus beabsichtigen die neuen Leiter, das ToGo-Angebot des Hotels wieder einzuführen, sodass Gäste auch unterwegs die Möglichkeit haben, die köstlichen Kreationen des Hauses zu genießen.

Mit einem klaren Blick für Innovation, gepaart mit einer tiefen Wertschätzung für handwerkliche Qualität, verspricht die neue Führung eine spannende Zukunft für das Hotel Hirt. Gäste und Besucher können sich auf weiterführende Neuerungen und Angebote freuen, die diesen etablierten Familienbetrieb in eine neue Ära der Gastfreundschaft führen werden.