

Winterfeiern im Altacher Hirschen wertschätzend. genussvoll. unkompliziert.

Wenn ein Team das Jahr gemeinsam abschließt, soll sich der Abend nach echter Wertschätzung anfühlen: festlich, persönlich und für das Organisationsteam angenehm einfach.

Im Hirschen gestalten wir Weihnachts- und Winterfeiern für Unternehmen, Abteilungen und Teams mit Herzlichkeit, Handschlagqualität und einem Ablauf, der zu Eurem Anlass passt.

Ob festliches Weihnachtsdinner, stimmungsvoller Empfang im winterlichen Gastgarten oder entspannter Jahresauftakt im Jänner: Wir denken Menü, Timing, Atmosphäre und kleine Extras mit, damit Ihr den Abend mit Eurem Team entspannt genießen könnt.

Unser Wintermenü:

Bunt garnierter Blattsalat an unserem „Hirschadressing“ mit Croutons, Bergkäsespänen, Sonnenblumenkernen und gehacktem Ei

* * *

Schweinefilet im Ganzen gebraten
an Pfefferrahmsauce, knackigem Gemüse
dazu hausgemachte Kroketten und Butterspätzle
oder

Gebratene Hühnerbrust unter feiner Basilikumkruste
an Rosmarinjus auf Blattspinat,
dazu hausgemachte Kroketten und Butterspätzle
oder

Gegrillte Polentaschnitte auf Kürbis-Kartoffelcreme
und winterlichem Gemüse

* * *

Nougat-Topfenmousse auf Zwetschgenragout und Spekulatius Crumble



Pro Person | Euro 49.60

Die Hauptspeisen können alle Gäste am Abend direkt auswählen; eine vorherige Einzelabfrage ist nicht notwendig. Das macht die Planung für Euch schlank und

lässt jedem Gast die passende Wahl. Für vegane Gäste bereiten wir gerne ein passendes Menü vor; gebt uns dafür bitte bei der Reservierung Bescheid. Damit Eure Feier genau zu Team, Budget und Anlass passt, lassen sich folgende Bausteine flexibel ergänzen:

Bausteine & Upgrades für Eure Feier:

Menü-Erweiterung

Wenn es ein oder zwei Gänge mehr sein dürfen, ergänzen wir das Menü gerne um eine Kürbisrahmsuppe mit Kernölperlen und Kürbiskernen und/oder ein Maracujasorbet im Proseccobad als Zwischengang. So wird aus dem Menü ein noch festlicherer Abend, ohne dass Ihr selbst zusätzliche Planung übernehmen müsst. Die Erweiterung kalkulieren wir je nach gewähltem Zusatzgang.



Aperitif-Empfang im Gastgarten

Ein stimmungsvoller Start draußen bei Feuerschale, leiser Musik und winterlicher Atmosphäre: ideal, wenn das Team entspannt ankommen und zuerst miteinander ins Gespräch kommen soll. Wählbar zwischen:

- Heiß: Glühmost und alkoholfreier Punsch | + Euro 7.- p. P.
- Kalt: Mirabellen-Spritz mit Lillet, Winter-Aperol und alkoholfreie Apfel-Bowle | + Euro 7.50 p. P.

Maroni zum Aperitif

Frisch geröstete Maroni runden den Empfang im Garten winterlich ab.

Preis: + Euro 2.80 p. P.

Unser Hirschen-Gedeck

Bereits am Tisch eingestellt und ein schöner erster Genussmoment, der den Abend sofort festlich eröffnet: krosses Jour-Gebäck, karamellisierte Zwiebelbutter und Dattel-Curry-Dip. + Euro 2.90 p. P.

Käse- & Speckausklang

Zu späterer Stunde ist eine Brettljause genau das Richtige, wenn der Abend gemütlich weitergehen darf. Regionale Käseauswahl, würziger Speck mit Chutney, Nüssen und knusprigem Brot | + Euro 8.- p. P.



Unsere Weinempfehlung dazu

Weissburgunder Nussberg | Weingut Studeny | Weinviertel | 0,75l | Euro 33.00

Blaifränkisch Classic | Bioweingut Iby | Mittelburgenland | 0,75l | Euro 35.00



Nikolaus-Besuch

Für Teams, bei denen Humor und persönliche Wertschätzung Platz haben: ein individuell abgestimmter Auftritt mit Anekdoten aus Eurem Arbeitsalltag oder Übergabe vorbereiteter Nikolaus-Säckle. Organisieren wir gerne nach Verfügbarkeit unseres Nikolaus | Euro 80.-

Rahmenprogramm

Zauberer, Live-Musik, Kinderchor oder ein anderer Programmpunkt, der zu Eurem Team passt. Wir fragen gerne passende Partner an und klären die Verfügbarkeit.

Jahresrückblick

Mit Leinwand und Beamer lassen sich Meilensteine, Projekte und die besten Momente des Jahres unkompliziert in Szene setzen | pauschal Euro 25.-

Kleine Goodies als Mitgebsel

Eine kleine Aufmerksamkeit bleibt oft länger im Kopf als eine große Rede. Gerne organisieren wir zum Beispiel Zuckermanteln in Euren Unternehmensfarben, gravierte Kochlöffel oder eine andere passende Idee für das Team.



Winter-Pauschalpaket "Winterlich feiern im Hirschen"

Für alle, die sich ein rundes Gesamtpaket mit wenig Abstimmungsaufwand wünschen und den Abend von Beginn an stimmungsvoll eröffnen möchten:

- Heißer Aperitif-Empfang im Garten, Maroni zum Aperitif, Hirschen-Gedeck und unser 3-Gänge-Menü

Pro Person | Euro 59.50

Gut zu wissen:

- Buchbar im Dezember 2026 & Jänner 2027 (je nach Verfügbarkeit)
- Mindestpersonenanzahl: 15 Personen

Wunschtermin sichern

Gerade bei Firmenweihnachtsfeiern sind die beliebtesten Termine schnell vergeben. Sendet uns gerne Eure Wunschdaten, die ungefähre Personenanzahl und Eure wichtigsten Ideen; wir melden uns mit einem passenden Vorschlag für Ablauf, Menü und Bausteine. Wir freuen uns auf einen Abend, der nach Hirschen schmeckt: herzlich, hochwertig und unkompliziert.