

Menüvorschläge

*für besondere Anlässe mit einheitlichem Menü
ab 10 Personen*

*Wir bitten um Verständnis,
dass aus organisatorischen Gründen
ab 15 Personen kein à la carte
möglich ist*

Wir helfen Ihnen gerne weiter, wenn dazu Fragen offen sind.

*Mit * gekennzeichnete Speisen & Menüs können wir auch kurzfristig anbieten
oder Sie wählen aus unserer aktuellen Speisekarte.*

2025



Freihofstraße 64-66
73033 Göppingen

Telefon: 07161-6700
www.hotel-hohenstaufen.de
info@hotel-hohenstaufen.de

An Räumlichkeiten für ihre Feier bieten wir Ihnen...

<i>Welfensaal</i>	<i>24 - 80 Personen</i>
<i>Wintergarten</i>	<i>10 - 24 Personen</i>
<i>Fliegerstube</i>	<i>8 - 14 Personen</i>
<i>Restaurant</i>	<i>60 Sitzplätze</i>

und unsere MärklinBar zum gemütlichen Beisammensein.

<i>Küchenchef</i>	<i>Herr Markus Weiß</i>
<i>Restaurantleiter</i>	<i>Herr Thomas Heer</i>
<i>Bankettleitung</i>	<i>Frau Eva Maria Müller</i>

*Unsere Speisen werden aus marktfrischen und regionalen Zutaten
in unserem Hause hergestellt.*

Bei Allergien und Speisunverträglichkeiten sprechen Sie uns bitte an!

*Gerne beraten wir Sie bei der Zusammenstellung Ihres Menüs
und den passenden Weinen.*

*Mit * gekennzeichnete Speisen & Menüs können wir auch kurzfristig anbieten
oder Sie wählen aus unserer aktuellen Speisekarte.*

*ab 1.00 Uhr erheben wir einen Nachtzuschlag von
€ 30.00 pro Mitarbeiter und angefangener Stunde.*

*Fingerfood für den Empfang berechnen wir mit ab € 3,50 pro Person,
das Kaffeegedeck als erweiterte Gangfolge berechnen wir mit € 9,50 pro
Person
und das Kaffeegedeck als einzelner Gang wird mit € 12,50 pro Person
berechnet.*

*Mitternachtskäse berechnen wir mit € 10,60 pro Person.
Blumendekoration bestellen wir gerne für Sie.*

*Unsere Preise sind inklusive 19 % Mehrwertsteuer.
(Preisänderungen vorbehalten)*

Wir wünschen Ihnen viel Spaß bei der Auswahl!

Klassiker

Auswahl an beliebten Menüs

Menü 1*

Rinderkraftbrühe mit Maultäschle

...6,90

Die kleinen Lendchen Hohenstaufen

auf Champignonrahmsoße

Gemüse vom Markt

Hausgemachte Spätzle

...23,90

Unser Eisgugelhupf

mit Früchten garniert

...9,50

Menü 2

Klare Tomatenessenz

mit Basilikumklößchen

...9,50

Rinderfilet Wellington

im Blätterteig gebacken

Madeirasoße

Gemüse vom Markt

...35,00

Schwarzwälder Crêpe

gefüllt mit heißen Sauerkirschen

und Walnusseis

...10,20

Menü 3

Feldsalat im Walnussdressing

mit knusprigen Speckwürfeln

und Croûtons

...10,50

Zarte Ochsenbäckle im

Trollingersöble

Wirsinggemüse

Kartoffel-Spinatroulade

...28,50

Heiße Himbeeren

mit Vanilleeis

...7,80

Menü 4

Broccolicremesuppe

...7,50

Kalbsbraten

auf Sherrysoße

mit Rahmchampignons

Hausgemachte Spätzle

...28,50

Crème Brûlée

mit Früchten

...7,80

Mit * gekennzeichnete Speisen & Menüs können wir auch kurzfristig anbieten
oder Sie wählen aus unserer aktuellen Speisekarte

Frühlings erwachen



Spargelmenüs (April – Juni)

Menü 1

Bärlauchsüppchen
mit Croûtons
...7,50

Stangenspargel
mit Kalbsrückensteak
Petersilienkartoffeln
Sauce Hollandaise
...35,60

Erdbeerrosette
mit Vanilleeis
...10,60

Menü 2

Hausgebeizter Norweger Lachs
mit Sahnemeerrettich und Salatbukett
...13,90

Die Lendchen Hohenstaufen
auf Champignonrahmsoße
mit Stangenspargel
Hausgemachte Spätzle
...29,50

Grand-Marnier Eisparfait
mit marinierten Erdbeeren
und Rhabarber
...10,60

Menü 3

Spargelcremesuppe
...8,50

Zanderfilet knusprig auf der Haut gebraten
an Rieslingschaum
mit Ragout von grünem und weißem Spargel
Bärlauchflädle
...29,50

Erdbeer-Tiramisu
...9,50

Mit * gekennzeichnete Speisen & Menüs können wir auch kurzfristig anbieten
oder Sie wählen aus unserer aktuellen Speisekarte.



(Menüs zur heißen Jahreszeit)

Menü 1

Avocadofächer

mit Salat von Melone, Gurke und
Zuckerschoten
mit gebratenen Garnelen
...16,50

Kalbsrückensteak

in der Kräuterkruste mit Sherrysoße
Gemüse und Kartoffelplätzchen
...31,00

Eierlikör Crème brûlée

mit Früchten und Erdbeereis
...9,50

Menü 2

Carpaccio von der Rinderlende

mit gehobeltem Parmesan
...16,50

Seeteufelmedaillons

auf Orangen-Pfeffersahne
mit Blattspinat und Kräuternudeln
...32,50

Geeister Cappuccino

mit **gebrannter Mandelcreme**
und kleinem Fruchtsalat
...10,60

Menü 3

Blattsalate in Vinaigrette

mit gebratenen Garnelen
...16,50

Filetsteak (180g)

mit glasierten Champignons und Grillgemüse
Ofenkartoffel mit Kräutersauerrahm
...35,00

Joghurt-Limettencreme

mit Beerenragout und Holunder-Eisparfait
...9,50

Mit * gekennzeichnete Speisen & Menüs können wir auch kurzfristig anbieten
oder Sie wählen aus unserer aktuellen Speisekarte.



(Menüs zur dritten Jahreszeit)

Menü 1

Rehessenz

mit Markklößchen und Gemüsestreifen

...9,50

Zarte Lendchen mit Pfifferlingen

in Kräuterrahm

Hausgemachte Spätzle

...28,50

Heiße Apfelküchle

in Zimt und Zucker mit Vanilleeis

...9,50

Menü 2

Schaumsüppchen vom Hokkaido-Kürbis

mit Kernöl und Croûtons

...7,50

Rücken vom Schurwaldreh

am Stück gebraten

mit Casissoße, Pfifferlinge

und Mandelbroccoli

hausgemachte Spätzle

...35,60

Zwetschgenparfait

mit Sanddornsoße

...9,50

Menü 3

Feldsalat in Vinaigrette

mit gerösteten Walnüssen und Rosmarincroûtons

...10,50

Pfifferlingrahmsuppe

...7,50

Entenbrust

auf Portweinjus

mit Kartoffel-Apfelgratin

...29,50

Hagebutten-Eisparfait

mit Sauerkirschragout

..9,50

Mit * gekennzeichnete Speisen & Menüs können wir auch kurzfristig anbieten
oder Sie wählen aus unserer aktuellen Speisekarte.

Eisblüten

(Menüs zur kalten Jahreszeit)



Menü 1

Feldsalat im Himbeerdressing

mit Croûtons

...10,50

Knuspriger Gänsebraten

auf Gänsejus

Rotkohl, glasierte Maronen

Semmelknödel oder Spätzle

Apfelmus

...42,80

Cassisbirne

mit Zimtschaum und Walnusseis

...9,50

Menü 2

Kartoffelrahmsuppe

mit Lachsstreifen

...8,50

Rehgulasch

in kräftigem Spätburgunder geschmort

mit gebratenen Champignons

Hausgemachte Spätzle

Williamsbirne mit Preiselbeeren

...25,00

Lebkuchenparfait

mit heißer Ingwerschokolade

...9,50

Menü 3

Klare Ochsenschwanzsuppe

mit Käsestäbchen

...9,50

Ganze Schweinelende Allgäuer Art

im Speckmantel auf Rahmsauce

mit gebratenem Wirsinggemüse

Käserahmspätzle

...28,50

Tiroler Apfelstrudel (mit Rosinen)

mit Vanilleeis

...9,50

Menü 4

Schaumsüppchen

vom Hokaido-Kürbis

mit Kernöl und Croûtons

...7,50

Rehrücken rosa gebraten

auf Cassisauce

mit gebratenen Pilzen

Broccoli und Haselnusspätzle

...35,60

Hagebuttenparfait

mit Sauerkirschragout

...9,50

Mit * gekennzeichnete Speisen & Menüs können wir auch kurzfristig anbieten
oder Sie wählen aus unserer aktuellen Speisekarte.

ODER...

Sie stellen sich ihr Wunsch-Menü selbst zusammen!

Kalte Vorspeisen

*Bunter Salatteller**

mit marinierten Blattsalaten und Rohkostsalaten ...9,50

als Beilagensalat ...6,10

Feldsalat im Walnussdressing

mit knusprigen Speckwürfeln und Brotcroûtons ...10,50

Wacholdergeräuchertes Forellenfilet

mit Salat Waldorf und Sahnemeerrettich ...13,90

Hausgebeizter Norweger Lachs mit Sahnemeerrettich ...13,90*

Kalbsrückenscheiben

mit milder Thunfischsoße und Anti-Pasti-Gemüse ... € 16,50

*Carpaccio von der Rinderlende**

mit gehobeltem Parmesan und Salatbukett ...16,50

Vorspeisenteller Neptun

*von der wacholdergeräucherten Schwarzwaldforelle,
hausgebeiztem Lachs und gebratenen Garnelen ...20,60*

*Mit * gekennzeichnete Speisen & Menüs können wir auch kurzfristig anbieten
oder Sie wählen aus unserer aktuellen Speisekarte.*

Suppen

Klare Tomatenessenz mit Basilikumklößchen 9,50

*Maultaschensuppe** ...6,90

Rinderkraftbrühe

mit Eierstich, Flädle, gefülltem Flädle oder Griesklößchen ...7,50

Rehessenz mit gefülltem Pilzflädle ...9,50

Klare Ochsenchwanzsuppe mit Käsestäbchen 9,50

Unser Orangen-Tomaten-Borschtsch

mit dicker Sahne ...7,50

*Das aufgeschlagene Kräutersüppchen** ...7,50

Kresseschaumsuppe ...7,50

*Hummercremesuppe** mit Cognacsahne ...11,70

*Allgäuer Käserahmsuppe** mit Croûtons ...7,50

*Kartoffelrahmsuppe** mit Lachsstreifen ...8,50

Schwäbische Hirnsuppe mit Pfeisele ...7,50

Mit * gekennzeichnete Speisen & Menüs können wir auch kurzfristig anbieten
oder Sie wählen aus unserer aktuellen Speisekarte.

Warme Vorspeisen

Gebratene Garnelen an bunten Blattsalaten* ...16,50

Rosa gebratene Barbarie-Entenbrust
mit Orangensoße an Salatbukett ...19,50

Jacobsmuscheln in Noilly-Prat
auf Blattspinat und Kräuterhollandaise überbacken ...21,70

Vegetarische Vollwertgerichte

Käsespätzle mit Salatteller* ...16,10

*Mediterranes Gemüse vom Grill**
mit Schafskäse überbacken, Kräuterreis 17,80

Champignons mit Tomaten, Kräuter, Knoblauch und Ingwer
in Weißweinsoße, feine Bandnudeln und gehobeltem Parmesan ...18,70

Gebackener Schafskäse
mit glasierten Kirschtomaten und Bratkartoffeln ...17,80

Gelbes Thai Curry (vegan) mit gebratenem Gemüse,
Cashewkerne, Champignons, Kokosmilch und Basmati-Reis ...17,80

Mit * gekennzeichnete Speisen & Menüs können wir auch kurzfristig anbieten
oder Sie wählen aus unserer aktuellen Speisekarte.

Fisch

Eglifilet im Eimantel gebraten

auf Dillschaum mit Salzkartoffeln ...26,50 / 29,50

Lachsschnitte

mit Champignons in Zitronenbutter gebraten,
dazu Petersilienkartoffeln26,50 / 29,50

Dorade-Royalfilet in der Wildkräuterkruste

mit Grillgemüse und Butterkartoffeln27,50 / 30,50

Filet von der Lachsforelle

auf bunten Gemüsestreifen und Champagnerrahm
mit Petersilienkartoffeln ...26,50 / 29,50

Roulade von Lachs und Zander

auf Zitronensoße mit Kräuterreis ...29,00 / 32,00

Zanderfilet Kloster Lorch

auf Blattspinat mit Käse-Rahm überglänzt
und Butternudeln ...27,50/ 30,50

Gefüllte Seezungenröllchen

auf Safranschaum mit Kräuternudeln ...29,50 / 32,50

Medaillons vom Seeteufel

auf Orangen-Pfeffersahne mit Blattspinat und
Kräuternudeln ...31,00 / 34,00

Fisch als Zwischengang

Roulade von Lachs und Zander auf Zitronensoße ...22,00

Gefüllte Seezungenröllchen auf Safranschaum ...22,50

Medaillons vom Seeteufel auf Orangen-Pfeffersahne ...24,00

Schwein

Krustenbraten vom Schwäbischen Landschwein *
und hausgemachten Spätzle ...19,50

Die zarten Lendchen Hohenstaufen*
auf Champignonrahmsoße mit Gemüse der Saison
und hausgemachten Spätzle ...23,90

Schweinefilet
auf Sherry-Rahmsoße mit Gemüse der Saison
und hausgemachten Spätzle ...25,00

Schweinefilet Allgäuer Art am Stück
im Speckmantel gebraten, Rahmsoße, Gemüse
und Käserahmspätzle ...28,50

Kalb

Kalbsbraten auf Sherrysoße
mit Rahmchampignons und hausgemachten Spätzle ...28,50

Kalbsleber auf gebratenen Apfelscheiben
mit Röstzwiebeln und Kartoffelpüree ...28,40

Kalbsrücken in der Kräuterkruste gebraten
auf Sherry-Rahmsoße mit Gemüse der Saison und Kartoffelplätzchen ... 31,00

Kalbsmedaillons vom Filet im Blätterteigmantel
auf Rahmsoße mit feinem Gemüse umlegt ...36,20

Mit * gekennzeichnete Speisen & Menüs können wir auch kurzfristig anbieten
oder Sie wählen aus unserer aktuellen Speisekarte.

Rind

Roulade vom schwäbischen Weiderind

mit Karotten-Erbsengemüse und Kartoffelpüree ...28,50

Zarte Ochsenbäckle im Trollingersößle

mit Wirsinggemüse und Kartoffel-Spinatroulade ...28,50

*Filetsteak (180g) **

mit Madagaskar-Pfeffercrème überbacken,

Gemüse vom Markt und Bratkartoffeln oder Kroketten ...35,10

Rinderfilet Wellington im Blätterteig gebacken

auf Madeirasoße mit Gemüse vom Markt ...35,10

*Zwiebelrostbraten**

auf Rotweinsauce mit hausgemachten Spätzle ...30,60

Lamm

Saftiges Lammhäxle

auf provenzalische Art im Ofen geschmort

mit Ratatouille-Gemüse und Zwiebel-Kartoffeln ...25,50

Lammrücken

auf Rosmarinjus mit Bohnenbündel im Speck und Grilltomate

mit Kartoffel-Apfelgratin ...35,60

Mit * gekennzeichnete Speisen & Menüs können wir auch kurzfristig anbieten
oder Sie wählen aus unserer aktuellen Speisekarte.

Geflügel

Putenschnitzel

mit Tomate und Mozzarella gefüllt, Kräutersoße und Bandnudeln...26,50

Brüstchen vom Schwäbischen Landgockel

in der Kräuterkruste auf Rahmsoße
mit Gemüse der Saison und Kartoffelkühle ...25,50

Barbarie-Entenbrust rosa gebraten

auf Portweinjus mit Gemüse der Saison und Kartoffelgratin ...29,50

Junge Ente Bigarade

auf Orangensoße mit Mandelbroccoli und Serviettenködel ...30,60

Wild

Rehbraten aus der Keule

auf Rahmsoße mit Champignons, Rotkohl, Semmelknödel
und Williamsbirne mit Preiselbeeren ...29,50

Rehgulasch in kräftigem Spätburgunder geschmort

mit gebratenen Champignons, Semmelknödel
und Williamsbirne mit Preiselbeeren 25,00

Hasenrückenfilet

auf Wacholderrahm mit Waldpilzen, hausgemachten Spätzle
und Williamsbirne mit Preiselbeeren ...31,70

Rehrücken rosa gebraten

auf Cassissoße mit gekräuterten Waldpilzen,
Broccoli und Haselnussspätzle ...35,60

Dessert

*Crème Brûlée** ...7,80

Heiße Himbeeren, Brombeeren* oder
Schattenmorellen mit Vanilleeis ...7,80

Tiroler Apfelstrudel (mit Rosinen) mit Vanilleeis ...9,50

Karamelcrème mit Früchten der Saison ...7,80

*Heiße Apfelküchle** mit Vanilleeis ...9,50

Unser *Eisgugelhupf** (mit Rumrosinen) mit Früchten garniert ...9,50

Cassisbirne mit Zimtschaum und Walnusseis ...9,50

Bunter Fruchteteller
mit Weinschaumsoße und Zitronensorbet ...9,50

Schwarzes und *weißes Mousse au Chocolat* ...9,50

Schwarzwälder Crêpe
mit heißen Sauerkirschen und Walnusseis ...10,20

*Crêpes Suzettes** mit Vanilleeis ...10,90

Geeister Cappuccino mit *gebrannter Mandelcreme*
und kleinem Fruchtsalat ...9,50

*Buntes Dessert-Allerlei** ...10,60

Mit * gekennzeichnete Speisen & Menüs können wir auch kurzfristig anbieten
oder Sie wählen aus unserer aktuellen Speisekarte.

Schwäbisches Büffet

Vorspeisen

Albschinken mit Linsensalat
Tafelspitz in Tomaten-Kräutervinaigrette
Filet von der Schwarzwaldforelle in pikanter Marinade
Brüstchen vom schwäbischen Landgockel auf angemachtem Wurzelgemüse

Salate

Kartoffelsalat
Schwäbischer Wurstsalat
Salat von Weißkraut und Äpfeln
Marktfrische Blattsalate der Saison

Hauptgänge

Hausgemachte Maultaschen, geschmälzt
Krustenbraten vom schwäbischen Landschwein
Zwiebelrostbraten mit Trollingersoße (150g pro Person)

Beilagen

Hausgemachte Spätzle
Schupfnudeln
Semmelknödel
Gemüse vom Markt

Desserts

Unser Eisgugelhupf
Apfelküchle in Zimt und Zucker
Vanilleeis mit heißen Schattenmorellen

ab 25 Personen
ab 40 Personen

Preis pro Person ...48,90
Preis pro Person ...44,50

Wegen des besonderen Aufwands behalten wir uns vor, bei zu erwartender hoher Küchenauslastung, ein Büffet an bestimmten Tagen, nicht anbieten zu können.

Mediterranes Büffet

Vorspeisen

*Anti Pasti Gemüse vom Grill
Melonenschiffchen mit Parmaschinken
Miesmuscheln mit Mandelbutter überbacken
Kalbsbratenscheiben in milder Thunfischsoße mit Kapern*

Salate

*Pikanter Meeresfrüchtesalat mit Knoblauchbrot
Ruccolasalat in Vinaigrette mit Rosmarincroûtons
Italienischer Salat von Tomate, Mozzarella und Basilikum*

Hauptgänge

*Gebratene Maispoularden mit Oliven in Weißweinsauce
Dorade Royalfilet in der Wildkräuterkruste gebraten, Rieslingsoße
Saltimbocca, kleine Kalbsschnitzelchen mit Salbei und Parmaschinken gebraten*

Beilagen

*Rosmarinkartoffeln, Safranrisotto
Grüne Nudeln mit Tomate und Parmesan
Ratatouille-Gemüse*

Desserts

*Zitronensorbet
Panna Cotta mit Himbeersauce
Salat von frischen Früchten mit Maraschino
Italienische Käseauswahl vom Brett*

<i>ab 25 Personen</i>	<i>Preis pro Person</i>	<i>...55,60</i>
<i>ab 40 Personen</i>	<i>Preis pro Person</i>	<i>...51,20</i>

Wegen des besonderen Aufwands behalten wir uns vor, bei zu erwartender hoher Küchenauslastung, ein Büffet an bestimmten Tagen, nicht anbieten zu können.

Gourmet Büffet

Vorspeisen

Ganzer Rehrücken garniert
Parmaschinken mit Melone
Feine Räucherfischvariationen
Hausgebeizter Norweger Lachs, Sahnemeerrettich
Roastbeef rosa gebraten mit eingelegtem Gemüse

Salate

Verschiedene Rohkostsalate
Marktfrische Blattsalate der Saison
Shrimpsalat mit Ananas und Champignons
Apfel-Lauchsalat mit gebratener Hähnchenbrust

Hauptgänge

Lammrücken auf provenzalische Art
Lachsfilet am Stück in der Folie gegart, Dillsoße
Schweinelende mit Rosmarin am Stück gebraten

Beilagen

Gemüse vom Markt
Kartoffelgratin, Spätzle, Basmatireis

Desserts

Unser Eisgugelhupf
Mousse au Chocolat
Salat von frischen Früchten
Tiroler Apfelstrudel mit Vanilleeis
Französische Käseauswahl vom Brett

ab 25 Personen	Preis pro Person	...69,00
ab 40 Personen	Preis pro Person	...65,00

Wegen des besonderen Aufwands behalten wir uns vor, bei zu erwartender hoher Küchenauslastung, ein Büffet an bestimmten Tagen, nicht anbieten zu können.

Allgemeine Geschäftsbedingungen für Veranstaltungen **Stand: Juni 2020**

I. GELTUNGSBEREICH

1.1 Diese Geschäftsbedingungen gelten für Verträge über die mietweise Überlassung von Konferenz-, Bankett- und Veranstaltungsräumen des Hotels zur Durchführung von Veranstaltungen wie Banketten, Seminaren, Tagungen, Ausstellungen und Präsentationen etc. sowie für alle in diesem Zusammenhang für den Kunden erbrachten weiteren Leistungen und Lieferungen des Hotels.¹

1.2 Die Unter- oder Weitervermietung der überlassenen Räume, Flächen oder Vitrinen sowie die Einladung zu Vorstellungsgesprächen, Verkaufs- oder ähnlichen Veranstaltungen bedürfen der vorherigen Zustimmung des Hotels in Textform, wobei § 540 Abs. 1 Satz 2 BGB abbedungen wird, soweit der Kunde nicht Verbraucher ist.

1.3 Allgemeine Geschäftsbedingungen des Kunden finden nur Anwendung, wenn dies vorher ausdrücklich vereinbart wurde.

II. VERTRAGSABSCHLUSS, -PARTNER, HAFTUNG, VERJÄHRUNG

2.1 Vertragspartner sind das Hotel und der Kunde. Der Vertrag kommt durch die Annahme des Antrags des Kunden durch das Hotel zustande. Dem Hotel steht es frei, die Buchung der Veranstaltung in Textform zu bestätigen.

2.2 Das Hotel haftet für von ihm zu vertretende Schäden aus der Verletzung des Lebens, des Körpers oder der Gesundheit. Weiterhin haftet es für sonstige Schäden, die auf einer vorsätzlichen oder grob fahrlässigen Pflichtverletzung des Hotels beziehungsweise auf einer vorsätzlichen oder fahrlässigen Verletzung von vertragstypischen Pflichten des Hotels beruhen. Einer Pflichtverletzung des Hotels steht die eines gesetzlichen Vertreters oder Erfüllungsgehilfen gleich. Weitergehende Schadensersatzansprüche, soweit in Ziffer 9 nicht anderweitig geregelt, sind ausgeschlossen. Sollten Störungen oder Mängel an den Leistungen des Hotels auftreten, wird das Hotel bei Kenntnis oder auf unverzügliche Rüge des Kunden bemüht sein, für Abhilfe zu sorgen. Der Kunde ist verpflichtet, das ihm Zumutbare beizutragen, um die Störung zu beheben und einen möglichen Schaden gering zu halten. Im Übrigen ist der Kunde verpflichtet, das Hotel rechtzeitig auf die Möglichkeit der Entstehung eines außergewöhnlich hohen Schadens hinzuweisen.

2.3 Alle Ansprüche gegen das Hotel verjähren grundsätzlich in einem Jahr ab dem gesetzlichen Verjährungsbeginn. Dies gilt nicht bei Schadensersatzansprüchen und bei sonstigen Ansprüchen, sofern letztere auf einer vorsätzlichen oder grob fahrlässigen Pflichtverletzung des Hotels beruhen.

III. LEISTUNGEN, PREISE, ZAHLUNG, AUFRECHNUNG

3.1 Das Hotel ist verpflichtet, die vom Kunden bestellten und vom Hotel zugesagten Leistungen zu erbringen.

3.2 Der Kunde ist verpflichtet, die für diese und weitere in Anspruch genommenen Leistungen vereinbarten bzw. geltenden Preise des Hotels zu zahlen. Dies gilt auch für vom Kunden direkt oder über das Hotel beauftragte Leistungen, die durch Dritte erbracht und vom Hotel verauslagt werden. Insbesondere gilt dies auch für Forderungen von Urheberrechtsverwertungsgesellschaften.

3.3 Die vereinbarten Preise verstehen sich einschließlich der zum Zeitpunkt des Vertragsschlusses geltenden Steuern. Bei Änderungen der gesetzlichen Umsatzsteuer

oder der Neueinführung, Änderung oder Abschaffung lokaler Abgaben auf den Leistungsgegenstand nach Vertragsschluss werden die Preise entsprechend angepasst. Bei Verträgen mit Verbrauchern gilt dieses nur, wenn der Zeitraum zwischen Vertragsabschluss und Vertragserfüllung vier Monate überschreitet.

3.4 Rechnungen des Hotels ohne Fälligkeitsdatum sind binnen zehn Tagen ab Zugang der Rechnung ohne Abzug zahlbar. Das Hotel kann die unverzügliche Zahlung fälliger Forderungen jederzeit vom Kunden verlangen. Bei Zahlungsverzug des Kunden gelten die gesetzlichen Regelungen. Dem Hotel bleibt der Nachweis eines höheren Schadens vorbehalten.

3.5 Das Hotel ist berechtigt, bei Vertragsschluss vom Kunden eine angemessene Vorauszahlung oder Sicherheitsleistung, zum Beispiel in Form einer Kreditkartengarantie, zu verlangen. Die Höhe der Vorauszahlung und die Zahlungstermine können im Vertrag in Textform vereinbart werden. Bei Zahlungsverzug des Kunden gelten die gesetzlichen Regelungen.'

3.6 In begründeten Fällen, zum Beispiel Zahlungsrückstand des Kunden oder Erweiterung des Vertragsumfanges, ist das Hotel berechtigt, auch nach Vertragsschluss bis zu Beginn der Veranstaltung eine Vorauszahlung oder Sicherheitsleistung im Sinne vorstehender Ziffer 3.5 oder eine Anhebung der im Vertrag vereinbarten Vorauszahlung oder Sicherheitsleistung bis zur vollen vereinbarten Vergütung zu verlangen.

3.7 Der Kunde kann nur mit einer unstreitigen oder rechtskräftigen Forderung gegenüber einer Forderung des Hotels aufrechnen oder verrechnen.

IV. RÜCKTRITT DES KUNDEN (ABBESTELLUNG, STORNIERUNG)

4.1 Ein Rücktritt des Kunden von dem mit dem Hotel geschlossenen Vertrag ist nur möglich, wenn ein Rücktrittsrecht im Vertrag ausdrücklich vereinbart wurde, ein sonstiges gesetzliches Rücktrittsrecht besteht oder wenn das Hotel der Vertragsaufhebung ausdrücklich zustimmt. Die Vereinbarung eines Rücktrittsrechtes sowie die etwaige Zustimmung zu einer Vertragsaufhebung sollen jeweils in Textform erfolgen.

4.2 Sofern zwischen dem Hotel und dem Kunden ein Termin zum kostenfreien Rücktritt vom Vertrag vereinbart wurde, kann der Kunde bis dahin vom Vertrag zurücktreten, ohne Zahlungs- oder Schadensersatzansprüche des Hotels auszulösen. Das Rücktrittsrecht des Kunden erlischt, wenn er nicht bis zum vereinbarten Termin sein Recht zum Rücktritt gegenüber dem Hotel ausübt.

4.3 Ist ein Rücktrittsrecht nicht vereinbart oder bereits erloschen, besteht auch kein gesetzliches Rücktritts- oder Kündigungsrecht und stimmt das Hotel einer Vertragsaufhebung nicht zu, behält das Hotel den Anspruch auf die vereinbarte Vergütung trotz Nichtinanspruchnahme der Leistung. Das Hotel hat die Einnahmen aus anderweitiger Vermietung der Räume sowie die ersparten Aufwendungen anzurechnen. Die jeweils ersparten Aufwendungen können dabei gemäß den Ziffern 4.4, 4.5 und 4.6 pauschaliert werden. Dem Kunden steht der Nachweis frei, dass der Anspruch nicht oder nicht in der geforderten Höhe entstanden ist. 4.4 Tritt der Kunde erst zwischen der 8. und der 4. Woche vor dem Veranstaltungstermin zurück, ist das Hotel berechtigt, zuzüglich zum vereinbarten Mietpreis 35% des entgangenen Speisenumsatzes in Rechnung zu stellen, bei jedem späteren Rücktritt 70% des Speisenumsatzes.<<

4.5 Die Berechnung des Speisenumsatzes erfolgt nach der Formel: Vereinbarter Menüpreis x Teilnehmerzahl. War für das Menü noch kein Preis vereinbart, wird das preiswerteste 3-Gang-Menü des jeweils gültigen Veranstaltungsangebotes zugrunde gelegt.

4.6 Wurde eine Tagungspauschale je Teilnehmer vereinbart, so ist das Hotel berechtigt, bei einem Rücktritt zwischen der 8. und der 4. Woche vor dem Veranstaltungstermin 60%, bei einem späteren Rücktritt 85% der Tagungspauschale x vereinbarter Teilnehmerzahl in Rechnung zu stellen.

V RÜCKTRITT DES HOTELS

5.1 Sofern vereinbart wurde, dass der Kunde innerhalb einer bestimmten Frist kostenfrei vom Vertrag zurücktreten kann, ist das Hotel in diesem Zeitraum seinerseits berechtigt, vom Vertrag zurückzutreten, wenn Anfragen anderer Kunden nach den vertraglich gebuchten Veranstaltungsräumen vorliegen und der Kunde auf Rückfrage des Hotels mit angemessener Fristsetzung auf sein Recht zum Rücktritt nicht verzichtet.

5.2 Wird eine gemäß Ziffer 3.5 und/oder Ziffer 3.6 vereinbarte oder verlangte Vorauszahlung oder Sicherheitsleistung auch nach Verstreichen einer vom Hotel gesetzten angemessenen Nachfrist nicht geleistet, so ist das Hotel ebenfalls zum Rücktritt vom Vertrag berechtigt.

5.3 Ferner ist das Hotel berechtigt, aus sachlich gerechtfertigtem Grund vom Vertrag außerordentlich zurückzutreten, insbesondere falls

- Höhere Gewalt oder andere vom Hotel nicht zu vertretende Umstände die Erfüllung des Vertrages unmöglich machen;'
- Veranstaltungen oder Räume schuldhaft unter irreführender oder falscher Angabe oder Verschweigen wesentlicher Tatsachen gebucht werden; wesentlich kann dabei die Identität des Kunden, die Zahlungsfähigkeit oder der Aufenthaltszweck sein;'
- das Hotel begründeten Anlass zu der Annahme hat, dass die Veranstaltung den reibungslosen Geschäftsbetrieb, die Sicherheit oder das Ansehen des Hotels in der Öffentlichkeit gefährden kann, ohne dass dies dem Herrschafts- bzw. Organisationsbereich des Hotels zuzurechnen ist;'
- der Zweck bzw. der Anlass der Veranstaltung gesetzeswidrig ist;
- ein Verstoß gegen Ziffer 1.2 vorliegt.'

5.4 Der berechtigte Rücktritt des Hotels begründet keinen Anspruch des Kunden auf Schadensersatz

VI. ÄNDERUNGEN DER TEILNEHMERZAHL UND DER VERANSTALTUNGSZEIT

6.1 Eine Erhöhung der Teilnehmerzahl um mehr als 5% muss dem Hotel spätestens fünf Werktage vor Veranstaltungsbeginn mitgeteilt werden; sie bedarf der Zustimmung des Hotels, die in Textform erfolgen soll. Der Abrechnung wird die tatsächliche Teilnehmerzahl zugrunde gelegt, mindestens aber 95% der vereinbarten höheren Teilnehmerzahl. Ist die tatsächliche Teilnehmerzahl niedriger, hat der Kunde das Recht, den vereinbarten Preis um die von ihm nachzuweisenden, aufgrund der geringeren Teilnehmerzahl zusätzlich ersparten Aufwendungen zu mindern.'

6.2 Eine Reduzierung der Teilnehmerzahl um mehr als 5% soll dem Hotel frühzeitig, spätestens bis fünf Werktage vor Veranstaltungsbeginn, mitgeteilt werden. Der Abrechnung wird die tatsächliche Teilnehmerzahl zugrunde gelegt, mindestens jedoch 95% der letztlich vereinbarten Teilnehmerzahl. Ziffer 6.1 Satz 3 gilt entsprechend.

6.3 Bei Reduzierung der Teilnehmerzahl um mehr als 10% ist das Hotel berechtigt, die bestätigten Räume, unter Berücksichtigung der gegebenenfalls abweichenden Raummiete, zu tauschen, es sei denn, dass dies dem Kunden unzumutbar ist.'

6.4 Verschieben sich die vereinbarten Anfangs- oder Schlusszeiten der Veranstaltung und stimmt das Hotel diesen Abweichungen zu, so kann das Hotel die zusätzliche

Leistungsbereitschaft angemessen in Rechnung stellen, es sei denn, das Hotel trifft ein Verschulden.

VII MITBRINGEN VON SPEISEN UND GETRÄNKEN

Der Kunde darf Speisen und Getränke zu Veranstaltungen grundsätzlich nicht mitbringen. Ausnahmen bedürfen einer Vereinbarung mit dem Hotel. In diesen Fällen wird ein Beitrag zur Deckung der Gemeinkosten berechnet.

VIII TECHNISCHE EINRICHTUNGEN UND ANSCHLÜSSE

8.1 Soweit das Hotel für den Kunden auf dessen Veranlassung technische und sonstige Einrichtungen von Dritten beschafft, handelt es im Namen, in Vollmacht und auf Rechnung des Kunden. Der Kunde haftet für die pflegliche Behandlung und die ordnungsgemäße Rückgabe. Er stellt das Hotel von allen Ansprüchen Dritter aus der Überlassung dieser Einrichtungen frei.

8.2 Die Verwendung von eigenen elektrischen Anlagen des Kunden unter Nutzung des Stromnetzes des Hotels bedarf dessen Zustimmung. Durch die Verwendung dieser Geräte auftretende Störungen oder Beschädigungen an den technischen Anlagen des Hotels gehen zu Lasten des Kunden, soweit das Hotel diese nicht zu vertreten hat. Die durch die Verwendung entstehenden Stromkosten darf das Hotel pauschal erfassen und berechnen.

8.3 Der Kunde ist mit Zustimmung des Hotels berechtigt, eigene Telefon-, Telefax- und Datenübertragungseinrichtungen zu benutzen. Dafür kann das Hotel eine Anschlussgebühr verlangen.

8.4 Bleiben durch den Anschluss eigener Anlagen des Kunden geeignete Anlagen des Hotels ungenutzt, kann eine Ausfallvergütung berechnet werden.

8.5 Störungen an vom Hotel zur Verfügung gestellten technischen oder sonstigen Einrichtungen werden nach Möglichkeit umgehend beseitigt. Zahlungen können nicht zurückbehalten oder gemindert werden, soweit das Hotel diese Störungen nicht zu vertreten hat.

IX VERLUST ODER BESCHÄDIGUNG MITGEBRACHTER SACHEN

9.1 Mitgeführte Ausstellungs- oder sonstige, auch persönliche Gegenstände befinden sich auf Gefahr des Kunden in den Veranstaltungsräumen bzw. im Hotel. Das Hotel übernimmt für Verlust, Untergang oder Beschädigung keine Haftung, auch nicht für Vermögensschäden, außer bei grober Fahrlässigkeit oder Vorsatz des Hotels. Hiervon ausgenommen sind Schäden aus der Verletzung des Lebens, des Körpers oder der Gesundheit. Zudem sind alle Fälle, in denen die Verwahrung aufgrund der Umstände des Einzelfalls eine vertragstypische Pflicht darstellt, von dieser Haftungsfreizeichnung ausgeschlossen.

9.2 Mitgebrachtes Dekorationsmaterial hat den brandschutztechnischen Anforderungen zu entsprechen. Das Hotel ist berechtigt, dafür einen behördlichen Nachweis zu verlangen. Erfolgt ein solcher Nachweis nicht, so ist das Hotel berechtigt, bereits eingebrachtes Material auf Kosten des Kunden zu entfernen. Wegen möglicher Beschädigungen sind die Aufstellung und Anbringung von Gegenständen vorher mit dem Hotel abzustimmen. 9.3 Mitgebrachte Ausstellungs- oder sonstige Gegenstände sind nach Ende der Veranstaltung unverzüglich zu entfernen. Unterlässt der Kunde dies, darf das Hotel die Entfernung und Lagerung zu Lasten des Kunden vornehmen. Verbleiben die Gegenstände im Veranstaltungsraum, kann das Hotel für die Dauer des Vorenthaltens des Raumes eine angemessene Nutzungsentschädigung berechnen.

X HAFTUNG DES KUNDEN FÜR SCHÄDEN

10.1 Sofern der Kunde Unternehmer ist, haftet er für alle Schäden an Gebäude oder Inventar, die durch Veranstaltungsteilnehmer bzw. -besucher, Mitarbeiter, sonstige Dritte aus seinem Bereich oder ihn selbst verursacht werden.

10.2 Das Hotel kann vom Kunden die Stellung einer angemessenen Sicherheitsleistung, zum Beispiel in Form einer Kreditkartengarantie, verlangen.

XI SCHLUSSBESTIMMUNGEN

11.1 Änderungen und Ergänzungen des Vertrages, der Antragsannahme oder dieser Allgemeinen Geschäftsbedingungen sollen in Textform erfolgen. Einseitige Änderungen oder Ergänzungen durch den Kunden sind unwirksam.

11.2 Erfüllungs- und Zahlungsort sowie ausschließlicher Gerichtsstand – auch für Scheck- und Wechselstreitigkeiten – ist im kaufmännischen Verkehr Göppingen. Sofern ein Vertragspartner die Voraussetzung des § 38 Absatz 2 ZPO erfüllt und keinen allgemeinen Gerichtsstand im Inland hat, gilt als Gerichtsstand Göppingen.

11.3 Es gilt deutsches Recht. Die Anwendung des UN-Kaufrechts und des Kollisionsrechts ist ausgeschlossen.'

11.4 Sollten einzelne Bestimmungen dieser Allgemeinen Geschäftsbedingungen für Veranstaltungen unwirksam oder nichtig sein oder werden, so wird dadurch die Wirksamkeit der übrigen Bestimmungen nicht berührt. Im Übrigen gelten die gesetzlichen Vorschriften.