



RESTAURANT · HOTEL · BIERGARTEN

HERZLICH WILLKOMMEN

Ihr Fest in einzigartiger Kulisse

Die idyllische Lage unseres Hotels im Naherholungsgebiet „Langwieder Seenplatte“ ist wie geschaffen für einzigartige Anlässe. Damit es Ihnen hier an nichts fehlt, haben wir das einstige Rasthaus am See seit dem Erwerb 1998 immer wieder liebevoll renoviert. Heute ist unser Hotel Langwieder See ein Geheimtipp für Genießer.

Von seiner schönsten Seite zeigen sich unsere vielseitigen Locations bei festlichen Veranstaltungen. Die bezaubernde Natur rund um den Langwieder See bietet eine zauberhafte Kulisse für unvergessliche Feiern. Entdecken Sie einen Ort voller Schönheit, Entschleunigung und Genuss. Genießen Sie Ihr Fest in exklusiver Lage direkt am Langwieder See, mit leckeren Speisen und Getränken, einem professionellen Team und Übernachtungsmöglichkeiten für Ihre Gäste – alles aus einer Hand.

Wir freuen uns auf Sie!

Ihre Gastgeberfamilie Jana Mendel-Ingeduld und Martin Ingeduld
mit Team

UNSERE LOCATIONS AM SEE

Für jeden Anspruch die Richtige

1 Hotel/Zimmer
49 Zimmer, 11 davon Komfortzimmer, für entspannten Aufenthalt.

2 Restaurant
Mit eigener Bar für einen gemütlichen Ausklang des Abends vor unserem Buchenholzkamin.

3 Seeblick
Ideal für Konferenzen im kleinen Rahmen oder Telefonkonferenzen.
Für bis zu 8 Personen.

4 Seestüberl
Zünftiges Seestüberl mit Seeblick, der Kachelofen spendet im Winter gemütliche Wärme.
Für bis zu 40 Personen.

5 Kaminzimmer
Gemütliches Ambiente mit Kamin, Seeblick und direktem Zugang zur Seeterrasse.
Für bis zu 80 Personen.

6 Seepavillon
Lichtdurchfluteter Seepavillon für große Gesellschaften.
Für bis zu 110 Personen.

7 Spielzimmer
Der Spielbereich für die Kleinen im Innenbereich.

8 Sonnenterrasse
Manche sagen, unsere Terrasse sei im Sommer einer der schönsten Plätze im Umkreis von München.

9 Biergarten
Ein typischer bayerischer Biergarten und direkt am See.

10 Bootshaus
Rustikal-uriges Bootshaus mit kleiner Bar und eigenem Steg.

11 Spielplatz
Großzügig Spielplatz zum Austoben mit vielen Spielgeräten.

12 Rosengarten
Mit angrenzender kleiner Kapelle. Eine romantische Idylle. Ideal für freie Trauungen.

13 Obstgarten
Für Outdoor-Events und Incentive-Veranstaltungen.

Unsere vielfältigen Locations können ganzjährig genutzt werden.



RESTAURANT · HOTEL · BIERGARTEN

KONTAKTDATEN

Langwieder See
Restaurant Hotel Biergarten
Kreuzkapellenstraße 89 81249 München
Telefon 089-864860
www.langwiedersee.de info@langwiedersee.de

SPEISEN & GETRÄNKE

Genussvoll feiern ganz nach Ihrem Geschmack

Unsere Gastronomie ist bekannt für ihre sehr gute Küche und kulinarische Vielfalt. Ganz nach Gusto erwarten Sie köstliche bayerische und internationale Speisen mit mediterraner Prägung. Mit möglichst regionalen Zutaten und saisonaler Menüauswahl sichern wir unseren Anspruch an Qualität und Nachhaltigkeit. Als passende Begleitung finden Sie in unserem Weinkeller ausgewählte deutsche und italienische Weine für jeden Geschmack und Geldbeutel. Bitte teilen Sie uns vorab mit, ob unter Ihren Gästen Vegetarier, Veganer oder Allergiker sind, wir stellen uns gerne darauf ein.

→ Bitte vereinbaren Sie mit uns ca. 2 Monate vor der Veranstaltung einen Termin für Ihre Menüabsprache und geben Sie 7 Tage vor Ihrer Veranstaltung schriftlich die verbindliche Personenanzahl (dies gilt als Mindest-Grundlage für die Preisberechnung) sowie die genaue Uhrzeit durch. Bitte stellen Sie sicher, dass uns der Tischplan bis spätestens 5 Tage vor der Veranstaltung vorliegt. **Beachten Sie bei Ihrer Menüauswahl, dass kein alternatives Hauptgericht serviert werden kann.**

RAUMMIETEN

(als Berechnungsgrundlage zählen erwachsene Personen)

Freitag (Ostern bis Oktober):

Seepavillon

unter 50 Personen € 750,00

Kaminzimmer

unter 45 Personen € 750,00

Seestüberl

unter 25 Personen € 270,00

Samstag (Ostern bis Oktober):

Seepavillon

unter 75 Personen € 750,00

unter 60 Personen € 1.450,00

Kaminzimmer

unter 60 Personen € 750,00

unter 50 Personen € 1.450,00

Seestüberl

unter 25 Personen € 270,00

→ Möchten Sie in den „ruhigeren Monaten“ feiern, gelten gesonderte Raummieten. Sprechen Sie uns gerne darauf an.



RESTAURANT · HOTEL · BIERGARTEN

INDIVIDUELLE DEKORATION & MENÜKARTEN

Feiern mit Stil und in einzigartiger Atmosphäre

Für die individuelle Dekoration Ihrer Tische und des Bankettraumes (auch für Kirche und Brautauto) empfehlen wir unsere Floristin Ute Kunkel. Sie ist mit den Gegebenheiten unseres Hauses vertraut und dekoriert auf Wunsch mit Windlichtern, Lampions, Lichterketten, etc. Tischdekorationen erhalten Sie je nach Art und Saison ab € 38,00. Menükarten mit individuellem Text drucken gerne wir für € 4,00/Stück.

→ Externe Floristen bitten wir, den Aufbau 1–2 Stunden vor Veranstaltungsbeginn und den Abbau noch am selben Tag durchzuführen. Konfetti, Glasperlen und Kleinst-Streugut sind aufgrund des Reinigungsaufwands nicht erlaubt. Bitte beachten Sie zudem die Brandschutz-Vorschriften, die wir Ihnen auf Wunsch gerne aushändigen.

MUSIK & RAHMENPROGRAMM

Für eine rundum gelungene Feier

Ob DJ, Band, Tauben- oder Luftballonfliegen, eine Schnitzeljagd im Naherholungsgebiet oder ein Fototermin auf unserer Seeterrasse: Gerne stellen wir den Kontakt zu unseren Partnern für Sie her. Bitte weisen Ihre selbst organisierte Band oder Ihren DJ darauf hin, sich rechtzeitig vorher mit uns in Verbindung zu setzen, da damit wir uns bezüglich Zufahrt, Auf- und Abbau, notwendigem Zubehör und Lautstärke abstimmen können. Bitte teilen Sie uns im Vorfeld mit, welche Getränke und Speisen wir Ihren Musikern, Fotografen etc. auf Ihre Rechnung servieren dürfen.

→ Denken Sie daran, Ihre Firmenfeier bei der GEMA vorab anzumelden. Können Sie keine GEMA-Freistellungsbestätigung vorweisen, berechnen wir Ihnen eine Aufwandsentschädigung ab € 70,00 inkl. MwSt.

ÜBERNACHTEN IM HOTEL LANGWIEDER SEE

Entspannung pur für Ihre Gäste

Lassen Sie Ihre Feiern ganz entspannt mit einer Übernachtung in unserem Hotel ausklingen. Immer mit dabei: Ein köstliches Frühstück für einen genussvollen Start in den Tag! Bitte reservieren Sie die Zimmer für Ihre Gäste drei Monate vor Veranstaltungsbeginn direkt unserer Rezeption unter Telefon 089 – 86 48 60 oder per E-Mail an info@langwiedersee.de



RESTAURANT · HOTEL · BIERGARTEN

SO WIRD IHR FEST UNVERGESSLICH **Die wichtigsten Infos auf einen Blick**

Allgemeine Geschäftsbedingungen

Bitte beachten Sie unser AGB im Anhang.

Allergenkennzeichnung

Ein Allergenkennzeichnungs-Ordner liegt in unserem Restaurant zur freien Ansicht aus. Haftungsausschluss: Wir kochen frisch, daher können Spuren von sämtlichen allergenen Stoffen in unseren Gerichten enthalten sein. Bitte teilen Sie uns unbedingt vorab mit, ob sich unter Ihren Gästen Allergiker befinden.

Ansprechpartner

Um Ihre Veranstaltung reibungslos koordinieren zu können, bitten wir Sie uns eine Person zu nennen, mit der wir Einlagen, Reden etc. abstimmen können.

Familien mit Kindern

Bitte teilen Sie uns mit, wie viele Kinder in welchem Alter anwesend sein werden und ob Hochstühle benötigt werden. Kinder können gerne aus unserer Kinderspeisekarte wählen. Für Unterhaltung sorgen ein Spielzimmer, ein Babyzimmer sowie ein großer Spielplatz vor dem Haus – bei vielen Kindern empfehlen wir eine Kinderbetreuung.

Ebenerdige Toilette

Eine ebenerdige Toilette findet Sie am Restauranteingang.

Feuerwerk

Aufgrund behördlicher Auflagen ist es nicht gestattet auf unserem Gelände ein Feuerwerk oder eine Feuershow durchzuführen.

Freie Trauung

Für Hochzeiten im Seepavillon empfehlen wir bei sonnigem Wetter den Platz vor unserer kleinen Hauskapelle, bei Feiern im Kaminzimmer einen schönen Platz am Seeufer. Für die Bereitstellung des Platzes, Auf- und Abbau der Bestuhlung sowie für die Bank-Hussen berechnen wir ab € 480,00.

Gabelgeld

Für mitgebrachte Kuchen berechnen wir eine Gabelgeld pro Gast in Höhe von € 4,00. Für Ihre Kuchen und Behältnisse übernehmen wir keine Haftung. Bitte denken Sie an die Kennzeichnungspflicht für Allergene. Das Einbringen weiterer Speisen und Getränken ist nicht möglich.

Hochzeitsversicherung

Mit einer Hochzeitsversicherung sichern Sie Ihre Feier finanziell ab. Informieren Sie sich rechtzeitig, damit Sie den schönsten Tag im Leben ohne Risiko planen und von Anfang an sorgenfrei genießen können.

Stornobedingungen

Mit Buchung der Veranstaltung gelten unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen (siehe AGBs) insbesondere die Stornobedingungen als vollständig verstanden und rechtlich akzeptiert.

Tischwäsche

Tische werden ohne Zusatzkosten in Champagner und Weiß inklusive passender Stoffservietten gedeckt. Stehtische für den Sektempfang sind bei Buchung inklusive. Passende Stuhlhussen kosten ab € 18,00, inklusive Auf- und Abzug, Waschen und Versand.

Trinkgeld

Unser Serviceteam freut sich über Ihre Wertschätzung! Ob und wieviel Trinkgeld Sie geben möchten, bleibt natürlich Ihnen überlassen. Üblich sind 5% - 8% der Gesamtrechnung.

Sperrstunde

Bei Banketten wird regulär bis 0.00 Uhr serviert und ausgeschenkt. Eine Verlängerung ist bis maximal 2.00 Uhr möglich. Ab 0.00 Uhr berechnen wir pro angefangene Stunde € 220,00 inkl. MwSt. Die individuelle Anfangs- und Endzeit wird bei der Bankett-Besprechung festgelegt.

Zahlungsmodus

Bei Banketten ab 20 Personen bitten wir um Vorkasse. Für die Raumbuchung ist eine Reservierungsgebühr erforderlich, die auf die Gesamtrechnung angerechnet wird. Bitte begleichen Sie die Restsumme am Veranstaltung- oder am Folgetag gemäß Absprache in bar oder mit EC-Karte.

Die aufgeführten Preise gelten vom 15.03.2025 bis 15.11.2025

Mit Erscheinen dieser Menükarte verlieren alle bisherigen ihre Gültigkeit. Änderungen vorbehalten.

Unsere Hochzeitspauschale:

16.00h Start mit dem Aperitif (Dauer ca. 45 min):

Prosecco di Valdobbiadene pur | Holunderblütensirup | Aperol | Sanddorn
Erfrischende Getränkebar: Hollerlimo hausgemacht | Orangen-Minz-Wasser | Adelholzener
Mineralwasser classic/medium | kleine Biere | Softdrinks

Knusprige Brotfladenstücke mit Frischkäse und:
Speckkrusteln | Frühlingszwiebeln | Räucherlachs
Frühlingszwiebeln (vegetarisch) | ligurischem Gemüse | Tomatensauce (vegan)

Im Anschluss die Kaffeetafel als Flying-Bufferet (ca. 45 min)
„Fairtrade“ Kaffee und Teeauswahl aus dem Hause Dallmayr
Das süße Bufferet mit Ihren mitgebrachten Kuchen und Torten

Festliches Abendessen
„Langwieder See Hochzeitsmenü“
oder
„Langwieder See Schlemmerbufferet“
Nur im Seepavillon möglich: Grillbufferet „Lussee“ (Aufpreis € 7,00/Person)

Ein Snack zu später Stunde um ca. 23.00h

Käseauswahl | Südtiroler Speck |
Senf | Gewürzgurken | Brot | Butter

Getränke:

Mineralwasser in großen Flaschen still/sprudelnd
Fruchtsaftschorlen | Limonaden | Cola-Mix | Coca-Cola |
Biere „Paulaner Brauerei München“
- wird auch in großen Bowls angeboten -
Prosecco pur | Holunder/Aperol
Weißwein | Rotwein
„Dallmayr“ Kaffeespezialitäten | Tee

Die Pauschale (gilt für 9 Stunden von 16.00h bis 1.00h) und enthält wie folgt:

Speisen | Getränke (siehe oben)
Tischwäsche | Gedeck | Gabelgeld
Auf- und Abbau

Kosten für die Verlängerung von 0.00h bis 1.00h

Die Pauschale beträgt pro Gast ab 12 Jahren € 187,00

Kinder unter 2 Jahren sind im Rahmen obiger Essen und Getränke kostenfrei,
für Kinder von 2-6 Jahre beträgt die Pauschale € 40,00
für Kinder von 7-12 Jahren beträgt die Pauschale € 71,00.

Die Pauschale für Dienstleister (Musiker, Fotografinnen, etc.) beträgt € 129,00/Person

Aufpreis pro zusätzliche Stunde (max. bis 2.00h möglich) € 10,00/Person

Für eine Pauschale von € 6,70/Person erhalten Ihre Gäste ½ Stunde vor Beginn Ihrer freien Trauung
Mineralwasser und Softgetränke (an den Stehtischen eingestellt).

Sonstiger Verzehr wird á la carte berechnet.

Exklusiv für unsere Feiern im Seepavillon

Gerne bereiten wir speziell für unsere Gäste im Seepavillon ein Barbecue zu. Bei schönem Wetter wird in unserem Rosengarten für Sie gegrillt; nur bei sehr schlechtem Wetter werden die Speisen in der Küche zubereitet und in großen Reinen und Schüsseln als Buffet serviert. Das Grillen dauert ca. 1 Stunde.

Grillbuffet „Lussee“ (ab 40 Personen möglich)

Unser reichhaltiges Bootshaus Salatbuffet mit bunter Brotauswahl

Insalata Caprese – Strauchtomaten | Mozzarella, Basilikum

„Agrodolce“ Antipasti Gemüse

Gefüllte Frischkäse Peperoni | Kräuteroliven | würziger Hummus

Bulgursalat | Petersilie | Salzzitrone | weißer Balsamico

Griechischer Bauernsalat | rote Zwiebeln | Fetakäse

Bayrischer Kartoffelsalat | Karottensalat | Maissalat,

Wassermelone | Feta | grüne Minze

Vom großen Grill gibt's:

Lende vom Bayerischen Weiderind | Kräutersalz

Beef-Ribs | Pfeffer-BBQ-Marinade

Gemischter Würstlgrill (vom Metzger Magnus Bauch)

„Gambas al ajillo“ gebratene Garnelen aus der großen Gußpfanne | Knoblauch | Olivenöl

Gepfeffertes Halloumi

Ofengemüse | Olivenöl | frische Kräuter | fleur de sel

Gegrillter Maiskolben

Gebackene Rosmarinkartoffeln | Kräutersauerrahm

Baked potatoe | Kräuter-Baguette

Grillkäse | mariniert (z.B. Chili, Kräuter)

Curry-Mango Soße | Pesto | Kräuter-Aioli | BBQ Soße |

Ketchup | Senf | Chimichurri

Zum Dessert gibt's ein kleines Dessertbuffet:

Süße Speisen im Glas/Tontöpfchen

Obstspiegel | Macarons

Zur Abkühlung zwischendurch an heißen Sommertagen empfehlen wir Ihnen unsere Eisbox mit drei Sorten Langnese-Steckerleis (ca. 60 Stück) € 175,00/Box

Zeitgemäß legerer Party-Service

Während Ihrer gesamten Feier können sich Ihre Gäste gerne selbst an den Flaschengetränken bedienen, die in großen, mit Eis gekühlten Bowls bereitgestellt werden. Selbstverständlich steht Ihnen aber auch unser Servicepersonal während Ihrer gesamten Feier zur Seite.

Zum Selbstbedienen gibt es u.a. aus Flaschen (0,3l wenn nicht anders angegeben):

„Hacker Pschorr“ Hell | Natur Radler in der „Plopp“ Bügelflasche

„Hacker Pschorr“ Münchner Hell | Natur Radler alkoholfrei 0,5l

Coca-Cola® | Coca-Cola zero®

„Paulaner“ Spezi®

„Fanta“ Orange®

„Wolfra“ Apfel- | Maracuja- | Rhabarber- | Johannisbeerschorle

APERITIF

servieren wir bei schönem Wetter am Seeufer, auf der Seeterrasse unter der großen Weide oder im Rosengarten beim Seepavillon.

Glas Prosecco di Valdobbiadene Spumante Extra Dry

Fruchtbetont, duftig, leicht in der Art, ein Spitzen Prosecco 0,1l

€ 8,20

- Prosecco spumante | hausgemachter Holunderblütensirup

€ 8,80

- Prosecco spumante | Aperol

€ 8,80

Andalö Sprizz

Wenn die norddeutsche Sanddorn-Beere auf exotische Früchte trifft, entsteht ein Aperitif, der gleichermaßen harmonisch wie aufregend ist

Sanddornlikör | Prosecco spumante | Soda | Eis | Orange

€ 9,50

Limoncello Sprizz

Limoncello | Prosecco spumante | Soda | Zitrone

€ 9,50

Aperol Sprizz

Prosecco spumante | Aperol | Sodawasser | Eiswürfel | frische Orange

€ 9,50

Hugo

Holunderblütensirup | Prosecco spumante | Sodawasser | Eiswürfel | Pfefferminze

€ 9,50

Lillet Berry

Lillet rosé | Schweppes Wildberry | Sommerbeeren | Eiswürfel

€ 9,50

Alkoholfreier Orangencocktail 0,2l

Saft von gepressten Orangen | Spritzer Pfirsichsirup

€ 6,90

Hausgemachte spritzige Holunderlimonade *alkoholfrei*

grüne Minze | frische Limette

€ 5,00

Gin Tonic

4cl Gin | Tonic Water®® | Rosmarin | Eiswürfel

€ 13,50

FINGERFOOD

Köstlichkeiten für den kleinen Hunger oder zum Aperitif - lockern die Stimmung und die Partylaune –

Canapeés

Räucherfisch | Lardo | Senf-Creme
Ziegenkäse-Creme | Blütenhonig | Pfirsich
Südtiroler Speck | geriebener Meerrettich
Rindertatar | Kapern | Paprika pikant pro Stück € 5,60

Crostini

Tomaten Bruschetta Aufstrich | scharfer Chili-Frischkäse
veganer Oliven-Hummus | Räucherlachs-Creme pro Stück € 5,60

Kleine Gläschen und Tontöpfchen mit:

Mozzarellakugeln, Basilikum-Pesto | Bulgur-Salat, Zitronen, Petersilie
Gemüsesticks mit leckeren Dips pro Glas € 6,50

Wir empfehlen Ihnen unsere Brotfleckerl

Knusprige Brotfladenstücke mit Frischkäse und:
Speckkrusteln | Frühlingszwiebeln | Räucherlachs
Frühlingszwiebeln (vegetarisch) | ligurischem Gemüse | Tomatensauce (vegan) pro Stück € 5,40

Kleine Schüsseln

gesalzenes Nuss-Mix | Wasabi-Nüsse | Chips | Salzgebäck | Oliven € 6,70

Zur Abkühlung zwischendurch an heißen Sommertagen empfehlen wir Ihnen

unsere Eistruhe | drei Sorten Langnese-Steckerleis (ca. 60 Stück) € 175,00

VORSPEISEN

Bunte Gärtnersalate *vegetarisch*

Karotten | Gurken | Tomatenecken | Paprika | Radieserl |
geröstete Kerndl | Dijon-Senf-Dressing | bunte Kresse € 15,80

Bunte Baby Leaves Salate | **gegrillter Ziegenkäse** *vegetarisch*

Gurken-Carpaccio | geröstete Pinienkerne | Croutons | weißes Balsamico-Dressing € 17,50

Büffel-Mozzarella

Gegrillter Pfirsich | Strauchtomaten | Basilikum | knusprige Croutons € 17,80

Carpaccio vom Weiderind

Kräuter-Marinade | Rucola | marinierte Artischockenherzen | Kirschtomaten € 18,40

Geräucherte Bachforelle – vom Fischgut Waldheim in Gröbenried

Rote Bete Meerrettich | Blattsalat | gebackene Kartoffelrösti € 18,90

Hausgebeizter Norweger Lachs

Gin-Limonen-Marinade | Gurke | Avocado | Wasabi-Creme fraîche € 19,80

Italienische Vorspeise (Große Platten werden auf den Tischen eingestellt)

Tomaten Mozzarella | Parmaschinken | Vitello tonnato | Kapern |
Gamberoni“ Zitronen-Olivenöl-Marinade | Alici | Rucola |
„Agrodolce“ Antipasti-Gemüse | Kräuter-Oliven | Grissini | Parmesan pro Person € 19,90

SUPPEN

Rinderkraftbrühe

Leberknödel oder Kaspressknödel | Gemüsestreifen € 8,40

Langwieder Hochzeitssuppe

gefüllte Pfannkuchen | Bratnockerl | Maultaschen | Schnittlauch € 9,70

Hummerschaumsuppe | gebratene Garnelenwürfel | Himbeerflakes € 10,90

Limetten-Curry-Schaumsuppe | Popcorn Quinoa | grüne Minze
vegetarisch € 8,50

Tomatenessenz *vegetarisch*

Parmesan-Profitrole | Basilikum Julienne | Tomate concassée € 9,80

Waldpilz-Velouté | Champignon-Erde *vegetarisch* € 9,90

Langwieder See Gazpacho

Tomaten-Gurken-Suppe | Croutons | Basilikum | Chili | Limetten-Luft *vegan* € 9,10

VEGETARISCH/VEGAN

Gegrillter Ziegenkäse | Radicchio Trevisano

gebackene Rosmarinkartoffeln | Walnüsse kandiert | Rosmarin Honig € 19,50

Waldpilz-Ravioli

Nussbutter | Salbei | Tomate | frische Kräuter € 19,90

Frische Linguine

weißer Trüffelschaum | Parmesanspäne | italienischer Sommertrüffel € 24,20

Pikantes Thai-Curry *vegan, glutenfrei*

Gelbe Linsen | Süßkartoffel | Gemüse | Reis | Ingwer | Zwiebeln | Sesamöl | Erdnuss Crunch € 20,50

Kartoffelgnocchi *vegan, glutenfrei*

Tomatensugo | Artischocken | Oliven Soja Schmand € 20,50

FLEISCH

Ofenfrischer Braten vom Bayerischen Strohschwein

dunkle Biersoße | Kartoffelknödel | Speck-Krautsalat € 22,50

Gebratene Medaillons vom Schweinerücken

- vom Schwäbisch Hällischen Landschwein aus artgerechter Aufzucht –
Tomatenjus | buntes Pesto-Sommergemüse | gebackene Parmesan-Kartoffelkrapferl € 28,20

Im Ganzen rosa gebratene Kalbslende | Parmesan-Kräuter-Kruste

grüner Spargel | Kartoffelpüree | geschmorte Kirschtomaten |
Madeirajus | Zitronenluft € 35,00

Im Ofen geschmorter Kalbsbraten

Rahmsoße | gebratene Waldschwammerl | glasiertes Karotten-Petersiliengemüse |
hausgemachte Butterspätzle € 25,90

FISCH

Gebratene Saiblingsfilets

Spargel-Perlgraupenrisotto | Austernpilze | Beurre blanc € 29,90

Gebratene Zanderfilets

Gelbe Linsen | Rote Bete | Meerrettichschaum | Rucola € 28,90

Gebratene Filets von der Dorade Royale

Garnelen-Kartoffel-Gemüse-Gröstl | Tomatenmarmelade | Thymian € 29,90

Spicy Garnelen Pfanne

geröstetes Wurzelbrot | Chili | Kirschtomaten | Limetten | Weißweinsud € 34,50

DESSERT

Bayrisch Creme

fruchtiges Himbeermark | marinierte Sommerbeeren | Karamell € 10,90

Espresso-Mousse

Kirsch-Ragout | Amarettini-Crunch € 10,90

Kokos-Panna Cotta

Passionsfruchtmark | grüne Minze *vegan* € 10,90

Sauerrahm Basilikum Eisparfait

Ananas-Carpaccio | Erdnuss Crunch € 10,90

Warmes Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern

Bourbon-Vanilleeis | Erdbeer-Coulis | Popcorn-Pulver € 11,90

Crème Brûlée

geschmorter Pfirsich | Honig | Orangenabrieb | frische Minze € 11,90

Langwieder Dessertvariation – auf dem Tisch eingestellt

eine leckere Auswahl von dreierlei hausgemachten Desserts pro Person € 15,90

Dessertbuffet

mit dem Besten aus der Langwieder-Zuckerküche pro Person € 18,90

AUS UNSERER ZUCKERKÜCHE

Apfelstrudel | Bourbon-Vanilleeis | Schlagrahm Stück € 8,80

Hausgemachte Kuchen nach Wahl | Schlagrahm Stück € 6,70

z. B. Himbeer-Käsekuchen | Beerenstreusel | Marmorguglhupf,
Apfel-Streuselküchen | Sommerbeeren-Vanille | Sauerkirsch-Käsekuchen

Konditor-Torten | Schlagrahm Stück ab € 8,00

Weitere Kuchen und Torten aus der Konditorei auf Anfrage.

MENÜS

Zu allen unseren Menüs reichen wir vorab kostenfrei einen Brotkorb mit ofenfrischen Brotspezialitäten und zweierlei Aufstrichen

Langwieder See Hochzeitsmenü

Baby-Leaves-Salat

Agrodolce-Antipasti Gemüse | geröstete Pinienkerne |
Croutons | Blütenhonig-Marillen-Dressing

Tomatenessenz

Parmesan-Profiterole | Basilikum Julienne |
Tomate Concassée

Kalbsfilet „Wellington“

Duxelles Blätterteigmantel | buntes Sommergemüse |
Kartoffel-Mousseline | Sauce Béarnaise | Rucola frittiert

oder

Filet vom Flusszander - kross auf der Haut gebraten –
buntes Sommergemüse | Kartoffel-Mousseline | Prosecco Schaum

Dessertbuffet

€ 76,70

Lußsee Hochzeitsmenü

Carpaccio vom Norweger Lachs

Blattsalat | Limettencreme | rosa Pfeffer

Kräuterschaum-Suppe | Würzbrot

Im Ganzen rosa gebratene Rinderlende | Schalottenjus,
Kalamata Oliven | Datterini Tomaten | Zucchini Gemüse | Ofenkartoffeln

Dessertbuffet

€ 84,90

Schmankerlmenü

Langwieder Tafelspitzbrühe

Grießnockerl | Gemüsejulienne | Schnittlauch

Mit Honig und Rosmarin glasiertes Spanferkelkarree
geschmortes Bayrisch Kraut | Kartoffelknödel | kräftige Biersauce

Bayrisch Creme

Himbeermark | marinierte Sommerbeeren | Karamell

€ 45,50



Sommertafel

Bunte Gärtnersalate

Karotten | Gurkenstreifen | Tomatenecken | Paprika | Radieserl,
geröstete Kerndl | Dijon-Senf-Dressing | bunte Kresse

Im Ganzen gebratenes Schweinefilet vom Strohschwein | Kräutermantel |
buntes Spargelrisotto | Estragonjus

Creme brûlée | Pfirsichkompott | grüne Minze

€ 57,90

Florentiner Tafel

Büffel-Mozzarella

Kalamata Oliven | San Marzano Tomate

Langwieder See Gazpacho

Tomaten-Gurken-Suppe | Croutons | Basilikum | Chili | Limettenluft

Im Ganzen rosa gebratenes Kalbsfilet

frische Linguine | weißer Trüffelschaum | Gärtnerbrokkoli | Demi Glace

oder

Norwegerlachs | gebraten

frische Linguine | weißer Trüffelschaum | Gärtnerbrokkoli

Espresso-Mousse

Kirsch-Ragout | Amarettini-Crunch

€ 75,00

Augenschmaus

Geräucherte Bachforelle vom Fischgut Waldheim in Gröbenried

gepickeltes Gemüse | Rote Bete-Gel | Blattsalat

Maispouardenbrust | Thymianjus

Ligurisches Ofengemüse | Kartoffelgnocchi | Salzzitrone | frittierter Salbei

Sauerrahm Basilikum Eisparfait

Ananas-Carpaccio | Erdnuss-Crunch

€ 59,50

BUFFETS

(ab 30 Personen möglich)

Zu allen unseren Buffets reichen wir vorab kostenfrei einen Brotkorb mit ofenfrischen Brotspezialitäten und zweierlei Aufstrichen

Langwieder Schlemmerbuffet

Südtiroler Speck | Prager Schinken | Mailänder Salami
Kleine Kalbfleischpflanzerl | Senf-Relish
Salz- und Süßwasserfische geräuchert Sahnemeerrettich | Honig-Dill-Soße
Tomaten-Mozzarella | Basilikum | Balsamico
gratinierter Ziegenkäse | geröstete Walnüsse | Pfirsich | Rosmarin
Agrodolce Antipasti Gemüse | Olivenöl | frische Kräuter

Bunte Salatecke mit Dressing und Toppings z.B.:

Bayerischer Kartoffelsalat
Salat von Gärtnergurken | Sauerrahm-Dill-Dressing
Knackige Blattsalate
Hirtensalat | Kräuteroliven | rote Zwiebeln
Krautsalat | Karottensalat | Maissalat
Wassermelone | Feta | grüne Minze

Knusprig gebratener Braten vom Bayerischen Strohschwein | kräftige Dunkelbiersoße
Boeuf á la mode (Geschmorter Rinderbraten) | Brunellojus
Filets von der Lachsforelle | Zitronen-Dillschaum
Gelbes Linsencurry
(vegan und glutenfrei)

Geriebene Kartoffelknödel
Basmatireis
Hausgemachte Eierspätzle
Sommergemüse | Olivenöl | Kräutersalz

Dessertbuffet

mit dem Besten aus unserer Zuckerküche

€ 76,70

FLASCHENWEINE WEISS

Grauburgunder QbA trocken

Weingut Gröhl | Reinhausen

Frisch und saftig mit würzigem Abgang, überzeugt mit seinem frischen und saftigen Charakter. Birnen-, Apfel- und Steinfruchtaromen tänzeln über die Zunge. Abgerundet mit seiner feinen Würze und einer angenehmen Säurestruktur.

€ 39,50

Rosenberg Grüner Veltliner

Anton Bauer | Wagram | Niederösterreich

Helles Strohgelb | in der Nase Frucht und Würze | eleganter Abgang

€ 38,00

Prachtstück Weissweincuvee QbA

Weingut Metzger | Pfalz

67% Weissburgunder | 33% Chardonnay

Sehr viel Frucht und duftige Frische in der Nase. Saftig am Gaumen.

€ 39,00

Gavi DOCG del Comune di Gavi Granée

Abf. Batasiolo S.P.A. La Morra | Piemont

Strohgelb | von gutem Körper | frisch und trocken | harmonischer Geschmack.

€ 40,00

I Frati Lugana DOC Cà dei Frati | Lombardei

Akazienblüte, grüner Apfel und Feuerstein | weich | cremig | elegant

€ 44,50

New Style Chardonnay Barrique Qualitätswein

Salzl | Neusiedlersee

In der Nase sehr vielschichtig | reife Bananen | Mango | Birne und Apfel | Karamell leichte Zitrusanklänge | dezente Röstaromen | am Gaumen sehr kraftvoll.

€ 39,00

FLASCHENWEINE ROT

Prachtstück Rotweincuvee QbA

Weingut Metzger | Pfalz

Intensive Noten von dunklen Beeren und

Cassis verbunden mit einer leichten Fruchtsüße | gut eingebundene Gerbstoffe € 39,00

Zweigelt Qualitätswein trocken

Erz.Abft. Anton Bauer | Österreich Wagram

Leuchtendes Rubin mit Purpurschimmer | in der Nase Kirschfrucht
mit Beeren unterlegt | reife ummantelte Tannine.

Schokolade beschließt den ausdrucksvollen Geschmack. € 41,50

Merlot Altùris IGP 2020

Azienda Agricola Alturis S.S.A | Friaul

Rubinrot mit violetten Reflexen | duftend nach Himbeere | Johannisbeere |
Heidelbeere und Pflaumen | weich | fruchtig | delikat | vollmundig

€ 39,00

Rosso di Montalcino D.C.O.

Abft. Tenuta Caparzo | Toskana

Intensives Rubinrot. Eindringliches Bukett

sehr umfassend und vielfältig | erinnert an Märzveilchen | Himbeere und Granatapfel.

Am Gaumen warm | trocken | großzügig und ausgeglichen.

€ 42,50

Gran Maestro Appassimento Rosso 2022

Weingut Cielo e Terra | Apulien

Der Grand Rosso wird aus Sangiovese und Primitivo Trauben hergestellt.

Tiefrote Farbe mit braunen Akzenten. Das Bouquet hat Aromen von reifen roten Früchten.

Der Geschmack ist intensiv und reichhaltig mit weichen, süßen Tanninen.

€ 39,00

PRIMITIVO DI MANDURIA ANTICHE CONTRADE D.O.C.

Erz. Vini Manduria | Apulien

Rubinrot mit violetten Reflexen. Intensives fruchtiges Bouquet von Kirsche |
Pflaume und Maulbeere. Trocken | warm und harmonisch im Geschmack.

Aromen von Rosen und Veilchen entfalten sich langsam und werden schließlich
von Waldbeeren und Trockenfeige abgelöst.

€ 39,00

Terre di Montelusa Altobiano Nero d'Avola

Terre Siciliane IG

Satte Farbe | üppige Nase und ein reifer, weicher, von einer dezenten

Holznote gekrönter Geschmack.

€ 39,00

Änderungen von Angebot, Jahrgängen und Preisen vorbehalten.

HEISSGETRÄNKE

Haferl Dallmayr Kaffee Bio-Fairtrade®	€ 5,20
Haferl Dallmayr Kaffee koffeinfrei	€ 5,20
Haferl Cappuccino Bio-Fairtrade®	€ 5,20
Haferl Milchkaffee Bio-Fairtrade®	€ 5,20
Latte Macchiato Bio-Fairtrade®	€ 5,90
Espresso einfach Bio-Fairtrade®	€ 3,20
Espresso doppio Bio-Fairtrade®	€ 4,50
Espresso Macchiato einfach Bio-Fairtrade®	€ 3,70
	
Haferl Dallmayr Tee Pyramiden -mit Kandiszucker-	€ 5,20
Darjeeling First Flush Assam BOP Bio Früchtetee - Maracuja/Orange Bio Pfefferminze Bio Kamille Alpenkräuter Rooibuschtee - Mango/Passionsfrucht	
Haferl heiße Schokolade mit Sahnehaube	€ 5,20

Aus der Paulaner Brauerei München

Münchner Hell vom Fass und Radler		Paulaner Weißbier	
0,25l	€ 4,10	naturtrüb / dunkel	0,5l € 5,80
0,5l	€ 5,70		
Münchner Ur-Dunkel	0,5l € 5,80	Weißbier leicht	0,5l € 5,80
Fürstenberg Pils	0,3l € 4,50	Weißbier alkoholfrei und Weißbier-Zitrone	0,5l € 5,80
Münchner Hell Alkoholfrei	0,5l € 5,80		

Alkoholfreie Getränke

Adelholzener Classic St. Primus Naturell		Paulaner Spezi®®®	0,4l € 5,40
oder mit Kohlensäure versetzt	0,25l € 3,80		0,2l € 3,80
Adelholzener Classic St. Primus Naturell		Rhabarber-®, Maracuja-®, Apfel- oder	
oder mit Kohlensäure versetzt	0,75l € 8,50	Johannisbeerschorle®	0,4l € 5,40
		kleine Saftschorle	0,2l € 3,80
		Coca Cola®®®	0,33l € 4,80
		Coca Cola zero®®®	0,33l € 4,70
		Fanta Orange®®	0,33l € 4,80
		Zitronenlimo®	0,2l € 3,80

Allgemeine Geschäftsbedingungen der Langwieder See OHG --- I. Hotelaufnahme

1. Anwendungsbereich

Die unter Ziffer I genannten nachfolgenden Geschäftsbedingungen gelten für die mietweise Überlassung von Hotelzimmern sowie für die in diesem Zusammenhang zu erbringenden Lieferungen und Leistungen des Hotels.

Etwaige allgemeine Geschäftsbedingungen des Kunden finden nur dann Anwendung, wenn dies zwischen den Parteien ausdrücklich und schriftlich vereinbart wird.

2. Vertragsabschluss

Mit der Buchung bietet der Kunde dem Hotel den Abschluss eines Beherbergungsvertrages an. Die Buchung soll bevorzugt schriftlich, telefonisch, per Telefax oder über das Internet vorgenommen werden, kann aber auch mündlich erfolgen.

Der Vertrag kommt durch die Annahme des Angebotes des Kunden durch das Hotel zustande. Sie bedarf keiner bestimmten Form. Das Hotel behält sich jedoch vor, die erfolgte Zimmerbuchung schriftlich zu bestätigen.

Bucht der Kunde nicht selbst, wird insbesondere vom Kunden ein gewerblicher Vermittler oder Organisator eingeschaltet, so haftet dieser zusammen mit dem Kunden gesamtschuldnerisch für alle Verpflichtungen aus diesem Vertrag, soweit sich dieser durch gesonderte Erklärung verpflichtet hat.

Die Buchung erfolgt durch den Kunden auch für alle in der Buchung mit aufgeführten Personen, für deren Vertragsverpflichtungen der Kunde wie für seine eigenen Verpflichtungen einsteht, soweit er sich hierzu durch gesonderte Erklärung verpflichtet hat.

Die Unter- oder Weitervermietung der überlassenen Zimmer sowie deren Nutzung zu anderen als zu Beherbergungszwecken ist unzulässig. Dies gilt insbesondere in Fällen mehrtätiger Buchungen. Hier ist eine Überlassung der Zimmer an unterschiedliche Personen während des Buchungszeitraumes unzulässig, es sei denn, es wird ausdrücklich etwas anderes vereinbart.

3. Leistungen, Preise, Zahlungsmodalitäten

3.1 Das Hotel ist verpflichtet, die vom Kunden gebuchten Zimmer bereit zu halten und die vereinbarten Leistungen zu erbringen. Der Kunde hat keinen Anspruch auf die Bereitstellung bestimmter Zimmer, es sei denn, dies wurde zwischen den Parteien ausdrücklich schriftlich vereinbart.

3.2 Gebuchte Zimmer stehen dem Kunden ab 16.00 Uhr des vereinbarten Anreisetages zur Verfügung. Der Kunde hat keinen Anspruch auf frühere Bereitstellung.

3.3 Am Tag der vereinbarten Abreise sind die Zimmer bis spätestens 11.00 Uhr vollständig zu räumen und die Schlüssel zurückzugeben.

Erfolgt die Räumung erst nach 11.00 Uhr, kann das Hotel bei einer Räumung zwischen 11.00 Uhr und 18.00 Uhr 50 % des vollen Logispreises (Listenpreises) in Rechnung stellen, ab 18.00 Uhr 100 %. Dies gilt nicht, soweit der Kunde dem Hotel nachweist, dass diesem kein oder ein wesentlich niedrigerer Schaden entstanden ist. Die vereinbarten Preise schließen die jeweilige gesetzliche Mehrwertsteuer ein.

3.4 Liegt zwischen dem Vertragsabschluss und der Vertragserfüllung ein Zeitraum von mehr als vier Monaten, kann das Hotel den vereinbarten Preis angemessen, jedoch höchstens um 10 %, anheben, wenn eine allgemeine Preiserhöhung erfolgt ist.

Darüber hinaus ist das Hotel berechtigt, die Preise nach billigem Ermessen anzupassen, wenn der Kunde nachträglich Änderungen der Anzahl der gebuchten Zimmer, der Leistung des Hotels oder der Aufenthaltsdauer der Gäste wünscht und das Hotel dem zustimmt.

3.5 Das Hotel ist berechtigt, bei Vertragsschluss oder danach eine Vorauszahlung oder Sicherheitsleistung vom Kunden zu verlangen. Die Höhe der Vorauszahlung und die Zahlungstermine sollen im Vertrag schriftlich vereinbart werden.

3.6 Rechnungen des Hotels sind bei Abreise in bar, per EC-Karte, Visacard, Mastercard oder American Express zahlbar. Der Kunde kommt bei Überschreitung dieser Zahlungsfrist ohne Mahnung in Verzug. Im Falle des Verzuges ist das Hotel berechtigt, Verzugszinsen nach den gesetzlichen Vorschriften zu berechnen. Die Geltendmachung eines weitergehenden Schadens bleibt vorbehalten.

4. Rücktritt des Kunden

4.1 Der Abschluss des Beherbergungsvertrages verpflichtet beide Vertragspartner zur Erfüllung des Vertrages, gleichgültig, für welche Dauer der Vertrag abgeschlossen ist. Krankheit, berufliche Gründe oder sonstige Verhinderungsfälle, die in der Sphäre des Kunden liegen, entbinden diesen nicht von seinen vertraglichen Pflichten.

4.2 Im Falle der Absage oder der sonstigen Nichtinanspruchnahme der gebuchten Unterkunft (ganz oder teilweise) bleibt der Anspruch des Hotels auf Bezahlung des vereinbarten Beherbergungspreises, einschließlich des Verpflegungsanteiles, bestehen. Das Hotel hat sich jedoch ersparte Aufwendungen anrechnen zu lassen.

4.3 Das Hotel ist berechtigt, die ersparten Aufwendungen zu pauschalisieren. In diesem Falle werden dem Kunden die nicht in Anspruch genommenen Leistungen wie folgt prozentual von dem vereinbarten Gesamtpreis in Rechnung gestellt: bei Übernachtung 90 %, bei Übernachtung mit Frühstück 80 %, bei Halbpension 70 %, bei Vollpension 60 %.

4.4 Dem Kunden steht der Nachweis frei, dass dem Hotel kein Schaden entstanden ist oder der dem Hotel entstandene Schaden niedriger als die geforderte Pauschale ist. In diesem Falle entfällt die Zahlungsverpflichtung des Kunden bzw. reduziert sich entsprechend.

4.5 Vorstehende Regelungen finden dann keine Anwendung, wenn zwischen dem Hotel und dem Kunden hiervon abweichendes vereinbart wurde.

5. Rücktritt des Hotels

5.1 Sofern mit dem Kunden ein befristetes Rücktrittsrecht, das den Kunden zum kostenfreien Rücktritt berechtigt, vereinbart wurde, ist das Hotel bis zum Wegfall des Rücktrittsrechts berechtigt, seinerseits von dem Vertrag zurückzutreten, wenn Anfragen anderer Kunden nach den vertraglich gebuchten Zimmern vorliegen und der Kunde auf entsprechende Rückfrage des Hotels hin auf sein Recht zum Rücktritt nicht verzichtet.

5.2 Wird eine vereinbarte oder vom Hotel berechtigter Weise verlangte Vorauszahlung auch nach Verstreichen einer vom Hotel gesetzten angemessenen Nachfrist nicht geleistet, so ist das Hotel ebenfalls zum Rücktritt vom Vertrag berechtigt. In diesem Falle gelten die Regelungen für nicht in Anspruch genommene Leistungen gemäß Ziffer 4.2 und 4.3 entsprechend.

5.3 Das Hotel ist darüber hinaus berechtigt, aus wichtigem Grund zurückzutreten. Ein solcher Grund liegt insbesondere dann vor, wenn

- höhere Gewalt oder andere vom Hotel nicht zu vertretende Umstände die Erfüllung des Vertrages unmöglich machen;
- Zimmer unter irreführender oder falscher Angabe wesentlicher Tatsachen, die in der Person des Kunden oder des Zwecks liegen, gebucht werden;
- das Hotel begründeten Anlass zu der Annahme hat, dass die Inanspruchnahme der Hotelleistung 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 Kunde die überlassenen Zimmer entgegen den getroffenen Vereinbarungen vertragswidrig Dritten überlässt oder diese zu anderen als zu Beherbergungszwecken nutzt.

6. Haftung des Hotels

6.1 Das Hotel haftet mit der Sorgfalt eines ordentlichen Kaufmanns 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 Hotel die Pflichtverletzung zu vertreten hat, sonstige Schäden, die aus einer vorsätzlichen oder grob fahrlässigen Pflichtverletzung des Hotels beruhen und Schäden, die auf einer vorsätzlichen oder fahrlässigen Verletzung von vertragstypischen Pflichten (Kardinalspflichten) beruhen. Einer Pflichtverletzung des Hotels steht die seines gesetzlichen Vertreters oder Erfüllungshilfen gleich. Bei Störungen oder Mängeln der Leistungen des Hotels wird das Hotel bei Kenntnis bzw. auf unverzügliche Rüge des Kunden hin, bemüht sein, unverzüglich für Abhilfe zu sorgen. Der Kunde ist verpflichtet, das ihm Zumutbare beizutragen, um die Störung zu beheben oder einen möglichen Schaden gering zu halten.

6.2 Für eingebrachte Sachen haftet das Hotel dem Kunden nach den gesetzlichen Bestimmungen. Danach haftet das Hotel nur bis zu einem Betrag, der dem 100fachen des Beherbergungspreises für einen Tag entspricht, jedoch mindestens bis zu dem Betrag von € 600,00 und höchstens bis zu dem Betrag von € 3.500,00; für Geld, Wertpapiere und Kostbarkeiten tritt an die Stelle von € 3.500,00 der Betrag von € 800,00.

6.3 Der dem Kunden zustehende Anspruch erlischt, wenn der Kunde nicht unverzüglich, nachdem er von dem Verlust, der Zerstörung oder der Beschädigung Kenntnis erlangt hat, dem Hotel gegenüber Anzeige macht. Dies gilt nicht, wenn die Sachen vom Hotel zur Aufbewahrung übernommen waren oder wenn der Verlust, die Zerstörung oder die Beschädigung vom Hotel oder dessen Leuten verschuldet ist.

6.4 Soweit dem Kunden ein Stellplatz in der Hotelgarage oder auf einem Hotelparkplatz – auch gegen Entgelt – zur Verfügung gestellt wird, kommt dadurch kein Verwahrungsvertrag zustande. Bei Abhandenkommen oder Beschädigung von auf dem Hotelgrundstück abgestellten und rangierten Kraftfahrzeugen haftet das Hotel – außer im Falle von Vorsatz oder grober Fahrlässigkeit – nicht. Dies gilt auch für den Inhalt der Fahrzeuge. Die vorstehenden Ziffern 6.1 bis 6.3 zur Haftung gelten entsprechend.

6.5 Weckaufträge werden vom Hotel mit größter Sorgfalt ausgeführt. Schadensersatzansprüche – außer im Falle grober Fahrlässigkeit oder Vorsatz – sind ausgeschlossen.

6.6 Nachrichten, Post und Warensendungen für den Kunden werden mit Sorgfalt behandelt. Das Hotel übernimmt die Zustellung, Aufbewahrung und – auf Wunsch – (gegen Entgelt) die Nachsendung an eine vom Kunden angegebene Adresse. Schadensersatzansprüche sind außer im Falle grober Fahrlässigkeit oder Vorsatz ausgeschlossen.

7. Verjährung und Aufrechnung

7.1 Sämtliche Ansprüche des Kunden gegen das Hotel verjähren grundsätzlich in einem Jahr ab dem Beginn der kenntnisabhängigen regelmäßigen Verjährungsfrist des § 199 Abs. 1 BGB. Schadensersatzansprüche verjähren kenntnisunabhängig innerhalb von fünf Jahren. Die vorstehenden Verkürzungen der Verjährungsfrist gelten nicht für Ansprüche, die auf einer vorsätzlichen oder grob fahrlässigen Pflichtverletzung des Hotels beruhen oder die Haftung des Hotels für Schäden aus der Verletzung des Lebens, des Körpers oder der Gesundheit betreffen. In diesen Fällen geltend die gesetzlichen Verjährungsfristen.

7.2 Der Kunde kann nur mit einer unstreitigen oder rechtskräftig festgestellten Forderung gegenüber einer Forderung des Hotels aufrechnen oder mindern oder ein Zurückbehaltungsrecht geltend machen.

8. Haftung des Kunden

8.1 Der Kunde haftet für alle Schäden am Gebäude oder Inventar, die durch Veranstaltungsteilnehmer bzw. Besucher, Mitarbeiter, sonstige Dritte aus dem Bereich des Kunden oder ihn selbst verursacht werden.

8.2 Das Hotel kann vom Kunden die Stellung angemessener Sicherheiten (z. B. Versicherungen, Kautionen, Bürgschaften) verlangen.

9. Schlussbestimmungen

9.1 Änderungen der Ergänzungen des Vertrages, der Antragsannahme oder die der Geschäftsbedingungen für die Hotelaufnahme sollen schriftlich erfolgen. Einseitige Änderungen oder Ergänzungen sind unwirksam.

9.2 Erfüllungs- und Zahlungsort ist München.

9.3 Ausschließlicher Gerichtsstand im kaufmännischen Verkehr ist der Sitz des Hotels. Sofern ein Vertragspartner die Voraussetzungen des § 38 Abs. 2 ZPO erfüllt und keinen allgemeinen Gerichtsstand im Inland hat, gilt der Sitz des Hotels als Gerichtsstand.

9.4 Es gilt deutsches Recht.

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

Allgemeine Geschäftsbedingungen der Langwieder See OHG --- II. Veranstaltungen

1. Anwendungsbereich

Die unter Ziffer II genannten Geschäftsbedingungen gelten für Verträge des Hotels über die mietweise Überlassung von Konferenz-, Bankett- und Veranstaltungsräumen für Tagungen, Seminare und Bankette sowie sonstige Veranstaltungen einschließlich sämtlicher damit zusammenhängender Lieferungen und Leistungen mit Ausnahme der Übernachtungsleistung, für die Ziffer I mit den dortigen Geschäftsbedingungen auch dann Anwendung findet, wenn zeitgleich eine Veranstaltung stattfindet. Etwaige Allgemeine Geschäftsbedingungen des Kunden finden nur dann Anwendung, wenn dies zwischen den Parteien ausdrücklich und schriftlich vereinbart wird.

2. Vertragsabschluss

Mit der Buchung bietet der Kunde dem Hotel den Abschluss eines Veranstaltungsvertrages an. Die Buchung soll bevorzugt schriftlich, telefonisch, per Telefax oder über das Internet vorgenommen werden, kann aber auch mündlich erfolgen.

Der Vertrag kommt durch die Annahme des Angebotes des Kunden durch das Hotel zustande. Sie bedarf keiner bestimmten Form. Das Hotel behält sich jedoch vor, den erfolgten Vertragsabschluss schriftlich zu bestätigen.

Die Unter- oder Weitervermietung der Veranstaltungsräume sowie deren Nutzung zu anderen als den bei Vertragsschluss vereinbarten Zwecken ist ohne vorherige schriftliche Zustimmung des Hotels unzulässig. Vorstellungsgespräche, Verkaufs- oder ähnliche Veranstaltungen sind nur bei entsprechender vertraglicher Vereinbarung zulässig.

3. Leistungen, Preise

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

3.2 Liegt zwischen dem Vertragsabschluss und der Vertragserfüllung ein Zeitraum von mehr als vier Monaten, kann das Hotel den vereinbarten Preis angemessen, jedoch höchstens um 10 %, anheben, wenn eine allgemeine Preiserhöhung erfolgt ist.

Darüber hinaus ist das Hotel berechtigt, die Preise nach billigem Ermessen anzupassen, wenn der Kunde nachträglich Änderungen der Anzahl der Personen, der Leistungen des Hotels oder der Dauer der Veranstaltung wünscht.

3.3 Der Kunde ist verpflichtet, die für die Leistungen des Hotels vereinbarte Preise zu zahlen. Dies gilt auch für in Verbindung mit der Veranstaltung stehende Leistungen und Auslagen des Hotels an Dritte.

Die Rechnungen des Hotels sind sofort fällig, zahlbar mit EC-Karte oder bar. Kreditkarten werden bei Banketten nicht akzeptiert.

3.4 Bei Banketten ab 20 Personen ist eine vorher festgelegte Vorauszahlung in Höhe von mindestens 50 % des kalkulierten Umsatzes 14 Tage vor Veranstaltungsbeginn fällig. Das Gleiche gilt für eine Buchungsgebühr für eine bestätigte Raumbeservierung.

3.5 Raumänderungen bleiben dem Hotel vorbehalten.

4. Stornierung/Rücktritt

Vorbehaltlich anderweitiger Vereinbarungen gilt Nachfolgendes:

4.1 Der Abschluss des Vertrages verpflichtet beide Vertragspartner zur Erfüllung des Vertrages, gleichgültig, für welche Dauer der Vertrag abgeschlossen ist. Krankheit, berufliche Gründe oder sonstige Verhinderungsfälle, die in der Sphäre des Kunden liegen, entbinden diesen nicht von der Verpflichtung, den vereinbarten Mietpreis zu bezahlen. Das Hotel ist berechtigt, eine geleistete Anzahlung einzubehalten und auf die Zahlungsverpflichtungen des Kunden anzurechnen.

4.2 Im Falle der Absage oder der sonstigen Nichtinanspruchnahme der gebuchten Leistung ist das Hotel berechtigt, die vereinbarte Miete in Rechnung zu stellen, sofern eine Weitervermietung nicht mehr möglich ist.

4.3 Tritt der Kunde erst zu einem Zeitpunkt von dem Veranstaltungstermin zurück, der später als fünf Monate vor dem Veranstaltungstermin liegt, ist das Hotel berechtigt, zusätzlich zu dem vereinbarten Mietpreis 35 % des entgangenen Getränke- und Speisenumsatzes bzw. bei einer Stornierung weniger als vier Wochen vor dem geplanten Veranstaltungstermin 70 % des Getränke- und Speisenumsatzes in Rechnung zu stellen.

4.4 Die Berechnung des Speisenumsatzes erfolgt nach der Formel: Menüpreis-Bankett x Personenzahl bzw., soweit für das Menü noch kein Preis vereinbart wurde, wird das preiswerteste 4-Gänge-Menü des jeweiligen gültigen Veranstaltungsangebotes zugrunde gelegt, sowie pro Person zwei Flaschen Wasser und eine Flasche Wein, wobei der Durchschnittspreis pro Flasche für den für diese Veranstaltung angebotenen Wein zugrunde gelegt wird.

4.5 Bei den vorstehend vereinbarten Pauschalen sind die ersparten Aufwendungen des Hotels bereits berücksichtigt. Dem Kunden bleibt es vorbehalten, nachzuweisen, dass dem Hotel höhere ersparte Aufwendungen entstanden sind, dem Hotel bleibt die Geltendmachung eines darüber hinaus gehenden Schadens vorbehalten.

5. Rücktritt des Hotels

5.1 Wird eine vereinbarte oder vom Hotel berechtigter Weise verlangte Vorauszahlung auch nach Verstreichen einer vom Hotel gesetzten angemessenen Nachfrist nicht geleistet, so ist das Hotel zum Rücktritt vom Vertrag berechtigt. In diesem Falle gelten die Regelungen für nicht in Anspruch genommene Leistungen gemäß vorstehender Ziffern 4.2 bis 4.5.

5.2 Das Hotel ist darüber hinaus berechtigt, aus wichtigem Grund zurückzutreten. Ein solcher wichtiger Grund liegt insbesondere dann vor, wenn

- höhere Gewalt oder andere vom Hotel nicht zu vertretende Umstände die Erfüllung des Vertrages unmöglich machen;
- Veranstaltungen unter irreführender oder falscher Angabe wesentlicher Tatsachen, des Veranstalters oder Zwecks, gebucht werden;
- das Hotel begründeten Anlass zu der Annahme hat, dass die Inanspruchnahme der Hotelleistung 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 Kunde die Räume vertragswidriger Weise Dritten überlässt.

5.3 Soweit der Rücktritt durch das Hotel aus Gründen erfolgt, die der Kunde zu vertreten hat, bleibt die Verpflichtung des Kunden zur Zahlung der vereinbarten Miete bestehen. Die Regelungen in Ziffer 4.2 bis 4.5 gelten entsprechend.

6. Teilnehmerzahl und Veranstaltungszeit

6.1 Eine Änderung der Teilnehmerzahl um mehr als 5 % muss spätestens fünf Werktage vor Veranstaltungsbeginn der Bankettabteilung des Hotels mitgeteilt werden. Sie bedarf der Zustimmung des Hotels. Ein etwaiger Verzehr von Seiten der Musiker und Künstler, die von dem Kunden gebucht wurden, wird dem Kunden in Rechnung gestellt. Gleiches gilt für bestellte und nicht abgenommene Leistungen.

6.2 Eine Reduzierung der Teilnehmerzahl bis max. 5 % wird vom Hotel bei der Abrechnung entsprechend berücksichtigt. Bei darüber hinausgehenden Abweichungen wird die ursprünglich gemeldete Teilnehmerzahl abzüglich 5 % zugrunde gelegt.

6.3 Bei Abweichungen der Teilnehmerzahl um mehr als 10 % nach unten ist das Hotel berechtigt, die vereinbarten Preise neu festzusetzen sowie die bestätigten Räume zu tauschen, es sei denn, dass dies für den Kunden unzumutbar ist. Im Falle einer Abweichung nach oben wird die tatsächliche Teilnehmerzahl berechnet.

6.4 Verschieben sich die vereinbarten Anfangs- oder Schlusszeiten der Veranstaltung, ohne dass dies das Hotel zu vertreten hätte, kann das Hotel zusätzliche Kosten der Leistungsbereitschaft in Rechnung stellen, die - vorbehaltlich einer abweichenden Vereinbarung - mit € 165,00 pro Stunde pauschaliert werden.

7. Speisen und Getränke

Dem Kunden ist es nicht gestattet, Speisen und Getränke zu der Veranstaltung mitzubringen. Ausnahmen hiervon bedürfen einer schriftlichen Vereinbarung mit dem Hotel, das in diesen Fällen berechtigt ist, einen angemessenen Beitrag zur Deckung der Gemeinkosten zu berechnen.

8. Technische Einrichtungen und Anschlüsse

8.1 Soweit das Hotel für den Kunden auf dessen Veranlassung hin technische und sonstige Einrichtungen von Dritten beschafft, handelt es im Namen, in Vollmacht und für Rechnung des Kunden.

8.2 Der Kunde haftet für die pflegliche Behandlung und eine ordnungsgemäße Rückgabe der zur Verfügung gestellten Einrichtungsgegenstände. Er stellt das Hotel von allen Ansprüchen Dritter aus der Überlassung dieser Einrichtungen frei.

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

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

8.5 Störungen vom Hotel zur Verfügung gestellten technischen oder sonstigen Einrichtungen werden nach Möglichkeit sofort beseitigt.

9. Haftung des Hotels

9.1 Das Hotel haftet mit der Sorgfalt eines ordentlichen Kaufmanns 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 Hotel die Pflichtverletzung zu vertreten hat, sonstige Schäden, die aus einer vorsätzlichen oder grob fahrlässigen Pflichtverletzung des Hotels beruhen und Schäden, die auf einer vorsätzlichen oder fahrlässigen Verletzung von vertragstypischen Pflichten (Kardinalspflichten) beruhen. Einer Pflichtverletzung des Hotels steht die eines gesetzlichen Vertreters oder Erfüllungshilfen gleich.

9.2 Mitgeführte Ausstellungs- oder sonstige, auch persönliche Gegenstände werden nicht in das Hotel eingebracht, sondern befinden sich auf Gefahr des Kunden in den Veranstaltungsräumen.

9.3 Mitgebrachtes Dekorationsmaterial des Kunden hat den feuerpolizeilichen Anforderungen zu entsprechen. Das Hotel ist berechtigt, hierfür einen behördlichen Nachweis zu verlangen. Das Aufstellen und Anbringen von Gegenständen bedarf der vorherigen Zustimmung des Hotels.

9.4 Der Kunde hat die mitgebrachten Ausstellungs- oder sonstigen Gegenstände 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 Verbleibes Raummiete berechnen. Dem Kunden bleibt der Nachweis eines niedrigeren, dem Hotel der eines höheren Schadens vorbehalten.

10. Verjährung und Aufrechnung

10.1 Sämtliche Ansprüche des Kunden gegen das Hotel verjähren grundsätzlich in einem Jahr ab dem Beginn der kenntnisabhängigen regelmäßigen Verjährungsfrist des § 199 Abs. 1 BGB. Schadensersatzansprüche verjähren kenntnisunabhängig innerhalb von fünf Jahren. Die vorstehenden Verkürzungen der Verjährungsfrist gelten nicht für Ansprüche, die auf einer vorsätzlichen oder grob fahrlässigen Pflichtverletzung des Hotels beruhen oder die Haftung des Hotels für Schäden aus der Verletzung des Lebens, des Körpers oder der Gesundheit betreffen. In diesen Fällen gelten die gesetzlichen Verjährungsfristen.

10.2 Der Kunde kann nur mit einer unstreitigen oder rechtskräftig festgestellten Forderung gegenüber einer Forderung des Hotels aufrechnen, mindern oder ein Zurückbehaltungsrecht geltend machen.

11. Schlussbestimmungen

11.1 Änderungen oder Ergänzungen des Vertrages, der Antragsannahme oder die der Geschäftsbedingungen sollen schriftlich erfolgen. Einseitige Änderungen oder Ergänzungen sind unwirksam.

11.2 Erfüllungs- und Zahlungsort ist München.

11.3 Ausschließlicher Gerichtsstand im kaufmännischen Verkehr ist der Sitz des Hotels. Sofern ein Vertragspartner die Voraussetzungen des § 38 Abs. 2 ZPO erfüllt und keinen allgemeinen Gerichtsstand im Inland hat, gilt der Sitz des Hotels als Gerichtsstand.

11.4 Es gilt deutsches Recht.

11.5 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.