



EST 1843

hirschen dornbirn

das boutiquestyle hotel

Werte Gäste!

Wir bitten Sie, nach Ihren Vorstellungen Ihre persönliche einheitliche Menüfolge zusammenzustellen, zu erweitern oder zu verkürzen - optional mit veganer, vegetarischer oder glutenfreier Variante. Zusätzlich empfehlen wir Ihnen, eine passende Weinbegleitung und einen Aperitif-Empfang aus unserer Wein- und Getränkekarte auszuwählen. Wir servieren Brot (auf Wunsch glutenfreies Gebäck) mit hochwertigem Olivenöl und selbstgemachten Kräuter-Lavendelsalzen.

Feste Feiern wie Sie fallen - Herbst/Winter 2021/2022

Menü 1

Ziegenkäse gebraten Randigrisotto

€ 14.50

Pastinakencremesuppe Kräuterschöberl

€ 8.95

Schweinfilet Sous Vide Portwein Kürbis
Maroni Mandelbällchen

€ 21.95

Schokoduett Tarte Sorbet

€ 8.50



EST 1843

hirschen dornbirn

das boutiquestyle hotel

Menü 2

Crepinette Ötzaler Bergforelle Kürbis
Safran aus Viktorsberg

€ 14.50

Maroni Selleriesüppchen Bramataknödel

€ 8.90

Rinderfilet ca. 180g Senf
Kartoffelgratin

€ 32.95

Somlauer Nockerl im Glas

€ 8.50

Menü 3

Jacobsmuschel Sesam Sellerie Zitronengras

€ 16.95

Waldpilzcremesuppe Kräuterroullade

€ 8.90

Hirschrückensteak Blaukraut Apfel
Schupfnudeln

€ 29.95

Topfenvariation Beeren Pistazie

€ 9.95



hirschen dornbirn

EST 1843

das boutiquestyle hotel

Menü 4

Konfierter Strohschweinbauch Randig
Kreuzkümmelreduktion

€ 12.50

Safranessenz Pilztaschen

€ 8.50

Kalbsbäckle Filet Macarponepolenta
Trüffelwirsing

€ 28.95

Grießflammerie Zwetschke

€ 8.50

Menü 5

Ziegenkäse Praline Hanf Amaranth
Himbeer Pumpernickel

€ 14.90

Randig Vodkasüppchen Bramataknödel

€ 8.90

Hühnerduett Keule Brust Rosenkohl
Wildkräuterrisotto

€ 19.95

Joghurt Zitronenmousse Beeren Hippe

€ 8.50



hirschen dornbirn

EST 1843

das boutiquestyle hotel

Veggie Alternativen

Gnocchi hausgemacht Kürbis Waldpilze Pinienkerne

€ 16.90

Waldpilzrisotto Wirsing Walnüsse

€ 16.90

Tiroler Seesaibling Sellerie Rotweinkartoffeln

€ 18.90

Randigquiche Gemüse Safran vom Viktorsberg

€ 16.90

Vegane Alternativen sind auch möglich!



EST 1843

hirschen dornbirn

das boutiquestyle hotel

UNSERE MENÜVORSCHLÄGE

Das Schöne feiern...die Zeit schenken...den Genuss erleben

Wählen Sie, bitte, um den Service und die Auswahl Ihrer Gäste zu erleichtern entweder

1 einheitliches Menü für Ihre Feier aus unseren folgenden Empfehlungen aus - mit einer Alternative für fleischlose und vegane Genießer

oder

entnehmen Sie aus unserer aktuellen Speisekarte ([www.hotel-hirschen](http://www.hotel-hirschen.com) GENUSS) diverse Speisefolgen und geben Sie uns die genaue Anzahl und Auswahl der einzelnen Gänge bis min. 10 Tage vor der Veranstaltung bekannt.

Teilen Sie uns bitte die verbindliche Personenanzahl bis min. 1 Tag vor der Veranstaltung/Feier mit, sonst gehen wir von der reservierten Höchstanzahl aus. Wir behalten uns vor, die bestellten Menüs für die genannte Personenanzahl in Rechnung zu stellen.

Räumlichkeiten

RAUM privée

ab 10 – 16 Personen – Festtafel (Block)
bis 20 Personen – einzelne Tischvarianten
bis 22 Personen – U-Tafel

HirscherIE mit Blick in den Garten

bis max. 45 Personen
verschiedene Tischkombinationen möglich
großer Block 10-14 Personen
Tafel bis 14 Personen

Stein-Ecke

bis 8-9 Personen

RAUM Kamin

Bis 30 Personen – einzelne Tische
Bis 26 Personen – U-Tafel
Bis 16 Personen – Festtafel (Block)

Terrasse / Patio (im Sommer)

max. 40-45 Personen
je nach Witterung und Möglichkeit



EST 1843

hirschen dornbirn

das boutiquestyle hotel

Wichtige Details

Menükarten	kostenlos
Namenskärtchen	€ 0,30 pro Stück

Für mitgebrachte Torten / Kuchen

in Verbindung mit einem 3-Gang Menü (ohne Kuchen)	€ 2.90 pro Person
2-Gang Menü (ohne Kuchen)	€ 3.60 pro Person

Für mitgebrachte Weine

verrechnen wir ein Stoppelgeld von min. ab € 20,00 pro Flasche

Mineralwasser 1,0l
Servicepauschale Leitungswasser
It aktueller Getränkekarte
ab € 2,00 pro Karaffe

Dekoration

Hausdekoration (Menükarten, Kerzen, Grundgedeck) kostenlos
Dekoration nach Ihren Wünschen - wir verrechnen nur den Kosten- und
Arbeitsaufwand auf Absprache

Aperitif-Empfang: Hotelbar oder auf der *Terrasse oder *Gartenlounge (* bei
Schönwetter im Sommer - mit Feuerstelle im Winter)

zusätzlich Fingerfood pro Person (4 Sorten) ab € 9,90

Hausweine

Grüner Veltliner ab ab € 30,00 / Liter
Zweigelt ab € 30,00 / Liter

Auf Wunsch reichen wir Ihnen gern unsere Weinkarte mit 0,7 und 0,375 Flaschen!

Kindergerichte

Hauptgang ab € 11,90 / pro Kind - Allergene auf Anfrage

Kuchenbuffet

Pro Stück ab € 5,00 / pro Person + Sahne € 2,00
Kaffee nach Aufwand

Dessert- und Käsebuffet

ab mind. 25 Personen - € 16,95 / Person

Weinkarte

Eine Mitbestellung des passenden Weines erleichtert den sachgemäßen Service.
in der 0,75 Flasche oder im Glasausschank.



EST 1843

hirschen dornbirn

das boutiquestyle hotel

Musik

Auf Wunsch können wir Ihnen Empfehlungsadressen mitgeben für eine musikalische Untermalung mit oder ohne Tanz – Preis auf Anfrage

Allgemeine Geschäftsbedingungen

Menü

Wählen Sie EIN Menü und teilen sie uns Ihre Auswahl, bitte, min 7-14 Tage vor der Veranstaltung mit. Die verbindliche Personenzahl teilen Sie uns bitte bis min. 1 Tag vor der Veranstaltung mit.

Ohne Korrektur gehen wir von der reservierten Höchstanzahl aus. Wir behalten uns vor die bestellten Menüs für die gesamte Personenzahl in Rechnung zu stellen.

Musik

Gerne darf die Band / der DJ bis max. 23:00 Uhr spielen.

Eine Verlängerung ist aufgrund der Hotelgäste leider nicht möglich.

Vergnügungssteuer; Kunden müssen jede Art von Musikveranstaltungen selbst bei der AKM anmelden. Das Hotel übernimmt hierfür keine Haftung.

Nach Mitternacht

(offizielle Sperrstunde 23:00 Uhr - max. bis 24:00 auf Absprache)

Bei Feiern in unseren Veranstaltungsräumen die über Mitternacht andauern, verrechnen wir eine Servicepauschale (ab 00:00 Uhr) von € 180,- pro Stunde

Musiktipps:

<https://www.laendlewedding.at/hochzeitsband-hochzeitsdj-vorarlberg>

Raummiete

Besprechungen - Seminare - Feiern

½ Tag € 80,00 / 1 Tag € 100,00 / abends € 80,00
plus Getränke und Speiseaufwand.

In Verbindung mit einem Menü ab € 28.00 pro Person fällt keine Raummiete an.
Ab 12 Personen möglich

Reinigung

Die Reinigung des Raumes ist im Mietpreis inbegriffen, Fallen infolge außerordentlicher Verschmutzungen Spezialreinigungen an, werden die dadurch entstehenden Kosten an Sie weiterverrechnet.



EST 1843

hirschen dornbirn

das boutiquestyle hotel

Wir dürfen jederzeit von Reservierungen entschädigungslos zurücktreten oder Veranstaltungen abbrechen, wenn der ordentliche Geschäftsbetrieb, die Sicherheit von Personen und Umwelt oder der Ruf des Hauses gefährdet sind.

Rechnungslegung

Wir bitten um Bekanntgabe der genauen Personenzahl bis 1 Woche vor der Veranstaltung.

Letzte Korrekturen können bis 1 Tage vor der Veranstaltung vorgenommen werden.

Zur Verrechnung erfolgt die Anzahl der genannten Personen.

Die Preise sind Brutto inkl. der gesetzlichen MwSt. und exkl. Trinkgeld.

Anzahlung: 50 % bis 3 Wochen vor Veranstaltung -

Rest innert 8 Tage nach Ende der Veranstaltung ohne Abzüge oder direkt vor Ort (nach Vereinbarung) - Verzugsspesen + 3% der Summe

Fixe Reservierungen werden nur schriftlich angenommen.

Stornobedingungen:

3 Wochen vor der Veranstaltung : 30 % der Auftragssumme (Speisen, Miete etc.)

2 Wochen vor der Veranstaltung : 50% der Auftragssumme (Speisen, Miete etc.)

1 Woche vor der Veranstaltung : 80% der Auftragssumme (-,-)

darunter : 100% der Auftragssumme (-,-)

Gusto Suppe als Empfehlung bei mehreren Gängen

Sie können gerne Ihre persönlichen Speisenwünsche einbringen

Sie können auch gerne 1 einheitliches Menü aus unserer aktuellen Speisekarte zusammenstellen - unter Genuss: www.hotel-hirschen.at

Wir freuen uns sehr, Sie in unserem sehr persönlich geführten Haus begrüßen und Ihre Feier ausrichten zu dürfen !

Ihre Familie Charlotte & Erwin Hirt mit Team

hirschen dornbirn
das boutiquestyle Hotel ****
Abendrestaurant

Telefon : 0043 / (0) 5572 / 2 63 63 Fax DW -4

Info@hotel-hirschen.at

www.hotel-hirschen.at

Bitte, vereinbaren Sie mit uns einen Termin vor Ort.

Frau Hirt, Herr Hirt und unsere Assistentinnen vom Empfang
Jeannette, Michaela und Marion beraten Sie gern!

Diverse Anpassungen und Preisänderungen vorbehalten
Stand - Oktober 2021