

Liebes Brautpaar,

Heiraten hat in der Hirschentenne Tradition, und inzwischen haben wir viel Erfahrung in der Planung und Durchführung des schönsten Tags im Leben von vielen Brautpaaren. Wir hoffen 2021 mit neuer Kraft und Zuversicht in die Zukunft starten zu können. Verlassen Sie sich auf unsere kompetenten Mitarbeiter, dann kann nichts passieren und Sie können den Tag einfach genießen. Angefangen vom Aperitif im Gastgarten unter den Kastanienbäumen oder auf der Terrasse. In unserem Saal haben bis zu 130 Personen Platz, weitere 30 Personen können in der angrenzenden Threslstube Platz finden. Vom Saal geht es direkt auf die Terrasse und in den Kastaniengarten.

Ab 2021 haben wir unser neues Lokal den Kuhstall geöffnet. Wir haben versucht dem alten Gewölbe seinen Glanz und Charme wieder zurückzugeben. Wie wir finden ist es auch ganz gut gelungen... Durch die Größe ist es der ideale Ort für Standesamtliche Hochzeiten, Taufen, Geburtstage und andere Feiern.

Wir haben eine Vielzahl von Vorschlägen für Sie zusammengetragen, die Vorschläge finden Sie nachfolgend. Sollten diese nicht zusagen, sind wir gern behilflich mit Ihnen gemeinsam ein individuelles Menü zu erstellen.

Falls Sie auch Gäste mit Übernachtungswunsch haben, können Sie gerne bei uns in der Hirschentenne übernachten. Selbstverständlich haben wir auch Familienzimmer für Ihre Gäste. Es würde uns freuen, Sie bei uns in der Hirschentenne zu begrüßen. Wir bitten um eine Terminvereinbarung um Sie bestmöglich zu beraten.

Familie Ötzbrugger

kalte vorspeisen

Was darf es für Sie sein?

Wählen Sie aus den folgenden Vorschlägen Ihren Favoriten aus und stellen Sie sich Ihr Menü ganz nach Ihren Wünschen Gang für Gang individuell zusammen.

- 01 Gegrillte Schnitte vom Zander auf Zupfsalaten mit Olivenöl – Balsamico – Dressing
- 02 Bunte Blattsalate mit Olivenöl – Balsamico – Dressing
und gegrillten Riesenscampi auf Bambusspies
- 03 Frischkäse – Zucchiniterrine auf Wildkräutersalat mit Jourgebäck
- 04 Räucherlachstartar mit Schnittlauch – Sauerrahmsauce und Salatbouquet
- 05 Junge Sommersalate mit frischen Wiesenkräutern und geschwenkten Pfifferlingen
- 06 Lauwarmes geräuchertes Saiblingsfilet aus heimischen Gewässern
und jungen Zupfsalaten
- 07 Gemischter Räucherfischsteller von heimischen Gewässern
mit Butterrollchen und getoastetem Weißbrot
- 08 Rote und gelbe Strauchtomaten mit Büffelmozzarella,
mariniert mit Balsamico und Olivenöl dazu gezupfte Basilikumblätter
- 09 Salat von Wassermelone und Tomaten mit frischen Kräutern und Baguette
- 10 Honigmelone mit hausgemachtem Schinkenspeck, Traubensalat,
dazu frisches Bauernbrot aus der Stiftsbäckerei
- 11 Kleines Beef Tartare vom heimischem Weiderind mit gebackenem Wachtelei
und geröstetem Weissbrot
- 12 Räucherlachstartare mit Spargel und frischen Kräutern auf einer Bauernbrotschnitte,
serviert auf einem Glas Chardonnay
- 13 Saisonal bunter Blattsalatteller, wahlweise mit Speckwürfeln, Bergkäse,
frischen Pfifferlingen, frischem Spargel, gegrilltem Fischfilet nach Wahl
- 14 Carpaccio vom Rind auf Olivenöl, Meersalz, mit frischem Rucola und
Grana Padano – Spänen, dazu reichen wir ofenfrisches Jourgebäck
- 15 Pralinen vom Schafkäse mit Balsamicoglace auf Rucola mit Wiesenkräuterpesto

suppen

Was darf es für Sie sein?

Wählen Sie aus den folgenden Vorschlägen ihren Favoriten aus und stellen Sie sich Ihr Menü ganz nach Ihren Wünschen Gang für Gang individuell zusammen.

- 01 Rahmsuppe von Apfel und Stangensellerie Sommersalate
- 02 Oberländer Hochzeitssuppe (Grießnockerl, Leberknödel und Eierschöberl)
- 03 Rahmsuppe von frischen Gartenkräutern und Brotwürfeln
- 04 Kartoffel – Kressesuppe mit geröstetem Schwarzbrot
- 05 Rindsbouillon mit Leberknödel
- 06 Französische Zwiebelsuppe mit Käsecroutons
- 07 Consomme mit Butternockerl oder Grießnockerl
- 08 Cremesuppe vom spanischen Knoblauch und gegrilltem Scampi
- 09 Spargelcremesuppe vom Marchfelder Stangenspargel
- 10 Kürbissuppe vom Hokkaido mit Kürbiskernölsahne
- 11 Klare Rindssuppe mit Milzschnitten
- 12 Kräftige Rinderbouillon mit dreierlei Einlage (Speckknödl, Griessnockerl, Parmesanschöberl)
- 13 Rahmsuppe von frischen Wiesenkräutern im Brottopf
- 14 Kräftige Rinderbrühe mit Kräuterfrittaten
- 15 Rahmsuppe von der Kapuzinerkresse mit Selleriestroh und Rohschinken
- 16 Karotten-Kokoscremesuppe mit gegrillter Riesengarnele
- 17 Bind Date vom Steinpilz und Kerbel (Kerbelrahmsuppe und Steinpilzconsomme)

warme vorspeisen

Was darf es für Sie sein?

Wählen Sie aus den folgenden Vorschlägen ihren Favoriten aus und stellen Sie sich Ihr Menü ganz nach Ihren Wünschen Gang für Gang individuell zusammen.

- 01** Spargelrisotto mit Radicchio
- 02** Tiroler Schlutzkrapfen mit Spinatfülle brauner Butter und Parmesan
- 03** Gegrilltes Tiroler Gebirgsforellenfilet auf Limettenrisotto
- 04** Schwammerlgulasch nach Omas Rezept mit kleinem Semmelknödel

hauptspeisen

Was darf es für Sie sein?

Wählen Sie aus den folgenden Vorschlägen ihren Favoriten aus und stellen Sie sich Ihr Menü ganz nach Ihren Wünschen Gang für Gang individuell zusammen.

- 01 Gegrilltes Wildlachsfilet auf einem Sockel von Wildkräuterrisotto mit grünem Spargel
- 02 Zart gebratene Lammkrone mit glacierten Karottenstiften und hausgemachten Kartoffelgratin
- 03 Saftig gebratenes Schweinerückensteak an Steinpilzsauce
dazu Kräutertagiatelle und buntes Röstgemüse
- 04 Gegrilltes Entrecote von der heimischen Kalbin mit frischem Gemüse und Kartoffelgebäck
- 05 Gegrillte Schweinelendchen auf Pfifferlingsragout, serviert mit Kartoffelgebäck und frischem Sommergemüse der Saison
- 06 Filetsteak vom Rind „nach Art des Hauses“ mit Kartoffelgratin und Speckbohnenbouquet
- 07 Putensteak auf einem Sockel von Kräuterrisotto,

dazu buntes Gemüse und Chardonnayschaumsauce
- 08 Hirschragout mit heimischen Pilzen, Kartoffelnudeln, Rotkraut und Preiselbeerorange
- 09 Gekochter Tafelspitz vom Mastochsen in milder KrensaUCE

mit Wurzelgemüse und Röstkartoffeln
- 10 Rosa gebratene Barbarieentenbrust in Honig – Thymiansauce
mit Schupfnudeln und Orangenrotkraut
- 11 Gefülltes Schweinefilet mit Dörrzwetschenfüllung auf Cognacrahmsauce mit sautiertem Kohlrabigemüse und Pommes Duchesse
- 12 Gegrillte Filet 3 – erlei von Rind, Schwein und Huhn mit Spatzeln und frischem Sommergemüse, Kräuterbutter und Cognacrahmsauce
- 13 Duett vom Rind und Schwein auf Steinpilzcreme, Kartoffelgebäck und marktfrischen Gemüse
- 14 Sanft im Heubeet gegartes Schweinefilet auf buntem Sommergemüse, dazu servieren wir Kartoffelgratin mit frischem Parmesan
- 15 Gegrilltes Entrecote mit Schüttelbrotgremolata auf Speckbohnen, Kartoffelkroketten

- 16 Tranchen vom Spanferkelrücken auf Rotkraut – Risotto mit geschmorten Datteltomaten
- 17 Gefülltes Maishuhnbrüstchen auf Gartenkräuterrisotto mit gelbem Paprikaschaum
- 18 Picatta vom Bachsaibling auf Tomatenragout und feinen Spaghetti
- 19 Filet dreierlei (Rindsfilet, Mittelstück vom Schweinefilet, Hühnerbrüstchen) dazu Spätzln und feines Gemüse der Saison im Weckglas serviert
- 20 Gegrilltes Saiblingsfilet auf Tagliolini mit frischer Basilikumcreme, dazu buntes Gemüse
- 21 Steak vom Milchkalbsrücken mit Steinpilzen auf Tomaten-Zuccinigemüse, Erdäpfelblattl
- 22 Gegrilltes Mittelstück vom Lachs in schwarzem Sesam auf Limettenrisotto mit geschwenkten Zwergtomaten
- 23 Filetsteak vom heimischem Rind mit Heubutter auf Grillgemüse und hausgemachten Erdäpfelpaunzen
- 24 „Surf and Turf“ vom heimischem Rind und Jacobsmuschel auf Safranrisotto und frischem Babygemüse
- 25 Rosa gebratene Lammkrone auf Erbsen-Kartoffelpüree mit Knoblauchjus und Lauchstroh

dessert

Was darf es für Sie sein?

Wählen Sie aus den folgenden Vorschlägen ihren Favoriten aus und stellen Sie sich Ihr Menü ganz nach Ihren Wünschen Gang für Gang individuell zusammen.

- 01 Erfrischender Obstsalat mit Maraschino mariniert, dazu Blutorangensorbet
- 02 Variation vom hellen und dunklen Schokolademousse mit frischen Früchten fein garniert
- 03 Das Beste von Nuss und Schokolade
- 04 Zartbitteres Schokolademousse parfümiert mit Orangenlikör
- 05 Original Oberländer Grießmousse mit frischen Waldbeeren
- 06 Fruchtiges Mangomousse im Hippenbett
- 07 Gebackene Apfelradln mit Zimt – Zucker
- 08 Vanillesorbet mit Kastanienreis und warmer Schokoladesauce
- 09 Zwetschkenparfait an warmer Karamellsauce mit Dörrpflaumen
- 10 Zitronensorbet mit Schlumberger Sparklingsekt, Erdbeermark und frischer Minze
- 11 Powidltascherln in Zimt – Zuckerbröseln mit zerlassener Butter
- 12 Marillenpalatschinke mit Zimtzucker
- 13 Kaiserschmarr'n mit Zwetschkenröster
- 14 Erdbeertiramisu im Weckglas
- 15 Erfrischendes Kokos- Panna Cotta auf Kirschragout
- 16 Moosbeernockerln mit erfrischendem Vanilleeis
- 17 Tobleroneparfait mit frischen Früchten
- 18 Hausgemachte Crème brûlée mit Himbeereis und frischen Früchten garniert
- 19 Geeiste Erdbeersuppe mit Sauerrahmeis
- 20 Halbgefrorenes von der Fichte und Lärche mit frischen Waldfrüchten dann mit dem Hochzeitskuchen

- 21** Klassisches Tiramisu mit Fruchtmarkspiegel
- 22** Zweierlei Mousse von der Schokolade mit saisonalen Früchten
- 23** Mousse vom Haiminger Topazapfel auf Himbeerragout
- 24** Apfelkiachl im Bierteig mit Holunderblütenschaum und erfrischendem Eis
- 25** Süßigkeitenbuffet... Zuckerstangen... Gummibären... Muffins... Donuts... usw.
auch als Nachtjause machbar bzw statt Dessert dann mit dem Hochzeitskuchen

hochzeitsmenüs

Haben Sie schon gewählt?

Um Ihnen die Entscheidung etwas zu erleichtern, haben wir stimmige Menüs für Sie zusammengestellt. Wählen Sie aus 13 köstlichen Menüvariationen Ihren Favoriten.

Menü 1

Saftige Honigmelone
mit hausgemachtem Schinkenspeck
Traubensalat und Bauernbrot

...

Rahmsuppe vom Apfel und Stangensellerie

...

Gegrilltes Entrecôte im Ganzen gebraten vom heimischen Rind
mit marktfrischem Gemüse, Kartoffelgebäck,
wahlweise Pilz-, Pfeffersauce oder Kräuterbutter

...

Erfrischender Obstsalat
mit Maraschino mariniert dazu Blutorangensorbet

Menü 2

Junge Sommersalate
mit frischen Wiesenkräutern und
geschwenkten Pfifferlingen

...

Oberländer Hochzeitssuppe

(Grießnockerl, Leberknödel und Eierschöberl)

...

Gegrillte Schweinelendchen auf Pfifferlingsragout

serviert mit Kartoffelgebäck und frischem Sommergemüse

...

Variation von hellen und dunklen Schokolademousse

mit frischen Früchten fein garniert

Menü 3

Rosa gebratene Entenbrust
auf Salatherzen mit Himbeermarinade

...

Filetsteak vom Rind „nach Art des Hauses“
mit Kartoffelgratin und Speckbohnenbouquet

...

Das Beste von Nuss und Schokolade

Menü 4

Bunte Blattsalate mit Olivenöl – Balsamicodressing

mit gegrillten Riesenscampi am Bambusspiess

...

Rahmsuppe von frischen Gartenkräutern mit Brotwürfeln

...

Gegrilltes Mittelstück vom Lachs
in schwarzem Sesam auf Limettenrisotto geschwenkten Zwergtomaten

...

Zartbitteres Schokoladenmousse
parfümiert mit Orangenlikör, fein garniert

Menü 5

Kartoffel – Kressesuppe
mit geröstetem Schwarzbrot

...

Im Heubeet gegartes Schweinefilet

auf buntem Sommergemüse mit Kartoffelgratin und Parmesan

...

Zart gebratene Lammkrone

mit glacierten Karottenstiften und hausgemachtem Kartoffelgratin

...

Original Oberländer Grießmoussé

mit frischen Waldbeeren

Menü 6

**Rahmsuppe von der Kapuzinerkresse
mit Selleriestroh und Rohschinken**

...

Kleines Pfifferlingsgulasch mit Semmelknödel

...

**Zarte Filets „Dreierlei“ von Schwein, Pute und Rind
serviert mit sautierten Butterspätzle und marktfrischem Gemüse,
wahlweise mit Pfeffer-, Pfifferlingssauce oder Kräuterbutter**

...

**Hausgemachte Creme brulee
mit Himbeereis und Früchten fein garniert**

Menü 7

**Lauwarmes geräuchertes Saiblingsfilet
aus heimischen Gewässern auf jungen Zupsalaten**

...

**Kräftige Rinderbrühe
mit hausgemachten Milzschnitten**

...

**Gekochter Tafelspitz vom Mastochsen
in milder Krensauce mit Wurzelgemüse und Röstkartoffeln**

...

**Gebackene Apfelradln
mit Zimt – Zucker**

Menü 8

Rindbouillon mit Leberknödel

...

**Wildragout „Marengo“ Ragout von der Hirschschulter
mit Pilzen und**

**Perlzwiebeln, serviert mit
Kartoffelnudeln und Sprossenkohl mit Butterbrösel**

...

**Vanillesorbet
mit Kastanienreis und warmer Schokoladesauce**

Menü 9

**Gemischter Räucherfischsteller
mit Butterröllchen und Toastbrot**

...

**Putensteak auf einem Sockel von Kräuterrisotto
dazu buntes Gemüse und Chardonnayschaumsauce**

...

**Zwetschkenparfait
an warmer Karamellsauce mit Dörripflaumen**

Menü 10

**Blind Date vom Steinpilz und Kerbel
(Kerbelrahmsuppe und Steinpilzconsomme)**

...

**Gegrilltes Entrecote
mit Schüttelbrotgremolata Speckbohnen und Kartoffelkroketten**

...

**Zitronensorbet
mit Schlumberger Sparklingsekt,
Erdbeermark und frischer Minze**

Menü 11

**Consommé
mit Butternockerl oder Grießnockerl**

...

**Filetspitzen von der Gams
in feiner Rahmsauce mit Schupfnudeln und Rotkraut**

...

Festtagskrapfen

Menü 12

Rahmsuppe von frischen Wiesenkräutern im Brottopf

...

**„Surf and Turf“ vom heimischem Rind und Jacobsmuschel
auf Safranrisotto und frischem Babygemüse**

...

Halbgefrorenes von Fichte und Lärche

mit frischen Waldfrüchten

Menü 13

**Knoblauchcremesuppe
mit Sahnehäubchen und Croutons**

...

**Gefülltes Schweinefilet mit Dörrzwetschkenfüllung
auf Cognacrahmsauce
mit sautiertem Kohlrabigemüse und Pommes Duchesse**

...

**Powidltascherln in Zimt – Zuckerbröseln
mit zerlassener Butter**

weiss 0,75 l

Dürfen wir Ihnen etwas empfehlen?

Wir möchten Sie nicht nur mit unserem Essen verwöhnen, sondern Ihnen auch einen Überblick über unsere besten Tropfen geben.

Grüner Veltliner Lössterrassen

€ 26,50

Weingut Stadt Krems

Pfeffrig-grasige Veltlinernase, lebhaft, frisch; feine kühle Gewürzhaftigkeit, süffiger, herzhafter Jungwein voll übermütigem Elan.

Riesling Urgestein

€ 28,50

Weingut Ehn Langenlois

Saftige reife Steinobstnase mit etwas Citrus hinterlegt, mineralisches Säurespiel, am Gaumen lebendig, Extraktsüße, sehr guter langer Abgang

Chardonnay

€ 29,00

Weingut Grassl/Carnuntum/Göttlesbrunn

Komplexe Nase nach reifen gelben Früchten, dahinter Noten von exotischen Zitrusfrüchten, geschmeidiger Gaumen mit feiner Mineralität.

Weisser Schotter

€ 28,00

Weingut Strehn/Deutschkreutz

Hier fügen sich Welschriesling, Sauvignon Blanc, Grüner Veltliner und Gemischter Satz zu einem ausgewogenen Cuvée. In der Nase barocke Pfirsichnoten und frische Kräuter. Am Gaumen animierendes Extrakt-Säure-Spiel.

Rosè Cuveè

€ 29,00

Zweigelt Pint Noir, Cabernet Sauvignon und Syrah

Weingut Ludwig Ehn/Langenlois

Fruchtig und trinkanimierend, Aromen wie Brombeere, Johannisbeere und feine Cassisnoten umspielen den Gaumen, ein zarter Rosenduft, angenehme Säure.

rot 0,75 l

Dürfen wir Ihnen etwas empfehlen?

Wir möchten Sie nicht nur mit unserem Essen verwöhnen, sondern Ihnen auch einen Überblick über unsere besten Tropfen geben.

Zweigelt Zantho

26,00

Weingut Zantho/Neusiedlersee

Duftet er nach Kirschen und reifen Beeren, am Gaumen zeigt er sich vollmundig würzig mit saftiger Frucht.

Blafränkisch The Butcher

28,00

Weingut Schwarz/Andau

Fein nach Brombeeren und Kirschen, zart nach Unterholz, würzige Facetten. Stoffig, reife Kirschenfrucht, gut integriertes Tannin.

Cabernet- Merlot

29,00

Weingut Strehn/Deutschkreutz

Purpurrot mit dunklem Kern, Cassistöne mit leichtem Schmelz, rassig und doch schmeichelnd am Gaumen, vollmundig und typisch.

St.Laurent Reserve Ried Nussbaum

29,50

Weingut Wurzinger/Tadten

Duft nach Heidelbeeren und Brombeeren und leichten Röstaromen intensiv Veilchen und burgundische Noten in das attraktive Bukett.

Big John

34,00

Zweigelt, Cabernet Sauvignon und Pinot Noir

Weingut Scheibelhofer/Andau

Süße schwarze Waldbeeren, feine Gewürznuancen, ein Hauch von Edelholz, Stoffig, saftig und samtig, dunkle Beerenfrucht, feine Tannine

Opus Eximium

42,00

Blafränkisch, St.Laurent und Zweigelt

Weingut Geslmann/Deutschkreutz

Reife Herzkirsche, etwas Brombeeren und feiner Mineralik. Am Gaumen ist der Wein

sekt & prosecco

Dürfen wir Ihnen etwas empfehlen?

Wir möchten Sie nicht nur mit unserem Essen verwöhnen, sondern Ihnen auch einen Überblick über unsere besten Tropfen geben.

La Masottina Prosecco DOCG	0,75l	€ 26,90
Piccolo	0,2l	€ 5,90
Hugo mit Prosecco, Soda, Minze und Holundersirup		€ 5,50
Aperol Spritz mit Prosecco, Soda, Aperol		€ 5,50