



Schloss
DÜRNSTEIN



Allgemeine Informationen

Unser Restaurant ist für Hotelgäste und andere Gäste gleichermaßen geöffnet. Es gibt während der gesamten Saison, die von **Ende März bis Ende Oktober** dauert, keinen Ruhetag. An manchen Tagen des Jahres findet aber eine spezielle Veranstaltung statt, die dazu führt, dass der reguläre Restaurantbetrieb nicht stattfinden kann. Bitte erkundigen Sie sich direkt bei uns!

Gruppen von 9 bis 20 Personen dürfen noch à la Carte essen, bekommen aber automatisch einen Auszug aus unserer Speisekarte. (verkleinerte Auswahl) Bei größeren Gesellschaften erfolgt die Reservierung über ein Menü, welches wir für Sie und in Absprache mit Ihnen zusammenstellen.

Unverträglichkeiten

Falls Sie gesundheitliche Probleme mit Lebensmitteln haben oder vegetarisch essen möchten, werden unsere Kellner spontan passende Gerichte vorschlagen und dem Küchenchef Ihre Wünsche weiterleiten.

Restaurant

Die Tischeinteilung wird bei uns kurz vor jedem Servicebeginn individuell und aufgrund der Wetter-, sowie Buchungslage vorgenommen. Selbstverständlich werden wir immer alle Gäste der Reihe nach auf unserer wunderschönen Donauterrasse vormerken.

Die Bekanntgabe einer Sitzplatz-Präferenz ist möglich, nimmt aber nur bedingt Einfluss auf die tatsächliche Platzierung, weil die Terrasse aufgrund der baulichen Gegebenheiten nicht überall die gleichen Voraussetzungen für große Gesellschaften bietet. Wir bitten Sie hier um Ihr Verständnis!

Tisch-Größen

Ab 9 Personen ist mit einer Aufteilung auf 2 Tische neben einander zu rechnen. In Ausnahmefällen können bis zu 13 Personen auf einem Tisch Platz nehmen.

Ab 25 Personen besteht die Möglichkeit, einen Teil des Restaurants exklusiv zu mieten.

Aperitifs

Je nach Tageszeit, Reservierungslage, Größe der Gruppe und Witterung können wir Empfänge auf der Terrasse, in der Bibliothek, im Weinkeller oder in der Lobby/Bar für Sie arrangieren.

Getränke zum Aperitif

Wählen Sie bitte ein dem Anlass entsprechendes Begrüßungsgetränk für Sie und Ihre Gäste aus! Wir haben eine große [Weinkarte](#), die auf unserer Website jederzeit zum Download bereitsteht und auch eine große Auswahl an Sekt und Champagner bereithält. Zusätzlich dürfen die Gäste selbstverständlich jederzeit Mineralwasser, Kaffee, Bier und alkoholfreie Getränke auf Gesamtrechnung des Veranstalters bestellen.

Unser Tip: Haussekt „Brut“ vom Weingut Malat

Herzhaftes zum Aperitif

Canapés

(Mindestbestellmenge 12 Stk.)

pro Stück € 4,50

Jour Gebäck – der Wachauer Klassiker
im Kleinformat

(Mindestbestellmenge 6 Stk.)

pro Stück € 4,50



Beispielphoto



Beispielphoto

Gesetztes Essen mit Menü

Sobald die Gruppengröße unsere Kapazität für eine à la Carte-Auswahl übersteigt (ab 21 Personen), stellen wir ein individuelles Menü für Sie und Ihre Gäste zusammen. Gerne können Sie vorab schon in unsere Online-[Speisekarte](#) schauen, um sich Gedanken über die einzelnen Speisen/Gänge zu machen. Mindestanforderung sind 3 Gänge. Den Menüpreis erhalten Sie dann im Anschluss von uns.

Der Veranstalter trifft die Entscheidung über das Menü für **alle** Gäste.

(d.h. Sie wählen 1 Gericht pro Gang)

Kinder, die noch keine vollwertigen Esser sind, dürfen einzelne Gänge separat bestellen.

Getränke und Packages

Der Veranstalter entscheidet sich im Voraus für mind. 1 Tafelwein, den wir den Gästen servieren dürfen. Die Abrechnung erfolgt flaschenweise nach der tatsächlichen Konsumation. Alle anderen Getränke, wie Bier, Säfte, Wasser und Kaffee dürfen von den Gästen immer bestellt und auf die Gesamtrechnung gesetzt werden. Falls während des Essens der Wunsch nach anderen zusätzlichen Weinen aufkommt, ist dies selbstverständlich möglich.

Getränkepackages werden bei uns nicht angeboten.

Miete

Ein reines Mittag- oder Abendessen einer Gruppe innerhalb der Öffnungszeiten des Restaurants auf von uns vorgegebenen Sitzplätzen ist mit keiner Aufzahlung verbunden. Feiern/Veranstaltungen, die unsere Flexibilität hinsichtlich Dekoration, Dauer und Tischwunsch erfordern, unterliegen einer Mietzahlung von **€ 750**. Es stehen je nach Personenanzahl zwei Räumlichkeiten zur Verfügung.



Unsere Geschäftsbedingungen

Besprechung & Abwicklung

Bei ungewöhnlich großem organisatorischem Aufwand (mehr als ein Besprechungstermin im Haus) verrechnen wir € 55,00 pro angefangener halber Stunde.

Fristen

Menüfolge und Getränkeauswahl müssen bis spätestens **2 Wochen** vor ihrer Veranstaltung festgelegt werden; die genaue Personenanzahl 1 Woche vorher. Danach kann die Personenanzahl noch geringfügig (+/- 5 Personen) geändert werden. Sollte die tatsächliche Personenanzahl letztlich höher sein, als vereinbart, wird diese verrechnet.

Haftung

Für Beschädigungen, die durch Gäste, Mitarbeiter oder Beauftragte des Veranstalters verursacht werden, haftet dieser selbst, und jene sind dem Hotel voll zu ersetzen. Das Hotel haftet keinesfalls für jegliche eingebrachten Gegenstände im Falle von Verlust oder Beschädigung. Der Gast haftet für die Bezahlung sämtlicher von den Veranstaltungsteilnehmern entstehenden Kosten.

Kinder-Beaufsichtigung

Um eine Feier wirklich ungestört genießen zu können, empfehlen wir Ihnen eine professionelle Kinderbetreuung. Auch die Kinder haben mehr davon, wenn sich jemand um sie kümmert und mit ihnen spielt.

Für den Fall, dass mehr als 5 Kinder (Babies ausgenommen) bei der Feierlichkeit teilnehmen, muss auf jeden Fall eine Betreuung eingeplant werden, deren alleinige Aufgabe die Aufsicht darstellt.

Parkplatz

Bitte weisen Sie Ihre Gäste schon bei der Einladung darauf hin, dass das Parken im Ortsgebiet von Dürnstein nicht gestattet ist. (nur für Einheimische mit einer speziellen Parkkarte)

Hotelgäste können ihren Wagen selbstverständlich bei uns im Hof abstellen. Leider haben wir aber nicht genügend Kapazitäten für alle anderen Gäste. Es gibt ausreichend Stellplätze rund um Dürnstein, die darüber hinaus noch einen Spaziergang entlang der Donau oder durch das zauberhafte Städtchen ermöglichen.

Stornogebühren

Eine kostenlose Stornierung der gesamten Veranstaltung ist bis **2 Wochen** vor dem Veranstaltungstag möglich. Bei einer späteren Stornierung verrechnen wir 50% des Menüpreises * Personenanzahl.

Service

Unsere Preise beinhalten die Bedienung bis 24.00 Uhr. Ab Mitternacht verrechnen wir pro verbleibendem Mitarbeiter € 50,00 pro Stunde.

Termineinhaltung

Ihre Feier wird nach den von Ihnen genannten Terminen von uns organisiert. Sollten die Gäste wider Erwarten mehr als 20 Minuten früher/später als geplant eintreffen, müssen wir das vorher wissen. Wir stehen nicht für Servicefehler gerade, die aus der Nennung falscher Zeiten rühren. Bei starken Verspätungen müssen Sie mit einem Aufschlag rechnen.

Trinkgeld

5 - 10% der Rechnungssumme sind in Europa üblich und werden im besten Falle direkt vom Veranstalter an den Oberkellner/Küchenchef ausgehändigt.

Zahlungsbedingungen

Wir ersuchen, eine Anzahlung von € 50 pro Person bis spätestens **2 Wochen** vor der Veranstaltung an uns zu überweisen. (Volksbank NÖ: IBAN: AT34 4715 0301 5575 0000, BIC: VBOEATWWNOM)

Die Personenanzahl, die uns eine Woche vor der Veranstaltung bekannt gegeben wird (Spielraum von 5% der Gästeanzahl ist davon unberührt), ist für unsere Menü-Abrechnung bindend. Sollte die Personenanzahl größer sein, verrechnen wir die tatsächliche Anzahl.p