



EVENTLOCATION AM FÜRSTENSTAND



Herzlich Willkommen am Fürstenstand!

In unserem einzigartigen Restaurant erwartet Sie nicht nur ein atemberaubender Panoramablick über die gesamte Landeshauptstadt, sondern auch eine herzliche Atmosphäre, die Sie sofort in ihren Bann ziehen wird. Wir sind stolz darauf, Ihnen geschmackvolle steirische Klassiker zu präsentieren, die Tradition und Moderne auf harmonische Weise vereinen.

Unser Restaurant ist ein Ort der Begegnung, an dem Sie nicht nur köstliche Speisen genießen können, sondern auch die Schönheit der Natur erleben dürfen. Eingebettet in die idyllische Landschaft der Steiermark, bieten wir Ihnen eine Oase der Ruhe und Entspannung mitten in der Stadt.

Tauchen Sie ein in die Welt der steirischen Kulinarik und lassen Sie sich von unserem freundlichen Team verwöhnen. Wir freuen uns darauf, Sie in unserem Restaurant willkommen zu heißen und Ihnen unvergessliche Genussmomente zu bereiten. Genießen Sie bei uns nicht nur gutes Essen, sondern auch die Magie einer einzigartigen Atmosphäre, die Sie verzaubern wird.

HIGHLIGHTS:

- 3.600 m² Gesamtfläche
- 3.000 m² Grünfläche
- 600 m² Veranstaltungsflächen
- Veranstaltungskapazität: bis zu 220 Personen (indoor)
- Seminar-/Kreativräume für bis zu 120 Personen (indoor)
- Nahezu unbegrenzte Outdoor-Möglichkeiten (Picknickwiese, Wildgehege, Wanderwege, Waldplätze)
- Panorama-Restaurant
- Gastgarten mit Stadtblick
- Rooftop-Terrasse
- Über 40 Parkplätze
- Kostenlose E-Bike-Ladestationen





DÜRFEN WIR VORSTELLEN?



SEBASTIAN TROPPE
Geschäftsführer und Restaurantleiter



FLORIAN VORRABER
Geschäftsführer und Küchenchef

Willkommen in der kulinarischen Welt unseres Restaurants, wo Qualität, Tradition und Individualität Hand in Hand gehen! Unter der Leitung von Geschäftsführer und Küchenchef Florian verwöhnen wir Sie mit einer vielfältigen Auswahl an steirischen Klassikern, die auf moderne und qualitätsbewusste Weise interpretiert werden. Unser Anspruch ist es, Ihnen stets das Beste aus heimischen Produkten zu bieten und dabei höchsten Genuss zu garantieren.

Unser Motto lautet: "WÜNSCH DIR WAS!"

Wir möchten, dass Ihre gastronomischen Vorstellungen und Herzenswünsche in Erfüllung gehen. Ob Sie sich nach einem knusprigen Grillhendl sehnen oder ein reichhaltiges Schmankerlbuffet für Ihre Veranstaltung wünschen – bei uns ist alles möglich. Jede Veranstaltung wird individuell nach Ihren persönlichen Präferenzen gestaltet, sodass Sie und Ihre Gäste unvergessliche Gaumenfreuden erleben können.

Treten Sie ein in unsere Welt der kulinarischen Vielfalt und lassen Sie sich von unserem engagierten Team verwöhnen. Wir freuen uns darauf, Ihre Geschmacksknospen zu verwöhnen und Ihnen unvergessliche Genusserlebnisse zu bereiten.





UNSERE MENÜ VORSCHLÄGE

Fingerfood kalt

Melanzani Tatar mit Pickles (vegan)
Beef Tatar mit Liebstöckel-Mayonnaise
Bruschetta mit Tomate und Basilikum
Steirischer Rohschinken mit Chutney und Kren
Paradeiser-Kernölshot

→ Preis pro Gericht: € 3,-



Fingerfood warm

Kräuterschaumsüppchen
Steirischer Arancino
Faschiertes Laibchen mit Petersilienwurzelpüree und Senfsauce
Fürstenstand Rostbratwürstchen mit Preiselbeersenf

→ Preis pro Gericht: € 4.50,-

DIE SCHMANKERLPARADE EINFACH. TRADITIONELL. GUT.

Vogersalat

mit heurigen Erdäpfeln, Kürbiskernöl und Freilandei



Im Reindl serviert (alles in die Mitte)

Schweinsbraten
Ausgelöstes Backhendl
Mini Schnitzel
Würstl
Semmelknödel
Kraut
Safterl
Erdäpfelsalat
Preiselbeeren



Steirische Kürbiskernöl Creme Brûlée

→ Preis: € 36,- pro Person



DAS FÜRSTENSTAND MENÜ KULINARISCH-FESTLICH-FEIERN

Beef Tatar

vom steirischen Jungrind
oder

Marinierte Rüben

mit Walnuss, Birne und Schafkäse



Schaumsüppchen

von der karamellisierten Karotte



Rosa Beiridschnitte

mit Erdäpfelgratin, Speckbohnen und Pfefferrahmsauce
oder

Gebratener Saibling

mit Ofengemüse und Erdäpfelspalten
oder

Süßkartoffel-Quiche

mit Zupfsalaten und Kräuterdip
(vegan)



Schokoladen-Tarte

mit hausgemachtem Waldbeersorbet

→ Preis: € 59,- pro Person

DER STEIRISCHE GENUSS WALD UND WIESE ZU GAST AM TELLER

Kräuterschaumsuppe

mit Sauerteig-Croutons
oder

Steirischer Rindfleischsalat

mit Kürbiskernöl und Brotchips



Steirische Lachsforelle

mit Fregola Sarda und Frühlingsboten
oder

Steirisches Hendl Saltimbocca

mit Ratatouille und Erdäpfelspalten



Soufflierte Zitronentarte

→ Preis: € 33,- pro Person



DAS SCHMANKERL BUFFET

Vorspeisen

Bunte Salate
Steirisches Schmankerl-Brettl
Räucherfische mit Oberskren
Marinierte Rüben mit Schafkäse und Walnüssen
Steirischer Rindfleischsalat
Ofenfrisches Brot mit Bauernbutter



Suppe

Cremige Kartoffelsuppe
und Rindsuppe mit Frittaten



Hauptspeisen

Steirisches Backhendl
Ofenfrischer Schweinsbraten
Gebratene Lachsforelle
Vegane Süßkartoffel-Quiche
Hausgemachte Würstel
Mini Schnitzel
Und allerhand Beilagen und Saucen...



Dessert

Kaiserschmarren mit Apfelmus
Waldbeerentarte
Kürbiskernöl-Creme Brûlée
Frische Früchte

→ Preis: € 55,- pro Person





FÜRSTENSTAND BRUNCH

SERVIERT IM SHARING KONZEPT



Granola
Griechischer Joghurt
Rohschinken
Beeren
Rohkostgemüse
Käsevariation
Butter & Aufstriche
Ofenfrisches Sauerteigbrot
Plundergebäck

→ ab 10 Personen Preis: € 25,- pro Person



FÜRSTENSTAND JAUSE

SERVIERT IM SHARING KONZEPT



Rindfleischsalat
Wurzelspeck
Rohschinken
Gemüse eingelegt & roh
Käsevariation
Käferbohnsalat
Butter & Aufstriche
Ofenfrisches Sauerteigbrot
Plundergebäck

→ ab 10 Personen Preis: € 25,- pro Person





Tagungen

In unseren einladenden Kreativräumen findet jede Gruppe ihren Platz – sei es eine Gesellschaft bis zu 40 Personen, eine Veranstaltung mit 80 Teilnehmern oder eine große Feierlichkeit mit bis zu 120 Gästen. Unsere Räumlichkeiten bieten modernste Ausstattung, darunter eine Bühne, Beamer, Flipcharts und vieles mehr, um Ihre Veranstaltung zu einem vollen Erfolg zu machen. Zudem verfügen wir über eine effiziente Klimaanlage, die für angenehme Raumtemperaturen sorgt, egal zu welcher Jahreszeit.

Günstig gelegen zur Stadt und dennoch umgeben von Wald und Wiese, genießen Sie bei uns den schönsten Blick über die steirische Landeshauptstadt. Diese einzigartige Kombination aus urbanem Flair und natürlicher Schönheit verleiht Ihrer Veranstaltung eine besondere Atmosphäre und lässt Ihre Gäste in eine Welt der Inspiration und Kreativität eintauchen.

Wir laden Sie ein, unsere vielseitigen Kreativräume zu entdecken und Ihre Veranstaltung in einem Ambiente zu gestalten, das Ihre Erwartungen übertrifft. Lassen Sie sich von unserer einzigartigen Lage und modernen Ausstattung begeistern und machen Sie Ihre Veranstaltung zu einem unvergesslichen Ereignis für Sie und Ihre Gäste.

- € 45,- pro Person/halbtags bis 16:00 Uhr
- € 55,- pro Person/ganztags bis 23:00 Uhr

Bereitstellung des Tagungsraumes

inklusive Flipchart, Pinnwand und Leinwand, Beamer, kostenfreier Internetzugang sowie aromatisiertem Wasser während der gesamten Veranstaltung.

Pause am Vormittag

mit Kaffee, exklusiver Tee-Auswahl von Ronnefeldt, sowie aromatisiertem Quellwasser mit Früchten und Kräutern, einer reichhaltigen Auswahl an belegten Broten, gesunden Snacks und frischen Mini-Croissants.

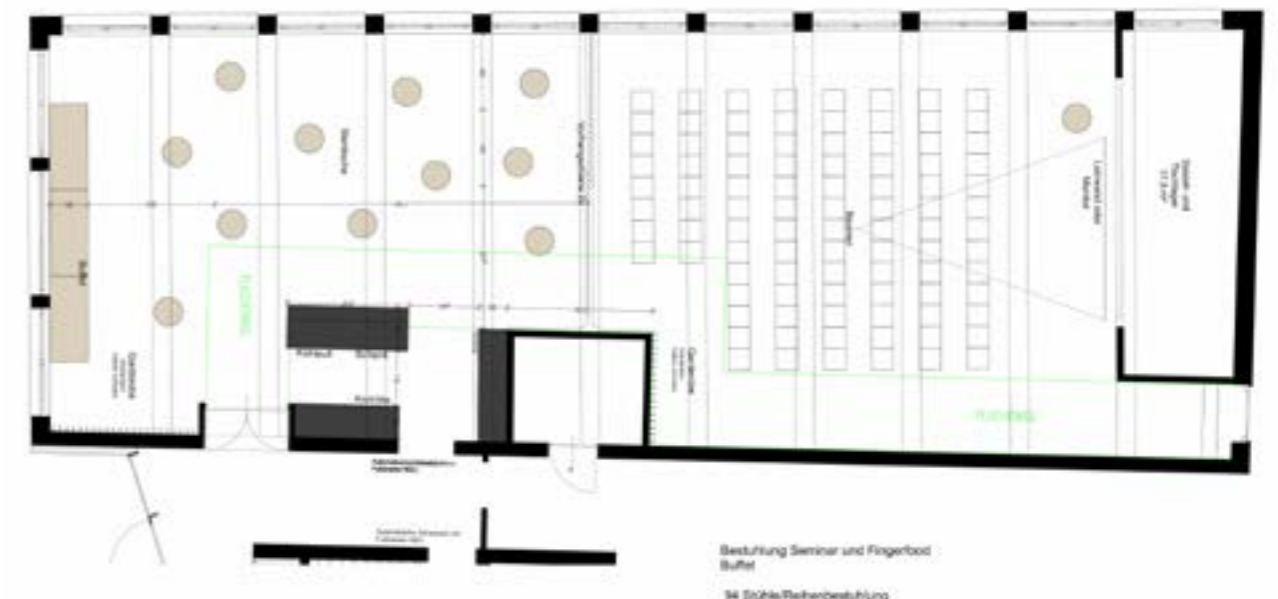
2-gängiger Business Lunch

Gesund und ausgewogen, nach Wahl des Küchenchefs (exklusive Getränke).

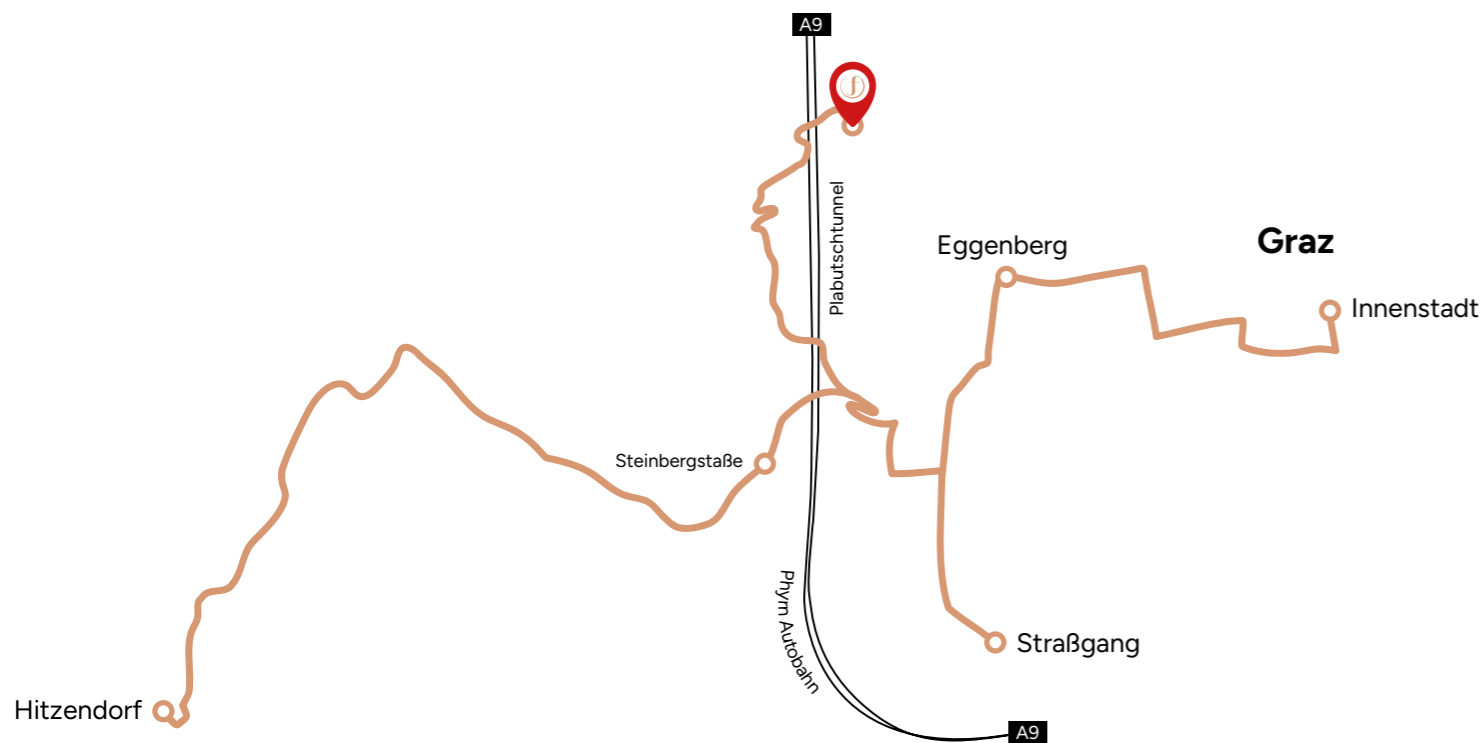
Pause am Nachmittag

mit Kaffee, exklusiver Tee-Auswahl von Ronnefeldt, gesunden Snacks sowie süßem Gebäck und Kuchen.

Die Arrangements sind für Tagungen mit 10 Personen oder mehr buchbar und können sowohl halb- als auch ganztags arrangiert werden. Die jeweilige Raummiete ist bereits in der von Ihnen gewählten Pauschale inkludiert, ausgenommen hiervon ist jedoch der Ballsaal.



Anfahrt



Fürstenstand Betriebs GmbH

Fürstenstandweg 100
8052 Graz
mahlzeit@fuerstenstand.at
FN625751y

Geschäftsführer

Sebastian Tropper und Florian Vorraber

www.fuerstenstand.at

Volksbank Steiermark
IBAN: AT14 4477 0230 5259 0000

ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN FÜR DEN FÜRSTENSTAND AM PLABUTSCH

Fürstenstand Betriebs GmbH
Fürstenstandweg 100
8052 Graz

Die Fürstenstand Betriebs GmbH, in Folge „Gastwirt“ genannt bezieht sich auf folgende AGBs.

1. Geltungsbereich

- 1.1. Diese Allgemeinen Geschäftsbedingungen für das Gastgewerbe (im Folgenden „AGBG 2022“) regeln das Rechtsverhältnis zwischen der Fürstenstand Betriebs GmbH und dem Vertragspartner/Gast und gelten für alle in diesem Verhältnis getätigten Reservierungen und erbrachten Dienstleistungen.
- 1.2. Für Beherbergungsleistungen der Fürstenstand Betriebs GmbH gelten ausschließlich die Allgemeinen Geschäftsbedingungen für die Hotellerie 2006 („AGBH 2006“).
- 1.3. Die im Folgenden näher geregelten Leistungen der Fürstenstand Betriebs GmbH werden ausschließlich auf Basis dieser allgemeinen Geschäftsbedingungen angeboten. Von diesen AGBG 2022 abweichende oder ergänzende Geschäftsbedingungen des Vertragspartners sind nur wirksam, wenn sie ausdrücklich und schriftlich vereinbart wurden.
- 1.4. Die AGBG 2022 schließen Sondervereinbarungen nicht aus und sind gegenüber im Einzelnen getroffenen Vereinbarungen subsidiär.
- 1.5. Mit Abschluss einer Reservierung – ganz gleich durch welche Mittel – bestätigt der Vertragspartner, dass er die Geschäftsbedingungen gelesen und verstanden hat und diesen zustimmt.
- 1.6. Die Fürstenstand Betriebs GmbH behält sich das Recht vor, jederzeit die AGBG 2022, wenn dies dem Vertragspartner zumutbar ist, zu ändern, auf aktuelle Gegebenheiten zu aktualisieren und den gesetzlichen Bestimmungen anzupassen.

2. Begriffsdefinitionen

- 2.1. Bewirtung Zurverfügungstellung/Verabreichen von Speisen und Getränken im Bewirtungsbetrieb der Fürstenstand Betriebs GmbH.
- 2.2. Bewirtungsvertrag ist der zwischen der Fürstenstand Betriebs GmbH und dem Vertragspartner abgeschlossene Vertrag, dessen Schwerpunkt in der Bewirtung liegt und dessen Inhalt in der Folge näher geregelt wird.
- 2.3. Catering Zubereitung bzw Lieferung von Speisen und Getränken zu einem außerhalb des Bewirtungsbetriebes des Gastwirtes liegenden vom Vertragspartner bestimmten Leistungsort.
- 2.4. FAGG Fern- und Auswärtsgeschäftegesetz idgF
- 2.5. Fernabsatz(vertrag) im Sinne des § 3 FAGG
- 2.6. Bewirtungsbetrieb Räumlichkeiten außerhalb oder innerhalb eines Gebäudes, wo die Bewirtung der Gäste durch den Gastwirt stattfindet.
- 2.7. Gastwirt natürliche oder juristische Person, die als Betreiber des Bewirtungsbetriebes Gäste gegen Entgelt bewirte bzw Räume vermietet und damit zusammenhängende Dienstleistungen erbringt.
- 2.8. Gast natürliche oder juristische Person, die Bewirtung in Anspruch nimmt. Der Gast ist in der Regel zugleich Vertragspartner. Als Gast gelten auch jene Personen, die in Begleitung des Vertragspartners bewirte werden.
- 2.9. KSchG Konsumentenschutzgesetz 1979 idgF
- 2.10. Verbraucher im Sinne des § 1 KSchG
- 2.11. Unternehmer im Sinne des § 1 KSchG
- 2.12. Reservierung verbindliches Angebot des Vertragspartners auf Abschluss eines Bewirtungsvertrages
- 2.13. Vertragspartner natürliche oder juristische Person, die als Gast oder für einen Gast einen Bewirtungsvertrag abschließt.

3. Vertragsabschluss/Vertragsinhalt

3.1. Der Bewirtungsvertrag kommt nach Prüfung der Verfügbarkeit durch die (mündliche oder schriftliche) Annahme der Reservierung – spätestens durch die Bewirtung – des Gastes durch den Gastwirt zustande. Ab diesem Zeitpunkt sind der Gastwirt und der Vertragspartner an den Bewirtungsvertrag gebunden.

3.2. Mit Angabe der Konto- bzw Kreditkartendaten erklärt der Vertragspartner sein ausdrückliches Einverständnis mit der Abbuchung aller anfallender Gebühren – insbesondere Anzahlungen und gegebenenfalls Stornogebühren (gemäß Punkt 7) – ohne weitere Rücksprache mit dem Vertragspartner im Einziehungs-ermächtungsverfahren der gewählten Zahlungsart.

3.3. Als Grundlage für das Entgelt gelten die in der jeweils zum Vertragsschlusszeitpunkt aktuellen Preisliste des Gastwirtes angeführten, sowie durch Sonderabsprachen individuell vereinbarten Preise.

3.4. Der Vertragspartner hat bei allen Reservierungen seinen vollständigen Namen (Firma), Anschrift, E-Mail-Adresse (sofern vorhanden) und Telefonnummer, sowie die genaue Anzahl der zu bewirtenden Gäste sowie den Umfang der gewünschten Bewirtung bekanntzugeben.

3.5. Diese Daten stellen einen wesentlichen Bestandteil des Vertrags dar und sind Grundlage für die Rechnungslegung an den Vertragspartner. Eine Über- oder Unterschreitung der reservierten Personenanzahl ist nur bei ausdrücklicher Zustimmung des Gastwirtes zulässig. Die vereinbarte Gästezahl wird der Verrechnung als Mindestzahl zugrunde gelegt. Bei vom Gastwirt zugestimmten Überschreiten der vereinbarten Anzahl an Personen erfolgt die Verrechnung gemäß der tatsächlichen Gästezahl. Bei Unterschreiten der vereinbarten Gästeanzahl gelten die angeführten Stornobedingungen gemäß Punkt 7.

3.6. Wird bezüglich der Konsumation keine andere Vereinbarung wie zB eine Pauschale getroffen, werden alle konsumierten Getränke und Speisen vom Gastwirt nach dem tatsächlichen Verbrauch und dem Bestellwert laut aktueller Preisliste in Rechnung gestellt und gilt ein Betrag in der Höhe von EUR 30 pro reserviertem Gast als Mindestkonsumation vereinbart, der auch bei Nichtinanspruchnahme der Bewirtungsleistungen zu zahlen ist.

4. Sonderregelungen für Vertragsabschlüsse mit Anzahlung

4.1. Die Fürstenstand Betriebs GmbH ist berechtigt, den Bewirtungsvertrag unter der Bedingung abzuschließen, dass der Vertragspartner eine Anzahlung leistet. In diesem Fall ist der Gastwirt verpflichtet, vor der Annahme der schriftlichen oder mündlichen Reservierung des Vertragspartners, den Vertragspartner auf die geforderte Anzahlung hinzuweisen. Erklärt sich der Vertragspartner mit der Anzahlung (schriftlich oder mündlich) einverstanden, kommt der Bewirtungsvertrag mit erfolgreicher Abbuchung bzw. Bezahlung der Anzahlung zustande. Erst ab diesem Zeitpunkt wird der unter der Bedingung einer Anzahlung geschlossene Bewirtungsvertrag zweiseitig verbindlich. Bis zu diesem Zeitpunkt kann die Reservierung von beiden Seiten kostenfrei und ohne Angabe von Gründen storniert werden.

4.2. Mit Annahme des Angebots durch die Fürstenstand Betriebs GmbH wird die Anzahlung sofort zur Zahlung fällig, sofern nicht eine spätere Fälligkeit vereinbart wird. Die Kosten für die Geldtransaktion (zB Überweisungsspesen) trägt der Vertragspartner. Für Kredit- und Debitkartengeltens die jeweiligen Bedingungen der Kartenunternehmen.

4.3. Die Anzahlung ist eine Teilzahlung auf das vereinbarte Entgelt.

5. Sonderregelungen für Vertragsabschlüsse im Fernabsatz

5.1. Elektronische Erklärungen gelten als zugegangen, wenn die Partei, für die sie bestimmt sind, diese unter gewöhnlichen Umständen abrufen kann und der Zugang zu den bekannt gegebenen Geschäftszeiten des Gastwirtes erfolgt.

5.2. Die Annahme durch die Fürstenstand Betriebs GmbH erfolgt bei Buchungen über Fernkommunikationsmittel ausschließlich durch eine schriftliche Reservierungsbestätigung. Für die Anzahlung belastet die Fürstenstand Betriebs GmbH die Kreditkarte/das Konto des Vertragspartners mit dem in den Reservierungsbedingungen angeführten Betrag/Prozentsatz.

5.3. Bei Onlinebuchungen besteht eine Reservierungsmöglichkeit nur nach vollständiger und korrekter Eingabe aller im Reservierungsfenster vorhandenen Pflichtfelder sowie des ausdrücklichen Anerkenntnisses der AGBG 2022 mittels der im Reservierungsfenster vorgesehenen Applikation.

5.4. Der Vertragspartner nimmt zur Kenntnis, dass der Reservierungsvorgang bei Onlinereservierungen nach Betätigung des Buttons „Kostenpflichtig reservieren“ nicht mehr storniert oder rückgängig gemacht werden kann.

5.5. Der Vertragspartner ist für die korrekte Eingabe/Bekanntgabe der Daten allein verantwortlich.

War der Reservierungsvorgang nur durch Eingabe/Bekanntgabe fehlerhafter oder unvollständiger Daten nicht korrekt, kann die Buchung entweder mit Hilfe der Fürstenstand Betriebs GmbH korrigiert oder eine andere Reservierungsbestätigung ausgestellt werden. In allen Reklamationsfällen muss vom Vertragspartner jedenfalls die Reservierungsbestätigung vorgelegt werden, da ansonsten die Bewirtung durch die Fürstenstand Betriebs GmbH abgelehnt werden kann. Die elektronische Reservierungsbestätigung des Gastwirtes dient als einziger zulässiger Nachweis der ordnungsgemäß getätigten Reservierung und ist daher vom Vertragspartner mitzuführen und im Falle von Reklamationen dem Personal des Gastwirtes vorzuweisen.

5.6. Der Vertragspartner nimmt zur Kenntnis, dass es aufgrund der notwendigen Datenübertragungen über das Internet und über sonstige Datenleitungen bei der Reservierung ausnahmsweise zu Problemen kommen kann, ohne dass daraus irgendwelche Rechtsfolgen abgeleitet werden können.

6. Rücktritt des Gastwirtes vom Bewirtungsvertrag

6.1. Falls der Vertragspartner/die Gäste eine halbe Stunde nach dem vereinbarten Reservierungszeitpunkt nicht erscheinen, besteht keine Bewirtungspflicht, es sei denn, dass ein späterer Ankunftszeitpunkt vereinbart wurde.

6.2. Hat der Vertragspartner eine Anzahlung (siehe Punkt 4) geleistet, so bleibt die Reservierung zwei Stunden nach dem vereinbarten Reservierungszeitpunkt reserviert.

6.3. Bis spätestens drei Monate vor der vereinbarten Bewirtung des Vertragspartners bzw. der Gäste kann der Bewirtungsvertrag durch den Gastwirt aus sachlich gerechtfertigten Gründen durch einseitige Erklärung aufgelöst werden.

7. Rücktritt durch den Vertragspartner – Stornogebühr

7.1. Bei den vom Gastwirt angebotenen Dienstleistungen handelt es sich um Freizeit-Dienstleistungen iSd § 18 Abs 1 Z 10 FAGG, die zu einem bestimmten Zeitpunkt innerhalb eines genau angegebenen Zeitraums erbracht werden. Dem Vertragspartner steht demnach kein Rücktrittsrecht gemäß § 11 Abs 1 FAGG zu.

7.2. Ein Rücktritt durch einseitige Erklärung des Vertragspartners ist nur unter Entrichtung folgender Stornogebühren möglich: Bis 3 Monate vor der Buchung/Veranstaltung fallen keine Stornogebühren an. Für eine Stornierung bis

- 30 Tage vor Anreise 10%
- Bis 20 Tage vor Anreise 30%
- Bis 14 Tage vor Anreise 50%
- Bis 7 Tage vor Veranstaltungsbeginn 85% der gebuchten Leistungen.

Bei Stornierungen am Veranstaltungs-/Buchungstag werden Ihnen 100% gebuchten Leistungen verrechnet. Die definitive Personenanzahl ist bis 3 Tage vor Veranstaltungsbeginn schriftlich bekannt zu geben diese Zahl gilt als garantiert.

7.3. Bis zu einer Unterschreitung der reservierten Gästezahl im nachfolgenden Ausmaß ist ein Teilrücktritt im Ausmaß der zu reduzierenden Gästeanzahl ohne Entrichtung einer Stornogebühr durch einseitige Erklärung des Vertragspartners möglich:

- 30 Tage vor Anreise 10%
- Bis 20 Tage vor Anreise 30%
- Bis 14 Tage vor Anreise 50%
- Bis 7 Tage vor Veranstaltungsbeginn 85% der gebuchten Leistungen.

7.4. Bei Unterschreitung der reservierten Gästezahl um mehr als die unter Punkt 7.3 genannte Gästeanzahl ist ein Teilrücktritt im Ausmaß der zu reduzierenden Gästezahl durch einseitige Erklärung des Vertragspartners nur unter Entrichtung der unter Punkt 7.2 angeführten Stornogebühren möglich.

7.5. Die jeweiligen Stornogebühren berücksichtigen jene Kosten, die sich die Fürstenstand Betriebs GmbH



aufgrund des Unterbleibens der Leistung(en) erspart hat, und sind von der vereinbarten Gesamtsumme bzw dem Gesamtwert der vereinbarten Leistungen (Speisen und Getränke), etwaigen Pauschalvereinbarungen bzw mangels vereinbarter Konsumationsleistung vom Betrag in der Höhe von EUR 30,00 pro reserviertem Gast zu berechnen.

7.6. Eine bereits geleistete Anzahlung wird auf die unter 7.2 und 7.3 genannten Stornogebühren angerechnet.

7.7. Der Rücktritt des Vertragspartners entfaltet nur Wirksamkeit, wenn dieser schriftlich erklärt wird.

8. Behinderungen der Anreise

8.1. Kann der Vertragspartner bzw die Gäste am Tag der Anreise nicht im Bewirtungsbetrieb erscheinen, weil durch unvorhersehbare außergewöhnliche Umstände (zB extremer Schneefall, Hochwasser etc) sämtliche Anreisemöglichkeiten unmöglich sind, ist der Vertragspartner nicht verpflichtet, das vereinbarte Entgelt zu bezahlen.

8.2. Kann der Vertragspartner bzw die Gäste am Tag der Anreise nicht im Bewirtungsbetrieb erscheinen, weil diese erkrankt sind, so ist der Vertragspartner verpflichtet, das vereinbarte Entgelt zu bezahlen.

9. Rechte des Vertragspartners

9.1. Durch den Abschluss eines Bewirtungsvertrages erwirbt der Vertragspartner das Recht auf die übliche Bewirtung und Bedienung, sowie den Gebrauch der Einrichtungen des Bewirtungsbetriebes, die üblicher Weise und ohne besondere Bedingungen den Gästen zur Benützung zugänglich sind.

9.2. Sind Einrichtungen aus technischen Gründen nicht verfügbar bzw benutzbar, steht dem Vertragspartner kein Recht auf Entgeltminderung zu.

9.3. Der Vertragspartner hat seine Rechte gemäß allfälligen Gästerichtlinien (Hausordnung) auszuüben.

10. Pflichten des Vertragspartners

10.1. Der Vertragspartner ist verpflichtet, spätestens zum Zeitpunkt des Endes der Bewirtung das vereinbarte Entgelt zuzüglich etwaiger Mehrbeträge, die auf Grund gesonderter Leistungsansprüchen durch ihn und/oder die ihn begleitenden Gästen entstanden sind zuzüglich – falls noch nicht berücksichtigt – gesetzlicher Umsatzsteuer zu bezahlen.

10.2. Die Fürstenstand Betriebs GmbH ist nicht verpflichtet, Fremdwährungen zu akzeptieren. Akzeptiert der Gastwirt Fremdwährungen, werden diese nach Tunlichkeit zum Tageskurs in Zahlung genommen. Sollte der Gastwirt Fremdwährungen oder bargeldlose Zahlungsmittel akzeptieren, so trägt der Vertragspartner alle damit zusammenhängenden Kosten, etwa Erkundigungen bei Kreditkartenunternehmungen usw.

10.3. Der Vertragspartner und seine Gäste haften dem Gastwirt gegenüber für jeden Schaden zur ungeteilten Hand, den er oder der Gast oder sonstige Personen, die mit Wissen oder Willen des Vertragspartners Leistungen des Gastwirtes entgegennehmen, verursachen. Für Ansprüche Dritter hält der Vertragspartner/Gast den Gastwirt zur Gänze schad- und klaglos.

10.4. Das Mitbringen von Speisen und Getränken ohne vorherige Genehmigung der Fürstenstand Betriebs GmbH ist nicht gestattet.

10.5. Der Vertragspartner ist für die Einhaltung aller gesetzlichen und behördlichen Vorschriften – insbesondere von gewerberechtlichen, feuerpolizeilichen, urheberschutzrechtlichen und veranstaltungsrechtlichen, sowie des „Steiermärkisches Jugendgesetz“ und des Tabak- und Nichtraucherinnen- bzw Nichtrauchererschutzgesetzes idgF – selbst verantwortlich und hat den diesbezüglichen Weisungen des Gastwirtes zu folgen. Der Vertragspartner ist – soweit nicht gesetzlich anders vorgesehen – verpflichtet, behördliche Bewilligungen auf eigene Kosten einzuholen und alle behördlichen Auflagen auf eigene Kosten zu erfüllen.

10.6. Dekorationsmaterial muss den feuerpolizeilichen Anforderungen entsprechen und darf im Übrigen – ebenso wie sonstige Gegenstände – nur mit Zustimmung des Gastwirtes angebracht werden. Das Anbringen von Dekorationsmaterial an den Wänden unter Verwendung von Klebstoffen, Klebestreifen, Möbelheftern, Nägeln und Schrauben ist untersagt. Ebenso sind Konfettis oder vergleichbare Produkte am gesamten Gelände untersagt. Mitgebrachte Gegenstände sind nach der Veranstaltung unverzüglich vom Vertragspartner zu entfernen. Erfolgt die Entfernung nicht unverzüglich, hat der Gast-

wirt die Möglichkeit dies auf Kosten des Vertragspartners durch Dritte durchführen zu lassen, bzw Raummiete für die Aufbewahrung oder notwendigen Reinigungsarbeiten zu verrechnen.

11. Rechte der Fürstenstand Betriebs GmbH/des Gastwirtes

11.1. Verweigert der Vertragspartner die Bezahlung des bedungenen Entgelts oder ist er damit im Rückstand, so steht dem Gastwirt das gesetzliche Zurückbehaltungsrecht gemäß § 471 ABGB an den vom Vertragspartner bzw dem vom Gast eingebrachten Sachen zu. Dieses Zurückbehaltungsrecht steht dem Gastwirt weiters zur Sicherung seiner Forderung aus dem Bewirtungsvertrag, insbesondere für Verpflegung, sonstiger Auslagen, die für den Vertragspartner gemacht wurden und für allfällige Ersatzansprüche jeglicher Art zu.

11.2. Werden vom Gastwirt Sonderwünsche des Vertragspartners oder Gastes erfüllt, so ist der Gastwirt berechtigt, dafür ein Sonderentgelt zu verlangen. Dieses Sonderentgelt bzw die Art der Berechnung ist jedoch vor Leistungserbringung durch den Gastwirt dem Gast/Vertragspartner offenzulegen. Der Gastwirt kann diese Leistungen aus betrieblichen Gründen auch ablehnen.

11.3. Dem Gastwirt steht das Recht auf jederzeitige Abrechnung bzw Zwischenabrechnung seiner Leistung zu.

12. Pflichten des Gastwirtes

12.1. Der Gastwirt ist verpflichtet, die vereinbarten Leistungen in einem seinem Standard entsprechenden Umfang zu erbringen.

12.2. Es gelten die gesetzlichen Gewährleistungsbestimmungen.