

---

# Event Guide Hochzeiten 2026

Momente, die bleiben

## **Feste feiern, wo Gemütlichkeit auf Genuss trifft**

Euer Hochzeitstag im Altacher Hirschen.

Gastfreundschaft mit Herz. Kulinarik mit Handschrift. Erinnerungen, die bleiben.

### **1. Willkommen – Eure Liebe verdient einen besonderen Rahmen**

Bei uns feiert ihr nicht nur eure Hochzeit – ihr erlebt einen Tag, der ganz euren Momenten gehört. Der Altacher Hirschen öffnet seine Türen **exklusiv für euch und eure Gäste**. Unser Team begleitet euch professionell, herzlich und mit Erfahrung durch die gesamte Planung und den Hochzeitstag selbst.

Wir sorgen dafür, dass ihr entspannt genießen könnt – vom ersten Aperitif im Garten bis zur letzten Umarmung.

### **2. Unsere Philosophie für Hochzeiten**

Eine Hochzeit ist mehr als ein Fest: Es ist ein Meilenstein. Darum stehen bei uns drei Dinge im Mittelpunkt:

1. Entspannt ankommen – Ihr müsst euch um nichts kümmern – wir begleiten euch klar und liebevoll durch jeden Schritt der Planung.
2. Persönliche Atmosphäre – Eine warme, ruhige Umgebung, die Nähe schafft – ohne Hektik, ohne Störung – **ganz für euch reserviert**.
3. Kulinarik mit Handschrift – Ehrliche, liebevoll zubereitete Gerichte, hausgemachte Details und regionale Qualität.

### **3. Der Ablauf eures Hochzeitstages**

#### **Aperitif im Garten**

Ein stilvoller Empfang unter freiem Himmel – mit unserem Signature-Maracuja-Spritz, Prosecco, Bier oder alkoholfreien Alternativen wird unser Gastgarten zu eurer **privaten Aperitif Lounge**. Auf Wunsch bereiten wir gerne **feine Häppchen** für euch zu.

#### **Euer Dinner**

Ihr wählt ein Menü aus unseren Festmenüs aus oder stellt euch eure Lieblingskombination selbst zusammen.

Das Herzstück eures Abends soll Genuss sein – entspannt, hochwertig und mit persönlicher Handschrift. Die Menüvorschläge folgen auf der nächsten Seite.

#### **Der Hochzeitsabend**

Tanzen, genießen, lachen, miteinander sein.

Unser Team begleitet euch aufmerksam, aber unaufdringlich – präsent, wenn ihr uns braucht, im Hintergrund, wenn der Moment euch gehört.

Ihr feiert ungestört, in einem Rahmen, der für eure Liebe gemacht ist.

### **Sperrstunde & Verlängerung**

Musik bis 0 Uhr, Ende 1 Uhr, Verlängerung bis 3 Uhr möglich.

*Für Feiern über 1:00 Uhr hinaus verrechnen wir für unser Serviceteam den entsprechenden Nachtarbeitszuschlag pro Mitarbeiter:in und Stunde.*

### **4. Kulinarium – liebevoll komponiert für euren besonderen Tag**

Ein Hochzeitsmenü ist mehr als eine Abfolge von Gängen – es ist ein gemeinsamer Genussmoment, der eure Geschichte begleitet. Unsere Festmenüs verbinden regionale Qualität mit ehrlicher Handwerkskunst, feinen Aromen und viel Liebe zum Detail.

Unsere Festmenüs **beginnen bei 26 Euro pro Person** und werden je nach Menüwahl und Gästeanzahl individuell kalkuliert – transparent, nachvollziehbar und passend zu eurer Feier.

Ihr könnt ein Menü wählen oder aus unseren Vorschlägen eure persönliche Kombination zusammenstellen. Für einen ruhigen Ablauf wird ein **einheitliches Menü** ausgewählt. Vegetarische, vegane oder allergenfreie Alternativen passen wir **individuell und harmonisch** an euer Wunschmenü an.

### **Unsere Menüvorschläge**

#### **Menü 1 – Der Klassiker**

Knackiger Blattsalat an Hirschen-Dressing  
garniert mit gehacktem Ei, Croutons und glasierten Speckwürfeln

-

Bregenzerwälder Käserahmsuppe im Glas mit Röstzwiebeln und Schnittlauch

-

Im Ganzen gebratenes Schweinefilet an cremiger Pfefferrahmsauce  
begleitet von saisonalem Gemüse und knusprigen hausgemachten Krokettten

-

Crème Brûlée verfeinert mit Sig, garniert mit Maracujasorbet und Karamell-Crunch

#### **Menü 2 – die Schlemmerei**

Salatvariation aus verschiedenen Rohkostsalaten und Blattsalat mit Hirschen-Dressing

-

Klare Rindsbouillon mit Brätspätzle, Gemüsestreifen und Schnittlauch

-

Hühnerbrüstchen Supreme abgerundet mit Kräuterrahmsauce  
buntes Marktgemüse und flaumige Butterspätzle

-

Zartbitteres Schokoladenmousse an Himbeerspiegel und Kürbiskern-Crunch

### **Menü 3 - Tradition & Herz**

Zarter Feldsalat an fruchtigem Himbeer-Dressing  
dazu Ziegenfrischkäse im knusprigen Speckmantel

-

Klare Rindsbouillon mit Grießnockerl, Gemüsestreifen und Schnittlauch

-

Gegrillter Rostbraten mit Röstzwiebeln  
an Rosmarinjus, Speckbohnen und Bratkartoffeln

-

Topfen-Sauerrahmmousse auf Fruchtragout der Saison  
z.B. Marille, Erdbeere, Apfel, Waldbeeren, Zwetschge, Rhabarber

### **Menü 4 - Fleischlos glücklich**

Blattsalat an Himbeerdressing mit gebratenen Pilzen,  
Junglauch und karamellisierten Nüssen

-

Gemüsebouillon mit Kaiserschöberl, Gemüsestreifen und Schnittlauch

-

Hausgemachte Maultaschen mit Kürbis, Haselnuss und Kartoffel gefüllt  
an brauner Pflanzenbutter und knackigem Gemüse

-

Nougat-Parfait auf mit erfrischender Marillensauce und Nuss-Stängli

### **Menü 5 - Feinspitz**

Fruchtige Tomatencremesuppe mit Rucola und gebackenem Frischkäsenockerl

-

Maracujasorbet mit Prosecco

-

Duett vom Kalbstafelspitz und Rindsfilet mit feiner Kräuterbutter  
mediterranes Gemüse und Kartoffelgratin dazu

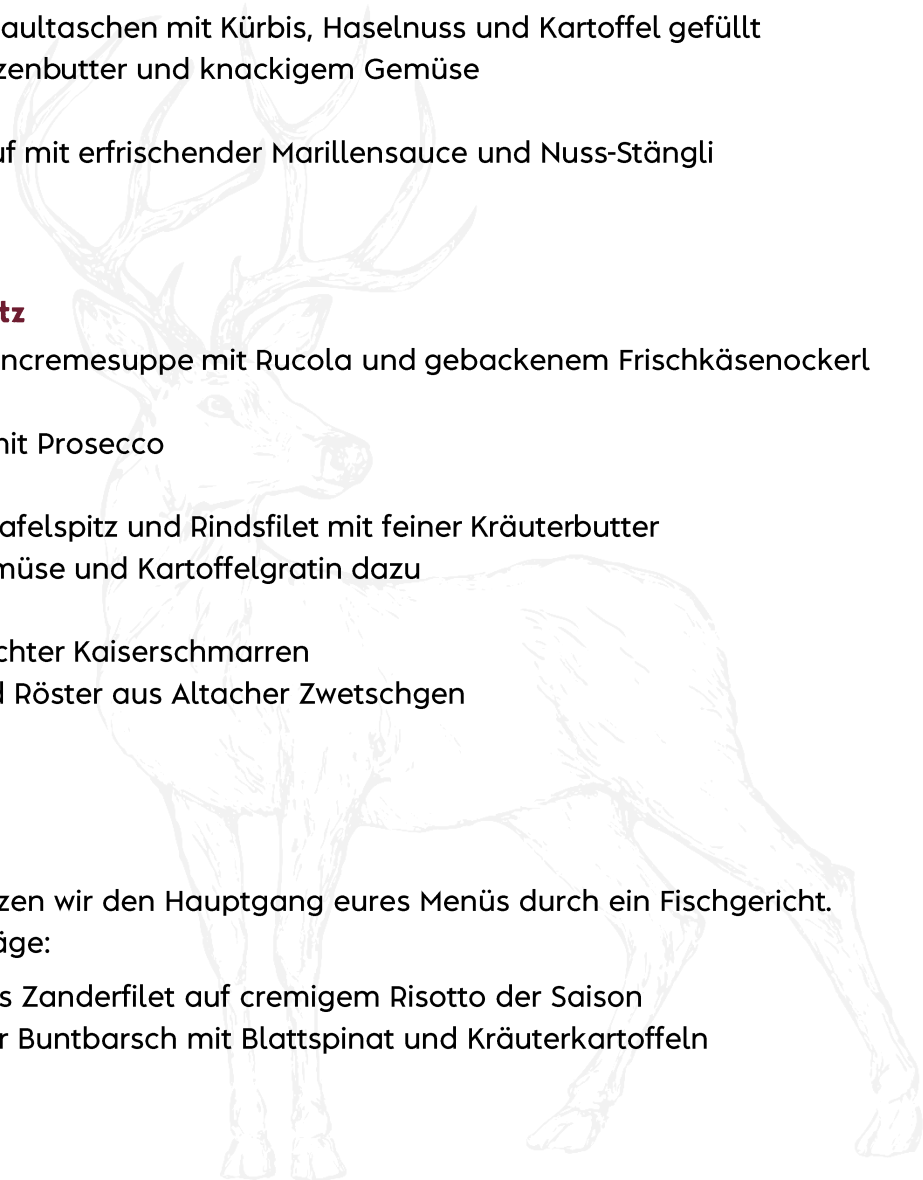
-

Unser hausgemachter Kaiserschmarren  
mit Vanilleeis und Röster aus Altacher Zwetschgen

### **Fischgerichte**

Auf Wunsch ersetzen wir den Hauptgang eures Menüs durch ein Fischgericht.  
Hier zwei Vorschläge:

- Gebratenes Zanderfilet auf cremigem Risotto der Saison
- Gebratener Buntbarsch mit Blattspinat und Kräuterkartoffeln



## **Vegetarische und vegane Alternativen**

Es ist uns wichtig, dass sich jede:r Gast kulinarisch gesehen fühlt.

Darum kreieren wir zu jedem Menü fein abgestimmte vegetarische oder vegane Alternativen. Diese werden geschmacklich und optisch passend zum Hauptmenü serviert – liebevoll, kreativ und mit der gleichen Sorgfalt wie die Fleischgerichte.

- Spinatknödel an brauner Butter und gehobeltem Käse
- Hausgemachte Gnocchi in cremigem Gemüse der Saison
- Hausgemachte Kartoffelroulade mit einer Feta-Spinatfüllung, buntes Gemüse und fruchtigem Tomatendip
- Hausgemachte Maultaschen mit Kürbis, Haselnuss und Kartoffel gefüllt an brauner Pflanzenbutter und knackigem Gemüse | vegan
- Hausgemachte Falafel auf buntem Gemüseragout | vegan

Selbstverständlich werden auch die Vorspeisen dementsprechend angepasst. Sollte ein veganes Dessert gewünscht werden, bieten wir sehr gerne ein Duett aus zweierlei Sorbet an.

## **Für unsere kleinen Gäste**

Für unsere jüngsten Gäste kochen wir mit genauso viel Liebe wie für die Großen – mit knusprigen Klassikern wie Hühnernuggets mit Pommes frites oder kindgerechten Mini-Portionen vom Hauptmenü.

Auf Wunsch richten wir auch eine kleine Ecke für die mitgebrachten Spielsachen her.

## **5. Ergänzende Genussmomente – kleine Details, große Wirkung**

### **Herzlich Willkommen Gedeck**

Ein liebevoller Start in euer Hochzeitsdinner: mit frischem Brot, aufgeschlagener Butter & hausgemachtem Dip. Auf Wunsch auch vegan. – pro Person 3.50 Euro

### **Aperitif**

Der Aperitif zählt zu den emotionalsten Momenten eurer Hochzeit: Ankommen, Umarmungen, Freude, erstes Lachen.

Mit unserem Signature-Maracuja-Spritz, Prosecco oder alkoholfreien Alternativen wird unser Garten zur **privaten Aperitif-Lounge**.

Dazu empfehlen wir unser Xinis- und Häppchenangebot – kleine Köstlichkeiten, die den Moment abrunden und eure Gäste verwöhnen. Unsere Auswahl findet ihr separat.

### **Wein**

Gerne empfehlen wir euch passende Weine zu eurem Menü oder stellen eine abgestimmte Weinbegleitung mit euch zusammen.

### **Mineralwasser**

Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure wird auf den Tischen eingestellt.

### **Mitgebrachter Kuchen**

Ihr dürft euren Kuchen oder eure Hochzeitstorte gerne mitbringen. Für das fachgerechte Köcheln, Schneiden und Servieren verrechnen wir eine **Servicepauschale von 2.50 Euro pro Person**.

### **Mitternachtsjause**

Wenn die Tanzfläche noch voll ist und der kleine Hunger zurückkommt, sorgt eine Mitternachtsjause für neue Energie und glückliche Gesichter. Wir bereiten sie unkompliziert und liebevoll zu - perfekt für die späten Stunden eures Festes.

Mögliche Jausen:

- Käse- und Speckplatte mit knusprigem Brot, Eingelegtem, Butter und Dip
- Heißer Leberkäse mit Semmel, Senf, Kren und Ketchup
- Würsteltopf mit Weißwürsten, Frankfurter und Hauswürsten, Brot, süßer Senf etc.
- Kalte Wiener Schnitzel im Jourgebäck

## **6. Raum und Organisation**

Ein entspannter Hochzeitstag beginnt mit klaren Strukturen, verlässlichen Abläufen und einem Team, das mitdenkt. Damit ihr euren Tag in vollen Zügen genießen könnt, schaffen wir einen Rahmen, der Halt gibt - ohne euch einzuengen.

### **Exklusive Nutzung**

Der Hirschen gehört an eurem Tag ganz euch. Für die Bereitstellung, den Aufbau, das Eindecken und die Reinigung verrechnen wir eine **Infrastrukturpauschale ab 290 Euro je nach Raum/Räume**.

Wir achten darauf, dass die Räume vorbereitet, liebevoll gestaltet und pünktlich bereitstehen - damit ihr euch ab dem ersten Moment willkommen fühlt.

### **Eure Festtafel**

Wir richten eure Tafel liebevoll so, dass sich jeder Gast willkommen fühlt.

Ihr könnt uns am Vortag ganz entspannt eure Dekoration und Blumen vorbeibringen - wir kümmern uns darum, dass alles stimmig wirkt.

Wenn ihr die Dekoration lieber selbst aufstellen möchtet, machen wir das sehr gerne möglich - sofern am Vortag keine Veranstaltung im selben Raum stattfindet.

Spätestens eine Woche vorab kann dies unsererseits bestätigt werden.

Bitte verwendet Kerzen nur im Glas oder auf Untersetzern.

Für einen besonders eleganten Look decken wir eure Tische gerne mit **weißen Tischdecken und Stoffservietten** ein. Andernfalls werden unsere Tische mit weißen Deckservietten und weißen Papierservietten eingedeckt. Die Tischstellung wird bei der Eventbesprechung vereinbart.

## Unser Serviceversprechen

Unser Team begleitet euch aufmerksam, verbunden und professionell – präsent, wenn ihr uns braucht, und im Hintergrund, wenn der Moment euch gehört.

**Bitte beachtet:**

Die Kosten für Koch- und Servicepersonal sind **nicht im Menüpreis enthalten**.

Sie werden **transparent nach tatsächlichem Einsatz** separat verrechnet.

Eine erste Schätzung erhaltet ihr mit dem Angebot, sobald der Ablauf feststeht.

## Gästezahl & Stornierung

Bitte informiert uns spätestens **7 Tage vor eurer Feier** über die endgültige Gästeanzahl.

Stornobeträge:

- Weniger als 30 Tage vor dem Hochzeitstermin: 50% des Angebots
- Weniger als 7 Tage vor dem Hochzeitstermin: 90% des Angebots

Diese Regelung gibt euch Planungssicherheit – und ermöglicht uns eine verlässliche Vorbereitung.

## 7. Warum im Hirschen feiern

Euer Hochzeitstag verdient einen Ort, der Wärme, Ruhe und echte Gastfreundschaft ausstrahlt. Im Hirschen feiert ihr in **exklusiver Atmosphäre**, begleitet von einem Team, das achtsam mitdenkt und euch den Rücken freihält. Unsere Küche kocht mit Handschrift und Herz – regional, ehrlich und genussvoll.

Hier bekommt ihr keinen Standard, sondern ein Fest, das sich **authentisch, persönlich und stimmig** anfühlt.

Ein Ort, an dem ihr ankommt, loslasst und einfach genießen könnt.

Ein Fest im Hirschen – so besonders wie eure Geschichte.

## 8. Eure Planung – Schritt für Schritt zum großen Tag

Eine gute Planung schafft Ruhe. Darum begleiten wir euch klar, strukturiert und liebevoll durch jeden Schritt – damit ihr euch nie fragen müsst, „Was kommt jetzt?“.

### a. Anfrage & Terminreservierung

Ihr kontaktiert uns, wir prüfen euren Wunschtermin und merken ihn vor.

### b. Menüauswahl & erste Ideenrunde

Ihr wählt ein Menü oder stellt eure bevorzugte Kombination zusammen. Wir beraten euch zu Ablauf, Gestaltung und kulinarischen Möglichkeiten.

### **c. Unverbindliches Erstangebot**

Auf Basis eurer Wünsche erstellen wir ein übersichtliches Angebot inklusive Zeitplans und einer Kostenschätzung.

### **d. Eventbesprechung**

Ein persönliches Treffen – entspannt, strukturiert, mit viel Raum für eure Fragen und Wünsche. Wir gehen gemeinsam alle Details durch: Zeitplan, Dekoration, Aperitif, Ablauf, Technik, Menüs, Besonderheiten.

### **e. Finale Abstimmung**

Ihr bestätigt uns die endgültigen Abläufe, Gästeanzahl und eure Menüwahl. Somit ist für euch der Tag bei uns verbindlich fixiert.

### **f. Euer Hochzeitstag**

Ihr kommt an und genießt – alles andere übernehmen wir.

Von der ersten Begrüßung bis zum letzten Tanz sind wir mit Herz und Professionalität an eurer Seite.

## **9. Eure Gastgeberin – persönlich & mit Herz**

Eure Hochzeit ist ein besonderer Moment in eurem Leben – und es ist mir eine große Freude, diesen Tag mit euch gestalten zu dürfen.

Mein Anspruch ist es, dass ihr euch von Anfang an sicher und gesehen fühlt.

Dass ihr spürt: Hier sind Menschen, die mitdenken, die zuhören, die mit Herz dabei sind, die wissen, wie wichtig euer Tag ist – und die alles daransetzen, ihn für euch unvergesslich zu machen.

Ich freue mich darauf, euch kennenzulernen, eure Geschichte zu hören und gemeinsam mit euch einen Hochzeitstag zu gestalten, der euch noch viele Jahre strahlen lässt.

**Angelika Breuss-Kaufmann**  
Gastgeberin und Eigentümerin  
Event Gasthaus Hirschen  
+43 5576 72525  
angelika@hirschen-altach.at

