

**AGB – Allgemeine Geschäftsbedingungen  
für Tischreservierungen, Veranstaltungen oder Cateringveranstaltungen  
des Restaurants Landgasthof Schlösslekeller**

---

**I. Geltungsbereich**

- 1) Diese Geschäftsbedingungen gelten für Verträge über Tischreservierungen, Veranstaltungen in den Räumlichkeiten oder dem Außenbereich (z.B. Biergarten) der Firma:

**Landgasthof Schlösslekeller**  
**Patrick Schurer**  
**Dillinger Straße 60**  
**89415 Lauingen (Donau)**  
(nachfolgend Auftragnehmer oder Restaurant genannt)

Zur Durchführung von Veranstaltungen einschließlich der damit zusammenhängenden weiteren Leistungen und Lieferungen des Restaurants sowie für Verträge über Lieferung von Speisen und Getränken des Restaurants außerhalb der Räumlichkeiten.

- 2) Geschäftsbedingungen des Kunden finden nur Anwendung, wenn dies vorher ausdrücklich schriftlich vereinbart wurde.
- 3) Die Unter- oder Weitervermietung der überlassenen Räume bzw. Flächen sowie die Einladung zu Vorstellungsgesprächen, Informations-, Parteipolitische-, Verkaufs- oder ähnlichen Veranstaltungen bedürfen der vorherigen schriftlichen Zustimmung des Restaurants, wobei das Recht zur Kündigung gemäß § 540 Abs. 1 Satz 2 BGB abgedungen wird.

**II. Vertragsabschluss, -partner, Haftung, Verjährung**

- 1) Der Vertrag kommt durch die Annahme des Antrags des Kunden durch das Restaurant zustande, diese sind die Vertragspartner.
- 2) Ist der Kunde/Besteller nicht der Veranstalter selbst bzw. wird vom Veranstalter ein gewerblicher Vermittler oder Organisator eingeschaltet, so haftet der Veranstalter zusammen mit dem Kunden gesamtschuldnerisch für alle Verpflichtungen aus dem Vertrag, sofern dem Restaurant eine entsprechende Erklärung des Veranstalters vorliegt.
- 3) Das Restaurant haftet mit der Sorgfalt eines ordentlichen Kaufmannes für seine Verpflichtungen aus dem Vertrag. Ansprüche des Kunden auf Schadensersatz sind ausgeschlossen. Hiervon ausgenommen sind Schäden aus der Verletzung des Lebens, des Körpers oder der Gesundheit, wenn das Restaurant die Pflichtverletzung zu vertreten hat, sonstige Schäden, die auf einer vorsätzlichen oder grob fahrlässigen Pflichtverletzung des Restaurants beruhen und Schäden, die auf einer vorsätzlichen oder fahrlässigen Verletzung von vertragstypischen Pflichten des Restaurants beruhen. Einer Pflichtverletzung steht die eines gesetzlichen Vertreters oder Erfüllungsgehilfen gleich. Sollten Störungen oder Mängel an den Leistungen des Restaurants auftreten, wird das Restaurant 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 Restaurant rechtzeitig auf die Möglichkeit eines außergewöhnlichen Schadens hinzuweisen.
- 4) Alle Ansprüche gegen das Restaurant verjähren grundsätzlich in einem Jahr ab dem Beginn der kenntnisabhängigen regelmäßigen Verjährungsfrist des § 199 Abs. 1 BGB. Schadensersatzansprüche verjähren kenntnisunabhängig in fünf Jahren. Die Verjährungsverkürzungen gelten nicht bei Ansprüchen, die auf einer vorsätzlichen oder grob fahrlässigen Pflichtverletzung des Restaurants beruhen.

**III. Leistungen, Preise, Zahlung, Aufrechnung**

- 1) Das Restaurant ist verpflichtet, die vom Kunden bestellten und vom Restaurant zugesagten Leistungen zu erbringen.

- 2) Der Kunde ist verpflichtet, die für diese und weitere in Anspruch genommenen Leistungen vereinbarten bzw. übliche Preise des Restaurants zu zahlen. Als vereinbart gelten, soweit nichts anderes bestimmt ist, die Preise der jeweils ausgehängten bzw. ausgelegten Speisekarten/Tageskarten.
- 3) Sämtliche angebotenen Speisen können nach den Wünschen des Kunden zusammengestellt oder geändert werden. Durch Änderung kann sich eventuell ein von den Speisekarten/Tageskarten abweichender Preis ergeben.
- 4) Sämtliche Preise verlieren mit Erscheinen einer neuen Speisekarte /Tageskarte ihre Gültigkeit.
- 5) Der Kunde ist verpflichtet, die von ihm veranlassten Leistungen und Auslagen des Restaurants an Dritte, insbesondere auch Forderungen von Urheberrechtsverwertungsgesellschaften (z.B. GEMA), an das Restaurant zu erstatten.
- 6) Ist ein Mindestumsatz vereinbart worden und wird dieser nicht erreicht, kann das Restaurant den Differenzbetrag als Raummiete in Rechnung stellen.
- 7) Die vereinbarten Preise schließen die jeweilige gesetzliche Umsatzsteuer ein. Eine Erhöhung der gesetzlichen Mehrwertsteuer geht zum Lasten des Kunden. Überschreitet der Zeitraum zwischen Vertragsabschluss und Veranstaltung vier Monate und erhöht sich der vom Restaurant allgemein für derartige Leistungen berechnete Preis, kann der vertraglich vereinbarte Preis angemessen, höchstens jedoch um 5 % erhöht werden.
- 8) Rechnungen des Restaurants sind sofort nach Veranstaltung ohne Abzug in Bar oder EC-Cash zu zahlen. Das Restaurant ist berechtigt, aufgelaufene Forderungen jederzeit fällig zu stellen und unverzüglich Zahlung zu verlangen.
- 9) Wurde Zahlung auf Rechnung vereinbart, so hat die Zahlung binnen 7 Tage ab Rechnungsdatum ohne Abzug zu erfolgen. Ein Verzug tritt ab dem 8. Tag ab Rechnungsdatum ein. Während des Verzugs ist das Restaurant berechtigt, die ausstehende Forderung für das Jahr mit fünf Prozentpunkten über dem Basiszinssatz zu verzinsen für Verbraucher<sup>1</sup> (§ 288 Abs. 1 BGB).  
  
Bei nicht Verbrauchern, ist das Restaurant während des Verzuges berechtigt, die ausstehende Forderung für das Jahr mit neun Prozentpunkten über dem Basiszinssatz zu verzinsen (§ 288 Abs. 2 BGB). Zudem ist das Restaurant berechtigt eine Verzugs pauschale in Höhe von 40 Euro zu berechnen (§ 288 Abs. 5 BGB).
- 10) Das Restaurant ist berechtigt, jederzeit eine angemessene Vorauszahlung zu verlangen. Die Höhe der Vorauszahlung und die Zahlungstermine können im Vertrag schriftlich vereinbart werden.
- 11) Der Kunde kann nur mit einer schriftlich anerkannten oder rechtskräftig festgestellten Forderung gegenüber einer Forderung des Restaurants aufrechnen oder mindern.
- 12) Das Restaurant wird alle vereinbarten Speisen & Getränke, soweit es keine weiteren Vereinbarungen in schriftlicher Form vorliegen, in ausreichender Form zu Verfügung stellen. Für ausgegangene Speisen oder Getränke besteht kein weiterer Anspruch auf Nachreichen, wenn die volle Leistung vom Restaurant erbracht worden ist. Bei Getränkepauschalen darf das Restaurant ein Ersatzartikel anbieten oder entsprechenden Ersatz nachbesorgen, falls dieses möglich ist und vereinbarte Absprachen vorliegen.
- 13) Sofern keine Vereinbarungen über die Dauer von Pauschalen getroffen worden, endet die vereinbarte Pauschale spätestens 7 Stunden nach Veranstaltungsbeginn (Ankunftszeit).
- 14) Falls die Rechnungsanschrift, von der in der vorangegangenen Korrespondenz genannten Anschrift abweichen sollte, ist die Rechnungsanschrift bzw. der korrekte Rechnungsempfänger dem Auftragnehmer rechtzeitig bekanntzugeben. Die Verzugsfolgen einer nicht rechtzeitig bekanntgegebenen geänderten Rechnungsanschrift trägt der Kunde, es sei denn, es traf ihn hieran kein Verschulden.

- 15) Der Rechnungszugang kann per E-Mail, Postalisch oder vor Ort erfolgen. Der Kunde ist damit einverstanden, dass ihm die Rechnung auf elektronischem Weg übermittelt werden kann.

#### **IV. Rücktritt des Kunden (Abbestellung, Stornierung)**

- 1) Ein kostenfreier Rücktritt des Kunden von dem mit dem Restaurant geschlossenen Vertrag bedarf der schriftlichen Zustimmung des Restaurants. Erfolgt diese nicht, sind in jedem Fall die vereinbarte Vorauszahlung aus dem Vertrag sowie bei Dritten veranlasste Leistungen auch dann zu zahlen, wenn der Kunde vertragliche Leistungen nicht in Anspruch nimmt und eine Weitervermietung nicht mehr möglich ist. Dies gilt nicht bei Verletzung der Verpflichtung des Restaurants zur Rücksichtnahme auf Rechte, Rechtsgüter und Interessen des Kunden, wenn diesem dadurch ein Festhalten am Vertrag nicht mehr zuzumuten ist oder ein sonstiges gesetzliches oder vertragliches Rücktrittsrecht zusteht.
- 2) Sofern zwischen dem Restaurant und dem Kunden ein Termin zum kostenfreien Rücktritt vom Vertrag schriftlich vereinbart wurde, kann der Kunde bis dahin vom Vertrag zurücktreten, ohne Zahlungs- oder Schadensersatzansprüche des Restaurants auszulösen. Das Rücktrittsrecht des Kunden erlischt, wenn er nicht bis zum vereinbarten Termin sein Recht zum Rücktritt schriftlich gegenüber dem Restaurant ausübt, sofern nicht ein Fall gemäß Nummer I Satz 3 vorliegt.
- 3) Bei einem Rücktritt bis zu der 6. Woche vor dem Veranstaltungstermin, Kann der Kunde Kostenfrei rücktretten.
- 4) Tritt der Kunde bis 14 Tage vor dem Veranstaltungstermin zurück, ist das Restaurant berechtigt, 35% des entgangenen Speisenumsatzes zuzüglich der vereinbarten Raummiete in Rechnung zu stellen.
- 5) Bei einem Rücktritt bis 7 Tage vor der Veranstaltung ist das Restaurant berechtigt, 50 % des entgangenen Speisenumsatzes zuzüglich der vereinbarten Raummiete in Rechnung zu stellen.
- 6) Bei einem Rücktritt nach 7 Tage vor der Veranstaltung ist der Auftragnehmer berechtigt, 70 % des entgangenen Speisenumsatzes zuzüglich der vereinbarten Raummiete in Rechnung zu stellen.
- 7) Die Berechnung des Speisenumsatzes erfolgt nach der Formel: Menüpreis der Veranstaltung x Teilnehmerzahl. War für das Menü noch kein Preis vereinbart, wird das preiswerteste Menü des jeweils gültigen Veranstaltungsangebotes zugrunde gelegt.
- 8) Wurde eine Tagungspauschale je Teilnehmer vereinbart, ist das Restaurant berechtigt, bei einem Rücktritt bis 14 Tage vor dem Veranstaltungstermin 60 %, bei einem späteren Rücktritt 85 % der Tagungspauschale x vereinbarte Teilnehmerzahl in Rechnung zu stellen.
- 9) Der Abzug ersparter Aufwendungen ist durch Nummern 4, 5, 6 und 8 berücksichtigt. Dem Kunden steht der Nachweis frei, dass der oben genannte Anspruch nicht oder nicht in der geforderten Höhe entstanden ist.

#### **V. Rücktritt des Restaurants**

- 1) Sofern ein kostenfreies Rücktrittsrecht des Kunden innerhalb einer bestimmten Frist schriftlich vereinbart wurde, ist das Restaurant in diesem Zeitraum seinerseits berechtigt, vom Vertrag zurückzutreten, wenn Anfragen anderer Kunden nach den vertraglich gebuchten Räumen vorliegen und der Kunde auf Rückfragen des Restaurants auf sein Recht zum Rücktritt nicht verzichtet.
- 2) Wird einer vereinbarten oder oben gemäßen Klausel III Nr. 5 und 10 verlangte Vorauszahlung nicht geleistet, ist das Restaurant ebenfalls zum Rücktritt vom Vertrag berechtigt.
- 3) Ferner ist das Restaurant berechtigt, aus sachlich gerechtfertigtem Grund vom Vertrag zurückzutreten, beispielsweise falls
  - Höhere Gewalt oder andere vom Restaurant nicht zu vertretende Umstände die Erfüllung des Vertrages unmöglich machen.
  - Veranstaltungen unter irreführender oder falscher Angabe wesentlicher Tatsachen, z.B. des Kunden oder Zwecks, gebucht werden.

- Das Restaurant begründeten Anlass zu der Annahme hat, dass die Veranstaltungen den reibungslosen Geschäftsbetrieb, die Sicherheit oder das Ansehen des Restaurants in der Öffentlichkeit gefährden kann, ohne dass dies dem Herrschafts- bzw. Organisationsbereich des Restaurants zuzurechnen ist.
  - Der Zweck bzw. der Anlass der Veranstaltung gesetzeswidrig ist.
  - Ein Verstoß gegen obige Klausel I Nr. 3 vorliegt.
    - Stellt das Restaurant während der Veranstaltung ein Verstoß gegen die obige Klausel I Nr. 3 fest, ist das Restaurant berechtigt, zuzüglich zur vereinbarten Raummiete, eine Vertragsstrafe in Höhe der gültigen allgemeinen festgelegten Raummiete des Restaurants den Kunden zu berechnen.
- 4) Der berechtigte Rücktritt des Restaurants begründet keinen Anspruch des Kunden auf Schadensersatz.
- 5) Das Restaurant hat dem Kunden von der Ausübung des Rücktrittrechts unverzüglich in Kenntnis zu setzen.

#### **VI. Änderungen der Teilnehmerzahl und der Veranstaltungszeit**

- 1) Eine Änderung der Teilnehmerzahl um mehr als 10 % muss spätestens sieben Tage vor Veranstaltungsbeginn dem Restaurant mitgeteilt werden, sie bedarf der schriftlichen Zustimmung des Restaurants.
- 2) Eine Reduzierung der Teilnehmerzahl durch den Kunden um maximal 10 % wird vom Restaurant bei der Abrechnung anerkannt. Bei darüberhinausgehenden Abweichungen wird die ursprünglich vereinbarte Teilnehmerzahl abzüglich 10 % zugrunde gelegt. Der Kunde hat das Recht, den vereinbarten Preis um die von ihm nachzuweisenden, aufgrund der geringeren Teilnehmerzahl ersparten Aufwendungen zu mindern.
- 3) Im Fall einer Abweichung nach oben wird die tatsächliche Teilnehmerzahl berechnet.
- 4) Bei Abweichungen der Teilnehmerzahl um mehr als 10 % ist das Restaurant berechtigt, die vereinbarten Preise neu festzusetzen sowie die bestätigten Räume zu tauschen.
- 5) Verschieben sich die vereinbarten Anfangs- oder Schlusszeiten der Veranstaltung und stimmt das Restaurant diesen Abweichungen zu, kann das Restaurant die zusätzliche Leistungsbereitschaft angemessen in Rechnung stellen, es sei denn, das Restaurant trifft ein Verschulden.

#### **VII. Mitbringen von Speisen und Getränken**

- 1) Der Kunde darf Speisen und Getränke zu Veranstaltungen grundsätzlich nicht mitbringen. Ausnahmen bedürfen einer schriftlichen Genehmigung. In diesen Fällen wird ein angemessener Beitrag zur Deckung der Gemeinkosten berechnet.
- 2) Bringt der Kunde ohne jegliche schriftliche Genehmigung des Restaurants, Speisen und Getränke mit, so ist das Restaurant berechtigt dem Kunden den berechneten Deckungsbeitrag der Gemeinkosten in Rechnung zu stellen.

#### **VIII. Angebote, Optionen und freie Termine**

- 1) Angebote des Restaurants sind grundsätzlich 2 Wochen gültig und freibleibend, sofern nichts anderes vereinbart wurde. Optionen auf bestimmte Veranstaltungsdaten verfallen mit Ablauf dieser 2 Wochen.
- 2) Sollten dem Kunden freie Termine mitgeteilt werden, so gibt das nur über den Zeitpunkt der Auskunft herrschenden Stand der Buchung Auskunft und ist keine Garantie für eine Verfügbarkeit eines Termins.

#### **IX. Technische Einrichtungen und Anschlüsse**

- 1) Soweit das Restaurant für den Kunden auf dessen Veranlassung technische oder 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 Restaurant von allen Ansprüchen Dritter aus der Überlassung dieser Einrichtung frei.

- 2) Die Verwendung von eigenen elektrischen Anlagen des Kunden unter Nutzung des Stromnetzes des Restaurants bedarf dessen schriftlicher Zustimmung. Durch die Verwendung dieser Geräte auftretende Störungen oder Beschädigungen an den technischen Anlagen des Restaurants gehen zu Lasten des Kunden, soweit das Restaurant diese nicht zu vertreten hat. Die durch die Verwendung entstehenden Stromkosten, kann das Restaurant pauschal erfassen und berechnen.
- 3) Der Kunde ist mit Zustimmung des Restaurants berechtigt, eigene Telefon- Telefax- und Datenübertragungseinrichtungen zu benutzen. Dafür kann das Restaurant eine Anschlussgebühr verlangen.
- 4) Für die Veranstaltung notwendige behördliche Erlaubnisse hat sich der Kunde rechtzeitig auf eigene Kosten zu Verschaffen. Ihm obliegt die Einhaltung öffentlich-rechtlicher Auflagen und sonstiger Vorschriften.
- 5) Die für die Veranstaltungsräume geltenden Vorschriften der Polizei, Feuerwehr und Ordnungsämter müssen durch den Kunden eingehalten werden. Das Restaurant bzw. dessen Beauftragte können zur Einhaltung Weisungen erteilen.
- 6) Der Kunde hat die im Rahmen urheberrechtlich relevanter Vorgänge (z.B. Musikdarbietung, Filmvorführung, Streamingdienste) erforderlichen Formalitäten und Abrechnungen eigenverantwortlich mit den zuständigen Institutionen (z.B. GEMA) abzuwickeln.
- 7) Störungen an vom Restaurant zur Verfügung gestellten technischen oder sonstigen Einrichtungen werden nach Möglichkeit sofort beseitigt. Zahlungen können nicht zurückbehalten oder gemindert werden, soweit das Restaurant diese Störungen nicht zu vertreten hat.
- 8) Bei der Anmietung von Beschallungen oder anderen Fremdtechnik gelten zusätzlich die AGBs des jeweiligen Anbieters. Im Fall eines Rücktritts der angemieteten Fremdtechnik gelten die Stornierungsgebühren laut den AGBs des jeweiligen Fremdanbieters.

#### **X. Verlust oder Beschädigung mitgebrachter Sachen**

- 1) Mitgeführte Ausstellungs- oder sonstige, auch persönliche Gegenstände befinden sich auf Gefahr des Kunden in den Veranstaltungsräumen bzw. im Restaurant. Das Restaurant übernimmt für Verlust, Untergang oder Beschädigung keine Haftung, auch nicht für Vermögensschäden, außer bei grober Fahrlässigkeit oder Vorsatz des Restaurants. 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.
- 2) Mitgebrachtes Material hat den brandschutztechnischen Anforderungen zu entsprechen. Das Restaurant ist berechtigt, gegebenenfalls einen behördlichen Nachweis zu verlangen. Erfolgt ein solcher Nachweis nicht, ist das Restaurant berechtigt, bereits eingebrachtes Material auf Kosten des Kunden zu entfernen. Wegen möglicher Beschädigungen sind die Aufstellung und Anbringung von Gegenständen vorher mit dem Restaurant abzustimmen.
- 3) Mitgebrachte Ausstellungs- und sonstige Gegenstände sind nach Ende der Veranstaltung unverzüglich zu entfernen. Unterlässt der Kunde das, darf das Restaurant die Entfernung und Lagerung zu Lasten des Kunden vornehmen. Verbleiben die Gegenstände im Veranstaltungsraum, kann das Restaurant für die Dauer des Verbleibs eine angemessene Nutzungsentschädigung berechnen.

#### **XI. Haftung des Kunden für Schäden**

- 1) Der Kunde haftet für alle Schäden an Gebäude oder Inventar, die durch Veranstaltungsteilnehmer bzw. –Besucher, Mitarbeiter, sonstige Dritte aus seinem Bereich oder ihn selbst verursacht werden.
- 2) Das Restaurant kann vom Kunden die Stellung angemessener Sicherheiten (z.B. Versicherungen, Kautionen, Bürgschaft) verlangen.

## **XII. Besondere Bestimmungen für Verträge über die Lieferung von Speisen und Getränke außerhalb der Restauranträumlichkeiten**

- 1) Bei Verträgen mit Kunden über die Lieferung von Speisen und Getränken an eine von dem Kunden benannte Lieferadresse, insbesondere zu Veranstaltungen außerhalb der Restauranträumlichkeiten, gelten die Ziffern I. bis V. und VIII. entsprechend.
- 2) Die Herstellung der angebotenen Speisen erfolgt nach Absprache an sämtlichen Wochentagen incl. Sonn- und Feiertagen.
- 3) Bei Lieferung werden anteilige Fahrtkosten berechnet, soweit keine anderweitige Vereinbarung getroffen wird, in Höhe von € 0,40/km.
- 4) Die bis 3 Tage vor Veranstaltungsbeginn bestellte Lieferung gilt sowohl hinsichtlich der Art der Speisen und Getränke als auch der Bestellmenge bzw. der zu beliefernden Personenzahl als vereinbart.
- 5) Soweit zwecks Hilfestellung bei der Veranstaltung von dem Restaurant Personal zur Verfügung gestellt wird (Buchungsdauer mindestens zwei Stunden/max. fünf Stunden) werden dem Kunden folgende Kosten berechnet:
  - a) Küchenchef: € 45,00/Std. zzgl. MwSt inkl. Anfahrt/Abfahrt  
Koch: € 35,00/Std. zzgl. MwSt inkl. Anfahrt/Abfahrt
  - b) Serviceleitung: € 40,00/Std. zzgl. MwSt inkl. Anfahrt/Abfahrt  
Servicekraft: € 25,00/Std. zzgl. MwSt inkl. Anfahrt/Abfahrt
- 6) Alle Mehrweggegenstände sind nur leihweise zur Verfügung gestellt und dürfen vom Kunden nicht weitervermietet oder Dritten überlassen werden. Alle Mehrweggegenstände sind am Folgetag gereinigt zurückzubringen, ansonsten werden Reinigungskosten berechnet oder bei Beschädigung/Verlust der Neubeschaffungswert in Rechnung gestellt.
- 7) Das Restaurant kontrollieren die Verleihartikel vor jedem Verleih auf ihre Beschaffenheit und Sicherheit. Dennoch erfolgt das Ausleihen und das Benützen von Verleihartikeln auf eigene Gefahr. Das Restaurant haften nicht für Schäden aus Unfällen, die auf das Verhalten des Veranstalters oder das allgemeine Risiko (auch Verhalten Dritter) zurückgehen.
- 8) Die der Lieferung beigefügte Rechnung ist zahlbar ohne Abzug, per EC-Cash oder bar bei Rückgabe des Geschirrs am Folgetag oder per Überweisung auf das in der Rechnung angegebenen Konto binnen sieben Tagen. Das Restaurant ist berechtigt, aufgelaufene Forderungen jederzeit fällig zu stellen und unverzüglich Zahlung zu verlangen.

## **XIII. Verbindlichkeit bei Tischreservierung (Keine Veranstaltung)**

- 1) Bei Verträgen mit Kunden über eine Tischreservierung, gelten die Ziffern I. bis III. und VII. bis IX. entsprechend.
- 2) Der Kunde gibt mit der Tischreservierung eine rechtliche bindende Erklärung ab, zum Zeitpunkt der Reservierung mit der angekündigten Personenzahl im Restaurant zu erscheinen und von den auf der Karte angebotenen Speisen und Getränke oder von den schriftlichen vereinbarten Speisen und Getränke auszuwählen und zu bestellen. Mit der Tischreservierung wird somit ein Schuldverhältnis begründet.
- 3) Der Kunde kann bis spätestens 24 Stunden vor dem vereinbarten Termin kostenfrei Stornieren. Absagen kann der Kunde per Mail oder Telefonisch.
- 4) Storniert der Kunde nicht rechtzeitig gemäß XIII Satz 3 oder erscheint nicht an diesem Tag, ist das Restaurant berechtigt Stornogebühren je angemeldetem Gast von € 30,00 in Rechnung zu stellen.

- 5) Verspätung:  
Der Kunde sollte bei Verspätung unverzüglich das Restaurant Telefonisch darüber informieren, da die Tischreservierung nach 25 Minuten aufgehoben wird.

#### **XIV. Datenschutzrechtliche Informationen nach Art. 13 DSGVO**

- 1) Die gespeicherten Daten des Kunden werden nur für interne Zwecke verwendet und nicht an Dritte weitergegeben.
- 2) Verantwortlicher für die Verarbeitung der erhobenen personenbezogenen Daten:

Landgasthof Schloßlekkeller  
Patrick Schurer  
Dillinger Straße 60  
89415 Lauingen (Donau)

Tel.: 09072 / 964 13 18  
E-Mail: [info@Schloesslekkeller-lauingen.de](mailto:info@Schloesslekkeller-lauingen.de)

- 3) Der Kunde hat als betroffene Person im Hinblick auf Seine erhobenen personenbezogenen Daten das Recht auf Auskunft und das Recht auf Berichtigung, sowie nach Ablauf der Aufbewahrungsfrist gegenüber dem Restaurant ein Recht auf Löschung seiner Daten.

Hierzu kann sich der Veranstalter an das Restaurant unter o.g. Kontaktdaten wenden. Das Unternehmen muss unabhängig davon nach Ablauf der o.g. Aufbewahrungsfrist die Daten löschen.

Der Veranstalter hat das Recht eine Beschwerde bei einer Datenschutzaufsichtsbehörde einzureichen (Bayerisches Landesamt für Datenschutzaufsicht, Promenade 18, 91522 Ansbach oder Postfach 1349, 91504 Ansbach; Telefon: 0981 180093-0; Telefax 0981 180093-800; <https://www.lda.bayern.de/de/beschwerde.html>).

#### **XV. Schlussbestimmungen**

- 1) Änderungen oder Ergänzungen des Vertrages, der Antragsannahme oder dieser Geschäftsbedingungen sowie der Verzicht auf die Schriftform haben schriftlich zu erfolgen. Einseitige Änderungen oder Ergänzungen durch den Kunden sind unwirksam.
- 2) Erfüllungsort und Zahlungsort ist der Sitz des Restaurants.
- 3) Ausschließlicher Gerichtsstand – auch für Scheck- und Wechselstreitigkeiten – ist im kaufmännischen Verkehr der Sitz des Restaurants. Sofern ein Vertragspartner die Voraussetzung des § 38 Abs. 2 ZPO erfüllt und keinen allgemeinen Gerichtsstand im Inland hat, gilt als Gerichtsstand der Sitz des Restaurants.
- 4) Es gilt deutsches Recht. Die Anwendung des UN-Kaufrechtes und des Kollisionsrechtes ist ausgeschlossen.
- 5) Sollten einzelne Bestimmungen dieser Allgemeinen Geschäftsbedingungen für Veranstaltungen unwirksam oder nichtig sein, wird dadurch die Wirksamkeit der übrigen Bestimmungen nicht berührt. Im Übrigen gelten die gesetzlichen Vorschriften.
- 6) Entsprechend der gesetzlichen Verpflichtung weist das Restaurant darauf hin, dass die Europäische Union eine Online-Plattform zur außergerichtlichen Beilegung von verbraucherrechtlichen Streitigkeiten („OQ-Plattform“) eingerichtet hat:  
<http://ec.europa.eu/consumers/odr/>  
Das Restaurant nimmt jedoch nicht an Streitbelegungsverfahren von Verbraucherschlichtungsstellen teil.

Stand: 11/2024

<sup>3</sup>Verbraucher/in ist jede natürliche Person, die ein Rechtsgeschäft - meist der Abschluss eines Vertrages - zu einem Zweck abschließt, der überwiegend weder ihrer gewerblichen noch ihrer selbständigen beruflichen Tätigkeit zugerechnet werden kann (§ 13 BGB)