

ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

Sophie7 Gastro GmbH - Apollogasse 21, 1070 Wien

ATU82263239

Stand September 2026

1. Allgemeines und Geltungsbereich

a. Diese Allgemeinen Geschäftsbedingungen („AGB“) bilden einen integrierten Bestandteil sämtlicher Vertragsbeziehungen zwischen dem Restaurant und seinen Kunden. Sie gelten für sämtliche vom Restaurant angebotenen und erbrachten Leistungen, insbesondere:

- Restaurantreservierungen und Bewirtungsleistungen,
- Speisen und Getränke,
- geschlossene Veranstaltungen und Feiern,
- die Überlassung und Nutzung von Event- und Veranstaltungsräumen,
- Catering innerhalb und außerhalb der Betriebsstätte,
- Event-Catering,
- zusätzliche Leistungen wie Personal, Dekoration und technische Leistungen,
- Gutscheine sowie

sonstige ausdrücklich vereinbarte gastronomische Leistungen.

b. Diese AGB gelten sowohl gegenüber Verbrauchern als auch gegenüber Unternehmern, soweit nicht ausdrücklich etwas anderes vereinbart wurde.

c. Mit der Vornahme einer Reservierung, der Bestellung von Speisen oder Getränken oder dem Abschluss einer Vereinbarung über eine Catering-, Eventraum- oder Eventleistung werden diese AGB Bestandteil des jeweiligen Vertrags.

d. Individuelle Vereinbarungen zwischen dem Restaurant und dem Kunden gehen diesen AGB im Fall eines Widerspruchs vor.

Individuelle Vereinbarungen sollen aus Gründen der Nachvollziehbarkeit schriftlich festgehalten werden.

e. Allgemeine Geschäftsbedingungen des Kunden oder eines Dritten finden keine Anwendung, auch, wenn das Restaurant ihrer Geltung im Einzelfall nicht ausdrücklich widerspricht.

Die Bezugnahme des Restaurants auf ein Schreiben, eine Bestellung oder ein sonstiges Dokument des Kunden, das dessen Geschäftsbedingungen enthält oder auf solche verweist, stellt keine Zustimmung zu deren Geltung dar.

f. Das Restaurant ist berechtigt, diese AGB für zukünftige Vertragsabschlüsse zu ändern, zu aktualisieren und an geänderte gesetzliche oder betriebliche Gegebenheiten anzupassen.

Für bereits abgeschlossene Verträge gelten grundsätzlich die zum Zeitpunkt des Vertragsabschlusses vereinbarten Bedingungen, soweit gesetzlich nichts anderes vorgesehen ist.

g. Die jeweils aktuell gültige Fassung der AGB ist unter <https://www.sophie7.at/agb> abrufbar.

2. Begriffsbestimmungen

- „Restaurant“ bzw. „Betreiber“ bezeichnet die Sophie7 Gastro GmbH.
- „Kunde“, „Vertragspartner“ oder „Auftraggeber“ bezeichnet jene natürliche oder juristische Person, die eine Leistung des Restaurants bestellt, reserviert oder mit dem Restaurant einen Vertrag abschließt.
- „Verbraucher“ ist eine Person, für die das jeweilige Rechtsgeschäft nicht zum Betrieb ihres Unternehmens gehört.
- „Unternehmer“ ist eine Person, für die das jeweilige Geschäft zum Betrieb ihres Unternehmens gehört.

- Bewirtung umfasst die Zurverfügungstellung bzw. das Verabreichen von Speisen und Getränken im Restaurant.

- Catering umfasst die Zubereitung, Bereitstellung und – soweit vereinbart – Lieferung von Speisen und Getränken an einen vom Kunden angegebenen Veranstaltungs- oder sonstigen Leistungsort.

Zum Catering können je nach individueller Vereinbarung insbesondere Lieferung, Aufbau, Servicepersonal, Geschirr, Besteck, Gläser, Abbau und Abholung gehören.

- Event-Catering bezeichnet Catering- und gastronomische Leistungen im Zusammenhang mit einer geschlossenen Veranstaltung, Feier oder sonstigen Veranstaltung, unabhängig davon, ob diese im Restaurant, in einem vom Restaurant zur Verfügung gestellten Eventraum oder an einem externen Veranstaltungsort stattfindet.

- Ein Eventraum ist ein vom Restaurant zur Durchführung einer Veranstaltung zur Verfügung gestellter Raum oder Veranstaltungsbereich.

Die konkrete Größe, Ausstattung, Nutzungsdauer, Bestuhlung und sonstige Ausstattung richten sich nach der jeweiligen Vereinbarung.

Die jeweils konkret gebuchte Raumkapazität, Fläche, Ausstattung und Technik ergeben sich aus dem individuellen Angebot bzw. der Auftragsbestätigung.

3. Vertragsschluss

a. Restaurantreservierungen

Ein Vertrag über eine Restaurantreservierung kommt nach Prüfung der Verfügbarkeit durch mündliche oder schriftliche Annahme der Reservierung bzw. Bestellung, spätestens jedoch durch die tatsächliche Bewirtung des Kunden durch das Restaurant zustande.

b. Catering- und Eventleistungen

Bei Catering-, Eventraum- und Event-Catering-Leistungen kommt der Vertrag grundsätzlich durch die schriftliche Bestätigung des Restaurants an die vom Kunden bekanntgegebene E-Mail-Adresse zustande.

Bei telefonischen Anfragen gilt der Vertrag nach entsprechender Bestätigung durch das Restaurant, insbesondere per E-Mail, als abgeschlossen.

c. Vertragsbestätigung:

Die Vertragsbestätigung enthält je nach gebuchter Leistung insbesondere folgende Angaben:

Legt das Restaurant ein schriftliches Angebot ist dessen Bindungsdauer durch das im Angebot angegebene Optionsdatum befristet.

- Datum und Uhrzeit,
- Veranstaltungsort,
- gebuchten Eventraum,
- vereinbarte Gästezahl,
- Speisen und Getränke,
- Cateringumfang,
- Personal,
- technische Leistungen,
- Dekoration,
- vereinbarte Preise,
- Anzahlung,
- Zahlungsbedingungen,
- vereinbarte Nutzungsdauer und sonstige individuelle Vereinbarungen.

Das Restaurant übermittelt dem Kunden bei im Fernabsatz abgeschlossenen Verträgen unmittelbar nach Vertragsabschluss eine Bestätigung mit den wesentlichen Vertragsdetails, soweit dies gesetzlich erforderlich ist.

d. Genehmigungen:

Die Einholung behördlich erforderlicher Genehmigungen ist grundsätzlich Aufgabe des Kunden, sofern nicht ausdrücklich schriftlich vereinbart wurde, dass das Restaurant diese übernimmt.

4. Restaurantreservierungen

a. Reservierungen können telefonisch, über ein Online Buchungssystem, per E-Mail oder über sonstige vom Restaurant angebotene Kommunikationswege vorgenommen werden.

b. Eine Reservierung ist grundsätzlich für eine bestimmte Personenzahl und einen bestimmten Zeitpunkt möglich.

c. Bei Online-Reservierungen müssen sämtliche vorgesehenen Pflichtfelder vollständig und korrekt ausgefüllt und die AGB akzeptiert werden, soweit dies im Buchungssystem vorgesehen ist.

d. Die Annahme einer Reservierung erfolgt durch eine Reservierungsbestätigung des Restaurants, insbesondere per E-Mail oder über das vom Restaurant eingesetzte Buchungssystem.

e. Der Kunde ist für die Richtigkeit der von ihm bekanntgegebenen Daten verantwortlich. Irrtümlich falsch eingegebene Daten oder versehentlich abgeschlossene Reservierungen sind dem Restaurant unverzüglich mitzuteilen.

f. Der Kunde hat bei Reservierungen grundsätzlich seinen vollständigen Namen bzw. die Firma, eine E-Mail-Adresse, sofern vorhanden, sowie eine Telefonnummer bekanntzugeben.

g. Der Kunde hat die genaue Anzahl der zu bewirtende Gäste bekanntzugeben.

Änderungen der Gästezahl sind dem Restaurant möglichst frühzeitig mitzuteilen.

h. Das Restaurant hält die vereinbarten Plätze für die bestätigte Personenzahl bereit.

Sofern nichts anderes vereinbart wurde, steht ein reservierter Tisch grundsätzlich für maximal zwei Stunden zur Verfügung.

Bei größeren Gruppen, Veranstaltungen oder ausdrücklich vereinbarten längeren Aufenthaltszeiten gilt die jeweilige individuelle Vereinbarung.

i. Der Anspruch auf die reservierten Plätze besteht grundsätzlich nur, wenn die Reservierung innerhalb von 15 Minuten nach der vereinbarten Reservierungszeit wahrgenommen wird.

Bei Verspätungen hat der Kunde das Restaurant möglichst frühzeitig zu informieren.

Nach Ablauf von 15 Minuten ohne entsprechende Verständigung ist das Restaurant berechtigt, die reservierten Plätze anderweitig zu vergeben.

j. Normale Tischreservierungen sind kostenlos, sofern bei der Reservierung nichts anderes vereinbart wurde.

5. Eventräume und Veranstaltungen

a. Das Restaurant kann Räumlichkeiten für geschlossene Veranstaltungen, Feiern, Firmenveranstaltungen, private Veranstaltungen und sonstige Events zur Verfügung stellen. Hier ist insbesondere der „Kenyon-Saal“ anzuführen.

Die konkrete Nutzung eines Eventraums richtet sich nach der individuellen Vereinbarung zwischen Restaurant und Kunde.

b. Die Buchung eines Eventraums kann insbesondere folgende Leistungen umfassen:

- Überlassung des vereinbarten Raumes,
- Bestuhlung und Tische,
- Speisen,
- Menüs,
- Buffets,
- Getränke,
- Getränkepauschalen,
- Servicepersonal,
- Dekoration,
- technische Ausstattung,
- Reinigung,
- Auf- und Abbau,
- Catering und Event-Catering.

Welche Leistungen tatsächlich enthalten sind, ergibt sich ausschließlich aus der jeweiligen Vereinbarung.

c. Beginn und Ende, sohin die Dauer der Nutzung des Eventraums, werden bei Vertragsabschluss vereinbart.

Auf- und Abbauzeiten sind nur dann Bestandteil der gebuchten Nutzungsdauer, wenn dies ausdrücklich vereinbart wurde.

Auf- und Abbauzeiten, die insgesamt eine Stunde überschreiten oder an anderen Tagen als dem Veranstaltungstag stattfinden, bedürfen einer ausdrücklichen Buchung und können mit zusätzlicher Raummiete verrechnet werden. Umbauten während einer Veranstaltung sowie kurzfristig, innerhalb von 14 Tagen vor dem jeweiligen Termin, bekanntgegebene Setupänderungen können nach tatsächlichem Zeit- und Personalaufwand zusätzlich verrechnet werden.

d. Eine über die vereinbarte Nutzungsdauer hinausgehende Nutzung kann gesondert verrechnet werden.

e. Die maximal zulässige Personenzahl des jeweiligen Raumes darf aus Sicherheits-, behördlichen oder betrieblichen (auch ökonomischen) Gründen keinesfalls überschritten werden.

f. Der Kunde hat dem Restaurant alle für die ordnungsgemäße Durchführung der Veranstaltung erforderlichen Änderungen rechtzeitig mitzuteilen. Dazu gehören insbesondere:

- verbindliche Gästezahl,
- gewünschter Leistungsumfang,
- besondere organisatorische Anforderungen,
- vereinbarte Speisen und Getränke,
- besondere räumliche Anforderungen,
- technische Anforderungen,
- besondere Serviceanforderungen und sonstige für die Veranstaltung relevante Informationen.

g. Der Kunde hat Änderungen unverzüglich mitzuteilen.

Eine Änderung gilt erst dann als vereinbart, wenn das Restaurant dieser Änderung zugestimmt hat.

h. Eine Nutzung des Eventraums zu einem anderen als dem vereinbarten Zweck ist nur mit vorheriger Zustimmung des Restaurants zulässig.

6. Catering und Event-Catering

a. Das Restaurant bietet Catering- und Event-Catering-Leistungen sowohl innerhalb der eigenen Betriebsstätte als auch – soweit angeboten und vereinbart – an externen Veranstaltungsorten an.

b. Der konkrete Leistungsumfang wird individuell vereinbart. Dieser kann insbesondere umfassen:

- Speisen und Menüs,
- Buffets,
- Fingerfood,
- Getränke,
- Getränkepauschalen,
- Lieferung,
- Transport,
- Aufbau,

- Abbau,
- Servicepersonal,
- Geschirr,
- Besteck,
- Gläser,
- Dekoration,
- technische Ausstattung sowie sonstige vereinbarte Leistungen.

c. Bei externem Catering hat der Kunde dafür Sorge zu tragen, dass der Veranstaltungsort zum vereinbarten Zeitpunkt zugänglich und für die vereinbarte Leistung geeignet ist. Soweit erforderlich, hat der Kunde insbesondere geeignete Zugangs-, Strom-, Wasser-, Arbeits- Kühl- und Abstellmöglichkeiten bereitzustellen, sofern dies nicht ausdrücklich vom Restaurant übernommen wurde.

d. Lieferzeiten und Aufbauzeiten werden nach Möglichkeit vorab vereinbart. Verzögerungen aufgrund von Umständen, die außerhalb des Einflussbereichs des Restaurants liegen, insbesondere fehlender Zugang zum Veranstaltungsort, Verkehrsbehinderungen, behördliche Maßnahmen wie bspw. „Lockdowns“ oder sonstige unvorhersehbare Ereignisse, begründen grundsätzlich keine Haftung des Restaurants, soweit ein solcher Haftungsausschluss gesetzlich zulässig ist.

e. Bei Catering außerhalb des Restaurants können Liefer-, Transport-, Aufbau-, Abbau- und Personalkosten gesondert vereinbart und verrechnet werden.

7. Leistungsumfang und Leistungsänderungen

a. Für geschlossene Veranstaltungen und Catering gelten die bei Vertragsabschluss vereinbarten Preise und Leistungen.

Sofern keine individuelle Preisvereinbarung getroffen wurde, gelten die jeweils aktuellen Preislisten / Speisekarten / Aushänge des Restaurants.

Das Restaurant und der Kunde können Pauschalpreise, Fixpreise, Einzelpreise oder sonstige Preisvereinbarungen treffen.

b. Bei Veranstaltungen können insbesondere folgende Leistungen gesondert vereinbart werden:

- Speisen und Menüs zum Einzelpreis,
- Speisen und Menüs zum Pauschalpreis,
- Getränke,
- Getränke zum Pauschalpreis,
- Dekoration,
- Personal,
- Catering,
- Event-Catering,
- Raumüberlassung,
- technische Ausstattung sowie sonstige Zusatzleistungen.

c. Der konkrete Leistungsumfang richtet sich nach der individuellen Vereinbarung.

d. Das Restaurant ist berechtigt, bei kurzfristigen Änderungen des Marktangebots, insbesondere bei fehlender Warenverfügbarkeit oder erheblich erhöhten Einkaufspreisen, einzelne Speisen oder Produkte nach vorheriger Absprache mit dem Kunden geringfügig zu ändern.

Soweit dies im individuellen Angebot ausdrücklich vereinbart wurde und rechtlich zulässig ist, können nach Vertragsschluss eintretende, nachweisbare Preissteigerungen von Lieferanten zu entsprechenden Preisanpassungen führen. Der Kunde ist über eine solche Anpassung vor Leistungserbringung zu informieren.

Dabei verpflichtet sich das Restaurant zu einer möglichst gleichwertigen Ersatzleistung.

e. Das Restaurant ist berechtigt, zur Erfüllung seiner vertraglichen Verpflichtungen geeignete Dritte bzw. Erfüllungsgehilfen einzusetzen, soweit dies für die Durchführung der vereinbarten Leistungen erforderlich oder zweckmäßig ist.

8. Änderung der Gästezahl

a. Der Kunde hat eine Änderung der ursprünglich vereinbarten Gästezahl dem Restaurant möglichst frühzeitig mitzuteilen.

b. Eine Reduzierung der Personenzahl um bis zu 20 % ist grundsätzlich kostenfrei, sofern keine abweichende individuelle Vereinbarung getroffen wurde.

Abweichend davon kann im Angebot vereinbart werden, dass die endgültige Teilnehmerzahl spätestens 14 Werktage vor Veranstaltungsbeginn bekanntzugeben ist. Bei Mehrteilnahme wird die tatsächliche Teilnehmerzahl verrechnet; bei Minderteilnahme gelten die individuell vereinbarten Stornobedingungen. Bei Reduktion der Teilnehmerzahl ist das Restaurant berechtigt, bestätigte Räume gegen die tatsächliche Teilnehmerzahl entsprechende Räume zu tauschen, sofern dies dem Kunden zumutbar ist und die vereinbarte Leistung dadurch nicht wesentlich beeinträchtigt wird.

c. Bei einer Reduzierung um mehr als 20 % können die in Abschnitt 12 geregelten Stornobedingungen Anwendung finden.

d. Maßgeblich für die Berechnung ist grundsätzlich die ursprünglich verbindlich vereinbarte Gästezahl, soweit sich aus der individuellen Vereinbarung nichts anderes ergibt.

e. Eine Erhöhung der Gästezahl bedarf der Zustimmung des Restaurants.

Das Restaurant ist berechtigt, die Durchführung einer Erhöhung abzulehnen, wenn dadurch räumliche, organisatorische, sicherheits- oder sonstige (auch ökonomische) Kapazitätsgrenzen überschritten würden.

Zusätzliche Personen können mit den für sie tatsächlich in Anspruch genommenen Leistungen gesondert verrechnet werden.

9. Preise und Abrechnung

a. Es gelten die bei Vertragsabschluss vereinbarten Preise bzw. die zu diesem Zeitpunkt gültigen Preislisten des Restaurants. Dazu gehören insbesondere die aktuell im Restaurant aufliegenden Speisekarten und Aushänge.

Soweit im Angebot vorgesehen, kann für einen Veranstaltungsraum eine Mindestberechnung bzw. ein Mindestumsatz pro Tag vereinbart werden. Vorab gebuchte F&B-

Leistungen können darauf angerechnet werden; bleibt der anrechenbare F&B-Umsatz unter dem vereinbarten Mindestbetrag, kann die Differenz als Raummiete verrechnet werden.

b. Sofern gesetzlich vorgeschrieben, werden Preise gegenüber Verbrauchern als Endverbraucherpreise einschließlich der gesetzlichen Abgaben und Steuern ausgewiesen.

Soweit im Angebot nicht anders ausgewiesen, verstehen sich die angegebenen Preise inklusive Bedienungsgeld, der zum Zeitpunkt der Angebotslegung gültigen Umsatzsteuer sowie sonstiger gesetzlicher Steuern und Abgaben. Nach Vertragsschluss neu eingeführte oder erhöhte gesetzliche Steuern und Abgaben können im gesetzlich zulässigen Umfang zusätzlich verrechnet werden.

Etwaige Liefer-, Transport-, Aufbau- oder sonstige Zusatzkosten werden gesondert ausgewiesen, sofern sie nicht bereits im vereinbarten Preis enthalten sind.

c. Sofern keine Pauschale oder kein Fixpreis vereinbart wurde, werden Speisen und Getränke nach dem tatsächlichen Verbrauch und den zum Zeitpunkt der Leistung vereinbarten bzw. gültigen Preisen verrechnet.

Die Rechnungslegung bei Veranstaltungen kann auf Grundlage der vertraglich vereinbarten, zuletzt schriftlich kommunizierten oder tatsächlich in Anspruch genommenen Teilnehmer- bzw. Leistungszahlen erfolgen, wobei die jeweils höhere abrechnungsrelevante Zahl maßgeblich ist.

d. Bei Überschreitung der vereinbarten Personenzahl können zusätzliche Gedecke, Speisen, Getränke und sonstige Leistungen entsprechend der tatsächlichen Inanspruchnahme verrechnet werden.

e. Mehrbeträge, die aufgrund zusätzlicher Leistungen oder der tatsächlichen Inanspruchnahme durch den Kunden oder ihm zurechenbare Gäste entstehen, werden gesondert verrechnet.

f. Bei vorab gebuchten Catering- und Eventleistungen ist das vereinbarte Entgelt grundsätzlich spätestens sieben Tage vor der vereinbarten Leistung zu bezahlen, sofern nichts anderes vereinbart wurde.

g. Rechnungsbeträge sind, sofern nichts anderes vereinbart wurde, unmittelbar nach Rechnungslegung fällig. Bei Konsumation im Restaurant ist das Entgelt mit Abschluss der Konsumation („Rechnung“) fällig.

h. Das Restaurant ist berechtigt, bei Veranstaltungen oder individuell vereinbarten Leistungen eine angemessene Anzahlung von bis zu 100 % des vereinbarten Entgeltes zu verlangen.

Für Veranstaltungen können abweichend folgende Anzahlungs- und Vorauszahlungsmodalitäten individuell vereinbart werden: bis drei Monate vor Veranstaltungsbeginn 50 % des vorkalkulierten Mindestumsatzes und bis zwei Monate vor Veranstaltungsbeginn weitere 50 %. Spätestens mit Ablauf der kostenfreien Stornierungsfrist kann eine Vorauszahlung von insgesamt 100 % des vereinbarten Gesamtvolumens als Deposit verlangt werden. Bei Erhöhung der gebuchten Leistungen kann der Vorauszahlungsbetrag entsprechend angepasst werden.

Höhe und Fälligkeit der Anzahlung werden dem Kunden vor bzw. bei Vertragsabschluss bekanntgegeben.

10. Zahlungs- und Zahlungsverzug

a. Bei Zahlungsverzug gelten die jeweils gesetzlich vorgesehenen Verzugszinsen. Für Verbraucher und Unternehmer gelten die jeweils anwendbaren gesetzlichen Bestimmungen.

b. Im Falle eines vom Kunden verschuldeten Zahlungsverzugs können die tatsächlich angefallenen und zur zweckentsprechenden Rechtsverfolgung notwendigen Mahn- und Inkassokosten im gesetzlich zulässigen Umfang verrechnet werden.

c. Das Restaurant ist berechtigt, vereinbarte Vorauszahlungen bzw. Anzahlungen als Voraussetzung für die Durchführung der Veranstaltung oder Lieferung zu verlangen, soweit dies vereinbart wurde.

Geht ein vereinbarter (Teil-)Vorauszahlungsbetrag nicht fristgerecht ein, kann das Restaurant nach Setzung einer angemessenen Nachfrist vom Vertrag zurücktreten. In diesem Fall bleiben angemessene Schadenersatz- bzw. Stornoansprüche nach der zum Rücktrittszeitpunkt anwendbaren Stornoregelung vorbehalten.

11. Anzahlung und Sicherheitsleistung bei Veranstaltungen

a. Bei größeren Veranstaltungen oder Veranstaltungen mit besonderen organisatorischen Anforderungen kann das Restaurant eine Anzahlung bis zu 100 % des vereinbarten Entgeltes verlangen.

b. Sofern aufgrund der Art der Veranstaltung, des Eventraums oder der geplanten Nutzung eine Sicherheitsleistung vereinbart wird, wird deren Höhe und Fälligkeit gesondert festgelegt.

Bei negativer Bonitätsauskunft kann das Restaurant, soweit individuell vereinbart, eine zusätzliche Depositleistung per Banküberweisung oder die Autorisierung einer Firmenkreditkarte zur Absicherung etwaiger Zusatzkosten verlangen.

Die Sicherheitsleistung kann insbesondere zur Absicherung von Schäden an Räumlichkeiten, Mobiliar, Einrichtungen oder sonstigem Eigentum des Restaurants sowie zusätzlicher Reinigungskosten dienen.

c. Eine Verrechnung mit berechtigten Forderungen des Restaurants bleibt im gesetzlich zulässigen Umfang vorbehalten.

12. Stornierung von Veranstaltungen und Catering

a. Für geschlossene Veranstaltungen, Eventraum/Saal-Buchungen, Catering und Event-Catering gelten, sofern keine abweichende individuelle Vereinbarung getroffen wurde, folgende Stornobedingungen:

Abweichend von den nachstehenden Standard-Stornobedingungen können im individuellen Angebot insbesondere folgende Stornofristen vereinbart werden. Die im individuellen Angebot ausdrücklich vereinbarten Stornobedingungen gehen den Standardregelungen dieser AGB vor.

- bis einschließlich 21. Tag vor dem vereinbarten Termin: kostenfreie Stornierung,
- ab dem 20. bis einschließlich 8. Tag vor dem Termin: 30 % Stornokosten,
- ab dem 7. bis einschließlich 3. Tag vor dem Termin: 60 % Stornokosten,

- ab dem 2. Tag vor dem vereinbarten Termin: 100 % Stornokosten.
- b.** Die Stornokosten beziehen sich grundsätzlich auf die vereinbarten Leistungen, soweit sich aus der individuellen Vereinbarung nichts anderes ergibt.
- c.** Sofern kein Pauschalpreis und keine fixe Konsumationsleistung vereinbart wurden, kann zur Berechnung von Stornokosten eine Konsumation von EUR 60,00 pro nicht erschienene Person als Berechnungsgrundlage herangezogen werden, soweit dies vor Vertragsabschluss entsprechend vereinbart bzw. bekanntgegeben wurde.
- d.** Bei einer Reduzierung der Gästezahl um mehr als 20 % können, sofern keine andere Vereinbarung getroffen wurde, folgende Stornokosten auf den entsprechenden reduzierten Leistungsumfang anfallen:
 - bis zum 3. Tag vor dem vereinbarten Termin: 80 %,
 - ab dem 2. Tag vor dem vereinbarten Termin: 100 %.
- e.** Bereits entstandene oder nicht mehr stornierbare Fremdkosten können – soweit rechtlich zulässig und dem Kunden entsprechend bekanntgegeben – zusätzlich verrechnet werden.
- f.** Das Restaurant wird den Kunden vor Vertragsabschluss auf die möglichen Stornokosten hinweisen.
- g.** Soweit eine Kreditkartenverbindung oder sonstige geeignete Zahlungsabsicherung vereinbart wurde, kann das Restaurant berechnete Stornokosten entsprechend der Vereinbarung einheben.

13. Stornierung und Nichtdurchführung durch den Kunden

- a.** Eine Stornierung hat grundsätzlich in nachvollziehbarer Form, insbesondere schriftlich per E-Mail, zu erfolgen.
Stornierungen und Änderungen von Veranstaltungen sind schriftlich per E-Mail an events@sophie7.at zu übermitteln, sofern im Angebot keine andere Kontaktadresse genannt ist.
- b.** Maßgeblich für die Berechnung der Stornofrist ist der Zugang der Stornierung beim Restaurant.
- c.** Erscheint der Kunde bzw. erscheinen seine Gäste nicht vereinbarungsgemäß, kann das Restaurant das vereinbarte Entgelt bzw. die nach diesen AGB geschuldeten Stornokosten verlangen, soweit dies gesetzlich zulässig ist.

14. Absage oder Änderung durch das Restaurant

- a.** Das Restaurant ist verpflichtet, die vereinbarten Leistungen im vereinbarten Umfang zu erbringen.
- b.** Kann eine vereinbarte Leistung aus Gründen, die das Restaurant nicht zu vertreten hat, nicht oder nicht wie vereinbart durchgeführt werden, werden sich die Vertragsparteien unverzüglich über eine angemessene weitere Vorgehensweise verständigen.
- c.** Gesetzliche Ansprüche des Kunden bleiben unberührt.

15. Nutzung der Eventräume, Dekoration und mitgebrachte Gegenstände

- a.** Der Eventraum darf ausschließlich im Rahmen der vereinbarten Nutzung verwendet werden.
- b.** Vom Kunden oder seinen Gästen mitgebrachtes Dekorationsmaterial muss den geltenden Sicherheits- und insbesondere feuerpolizeilichen Anforderungen entsprechen.
- c.** Dekorationen dürfen nur mit vorheriger Zustimmung des Restaurants angebracht werden.
- d.** Dekorationsmaterial darf an Wänden, Decken, Mobiliar oder sonstigen Bestandteilen der Räumlichkeiten nur so angebracht werden, dass keine Beschädigungen entstehen. Klebstoffe, Klebestreifen und sonstige Befestigungsmittel müssen sich rückstandsfrei entfernen lassen, soweit das Restaurant deren Verwendung genehmigt hat.
- e.** Jedwede brandgefährliche Tätigkeit, insbesondere Hantieren mit offenem Feuer/Licht, Feuerwerk oder jedwede Verwendung von Pyrotechnik ist ausdrücklich untersagt.
- f.** Der Kunde ist verpflichtet, von ihm oder seinen Gästen eingebrachte Gegenstände nach Ende der Veranstaltung unverzüglich zu entfernen.

Größere Anlieferungen, Gefahrstoffe und Spezialgüter sind vorab schriftlich anzukündigen. Für Anlieferung, sichere Lagerung, Auf- und Abbau sowie Abholung ist vorab eine schriftliche Genehmigung des Restaurants einzuholen. Das Restaurant kann bei besonderen Gütern oder Risiken eine zusätzliche Haftungsfreistellungserklärung verlangen.

g. Werden Gegenstände zurückgelassen, ist das Restaurant berechtigt, diese auf Kosten des Kunden durch Dritte entfernen zu lassen und kostenpflichtig zwischenzulagern. Sämtliche durch den Kunden, seine Gäste oder beauftragte Partner eingebrachten Abfälle, insbesondere Verpackungsmaterial, dürfen nicht in zugänglichen Bereichen verbleiben und sind nach Veranstaltungsende zu entfernen. Erforderliche Lager-, Räumungs- oder Entsorgungskosten können dem Kunden verrechnet werden.

Nach einer Aufbewahrungsdauer von zwei Wochen können zurückgelassene Gegenstände kostenpflichtig entsorgt werden, soweit dem keine gesetzlichen Aufbewahrungspflichten entgegenstehen.

h. Das Mitbringen eigener Speisen und Getränke ist nicht gestattet.

Aufgrund betrieblicher, konzessionsrechtlicher und qualitätssichernder Vorgaben sind bei Veranstaltungen sämtliche Speisen und Getränke grundsätzlich durch das Restaurant bereitzustellen und zuzubereiten. Ausnahmen bedürfen vorab der ausdrücklichen schriftlichen Genehmigung.

Ausnahmen können insbesondere aus gesundheitlichen Gründen vereinbart werden.

Für nach vorheriger Anfrage genehmigte mitgebrachte Speisen oder Getränke kann ein angemessenes Kork-, Service- oder sonstiges Entgelt vereinbart werden.

16. Externe Dienstleister und besondere Veranstaltungen

a. Die Beauftragung externer Dienstleister, insbesondere DJs, Musiker, Künstler, Fotografen, Dekorateure, Techniker, Caterer oder sonstiger Dienstleister, bedarf der vorherigen Zustimmung des Restaurants, soweit deren Tätigkeit die Räumlichkeiten oder den Betriebsablauf des Restaurants berührt.

Der Kunde hat während der Veranstaltung in allen Bereichen eine angemessene Lautstärke sicherzustellen, insbesondere bei Verwendung von Audio-Equipment. Die Beurteilung der betrieblich zulässigen Lautstärke obliegt dem Restaurant unter Berücksichtigung behördlicher Vorgaben und berechtigter Interessen. Bei Überschreitung kann das Restaurant eine Reduktion der Lautstärke oder das Abschalten von Equipment verlangen; bei schuldhafter Nichtbefolgung bleiben gesetzliche Schadenersatzansprüche vorbehalten.

b. Der Kunde hat sicherzustellen, dass von ihm beauftragte externe Dienstleister sämtliche für ihre Tätigkeit erforderlichen Genehmigungen und gesetzlichen Anforderungen erfüllen.

c. Der Kunde haftet im gesetzlichen Umfang für Schäden, die durch ihn, seine Gäste oder von ihm beauftragte Personen verursacht werden.

17. Allergien und Unverträglichkeiten

a. Kunden und Gäste sind verpflichtet, das Restaurant bereits bei der Reservierung bzw. spätestens vor der Bestellung über bekannte Allergien, Lebensmittelunverträglichkeiten oder sonstige für die Zubereitung relevante Einschränkungen zu informieren.

b. Das Restaurant bemüht sich im Rahmen seiner betrieblichen Möglichkeiten, solche Angaben bei der Zubereitung und Auswahl der Speisen zu berücksichtigen.

c. Bei besonders schweren Allergien oder Unverträglichkeiten wird empfohlen, die konkrete Speisenauswahl vor der Bestellung mit dem Restaurantpersonal abzuklären.

d. Bei Catering- und Eventleistungen sind entsprechende Informationen möglichst frühzeitig, spätestens bis zum individuell vereinbarten Zeitpunkt, bekanntzugeben.

18. Tiere

a. Tiere sind in den Räumlichkeiten des Restaurants erlaubt, soweit gesetzliche Vorschriften, betriebliche Gründe oder die konkrete Veranstaltung dem nicht entgegenstehen. Hunde sind jedenfalls an der Leine zu führen und – sofern behördlich/gesetzlich vorgesehen – mittels Beißkorbes zu sichern.

b. Der Kunde bzw. Gast, der ein Tier mitnimmt, ist verpflichtet, dieses während des gesamten Aufenthalts ordnungsgemäß zu verwahren und zu beaufsichtigen.

c. Der Kunde bzw. Gast haftet für Schäden und Verschmutzungen, die durch das von ihm mitgebrachte Tier verursacht werden.

Dies umfasst insbesondere auch Ersatzleistungen, die das Restaurant gegenüber Dritten aufgrund solcher Schäden zu erbringen hat.

19. Rechte und Pflichten des Kunden

a. Durch den Abschluss eines Vertrages erwirbt der Kunde Anspruch auf die vereinbarten Leistungen.

b. Der Kunde hat dem Restaurant alle Informationen rechtzeitig zur Verfügung zu stellen, die für die ordnungsgemäße Durchführung der Veranstaltung oder des Caterings erforderlich sind.

c. Der Kunde ist insbesondere verpflichtet, Änderungen der Gästezahl, des Leistungsumfangs, der organisatorischen Anforderungen und sonstiger relevanter Umstände unverzüglich mitzuteilen.

d. Der Kunde und seine Gäste haben die Räumlichkeiten, Einrichtungen, Möbel und sonstigen Gegenstände des Restaurants sorgfältig zu behandeln.

e. Für verursachte Schäden durch den Kunden, seine Gäste oder sonstige ihm zurechenbare Personen haftet der Kunde im gesetzlichen Umfang.

Der Kunde übernimmt, soweit im individuellen Angebot festgelegt, die Zahlungsgarantie für alle von ihm gebuchten Leistungen sowie vereinbarte No-Shows, Stornierungsgebühren, über Pauschalen hinausgehende Seminarraumgetränke und jene individuellen Gästekosten (z. B. Restaurant-, Bar- oder Parkkosten), deren Übernahme er ausdrücklich bestätigt hat.

20. Rechte und Pflichten des Restaurants

a. Das Restaurant ist verpflichtet, die vereinbarten Leistungen in einem dem vereinbarten Leistungsumfang und dem betrieblichen Standard entsprechenden Umfang zu erbringen.

21. Schäden, Reinigung und zurückgelassene Gegenstände

a. Der Kunde haftet im gesetzlichen Umfang für verursachte Beschädigungen insbesondere an

- Räumlichkeiten / Gebäude und dessen Bestandteilen,
- Mobiliar,
- technischen Einrichtungen,
- Geschirr,
- Gläsern,
- sonstigem Inventar und

sonstigem Eigentum des Restaurants.

b. Dies gilt auch für Schäden, die durch den Kunden zurechenbare Gäste oder sonstige von ihm beauftragte Personen verursacht werden.

c. Bei über das gewöhnliche Maß hinausgehender Verschmutzung kann das Restaurant angemessene zusätzliche Reinigungskosten verrechnen, soweit diese durch den Kunden, seine Gäste oder ihm zurechenbare Personen verursacht wurden.

Die im Angebot enthaltene Standardreinigung umfasst nur eine übliche Standardverschmutzung. Darüberhinausgehende Reinigungsleistungen können nach tatsächlichem Aufwand zusätzlich verrechnet werden.

22. Haftung

a. Das Restaurant haftet nach den gesetzlichen Bestimmungen, soweit in diesen AGB wirksam zulässige Haftungsbeschränkungen vereinbart werden können. Die Haftung für leichte Fahrlässigkeit wird gegenüber Unternehmern ausgeschlossen, soweit es nicht Personenschäden betrifft.

b. Für Schäden, die der Kunde oder ihm zurechenbare Personen schuldhaft verursachen, haftet der Kunde im gesetzlichen Umfang.

c. Der Kunde hat erkennbare Schäden oder Störungen dem Restaurant möglichst unverzüglich mitzuteilen.

d. Das Restaurant bemüht sich, Störungen an von ihm zur Verfügung gestellten technischen oder sonstigen Einrichtungen möglichst rasch zu beheben.

Für Ausfälle technischer Einrichtungen, des Stromnetzes oder sonstiger Infrastruktur haftet das Restaurant nur nach Maßgabe der gesetzlichen Bestimmungen.

e. Die gesetzlichen Gewährleistungsbestimmungen bleiben unberührt.

f. Eine Haftungsbeschränkung gegenüber Verbrauchern oder Unternehmern gilt nur insoweit, als sie nach den zwingenden gesetzlichen Bestimmungen zulässig ist.

g. Für abhandengekommene Gegenstände des Kunden oder seiner Gäste haftet das Restaurant nur im gesetzlich vorgesehenen Umfang der „Gastwirtehaftung“.

Für vom Kunden, dessen Gästen und Auftragnehmern eingebrachte Gegenstände, Waren, Technik oder sonstige Objekte übernimmt das Restaurant keine über die zwingenden gesetzlichen Haftungsbestimmungen hinausgehende Verwahrungs- oder Obhutspflicht. Eine Haftung für Verlust, Zerstörung oder Beschädigung richtet sich ausschließlich nach den zwingenden gesetzlichen Bestimmungen.

23. Höhere Gewalt und Nichtdurchführbarkeit

a. Kann eine vereinbarte Veranstaltung, ein Catering, Event-Catering oder eine sonstige Leistung aufgrund von Umständen, die außerhalb des Einflussbereichs des Restaurants liegen, nicht oder nicht wie vereinbart durchgeführt werden, werden sich die Vertragsparteien unverzüglich über eine angemessene weitere Vorgehensweise verständigen.

b. Als solche Umstände kommen insbesondere in Betracht:

- Naturereignisse / Elementarschäden,
- behördliche Maßnahmen (bspw. Ausgangssperren, „Lockdowns“)
- Betriebsstörungen,
- erhebliche Infrastrukturstörungen,
- sonstige unvorhersehbare Ereignisse und Umstände außerhalb des zumutbaren Einflussbereichs des Restaurants.

c. Gesetzliche Ansprüche bleiben unberührt.

24. Auflösung des Vertrages aus wichtigem Grund

a. Das Restaurant ist berechtigt, einen Vertrag aus wichtigem Grund aufzulösen bzw. die weitere Durchführung der Veranstaltung zu verweigern, soweit dies gesetzlich zulässig ist.

Ein wichtiger Grund kann insbesondere vorliegen, wenn der Kunde oder seine Gäste:

- die Räumlichkeiten erheblich nachteilig nutzen,
- durch rücksichtsloses, anstößiges oder grob ungehöriges Verhalten andere Gäste oder Mitarbeiter erheblich belästigen,
- Schäden verursachen,
- Sicherheitsvorschriften oder behördliche Anordnungen missachten,

- den vereinbarten Nutzungszweck erheblich überschreiten oder
 - sich gegenüber dem Restaurant, seinen Mitarbeitern oder anderen Personen einer strafbaren Handlung schuldig machen.
- b.** Bei einer vom Kunden zu vertretende Auflösung des Vertrages bleiben berechnigte Zahlungs- und Schadenersatzansprüche des Restaurants im gesetzlichen Umfang unberührt.

25. Gutscheine

- a.** Gutscheine können nach Maßgabe der jeweils angebotenen Gutscheinbedingungen erworben und eingelöst werden.
- b.** Ein Gutschein erhält grundsätzlich erst nach vollständiger Zahlung des Kaufpreises seine Gültigkeit.
- c.** Sofern auf dem Gutschein nichts anderes angegeben ist, gelten die auf dem Gutschein ausgewiesenen Einlöse Bedingungen.
- d.** Gutscheine sind grundsätzlich nicht übertragbar, sofern nicht ausdrücklich etwas anderes schriftlich vereinbart wurde.
- e.** Eine Barauszahlung des Gutscheinwertes ist ausgeschlossen, soweit dies gesetzlich zulässig ist.
- f.** Ein gewerblicher Weiterverkauf von Gutscheinen ist nicht gestattet.
- g.** Bei Verlust eines Gutscheins besteht grundsätzlich kein Anspruch auf Ersatz.
- h.** Die konkreten Gutscheinbedingungen werden auf dem jeweiligen Gutschein bzw. auf der Website des Restaurants angegeben.

26. Datenschutz

- a.** Personenbezogene Daten werden vom Restaurant ausschließlich im Rahmen der geltenden datenschutzrechtlichen Bestimmungen verarbeitet.
- b.** Die Verarbeitung erfolgt insbesondere zur:
- Bearbeitung von Reservierungen,
 - Bearbeitung von Bestellungen,
 - Durchführung von Veranstaltungen,
 - Durchführung von Catering,
 - Rechnungslegung und
 - Abwicklung sonstiger vertraglicher Angelegenheiten.
- c.** Nähere Informationen zur Verarbeitung personenbezogener Daten sind der gesonderten Datenschutzerklärung des Restaurants zu entnehmen.

27. Rücktritts- und Widerrufsrecht

- a.** Bei Verträgen mit Verbrauchern gelten die jeweils anwendbaren gesetzlichen Bestimmungen über Rücktritts- und Widerrufsrechte.
- b.** Soweit für eine konkrete Leistung gesetzliche Ausnahmen vom Widerrufsrecht bestehen, gelten diese entsprechend.

c. Bei gastronomischen Dienstleistungen sowie individuell vereinbarten Veranstaltungen sind die jeweils einschlägigen gesetzlichen Bestimmungen maßgeblich.

d. Für Leistungen, die aufgrund ihrer Art oder aufgrund eines konkret vereinbarten Termins gesetzlichen Ausnahmen vom Widerrufsrecht unterliegen, besteht kein Widerrufsrecht, soweit dies gesetzlich vorgesehen ist.

e. Für Gutscheine ist jeweils zu unterscheiden, ob es sich um den Kauf einer Ware, um eine Dienstleistung oder um eine terminbezogene Leistung handelt.

Die jeweils anwendbaren gesetzlichen Bestimmungen sind maßgeblich.

f. Bei Verträgen über die Bereitstellung von Catering-/Eventservices, der Konsumation von Speisen und Getränken oder der Ausgabe von Gutscheinen, die für bestimmte Events eingelöst werden können, besteht kein Widerrufsrecht. Diese Leistungen sind Dienstleistungen in den Bereichen der Lieferung von Speisen und Getränken oder der Erbringung von Freizeitdienstleistungen zu einem im Voraus bestimmten Termin iSd § 18 Abs 1 lit 10 FAGG oder betreffen Waren, die schnell verderblich iSd § 18 Abs 1 lit 4 FAGG sind.

g Bei Verträgen über den Kauf von Gutscheinen, die zur Einlösung von Waren bestimmt sind, gilt Folgendes:

Bei Veranstaltungsleistungen sind konsumierte bzw. tatsächlich erbrachte Leistungen und Zusatzleistungen unmittelbar nach Veranstaltungsende auf den vorgelegten Belegen zu prüfen und nach Möglichkeit zu bestätigen. Zwingende gesetzliche Gewährleistungs-, Schadenersatz- und Reklamationsrechte bleiben unberührt.

Ist der Kunde Verbraucher im Sinne des Konsumentenschutzgesetzes und hat einen Vertrag im Wege des Fernabsatzes oder online abgeschlossen, so hat er innerhalb von 14 Tagen das Recht, ohne Angabe von Gründen diesen Vertrag zu widerrufen. Die Frist beginnt an dem Tag, an dem er oder ein von ihm benannter Dritter die Ware übernimmt. Bei Dienstleistungsverträgen beginnt die Frist mit Vertragsabschluss.

Um das Widerrufsrecht wirksam auszuüben, hat der Kunde uns mit einer eindeutigen Erklärung (z.B. Brief, Fax, E-Mail) über seinen Entschluss, diesen Vertrag zu widerrufen, zu informieren. Als eindeutige Erklärung ist auch das unten eingefügte Muster-Widerrufsformular zu verstehen. Zur Wahrung der Frist ist ausreichend, dass der Kunde die Mitteilung über die Ausübung des Widerrufsrechts vor Ablauf der Widerrufsfrist nachweislich abgesendet hat.

TEXT-Muster-Widerrufs-Formular:

Hiermit widerrufe(n) ich/wir () den von mir/uns (*) abgeschlossenen Vertrag über den Kauf der folgenden Waren/Dienstleistungen (*)*

Bestellt am ()/erhalten am (*)*

Name des/der Verbraucher(s)

Anschrift des/der Verbraucher(s)

Unterschrift des/der Verbraucher(s) (nur bei Mitteilung auf Papier)

Datum

() Unzutreffendes streichen.*

- h.** Bei Verträgen mit Verbrauchern gelten die gesetzlichen Bestimmungen über Rücktritts- und Widerrufsrechte, soweit diese auf die jeweilige Leistung anwendbar sind.
- i.** Soweit für eine konkrete Leistung gesetzliche Ausnahmen vom Widerrufsrecht bestehen, gelten diese entsprechend.
- j.** Bei gastronomischen Dienstleistungen und individuell vereinbarten Veranstaltungen sind die jeweils einschlägigen gesetzlichen Bestimmungen maßgeblich.

28. Aufrechnung

- a.** Das Restaurant ist berechtigt, mit eigenen Forderungen gegen Forderungen des Kunden aufzurechnen, soweit dies gesetzlich zulässig ist.
- b.** Gegenüber Verbrauchern gelten die gesetzlichen Einschränkungen hinsichtlich der Aufrechnung.

29. Gerichtsstand und anwendbares Recht / Schlussbestimmungen

- a.** Es gilt österreichisches Recht unter Ausschluss der Verweisungsnormen.
- b.** Für alle Ansprüche aus oder in Zusammenhang mit den Verträgen, denen diese AGB zu Grunde liegen, gilt – soweit gesetzlich zulässig – die Zuständigkeit des sachlich zuständigen Gerichts am Sitz des Restaurants in 1070 Wien als vereinbart.
Nachträgliche Änderungen einer bereits ausgestellten Rechnungsanschrift können, sofern die Änderung vom Kunden veranlasst wird und rechtlich zulässig ist, mit einer Bearbeitungsgebühr von EUR 80,00 verrechnet werden. Zusätzliche, nach Veranstaltungsende festgestellte und vereinbarungsgemäß vom Auftraggeber zu tragende Kosten werden nachträglich in Rechnung gestellt und sind, sofern nichts anderes vereinbart ist, binnen 10 Tagen ab Rechnungslegung zu bezahlen.
- c.** Für Verbraucher gelten die gesetzlichen Gerichtsstände.
- d.** Sollten einzelne Bestimmungen dieser AGB ganz oder teilweise unwirksam sein oder werden, berührt dies die Wirksamkeit der übrigen Bestimmungen nicht.