

# Sagen Sie **JA!**

## Heiraten

**mit Ausblick & Durchblick am Patscherkofel!**

Mit unserer Hilfe, wird Ihr Fest zum Traum.



Liebes Brautpaar,

eine Hochzeit zu planen und zu organisieren nimmt viel Zeit in Anspruch. Gerne würden wir Sie durch diese Vorbereitungsphase begleiten und Ihnen mit Tipps und Vorschlägen zur Seite stehen.

Auf den folgenden Seiten finden Sie wichtige Informationen, die Sie möglichst stressfrei durch diese Zeit bringen.

Um gemeinsam mit Ihnen Ihren perfekten Tag zu planen, bitten wir Sie um eine Terminvereinbarung in unserem Haus.

**Kontakt:**



## Das Hausberg

Ansprechpartner:

Schlögl Stefan - 0664 / 34 44 055

Jaqueline Kuscher - 0650 / 50 18 367

Email: [office@patscherkofel-gastro.at](mailto:office@patscherkofel-gastro.at)

Tel.: +43 (0) 5 702 10 500

**INNS'  
BRUCK**  
**PATSCHER  
KOFEL**

# *Schritt für Schritt* **ins Eheglück**



**Beginnen Sie mit Ihren Vorbereitungen frühzeitig!**

So kommen Sie nicht unter Zeitdruck und haben die Möglichkeit die Hochzeit nach Ihren Wünsche und Vorstellungen zu gestalten.

# Checkliste

## für unsere Hochzeit am Patscherkofel!

### 12 – 9 Monate vorher

- Hochzeitstermin festlegen
- Sich auf einen festlichen Rahmen einigen! – Größe & Art
- Terminanfrage am Standesamt und Pfarramt
- Unterlagen organisieren (z.Bsp. Taufschein,...)
- Vorläufige Gästeliste erstellen
- Budget beraten
- Trauzeugen aussuchen
- Hochzeitsmessen! -Ideen sammeln, Eindrücke gewinnen
- Anfragen bei Fotografen, Kirchenmusik, Hochzeitsband, Showacts, Floristen, Hochzeitsfahrzeug, ...
- Angebotsanfrage im „HAUSBERG-RESTAURANT“

### 9 – 6 Monate vorher

- ALLES fix buchen!!! – Location, Musik, Standesamt, Kirche, Fotograf, Friseur/Kosmetik, Blumenschmuck, ...
- Brautkleid/Anzug aussuchen
- Trauringe besorgen
- Unterlagen und Dokumente einreichen
- Gästeliste fixieren und Einladungen versenden
- Flitterwochen vorbereiten – Buchung, Gültigkeit Reisepass, Impfungen
- Hochzeitstorte bestellen
- Menü festlegen & Probeessen im „HAUSBERG-RESTAURANT“ vereinbaren
- Zeitraum, Ablauf und Details für Trauung und Feier festlegen - vom Anziehen des Brautkleides bis zum Verabschieden der Gäste sollte alles durchdacht sein!!!

### 3 Monate vorher

- Endgültige Änderungen und Anprobe von Kleid und Anzug
- Gästeliste checken- Zu- und Absagen
- Hotelzimmer für auswärtige Gäste reservieren
- Taxi oder Shuttelservice für den Transport der Gäste organisieren
- Bei Bedarf Tanzkurs besuchen

### 2 Wochen vorher

- Letzte Details mit dem „HAUSBERG-RESTAURANT“ besprechen
- Rücksprachen mit allen Beteiligten- Fotograf, Florist, Musik,...
- Polterabend organisieren
- Besorgungen für die Hochzeitsreise erledigen und schon mal das Packen beginnen!

### Tag der Hochzeit

**Gaaaaanz ruhig bleiben!!! – Dank der perfekten Planung und Organisation haben Sie bestimmt einen unvergesslich schönen Tag!**

### Nach der Hochzeit

- Fahren Sie in die wohlverdienten Flitterwochen und genießen Sie die Zeit zu Zweit!
- Begleichen Sie offene Rechnungen!
- Fotos beim Fotografen aussuchen
- Danksagungskarten gestalten und verschicken!
- Bei Namensänderungen zuständige Stellen informieren und Dokumente umschreiben lassen
- In Erinnerungen schwelgen...

#### **Hinweis:**

Die genannten Zeitangaben und Informationen sind nicht verbindlich und sollten Ihnen nur als Orientierung und als kleine Hilfestellung dienen.

# Lassen Sie sich inspirieren

auf den folgenden Seiten finden Sie Möglichkeiten Ihre Feier  
im „HAUSBERG RESTAURANT“ nach Ihren eigenen  
Vorstellungen & Budget zusammen zustellen

## Sektempfang:

- ♡ Prosecco, Pfiff, Orangensaft, Wasser in Karaffen
- ♡ Sekt, Hugo, Aperol, Pfiff, Orangensaft, Wasser in Karaffen,
- ♡ Champagner, Getränke nach Wahl der Gäste, Wasser in Karaffen

Getränke werden je nach Verbrauch verrechnet.

Knabbergebäck - € 2,00 / Person

Brötchen - € 2,50 / Stück

## Gedeckter Tisch:

- ♡ Tischwäsche und Servietten weiß € 2,00 / Pers.
  - ♡ Menü- und Namenskarten
  - ♡ Blumengestecke und Dekorationen
  - ♡ Feuerschalen & Fackeln € 100,00 (Leihgebühr)
- } Wird je nach Aufwand verrechnet.



# Kalte Vorspeisen

Räucherforellentartar mit gefüllten Krentomaten € 10,20

■ —————  
Mariniertes Fenchel-Melonenconfit mit Tiroler Schinkenspeck € 10,20

■ —————  
Ziegenkäsepraline auf sommerlichem Wildkräutersalat € 10,90

■ —————  
Cremiger Gemüsesalat im Kartoffelnest an Orangenvinaigrette € 9,90

Zu allen unseren Vorspeisen servieren wir Ihnen eine Auswahl an verschiedenen Brotsorten

# Suppen

Kräftige Rindssuppe mit Einlage nach Wahl € 4,90

♡ Kräuterfrittaten

♡ Grießnockerl

■ —————  
Saisonale Suppen € 5,90

Spargel-, Bärlauch-, Pfifferling-, Kürbis-, Maronicremesuppe  
und weitere Suppen empfehlen wir nach Jahreszeit

# Hauptgerichte

Schweinsfilet im Ganzen gebraten € 18,50  
auf einer pfeffrigem Rahmsauce  
mit Butterspätzle & feinem Gemüse

Warmes Roastbeef € 20,50  
an einer leichten Senfsauce  
mit Kartoffel-Gratin & Gemüsevariation

In Zitronenbutter gebratenes Zanderfilet € 19,50  
auf Jungzwiebelrisotto und Schmorpaprika

Tris € 13,50  
Kasknödel, Spinatknödel & Schlutzkrapfen  
mit Butter & Parmesan

# Dessert in Gläsern

Wahlweise:  
Tonkabohnencreme, Tiramisu,  
Topfencreme auf Himbeerragout, Schokomousse

je Stück € 2,70

# Buffets

## Vorspeisenbuffet

€ 13,00 / Pers.

- ♡ Prosciutto mit Melone
- ♡ Tomaten - Mozzarella
- ♡ Roastbeef
- ♡ diverse Salate
- ♡ Brot & Gebäck
- ♡ Aufstriche
- ♡ Räucherlachs
- ♡ u.v.m.

## Salatbuffet

€ 10,00 / Pers.

- ♡ Blattsalate
- ♡ Gemüsesalate
- ♡ Spezialsalate
- ♡ Brot & Gebäck

## Grillbuffet Standard:

€ 30,00 / Pers.

- ♡ Vorspeisen & Salate vom Buffet
- ♡ diverse Saucen und Dips
- ♡ Ofenkartoffel
- ♡ Beiried
- ♡ Hühnerbrüstchen
- ♡ Schweinskotelettes
- ♡ Bauchfleisch
- ♡ Bratwürstchen
- ♡ Lachssteaks in der Folie
- ♡ Grillgemüse (Zucchini, Paprika, Maiskolben, Aubergine, ...)
- ♡ Brot und Gebäck

## Grillbuffet Extra:

€ 39,00 / Pers.

(Standardbuffet + folgende zusätzliche Artikel)

- Rippchen
- Lammkotelettes
- Garnelen
- Schweinsfiletmedaillons
- Chicken Wings
- Zanderfilets - *auf Anfrage*
- Grillkäse - *auf Anfrage*
- Tofu - *auf Anfrage*



# *Kindergerichte*

Nudelsuppe € 4,40

Backerbsensuppe € 4,40

---

Kinderwiener mit Pommes € 8,40

---

Grillwürstel mit Pommes € 8,10

---

Maccaroni mit Tomatensauce € 7,20



# Aperitiv & Wein

Prosecco	(0)	
Villa Sandi Fresco	0,10	€ 3,90
Villa Sandi Fresco	0,75	€ 27,00
Sekt	(0)	
Szigeti Grüner Veltliner Brut	0,75	€ 33,00
Champagner	(0)	
Gosset Grande Reserve Brut	0,75	€ 90,90
Pol Roger Brut	0,75	€ 75,90

## Flaschenweine rot - Offenausschank

Zweigelt Heideboden	1/8   0,70	€ 4,30   € 25,90
Weingut Angerhof Tschida, Illmitz, Neusiedlersee Burgenland <i>Vollreife Eindrücke von Kirschen, Zwetschken und Milkschokolade, dazu Schwarzbrot und Kletzen, hinter der fülligen Frucht herzhaft Würze und kerniges, ausgereiftes Tannin, gute Dichte, seidige Textur und anregender Trinkfluss</i>		
St. Laurent Classic	1/8   0,70	€ 4,50   € 27,00
Weingut Lang, Deutschkreuz Burgenland <i>Dunkles Violett. Aufregend reife Herzkirsche, würziger Hauch von Orangenschale und Ingwer. Eleganter Körper, feine Aromen von Kirsche, roten Ribiseln, Orangenschale, Ingwer und Zedernholz, feinkörnige Tannine, fruchtige Säure, Burgundertextur</i>		
Cuvee Big John (CS,PN,ZW)	1/8   0,70	€ 5,10   € 30,50
Weingut Scheiblhofer, Andau, Neusiedlersee Burgenland <i>Dichtes Violett mit rubinroten Rändern, totale Fruchtigkeit und Duft nach Karamell, komplex und vielschichtig, mächtiges Tannin mit röstigem Eichenflair</i>		

## Flaschenweine weiß - Offenausschank

Cuvee Martin (GV,SB,GM)	1/8   0,70	€ 4,10   € 25,00
Weingut Müller, Krustetten, Kremstal Niederösterreich <i>Strahlendes Grüngelb, in der Nase frische Trauben, feinwürziges Bukett, am Gaumen zarte Muskatnoten, fruchtig, verspielt und aromatisch</i>		
Grüner Veltliner	1/8   0,70	€ 4,30   € 26,00
Weingut Högl, Spitz an der Donau, Wachau Niederösterreich <i>Hellgelb mit Grünen Reflexen, in der Nase fruchtig nach Äpfeln und Birnen, feines Veltlinerpfefferl, am Gaumen ausgewogen, mittlerer Abgang</i>		
Chardonnay vom Berg	1/8   0,70	€ 4,60   € 28,00
Weingut Alphart, Traiskirchen Thermenregion Niederösterreich <i>Voller Duft nach reifem Obst, Bratäpfel, Quitte, traubig in der Nase, leichte Rösttöne, am Gaumen vollmundig, cremig, ganz zarte Gerbstoffnoten verleihen ihm eine animierende Komponente, etwas Kaffee, druckvoll und lang</i>		

# Weinkarte

## Flaschenweine rot 0,7

**Carnuntum Cuvee (ZW,BF) € 27,00**

Weingut Taferner, Göttlesbrunn, Carnuntum Niederösterreich  
*Saftig, sehr fruchtig, rund und seidig im Geschmack, klassisch und unkompliziert im Abgang*

**Blaufränkisch Vitikult Hochberg € 29,50**

Weingut J.Heinrich, Deutschkreuz Burgenland  
*Dunkles Rubingranat, violette Reflexe, zarte Randaufhellung. Mit etwas Edelholzwürze unterlegte schwarze Waldbeerfrucht, ein Hauch von Waldbeerfrucht, ein Hauch von tabak, zart nach Cassis. Saftig elegant, eingebundenes Tannin, Zwetschken im Abgang, reife Brombeeren im Nachhall, bleibt gut haften, fein würzig im Rückgeschmack.*

**Cabernet Sauvignon Reserve € 33,00**

Weingut Salzl, Illmitz, Neusiedlersee Burgenland  
*Rubinrot mit opakem Kern, in der Nase viel würze, schwarze Johannisbeeren, roter Paprika, Vanille, geröstetes Brot, am Gaumen viel Frucht, schmeichelnde Extraktsüße, sehr mächtig und breit, dabei aber auch elegant, leicht rauchige Anklänge saftige Tanninstruktur, vielschichtiger von schwarzem Tee und Dörrobst getragener Abgang.*

## Flaschenweine weiß 0,7

**Riesling Kremstal DAC Reserve € 28,50**

Weingut Thiery-Weber, Rohrendorf, Kremstal Niederösterreich  
*Helles Gelbrün mit silbernen Reflexen, in der Nase intensiv nach Steinobst wie Pfirsich und Marille, zart nach Blütenhonig, am Gaumen Saftig, dezente Fruchtsüße, rassige Struktur elegant und anhaftend, Zitroniger Abgang*

**Gelber Muskateller € 25,50**

Weingut Angerhof Tschida, Illmitz, Neusiedlersee Burgenland  
*Brillantes Strohgelb, in der Nase Aromen reifer gelber Früchte, eine Spur von Gewürzen, vollmundig, saftig und vielschichtig am Gaumen, feine Muskatnote, facettenreicher Abgang*

**Sauvignon Blanc € 29,50**

Weingut Wohlmuth, Kitzack Südsteiermark  
*Helles Gelb, Silberreflexe, Feine Stachelbeernuancen, frischer gelber Apfel, dezenter Kräuterwürze, weiße Frucht, angenehme Balance, frisch strukturiert, zitronige Nuancen, bleibt gut haften, unkomplizierter Speisenbegleiter*

# Kuchenbuffet

Die Hochzeitstorte, div. zusätzliche Torten und Kuchen werden meist selber mitgebracht. Wir berechnen eine Pauschale von € 1,50 / Pers. für Service, Teller und Besteck.

Auf Wunsch können Sie Torten und Kuchen natürlich auch aus unserem Haus bestellen.

## Torten

Sacher, Schwarzwälderkirch, Käsesahne, Obsttorte, Tonkabohnentorte, ...

---

## Blechkuchen

Schokoschnitte, Kirschblechkuchen, Buchweizenschnitte, ...

Pro Torte ab € 45,00

Pro Blechkuchen ab € 40,00

# Mitternachtssnacks

---

Gulaschsuppe mit Gebäck € 5,70 / Pers.

---

Chili con carne mit Gebäck € 7,70 / Pers.

---

Weißwürstln mit Brezen € 6,70 / Pers.

---

Wurst-,Speck & Käseplatten mit Brotauswahl € 8,90 / Pers.

...

*noch einige hilfreiche  
Kontakte und unsere Partner*

...

**Florist:**

Vergißmeinnicht Aldrans  
Irene Falgschlunger  
Dorf 17  
6071 Aldrans  
Tel. +43 676 696 41 97

---

**Konditorei:**

Wagner Armin  
6143 Matrei a. Br. 58  
Tel. +43 5273 6254

---

**Fotografin:**

NMoments Niki Mayr  
Oberweg 23b  
6145 Navis  
Tel. +43 664 170 07 08

---

**Übernachtung:**

Hotel Römerhof  
Römerstr. 62  
6080 Igls  
Tel. +43 512 37 60 20

---

**Unser Partner in Sachen Druck & Grafik:**

ARNOLD DRUCK | HOCHFORMAT WERBEAGENTUR  
Egger Lienz Strasse 3a  
6020 Innsbruck  
Tel. +43 512 39 05 25  
[www.arnold-druck.at](http://www.arnold-druck.at)

# *... und über „DAS“ sollten wir auch noch sprechen ...*

## Vorgespräch:

Nur nach Terminvereinbarung! Lokalbesichtigung, 1. Vorgespräch und letzte Besprechung 14 Tage vor der Hochzeit inkludiert. Für jeden weiteren Termin verrechnen wir € 20,00 / angefangene Stunde.

---

## Probeessen: ca. 3 – 6 Monate vorher

Beim Probeessen wird der Einzelpreis der Gerichte und eine Aufwands-  
pauschale von € 5,00 je Gericht verrechnet.  
Diese Rechnung bitten wir sofort zu bezahlen.

---

## Stopselgeld

Für selber mitgebrachten Wein oder Prosecco wird ein sogenanntes  
Stopselgeld von € 15,00 je Flasche verrechnet. (Keine Spirituosen!)

---

## Verrechnung Hausberg Restaurant

Bitte geben Sie uns bis spätestens 14 Tage vorher die genaue Personenanzahl  
(Erwachsene & Kinder) bekannt.

Anhand dieser Anzahl werden Menüs, Platten, Buffets, ... verrechnet.

Bei Erhöhung der Gästeanzahl erfolgt eine Nachverrechnung.

Wir behalten uns vor bei einer Fixbuchung eine Terminreservierungsgebühr  
von € 800,00 einzufordern. Bei Terminverschiebung oder Stornierung ab  
6 Monate vorher wird diese einbehalten.

Bei Einhaltung des vereinbarten Termines schreiben wir diesen Betrag auf  
Ihrer Gesamtrechnung wieder gut. Die Gesamtrechnung ist bis spätestens  
3 Tage nach der Veranstaltung zu bezahlen.

---

## Sperrstunde

2<sup>00</sup> Uhr - Aufpreis für Überzeit pro angefangene Stunde € 70,00.

---

## Haftung

Für Wertgegenstände, Geschenke, Tortengestelle, Geschirr, technische  
Geräte oder sonstige von Ihnen oder Dritten mitgebrachte Gegenstände  
übernehmen wir keinerlei Haftung!

Preise gültig für Hochzeiten 2021

...

## *Hochzeiten im „das Kofel“ - Restaurant*

...

Da es aus technischen & wetterbedingten Gründen immer zu Ausfällen der Patscherkofelbahn kommen kann, ist es für uns sehr schwierig, eine für Sie so wichtige Feier, zu planen.

Das Risiko bei einem Ausfall der Bahn ist für alle Beteiligten einfach zu groß.

Deshalb haben wir uns dafür entschieden Hochzeiten nur mehr im „das Hausberg“-Restaurant zu veranstalten.

Außerdem ist es auch nicht mehr möglich das Hochzeitsessen im „das Kofel“-Restaurant und die Hochzeitsparty im „das Hausberg“-Restaurant abzuhalten. Wir müssten in diesem Fall beide Lokale reservieren. Das ist aus personaltechnischen Gründen nicht zu vereinbaren.

Wir bitten um Verständnis.

Ihr Team



Das Hausberg



Das Kofel

...  
*zum guten Schluss  
noch ein paar Eindrücke von Ihrer  
Hochzeits-Location*  
...

