

Gruppeninfos 2026



Gastronomie mit Kultstatus • seit 1979



Fotocredits: Manuel Gallau;
Frederik Sams (sams-foto.com)

Es freut uns sehr, dass Sie Ihre Feier / Ihr Event bei uns austragen möchten!

Auf den folgenden Seiten finden Sie hilfreiche Informationen über:
Reservierungsanfragen, Speise- und Menüauswahl, Getränke- und Weinauswahl,
Lokale und Räumlichkeiten, sowie unsere angebotenen Leistungen und Konditionen

STAND: Sommer 2026

Feinschliff

Nachdem auch diese Auswahl von uns bestätigt wurde, bedarf es nur noch Kleinigkeiten und Finetuning. Sollten Sie noch Änderungswünsche haben, so beachten Sie bitte folgende Fristen:

- Menüauswahl (oder Änderungen) bis spätestens 1 Woche vor dem Anlass per E-Mail an uns. Für die Menükartengestaltung bitten wir Sie außerdem um Zusenden eines freigestellten Firmen-/Abteilungslogo.
- Aktuelle Personenanzahl bzw. Anzahl der vorbestellten Menüs bis 1 Woche vor dem Anlass (siehe Konditionen)

Fristen für Änderungen

Bitte halten Sie uns auch bei kurzfristigen Änderungen auf dem Laufenden.

- Verbindliche Personenanzahl bzw. Anzahl der vorbestellten Menüs bis 3 Tage vor dem Anlass (siehe Konditionen) Auf Informationen, die wir innerhalb der Frist erhalten, können wir preislich nicht mehr eingehen

Sonstiges und Individuelles

Lassen Sie uns wissen, ob Sie eigene Wünsche – kulinarisch wie organisatorisch haben!
Wir werden uns bemühen bestmöglich auf Sie einzugehen.

Bei Fragen zu unseren Lokalitäten, Räumlichkeiten, Tafelformen, Tischschmuck, Dekoration, Musik usw. beraten wir Sie idealerweise bei einem persönlichen Gespräch vor Ort.

**generelle Platzanfrage bzw. Terminvereinbarung
für einen Lokalausweis richten Sie bitte an unsere Serviceleitung**

Michael Gallaun
+43 5522/75126
dogana@dogana.com

Es würde uns freuen Ihre Feier / Ihr Event bei uns austragen zu können!

Mit kulinarischen Grüßen
Familie Gallaun
und das Dogana-Team

Gruppen-Speiseempfehlungen

Auf den folgenden Seiten finden Sie eine Vielzahl an Gerichten, die sich erfahrungsgemäß hervorragend für die meisten Gruppen eignen und welche wir auch ganzjährig anbieten können. Bitte beachten Sie, dass einige Gerichte exklusiv ab einer Mindestanzahl von Gästen (Menüauswahl) buchbar sind. Die Auswahl, die für Ihr Event möglich ist, sowie finden Sie nach einer Abfrage direkt bei der Buchung im jeweiligen Formular.

Saisonale Empfehlungen

Gewisse Speisen bieten wir nur zu einer speziellen Jahreszeit (z.B. im Advent) an. Diese scheinen auf der folgenden Liste nicht auf, sind aber zur jeweiligen Jahreszeit direkt im Formular buchbar.

Suppen

KRÄUTERFLÄDLE ODER LEBERSPÄTZLE ... 7,40
IN KRÄFTIGER RINDSBOUILLON

TOMATENSUPPE ... 7,80
RAHMHAUBE • BROTCROUTONS *...vegan möglich*

SAISONALE GEMÜSESUPPE
GERNE AUF ANFRAGE (AB ZWEI WOCHEN VOR DEM TERMIN)

*bei Menüauswahl
...ab mindestens 20 Personen*

SAISONALES KRÄUTERSCHAUMSÜPPCHEN ... 8,80
TOPFENNOCKERL

GELBE LINSEN-CURRYSUPPE ... 8,60
MEERESFRÜCHTE

YIN-YANG SÜPPE ... 11,80
AUS FRISCHEN ARTISCHOCKEN

Vorspeisen:

VORSPEISENVARIATION BEEFSTEAK TARTAR VITELLO TONNATO OFENFRISCHE SÜBKARTOFFEL SALATGARNITUR BROTKORB	... 17,80 PRO PERSON
<p><i>gerne können wir die Vorspeisenvariation auch größer anrichten und ,zum Teilen' für mehrere Gäste mittig auf den Tischen platzieren.</i></p>	
KLEINES BEEFSTEAK TARTAR ~90 GR. • ZWIEBELRINGE • KAPERN • TOASTECKEN • BUTTER	... 14,80
RINDSCARPACCIO OLIVENÖL • ZITRONENMARINADE • GESALZENE BUTTER • TOAST	... 18,80
THUNFISCH-CARPACCIO OLIVENÖL • ZIERBLATTSALATE • BUTTER • TOAST	... 18,80
KLEINER FALAFELSALAT GEBACKENE BÄLLCHEN AUS KICHERERBSEN BABYSPINAT • GEMÜSE WALNÜSSE • BLATTSALATE ZHUG • MARILLEN-CHILI DRESSING	... 13,80
GEMISCHTER SALAT FRANZÖSISCHES, ITALIENISCHES ODER MARILLEN-CHILI DRESSING	... 7,90
BLATTSALATE FRANZÖSISCHES, ITALIENISCHES ODER MARILLEN-CHILI DRESSING	... 7,20

VEGAN

bei Menüauswahl

...ab mindestens 20 Personen

GAUMENSCHMEICHLER RINDSBÄCKLE • BEEF TARTAR • ENTENLEBERPRALINE ZIEGEN-FRISCHKÄSEMILLEFEULLE • RANDIG-KRENCREME	... 26,80
OCTOPUSCARPACCIO WAKAMESALAT • OLIVENÖL • ZITRONENSAFT	... 18,80
STEINPILZ-KARTOFFELNUDELN BRAUNE BUTTER • RANDENCARPACCIO • KÜRBISSTÜCKE • KERNÖL	... 16,80

Hauptgerichte:

SURF & TURF	... 52,80
ZWEI RIESENGARNELEN • KLEINES RINDERFILET GEMÜSE • KROKETTEN • KRÄUTERBUTTER	
PFEFFERSTEAK	... 48,80
200 GR. RINDERFILET • MARKTGEMÜSE KARTOFFELKROKETTEN • PFEFFERSAUCE	
LÄNDLE-KALBSSCHNITZEL	... 29,80
WIENER ART • BUTTERREIS • GEGRILLTE APFELSCHIBE	
SCHWEINEMEDAILLONS	... 26,80
PILZRAGOUT • MARKTGEMÜSE • BUTTERSPÄTZLE	
FILETS DU CHEF	... 42,80
RIND- UND SCHWEINEMEDAILLON • PFEFFERSAUCE KROKETTEN • REIS • GEMÜSE DER SAISON	
HÜHNERFILETS	... 27,80
KRÄUTERJUS • BUCHWEIZEN-GEMÜSESOTTO	
LÄNDLE-SAIBLINGSFILET	... 32,80
IN KRÄUTERBUTTER GEBRATEN • GEMÜSE-KARTOFFELGRÖSTEL	
BLACK TIGER GARNELEN	... 39,80
GEMÜSE • TAGLIATELLE • KNOBLAUCHÖL • KRÄUTER • RAHM	
SEITAN-TOFU BRÜSTCHEN	... 25,80
PIKANTE SHIITAKE-TOMATENSAUCE • GEMÜSE • SESAMREIS	
VEGI BUCHWEIZEN-GEMÜSESOTTO	... 19,60
SELLERIE • PETERSILWURZEL • KAROTTEN ZWIEBELN • ZUCCHINI • PARMESAN	
OFENFRISCHE SÜSSKARTOFFEL	... 18,80
MIT ZWEIERLEI GERÖSTETEM SESAM • SOJABOHNEN PETERSILSALAT • GROBES MEERSALZ • OLIVENÖL • PITABROT	

bei Menüauswahl

...ab mindestens 20 Personen

HIRSCHFILETMEDAILLONS	... 44,60
BERGKRÄUTERESSENZ • STEINPILZPOLENTA • APFELROTKRAUT	
MAISHUHNSUPRÈME MIT EDELPILZFÜLLE	... 29,80
KRÄUTERRISOTTO • BALSAMICOJUS	
ROSA GEBRATENER LÄNDLE-KALBSRÜCKEN	... 39,80
PILZRAGOUT • MANDELBROKKOLI • TAGLIATELLE	
KALBSFILET MIT SPINATFÜLLE	... 45,80
HEIDELBEERRISOTTO • MADEIRAJUS	
BANDNÜDELE MIT GERÖSTETEN EDELPILZEN	... 25,60
VEGI KRÄUTERSAITLINGE • SHIITAKE • AUSTERNPILZE	
SCHALOTTEN • KIRSCHTOMATEN • SAUERRAHM	
GERÖSTETE BIO-KRÄUTERSEITLINGE	... 26,80
VEGI SCHWARZES PETERSILWURZELRISTOTTO	
AUS HOCHWERTIGEM PIEMONTESE REIS	

Änderungswünsche

Gerne lassen sich Beilagen und Saucen nach Ihren Vorlieben austauschen!
Bitte geben Sie uns diese Wünsche direkt im Formular bekannt.

Beilagen

POMMES FRITES KROKETTEN SALZ-, PETERSIL- ODER BRATKARTOFFELN	OHNE AUPREIS!
MARKTGEMÜSE SPECKBOHNEN BEILAGENSALAT	
BUCHWEIZEN-GEMÜSESOTTO BUTTERSPIZLE TAGLIATELLE	

Saucen

PILZRAGOUT PFEFFERSAUCE BRATENSAUCE KRÄUTERBUTTER	OHNE AUPREIS!
TOMATENSAUCE HOLLANDAISE SAFRAN-ZITRONENSAUERRAHM	

Nachspeisen, Desserts

KLEINE DESSERTVARIATION MOUSSE AU TOBLERONE • PARFAIT • FRUCHTSORBET FRÜCHTEGARNITUR • SAHNE	... 10,60 PRO PERSON
<i>gerne können wir die Dessertvariation auch größer anrichten und ,zum Teilen' für mehrere Gäste mittig auf den Tischen platzieren.</i>	
MOUSSE AU TOBLERONE FRÜCHTEGARNITUR • SAHNE	... 10,80
TAPIOKA-PUDDING MANGORAGOUT • KOKOSSPÄHNE	... 9,80
BALSAMICO VANILLE ZWEI KUGELN VANILLEEIS MIT FASSGEREIFTEM ACETO BALSAMICO	... 6,90
FRUCHTSORBET ZWEIERLEI SORBET • SCHAUMWEIN • FRÜCHTESPIESS	... 7,80

VEGAN

bei Menüauswahl

...ab mindestens 20 Personen

TASSENKUCHEN FLÜSSIGER SCHOKOKERN • VANILLEEIS • FRÜCHTEGARNITUR	... 9,80
ZWEIERLEI VOM TIRAMISU MARONI • ROSMARIN-HONIG	... 11,60

Käse

KLEINE KÄSEVARIATION VERSCHIEDENE REGIONALE KÄSESPEZIALITÄTEN CHUTNEY • NÜSSE • BROTAUSWAHL	... 14,80 PRO PERSON
<i>gerne können wir die Käsevariation auch größer anrichten und ,zum Teilen' für mehrere Gäste mittig auf den Tischen platzieren.</i>	

Getränke und Aperitifs

Auf Wunsch können Sie auch vorab Getränke, Aperitifs und Flaschenweine auswählen, welche wir Ihnen auf die Menükärtchen platzieren.

Anbei eine Auswahl an exklusiveren Getränken, welche wir auf Vorbestellung auch ganzjährig anbieten können.

Alkoholisch

„SANDRINO“	6,90
SANDDORN-MANGOLIKÖR, AUFGESPRITZT MIT FRIZZANTE LIMETTENBLATT, MINZE	
„MIRTILLO-LEMON“	7,40
VORARLBERGER HEIDELBEERLIKÖR MIT LIMETTEN-, INGWER- UND WACHOLDEREXTRAKTEN. AUFGESPRITZT MIT BITTER LEMON UND SODA	
„VREIMUTH-TONIC“	7,90
VORARLBERGER WERMUT AUS DIVERSEN KRÄUTERN HERGESTELLT AUFGESPRITZT MIT TONIC; ORANGENSCHNITZ UND MINZBLATT	
„CAMPARI MILANO“	7,80
CAMPARI, SEKT, CRANBERRYSAFT MINZE, ORANGENSCHNITZ, EISWÜRFEL	
LIMONCELLO-SPRITZ	7,60
LIMONCE, FRIZZANTE, SODA, ZITRUSFRÜCHTE	

Alkoholfrei:

SAN BITTER-SPRITZ	5,20
ITAL. BITTERLIMONADE AUS FRUCHT- UND KRÄUTEREXTRAKTEN MIT SODA AUFGESPRITZT – ALKOHOLFREI	
„VIRGIN MILANO“	6,60
SAN BITTER, CRANBERRYSAFT, SODA, MINZBLÄTTER	
ZITRUS-SPRITZ ~ ALKOHOLFREI	6,90
ZITRONEN-APERITIF MIT YUZU UND PFLAUME, ALKOHOLFR. WEIN, SODA, ZITRUSFRÜCHTE	

Natürlich können Sie auch aus sämtlichen regulären Getränken vor Ort wählen.
Diese finden Sie auf unserer [Getränkekarte](#).

Gruppen-Weinempfehlung

Weißweine

2024	RIED SETZBERG GRÜNER VELTLINER FEDERSPIEL	DONABAUM MARTIN SPITZ AN DER DONAU WACHAU	38,--
	FRUCHTIG – WÜRZIG • FRISCH – SPRITZIG – MINERALISCH GRÜNER APFEL, QUITTE, KRÄUTER, ZARTER PFEFFER		
2023	URGESTEIN RIESLING	NIGL SENFTEMBERG KREMSTAL	34,--
	FRUCHTIG – BLUMIG • SPRITZIG – SAFTIG – MINERALISCH PFIRSICH, MARILLE, ZITRUSFRÜCHTE, BLÜTENAROMEN		
2023	ROTER STEIN SAUVIGNON BLANC	TSCHIDA GERALD APETLON NEUSIEDLERSEE	32,--
	WÜRZIG – FRUCHTIG • HARMONISCH – AUSGEWOGEN – MINERALISCH STACHELBEERE, HOLUNDER, BRENNNESSEL, REIFE KRÄUTERWÜRZE		
2021	LANGENLOISER SPIEGEL GRAU- UND WEISSBURGUNDER	BRÜNDLMAYER LANGENLOIS KAMPTAL	44,--
	FRUCHTIG – TRAUBIG • MITTELKRÄFTIG – VIELSCHICHTIG – ELEGANT REIFES STEINOBST, GRAPEFRUIT, MANDELN, BISKUIT		
2022	RODAUNER ROTGIPFLER	ALPHART TRAUSKIRCHEN THERMENREGION	38,--
	FRUCHTIG – AROMATISCH • KOMPLEX – VOLLMUNDIG – FINESSENREICH REIFE TROPENFRÜCHTE, BLÜTENHONIG, QUITTE, KRÄUTERWÜRZE		
2019	,V‘ VIOGNIER	GRAF HARDEGG SEEFELD-KADOLZ WEINVIERTEL	46,--
	FRUCHTIG – EXOTISCH • MITTELKRÄFTIG – AUSGEWOGEN – HARMONISCH ROSEN, ORANGEN, WIESENKRÄUTER, KERNOBST		

Falls nicht anders angegeben liegen unsere Qualitätsweine stets im ‚trockenen‘ Restzuckerbereich und die Flaschengröße beträgt 0,75 Liter.

Rotweine

2021	RUBIN RESERVE ZWEIGELT	JORDAN PULKAU WEINVIERTEL	38,--
	FRUCHTIG – WÜRZIG • MITTELKRÄFTIG, AUSGEWOGEN, TRINKFREUDIG WEICHSEL, PFLAUMENKONFIT, ZARTE KRÄUTERWÜRZE, SCHMEICHELNDES TANNIN		
2020	RIED DÜRRAU BLAUFRÄNKISCH	KERSCHBAUM HORTISCHON MITTELBURGENLAND	56,--
	WÜRZIG – FRUCHTIG • MITTELKRÄFTIG, STRUKTURIERT, KOMPLEX BROMBEERE, SCHWARZE KIRSCHEN, EDELHOLZ, NOUGAT		

2022	THE BUTCHER PINOT NOIR	SCHWARZ ANDAU NEUSIEDLERSEE	38,--
	FRUCHTIG – ERDIG • STOFFIG, FEINGLIEDRIG, ELEGANT ZWETSCHGE, PFLAUME, HIBISKUS, EDELPILZE, ZARTES TANNIN		
2021	ALTE REBEN ST. LAURENT	GLATZER GÖTTLESBRUNN CARNUNTUM	48,-- 1,5 L: 90,-- 3 L: 172,--
	FRUCHTIG – BLUMIG • MITTELKRÄFTIG, GESCHMEIDIG, RUND KIRSCHEN, BEERENFRÜCHTE, KAKAO, LEICHTE RÖSTAROMATIK		
2020/ 2021	UNPLUGGED CABERNET FRANC	REEH ANDAU NEUSIEDLERSEE	52,--
	FRUCHTIG – WÜRZIG • OPULENT, VOLUMINÖS, EXTRAKTREICH BEERENKONFIT, ROTE JOHANNISBEERE, VANILLE, BITTERSCHOKOLADE, KRÄFTIGE RÖSTAROMATIK		
2022	SCHÜTTENBERG SYRAH	AUER HÖFLEIN CARNUNTUM	42,--
	WÜRZIG – FRUCHTIG • KRÄFTIG, LANG ANHALTEND, TANNINBETONT CASSIS, SCHWARZE OLIVEN, PFEFFERIGE WÜRZE, LAKRITZ, EDELHOLZ,		

*Je nach Verfügbarkeit behalten wir es uns vor
den jeweiligen Folgejahrgang eines Weines anzubieten.*

Rotweincuvée

2019	ROCHUS ME / CS / ZW / PN	THALLER GROSSWILFERSDORF VULKANLAND	46,--
	FRUCHTIG – WÜRZIG • AUSGEWOGEN, FEINGLIEDRIG, ZUGÄNGLICH WEICHSEL, REIFE ZWETSCHGE, EDELHOLZ, LAKRITZ, ANGENEHMES TANNIN		
2018/ 2020	BELA REX CS / ME	GESELLMANN DEUTSCHKREUTZ MITTELBURGENLAND	72,-- 1,5 L: 138,--
	FRUCHTIG – WÜRZIG • KOMPLEX, EXTRAKTREICH, LANGLEBIG DUNKLE WALDBEEREN, RIBISEL, KRÄUTERWÜRZE, DEZENTE TABAKNOTEN		
2020	SITO MORESCO NEB / BAR / ME	ANGELO GAJA LANGHE PIEMONTE, ITALIEN	88,--
	FRUCHTIG – WÜRZIG • KRAFTVOLL, KOMPLEX, AUSGEWOGEN SCHWARZKIRSCHEN, DÖRRPFLAUME, GEWÜRZNELKE, ZARTES TOASTING		
2021	EMBRUIX CAR / GAR / ME / SY	VALL LLACH PRIORAT SPANIEN	56,--
	FRUCHTIG – AROMATISCH • KONZENTRIERT, ELEGANT, EXTRAKTSÜß BEERENKONFIT, RUMTOPF, VANILLE, NOUGAT, SAMTIGES TANNIN		

*Weitere Gewächse sowie Großflaschen mit aktuellen Jahrgängen finden Sie
in unserer Weinkarte vor Ort oder auf unserer Homepage.*

Lokalitäten und Räumlichkeiten

Restaurant (Obergeschoss)

... Ideal für gediegene Anlässe (Hochzeiten, Taufen, runde Geburtstage, Sponsion, Pensionierung, ...)
Tische werden standardmäßig mit Tischdecken, Stoffservietten eingedeckt

linker Raum exklusiv:	mind. 30 bis max. 38 Personen € 1900,--*
rechter Raum exklusiv:	mind. 21 bis max. 27 Personen € 1350,--*
komplettes Restaurant:	mind. 50 bis max. 60 Personen € 2900,--*

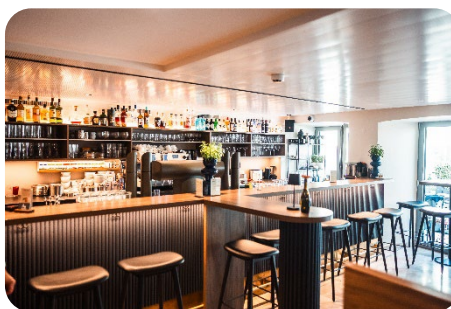


Für die Summe an Mehrleistungen für Gäste unseres Restaurants (Jourgebäck, Aufstrich, Tischdecke, Mundserviette, Leitungswasser, ...) erheben wir ein Couvert/Gedeck über € 2,-- pro Person.

Speiselokal (Erdgeschoss)

... ideal für legere und gemütliche Feiern (Firmenessen, Jubiläen)
Modernes Gedeck mit Wasserglas und hochwertigen Papierservietten

Speisebereich exklusiv:	mind. 28 bis max. 36 Personen € 1750,--*
Speisebereich + Gewölbe exklusiv	mind. bis max. 52 Personen € 2500,--*



***Bitte beachten Sie die Infos zum Mindestumsatz pro Raum!**

Bei diesen Beträgen ist **NUR DIE DIFFERENZ ZUM GESAMTUMSATZ** zu errichten.

Rechenbeispiel zur Buchung des Kompletten Restaurants:

Eine Gruppe von 55 Personen bucht das ganze Restaurant und konsumiert im Ausmaß von € 2750,-- bei der Rechnungslegung wird dem Verantwortlichen lediglich die Differenz von € 150,-- als Mietaufschlag in Rechnung gestellt, da die erforderlichen € 2900,-- nicht erreicht wurden. Allfälliges Trinkgeld für die Mitarbeiter rechnen wir dem Umsatz nicht an.

Dienstleistungen

inkludierte Leistungen:

- Tischdecken bzw. -Läufer und saisonale Deko sowie Brot, Aufstrich oder Butter nach Standard der jeweiligen Räumlichkeit.
- Supplements
Auf Wunsch werden Beilagen und Saucen nachgereicht.
- personalisierte Menükärtchen
In Deutsch und/oder auf Englisch



exkludierte Leistungen

- spezieller Blumen- bzw. Tischschmuck; Kuchen oder Torten; Korkgeld
Wir bitten Sie außertourliche Dekorationen, Blumenarrangements oder Mehlspeisen im Vorhinein selbständig bei einem Floristen/Konditor Ihrer Wahl zu organisieren... aus unserer Erfahrung werden so Ihre Vorstellungen am individuellsten umgesetzt. Gerne können Sie die Deko einen Tag vorher bei uns vorbeibringen und zwischenlagern.
- Konsumation von selbst organisierten Speisen und Getränken:
Für Kuchen, Torten etc. verrechnen wir eine Servicepauschale von € 2,80 pro Person.
Für das professionelle Servieren von ihren mitgebrachten Weinen verrechnen wir ein Korkgeld von € 14,- pro servierte Flasche.

Konditionen

Unsere Konditionen (Auszug aus unseren AGBs www.dogana.com/agb)

Als personalintensiver Dienstleistungsbetrieb sind wir auf zeitgerechte Planung angewiesen...

- **Stornierungen bzw. Fernbleiben zum gebuchten Termin**

Wir behalten uns vor, kurzfristige Stornierungen‘ und ‚No-Shows‘ in Rechnung zu stellen.

Damit wir die Ausfallgebühren nicht weiterverrechnen müssen, ersuchen wir Sie um Bekanntgabe der tatsächlichen erwarteten Personenanzahl bis spätestens drei Tage vor dem Event schriftlich per Mail als Antwort auf Ihre Reservierungsbestätigung.

Aus Dokumentationsgründen hat die Stornierung in schriftlicher Form an unsere zentrale Mailadresse zu erfolgen: dogana@dogana.com.

- **Buchung eines kompletten Raumes:**

Für Ihre Feierlichkeit können wir je nach Gästeanzahl (mind. 21 Pax) gerne auch einen kompletten Raum zur Verfügung stellen. Diese Möglichkeit stellen wir ohne Aufpreis zur Verfügung, sofern ein gewisser Mindestumsatz pro Raum erreicht wird. Bei diesen Beträgen ist nur die Differenz zum Gesamtumsatz als Raummiete zu entrichten. Die genauen Preise entnehmen Sie der vorhergehenden Seite. Allfälliges Trinkgeld für die Mitarbeiter rechnen wir dem Umsatz nicht an.

- **Verrechnung von vorbestellten Gerichten**

Sollten Sie aus unseren Speiseempfehlungen Gerichte gewählt haben, die wir außertourlich einkaufen und verarbeiten, so behalten wir uns vor, auch die vorbestellte Anzahl in Rechnung zu stellen – insbesondere auch in dem Falle, dass weniger Gäste zum Termin erscheinen.

- **Gültigkeit der Angebote und Preisgestaltung**

In der Regel passen wir unsere Preise zweimaljährlich im Mai/Juni sowie Oktober/November an.

Bei a la Carte-Bestellungen gelten die jeweiligen tagesaktuellen Preise laut unserer Homepage.

Sofern sie ein Menü mit fixiertem Preis bestellten, so ist dieser von einer anfalligen Preiserhöhung einzelner Gerichte nicht betroffen. Mit Upload des neuen Dokumentes auf unsere Homepage, werden die bisherigen Konditionen abgelöst. Für außertourliche Änderungen unseres Angebots kontaktieren wir Sie selbstverständlich persönlich! Anzahlungen für Gruppenreservierungen sehen wir nicht vor.

- **Längere Sperrstunde**

Wir freuen uns sehr, wenn Sie aufgrund der gegebenen Gemütlichkeit und Atmosphäre auch länger in unseren Lokalen verweilen möchten, als es unsere Öffnungszeiten vorsehen!

Um anfallende Nacht- und Überstundenzuschläge in diesen Fällen fair auszugleichen, berechnen wir ab der zweiten Stunde nach Betriebsschluss eine Pauschale von € 20,- pro angefangene halbe Stunde pro anwesendem Servicemitarbeiter. Die erste halbe Stunde Überzeit sowie sämtliche Nachbereitungsarbeiten im leeren Lokal verrechnen wir selbstverständlich nicht.

Unsere regulären Sperrstunden sind 23 Uhr für das Restaurant und 24 bzw. 1 Uhr (Fr. und Sa.) in den Lokalen im Erdgeschoss.