

# *Hirter Malztenne Infoblatt*

## BUCHUNGSZEITRAUM

2024: Juni bis 20. Dezember  
2025: Mai bis 20. Dezember  
Winterpause: Jänner bis Mai  
Sommerpause: ab 20. Juli bis 31. August

## GÄSTE

Mindestanzahl: 70 Personen  
Hochzeiten und Feiern: Maximal 120 Personen  
Sitzungen mit Kinobestuhlung: Maximal 150 Personen

## AUSSTATTUNG

**Basis Ausstattung:** eckige Tische, rote Sessel, Buffetbereich, Stehtische, maximal 120 Personen  
**Extra Ausstattung:** runde Tische, maximal 80 Personen

## KOSTEN

Saalmiete, Stehtische, Tischwäsche  
**Basis Ausstattung:** € 700,-  
**Extra Ausstattung:** € 1.000,- runde Tische

## ANGEBOTE KULINARISCH

Siehe Beilage

## ANGEBOTE GETRÄNKE

Siehe Braukeller Getränkekarte

## VERRECHNUNG

Preise für Buffet siehe Beilage  
Brötchen für den Empfang ab € 5,- pro Person ( 3 Stück)  
Kinder bis 10 Jahre, mit Gedeck: € 20,-  
Kinder ohne Platz und ohne Gedeck: keine Verrechnung

## ANZAHLUNG

Ab verbindlicher Terminzusage ist die Anzahlung der Saalmiete zu entrichten.  
Bei Storno bis 6 Monate 100 % retour, bis 3 Monate 50 % retour, ab 3 Monate keine Rückzahlung.

## ALLGEMEINE WICHTIGE INFORMATIONEN

Alle Veranstaltungen werden ausschließlich vom Hirter Braukeller durchgeführt.  
Ab 1 Uhr werden pro Mitarbeiter € 39,- pro Stunde verrechnet.  
**Licht und Tontechnik:** nicht in der Ausstattung enthalten  
Rechtzeitig Taxis bestellen!

## KONTAKT

Ihre Anfragen an  
[hirterbraukeller@hirterbier.at](mailto:hirterbraukeller@hirterbier.at)

Conny Feuerstein & John Cuznar  
Anna Maria Dornhofer & Philipp Kampl

# Buffetangebot – Feiern 2024

## SUPPE

(wird serviert)

Festtagssuppe mit dreierlei Einlagen – Frittaten, Leberknödel und Grießnockerl (A, C, F, G, L)

\*\*\*\*\*

## KALTE VORSPEISEN & SALATE VOM BUFFET

Tomaten-Mozzarella mit Basilikumpesto (G, M)

Hausgemachter luftgetrockneter Speck mit saftiger Birne (O)

Carpaccio vom Kärntner Almochsen

mit Balsamico-Olivenölmarinade (A, C, G, M)

Zweierlei Saures – pikanter Rindfleisch- &  
Wurstsalat mit roter Zwiebel und frischer Paprika (M)

Marinierter Lachs mit Sauerrahmdip (D, G, O)

Hausgemachter Kartoffelsalat mit Schnittlauch (F, L, M)

Würziger Speckkrautsalat (F, L, M)

Bohnensalat (F, L, M)

Frischer Karottensalat mit Orangen- und Zitronensaft

Blattsalate mit zweierlei Dressing (C, F, G, L, M)

Butter und frisches Gebäck (A, E, F, G, H, P)

\*\*\*\*\*

## HAUPTSPEISEN VOM BUFFET

Knusprige Backhendlstücke mit Sauce Tartare und Preiselbeeren (A, C, G, M)

Zweierlei gebratene Medaillons vom Schwein und Rind mit Pfeffersauce (A, F, L)

Handgemachte Pasta mit gegrillten Fischfilets (A, D, F, G, L, P)

Handgemachte Pasta, ohne Fisch und Ei, mit Gemüse auch für Veganer geeignet (A, F, G, L, P)

\*\*\*\*\*

## SCHNEIDESTATION

Ofenfrisches Bauernbrat'l (A, F, L)

\*\*\*\*\*

## BEILAGEN

Petersilienkartoffeln (G)

Butterreis (G)

Frisches Marktgemüse (F, G, L)

\*\*\*\*\*

## DESSERT VOM BUFFET

Frische Früchte

Mousse von der dunklen & weißen Schokolade (C, G)

Preis pro Person ab € 45,00

A=Gluten | B = Krebstiere | C= Ei | D=Fisch | E=Erdnuss | F=Soja | G=Milch | H=Nüsse  
L=Sellerie | M=Senf | N=Sesam | O=Sulfite | P=Lupine | R=Weichtiere