

Event Guide
Feiern im Hirschen 2026

Geburtstage, Jubiläen & andere Anlässe

Feste feiern, wo Gemütlichkeit auf Genuss trifft

1. Willkommen – Zeit zum Feiern

Es gibt viele Gründe zu feiern – große und kleine, laute und leise. Geburtstage, Jubiläen, ein Wiedersehen mit der Familie oder einfach das Leben selbst.

Im Hirschen entstehen Feste mit Persönlichkeit. Keine anonyme Eventlocation, sondern ein Ort, an dem man zusammenkommt, anstößt, lacht und sich wohlfühlt. Ein Rahmen, der sich vertraut und echt anfühlt.

Jede Feier ist anders. Darum planen wir nicht nach Schema F, sondern richten uns nach eurem Anlass, eurer Runde und der Stimmung – vom entspannten Beginn bis zum stimmigen Ausklang. Im Hintergrund sorgen wir für einen reibungslosen Ablauf, damit ihr euch ganz auf eure Menschen und euren Anlass konzentrieren könnt.

2. Kulinarium – ehrlich. vielseitig. anpassbar.

Gutes Essen gehört zu jeder gelungenen Feier einfach dazu.

Im Hirschen steht Kulinarik für ehrliche Küche, hochwertige Produkte und Gerichte, die verbinden. Unkompliziert, liebevoll zubereitet und genau auf eure Feier abgestimmt.

Je nach Anlass, Gästezahl und Tagesablauf gestalten wir das kulinarische Angebot gemeinsam mit euch. Unsere vier-gängigen Festmenüs **beginnen bei 22 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 Hauptmenü und eine vegetarische oder vegane Alternative** dazu ausgewählt.

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 Kroketten

-

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

Vegetarische und vegane Alternativen

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

Darum kreieren wir zu jedem Menü eine fein abgestimmte vegetarische oder vegane Alternative. Diese wird 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 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. Die Kindergerichte sind bei uns kostenlos.

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

3. Ergänzende Genussmomente – kleine Details, große Wirkung

Oft sind es die kleinen Dinge, die eine Feier besonders rund machen. Ein gemeinsames Anstoßen, eine kleine Stärkung zwischendurch oder etwas Herzhaftes zu späterer Stunde – genau diese Genussmomente bleiben vielen Gästen lange in Erinnerung. Gerne ergänzen wir eure Feier um passende kulinarische Highlights, abgestimmt auf Anlass, Ablauf und Stimmung.

Aperitif

Ein schöner Auftakt für eure Feier – im Garten oder im Haus.

Ob klassisch mit Prosecco, ein frischer Maracuja-Spritz, Bier oder alkoholfreie

Alternativen: Der Aperitif lädt zum Ankommen, Beegnen und ersten Anstoßen ein.

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

Gedeck

Ein liebevoller Start in euer Festmenü: mit frischem Brot, aufgeschlagener Butter & hausgemachtem Dip. Auf Wunsch auch vegan.

Mitgebrachter Kuchen

Ihr dürft Kuchen oder Torte gerne selbst mitbringen. Wir kümmern uns um Kühlung, Schnitt und Service, damit ihr euch darum nicht sorgen müsst.

Wein & Digestif-Wünsche

Gerne beraten wir euch bei der Auswahl passender Weine und Digestif-Wünsche oder stellen eine abgestimmte Getränkeauswahl für eure Feier zusammen.

Mitternachtsjause

Mögliche Snacks:

- 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

4. Service & Organisation – gut organisiert. entspannt gefeiert.

Eine gelungene Feier braucht einen guten Rahmen – so könnt ihr euch auf eure Gäste und den Anlass konzentrieren. Wir sorgen im Hintergrund für klare Abläufe, vorbereitete Räume und einen Service, der aufmerksam begleitet, ohne sich in den Vordergrund zu drängen.

Exklusive Nutzung

Damit ihr euren Anlass ungestört genießen könnt, steht euch der vereinbarte Bereich exklusiv zur Verfügung. Die Pauschale umfasst die Vorbereitung der Räumlichkeiten, Eindeckung, Organisation im Hintergrund sowie die Nachbereitung nach der Veranstaltung.

So entsteht ein stimmiger Rahmen, in dem ihr euch ganz auf eure Gäste konzentrieren könnt. **Pauschale ab € 290**, abhängig von Gästeanzahl, Raumwahl und Veranstaltungsumfang.

Tische, Dekoration & Vorbereitung

- Wir richten eure Tische passend zum Anlass und zur Gästezahl her.
 - Dekoration und Blumen könnt ihr uns vorab vorbeibringen – wir platzieren alles stimmig für euch.
 - Dekoration selbst aufstellen ist nach Absprache möglich (sofern am Vortag keine Veranstaltung stattfindet)
 - Bitte verwendet Kerzen ausschließlich **im Glas oder auf Untersetzern**.
 - Standard: weißen Deckservietten und Papierservietten.
- Auf Wunsch decken wir mit **weißen Tischdecken und Stoffservietten** ein.

Service und Team

Unser Team begleitet eure Feier aufmerksam, herzlich und professionell – präsent, wenn es gebraucht wird, und im Hintergrund, wenn Gespräche und Begegnungen im Vordergrund stehen.

Bitte beachtet: Die Kosten für Küchen- und Servicemitarbeiter sind **nicht im Speisenpreis enthalten**. Sie werden **transparent nach tatsächlichem Einsatz** separat verrechnet. Sobald der Ablauf feststeht, erhaltet ihr mit dem Angebot eine realistische Einschätzung des Personalaufwands.

Zeiten und Ausklang

Musik ist bis **0:00 Uhr** möglich, das reguläre Veranstaltungsende ist **1:00 Uhr**.

Eine Verlängerung bis **3:00 Uhr** ist nach Absprache gerne möglich.

Für Feiern über **1:00 Uhr** hinaus verrechnen wir den gesetzlichen Nachtarbeitszuschlag.

5. Gut zu wissen

Damit wir eure Feier bestmöglich vorbereiten können, bitten wir euch um die **endgültige Gästeanzahl spätestens 7 Tage vor der Veranstaltung**.

Im Sinne eines guten Miteinanders bitten wir um Rücksichtnahme auf die Nachbarschaft, insbesondere in den späten Stunden. Die Lautstärke wird entsprechend angepasst.

Solltet ihr Wünsche haben, die hier nicht angeführt sind, sprecht uns gerne an. Vieles lässt sich in einem persönlichen Gespräch unkompliziert klären.

6. Eure Gastgeberin

Eine gelungene Feier braucht Menschen, die mitdenken und den Überblick behalten.

Als Gastgeberin begleite ich euch bei der Planung eurer Feier und bin eure

Ansprechpartnerin vom ersten Kontakt bis zur Umsetzung eures Festes.

Mir ist wichtig, dass ihr euch gut aufgehoben fühlt und eure Feier entspannt genießen könnt. Gemeinsam mit meinem Team sorgen wir für klare Abläufe, einen stimmigen Rahmen und eine herzliche Betreuung am Festtag selbst.

Ich freue mich darauf, euch kennenzulernen und gemeinsam ein Fest zu gestalten, das sich leicht anfühlt, Freude macht und in guter Erinnerung bleibt. Gerne nehmen wir uns Zeit für dich und deinen Anlass – melde dich, wenn du den nächsten Schritt gehen möchtest.

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

