



WEIHNACHTEN 2025



SCHICK HOTELS WIEN
HOTEL ERZHERZOG RAINER

Sehr geehrte Damen und Herren,

jedes Jahr stellt sich die Frage nach dem geeigneten Ort, um sich mit Freunden oder Kollegen bei einer Weihnachtsfeier auf das große Fest einzustimmen. Die Schick Hotels Stefanie und Erzherzog Rainer mit ihren zwei unterschiedlichen Restaurants bieten für Ihre Privat- oder Firmenweihnachtsfeier den perfekten Rahmen und das passende Angebot, ganz nach Ihrem Geschmack. Ob traditionelle Wiener Küche oder bodenständige Wiener Wirtshausküche - Ihre individuellen Wünsche liegen uns ganz besonders am Herzen.

Wir verfügen über gut ausgestattete, elegante und ruhige Veranstaltungsräume mit Tageslicht und gepflegtem Ambiente. Hier finden Sie Wiener Tradition und Geschichte in Kombination mit modernster Technik, leichter Erreichbarkeit, zentraler und verkehrsgünstiger Lage, sowie der Wiener Küche verpflichteter Gastronomie in zeitgemäßer Form und mit dem charmanten Schick-Service.

Für Ihre Weihnachtsfeier bieten wir von der Planung über die Organisation bis hin zur Ausführung professionelle Dienstleistung und aufmerksamste Betreuung. Mit Freude kümmern wir uns um den perfekten Ablauf Ihres Festes. Weiters stehen Ihnen alle Annehmlichkeiten und sonstigen Leistungen der 4-Sterne-Hotels zur Verfügung.

Unser hoher Qualitätsanspruch ist Ihre Garantie für eine erfolgreiche Feier mit Aussicht auf Erfolg und Genuss.

Die angeführten Buffets, Speisen und Arrangements sind selbstverständlich nur ein kleiner Teil der möglichen Variationen. Gerne passen wir unser Angebot im Rahmen eines persönlichen Gespräches Ihren ganz speziellen Vorstellungen an.

Wenn Sie es wünschen, bieten wir für den stimmungsvollen Empfang Ihrer Gäste weihnachtliche Aperitif-Packages an.

Wir freuen uns schon heute, Sie und Ihre Gäste bei uns begrüßen und verwöhnen zu dürfen.

Freundliche Grüße,



A stylized, handwritten signature in dark ink, appearing to read 'P. Buocz'.

Peter Buocz | Direktor
Schick Hotels - Wiens charmante Privathotels

Herzlich willkommen in den Schick Hotels und Restaurants,

die Schick Hotels begrüßen seit mehr als 400 Jahren zufriedene Gäste aus aller Welt. Der Charme und die Tradition Wiens sowie die Freude, mit der wir unsere Gäste willkommen heißen und betreuen, sind in allen Schick Hotels und Restaurants spürbar. Dieses positive Gefühl setzt sich in unseren einladenden Veranstaltungsräumen fort.

Mein Name ist Jeniffer Kuba. Ich unterstütze Sie sehr gerne bei der Planung Ihrer Weihnachtsfeier. Seit 2008 bin ich Mitglied der Schick-Familie. Getreu meinem Motto „Gemeinsam kann man alles erreichen“ stehe ich Ihnen jederzeit mit Rat und Tat zur Seite.

Der Leitsatz der Schick Hotels lautet „Wiens charmante Privathotels“. Für mich bedeutet das, Ihre Erwartungen zu übertreffen. Ich möchte Sie nicht nur zufrieden stellen. Mein Ziel ist es, Sie zu begeistern.

Die Veranstaltungsräume in den zwei Schick Hotels Stefanie und Erzherzog Rainer und die zwei Schick Restaurants Stefanie und Wiener Wirtschaft bieten den passenden Rahmen für jede Art von Festivität. Zusätzlich hat jeder Raum noch seine besonderen „Schmankerln“. Sehr gerne möchte ich die Gelegenheit nutzen, Ihre Vorstellungen und Wünsche persönlich mit Ihnen zu besprechen. Nur wenn ich weiß, was Sie suchen, kann ich Sie bei Ihrer perfekten Weihnachtsfeier unterstützen.

Ich freue mich schon heute, Sie und Ihre Gäste bei uns begrüßen zu dürfen.

Mit charmanten Grüßen,

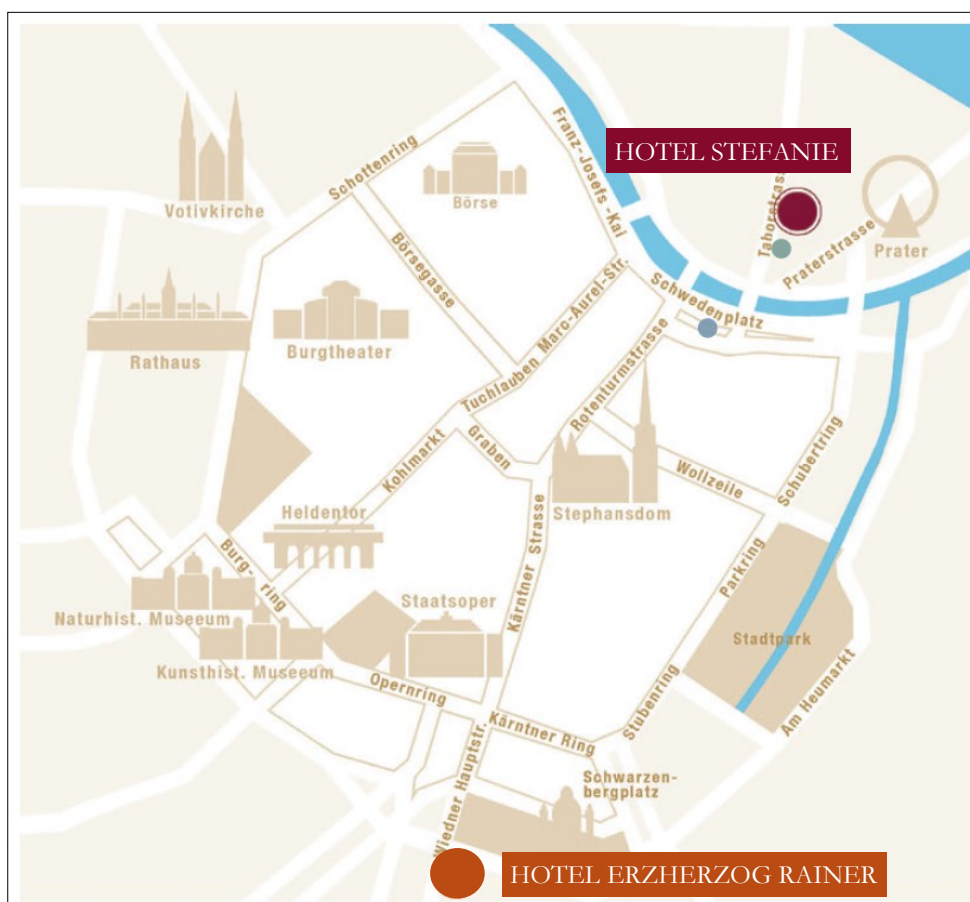


Jeniffer Kuba | Bankettleiterin

T: +43 (1) 211 50-520

E: bankett@schick-hotels.com

WIEN



HOTEL STEFANIE

Taborstraße 12 | 1020 Wien

HOTEL ERZHERZOG RAINER

Wiedner Hauptstraße 27-29 | 1040 Wien

Partner von



Ausgezeichnet vom Bundesministerium für Land- und Forstwirtschaft, Umwelt und Wasserwirtschaft mit dem





WIENER wirtschaft



GENUSS TRIFFT GEMÜTLICHKEIT im Restaurant „Wiener Wirtschaft“

Das Ambiente ist gemütlich, die „Wiener Wirtschaft“ ist eine „echte“ Wiener „Gast“-Wirtschaft! Lassen Sie sich in der ungezwungenen und lockeren Atmosphäre verwöhnen und genießen Sie typische Wiener Wirtshaus-Schmankerl, Klassiker der Wiener Küche und süße Gustostückerl. Dazu erwarten Sie mehrere Sorten Bier vom Fass, sowie österreichische Weine und Edelbrände.

Sowohl das Restaurant als auch die beiden Veranstaltungsräume „Salon“ (für bis zu 36 Gäste) und „Serviette“ (für bis zu 50 Gäste) in Alt-Wiener Stil laden zum Genuss der bodenständigen Gaumenfreuden im Rahmen Ihrer Weihnachtsfeier ein – der Wiener Schmääh kommt neben der persönlichen Betreuung nie zu kurz und sorgt für beste Stimmung!

Hotel Erzherzog Rainer

Wiedner Hauptstraße 27-29 | 1040 Wien

KONTAKT: Jeniffer Kuba | Bankettleiterin
T: +43 (1) 211 50-520, E: bankett@schick-hotels.com

Salon 60 m²Serviette 80 m²

MAXIMALE PERSONENANZAHL BEI DEN RAUMSTELLUNGEN

HOTEL ERZHERZOG RAINER	BLOCK ODER U-TAFEL	EINZELTISCHE
Salon	24 bis 36	bis 36
Serviette	bis 22	bis 50
Wiener Wirtschaft Restaurant	bis 12	bis 60

Selbstverständlich können auch andere Raumstellungen
nach Ihren Vorstellungen und Bedürfnissen erstellt werden.

Detaillierte Raumpläne senden wir Ihnen bei Interesse gerne zu oder finden Sie auf unserer Website
feiern.schick-hotels.com



Wiener Wirtschaft

Veranstaltungsräume mit elegantem Ambiente, Wiener Tradition & Charme
Leichte Erreichbarkeit und zentrale Lage in der Stadt
Persönliche und zuverlässige Betreuung von der Planung bis zur Ausführung
Freundliches, aufmerksames und charmantes Service
Frisch zubereitete Speisen aus hochwertigen Grundprodukten
Möglichkeit zur flexiblen Zusammenstellung Ihres Arrangements
Überschaubare und planbare Kosten.

BUFFET „ZIMTSTERN“

GERÄUCHERTE ENTENBRUST
mit Selleriesalat, Äpfeln und Walnüssen

GERÄUCHERTE LACHSRÖLLCHEN
mit Käsecrème und Dillsenf



VEGETARISCHE WINTER ANTIPASTI
mit Rote Rüben-Aufstrich und Hummus

SALATE VOM BUFFET

KÜRBISCREMESUPPE
mit gerösteten Kürbiskernen und Kürbiskernöl

BACKHENDL IN KÜRBISKERNPANADE

KÜMMELBRATEN vom Schwein
mit Erdäpfelknödel und Sauerkraut

GEBRATENES SAIBLINGSFILET
mit Gemüseis



SCHWAMMERLRISOTTO
mit Basilikumpesto

KAISERSCHMARREN
mit Zwetschkenröster

ZIMTSTERN-DESSERT

WEIHNACHTSGEBÄCK

€ 55,00 pro Person
(ab 20 Personen möglich)

BUFFET „WINTERZAUBER“**VARIATION VON RÄUCHERFISCHEN**

mit mariniertem Shrimps-Cocktail, Oberskren und Chili-Tomatensalsa

SALAT

mit Rohschinken, pochierten Birnen, Bergkäse und Balsamico Dressing

SCHAFSKÄSEMOUSSE

mit getrockneten Paradeisern und Kürbiskernpesto - im Glas

**CIABATTA CROSTINI**

mit Pesto, Hummus und Cherrytomaten

SALATE VOM BUFFET**ERDÄPFEL-LAUCHSUPPE**

mit Champignons

KRÄFTIGE RINDSUPPE

mit Frittaten oder Leberknödel

GESCHMORTES SCHULTERSCHERZEL VOM RIND**MEDAILLONS VOM SCHWEINSFILET**

auf Schwammerlragout

CONFIERTE ENTENKEULEN**KABELJAU IM KNUSPRIGEN BIERTEIG****KÜRBIS-GNOCCHI**

mit Salbei-Haselnussbutter

Beilagen

glaciertes Wurzelgemüse, Butternockerl, Semmelknödel, Petersilerdäpfel, Apfelrotkraut

MOHN-POWIDLKNÖDERL

in Butterbröseln, mit Vanillesauce

DUNKLES SCHOKOLADENMOUSSE

mit Himbeersauce - im Glas

AUSWAHL AN PETTIS FOURS**ÖSTERREICHISCHER KÄSE VOM BRETT**

mit Feigensenf und Trauben

WEIHNACHTSGEBÄCK

€ 62,00 pro Person

(ab 20 Personen möglich)

FESTLICHE WEIHNACHTSMENÜS

GANZ NACH IHREM GESCHMACK

Gestalten Sie Ihr spezielles Weihnachtsmenü ganz nach Ihrem Geschmack. Sie wählen einfach aus den angeführten Speisen und stellen so Ihr Weihnachtsmenü zusammen, nach Ihren Vorlieben und den Wünschen Ihrer Gäste. Bei Fragen oder besonderen Wünschen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung. (Ab 12 Personen möglich.)

VORSPEISEN

ROASTBEEF

mit Kräuteraufstrich auf Rucola und Hausdressing

LACHSTATAR

mit Avocadocreme, Kren, Knoblauch und Crostini

ZIEGENBÄLLCHEN MIT MELANZANICREME

Salatbouquet mit Kürbiskernen

NORDTIROLER SCHINKENSPECK

mit Österkron und gerösteten Walnüssen



SALAT MIT GERÖSTETEM HOKKAIDOKÜRBIS
und gerösteten Walnüssen

SUPPEN

KRÄFTIGE RINDSUPPE

mit Frittaten, Leberknödel oder Grießnockerl



SCHWARZWURZELCREMESUPPE

mit knusprigen Schinken chips



TOMATENSELLERIESUPPE

mit Pesto

FESTLICHE WEIHNACHTSMENÜS

HAUPTSPEISEN

CONFIERTE ENTENKEULEN
mit Erdäpfelknödel, Apfelrotkraut und Rotweinjus

WILDRAGOUT
mit Kohlsprossen und Butternockerl

LANGSAM GESCHMORTE RINDERBACKEN
mit Lauchpolenta und Wintergemüse

MEDAILLONS VOM SCHWEINSLUNGENBRATEN IN PFEFFERSAUCE
auf Kartoffelgratin und Speckfisolen

KABELJAU IM KNUSPRIGEN BIERTEIG
auf Erdäpfel-Vogerlsalat



SPINATKNÖDEL
auf Ratatouille mit Pesto



SCHWAMMERLRISOTTO
mit Zucchini und getrockneten Paradeisern

DESSERT UND KÄSE

NOUGATKNÖDERL IN NUSSBRÖSELN

ZIMTSTERNDESSERT IM GLAS

MARONIREIS
mit Schlagobers und Zimtapfel

APFELSTRUDEL
mit Vanillesauce

KÄSEVARIATION
mit Feigensenf, Nüssen und Trauben

DESSERTVARIATION „ERZHERZOG RAINER“
Aufpreis: € 3,50 pro Person

3-GÄNGIGES MENÜ€ 49,00 pro Person
(Vorspeise oder Suppe, Hauptspeise, Dessert)

3-GÄNGIGES WAHLMENÜ€ 52,00 pro Person
(Vorspeise oder Suppe, zwei Hauptspeisen zur Wahl, Dessert)

4-GÄNGIGES WAHLMENÜ€ 59,00 pro Person
(Vorspeise, Suppe, zwei Hauptspeisen zur Wahl, Dessert)

4-GÄNGIGES „ERZHERZOG“-WAHLMENÜ€ 65,00 pro Person
(zwei Vorspeisen, zwei Suppen, drei Hauptspeisen und zwei Desserts zur Wahl)

GETRÄNKE - PAUSCHALEN ZU MENÜS UND BUFFETS

EMPFANG

Frizzante, Frizzante-Orange, Frizzante Royal,
Aperol-Frizzante, alkoholfreier Aperitif,
Apfelsaft, Orangensaft, Mineralwasser prickelnd/still
€ 16,00 pro Person

GETRÄNKEPACKAGE STANDARD

Mineralwasser prickelnd/still,
alkoholfreie Getränke,
Grüner Veltliner & Blauer Zweigelt
(Hauswein in Liter-Flaschen) vom Weingut Wutzl,
Gobelsburg, Kamptal-Donauland
Ottakringer Bier vom Fass, alkoholfreies Bier,
Kaffee und Tee nach Wahl
€ 42,00 pro Person für **5 Stunden***

GETRÄNKEPACKAGE EXKLUSIV

Mineralwasser prickelnd/still,
alkoholfreie Getränke
je 1 Weiß- und 1 Rotwein nach Wahl -
aus der Bouteille
Ottakringer Bier vom Fass, alkoholfreies Bier,
Kaffee und Tee nach Wahl
€ 54,00 pro Person für **5 Stunden***

WEIHNACHTS-APERITIF



Zweierlei Punsch, dazu Kürbiskern-
Schmalzbrote zur Einstimmung
auf Ihre Weihnachtsfeier
€ 17,00 pro Person

ÖSTERREICHISCHE SPITZENWEINE AUS DER BOUTEILLE



Bitte beachten Sie das Angebot
österreichischer Weine auf unserer aktuellen
Speise- und Getränkekarte.
Wir beraten Sie gerne persönlich.

Gerne erstellen wir Ihnen auch eine individuelle Pauschale nach Ihren Vorstellungen. Teilen Sie uns Ihre Wünsche mit, und wir kalkulieren das bestmögliche Angebot für Sie. Sollten Sie keine Pauschale wünschen, wählen Sie die Getränke aus unserem Getränkeangebot. Alle Getränke werden dann von Ihren Gästen à la carte bestellt und nach der tatsächlichen Konsumation verrechnet.

*Nach Ablauf der 5 Stunden werden alle Getränke nach tatsächlichem Verbrauch verrechnet. Tabakwaren, Spirituosen und Getränke an unserer Bar sind in den Pauschalen nicht inkludiert.

MITARBEITER



In unseren Preisen für Buffets und Menüs ist die Betreuung durch unsere erfahrenen und geschulten Mitarbeiter für 5 Stunden ab Beginn der Veranstaltung inkludiert. Danach erlauben wir uns, eine Betreuungs-Pauschale (unabhängig von der benötigten Anzahl an Mitarbeitern) in der Höhe von € 200,00 pro angefangene Stunde zu verrechnen.

Die Stundensätze verstehen sich inklusive aller Steuern. Bitte beachten Sie, dass die tatsächlich geleisteten Stunden der Mitarbeiter von Veranstaltungsbeginn bis zum Verlassen aller Gäste des Veranstaltungsortes als Verrechnungsgrundlage dienen. Gleiche Stundensätze gelten auch für Hochzeiten, sonstige Feiern und Catering-Veranstaltungen.

Der Ordnung halber weisen wir darauf hin, dass alle Ihnen zur Verfügung gestellten Mitarbeiter der Schick-Hotels Wien sowohl sozialversicherungstechnisch wie auch arbeitsrechtlich bei den Schick-Hotels Wien angemeldet sind. Es fallen daher keine zusätzlichen Kosten für Sie an!

GEDECK & DEKORATION



In unseren Buffet- und Menüpreisen sind das Gedeck (mit Stoffserviette, Besteck und Gläsern), eine Basistischdekoration (Tischvase mit Blume oder kleines, saisonales Arrangement in Glasbehältern, Menükarten) und die attraktive Präsentation und Dekoration des Buffets inkludiert. Wünschen Sie eine erweiterte Dekoration von Tischen, Stehtischen und Räumlichkeiten, erstellen wir nach Detailabsprache Ihrer Vorstellungen gerne ein entsprechendes Angebot in Zusammenarbeit mit einer bewährten Gärtnerei und Dekorationsfirma.

Namenskärtchen € 2,50 pro Stück
Namenskärtchen mit passenden Menükarten. . . . € 5,00 pro Person

CATERING



Wir stellen die vollständige gastronomische Betreuung Ihrer Feier gerne auch bei Ihnen zu Hause oder im Rahmen Ihrer Wahl zur Verfügung.

Fragen Sie nach unseren umfassenden und speziellen Angeboten für Ihr Catering!

ALLERGENINFORMATION

Lieber Gast,

Informationen über Zutaten in unseren, in diesem Angebot angeführten, Speisen und Getränken, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern.

Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt zum Termin Ihrer Veranstaltung bei den von Ihnen gewählten Arrangements entsprechend den gesetzlichen Vorschriften (EU-Lebensmittelinformationsverordnung 1169/2011). Es gibt darüber hinaus auch noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten auslösen können.

Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind.

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.

OFFIZIELLER BUCHSTABENCODE FÜR DIE ALLERGEN - KENNZEICHNUNG:

FOTO: WKO



- A für glutenhaltiges Getreide
- B für Krebstiere- und -erzeugnisse
- C für Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- D für Fisch- und Fischerzeugnisse (außer Fischgelatine)
- E für Erdnüsse und -erzeugnisse
- F für Soja (-bohnen) und -erzeugnisse
- G für Milch und Milcherzeugnisse (inklusive Laktose)
- H für Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse
- L für Sellerie und -erzeugnisse
- M für Senf- und Senferzeugnisse
- N für Sesam-Samen und -erzeugnisse
- O für Schwefeldioxid und Sulfite
- P für Lupinen und daraus hergestellte Produkte
- R für Weichtiere wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische und daraus hergestellte Erzeugnisse

GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

Vorliegende allgemeine Geschäftsbedingungen sind Vertragsbestandteil des vom Veranstalter erteilten Auftrages für Seminare bzw. Veranstaltungen an die Schick-Hotels. Anderslautende Bedingungen sind ungültig. Der Veranstalter unterwirft sich diesen Bedingungen sowie allen einschlägigen gewerberechtlichen Vorschriften und übernimmt durch seine Auftragserteilung die Haftung für deren Einhaltung.

STORNOBEDINGUNGEN

Ab Eingangsdatum der fixen Bestätigung durch den Kunden/Veranstalter garantiert das Hotel die Reservierung für 14 Tage. Innerhalb dieser Frist von 14 Tagen ist eine 1. Anzahlung von € 500,00 an das Hotel zu leisten. Erst nach Eingang dieser Anzahlung gilt die Buchung auch seitens des Hotels als fixierte Buchung. Eine kostenfreie Stornierung ist demnach nur innerhalb dieser 1. Zahlungsfrist von 14 Tagen möglich.

Bis 12 Wochen vor der Veranstaltung ist eine 2. Anzahlung von € 500,00 zu zahlen. Bei Nichteinhaltung der beiden Zahlungsfristen behält sich das Hotel vor, den reservierten Raum anderweitig zu vergeben.

Stornierung bis zu 12 Wochen vor der Veranstaltung.....1. Anzahlung = € 500,00 Stornogebühr
Stornierung von 12 - 1 Woche vor der Veranstaltung.....1. und 2. Anzahlung = € 1.000,00 Stornogebühr
Stornierung innerhalb von 6 Tagen vor der Veranstaltung.....100% des gebuchten Arrangements Stornogebühr

GARANTIE & VERRECHNUNG

Spätestens 5 Werktage vor der Veranstaltung wird die Bekanntgabe der Speisenauswahl / des gewählten Arrangements, sowie die genaue Anzahl der teilnehmenden Personen benötigt. Diese Zahl gilt als garantierte Mindestteilnehmerzahl und wird dem Veranstalter in jedem Fall in Rechnung gestellt. Sollten darüber hinaus mehr Personen (als bestellt) teilnehmen, so wird die tatsächlich anwesende Personenanzahl verrechnet. Bei mehrtägigen Veranstaltungen wird - im Fall einer reduzierten Teilnehmerzahl - ab dem zweiten Tag nur mehr die aktuelle Personenanzahl verrechnet.

PREISE, RECHNUNGSLEGUNG & GERICHTSSTAND

Alle angebotenen Preise verstehen sich in Euro und inklusive aller Steuern, Abgaben und Bedienungsgeld. Gültig bis auf Widerruf. Rechnungen sind ohne Abzüge, innerhalb von 10 Tagen ab Rechnungsdatum zu zahlen. Bei Zahlungsverzug werden Verzugszinsen verrechnet. Gerichtsstand ist Wien. Es gilt österreichisches Recht.

SPEISEN & GETRÄNKE

Ohne schriftliche Genehmigung der Schick-Hotels Geschäftsführung dürfen keinerlei Speisen und Getränke zur Konsumation in das Hotel und angeschlossene Räumlichkeiten gebracht werden. Die Schick-Hotels behalten sich vor, für mitgebrachte Speisen und Getränke ein entsprechendes Entgelt zu verrechnen. Wir weisen darauf hin, dass aus Gründen der von uns zu beachtenden Vorschriften hinsichtlich Lebensmittelhygiene (vgl. Abschn. IX Z4 u. Abschn. XI der Lebensmittelverordnung) eine über drei (3) Stunden hinausgehende Bereithaltung der Speisen bei Zimmertemperatur nicht möglich ist. Aus erwähnten Gründen ist es für Sie und Ihre Gäste auch nicht möglich, Speisen vom Buffet nach Hause mitzunehmen.

DEKORATION

Der Veranstalter ist verpflichtet, das Anbringen von Dekorationsmaterial durch die Schick-Hotels bewilligen zu lassen. Anbringung nur durch Fachpersonal unter Einhaltung feuerpolizeilicher Bestimmungen. Sämtliche durch die Herstellung / den Abbau von Dekorationsmaterial entstehenden Kosten gehen zu Lasten des Veranstalters.

HAFTUNG

Für Schäden, die durch Gäste, Mitarbeiter oder Beauftragte des Veranstalters verursacht werden, haftet dieser selbst. Das Hotel haftet für Schäden an eingebrachten Gegenständen oder Verlust derselben nur bei eigenem Verschulden und keinesfalls bei Verschulden von Dritten.

MUSIK

Sollte eine Veranstaltung mit Musikdarbietung geplant sein, ist der Veranstalter verpflichtet, die notwendige Anmeldung bei AKM und Vergnügungssteuer rechtzeitig einzubringen und die bestätigten Formulare spätestens eine (1) Woche vor der Veranstaltung vorzulegen. Wir bitten um Verständnis, dass bei übermäßiger Lärmbelästigung der Hotelgäste die Musikvorführung durch den verantwortlichen Hotelmitarbeiter abgebrochen werden kann. Musik kann grundsätzlich bis 24.00 Uhr (ab 22.00 Uhr in reduzierter Lautstärke) gespielt werden.

KÜNDIGUNG DURCH DAS HOTEL

Das Hotel kann das Vertragsverhältnis beenden, wenn die Veranstaltung den reibungslosen Ablauf des Geschäftsbetriebes gefährdet, der Veranstalter gesetzliche Auflagen verletzt, der Ruf sowie die Sicherheit des Hauses gefährdet sind, vereinbarte Akonto-Zahlungen nicht rechtzeitig eintreffen sowie im Fall höherer Gewalt. Der Veranstalter ist in einem solchen Fall keinesfalls zur Geltendmachung von Ersatzansprüchen berechtigt.



★★★★

SCHICK HOTELS

WIEN

Wiens charmante Privathotels

STEFANIE

AM PARKRING

CAPRICORNO

CITY CENTRAL

ERZHERZOG RAINER

weihnachten.schick-hotels.com

www.schick-hotels.com
