

# *Bankettmappe*



**EUROPAHAUS WIEN**



## ✿ ORANGERIE & BISTRO

Die ORANGERIE, Ihre Traumlocation für Hochzeiten, Seminare und Events.

Im BISTRO findet das Hotelfrühstück und das Seminar-Mittagessen statt. Exklusivmieten für geschlossene Veranstaltungen sind ebenso möglich.

## ☀️ TAGUNGSHAUS

In unserem TAGUNGSHAUS stehen Ihnen für Seminare, Tagungen, Kongresse uvm. fünf verschiedene Seminarräume und ein Konferenzraum zur Verfügung.

## ⊙ SCHLOSS MILLER-AICHHOLZ

Das SCHLOSS für Traumhochzeiten, Seminare und Events! Die weitläufige Schlosswiese lädt zu Spaziergängen ein, der weiße Kieselplatz ist der perfekte Ort für einen Aperitif, im Hintergrund das majestätische SCHLOSS.

## ● HOTEL EUROPAHAUS

Genießen Sie unsere komfortablen Zimmer inmitten unseres weitläufigen Parks abseits der hektischen Großstadt.

## ☀️ ÖJAB-EUROPAHAUS

Die ÖJAB – Österreichische JungArbeiterBewegung ist ein gemeinnütziger Verein, der Studierenden und Jugendlichen ein Zuhause am Ausbildungsort zur Verfügung stellt, stationäre und mobile Pflege anbietet und in den Bereichen Bildung, Integration, Flüchtlingshilfe und Entwicklungszusammenarbeit tätig ist.



# EUROPAHAUS WIEN

## *Willkommen im Europahaus Wien*

Die perfekte Location für Ihr Event: ob Seminar, Kongress, Firmenfeier oder Hochzeit, im kleinen oder großen Rahmen – wir bieten Ihnen ein echtes Rundum-Paket. Vom technischen Equipment und hauseigener kulinarischer Verpflegung bis hin zu Übernachtungsmöglichkeiten in unserem Hotel – alles vor Ort in unserer 6 Hektar großen Parkanlage.

### EUROPAHAUS „the best kept secret“ Wiens

Weniger als 25 Minuten vom Stadtzentrum entfernt und mitten im Grünen. Unser Raumangebot deckt alle Bedürfnisse ab und macht jede Veranstaltung zum garantierten Erfolg.

**Die Auswahl ist groß:** Lichtdurchflutete Seminarräume, jene im Erdgeschoss mit direktem Ausgang ins Grüne und modernster Seminartechnik, zeitlose Eleganz der ORANGERIE oder edle Klassik im SCHLOSS Miller-Aichholz – gepaart mit einem freundlichen, effizienten Service machen unsere Angebote einzigartig.

# Inhalt

<b>SEMINARE</b>	<b>6-15</b>
☀️ TAGUNGSHAUS	10-11
✿ ORANGERIE	12-13
⊙ SCHLOSS MILLER-AICHHOLZ	14-15
<b>HOCHZEITEN &amp; EVENTS</b>	<b>16-21</b>
✿ ORANGERIE	18-19
⊙ SCHLOSS MILLER-AICHHOLZ	18-19
✿ ⊙ WICHTIGE INFORMATIONEN	20-21
<b>BISTRO &amp; HOTELZIMMER</b>	<b>22-23</b>
✿ BISTRO	22
● HOTELZIMMER	23
<b>SPEISEN</b>	<b>24-29</b>
<b>GETRÄNKE</b>	<b>30-33</b>
<b>GESCHICHTE SCHLOSS MILLER-AICHHOLZ</b>	<b>34-35</b>
<b>WEGBESCHREIBUNG</b>	<b>36</b>
<b>PARKORDNUNG</b>	<b>37</b>
<b>HAUSORDNUNG &amp; INFORMATIONSBLETT</b>	<b>38</b>
<b>ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN</b>	<b>39</b>



## HOTEL

für Hochzeits- & Seminargäste sowie Wienbesucher



## SCHLOSS

für Hochzeiten & Seminare



## ORANGERIE & BISTRO

für Hochzeiten & Seminare



## TAGUNGSHAUS

für Seminare



## KONTAKT

**Europahaus Wien GmbH**  
Linzer Straße 429  
1140 Wien

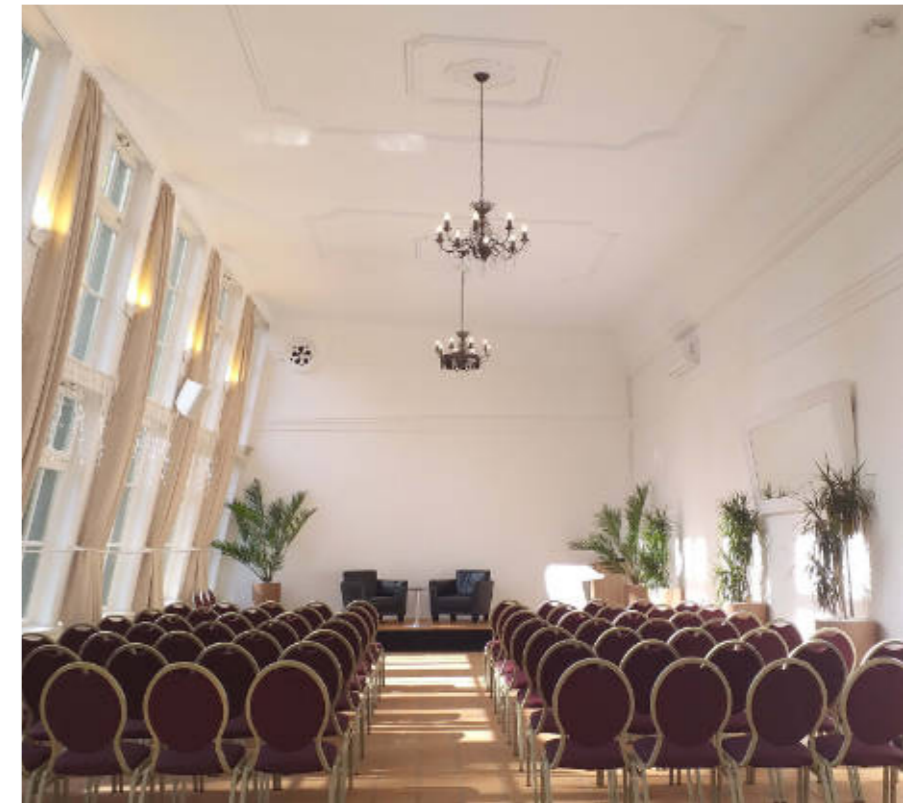
☎ Tel: **+43 1 57 666**  
**DW 63** Seminar, **DW 23** Events, **DW 79** Hotel

@ **seminar@europahauswien.at**  
**events@europahauswien.at**  
**hotel@europahauswien.at**

🌐 [www.europahauswien.at](http://www.europahauswien.at)

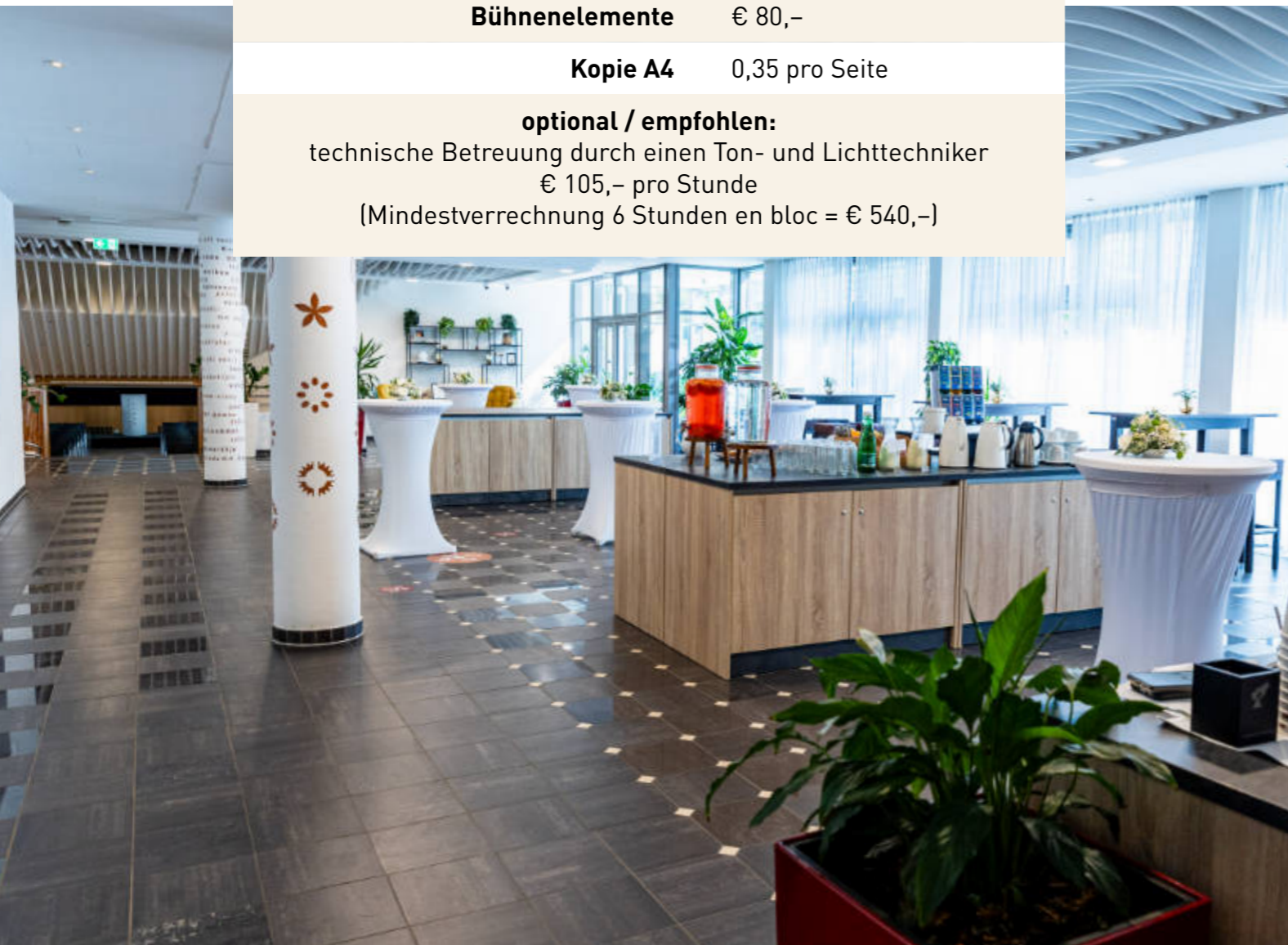
📷 [europahaus\\_wien](https://www.instagram.com/europahaus_wien)

📺 3D-Tour



## PREISKATALOG SEMINARTECHNIK

LEISTUNG/ARTIKEL	PREIS/STÜCK
Flipchart	€ 22,-
Beamer, Leinwand oder Screen	€ 190,-
Pinnwand	€ 24,-
Moderationskoffer	€ 25,-
Laptop	€ 180,-
Headset oder Funkmikrofon	€ 85,-
Tischmikrofon	€ 25,-
Vorschaumonitor (nur im Konferenzraum)	€ 30,-
Tonanlage mobil inkl. 1 Funkmikrofon	€ 210,-
Rednerpult	€ 55,-
Bühnenelemente	€ 80,-
Kopie A4	0,35 pro Seite
<b>optional / empfohlen:</b> technische Betreuung durch einen Ton- und Lichttechniker € 105,- pro Stunde (Mindestverrechnung 6 Stunden en bloc = € 540,-)	



## SEMINARPAUSCHALEN IM TAGUNGSHAUS

Alle Pauschalen verstehen sich pro Person inklusive Raummiete, Auf- und Abbau, Reinigung, Standard-Seminarequipment, Schreibunterlagen & Kugelschreiber am Tisch sowie WLAN Highspeed Internet.

**Ab 15 Personen im Seminarraum mit ca. 46m<sup>2</sup>**  
**Ab 35 Personen im Seminarraum mit ca. 116m<sup>2</sup>**  
**Ab 95 Personen im Konferenzraum mit ca. 225 m<sup>2</sup>**

### STANDARD-SEMINAR-EQUIPMENT

- 1x Beamer / Leinwand oder Screen
- 1 Tonanlage & 1 Mikrofon (im Seminarraum 1 & im Konferenzraum)
- 1x Flipchart inklusive Stifte
- 1x Pinnwand
- 1x Moderationskoffer
- 1x WLAN Highspeed Internet

Wählen Sie aus unseren Pauschalangeboten oder lassen Sie uns gemeinsam eine individuelle Lösung für Sie finden.

	GANZTAGS	HALBTAGS	DETAILS
<b>STANDARD</b>	€ 84,-	€ 71,-	<b>BEGRÜSSUNGSKAFFEE</b> <b>VORMITTAGS-KAFFEEPAUSE</b> Kaffee, Tee, Mineralwasser, Obst- und Kräuterwasser, dazu pikante Snacks <b>4-GÄNGE-BUSINESS-LUNCH*</b> inklusive Getränke: Apfel- und Orangensaft, Mineralwasser <b>NACHMITTAGS-KAFFEEPAUSE</b> Kaffee, Tee, Mineralwasser, Obst- und Kräuterwasser, dazu süße Snacks
<b>PREMIUM</b>	€ 94,-	€ 78,-	<b>BEGRÜSSUNGSKAFFEE MIT SÜSSEM SNACK</b> <b>VORMITTAGS-KAFFEEPAUSE</b> Kaffee, Tee, Mineralwasser, Obst- und Kräuterwasser, Säfte, dazu pikante Snacks und Obst <b>4-GÄNGE-BUSINESS-LUNCH*</b> inklusive Getränke: Apfel- und Orangensaft, Mineralwasser <b>NACHMITTAGS-KAFFEEPAUSE</b> Kaffee, Tee, Mineralwasser, Obst- und Kräuterwasser, Säfte, dazu süße Snacks und Obst

\*4-GÄNGE-BUSINESS-BUFFET: Suppe, Salatbuffet, 2 Hauptspeisen (Fleisch- und veganes Gericht) und Dessertvariation, nach Wahl unseres Küchenchefs.



# Tagungshaus

## Ein Konferenzraum, fünf Seminarräume und ein großzügiger Aulabereich.

Von Businessmeetings über Tagungen und Seminare bis hin zu Großveranstaltungen mit bis zu 250 Personen – wir bieten Ihnen gerne eine maßgeschneiderte Lösung an. Bei Bedarf können die Räumlichkeiten im SCHLOSS & TAGUNGSHAUS kombiniert gebucht werden, sodass Sie Ihren Kongress mit bis zu ca. 250 Personen auf unserem Areal veranstalten können.

**Genießen Sie Ihr Rundum-Paket für Ihre Veranstaltung! Unser Angebot umfasst Tagungsräume inkl. Technik & Betreuung, hauseigene Verpflegung sowie Übernachtungsmöglichkeiten samt der Außenbereiche in unserer großzügig angelegten Parkanlage.**

- Seminartechnik auf dem neuesten Stand
- Parkplätze um nur € 5,- pro Tag (je nach Verfügbarkeit) wovon ein Teil gespendet wird
- optimale kulinarische Verpflegung während Ihrer Veranstaltung
- eigene Kaffeepausenbereiche
- großzügiger Privatpark für Outdoor-Aktivitäten während Ihres Seminars/Kongresses
- Lichtdurchflutete Seminarräume im Erdgeschoss mit Ausgang in den Innenhof mit gemütlichen Sitzmöglichkeiten
- BISTRO, ORANGERIE oder SCHLOSS für einen angenehmen Ausklang mit hauseigener Ganztags-Verpflegung

**Wir beraten Sie gerne, kontaktieren Sie unsere Mitarbeiter mit langjähriger Seminarerfahrung!**

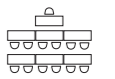


Seminarraum 1



Seminarraum 2

TAGUNGSHAUS	FLÄCHE	U PERS	Kino PERS	Schulbank PERS
Konferenzraum (EG)	225 m <sup>2</sup>	44	240	100
Seminarraum 1 (EG)	116 m <sup>2</sup>	35	100	60
Seminarraum 2 (EG)	46 m <sup>2</sup>	15	30	18
Seminarraum 5 (1. Stock)	100 m <sup>2</sup>	30	80	40
Seminarraum 3 (3. Stock)	46 m <sup>2</sup>	15	30	18
Seminarraum 4 (4. Stock)	46 m <sup>2</sup>	15	30	18
Aula im Tagungshaus	180 m <sup>2</sup>			



### EXKLUSIVMIETE

Konferenzraum Exklusivmiete für Veranstaltungen ohne Verpflegung Raummiete € 3.200,-  
Auf-/Abbau € 450,-  
Betreuungsperson für gesamte Dauer der Veranstaltung inkl. Auf- & Abbaueiten  
á € 65,- pro Stunde, plus Ton- und Lichttechniker  
Reinigung Aula & Sanitäreinrichtungen nach Aufwand (á € 49,- pro Stunde)

**Weitere Räume Exklusivmiete gerne auf Anfrage.**



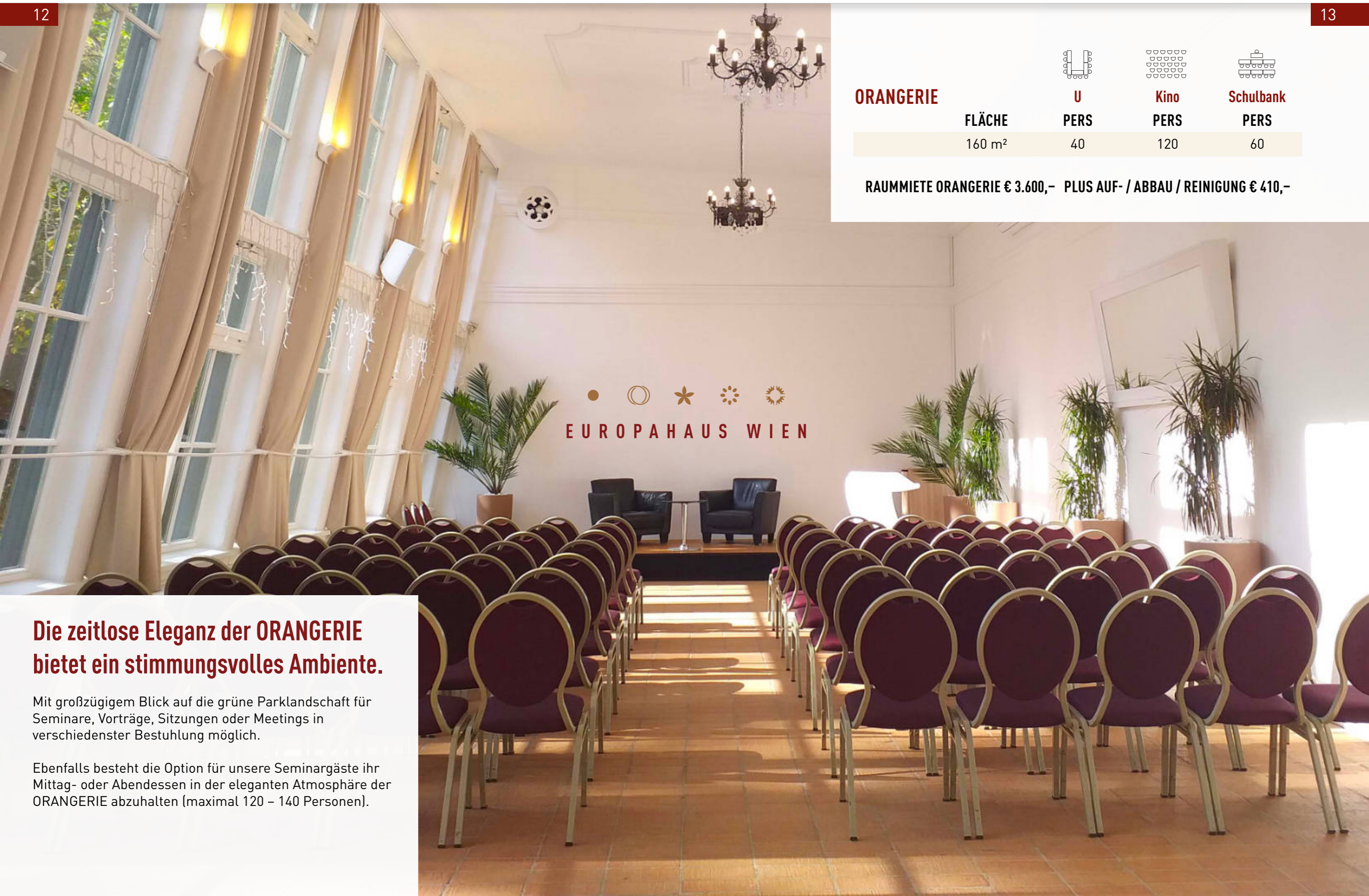
Seminarraum 3



Seminarraum 4



Seminarraum 5

**ORANGERIE**

FLÄCHE

160 m<sup>2</sup>**U**

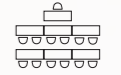
PERS

40

**Kino**

PERS

120

**Schulbank**

PERS

60

**RAUMMIETE ORANGERIE € 3.600,- PLUS AUF- / ABBAU / REINIGUNG € 410,-**

## Die zeitlose Eleganz der ORANGERIE bietet ein stimmungsvolles Ambiente.

Mit großzügigem Blick auf die grüne Parklandschaft für Seminare, Vorträge, Sitzungen oder Meetings in verschiedenster Bestuhlung möglich.

Ebenfalls besteht die Option für unsere Seminargäste ihr Mittag- oder Abendessen in der eleganten Atmosphäre der ORANGERIE abzuhalten (maximal 120 – 140 Personen).

● ○ ★ ☼ ☼  
**EUROPAHAUS WIEN**



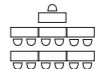


## Klassisches Flair, umgeben von einem Hauch Geschichte.

Im SCHLOSS mit seinem beeindruckenden Flair fällt konzentriertes Arbeiten gleich viel leichter.

Ob 80 oder 250 Teilnehmer, das SCHLOSS bietet durch die praktische Raumaufteilung ausreichend Platz. Nutzen Sie die riesige Grünfläche direkt vor dem SCHLOSS, um eine Pause im Freien zu verbringen.



SCHLOSS	FLÄCHE	 U	 Kino	 Schulbank
		PERS	PERS	PERS
SISSIZIMMER	38 m <sup>2</sup>	12	25	16
NAPOLEONZIMMER	28 m <sup>2</sup>	10	10	10
THERESIENZIMMER	30 m <sup>2</sup>	10	12	10
EUROPAZIMMER	42 m <sup>2</sup>	15	30	16
FESTSAAL	84 m <sup>2</sup>	25	80	32
SPIEGELSAAL	62 m <sup>2</sup>	20	60	20
RADEZKYZIMMER	42 m <sup>2</sup>	15	30	16
HALLE (EG)	60 m <sup>2</sup>	20	30	20

RAUMMIETE SCHLOSS € 3.900,- PLUS AUF- / ABBAU / REINIGUNG 490,-



SCHLOSS MILLER-AICHHOLZ



ORANGERIE





### EXKLUSIVMIETE SCHLOSS UND ORANGERIE

bei Veranstaltungen mit Fremdcatering

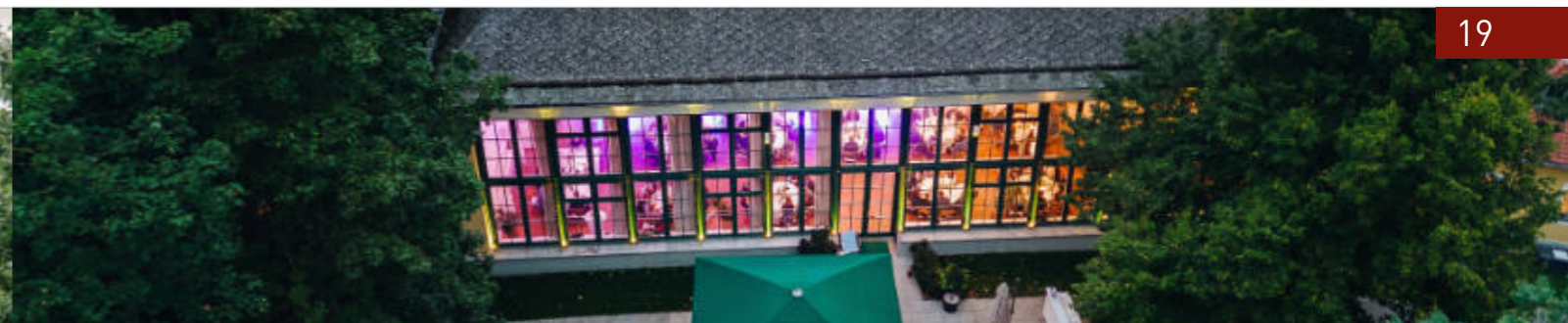
#### LOCATION

#### MIETE

Exklusivmiete SCHLOSS	€ 3.900,-* + Endreinigung bei externem Catering
Exklusivmiete ORANGERIE	€ 3.600,-* + Endreinigung bei externem Catering

\*plus Betreuungsperson vom Haus € 65,- pro Stunde (verpflichtend)

\*plus Endreinigung € 490,- SCHLOSS / € 410,- ORANGERIE



### RAUMMIETEN SCHLOSS UND ORANGERIE

#### KONSUMATION\*

#### MIETE\*

Summe der Speisen und Getränke

bei Veranstaltungen mit unserer hauseigenen Küche

unter € 9.000,-	€ 3.600,-
unter € 10.500,-	€ 2.600,-
unter € 13.500,-	€ 2.000,-
unter € 15.000,-	€ 1.600,-
ab € 15.000,-	€ 1.200,-

\*exkl. Auf- und Abbau

### PREISKATALOG EVENT

#### LEISTUNG/ARTIKEL

#### PREIS PRO STÜCK/GAST

Reinigungs- und Stellpauschale Gedeck (Besteck, Gläser, Tischwäsche, Stoffserviette, Menagen)	€ 7,90 pro Gast € 7,90 pro Gast
Bestuhlung ORANGERIE indoor Bestuhlung SCHLOSS indoor Sessel Hussen / weiße Kissen	Teak Sessel inkl. od. roter Polstersessel zzgl. á € 8,- Roter Polstersessel inkl. od. weißer Sessel zzgl. á € 8,- € 8,- / 3,- pro Stück
Stellpauschale Terrasse / Kiesel Stellpauschale Trauung indoor / outdoor	€ 450,- € 8,- pro Sessel in Wunschanordnung
Zusatzpersonal für serviertes Menü	zzgl. mind. 2 Servicepersonal je nach Gästeanzahl (Mindestverrechnung 6h en bloc á € 402,- pro Servicekraft)
Tortenpauschale inkl. Anschnittservice	€ 3,10 pro Gast
Getränkepauschalen & Stoppelgeld	auf Anfrage
Technik und zusätzliches Equipment	finden Sie im Equipmentkatalog
Beratungsaufwand Eventmanagement	€ 140,-

**Personal & Sperrstunde:** Für die ersten 5 Stunden ab Eintreffen der Gäste inkludiert. Ab der 6. Stunde kostet die Personalstunde € 67,-. Die offizielle Sperrstunde ist 02:00 Uhr. Ab 00:00 Uhr beträgt die Personalstunde € 98,-. Bis 03:00 Uhr kann gerne um eine Verlängerung angefragt werden.

## HINWEIS

Um einen reibungslosen Ablauf Ihrer Veranstaltung zu ermöglichen bzw. auf etwaige Änderungswünsche rechtzeitig reagieren zu können, bitten wir Sie, **bis spätestens 4 Wochen vor Veranstaltungsbeginn** alle wichtigen Eckdaten zu Ihrer Veranstaltung mit uns abzustimmen.

Wir ersuchen Sie, **bis spätestens 2 Wochen vor Veranstaltungsbeginn** die genaue Teilnehmer- bzw. Gästeanzahl bekanntzugeben.

## KONTAKT

**Europahaus Wien GmbH**  
Linzer Straße 429  
1140 Wien

Tel: **+43 1 57 666**  
**DW 63** Seminar, **DW 23** Events, **DW 79** Hotel

**seminar@europahauswien.at**  
**events@europahauswien.at**  
**hotel@europahauswien.at**

[www.europahauswien.at](http://www.europahauswien.at)  
europahaus\_wien  
3D-Tour

## RESERVIERUNG

Zur **endgültigen Terminreservierung** ersuchen wir um eine **Anzahlung in Höhe der jeweiligen Exklusivmiete**.

**Bankverbindung ERSTE BANK**  
IBAN: AT08 2011 1000 0040 5965  
BIC: GIBAATWWXXX

## KOMMUNIKATION & ZUSAMMENARBEIT ZWISCHEN ALLEN ABTEILUNGEN:



## ANZAHLUNG

Bis 21 Tage vor der Veranstaltung bitten wir um eine weitere Anzahlung, in der Höhe von 80% des zu erwartenden Gesamtumsatzes. Die restlichen 20% abzüglich beider Anzahlungen sind nach der Veranstaltung zu bezahlen.

## TRINKGELD

Da die Zufriedenheit unserer Mitarbeiter einen sehr hohen Stellenwert in unserem Unternehmen hat, wird das Trinkgeld bei uns auf das **gesamte Personal** von etwa 25–30 Personen aufgeteilt. So erhält neben Küche und Service auch die Reinigung, Rezeption, Haustechniker, Gärtner sowie viele weitere Helferlein, die zu Ihrem Fest beigetragen haben, einen Anteil. Auf diesem Wege gelingt es uns, unsere Mitarbeiter zu motivieren und Ihnen eine gleichbleibende Qualität zu bieten. Wir bitten Sie höflich, das Trinkgeld am Tag der Veranstaltung in **bar** direkt an unseren Restaurant- oder Serviceleiter zu übergeben. Für uns ist das Trinkgeld ein Indikator für Ihre Zufriedenheit,

so sind etwa 5-10% von der **Gesamtsumme** der Veranstaltung üblich.

## RECHNUNGSLEGUNG

In der Folgewoche Ihrer Veranstaltung übersenden wir Ihnen Ihre Rechnung per E-Mail. Bitte geben Sie uns die gewünschte Rechnungsanschrift im Vorhinein bekannt. Für nachträgliche Rechnungsänderungen wird eine Gebühr von € 20,- verrechnet.

## STORNIERUNGEN

(1) Bis spätestens 8 Monate vor dem vereinbarten Veranstaltungstermin kann der Vertrag mit einer Bearbeitungsgebühr von 600,- Euro von beiden Vertragspartnern durch einseitige Erklärung aufgelöst werden. Die schriftliche Stornoerklärung muss bis spätestens acht Monate vor dem vereinbarten Veranstaltungstermin in den Händen des Vertragspartners sein.

(2) Bei Stornierungen bis 21 Tage vor dem vereinbarten Veranstaltungstermin kann der Vertrag von beiden Vertragspartnern durch einseitige Erklärung aufgelöst werden, es ist jedoch eine Stornogebühr im Ausmaß der Exklusivmiete der jeweiligen Eventlocation, bzw. Miete der Seminarräumlichkeit(en) zu bezahlen. Die schriftliche Stornoerklärung muss bis spätestens 21 Tage vor dem vereinbarten Veranstaltungstermin in den Händen des Vertragspartners sein.

(3) Bei Stornierungen 20 bis 11 Tage vor Veranstaltungstermin werden die jeweilige Raummiete + 80% der gebuchten Leistungen verrechnet. Die schriftliche Stornoerklärung muss bis spätestens 11 Tage vor dem vereinbarten Veranstaltungstermin in den Händen des Vertragspartners sein.

(4) Bei Stornierungen ab 10 Tage vor Veranstaltungstermin werden die jeweilige Raummiete + 100% der gebuchten Leistungen verrechnet.

Auch wenn der Gast die gebuchten Räumlichkeiten bzw. die gastronomische Leistung nicht in Anspruch nimmt, ist er der Europahaus Wien GmbH gegenüber zur Bezahlung des vereinbarten Entgeltes verpflichtet.

## ANLIEFERUNG & ABHOLUNG

Auswärtige Lieferungen von Equipment, Blumen, Torten etc. können **2 Stunden vor Veranstaltungsbeginn**, der Abtransport bis oder **unmittelbar nach Veranstaltungsende** erfolgen. Wir können nur Lieferungen entgegennehmen, die einer bestimmten Veranstaltung zugeordnet werden können. Das EUROPAHAUS Wien übernimmt keine Haftung für Beschädigungen, Verlust oder Diebstahl eingebrachter Gegenstände.

## DEKORATION

Für alle Dekorationsarbeiten bitten wir um Rücksprache mit dem Eventteam. Auf Wunsch helfen wir Ihnen mit dem Kontakt zu uns bekannten Dekorateurs und Floristen.

## NACHTRUHE

Wir bitten um Verständnis, dass das Veranstaltungszentrum EUROPAHAUS Wien als Veranstaltungsort dazu verpflichtet ist, für die Einhaltung der verschiedenen Auflagen (z. B. Wiener Veranstaltungsgesetz), vor allem auch die Einhaltung der Nachtruhe, zu sorgen hat. Ab 22:00 Uhr ist im Außenbereich keine Musik mehr erlaubt. Ab 00:00 Uhr ist die Lautstärke in den Räumlichkeiten der ORANGERIE bzw. des SCHLOSSES so zu reduzieren, dass es zu keinen Störungen der Nachtruhe in der Umgebung kommt. Die offizielle Sperrstunde ist 02:00 Uhr. Bis 03:00 Uhr kann gerne um eine Verlängerung angesucht werden.

## ERMÄSSIGUNGEN Buffet & Getränke

ALTER	ERMÄSSIGUNG
bis 4 Jahre	frei
5 – 12 Jahre	50% des Erwachsenenpreises
ab 12 Jahre	Vollzahler





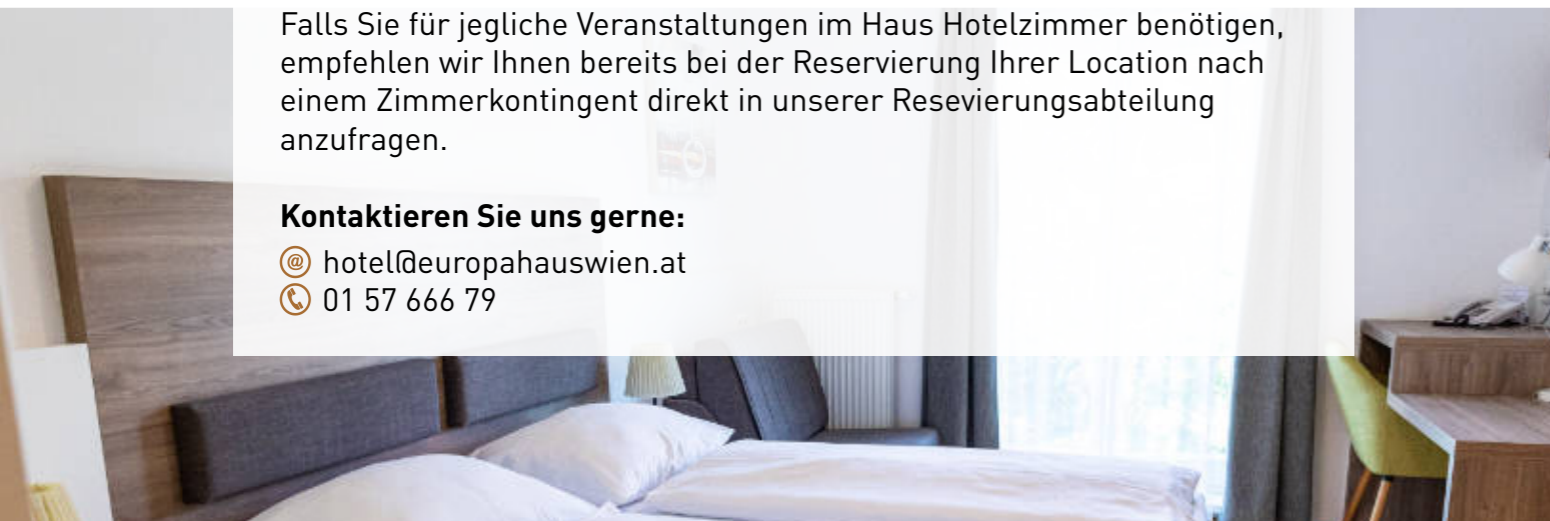
**Ob Wien Besucher, Hochzeitsgast oder Kongressteilnehmer – in unserem HOTEL finden Sie die nötige Ruhe.**

Der Blick ins Grüne des Privatparks, die ausgezeichnete Verkehrsanbindung, ein reichhaltiges Frühstücksbuffet im BISTRO und zuvorkommendes Service macht das HOTEL im EUROPAHAUS Wien zur Ruheoase.

Falls Sie für jegliche Veranstaltungen im Haus Hotelzimmer benötigen, empfehlen wir Ihnen bereits bei der Reservierung Ihrer Location nach einem Zimmerkontingent direkt in unserer Reservierungsabteilung anzufragen.

**Kontaktieren Sie uns gerne:**

 [hotel@europahauswien.at](mailto:hotel@europahauswien.at)  
 01 57 666 79



**Kulinarisch verwöhnen im BISTRO Europahaus.**

Unser Gastgarten, als auch der BISTRO Bereich sind der perfekte Ort um kulinarische Köstlichkeiten, entspannte Atmosphäre und freundliches Service für bis zu 100 Personen zu genießen.




Im BISTRO sind nur Reservierungen für **geschlossene Veranstaltungen (Mindestkonsumation: € 4.500,-)** möglich.

**Wir konzentrieren uns ganz auf unsere exklusiven Veranstaltungen und bieten daher keinen À-la-carte-Betrieb an.**

### WIENER BUFFET


€ 57,- pro Person

Salat vom Tafelstück mit Kernöl <sup>[L,M,O]</sup>  
Kalte Heurigen-Brettljause mit Aufstrichen & feinem aus der Rauch- & Selchkammer <sup>[D,G,M,O]</sup>

 Salatbuffet <sup>[A,E,F,H,L,M,N,O,P]</sup>  
Gebäck | Butter <sup>[A,G,H,N]</sup>

Rindssuppe | Wiener Einlage <sup>[A,C,G,L]</sup>

Faschierte Laibchen | Erdäpfelpüree | Röstzwiebel <sup>[A,C,G,M]</sup>


Paprikahendl | Nockerl | Sauerrahm <sup>[A,C,G]</sup>  
Zander gebacken | cremiger Erdäpfelsalat <sup>[A,C,D,G,M,O]</sup>  
 Altwiener Krautfleckerl <sup>[A]</sup>

Apfelstrudel | Vanillesauce <sup>[A,G]</sup>  
Kaiserschmarrn | Zerlei Röster (Marille | Zwetschke) <sup>[A,C,G]</sup>  
Schokoladenkuchen | Schokoladensauce | Schlagobers <sup>[A,C,F,G,H]</sup>

### KLEINES BUFFET


€ 48,- pro Person



Mozzarella | Cherrytomaten | Basilikum <sup>[G,H]</sup>  
Sandwich | Lachs-Thunfisch | Algensalat <sup>[A,C,D,F,M,N]</sup>  
Roastbeef | Aioli-Sauce | Kren | Coleslawsalat <sup>[C,F,G,M,O]</sup>

 Salatbuffet <sup>[A,E,F,H,L,M,N,O,P]</sup>  
Gebäck | Butter <sup>[A,G,H,N]</sup>

Ausgelöstes Wiener Backhuhn | Erdäpfelsalat <sup>[A,C,G,L,M,O]</sup>

Goldbrasse | Garnelen | Tomatenrisotto | Rucola | Pignoli <sup>[B,D,G,H]</sup>

 Gemüse Korma | Jasminreis <sup>[L,N]</sup>


 Saisonaler Fruchtsalat | Minze  
 Panna Cotta | Himbeere <sup>[G]</sup>


## BUFFET

### FRÜHLINGSBUFFET

(Ende April, Mai, Juni)  
€ 59,- pro Person


Brioche | Roastbeef | Coleslaw | Kren <sup>[A,C,F,G,M,O]</sup>  
Thunfisch | Lachs | Gewürzreis | Alge | Rettich | Ingwer <sup>[D,F,H,N,O]</sup>

Cherrytomaten | Mozzarella | Basilikum <sup>[G,H]</sup>  
 Grillgemüse | Pesto | Oliventapenade <sup>[H]</sup>


 Salatbuffet <sup>[A,E,F,H,L,M,N,O,P]</sup>  
Gebäck | Butter <sup>[A,G,H,N]</sup>

Spargelcremesuppe (optional geeist) <sup>[G]</sup>

Maishuhnbrust | Grillgemüse | Gratinerdäpfel | Feta <sup>[G,L]</sup>

 Linsendal | Spinat | Jasminreis <sup>[L]</sup>  
Zanderfilet gebacken | cremiger Erdäpfelsalat <sup>[A,C,D,G,M]</sup>


Sirloinsteak | Gnocchi Café de Paris | Speckfisolen <sup>[A,C,G,M]</sup>


 Panna Cotta | Himbeere <sup>[G]</sup>  
Nougatmousse | Heidelbeeren <sup>[A,C,G,H]</sup>  
Kaiserschmarrn | Zerlei Röster  
Marille | Zwetschke <sup>[A,C,G,O]</sup>


### SOMMERBUFFET


(Juli, August, Sept.)  
€ 59,- pro Person


Beef Tatar | Wachtelei | Kapernbeere <sup>[C,D,M,O]</sup>  
Marinierte Cocktailgarnelen | Wakamesalat <sup>[B,C,F,M,N]</sup>

 Tomatensulz | Avocado-creme | Basilikum  
Oktopus | Olive | Zitrone | Gurke | Tomate | Paprika <sup>[R,O]</sup>

 Salatbuffet <sup>[A,E,F,H,L,M,N,O,P]</sup>  
Gebäck | Butter <sup>[A,G,H,N]</sup>


 Erdäpfelsuppe <sup>[G]</sup>  
ODER  
Geeiste Gurkensuppe



 Gazpacho <sup>[L]</sup>  
ODER

 Karotten-Ingwer Suppe

Silberlachs | Süßkartoffelpüree | Miso | Tempura-Gemüse <sup>[A,D,F,L]</sup>

Ausgelöstes Wiener Backhuhn | Erdäpfel-Gurkensalat | 2 Saucen zur Wahl: Preiselbeeren oder Sauce Tatar ODER Ketchup <sup>[A,C,D,G,M,O]</sup>

 Pilzfleckerl gratiniert | reifer Cheddar <sup>[A,G]</sup>  
Rosa Kalbstafelspitz | mediterrane Gnocchi <sup>[A,G]</sup>



Himbeertiramisu <sup>[A,C,G]</sup>  
 Panna Cotta | Erdbeeren <sup>[G]</sup>  
 Saisonaler Fruchtsalat | Minze

### HERBST- & WINTERBUFFET


(Oktober bis April)  
€ 59,- pro Person


Rote Rüben Tatar | Wasabimayonnaise | eingelegter Rettich <sup>[F,M,O]</sup>  
Mousse vom Prosciutto | Artischockenchips <sup>[G]</sup>  
Asiatisch mariniertes Roastbeef | Sirachacreme <sup>[C,D,F,M,O,R]</sup>

Bowl | Garnele | Lachs | Reis | Algen <sup>[B,D,E,F,N]</sup>

 Kürbiscremesuppe | Kernöl <sup>[G,H]</sup>  
ODER  
 Karotten-Ingwer Suppe <sup>[L]</sup>  
ODER


Waldpilzconsommé | Grießnockerl <sup>[A,C,G]</sup>

 Salatbuffet <sup>[A,E,F,H,L,M,N,O,P]</sup>  
Gebäck | Butter <sup>[A,G,H,N]</sup>

Lammkeule | Olivenpolenta | Zucchini-Gemüse <sup>[L]</sup>  
Saiblingsfilet im Wurzelsud | Erdäpfel <sup>[D,L,O]</sup>  
Braten vom Tullnerfelder Schwein | Sauerkraut | Grammelknödel ODER Semmelknödel <sup>[A,C,G]</sup>  
 Pilzfleckerl gratiniert | reifer Cheddar <sup>[A,G]</sup>

Lebkuchenmousse | Weichselragout <sup>[G,O]</sup>  
Kaiserschmarrn | Zerlei Röster  
Marille | Zwetschke <sup>[A,C,G,O]</sup>  
Nougatknödel | Beerenragout <sup>[A,C,G,H,O]</sup>

#### Hinweis:

 Vegan  
 auf Anfrage vegan



**GRILLVARIATION**

€ 61,- pro Person  
+ zzgl. 2 Köche á 4h á € 56,-  
+ Endreinigungspauschale € 140,-

**Bitte beachten Sie, dass das Grillen im Freien bei Unwetter bzw. Grillverbot (Gemeinde Wien) nicht möglich ist.**

Caesar Salat | Croutons | Speck | Maishuhn <sup>[A,C,D,G,O]</sup>  
Mediterraner Bauernsalat | Schafkäse | Olive <sup>[G,O]</sup>  
Prosciutto | Melone  
Crevettencocktail | Avocado <sup>[B,C,F,M]</sup>

Gazpacho <sup>[L]</sup>

Salatbuffet <sup>[A,E,F,H,L,M,N,O,P]</sup>  
Gebäck | Butter <sup>[A,G,H,N]</sup>

**Vom Grill:**

Spareribs <sup>[O]</sup>  
Maishuhnbrust  
Sirloinsteak  
Makrelenfilet <sup>[D]</sup>  
Riesengarnelen <sup>[B]</sup>  
Halloumi <sup>[G]</sup>

**Beilagen:**

Süßkartoffel Pommes | Erdäpfelsalat <sup>[M,O]</sup>  
Grillgemüse | Chili-Mais Gratin Erdäpfel <sup>[G]</sup>  
Verschiedene Grillsaucen <sup>[F,G,H,M,N,O]</sup>

**Dessert:**

Panna Cotta | Erdbeeren <sup>[G]</sup>  
 Saisonaler Fruchtsalat | Minze  
Schokoladenkuchen |  
Erdnuss-Karamellsauce <sup>[A,C,E,F,G,H]</sup>

**ALLERGENKENNZEICHNUNG**

A = glutenhaltiges Getreide;  
B = Krebstiere;  
C = Ei; D = Fisch; E = Erdnuss;  
F = Soja; G = Milch oder Laktose;  
H = Schalenfrüchte; L = Sellerie;  
M = Senf; N = Sesam; O = Sulfite;  
P = Lupine; R = Weichtiere

**FLYING BUFFET**

€ 55,- pro Person  
+ zzgl. mind. 2 Servicepersonal  
je nach Gästeanzahl  
(Mindestverrechnung 6h en bloc á € 402,- pro  
Servicekraft)

Geräucherte Entenbrust | Rotkrautsalat |  
Cumberland Sauce <sup>[C,F,L,M,O]</sup>  
Tatar vom Silberlachs | Sesamalgen <sup>[C,D,M,N]</sup>  
Beef Tatar | Wachtelei | Kapernbeere <sup>[C,D,M,O]</sup>  
 Linsen-Nuss-Salat | Chicorée <sup>[E,F,H,L,M]</sup>

Kürbiscremesuppe | Kernöl <sup>[G,H]</sup>  
Ganslsuppe <sup>[A,L]</sup>

Die Gans auf 2 Arten serviert:  
Brust auf weißem Gewürzkraut | Erdäpfelknödel <sup>[A,C,L]</sup>  
Pulled Keule als Mini Burger <sup>[A,C,L]</sup>

Chili Garnelen | Basilikumrisotto <sup>[B,G]</sup>  
 Orientalisches gelbes Spinatlinsendal <sup>[N]</sup>  
Mini Kalbsbutterschnitzel | Erdäpfelpüree | Röst-  
zwiebel <sup>[A,C,G,M]</sup>

Grießflammerie | Kirschragout <sup>[A,G]</sup>  
Nougatknödel | Beerenröster <sup>[A,C,G,H]</sup>  
Maronimousse | Glühweinbirne <sup>[G,H,O]</sup>

**VEGANES BUFFET**  
€ 56,- pro Person

Grillgemüse | Pesto | Oliventapenade  
Würziger Kichererbsen Curry Salat <sup>[L]</sup>  
Sommerrolle | Gemüse | Tofu <sup>[E,F,L,N]</sup>  
Karotten-Ingwer Suppe | eingelegter Ingwer <sup>[O]</sup>

Salatbuffet <sup>[A,E,F,H,L,M,N,O,P]</sup>  
Hummus | Gebäck <sup>[A,N]</sup>

Spinatknödel | Ratatouille Gemüse <sup>[A]</sup>  
Geräucherter Tofu Stroganoff | orientalischer  
Bulgur <sup>[A,F,L,O]</sup>  
Gefüllte Melanzani | Couscous | Tsatsiki <sup>[A,F]</sup>

Saisonaler Fruchtsalat | Minze  
Süßes Kokos Risotto | Mango  
Himbeere | Schokomousse <sup>[A,F,H]</sup>

**STANDARD:**

3-Gang-Menü mit 1 Vorspeise, 2 Hauptspeisen  
zur Wahl und 1 Dessert € 52,-

**AUFWERTUNG OPTIONAL:**

4-Gang-Menü mit Suppe € 57,-  
4-Gang-Menü mit Käse € 63,-  
Menü mit 3 Hauptspeisen zur Wahl + € 6,-



**SERVIERTES MENÜ**

zzgl. mind. 2 Servicepersonal je nach Gästeanzahl

Mindestverrechnung 6h en bloc á € 402,-  
pro Servicekraft

Nur in der **ORANGERIE** möglich.

**COUVERT**

Butter | Gebäck <sup>[A, G, H, N]</sup>

**VORSPEISETELLER**

**1 Vorspeise für jeden Gast**  
(vegetarische, vegane Alternative möglich)

**Zur Wahl stehen:**

Gefüllte Tomate | Büffelmozzarella | Basilikum | Zi-  
trone | Toskanabrot <sup>[A,G]</sup>  
Beef Tatar | Wachtelei | Kapernbeere <sup>[C,D,M,O]</sup>  
Thunfisch-Silberlachs | Reis | Algensalat | Rettich |  
Ingwer <sup>[C,D,F,N,O]</sup>  
Okonomiyaki | Gemüse | Bonito-Flocken <sup>[A,D,F,L,H,N]</sup>  
 Mediterranes Gemüse | Oliventapenade <sup>[H]</sup>  
Oktopus | Olive | Zitrone | Paprika | Gurke | Tomate <sup>[R,O]</sup>  
Argentinische Tempura-Rotgarnele | Sandwich |  
Koriander mayo <sup>[A,B,C,F,M,N]</sup>

**SUPPE NACH SAISON**

Rindssuppe | Leberknödel | Grießnockerl |  
Fritatten | Schnittlauch <sup>[A,C,G,L]</sup>  
Altwiener Suppentopf <sup>[A,L]</sup>

Erdäpfelsuppe | Schwarzbrotcroutons <sup>[A,G]</sup>  
 Knoblauchrahmsuppe | Schwarzbrotcroutons <sup>[A,G]</sup>  
 Karotten-Ingwer Suppe | eingelegter Ingwer <sup>[O]</sup>  
 **April – Juni** Bärlauchcremesuppe |  
Schwarzbrotcroutons <sup>[A,G]</sup>  
 **Mai – Juli** Spargelcremesuppe <sup>[G]</sup>  
 **Juni – August** Geeiste Gurkensuppe  
Gazpacho <sup>[L]</sup>  
 **September – Februar** Kürbiscremesuppe |  
Kernöl | Kürbiskerne <sup>[G]</sup>

**HAUPTSPEISEN FLEISCH / FISCH**

Maishuhn supreme | Tomatenrisotto | Grüner  
Spargel <sup>[G]</sup>  
Maishuhn supreme | Cremepolenta | Minimais |  
Vanilleöl <sup>[G]</sup>  
Maishuhn supreme | Gemüse Couscous  
Rosmarinsaft <sup>[A,G]</sup>  
Tullnerfelder Schweinsfilet | Pfefferrahm |  
Keniabohnen | Erdäpfelgratin <sup>[G]</sup>  
Lachsfilet | Wokgemüse | Wildreis <sup>[D,F,L,N]</sup>

**Sie möchten eine Hauptspeise austauschen?**  
Weitere Angebote finden Sie  
auf der nächsten Seite .

**HAUPTSPEISEN VEGAN**

- Chili sin Carne | Baguette <sup>[A,F,L]</sup>
- Tofu Stroganoff | orientalischer Bulgur <sup>[A,F,H,O]</sup>
- Gemüsewok | Jasminreis <sup>[E,F,L,N]</sup>
- Gemüsekoroma | Basmatireis <sup>[E,F,L,N]</sup>
- Erdäpfel-Linsenpuffer | Blattsalat | Kräutermayonnaise <sup>[O,F]</sup>
- Okonomiyaki | Kraut | Karotte | Shiso Kresse <sup>[A,E,F,H,L,N]</sup>

**DESSERT**

- Himbeertiramisu <sup>[A,C,G]</sup>
- \*Panna Cotta | Erdbeeren <sup>[G]</sup>
- Saisonaler Fruchtsalat | Minze
- Süßer Kokos Pudding | Mango
- Himbeere | Schokomousse <sup>[F,H]</sup>
- Kaiserschmarrn | Zerlei Röster
- Marille | Zwetschke <sup>[A,C,G]</sup>

**KÄSE**

- Österreichischer Käseteller | 4 Sorten zur Wahl | Trauben | Baguette <sup>[A,G,H]</sup>
- Mediterraner Käseteller | 4 Sorten zur Wahl | Oliven | Focaccia <sup>[A,G,H]</sup>

**SERVIERTES MENÜ**  
optionaler Speisenaustausch

**FISCH**

- (+ € 2,-) Lachsforellenfilet | Grillgemüse | Petersilienerdäpfel <sup>[D,G,L]</sup>
- (+ € 5,-) Zanderfilet | Oliven | Thymianpüree | Zitrone | Kapern <sup>[D,G,O]</sup>

**FLEISCH**

- (+ € 2,-) Kalbsbacken | Rösterdäpfelpüree | Gemüse <sup>[G,L]</sup>
- (+ € 5,-) Tafelspitz | Rösterdäpfel | Cremespinat | Apfelkren <sup>[G,L]</sup>
- (+ € 5,-) Zwiebelrostbraten von der Beiried | Röstzwiebel | Braterdäpfel <sup>[A,M,O]</sup>
- (+ € 8,-) Rinderfilet | Erdäpfelterrinen | grüner Spargel | Sesamsauce <sup>[F,G,N]</sup>
- (+ € 6,-) Kalbsrückenschnitte | Schwammerlsauce | Tagliatelle <sup>[A,C,G]</sup>



**FINGERFOOD vegan**

- Gemüsetatar | Chiccoree <sup>[F,L]</sup> € 3,90
- Sommerrolle | Gemüse | Tofu <sup>[E,F,L,N]</sup> € 4,10
- Würziger Kichererbsen-Currysalat <sup>[F,L]</sup> € 3,90
- Gegrilltes Gemüse € 3,90
- Falafel | Hummus <sup>[H,N]</sup> € 4,10
- Tomatensulz | Avocado-creme | Basilikum € 4,10
- Grillgemüse | Pesto | Oliventapenade <sup>[H]</sup> € 4,10

**FINGERFOOD Fisch / vegetarisch**

- Tomate | Mozzarella | Basilikum <sup>[G,H]</sup> € 4,10
- Marinierter Silberlachs | Algensalat <sup>[C,D,F,M,N]</sup> € 3,90
- Crevettencocktail | Avocado <sup>[B,C,F,L,M]</sup> € 4,10
- Risottobällchen | getrocknete Tomaten <sup>[G]</sup> € 3,90
- Mediterraner Bauernsalat | Schafskäse | Olive <sup>[G,O]</sup> € 4,10
- Marinierte Cocktailgarnelen | Wakamesalat <sup>[A,B,C,D,F,M]</sup> € 4,10

**BRÖTCHEN <sup>[A]</sup>**

- Mozzarella | Zucchini | Fenchel | Tomate <sup>[O]</sup> € 2,90
- Pfefferoniaufstrich | Kräuter | Kernöl <sup>[G]</sup> € 2,90
- Räucherforelle | Asia-Glasur | Rettich <sup>[D,F]</sup> € 3,20
- Tiroler Schinkenspeck | Birne <sup>[C,O]</sup> € 2,90
- Würzige Salami | karamellisierte Chili-Paprika € 2,80
- Beinschinken | Kren <sup>[C,O]</sup> € 2,90
- Brie | Rucola | Zwiebelchutney <sup>[C,G]</sup> € 2,90
- Curry | Wachtelei | Kresse <sup>[C,O]</sup> € 2,80
- Gebeizter Lachs | Gurke | Algen <sup>[D,N,O]</sup> € 2,90
- \*Hummus | Karfiol | Brokkoli <sup>[N,O,P]</sup> € 2,80
- \*Avocado | Tomate € 2,90
- \*Schafskäse | Anitpasti | Pesto <sup>[G,H]</sup> € 3,10

**EISVITRINE**

Auf Anfrage kann eine Eisvitrine mit ausgewählten Sorten für Ihren Empfang oder Agape hinzugebucht werden. Näheres dazu finden Sie im Equipmentkatalog.

**FINGERFOOD Fleisch**

- Rindfleischsalat | Kernöl <sup>[M,O]</sup> € 3,90
- Beef Tatar | Wachtelei | Kapernbeere <sup>[C,D,F,M,O]</sup> € 4,20
- Backhuhn | Erdäpfelsalat <sup>[A,C,M,O]</sup> € 3,90
- Faschirtes Laibchen | Erdäpfelsalat <sup>[A,C,G,M,O]</sup> € 3,90
- Roastbeef | Brioche | Coleslaw | Kren <sup>[A,C,F,G,M,O]</sup> € 4,10
- Prosciutto | Melone € 4,10

**FINGERFOOD süß**

- Himbeere | Schokomousse <sup>[C,G]</sup> € 3,90
- Nougatmousse <sup>[A,C,G,H,O]</sup> € 4,10
- Crème Brûlée <sup>[C,G]</sup> € 4,10
- Himbeertiramisu <sup>[A,C,G]</sup> € 4,20
- Saftiger Schokokuchen <sup>[A,C,G,F,H]</sup> € 3,90
- Pistazientiramisu <sup>[A,C,G,H]</sup> € 4,10
- \*Erdbeer | Basilikum <sup>[A,C,G,O]</sup> € 4,10
- \*Saisonaler Fruchtsalat | Minze € 3,90
- \*Kaffeetiramisu <sup>[A,F,H]</sup> € 4,10
- \*Panna Cotta | Erdbeerragout <sup>[G]</sup> € 3,90

**MITTERNACHTSSNACKS vegan**

- Chili sin Carne | Wurzelbaguette <sup>[A,F,L]</sup> € 8,90
- Gulasch | Erdäpfel | Kichererbsen | Gebäck <sup>[A,F,N]</sup> € 8,10
- Antipasti Platte | Gemüse | Baguette <sup>[A,N]</sup> € 8,50

**MITTERNACHTSSNACKS**

- Warmer Mini Leberkäse (zur Wahl: klassisch | Chili Käse | Käse | Speck Käse | Pizza | Tomate Mozzarella) mit Gebäck | Senf | Gewürzgurkerl | Pfefferoni <sup>[A,M,O]</sup> € 8,10
- Sacherwürstel | Senf | Kren | Gebäck <sup>[A,M,N,O]</sup> € 8,10
- Variation von Mini Bratwürstel | Debreziner | Frankfurter | Käsekrainer | Senf | Kren | Gebäck | Gewürzgurkerl | Pfefferoni <sup>[A,G,M,N,O]</sup> € 9,70
- Mini Hotdogs | Milchbrötchen | 2 Saucen | Frankfurter | Gewürzgurkerl | Röstzwiebel <sup>[A,C,G,M,O]</sup> € 8,80
- Käseplatte mit 4 Käsesorten zur Wahl <sup>[A,G,H]</sup>
- Oliven | Trüffelhonig | Feigensenf | Baguette € 10,40
- Gulaschsuppe | Gebäck <sup>[A,N]</sup> € 8,20



## WEISSWEIN

**Hauswein Grüner Veltliner, Weingut Donner**  
Weinviertel 1l € 19,-

**Grüner Veltliner DAC, Weingut Donner**  
Weinviertel 0,75l € 21,-

**Grüner Veltliner Steinfeder, Weingut Holzapfel**  
Joching, Wachau 0,75l € 34,-

**Grüner Veltliner DAC Bio, Weingut Jurtschitsch**  
Langenloiser Stein, Kamptal 0,75l € 29,-

**Chardonnay Bio, Weingut Feiler Artinger**  
Rust, Neusiedlersee 0,75l € 28,-

**Gelber Muskateller DAC, Weingut Krispel**  
Neusetz, Vulkanland, Steiermark 0,75l € 31,-

**Gelber Muskateller Bio, Weingut Tement**  
Südsteiermark 0,75l € 33,-

**Gelber Muskateller, Weingut Hagn**  
Weinviertel 0,75l € 27,-

**Pinot Grigio DOC, Weingut Salatin**  
Friuli Grave, Friaul 0,75l € 27,-

**Gemischter Satz DAC Bio, Weingut Zahel**  
Oberlaa, Wien 0,75l € 28,-

**Gemischter Satz, Weingut Christ DAC Bio**  
Wien 0,75l € 28,-

**Riesling Urgestein, Weingut Schloss Gobelsburg**  
Gaisberg, Heiligenstein 0,75l € 31,-

**Riesling Platin, Weingut Jurtschitsch**  
Langenlois, Kamptal 0,75l € 32,-

**Sauvignon Blanc, Weingut Glatzer**  
Göttlesbrunn, Carnuntum 0,75l € 29,-

**Sauvignon Blanc DAC, Weingut Krispel**  
Südsteiermark Vulkanland 0,75l € 32,-

**Welschriesling DAC, Weingut Sabathi**  
Leutschach, Südsteiermark 0,75l € 29,-

**Welschriesling DAC, Weingut Skoff**  
Südsteiermark 0,75l € 29,-

**Zweigelt Rosé Bio, Weingut Bründlmayer**  
Wien 0,75 l € 30,-

## ROTWEIN

**Hauswein, Zweigelt, Heidehof**  
Qualitätswein 1 l € 21,-

**Blaufränkisch Heideboden, Weingut Pittnauer**  
Gols, Neusiedlersee 0,75 l € 31,-

**Blaufränkisch Ried Hochäcker, Weingut Kerschbaum Paul, Mittelburgenland**  
0,75 l € 35,-

**Blaufränkisch Leithakalk, Weingut Kollwentz**  
Neusiedlersee-Hügelland 0,75 l € 56,-

**Cabernet Sauvignon, Weingut Scheibelhofer**  
Andau, Neusiedlersee 0,75 l € 29,-

**Cuvée Velvet, Weingut Pittnauer**  
Gols, Neusiedlersee 0,75 l € 28,-

**Cuvée Heideboden, Weingut Nittnaus A&H**  
Gols, Neusiedlersee 0,75 l € 35,-

**Cuvée Pannobile Bio, Weingut Nittnaus**  
Gols, Neusiedlersee 0,75 l € 54,-

**Merlot, Weingut Triebaumer G&R**  
Rust, Neusiedlersee-Hügelland 0,75 l € 36,-

**Pinot Noir Bio, Weingut Johanneshof Reinisch**  
Tattendorf, Thermenregion 0,75 l € 29,-

**St. Laurent, Weingut Stift Klosterneuburg**  
Ausstich, Wagram 0,75 l € 29,-

**Zweigelt Bio, Weingut Johanneshof Reinisch**  
Tattendorf, Thermenregion 0,75 l € 23,-

**Zweigelt Heideboden, Weingut Leitner**  
Gols, Neusiedlersee 0,75 l € 29,-

**Zweigelt Goldberg, Weingut Achs Werner**  
Gols, Neusiedlersee 0,75 l € 32,-

Weine enthalten Sulfite, Hausweine möglicherweise Laktose.

**GERNE BIETEN WIR IHNEN AUF ANFRAGE  
AUCH INDIVIDUELL ZUSAMMENGESTELLTE  
GETRÄNKEPAUSCHALEN AN.  
ERKUNDIGEN SIE SICH BEI UNSEREM EVENTMANAGEMENT.**

## ROSE

**Rosé vom Stein Bio, Weingut Prieler**  
Schützen am Gebirge,  
Neusiedlersee-Hügelland 0,75 l € 27,-



# GETRÄNKE

## SCHAUMWEIN

HOCHRIEGL Trocken	0,75 l	€ 20,50
SALATIN Prosecco Frizzante		
DOC Treviso	0,75 l	€ 22,-
SZIGETI Rosé de Rouges Brut	0,75 l	€ 32,-
SZIGETI Welschriesling Brut Bio	0,75 l	€ 36,-
Sekt Brut bio	0,75 l	€ 35,-
SCHLUMBERGER Sparkling		
Klassik	0,75 l	€ 42,-
MÖET & Chandon Brut Impérial	0,75 l	€ 95,-
MÖET & Chandon Brut		
Rosé Impérial	0,75 l	€ 100,-

## APERITIF

Zitronensorbet		€ 4,70
Hugo	0,20 l	€ 6,40
Aperol Spritzer	0,20 l	€ 6,40
Campari Soda / Orange	0,20 l	€ 6,40
Bowle (diverse Sorten)	0,20 l	€ 7,20
Weißer Spritzer	0,20 l	€ 4,50
Veilchen Spritzer	0,20 l	€ 5,20
Wildberry Lillet	0,20 l	€ 6,90
White Peach Lillet	0,20 l	€ 6,90
White Peach Lillet	0,20 l	€ 6,90

## LONGDRINKS

Averna/Averna Sour (4cl)	€ 3,20 / 6,80
Vodka Orange / Lemon (4cl)	€ 8,90
Vodka Ginger Ale (4cl)	€ 8,90
Gin Tonic (4cl)	€ 8,90
Wildberry Gin Tonic	€ 8,90
Cuba Libre (4cl)	€ 8,90
Mojito	€ 11,50
Moscow Mule	€ 11,50
London Mule	€ 11,50
Cuban Mule	€ 11,50

## DRIVER 'S LONGDRINKS

Wildberry Dreams (alkoholfrei)	€ 6,30
Virgin Ginger Mojito (alkoholfrei)	€ 6,30
Virgin Mule	€ 6,30

## EDELBRÄNDE

Destillerie Freihof 2cl/4cl	€ 3,10 / 5,90
Marille, Birne oder	
Himbeere	

## ALKOHOLFREI

Coca-Cola, Fanta, Sprite	0,33 l	€ 3,90
Coca-Cola light	0,33 l	€ 3,90
Cappy Fruchtsäfte		
Johannisbeere, Orange, Apfel	0,25 l	€ 3,90
Bitter Lemon, Tonic Water	0,20 l	€ 3,90
Ginger Ale	0,20 l	€ 4,10
Red Bull oder Sugarfree	0,25 l	€ 4,60
Soda mit frischer Zitrone	0,25 l	€ 2,90
Soda mit frischer Zitrone	0,50 l	€ 3,10
Römerquelle prickelnd oder still	0,33 l	€ 3,50
Römerquelle prickelnd oder still	0,75 l	€ 5,90
Apfel- oder Orangensaft	1 l	€ 11,50
Leitungswasser	1 l	€ 1,-

## LIMONADENBAR

Für Empfang / Agape auf Tramark Präsentations-		
tisch im Dispenser, Sorten:		
Himbeer-Zitrone	á 4,5L	€ 59,-
Gurke-Minze-Zitrone	á 4,5L	€ 59,-
Holunder-Limette -Minze	á 4,5L	€ 59,-
Eistee Pfirsich-Limette	á 4,5L	€ 59,-
Veilchen-Limette	á 4,5L	€ 59,-

Gerne bieten wir Ihnen auch Ihre Wunsch-Longdrinks, Cocktails, sowie Show Barkeeper an.

## BIER VOM FASS

Stiegl Goldbräu Seidl <sup>(A)</sup>	0,33 l	€ 4,20
Stiegl Goldbräu <sup>(A)</sup>	0,50 l	€ 5,20

## FLASCHENBIER

Stiegl Braukunst Edition <sup>(A)</sup>	0,33 l	€ 4,60
Stiegl Alkoholfreies Bier <sup>(A)</sup>	0,5 l	€ 5,30

## KAFFEE & TEE

Mokka klein/groß	€ 2,60 / 4,90
Brauner klein/groß <sup>(G)</sup>	€ 2,90 / 5,20
Wiener Melange, Cappuccino <sup>(G)</sup>	€ 3,90
Verlängerter schwarz	€ 3,-
Verlängerter braun <sup>(G)</sup>	€ 3,20
Tasse Tee (verschiedene Sorten)	€ 3,90
Veranstaltungskaffee	€ 3,90

Gerne bieten wir Ihnen auf Anfrage auch individuell zusammengestellte Getränkepauschalen an.



**K**aiserin Maria Theresia schenkte um 1750 das hier bestehende Anwesen dem Freiherrn Johann Georg von Grechtler. Er schaffte es vom einfachen Fuhrmann bis zum Heereslieferanten und Leiter des Fuhr- und Proviantwesens der Rheinarmee. Zu seinem Großgrundbesitz gehörten die Herrschaften Fridau, Kirchberg/Pielach und Rabenstein. Er ließ sich hier nach Plänen von Johann Bernhard Fischer von Erlach ein Jagdschloss errichten. 1846 erlegte Erzherzog Franz Karl von Österreich den letzten Wolf des Wienerwalds. Die Erben des Barons verkauften das Schloßchen an die Prinzessin Liechtenstein. Nach ihrem Tod ging der Besitz an die Grafen Paul und Nicolaus Esterhazy über. Das Schloßchen diente ihnen als Sommersitz. 1894 erwarb es Dr. Heinrich Ritter von Miller zu Aichholz. Bei seiner Familie blieb es bis 1938.

Dann wurde es von Dr. Heinrich Miller-Aichholz an die deutsche Polizei verkauft, die hier für ihre Beamten ein Erholungsheim einrichtete. Von 1945 bis 1955 diente es den französischen Besatzungstruppen als Hochkommissariat. In dieser Zeit hatte das Gebäude schwer zu leiden. So wurden damals die Fresken im Inneren schwer beschädigt und übermalt.

Nach Abschluss des Staatsvertrages ging das SCHLOSS in das Eigentum der Republik Österreich über. Es steht seit 1962 als Europahaus in Verwendung. Durch seine Gründung wollte die Österreichische Jungarbeiterbewegung den europäischen Einigungsgedanken fördern. Es handelt sich um ein Bildungsinstitut, gleichzeitig aber durch die angegliederten Jugendwohnheime um eine internationale Stätte der Begegnung.

Das hohe Hauptgeschoß wird durch flache Lisenen gegliedert. Ein überhöhter Mittelrisalit springt leicht vor. Eine auf starken Pfeilern ruhende Freitreppe (Ende des 18. Jh.) ist dem darin befindlichen Festsaal vorgelagert. Über seinen drei großen Rechteckfenstern sind ovale Ochsenaugen angeordnet. Der darüber liegende Dreiecksgiebel des Mittelrisalits ist mit einer Wappenkartusche geschmückt. Im Erdgeschoß sind südseitig Speiseräume und nordseitig Küchen- und andere Nebeneräume untergebracht. Im Obergeschoß liegen die gartenseitig orientierten Repräsentationsräume (Großer Saal, Napoleonsaal, Prinz Eugen Saal, Maria Theresien Zimmer). Hier haben sich einige originale Kachelöfen mit zartem Rocailledekor erhalten. Auch der Großteil der einstigen Gemäldesammlung ist noch vorhanden. Der Große Saal ist mit Jagdmotiven und Blumengirlanden freskiert. Im Westteil des großen Parks liegt ein eingeschossiges Wirtschaftsgebäude. Das Gewächshaus (die heutige ORANGERIE) an der Umfriedungsmauer stammt aus der ersten Hälfte des 18. Jh. und ist sehr gut erhalten. Im gepflegten Park stehen etliche alte Bäume, die zu Naturdenkmälern erklärt wurden.



Quelle: [www.burgen-austria.com](http://www.burgen-austria.com) und [wien.gv.at](http://wien.gv.at)

Kapelle an der Außenmauer

## MIT DEM AUTO

### Anfahrt von Westen (A1):

Wientalstraße bis zur Ortstafel Wien, nächste Ampel links in die Bergmillergasse, nächste Ampel links in die Linzer Straße, nach ca. 200 m links abbiegen.

### Anfahrt von Süden:

Von A2 Abfahrt Richtung Wiental, Altmannsdorferstraße, Grünbergstraße, Winkelmannstraße, links in die Linzer Straße einbiegen.

### Parkplätze:

Parkplätze á 5€/Tag. Max. 80 Parkplätze nach Verfügbarkeit, davon 4 E-Auto-Ladestationen und 2 behindertengerechte Parkplätze.

### Europahaus Wien GmbH

Linzer Straße 429  
1140 Wien

## MIT DEN ÖFFENTLICHEN VERKEHRSMITTELN

**U-Bahnlinie U4** bis Endstation Hütteldorf. 12 Gehminuten zu Fuß oder 3 Busstationen mit 49A, 50A, 450 oder 451 bis zur Wolfersberggasse. Gegenüber befindet sich der Eingang zum Europahaus Wien.

[europahauswien.at/kontakt-1140-wien/#metroVideo](http://europahauswien.at/kontakt-1140-wien/#metroVideo)

Alternativ **Straßenbahnlinie 49** bis Endstation Hütteldorf. Die Straßenbahnlinie 49 startet bei Volkstheater. Bei der U3 Station Hütteldorfer Straße ist ein Umstieg in die Straßenbahnlinie 49 auch möglich. Wenn Sie bei der Endstation angekommen sind, erreichen Sie das Europahaus Wien nach etwa 3 Minuten zu Fuß.

## PARKORDNUNG

Das gesamte Gelände ist Privatgrund; es gelten die Bestimmungen der StVO. Der Geltungsbereich umfasst das gesamte Areal des EUROPAHAUSES.

Es stehen vier E-Auto-Parkplätze zur Verfügung. Die Verrechnung erfolgt direkt mit dem Anbieter.

Das Abstellen von Fahrzeugen ist ausschließlich auf den durch Beschilderung ausgewiesenen Parkflächen gestattet. Reisebusse dürfen nur auf den gekennzeichneten Busparkplätzen abgestellt werden; das Parken von PKWs und einspurigen Fahrzeugen auf diesen Flächen ist nicht erlaubt.

Ein dauerhaftes Parken ist nicht gestattet. Bei Verfügbarkeit ist das Parken für die Dauer einer Veranstaltung gegen einen Unkostenbeitrag von € 5,- pro Tag möglich, wovon ein Teil gespendet wird. Bei Vollausslastung sind Fahrzeuge außerhalb des Geländes abzustellen (Kurzparkzone beachten).

Gekennzeichnete Bereiche wie Zu- und Ausfahrten sowie Feuerwehr- und Rettungszufahrten sind freizuhalten. Zuwiderhandelnde müssen mit einer Besitzstörungsklage rechnen.

Für nicht ordnungsgemäß abgestellte und/oder verschlossene Fahrzeuge übernimmt das EUROPAHAUS Wien keine Haftung. Das Abstellen erfolgt auf eigene

Gefahr; die Parkplätze sind NICHT BEWACHT. Eine Haftung für Schäden durch Dritte oder höhere Gewalt (z. B. Wasser, Feuer, Sturm) ist ausgeschlossen.

Das Europahaus Wien behält sich vor, Parkplätze teilweise oder vollständig zu sperren. Verunreinigungen sind zu unterlassen; erforderliche Reinigungen werden dem ParkplatznutzerInnen in Rechnung gestellt. FahrzeuglenkerInnen haften für verursachte Schäden und haben diese unverzüglich an der Rezeption in Haus 1 zu melden.

Diese Parkordnung tritt mit 1. Jänner 2022 in Kraft. Gerichtsstand ist Wien.



Mit GoogleMaps zum EUROPAHAUS Wien



Mit AppleMaps zum EUROPAHAUS Wien



## HAUSORDNUNG & INFORMATIOSBLATT

Sehr geehrte Gäste, natürlich ist es uns ein besonderes Anliegen, dass Sie sich bei uns wohlfühlen und sind bemüht jeden Ihrer Wünsche zu erfüllen.

### Geltungsbereich

Sie befinden sich auf einem Privatgelände. Diese Hausordnung gilt für alle Veranstaltungsräume des Europahauses Wien.

### Beginn

Der Beginn und das Ende einer Veranstaltung ist im Vorfeld terminlich abzustimmen.

### Parkordnung

Wir bitten um gesonderte Beachtung unserer Parkordnung, insbesondere um die Freilassung der Feuerwehreinfahrten, Beachtung der Hinweistafeln, des Verbotes des Parkens auf Grünflächen. Wir nehmen keine Reservierung von Parkplätzen vor und bitten um Verständnis, dass bei Bedarf auch außerhalb unseres Areals geparkt werden muss (stadtauswärts entfällt die Kurzparkzone).

### Schlüsselübergabe und Nutzungseinweisung

Die Schlüssel für die Veranstaltungsräume können am Tag der Veranstaltung bei der Rezeption abgeholt werden. Der Veranstalter ist für die ordnungsgemäße Übernahme und Übergabe der Räumlichkeiten verantwortlich.

Gekennzeichnete Fluchtwege sind unbedingt freizuhalten.

### Ruhezeiten

Es wird darauf hingewiesen, dass das Europahaus Wien verpflichtet ist für die Einhaltung der Nachtruhe ab 22 Uhr zu sorgen. Laute Musik in unseren Seminarbereichen ist verboten.

Lärmbelästigungen auf dem Gelände sind zu vermeiden. Vom Veranstaltungszentrum aus bitten wir unsere Gäste nicht zu nahe an den Studentenheimbereich heranzutreten und aus Rücksichtnahme auf die Studenten nicht direkt vor deren Fenster zu musizieren oder sonstigen Lärm zu verursachen. Falls Sie einen Teil Ihres Seminars in unserer Parklandschaft verbringen möchten, nutzen Sie dafür bitte andere Teile unseres Areals.

### Sauberkeit/Ordnung/Umwelt/Tiere

Der Veranstalter hat auf Sauberkeit zu achten und die Seminar- und Konferenzräume sauber zu verlassen. Sondermüll und Putzaufwand wie z. B. Konfetti/Lametta/Partysprays und sonstige starke Verunreinigungen erfordern besonderen Putzaufwand und sind somit nicht in der Pauschale enthalten und müssen extra in Rechnung gestellt werden. Natürlich möchten wir, dass Sie sich bei uns wohlfühlen, aber bitte nicht Barfuß. Sowohl aus hygienischen als auch ästhetischen Gründen, und

um Verletzungen zu vermeiden bitten wir Sie Ihr Schuhwerk anzubehalten. Das Anbringen jeglicher Gegenstände (auch Post-Its, Papier usw.) an Wänden, Türen und Fenstern ist nicht erwünscht und somit untersagt. Tische und Stühle aus dem Innenbereich sind nicht für den Außenbereich vorgesehen. Wir haben gesondertes Gartenmobiliar, das Sie gerne buchen können. Das Mitbringen von Tieren ist im Veranstaltungsbereich nicht vorgesehen, ausgenommen sind Begleithunde.

### Schäden und Haftung

Der Veranstalter haftet für Beschädigungen oder Verlust von festem oder mobilem Inventar oder Geräten des Europahauses Wien die während der Veranstaltung bzw. Auf-/Abbaues verursacht werden, ohne Verschuldensnachweis. Für Verlust oder Beschädigung eingebrachter Gegenstände übernimmt das Europahaus Wien keine Haftung. Technische Geräte sind bei der Übernahme zu prüfen, pfleglich zu behandeln und intakt zurückzugeben. Mutwillige Zerstörungen werden zur Anzeige gebracht. Der Umgang mit offenem Feuer ist auf dem gesamten Areal nicht gestattet! Ein Auslösen der Brandmeldeanlage ist kostenpflichtig. Bei Sturm sowie Unwetter dürfen unsere Sonnenschirme nicht geöffnet werden und es darf auch nicht gegrillt werden. Beim Grillen verwenden Sie bitte Gewerbe-Abdeck/Schutzplanen und hinterlassen Sie den Grillplatz wieder sauber. Zusätzlichen Reinigungsaufwand müssen wir leider extra in Rechnung stellen. Bitte beachten Sie, dass das steigenlassen von mehr als 30 Luftballons einer behördlichen Genehmigung bedarf. Luftballons mit Blinkvorrichtungen ebenso chinesische Laternen sind seitens der Austro- Control verboten. Grundsätzlich bedarf das Betreiben von uLFZ bei Hochzeiten, Firmenevents, etc. (Menschenansammlungen) immer einer Sonderbewilligung der [Austro Control](#).

stellen. Bitte beachten Sie, dass das steigenlassen von mehr als 30 Luftballons einer behördlichen Genehmigung bedarf. Luftballons mit Blinkvorrichtungen ebenso chinesische Laternen sind seitens der Austro- Control verboten. Grundsätzlich bedarf das Betreiben von uLFZ bei Hochzeiten, Firmenevents, etc. (Menschenansammlungen) immer einer Sonderbewilligung der [Austro Control](#).

stellen. Bitte beachten Sie, dass das steigenlassen von mehr als 30 Luftballons einer behördlichen Genehmigung bedarf. Luftballons mit Blinkvorrichtungen ebenso chinesische Laternen sind seitens der Austro- Control verboten. Grundsätzlich bedarf das Betreiben von uLFZ bei Hochzeiten, Firmenevents, etc. (Menschenansammlungen) immer einer Sonderbewilligung der [Austro Control](#).

### Alkohol, Rauchen, Drogen

Das Jugendschutzgesetz ist zu beachten. Rauchen und Trinken von Alkohol, das schließt den Kauf, Handel und Konsum mit ein, unter 16 Jahren ist verboten. Das Besitzen, Kaufen, Handeln und Konsumieren sämtlicher anderer Drogen ist strengstens für alle untersagt.

Es besteht ein gesetzliches Rauchverbot in allen Veranstaltungsräumen.

### Speisen und Getränke

Der Verzehr von mitgebrachten Speisen und Getränken ist untersagt. Ausnahmen sind schriftlich zu vereinbaren und können Kosten verursachen.

### Veranstaltungsende

Bitte beachten Sie, dass nach Beendigung der Veranstaltung, die Räumlichkeiten in einem ordnungsgemäßen Zustand übergeben werden. Zusätzlichen Reinigungsaufwand müssen wir leider extra in Rechnung stellen.

### Technik

Die Technik in der ORANGERIE, SCHLOSS sowie in allen Seminar und Konferenzräumen etc. ist auf dem neuesten Stand und wurde kürzlich optimiert. Wir bitten Sie unsere Standard-Einstellungen nicht zu verändern!

### Anweisungen

Wir ersuchen Sie die Anweisungen der MitarbeiterInnen des Europahauses Folge zu leisten.

### Notfälle

Bei Notfall wenden Sie sich an unsere Rezeption im Tagungshaus.

### Wichtige Rufnummern:

Headoffice	DW 76
Rezeption	DW 77
Eventbereich Seminar	DW 63
Eventbereich Hochzeiten	DW 23
Feuerwehr	122
Polizei	133
Rettung	144
Euro-Notruf	112

### Danke für Ihr Verständnis und Ihre Hilfe.

### Ihr Europahaus Wien Team

## ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

Die Überlassung von Konferenz- und Bankett-räumen zur Durchführung von Veranstaltungen sowie für alle damit verbundenen Leistungen und Lieferungen, entsprechend der zur Verfügungsstellung sonstiger Räume, Wandflächen und anderer Flächen.

### Reservierungen

Reservierungen von Räumen und Flächen sowie die Vereinbarung von sonstigen Leistungen und Lieferungen werden erst mit der Bestätigung durch die Europahaus Wien GmbH für diese sowie für den Veranstalter bindend. Gemachte Angebote sind stets freibleibend. Die Überlassung von Räumen, Vitrinen und Flächen begründet ein Mietverhältnis.

Unter- oder Weitervermietung von Räumen und Flächen ist nur mit ausdrücklicher Genehmigung vom Veranstaltungszentrum Europahaus zulässig. Auftraggeber, die nicht gleichzeitig Veranstalter sind, haften mit diesen als Gesamtschuldner für die Erfüllung aller Vereinbarungen.

### Preise

Sämtliche Preise verstehen sich in Euro inklusive aller Steuern und Abgaben. Die Preise gelten bis auf Widerruf. Eine Erhöhung des Umsatzsteuersatzes geht zu Lasten des Ver-

anstalters. Überschreitet der Zeitraum zwischen Vertragsabschluss und Leistungserbringung 120 Tage, so behält sich die Europahaus Wien GmbH das Recht vor, Preisänderungen vorzunehmen. Wir verrechnen pro Eventrechnung bzw. Hotelrechnung € 2,40 Bearbeitungs- und Buchhaltungsaufwand sowie € 2,50 Energiekostenpauschale und Geldverkehrsspesen. Bitte geben Sie uns die gewünschte Rechnungsanschrift im Vorhinein bekannt. Für nachträgliche Rechnungsänderungen wird eine Gebühr von € 25,- verrechnet.

### Bei Veranstaltungen mit gastronomischen Leistungen

Der Veranstalter nimmt zur Kenntnis, dass die Europahaus Wien GmbH bei jenen Veranstaltungen, bei denen Speisen serviert werden sollen, bis spätestens 14 Tage vor Veranstaltung die genaue Angabe der teilnehmenden Personen sowie die Speisenauswahl benötigt. Diese Zahl gilt als garantierte Mindestzahl und wird dem Veranstalter von der Europahaus Wien GmbH jedenfalls in Rechnung gestellt. Darüber hinausgehende Bestellungen von Speisen, Getränken, etc. werden zusätzlich verrechnet. Das Mitbringen von Speisen und Getränken zum Verzehr an Ort und Stelle ist nicht gestattet.

Ausnahmen sind in Absprache mit der Europahaus Wien GmbH und bei Bezahlung der hausüblichen Servicekosten sowie von Stopfgeld beim Mitbringen von speziellem Hochzeitswein möglich.

### Veröffentlichung / Werbung

Zeitungsanzeigen und Wurfsendungen, die Einladungen zu Veranstaltungen jeglicher Art im Veranstaltungszentrum Europahaus enthalten, bedürfen unserer schriftlichen Genehmigung. Erfolgt eine Veröffentlichung ohne Einverständnis der Europahaus Wien GmbH und werden dadurch wesentliche Interessen der Europahaus Wien GmbH beeinträchtigt, so behält sie sich das Recht vor, die Veranstaltung abzusagen. Entstehende Kosten, entgangene Einnahmen und mögliche Schadenersatzansprüche hat der Veranstalter zu tragen.

### Musik

Ist während einer Veranstaltung Musik, eine Filmvorführung oder eine Ausstellung vorgesehen, so wird ersucht, die gesetzlich erforderlichen Anmeldungen bei AKM oder MA 36 rechtzeitig und persönlich einzubringen und die bestätigten Formulare eine Woche vor der Veranstaltung der Europahaus Wien GmbH zur Einsicht vorzulegen. Alle diesbezüglichen Kosten gehen zu Lasten des Veranstalters.

### Nachtruhe

Die gesetzliche Sperrstunde im Restaurantbereich liegt bei 02:00 Uhr. Eine Verlängerung, so nicht gegeben (wir ersuchen um Rücksprache mit dem Eventteam), kann über

das zuständige Bezirkspolizeikommissariat (1150, Tannengasse 8 - 10, Tel. 31310-47160) beantragt werden. Wir bitten um Verständnis, dass das Veranstaltungszentrum Europahaus als Veranstaltungsort dazu verpflichtet ist, für die Einhaltung der verschiedenen Auflagen zu sorgen, vor allem auch für die Einhaltung der Nachtruhe. Wir machen ausdrücklich darauf aufmerksam, dass der „freie“ Abschluss von Knallkörpern u. Ä. m. im Stadtgebiet und damit auch im Gelände des Europahauses verboten ist. Das Abschließen von Feuerwerken bedarf einer Genehmigung von behördlicher Seite und der Einwilligung der Hausverwaltung des Europahauses und kann nur von professionellen Pyrotechnikfirmen durchgeführt werden.

### Dekoration

Die Anbringung von Dekorationsmaterial oder von sonstigen Gegenständen ist ohne Zustimmung der Europahaus Wien GmbH nicht gestattet. Sämtliches Dekorationsmaterial muss den feuerpolizeilichen Anforderungen entsprechen.

### Haftung

Für Beschädigungen oder Verlust von festem oder mobilem Inventar oder Gerät der Europahaus Wien GmbH, die während der Veranstaltung bzw. des Aufbaues oder Abbaues verursacht werden, haftet der Veranstalter ohne Verschuldensnachweis. Die Europahaus Wien GmbH oder das Veranstaltungszentrum Europahaus kann den Abschluss entsprechender Versicherungen verlangen. Für Verlust oder Beschädigung eingebrachter Gegenstände übernimmt die Europahaus Wien GmbH keine Haftung. Sollen diese gegen Feuer, Wasser, Diebstahl, Beschädigung oder jede andere Gefahr versichert werden, hat der Veranstalter die Versicherung zu besorgen.

### Zahlungsbedingungen

(1) Zur Terminfixierung ist eine Anzahlung in Höhe der Raummiete zu leisten.  
(2) 80 % des gebuchten Gesamtumsatz ist bis 21 Tage vor der Veranstaltung zu leisten.  
(3) Die Rechnungslegung erfolgt nach der Veranstaltung per E-Mail. Zahlungsfrist 3 Tage, ohne Abzüge.  
Bitte geben Sie uns die gewünschte Rechnungsanschrift im Vorhinein bekannt. Für nachträgliche Rechnungsänderungen wird eine Gebühr von € 25,- verrechnet.

(4) Im Falle des Zahlungsverzuges gelten:  
a.) Für Verbrauchergeschäfte (d. h. für Geschäfte zwischen Unternehmern und Verbrauchern) oder für Geschäfte zwischen Privaten gilt ein gesetzlicher Verzugszinssatz von 4 %.  
b.) Für Geschäfte zwischen Unternehmern (bzw. Unternehmern und juristischen Personen des öffentlichen Rechts wie Bund, Länder, Gemeinden, Ministerien, Vereine, Verbände) gilt ein gesetzlicher Verzugszinssatz von 8,58 %.

### Stornierungen

(1) Bis spätestens 8 Monate vor dem vereinbarten Veranstaltungstermin kann der Vertrag mit einer Bearbeitungsgebühr von 600,- Euro von beiden Vertragspartnern durch einseitige Erklärung aufgelöst werden. Die schriftliche Stornoerklärung muss bis spätestens acht Monate vor dem vereinbarten Veranstaltungstermin in den Händen des Vertragspartners sein.  
(2) Bei Stornierungen bis 21 Tage vor dem vereinbarten Veranstaltungstermin kann der Vertrag von beiden Vertragspartnern durch einseitige Erklärung aufgelöst werden, es ist jedoch eine Stornogebühr im Ausmaß der jeweiligen Exklusivmiete der Räumlichkeiten zu bezahlen. Die schriftliche Stornoerklärung muss bis spätestens 21 Tage vor dem vereinbarten Veranstaltungstermin in den Händen des Vertragspartners sein.  
(3) Bei Stornierungen 20 bis 11 Tage vor Veranstaltungstermin werden die jeweilige Raummiete + 80% der gebuchten Leistungen verrechnet. Die schriftliche Stornoerklärung muss bis spätestens 11 Tage vor dem vereinbarten Veranstaltungstermin in den Händen des Vertragspartners sein.  
(4) Bei Stornierungen ab 10 Tag vor Veranstaltungstermin werden die jeweilige Raummiete + 100% der gebuchten Leistungen verrechnet.

Auch wenn der Gast die gebuchten Räumlichkeiten bzw. die gastronomische Leistung nicht in Anspruch nimmt, ist er der Europahaus Wien GmbH gegenüber zur Bezahlung des vereinbarten Entgeltes verpflichtet.

### Vertragsauflösungen durch das Veranstaltungszentrum Europahaus

Die Europahaus Wien GmbH ist berechtigt, jederzeit und ohne Angabe von Gründen das Vertragsverhältnis zu beenden, wenn:

- die Veranstaltung den reibungslosen Geschäftsbetrieb beeinträchtigt
- der Ruf sowie die Sicherheit des Hauses gefährdet sind
- im Falle höherer Gewalt

Keinesfalls ist der Veranstalter zur Geltendmachung von Schadenersatzansprüchen berechtigt. Erfüllungsort für alle sich aus der Vertragsbeziehung ergebenden Verbindlichkeiten ist Wien. Ausschließlicher Gerichtsstand ist ebenso Wien.

### Gesetzliches Rauchverbot in allen Veranstaltungsräumen

Wir machen ausdrücklich darauf aufmerksam, dass das gesetzliche Rauchverbot in allen unseren Veranstaltungsräumen, auch bei „geschlossenen Veranstaltungen“, einzuhalten ist. Der Veranstalter haftet für alle Schäden, die der Europahaus Wien GmbH durch eine eventuelle Gesetzesübertretung durch Teilnehmer seiner Gesellschaft entstehen.



# EUROPAHAUS WIEN



## KONTAKT VERANSTALTUNGEN

+43 1 57 666 DW 23  
events@europahauswien.at



## KONTAKT SEMINARE

+43 1 57 666 DW 63  
seminar@europahauswien.at



## KONTAKT HOTEL

+43 1 57 666 DW 79  
hotel@europahauswien.at



## ALLGEMEINE KONTAKTDATEN

www.europahauswien.at  
europahaus\_wien  
3D-Tour