



## *Sagen Sie „Ja“* (Stand: März 2026)

### **Liebes Brautpaar!**

Zuerst möchten wir Ihnen gratulieren zu Ihrem wunderbaren Entschluss, einander das Ja-Wort zu geben.

Wir freuen uns sehr, dass Sie sich entschieden haben, den schönsten Tag in Ihrem Leben bei uns im Gasthof Bacher zu verbringen. Der Gasthof Bacher in Villach / Vassach ist seit Generationen ein liebgewonnener Ort für Hochzeiten und Familienfeiern, da es sich hier gemütlich feiern lässt.

Bestimmt gibt es noch viele Dinge zu planen und zu organisieren, damit Ihre Hochzeit zu einem unvergesslichen Erlebnis für Sie und Ihre Hochzeitsgesellschaft wird.

Wir im Gasthof Bacher sind Ihnen gerne dabei behilflich. Wir besprechen mit Ihnen den Ablauf für Ihre Feierlichkeiten, die Menü- und Getränkeauswahl sowie alle Details zu der Dekoration Ihrer Hochzeitstafel.

Die Durchführung Ihrer Feierlichkeiten bedeutet für uns ein hohes Maß an Verantwortung.

Diese haben wir uns seit Jahrzehnten zu unserer Aufgabe gemacht, welche von vielen Gästen unseres Hauses bereits anerkannt und geschätzt wurde.

Wir wünschen uns, dass Ihre Veranstaltung zu einem einmaligen Erlebnis wird und Sie als Gastgeber von Ihren Gästen für das besonders schöne Ereignis viel Lob erhalten.

Die Angaben in dieser Informationsbroschüre sind nur Empfehlungen, für Ihre eigenen Ideen und Vorstellungen sind wir jederzeit offen. Wir möchten Ihre Wünsche erfüllen!

Wir bedanken uns für Ihr Vertrauen und freuen uns sehr,  
Ihre Hochzeit gemeinsam mit Ihnen und Ihren Gästen feiern zu dürfen.

Ihre Familie Pressinger und das ganze Team



## **Aperitif und Empfang**

Gerne begrüßen wir Sie und Ihre Gäste bei Schönwetter in unserem Garten, bei Schlechtwetter in unserem stimmungsvollen Lichthof oder in einer der anderen Räumlichkeiten.

Zum Aperitif empfehlen wir:

Haussekt, Fl. 0,75 l	€ 22,90
Prosecco, Fl. 0,75 l	€ 27,90
Schlumberger, Fl. 0,75 l	€ 38,90

## **Liebe geht durch den Magen**

Die Zusammenstellung und die Auswahl des Hochzeitsmenüs ist ein sehr wichtiger Teil der Vorbereitung.

Wir haben für Sie vorab einige klassische Gerichte zusammengestellt, um Ihnen die Auswahl zu erleichtern.

Sollten Sie jedoch einen besonderen Wunsch bezüglich der Menüauswahl haben oder ein Buffet wünschen, so werden wir uns bemühen, Ihre Wünsche nach Rücksprache mit Ihnen weitgehend zu erfüllen.

Frei nach dem Motto:

*“ Geht nicht gibt's nicht! “*

Stellen Sie sich Ihr ganz persönliches Menü anhand unserer Bausteine zusammen. Natürlich können Sie so viele Gänge wählen, wie Sie möchten.

Der Vorteil unseres Bausteinsystems liegt darin, dass Sie nur die tatsächlich konsumierten Gerichte und nicht das ganze Menü bezahlen müssen, sollte jemand beispielsweise einen Gang weglassen.

(Achtung: Preisänderungen vorbehalten!)



## **Vorspeisen**

---

Carpaccio vom heimischen Rindsfilet auf hausgemachtem Basilikumpesto, gehobelter Grana Padano, Gebäck (€13,90)

Tartare vom Räucherlachs, Salatbouquet, Gebäck (€11,60)

Kärntner Rohschinken auf Melone, Krenstreifen, Gebäck (€ 10,60)

Caprese im Glas: Baby-Mozzarella mit Cocktailtomaten mariniert mit hausgemachtem Basilikumpesto, Gebäck (€10,40)

Sülzchen vom hofeigenen Maststier mariniert mit Kernölrähmdressing, Gebäck (€ 9,40)

Filet von der Räucherforelle auf Vogerlsalat, Knoblauchrahmdressing, gebackene Erdäpfelscheiben (€12,10)

## **Suppen**

---

Klare Rindsuppe mit hausgemachter Einlage nach Wahl (Frittaten, Grießnockerl, Fleischstrudel *oder* Leberknödel (€5,50)

Knoblauchcremesuppe mit Croutons (€6,50)

Saisonale Cremesuppen auf Saisonfrage (€6,50)





## Hauptspeisen

---

Gegrillte Medaillons vom Schweinsfilet  
auf Cognac-Pfeffersauce  
Kroketten  
Speckbohnen  
(€20,80)

Grillteller London  
Gegrillte Lendchen vom Schweinsrücken,  
Beiried und Schweinsfilet  
Kräuterbutter  
Pommes frites  
Marktgemüse  
(€19,90)

Zwiebelrostbraten vom hofeigenen Maststier  
in klassischer Sauce  
Röstzwiebel  
Bratkartoffeln  
glacierte Prinzessbohnen  
(€19,90)

Rindsbraten Esterhaszy  
vom hofeigenen Maststier  
Streifen vom Wurzelgemüse  
Serviettenknödel  
Preiselbeerbirne  
(€18,60)





Gefülltes Hühnerbrüstchen  
in Rosmarinsaftl  
gedünsteter Reis  
glacierte Karottenstäbchen  
(€19,20)

Cordon Bleu vom Schweinskarree  
Petersilienkartoffeln  
Preiselbeeren  
(€18,80)

Filet von der Lachsforelle  
in Zitronenbutter gebraten  
mediterranes Gemüse-Erdäpfel-Gröstl  
(€20,90)

Salat als zusätzliche Beilage:  
Blattsalate € 4,90  
Gemischter Salatteller € 5,30





## Dessert

---

Weißes Mokka-Eisparfait auf Rotweinweichseln oder marinierten Erdbeeren (saisonal), Schlagobers (€8,90)

Duett vom weißen und dunklen Mousse au Chocolat, marinierte Himbeeren, Schlagobers (€ 8,90)

Heiße Liebe

Vanilleeis mit warmen Himbeeren, Schlagobers (€7,40)

Eispalatschinke mit Schlagobers (€7,50)

## Zu später Stunde

---

Wenn nach der geselligen Feier der kleine Hunger wiederkommt, bereiten wir Ihnen gerne einen Mitternachtssnack nach Ihren Vorstellungen zu.

z. B. Gulaschsuppe mit Gebäck €6,90 pro Portion

Selbstverständlich gibt es auch die Möglichkeit, ein Buffet für Sie vorzubereiten, an dem sich jeder Ihrer Gäste nach Belieben bedienen kann.





### **Gedeck**

---

Wir decken unsere Tische mit cremefarbenen Tischtüchern, den passenden Servietten, Kerzen & dem Grundgedeck (Wein- und Wasserglas, Besteck) ein.

### **separater Raum**

---

Für Ihre Feierlichkeit stellen wir Ihnen gerne einen separaten Raum zur Verfügung. Als Unkostenbeitrag verrechnen wir EUR 3,50 pro gedeckten Platz.

### **Menükarten**

---

Als kostenloses Service bieten wir Ihnen unsere cremefarbenen Menükarten an.

### **Sitzordnung**

---

Sollten Sie eine Sitzordnung wünschen, bekommen Sie von uns einen Sitzplan, in dem Sie die jeweiligen Namen Ihrer Gäste entsprechend den Tischkarten eintragen.

### **Stuhlhussen**

---

Um den Saal noch festlicher zu gestalten, bieten wir Ihnen gerne cremefarbene Stuhlhussen zu einem Unkostenbeitrag von € 7,50 pro Person an.

### **Blumen**

---

Gerne verschönern wir Ihre Hochzeitstafel mit unseren Hochzeits-Seidenblumengestecken (kostenlos).

Sollten Sie Frischblumen bevorzugen, sind wir Ihnen gerne bei der Auswahl des Tischschmucks und der Suche nach einem Floristen behilflich.

### **Sperrstunde**

---

Unsere Sperrstunde ist im Normalbetrieb 24 Uhr.

Bei Feiern kann die Sperrstunde bis maximal 02 Uhr früh verlängert werden.

Ab Mitternacht verrechnen wir pro Mitarbeiter pro angefangener Stunde einen Betrag von EUR 60,00 (es müssen immer mind. 2 Mitarbeiter anwesend sein).





## **Live-Musik**

---

Im Gasthof Bacher haben Sie genügend Platz für Ihre Hochzeitsband inklusive Tanzfläche.

Die Musik darf bei verlängerter Sperrstunde bis maximal 1:30 Uhr spielen.

## **Zimmer**

---

Gibt es bei der Hochzeitsgesellschaft Gäste, die eine Unterkunft benötigen?

Im Gasthof Bacher stehen Ihnen 18 komfortable Zimmer zur Verfügung.

Bitte denken Sie daran, rechtzeitig eine Reservierung vorzunehmen.

## **Unsere Zahlungsbedingungen**

---

Die Rechnung ist bis 1 Woche nach der Veranstaltung in bar / per Überweisung oder mit Kredit- (Visa, Master Card) oder Bankomatkarte zu begleichen.

## **Garanziezahl**

---

Die Personenzahl muss uns spätestens 3 Tage vor der Veranstaltung bekannt gegeben werden, denn sie gilt für uns als Vorbereitungsgrundlage auch dann, wenn letztlich weniger Personen teilnehmen.

Achtung: Sollten weniger Gäste kommen und übersteigt die Anzahl einer Toleranzgrenze von 5 Prozent der Hochzeitsgesellschaft (z.B. bei 100 bestellten Plätzen 5 Plätze Toleranz), erlauben wir uns, pro darüber hinaus frei gebliebenem Platz einen Unkostenbeitrag von 15 Euro zu verrechnen.

## **Unser Hochzeitsgeschenk an Sie (gilt ab 40 Personen und nach Verfügbarkeit)**

---

Wünschen Sie sich nicht auch, in besonders schönen Momenten die Zeit anhalten zu können und einfach noch ein bisschen zu genießen?

Bei uns können Sie es!

Wir laden das Brautpaar ein, die Hochzeitsnacht in unserem Hotel zu verbringen und die wundervollen Momente nachklingen zu lassen.

Genießen Sie am nächsten Tag ein reichhaltiges Frühstück und ein Glas Prosecco.

*Das ist unser Geschenk an Sie!*