

 **FÜRSTEN
STAND**
EVENTS & ERLEBNISSE



**EVENTLOCATION
AM FÜRSTENSTAND**

HERZLICH WILLKOMMEN AM FÜRSTENSTAND!

In unserem außergewöhnlichen Restaurant erwartet Sie nicht nur ein beeindruckender Panoramablick über die Landeshauptstadt, sondern auch eine warme, einladende Atmosphäre, die sofort begeistert.

Mit großer Leidenschaft servieren wir Ihnen steirische Klassiker – raffiniert zubereitet und mit einem feinen Gespür für die Balance zwischen Tradition und Moderne. Der Fürstenstand ist ein Ort der Begegnung und des Genusses, an dem Sie nicht nur kulinarische Höhepunkte erleben, sondern auch die Schönheit der Natur hautnah spüren. Eingebettet in die idyllische Landschaft der Steiermark, bieten wir Ihnen eine Oase der Ruhe – und das mitten in der Stadt.

Tauchen Sie ein in die Welt der steirischen Küche und lassen Sie sich von unserem herzlichen Team verwöhnen. Wir freuen uns darauf, Sie bei uns willkommen zu heißen – für genussvolle Momente und eine Atmosphäre, die verzaubert.

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 TROPPER
Geschäftsführer und Restaurantleiter



FLORIAN VORRABER
Geschäftsführer und Küchenchef

Willkommen in der kulinarischen Welt des Fürstenstands – wo Qualität, Tradition und Individualität aufeinandertreffen.

Unter der Leitung von Geschäftsführer und Küchenchef Florian verwöhnen wir Sie mit einer abwechslungsreichen Auswahl an steirischen Klassikern, modern interpretiert und mit höchstem Qualitätsanspruch zubereitet. Unser Ziel: Ihnen das Beste aus regionalen Zutaten zu bieten – für echten Geschmack und genussvolle Augenblicke.

UNSER MOTTO: WÜNSCH DIR WAS!

Ihre kulinarischen Wünsche sind bei uns in den besten Händen.

Ob Sie von einem knusprigen Grillhendl träumen oder ein liebevoll gestaltetes Schmankerlbuffet für Ihre Veranstaltung planen – wir machen's möglich. Jede Feier wird bei uns individuell und mit viel Gespür für Ihre Vorlieben umgesetzt, damit Sie und Ihre Gäste kulinarische Höhepunkte genießen dürfen.

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



UNSERE MENÜ VORSCHLÄGE

Lassen Sie sich von unseren liebevoll zusammengestellten Menüvorschlägen inspirieren und entdecken Sie kulinarische Arrangements, die Ihr Fest am Fürstenstand zu einem besonderen Erlebnis machen.

FEINES FINGERFOOD

Unser Fingerfood eignet sich perfekt für den stilvollen Empfang oder lockere Zusammenkünfte.

FINGERFOOD KALT

Melanzani Tatar mit Pickles (vegan)
Beef Tatar mit Liebstöckel-Mayonnaise
Bruschetta mit Tomate und Basilikum

→ Preis pro Gericht: €3,-

FINGERFOOD WARM

Kräuterschaumsüppchen
Faschiertes Laibchen mit Püree
Backhendl mit Kartoffelsalat

→ Preis pro Gericht: €4,50

PINSA

Knusprig, luftig und herrlich leicht – die Pinsa ist die moderne, kleine Schwester der Pizza. Von Hand geformt, liebevoll belegt und frisch gebacken und in 6 Teile geschnitten.

Pinsa Tartufo
Pinsa Bufala und Rucola
Pinsa Salami

→ Preis pro Pinsa (6 Stück): €12,- bis 16,-



DAS FÜRSTENSTAND MENÜ

KULINARISCH-FESTLICH-FEIERN

Unser Sharing-Menü wird in der Mitte des Tisches serviert – zum gemeinsamen Genießen, Teilen und Schlemmen in geselliger Runde.

Beef Tatar

vom steirischen Jungrind

oder

Marinierte Rüben

mit Walnuss, Birne und Schafkäse



Saisonale Cremesuppe



Rosa Beiriedschnitte

mit Erdäpfelgratin, Speckbohnen und Pfefferrahmsauce

oder

Gebratene Lachsforelle

mit Ofengemüse und Erdäpfelspalten

oder

Trüffelgnocchi

mit Asmonte und Salzzitrone



Kernöl-Crème Brûlée

mit Sauerkirschen

→ Preis: €59,- pro Person

DIE SCHMANKERLPARADE

EINFACH. TRADITIONELL. GUT.

Unser Sharing-Menü wird in der Mitte des Tisches serviert – zum gemeinsamen Genießen, Teilen und Schlemmen in geselliger Runde.

Vogersalat

mit heurigen Erdäpfeln, Kürbiskernöl und Freilandei



Im Reindl serviert

(alles in die Mitte)

Schweinsbraten, Ausgelöstes Backhendl
Mini Schnitzel, Omas Krautfleckerl

Semmelknödel, Sauerkraut,
Safterl, Erdäpfelsalat Preiselbeeren



Hausgemachter Apfelstrudel

mit Vanilleeis

→ Preis: € 39,- pro Person



DER STEIRISCHE GENUSS

WALD UND WIESE ZU GAST AM TELLER

Dieses Menü vereint regionale Klassiker und saisonale Zutaten zu einem genussvollen Streifzug durch Wald, Wiese und unsere Heimatküche.

Saisonale Cremesuppe

oder

Steirischer Rindfleischsalat mit Kürbiskernöl und Brotchips



Gebratene Lachsforelle mit Fregola Sarda und saisonalem Gemüse

oder

Steirisches Hendl Saltimbocca mit Ratatouille und Erdäpfelspalten



Omas Blechkuchen

→ Preis: €36,- pro Person





DAS SCHMANKERL BUFFET

EIN FEST FÜR ALLE SINNE

Unser Schmankerl Buffet ab 50 Personen bietet eine köstliche Vielfalt steirischer Klassiker – liebevoll zubereitet und perfekt für gesellige Runden mit großem Appetit auf Regionales.

Vorspeisen

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



Suppen

Saisonale Cremesuppe
Kräftige Rindsuppe mit Frittaten



Hauptspeisen

Steirisches Backhendl
Ofenfrischer Schweinsbraten Gebratene Lachsforelle
Fregola Sarda (vegan)
Omas Krautfleckerl
Mini Schnitzel
Und allerhand Beilagen und Saucen u.v.m.



NACHSPEISE

Kaiserschmarren mit Apfelmus
Omas Blechkuchen
Kürbiskernöl-Creme Brûlée
Frische Früchte

→ Preis: €55,- pro Person

DER FÜRSTENSTAND BRUNCH ALLES WAS DAS FRÜHSTÜCKSHERZ BEGEHRT.

Serviert zum Teilen:
Unser Fürstenstand Brunch ab 10 Personen bringt Lieblingszutaten auf den Tisch – frisch, regional und im gemütlichen Sharing-Stil.

Granola
Griechischer Joghurt
Rohschinken
Rohkostgemüse
Käsevariation
Butter & Aufstriche
Ofenfrisches Gebäck
Eierspeise oder Kernöleierspeise

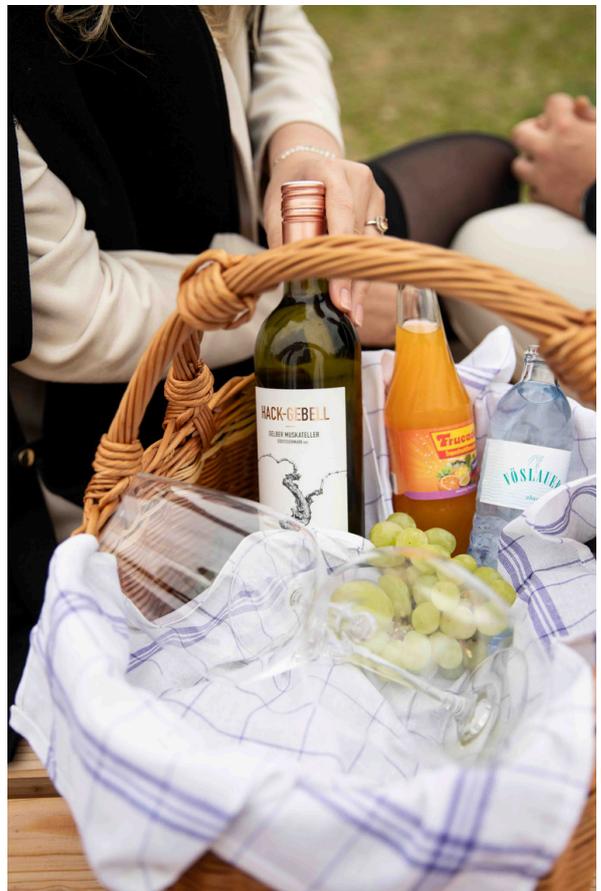
→ Preis: € 25,- pro Person

DER FÜRSTENSTAND JAUSE HERZHAFT UND REGIONAL.

Unsere Fürstenstand Jause im Sharing-Konzept ist inspiriert vom Kaiser Greissler – dem Grazer Stadtheurigen – und vereint steirische Klassiker und hausgemachte Köstlichkeiten zu einem geselligen Genussmoment ab 10 Personen.

Rindfleischsalat
Wurzelspeck
Rohschinken
Gemüse eingelegt & roh
Käsevariation
Käferbohnenalat
Butter & Aufstriche
Ofenfrisches Sauerteigbrot
Omas Blechkuchen

→ Preis: € 25,- pro Person





SEMINARMÖGLICHKEITEN

TAGUNGEN MIT WEITBLICK – RAUM FÜR IDEEN UND BEGEGNUNG

In unseren vielseitigen Kreativräumen findet jede Gruppe den idealen Rahmen – ob ein Meeting mit bis zu 40 Personen, eine Veranstaltung für 80 Gäste oder eine festliche Feier mit bis zu 120 Teilnehmer:innen. Unsere Räumlichkeiten sind mit modernster Technik ausgestattet: Bühne, Beamer, Flipcharts und vieles mehr sorgen für perfekte Voraussetzungen und einen reibungslosen Ablauf. Für angenehmes Raumklima sorgt unsere leistungsstarke Klimaanlage – das ganze Jahr über.

Nur wenige Minuten vom Stadtzentrum entfernt und doch eingebettet in die Ruhe von Wald und Wiesen, genießen Sie bei uns den schönsten Blick über Graz. Diese besondere Lage vereint urbanes Flair mit natürlicher Gelassenheit – und verleiht jeder Veranstaltung eine inspirierende Note.

Entdecken Sie die Möglichkeiten unserer Kreativräume und gestalten Sie Ihr Event in einem Ambiente, das Ihre Vorstellungen übertrifft. Wir freuen uns darauf, Sie mit unserer einzigartigen Lage und professionellen Ausstattung zu begeistern – und Ihre Veranstaltung zu einem besonderen Erlebnis zu machen.

SO ERREICHEN SIE DEN FÜRSTENSTAND



Fürstenstand Betriebs GmbH

Fürstenstandweg 100
8052 Graz

mahlzeit@fuerstenstand.at
www.fuerstenstand.at

Geschäftsführer

Sebastian Tropper und Florian Vorraber

Volksbank Steiermark IBAN: AT14
4477 0230 5259 0000

FN625751y



Allgemeine Geschäftsbedingungen für den Fürstenstand

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: 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 bewirbt 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 bewirbt 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 Einziehungsermächtigungsverfahren 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 z.B. eine Pauschale getroffen, werden alle konsumierten Getränke und Speisen vom Gastwirt nach dem tatsächlichen Verbrauch und dem Bestellwert laut aktueller Preisliste in Rechnung gestellt. Es 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 (z. B. Überweisungsspesen) trägt der Vertragspartner. Für Kredit- und Debitkarten gelten 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 (z.B. 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 üblicherweise 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 aufgrund gesonderter Leistungsanspruchnahmen durch ihn und/oder die ihn begleitenden Gäste 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 „Steiermärkischen Jugendgesetzes“ und des Tabak- und Nichtraucher:innen- bzw. Nichtraucherschutzgesetzes 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 Gastwirt 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, sonstige 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.