

Herzlich willkommen im **HIRSCH1783**...

genießen Sie zauberhafte Momente in entspannter Atmosphäre bei uns im **HIRSCH1783**.

Ob Familien-, Firmenfeier oder einfach so – bei Ihrem „Private Dining“ steht Ihnen Ihr „Wunschraum“ exklusiv zur Verfügung und wir sind nur für Sie & Ihre Gäste da. So können Sie gemeinsam völlig unbeschwert wundervolle Stunden bei uns verbringen.

In unserer Bankettmappe haben wir Menü- & Buffet-Vorschläge, Getränke sowie alle Informationen rund um Ihre Feier für Sie zusammengestellt.

Lieblingsgericht oder -getränk nicht dabei? Kein Problem – sprechen Sie uns an – wir sind gerne für Sie da!

Wir freuen uns, Sie bei einem unvergesslichen Abend kulinarisch verwöhnen zu dürfen!

Ihre Familie Peter Schöllhorn & Team

vom **HIRSCH1783**

Öffnungszeiten für Veranstaltungen

Montag bis Samstag ab 17.30 Uhr

(nicht in der Zeit von Ende Juni bis Ende September)

Sperrstunde:	Anfang April bis Mitte Oktober	24 Uhr
	Mitte Oktober bis Ende März	1.30 Uhr nachts

Unsere Räumlichkeiten

Stube	bis zu 40 Personen
Mediterranes Zimmer	bis zu 25 Personen
Gewölbekeller	bis zu 25 Personen

Mindestumsatz zur Exklusivnutzung einer unserer Räumlichkeiten

bis zu 25 Personen	€ 1.500,00
26 bis 40 Personen	€ 1.800,00
über 40 Personen	auf Anfrage

Der Mindestumsatz bezieht sich auf den Brutto-Gesamtumsatz von Speisen und Getränken.

Fremd- und Zusatzleistungen sind vom Mindestumsatz ausgeschlossen. Hierunter fallen z.B. Blumen, Fremdtechnik, Nachtzuschlag ab 23 Uhr, ect. .

Wird der Mindestumsatz nicht erreicht, wird die Differenz als Raummiete (19% MwSt. inklusive) berechnet.

Unsere Menü- und Buffetempfehlungen

Alle Menü-, Buffet- und Speisenvorschläge sind freibleibende Angebote und können ggf. preislichen Schwankungen unterliegen. Buffet- und Menüpreise sind pro Person angegeben.

Unsere Jahreszeiten-Menü's sind nur in der zugehörigen Saison verfügbar, wenn alle Produkte in der von uns verlangten Qualität bzw. bei uns in der Region verfügbar sind.

Gerne kreieren wir mit Ihnen zusammen Ihr Wunsch-Menü oder -Buffet und erstellen Ihnen ein persönliches Angebot.

Unsere Menü-Empfehlungen

4-Gang-Menü „Schwäbisch“

Tafelspitzsülze, Radieschen-Vinaigrette, Blattsalat

Kräftige Rinderbrühe

Wurzelgemüse & Brätstrudel

Schweinefilet im Speckmantel

Käs'spätzle, Maultasche, buntes Marktgemüse

Ofenschlupfer mit Äpfeln, Rosinen & Vanillesoße

€ 49

4-Gang-Jahreszeiten-Menü's (verfügbar nach Saison)

„Spargel vom Landerer“

Spargel-Salat geräuchert
Vinaigrette, Rucicola, Erdnüsse

Spargelcreme-Suppe

Schweinefilet Bärlauchkruste
Spargel-Ragout & Kräuterflädle

Erdbeer-Trifle & Schokoladeneis
Erdbeeren, Mascarpone, Baiser, Mandel-Krokant

€ 53

„Mediterran“

Wassermelone, Feta & Balsamico

Gazpacho & Knoblauchgarnele

Involtini vom Kalb
mediterranes Grillgemüse & Tagliatelle

Panna Cotta mit weißer Schokolade, Beerencoulis

Crumble & Beeren

€ 59

„Apfel“

Geräuchertes Bodenseefelchen

Apfel-Meerrettich, Blattsalat

Apfel-Sellerie-Suppe

Barbarie-Entenbrust zart-rosa

Apfelrotkohl, Schupfnudeln, glasierte Apfelspalten

Apfelkühle, Vanilleeis & Sahne

€ 51,00

„Wild auf Wild“

Barbarie-Entenbrust geräuchert

Salat von grünen Linsen, Apfel-Calvados-Espuma

Schaumsuppe vom Muskatkürbis, knuspriges Wildröllchen

Rehkeule zart-rosa, Waldpilzrisotto, Rosenkohl & Preiselbeeren

Zwetschgenknödel & Walnussparfait

€ 61

„Winterzauber“

Räucherlachs

Orangen-Fenchel-Salat, geröstete Cashewkerne

Maronenschaumsuppe mit Portwein & Schokolade

Kalbskeule, Thymianjus, Süßkartoffel-Stampf, Wirsing, Schwarzwurzel

Dessert-Variation

-serviert in 4 kleinen Töpfchen –

€ 61,00

Buffetvarianten – ab 20 Personen

„Flying Buffet“

Genuss ganz frei! Ihre Gäste bewegen sich nach Lust und Laune von Tisch zu Tisch - wir servieren über den gesamten Abend 11 herzhaftes & 4 süße Köstlichkeiten, hübsch angerichtet auf kleinen Tellern und in Gläsern. Jeder nimmt sich was er mag...

Rote Beete & Feta alternativ: Wassermelone & Feta (je nach Jahreszeit)

Linsensalat, Räucherfisch, Meerrettichcreme

Quinoa, Edamame & Joghurdip

Vitello Tonnato alternativ: Roastbeef & Sauce Remoulade

Kokos-Zitronengras-Suppe

Risotto & Grillgemüse

Frühlingsröllchen & süß-saure Soße

Zerlei Blumenkohl (Püree & gebacken), Dukkah

Wiener Schnitzel vom Kalb & Kartoffelsalat

Hackfleischbällchen, Pasta, Tomatensugo

Hähnchensaté & Wokgemüse, Basmatireis

Panna Cotta & Waldbeercoulis | Zerlei Schokoladenmousse | Creme Brulée | Walnussparfait

€ 69,00

„Schwäbisch & herzhaft“

Rindfleischsalat | Wurstsalat & Saurer Käs' | Blatt- & Rohkostsalate | Sülze |

Griebenschmalz | Bauernbrot

Rinderbrühe | Kräuterflädle | Wurzelgemüse

Schweinebraten | Kartoffelsalat

Schweinefilet im Speckmantel | buntes Marktgemüse

Käs'spätzle & Maultaschen | Zwiebelschmelze

Saure Linsen | Spätzle | knusprige Speckwürfel

Apfel-Kratzete | Rosinen | Vanillesoße

Birnen-Walnuss-Trifle

Zopf | Butter | 2 Sorten hausgemachte Marmelade

€ 55,00

„Mediterrane Momente“

Vitello Tonnato

Tomate, Büffelmozzarella, Basilikumpesto

Wassermelone & Feta

Blatt- & Rohkostsalate | Balsamicodressing

Focaccia

Minestrone

Saltimbocca vom Kalb | Tagliatelle & Sahnesoße

Piccata Milanese von der Putenbrust | Spaghetti & Tomatensugo

Weißwein-Risotto | Mediterranes Gemüse

Panna Cotta mit Beerencoulis

Tiramisu im Glas

Mandelküchlein

€ 65,00

Zaubern Sie Ihr Wunsch-Menü...

Suppen

Kräftige Rinderbrühe, Wurzelgemüse & Brätknödel	€ 7,00
Zwiebelsuppe, Weißbrot, Bergkäse	€ 7,50
Karotten-Ingwer-Schaumsuppe	€ 6,50
Kokos-Zitronengrassuppe, Gemüsestreifen & Knuspergarnele	€ 8,90
Petersilienwurzelsuppe & Speck-Grissini	€ 7,50

Vorspeise & Zwischengang

Blattsalate, Balsamico-Dressing, Speck-Champignons gebraten, Croutons	€ 11,90
Gebackene Champignons, Sauce Remoulade, Blattsalat	€ 12,50
2-erlei Blumenkohl, knusprig & cremig, Dukkah	€ 11,90
Karotten-Tartar & Quinoa	€ 11,90
Ofen-Rote-Beete, Feta & Balsamico	€ 11,90
Gratinierter Ziegenkäse, Chnutney, Blattsalat	€ 12,90
Roastbeef zart-rosa gebraten, Ruccola, Parmesanspäne, Knoblauchbaguette	€ 15,90
Rindertartar, Guacomole, geröstetes Weißbrot	€ 16,50
Pastrami, Coleslaw, Cocktailsoße, Cheddar, geröstetes Bauernbrot	€ 14,50
Vitello Tonnato, Kapern, Ruccola	€ 15,90

Fisch

Fischkrautwickel von Zander & Forelle, Perlgraupenrisotto, Brokkoli	€ 26,00
Zanderfilet gebraten, Weißwein-Sahne-Soße, grüne Linsen, Kartoffelrösti	€ 24,00
Bodensee-Felchenfilet vom Grill, mediterranes Gemüse, Rosmarinkartoffeln	€ 26,00
Garnelen, Chili-Knoblauch-Spaghetti, Olivenöl, Parmesanspäne	€ 23,50

Fleisch

„Road killed“ Chicken aus Oberschwaben, Ofenkartoffel & Kräuterquark	€ 22,00
Schweinefilet, mediterranes Gemüse, Knoblauchspaghetti, Parmesanspäne	€ 21,50
Wiener Schnitzel vom Kalb mit Kartoffel-Gurken-Salat & Preiselbeeren	€ 24,00
Kalbskeule zart-rosa, Süßkartoffelstampf, Spinat, Kräuterseitlinge	€ 28,00
36h geschmorte Ochsenbäckchen, buntes Marktgemüse, Spätzle	€ 23,00
Roastbeef zart-rosa, Balsamicoschalotten, Selleriepüree, Ofengemüse	€ 29,00
Rumpsteak mit Thymianschalotten, Schalottencreme, Marktgemüse & Spätzle	€ 29,00
Barbarie-Entenbrust zart-rosa, Wok-Gemüse, Basmatireis	€ 25,00
Pulled Pork-Burger, BBQ-Sauce, Kartoffelecken & Kräuterquark	€ 18,50

Vegetarisch

Spinatknödel, sautierte Pilze, geröstete Nüsse	€ 18,50
Serviettenknödel geröstet, rahmige Waldpilze	€ 19,00
Gemüse im Tempurateig gebacken, Tsatsiki	€ 16,90
Bergkäse im Panko-Kürbismantel gebacken, Chutney, Blattsalat	€ 18,50
Thai-Gemüse-Curry grün, Basmatireis, Sesam	€ 16,50

Dessert

Hausgemachte Rote Grütze, Vanilleeis & Sahne	€ 8,50
Crème Brûlée & Fruchtsalat	€ 9,50
Kaiserschmarren mit Mandelsplitter, Apfelmus, Rote Grütze, Vanilleeis	€ 10,90
Kirschen-Trifle & Schokoladeneis	€ 10,50
Nuss-Nougat-Törtchen & Mangosorbet	€ 10,50
Zerlei Schokoladenmousse, Crumble, Früchte	€ 10,50
Cheesecake mit Ofenrhabarber & Himbeer coulis	€ 9,50

Fingerfood zum Aperitiv

Mindestabnahme 20 Stück pro Sorte.

Wir empfehlen pro Person 3 bis 4 Stück.

Kleine Köstlichkeiten vom Löffel oder aus dem Glas | Preis pro Stück

Rindfleischsalat (Glas)	€ 2,90
Falaffel mit Joghurt-Dip (Löffel)	€ 2,90
Gebackener Champignon mit Sauce Remoulade (Löffel)	€ 2,50
Linsensalat mit Räucherfisch (Löffel)	€ 3,00
Rote Beete & Feta (Löffel)	€ 2,50
Wassermelone & Feta (Löffel)	€ 2,50
Melone & Schinken (Löffel)	€ 2,50
Büffelmozzarella, Tomate & Basilikumpesto (Löffel)	€ 2,90
Frühlingsröllchen mit süß-saurer Soße (Glas)	€ 2,30
Vitello Tonnato (Löffel)	€ 3,50
Crostini mit Knoblauch & Olivenöl	€ 1,00

Getränkepreise

Aperitive

Hugo	0,2 l	€ 6,90
Aperol Spritz	0,2 l	€ 6,90
Lillet Berry	0,2 l	€ 6,90
Louise (Jo-Secco, Mangosirup, Ingwer, Limette, Minze)	0,2 l	€ 7,50
Campari Orange oder Soda	0,2 l	€ 7,50

Alkoholfreie Aperitive

San Bitter „pur“	0,1 l	€ 4,90
San Bitter mit Orangensaft	0,2 l	€ 5,90
Hugo light	0,2 l	€ 5,90

Alkoholfreie Getränke

Krumbach medium gourmet	Flasche	0,75 l	€ 5,90
Krumbach still gourmet	Flasche	0,75 l	€ 5,90
Tafelwasser spritzig oder still	Karaffe	0,7 l	€ 5,50
Apfelschorle Orangenschorle		0,4 l	€ 3,80
		0,2 l	€ 3,00
Johannisbeerschorle		0,4 l	€ 4,00
Fritz-Rhabarber-Schorle		0,33 l	€ 3,70
Fritz-Cola Fritz-Orangenlimonade Fritz Misch-Masch		0,33 l	€ 3,60
Multivitaminsaftschorle (Jugendgetränk)		0,4 l	€ 3,20

Biere

Leibinger Edel-Spezial Radler süß oder sauer	0,3 l	€ 3,50
	0,5 l	€ 4,20
Leibinger Pils	0,3 l	€ 3,70
Leibinger alkoholfrei	0,3 l	€ 3,90
Farny Kristallweizen, Hefeweizen	0,5 l	€ 4,20
Erdinger Hefeweizen alkoholfrei	0,5 l	€ 4,50

Secco & Schaumweine – Flaschen 0,7 l

Jo-Secco, Weingut Gierer, Nonnenhorn – Bodensee	Flasche 0,7 l	€ 28,00
---	---------------	---------

Flaschenweinkarte wird demnächst ergänzt

Digestiv 2cl

Williams Brugger	€ 4,90
Sauerkirschbrand Brugger	€ 6,20
Himbeergeist Brugger	€ 5,70
Kräuterbrand Brugger	€ 4,40
Zigarrenbrand Brugger	€ 7,90
Marillengeist Weinkellerei Steinhäuser	€ 5,90
Sauerkirschenlikör Dillmann	€ 4,90

Ramazzotti	€ 4,70
Grappa 43 Marzadadro	€ 5,90
Grappa „Stravecchia Diciotto Lune“ Marzadro Holzfass	€ 6,90

Kaffee & Tee

Espresso	€ 2,80
Doppelter Espresso	€ 5,00
Tasse Kaffee	€ 3,20
Cappuccino	€ 3,50
Latte Macchiato	€ 3,70
Becher Tee	€ 3,20

Allgemeine Geschäftsbedingungen für Sonderveranstaltungen

Diese allgemeinen Geschäftsbedingungen gelten für alle Buchungen von Räumlichkeiten, Lieferungen und gastronomischer Versorgung unseres Hauses.

Anzahlung

Nach Bankettvereinbarung bzw. spätestens 8 Wochen vor dem gebuchten Termin wird eine Anzahlung in Höhe von EUR 500,00 fällig. Wird die Anzahlung nicht fristgemäß geleistet, steht uns ein Rücktrittsrecht zu.

Fremdleistungen und Auslagen (z.B. Fremdtechnik, Blumen, ect.) sind spätestens 7 Tage vor der Veranstaltung in voller Höhe zu bezahlen. Hierfür erhalten Sie von uns eine gesonderte Auslagenrechnung.

Blumenschmuck / Tischdekoration

Ihre Tischdekoration und ggf. Tischkarten bringen Sie uns gerne am Tag vor Ihrer Veranstaltung zum vereinbarten Termin vorbei. Wir arrangieren Ihre Dekoration nach Ihren Wünschen auf den Tischen, damit Sie entspannt zu Ihrer Feier kommen und genießen können.

Alternativ besorgen wir gerne nach Ihren Wünschen Blumenschmuck, Kerzen, ect.. Bitte nennen Sie uns hierfür Ihr Wunschbudget. Der Rechnungsbetrag für diese Auslage ist 7 Tage vor Veranstaltungsbeginn zur Zahlung fällig. Fremdkosten/Auslagen zählen nicht zum Mindestumsatz.

Gäitezahl

Bis spätestens 7 Tage vor der Veranstaltung bitten wir um Mitteilung der verbindlichen Gätezahl. Diese Gätezahl (bzw. die Gätezahl der Bestellung, sofern keine Korrektur erfolgt) wird als Mindestgrundlage bei der Rechnungsstellung herangezogen.

Zusätzliche Gäste werden nach Möglichkeit aufgenommen. Für sie wird, jeweils in Höhe des vereinbarten Preises für die anderen Gäste, eine zusätzliche Zahlung fällig.

Korkgeld

Möchten Sie Ihren Sekt oder Wein gerne selbst mitbringen, berechnen wir pro Flasche (0,7 l) € 20,00 Korkgeld.

Menükarte

Pro Tisch in der Stube bzw. pro 5 Personen an einer Tafel ist unsere Menükarte im Menüpreis enthalten. Auf Wunsch stellen wir gerne weitere Menükarten bereit. Für jede weitere Menükarte werden € 2,00 berechnet.

Mindestumsatz zur Exklusivnutzung einer unserer Räumlichkeiten

bis zu 25 Personen	€ 1.500,00
26 bis 40 Personen	€ 1.800,00
über 40 Personen	auf Anfrage

Der Mindestumsatz bezieht sich auf den Brutto-Gesamtumsatz von Speisen und Getränken.

Fremd- und Zusatzleistungen sind vom Mindestumsatz ausgeschlossen. Hierunter fallen z.B. Blumen, Fremdtechnik, Nachtzuschlag ab 23 Uhr, ect. .

Wird der Mindestumsatz nicht erreicht, wird die Differenz als Raummiete (19% MwSt. inklusive) berechnet.

Mitgebrachte Lebensmittel

Das Mitbringen eigener Lebensmittel (Kuchen) ist möglich, wenn dies ausdrücklich vorab vereinbart wurde (gesonderte Vereinbarung für mitgebrachte Speisen).

Das Haftungsrisiko für mitgebrachte Lebensmittel geht auf den Veranstalter/Gast über.

Eine Haftung des Gastronomiebetriebes für mitgebrachte Lebensmittel, wie z.B. Kuchen, sowie für Lebensmittel, die der Gast nicht sofort verzehrt sondern mitnimmt um sie außerhalb des Betriebes zu verzehren, ist ausdrücklich ausgeschlossen, sofern nicht der Nachweis erbracht wird, dass die Ursache des Schadens vom Gastronomiebetrieb zu vertreten ist.

Für mitgebrachte Lebensmittel (Kuchen) wird pro Gast eine Gedeck-Pauschale von € 3,50 berechnet. In der Gedeck-Pauschale enthalten sind der Service sowie die Bereitstellung und Reinigung von Tellern und Besteck.

Musik

Gerne können Sie Live-Musik oder Musikequipment zu Ihrer Feier mitbringen. Bitte beachten Sie, dass

- von Anfang April bis Mitte Oktober ab 22 Uhr die Musik auf Zimmerlautstärke angepasst werden muss
- unsere GEMA Gebühren bzw. Gebühren für die Künstlersozialkasse nicht die Musikstücke Ihrer Feier abdecken. Als Veranstalter sind Sie verpflichtet, die Meldung bei der GEMA sowie ggf. bei der Künstlersozialkasse selbst vorzunehmen und die anfallenden Kosten dort selbst zu entrichten.

Für mitgebrachte elektrische Anlagen jeglicher Art übernehmen Sie die Haftung, sollte ein Schaden an Gebäude und/oder Elektroinstallationen entstehen. Am Gebäude und den bestehenden Installationen dürfen keine Veränderungen vorgenommen werden.

Nachtzuschlag und Veranstaltungsende

Bei Veranstaltungen, die sich über 23 Uhr nachts ausdehnen, berechnen wir einen pauschalen Nachtzuschlag von € 50,00 pro angefangener Stunde und Mitarbeiter.

Dauer der Veranstaltung bis maximal 24 Uhr bzw. 1.30 Uhr morgens (siehe Sperrstunde).

Der Nachtzuschlag ist vom Mindestumsatz ausgenommen.

Rechnungsstellung

Die Rechnung ist am Abend nach Abschluss der Veranstaltung per ec-Karte oder bar zu begleichen. Bereits geleistete Anzahlungen werden entsprechend verrechnet.

Bitte beachten Sie, dass keine Kreditkartenzahlung möglich ist!

SOUNDBOKS mieten

Zur musikalischen Umrandung Ihrer Feier können Sie unsere SOUNDBOKS zum Preis von EUR 25,00 am Abend anmieten.

Über Bluetooth verbinden Sie sich mit der SOUNDBOKS und spielen Ihre Lieblingsmusiktitel ab.

Die SOUNDBOKS wird von uns im geschlossenen Raum ohne Akku bereitgestellt und ausschließlich über Netzkabel angeschlossen (Lautstärkeschutz bei Betrieb über Netzkabel). Eine Nutzung mit Akku ist aus Gründen der Gesundheit (Hörschäden durch Lautstärke mit Akkubetrieb) im geschlossenen Raum nicht erlaubt.

Bitte beachten Sie auch hier, dass Sie als Veranstalter verpflichtet sind, Ihre Veranstaltung bei der GEMA anzumelden und die anfallenden Kosten entsprechend an die GEMA bezahlen müssen (siehe Hinweis GEMA unter o.a. Punkt „MUSIK“).

Sperrstunde

Anfang April bis Mitte Oktober	24 Uhr
Mitte Oktober bis Ende März	1.30 Uhr nachts

Stornierung

Eine Stornierung ist möglich bis 6 Wochen vor dem gebuchten Termin, hier behalten wir lediglich die Anzahlung in Höhe von EUR 500,00 als Bearbeitungsaufwand ein.

Weniger als 6 Wochen vor dem gebuchten Termin werden 50% des Mindestumsatzes in Rechnung gestellt. Eine geleistete Anzahlung wird verrechnet.

Ab 7 Tage vor dem gebuchten Termin werden mindestens 80% des Mindestumsatzes, bzw. 80% des gebuchten Gesamtmenüpreises in Rechnung gestellt (sofern dieser den Mindestumsatz übersteigt). Gebuchte Zusatzleistungen und auf Wunsch gesondert eingekaufte Getränke (Schaumweine, Weine, Biere, Spirituosen, ect.) oder sonstige Waren werden in voller Höhe in Rechnung gestellt und können vom Besteller am Tag des gebuchten Termines zu einer vereinbarten Uhrzeit abgeholt werden.

Sonderreinigung; Schäden an Gebäude und/oder Inventar

Sollte es, verursacht durch Veranstaltungsteilnehmer/Gäste, zu

- Schäden an Gebäude und/oder Inventar
- außergewöhnlichen Reinigungsaufwendungen

kommen, werden diese Kosten entsprechend dem entstandenen Schaden bzw. Aufwand dem Besteller gesondert in Rechnung gestellt.

Verschiedenes

1. Einschränkungen, wie z.B. Allergiker, Vegetarier, Veganer müssen nur dann berücksichtigt werden, soweit sie ausdrücklich vertraglich vereinbart wurden.
2. Unsere Preise sind Endpreise, in denen grundsätzlich die gesetzliche Mehrwertsteuer enthalten ist. Wir müssen uns jedoch insbesondere bei langfristig getätigten Bestellungen, die länger als 2 Monate vor dem Zeitpunkt der Veranstaltung zurückliegen eine Preiserhöhung prozentual entsprechend der Erhöhung der benötigten Waren oder Leistungen vorbehalten. Der Kunde hat ein Kündigungsrecht, wenn die Erhöhung mehr als 20% beträgt.
3. Die Untervermietung oder sonstige Gebrauchsüberlassung an Dritte bedürfen unserer vorherigen Zustimmung

4. Der Auftraggeber/Besteller haftet uns gegenüber als Gesamtschuldner, auch wenn er nicht gleichzeitig Veranstalter ist, .
5. Mitgebrachte Gegenstände müssen den gesetzlichen Bestimmungen entsprechen (z.B. Brandschutz bei Dekoration). Sie sind bei Ende der Veranstaltung unverzüglich zu entfernen, andernfalls hat der Veranstalter die Kosten für Abtransport und Lagerung zu tragen.
6. Wird ohne schriftliche Zustimmung eine politische Veranstaltung durchgeführt, oder besteht begründeter Anlass, dass die Veranstaltung den reibungslosen Geschäftsbetrieb, die Sicherheit oder den Ruf unseres Hauses oder unserer Gäste zu gefährden droht, sowie im Falle höherer Gewalt, können wir vom Vertrag zurücktreten.
7. In den Fällen des § 38 Abs.1 und 2 ZPO gilt der Gerichtsstand am Sitz unseres Hauses als vereinbart.