

Liebe Scherrhof-Gäste,

♥-lichen Dank für Ihr Interesse am Scherrhof!



Wir freuen uns, dass Sie einen ganz besonderen Augenblick und Anlass bei uns feiern möchten. Nachfolgend finden Sie einige Anregungen und Vorschläge, die Ihre Veranstaltung zu einem unvergesslichen Erlebnis für Sie und Ihre Gäste werden lassen.

Unsere aufgeführten Vorschläge sollen Ihnen die Bandbreite unserer Möglichkeiten zeigen und Ihnen eine grobe Preisvorstellung geben. Gerne gehen wir ganz individuell auf Ihre Wünsche ein und erstellen Ihnen ein entsprechendes Angebot - ganz nach dem Motto: fast alles ist möglich !

Die einmalige Natur und Ruhe mitten im Baden-Badener Stadtwald sind das beste Rahmenprogramm. Je nach Jahreszeit können wir dies gerne mit einem romantischen Lagerfeuer, einer Fackelwanderung, musikalischer Umrahmung, kurzweiligen Outdoor-Naturaktivitäten, etc. erweitern.

Wir können Ihnen auch für ein gemütliches Fest in geselliger Runde ein klassisches Fondue bourguignonne oder chinoise, Käsefondue und original Schweizer Raclette anbieten. Im Sommer eignet sich unsere große Sonnenterrasse hervorragend für ein ganz individuelles Grill-Barbecue auf unseren großen Holzkohlegrills.

Am besten lassen sich die weiteren Details dann in einem persönlichen Gespräch vor Ort bei uns auf dem Scherrhof besprechen. Rufen Sie uns an !

Wir freuen uns auf Ihren Besuch !

Mit den besten Grüßen vom Scherrhof

Ajshe Sokoli & Thomas Lempert

Und so finden Sie uns per Navi :
Geben Sie in Ihr Navi „ Gaisbach 91 b“ ein (Forellenzucht Baden-Baden) und folgen Sie dann dem Straßenverlauf in Richtung Forbach für ca. 6,5 km. Rechts geht dann kurz vor der Roten Lache eine Straße in den Wald (ausgeschildert „Waldgasthaus Scherrhof“). Folgen Sie dieser Straße für 3,5 km, dann finden Sie mitten auf einer Lichtung gelegen unseren Scherrhof !



-1-



Frühjahr / Sommer

Zum Aperitif

Klassische Maibowle ♥
mit frischem Waldmeister
6,50

Roseschorle „Scherrhof“
mit Limetten & frischer Minze
6,50

Weißbier Mojito
Havanna Club, Minze, Limetten, Rohrzucker, Weißbier
6,50

Picon Bière
4,50

Vorspeisen, Suppen und Salate

Ananas-Papaya-Salat
mit Chili und Cashew-Krokant
16,50

Sommersalat „Scherrhof“
mit frischen Früchten
und gebratenen Putenmedaillons an Balsamico-Preiselbeerjus
18,90

Bunter, knackiger marinierter Beilagensalat & angemachte Rohkostsalate
6,80

Rinderkraftbrühe
mit Markklößchen
6,80

Weissburgundersüppchen
mit Kartoffelstroh
6,80

Hausgebeizter Lachs mit Orange, Zitrone und Basilikum
an knusprigem Kartoffelrösti
16,50

Lauwarm marinierter Pulpo
auf knackigem Salatbett
17,50

Hauptgänge

Gegrilltes Schwertfischsteak
mit Zitronen-Kapernsauce
Süßkartoffel-Stampf und Fenchelgemüse
27,90

Im Ofen geschmorte Kalbsschulter,
feine Kalbsrahmsauce mit Möhrchen, frischem Blumenkohl
und hausgemachten Spätzle
23,90

Rinderbäckchen in Rotwein mit Schalotten geschmort
mit frischem Marktgemüse und hausgemachten Spätzle
23,90

Filet vom Angusrind am Stück im Ofen rosa gebraten
Sauce Béarnaise, frisches glaciertes Marktgemüse,
Kartoffel-Kürbisgratin oder Steinpilzrisotto
36,50

Feine Gnocchi mit frischem Thymian, Rosmarin und Chili
in Olivenöl gebraten mit Steinchampignons,
Ruccola, Tomatenragout & Parmesan
18,90

Dessert / Sorbet

Gebackene Grießnockerl ♥
auf Rhabarber-Erdbeer-Ragout
7,90

Hausgemachtes Spargelrahmeis ♥
mit karamellisiertem Spargel
9,90

Weißer pochierter Weinbergpfirsich mit Holunderblütensabayon
und Vanillerahmeis
12,90

Lauwarmes Schokoladenküchlein
mit Vanillerahmeis
8,90

Orangensorbet
mit frischem Basilikum
6,90

Feine Auswahl an Rohmilchkäse
mit Trauben, Nüssen und hausgemachter Ingwermarmelade
dazu Bauernbrot
17,90 pro Person



Herbst / Winter

Zum Aperitif

Hausgemachter Glühwein
4,50

Met (heißer Honigwein)
4,50

Spiced Pils
Mangalore, Vodka, Cointreau, Orangensaft, Pils
6,50

Vorspeisen, Suppen und Salate

Feinschmecker-Gemüsesalat
mit 3 gebratenen Riesengarnelen 15,90
mit gebratenem Bachsaiblingsfilet 13,90

Feldsalat ♥
mit gebratenen Speckstreifen
und gerösteten Brotwürfeln
11,90

Bunter, knackiger marinierter Beilagensalat mit angemachten Rohkostsalaten
6,80

Kürbissüppchen ♥
mit gerösteten Kürbiskernen
6,80

Klare Steinpilzkraftbrühe
mit Pistazienklößchen
8,50

Hauptgänge

Rinderbäckchen in Rotwein mit Wurzelgemüse geschmort
mit Schwarzwurzeln und hausgemachten Spätzle
23,90

Ganze Lammkeule im Ofen gebraten
Thymianjus, mediterranes Gemüse
Bäckerinkartoffeln
23,90

Ossobuco alla milanese
Geschmorte Kalbshaxenscheiben
mit gebratener Kräuter-Polenta
23,90

Knusprig gebratenes Zanderfilet
auf Perlgraupenrisotto mit Blattspinat
22,90

Deutsche Freilandgans
-im Ofen knusprig gebraten mit
glacierten Maronen, gefülltem Bratapfel,
Apfelrotkraut, hausgemachte Semmelknödeln
28,90

Zweierlei Knödel
mit frischen Steinchampignons in Rahm
18,90

Dessert / Sorbet

Kabinettpudding
auf Bischofsauce mit frischen Früchten
7,90

Arme Ritter
mit hausgemachtem Biereis
7,90

Hausgemachtes Lebkuchenparfait
an marinierten Zwetschgen
7,90

Tarte Tatin

Karamellierte Apfelspalten auf Blätterteig im Ofen gebacken
& mit Calvados flambiert dazu hausgemachtes Vanillerahmeis
und Vanillerahm
11,90

Champagner-Granité
mit Rosenblüten
14,80

♥ saisonal nicht immer verfügbar

Diese Vorschläge für ein Menü bieten wir Ihnen ab 15 Personen an.
Sie können sich hieraus ein Menü nach Ihren Wünschen zusammenstellen. Gerne beraten
wir Sie auch bei der Zusammenstellung Ihres Menüs!

Wir bitten Sie um eine einheitliche Menü-Auswahl !

Unsere Büffetvorschläge bieten wir Ihnen ab 25 Personen an.
Viele unserer Gerichte eignen sich auch für die Präsentation auf einem Buffet.



BBQ vom Grill mit Buffet



Zur Vorspeise bieten wir an:

- geräucherte Baden-Badener Forellenfilets mit frischem Meerrettich
- Schwarzwälder Schinkenbrett, reichhaltig garniert
- Strauchtomaten & Mozzarella auf Rucola
- Landbutter & frisches Bauernbrot

Als Suppe bieten wir an:

- Rinderkraftbrühe mit Markklößchen *oder*
- Gekühltes Gurkensüppchen *oder*
- Fruchttige Tomatensuppe

Als Dessert bieten wir an:

- frische, marinierte Beeren / Obst (je nach Saison)
- Vanillerahmeis
- Schwarzwälder Kirschtorte im Glas *oder* hausgemachtes Mousse au chocolat *oder* warmes Schokoküchlein

Als Hauptgang BBQ vom Grill auf der Terrasse mit:

- Merguez (aus Rinder- & Lammfleisch, deftig gewürzt)
- Rindersteaks in rauchiger Marinade
- Putensteaks in hausgener Marinade
- Bauernbratwürste
- Grillkäse mit Chili & Kräutern

dazu ein reichhaltiges Salatbuffet u.a. mit marinierten Rohkostsalaten, knackigen Blattsalaten, hausgemachtem Kartoffelsalat, knuspriges Bauernbrot und hausgemachte Saucen & Dips

Gesamtpreis pro Person 39,90

zusätzlich zum obigen Angebot

- Lamm-Chops (in Olivenöl mit Knoblauch, frischem Rosmarin & Thymian mariniert)
- Steaks aus der Hirschhhüfte mit Grill-Barbecue-Gewürz
- frisches Lachsfilet als „Flammlachs“

Gesamtpreis pro Person 45,50



Büffetvorschläge

Rustikales Schwarzwälder Büffet

Hausgemachter Bibeliskäs
Landbutter und knuspriges Bauernbrot
angemachte Rohkost- und Blattsalate
Klare Rinderkraftbrühe mit Markklößchen



Hausgemachte Maultaschen
Badisches Schäufele mit hausgemachtem Kartoffelsalat
Geschmorte Rinderbäckchen mit hausgemachten Spätzle



Hausgemachte Schwarzwälder Kirschtorte
Mousse au chocolat

Preis pro Person 36,50



Badisches Büffet

Hausgemachter Bibeliskäs
Landbutter und knuspriges Bauernbrot
angemachte Rohkost- und Blattsalate

Steinpilzkraftbrühe

Badische Brotzeit mit
geräuchertem Forellenfilet mit frischem Meerrettich
Schwarzwälder Schinken & Renchtäler Rahmkäse
hausgemachtem Kartoffelsalat



Knusprig gebratenes Zanderfilet auf Gemüse-Perlgraupenrisotto
Schwarzwälder Heubraten vom Kalbsbug auf Bergwiesenheu im Ofen geschmort
Hirschgulasch „Badische Art“ mit hausgemachten Spätzle & Preiselbeeren
dazu frisches, saisonales frisches Gemüse (glaciertes Wurzelgemüse, Apfel-Rotkraut)



Hausgemachtes Honigparfait und
„tipsy tarts“ beschwipste Cognac-Törtchen

Preis pro Person 45,50

-7-

unsere Hochzeits-Pauschalen -alles inklusive-

damit Sie vorher wissen, was Ihre Feier bei uns kostet!

Pauschale 1 (ab 20 Personen)

Ganzes Spanferkel knusprig gebraten aus dem Ofen
dazu hausgemachter badischer Kartoffelsalat, Krautsalat, frisches Bauernbrot
scharfer Senf und frischer Meerrettich

Serviert als Tellergericht oder vom Brett frisch aufgeschnitten mit Salatbuffet.

Im Sommer können wir das Spanferkel mit Salatbuffet auch auf der Terrasse vom Grill anbieten

Getränke während der Feier:

Hatz Bier vom Fass Hefe & Pils, alkoholfreies Hefe & Pils,
Softgetränke & Peterstaler Mineralwasser,

Qualitätsweine QbA vom Weingut Andreas Männle, Durbach:
Badischer Spätburgunder, Klingelberger Riesling, Weißburgunder,
Grauburgunder & Spätburgunder Rose

Kaffee, Espresso, Cappuccino

Pauschalpreis pro Person 69,50

Pauschale 2 (ab 30 Personen)

Zum Aperitif

Glas Prosecco

Prosecco Teresa Rizzi Brut Spumante DOC

und / oder

Roseschorle „Scherrhof“ mit Limetten & frischer Minze

vom Büffet

Klare Rinderkraftbrühe mit Markklößchen und Gemüse

Salatbuffet

mit knackigen, bunten Blattsalaten & unserem Hausdressing,
vielfältige saisonale Auswahl von angemachten Rohkostsalaten
und hausgemachtem Kartoffelsalat

Hauptgänge

Rinderbäckchen in Spätburgunder geschmort mit Kartoffelgratin

♥♥♥♥♥

Putengeschnetzeltes mit frischen Steinchampignons in Rahm & hausgemachten Spätzle

♥♥♥♥♥

Knusprig gebratenes Zanderfilet auf Perlgraupenrisotto

oder

als Hauptgang unser **Grill BBQ vom Holzkohlegrill** (siehe Seite 6)

Dessert

Hausgemachtes Mousse au chocolat *oder* Schokoküchlein *oder* Schwarzwälder im Glas

♥♥♥♥♥

Frisches Obst / frische Beeren nach Saison & Vanillerahmeis

Getränke während der Feier:

Hatz Bier vom Fass Hefe & Pils, alkoholfreies Hefe & Pils, Softgetränke & Peterstaler
Mineralwasser, Weine QbA vom Weingut Andreas Männle, Durbach: Badischer
Spätburgunder, Riesling, Weißburgunder, Grauburgunder & Spätburgunder Rose
Kaffee, Espresso, Cappuccino

Pauschalpreis pro Person 89,00

-8-

Pauschale 3 (ab 40 Personen)

Zum Aperitif

Glas Prosecco

Prosecco Teresa Rizzi Brut Spumante DOC

und / oder

Roseschorle „Scherrhof“ mit Limetten & frischer Minze

vom Büffet

Klare Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle, Klößchen und Gemüse

oder

Klare französische Fischsuppe mit Fischfilets, Safran & Gemüse

oder

Sellerieschaumsüppchen mit Staudensellerie

oder

Würzige, rote Paprikasamtuppe mit Croutons

Salatbüffet

mit knackigen, bunten Blattsalaten & unserem Hausdressing,
angemachten Rohkostsalaten und
hausgemachtem Kartoffelsalat

Hauptgänge

Rinderbäckchen in Spätburgunder geschmort

oder

Hirschgulasch „Badische Art“ mit Preiselbeeren

oder

Rinderrücken (Roastbeef) am Stück im Ofen rosa gebraten

oder

Lammhäxle ligurische Art in Rotwein im Ofen geschmort



Putengeschnetzeltes mit frischen Steinchampignons in Rahm

oder

Französische Poulardenbrust gebraten auf Cognacrahm

oder

Coq au vin - Hähnchen in Rotwein geschmort



Schwarzwälder Heubraten

vom Kalbsbug im Ofen auf Bergwiesenheu gegart,

oder

Hell eingemachtes, badisches Kalbfleisch



Filet vom Flusszander knusprig auf der Haut gebraten, feiner Rieslingrahm

oder

Lachs im Blätterteig gebacken mit Kräutersauce

oder

Riesengarnelen mit Rosmarin & Thymian in Olivenöl gebraten
auf mediterranem Gemüse

*Wählen Sie in Ihrer Pauschale bitte
eine Suppe & 3 Fleisch- sowie 2 Fischhauptgänge aus.*

dazu reichen wir
hausgemachte Spätzle, Kartoffelgratin,
Perlgraupenrisotto, Landnudeln und marktfrisches Gemüse

Dessert

Hausgemachtes Vanillerahmeis



Frisches Obst / frische Beeren nach Saison



Hausgemachtes Mousse au chocolat



Hausgebackene, lauwarme Schokoküchlein



Schwarzwälder Kirschtorte - im Glas serviert

oder

Grießflammerie

oder

Crème brûlée

oder

Ofenschlupfer/Kirschenmichel mit hausgemachter Vanillesauce

Getränke während der Feier:

Hatz Bier vom Fass Hefe & Pils, alkoholfreies Hefe & Pils,
Softgetränke & Peterstaler Mineralwasser,
Weine QbA vom Weingut Andreas Männle, Durbach: Badischer Spätburgunder, Riesling,
Weißburgunder, Grauburgunder & Spätburgunder Rose
Kaffee, Espresso, Cappuccino

Preis pro Person 139,00

*Diese Pauschalen bieten wir Ihnen für die Zeitdauer von 8 Stunden, also z.B. von 18.00 bis 2.00
Uhr morgens oder von 12.00 Uhr mittags bis 20.00 Uhr abends. Feiern können Sie
selbstverständlich auch länger. Über dann eventuell zusätzlich entstehende Kosten informieren
wir Sie gerne in einem persönlichen Gespräch !*



Feste feiern im Scherrhof

Mit allen Sinnen genießen ... - damit die Seele lächelt !

-10-

Vielen Dank für Ihr Interesse am Scherrhof !
Allgemeine Informationen und AGB's



Wir berechnen Ihnen keine Raumbereitstellungskosten im Rahmen Ihrer Veranstaltung mit Speisen- und Getränkeverzehr. Damit wir Ihre Veranstaltung jedoch bestmöglich durchführen können, bitten wir Sie, folgende Punkte sowie untenstehende AGB's (1-8) zu beachten:

Abweichungen hiervon sind ausdrücklich nur nach Absprache und anschließend schriftlicher Bestätigung möglich.

Gerne geben wir Ihnen für Ihre Veranstaltung eine Reservierung auf Option. Diese optionale Reservierung verfällt automatisch 14 Tage nach Ihrer Anfrage, sofern Sie bis dahin keine schriftliche, verbindliche Reservierung bei uns vorgenommen haben. Wir bitten Sie um Verständnis, dass wir auf Grund der großen Nachfrage keine längeren Optionen vergeben können. Kosten entstehen Ihnen hierfür selbstverständlich nicht.

Eine exklusive Anmietung des Scherrhofs ist mit einem Mindestumsatz an Speisen und Getränken in Höhe von 1.500,00 pro Mittag oder Abend verbunden. Ist dies nicht der Fall, wird Ihnen der Differenzbetrag als Raummiete am Ende der Veranstaltung in Rechnung gestellt.

Der Auftragsgeber ist verpflichtet, eine Anzahlung in Höhe von € 1.500,00 bei verbindlicher, schriftlicher Veranstaltungszusage zu leisten. Der verbleibende Restbetrag ist dann sofort nach Rechnungserhalt fällig.

Menueauswahl und Gästezahl

Damit wir die Speisen in bestmöglicher Qualität zubereiten können, bitten wir Sie, uns Ihre Speiseauswahl spätestens 4 Wochen vor Veranstaltung, schriftlich und verbindlich mitzuteilen. Die hierbei festgelegte Gästezahl gilt dann auch als Berechnungsgrundlage. Gerne können Sie aus unseren Vorschlägen eine Speisefolge ganz nach Ihren Wünschen zusammenstellen. Um den qualitativen Ansprüchen unserer Gäste jederzeit entsprechen zu können, bitten wir um eine **einheitliche** Speiseauswahl (maximal ein Menü bzw. Buffet) ab einer Größe von 15 Personen.

Zusätzliche Arbeiten und Hilfestellungen bei Ihrer Veranstaltung übernehmen wir gerne für Sie. Für den Einsatz berechnen wir pro Person mit € 35,00 pro Stunde.

Wir erlauben uns für die Endreinigung des Scherrhofs nach Ihrer Veranstaltung € 190,00 in Rechnung zu stellen.

Im Anschluss an eine gebuchte Pauschale für die Dauer von 8 Stunden (z.B. 18.00 bis 2.00 Uhr) berechnen wir dann € 10,00 pro Stunde pro anwesendem Gast. Die Gäste können weiterhin alle in der Pauschale enthaltenen Getränke bestellen. Gerne können Sie Ihre Feier in freien Zügen bei uns genießen. Der Scherrhof steht Ihnen bis um 3:00 Uhr nachts offen. Nur nach ausdrücklicher vorheriger Rücksprache kann diese Zeit verlängert werden. Nach 3.00 Uhr berechnen wir dann pro Stunde eine Nachtpauschale in Höhe von € 250,00 unabhängig vom Anlass der Veranstaltung und vom weiterhin laufenden Getränke- und Speiseumsatz im Einzelnachweis.

Kuchengedeck

Für das Bereitstellen von Geschirr beim Mitbringen eigener Kuchen, berechnen wir einen Gedeckpreis in Höhe 6,00 pro Person. Kinder bezahlen keinen Gedeckpreis. Für das Einlagern & Handling von selbst mitgebrachten/angelieferten Torten / Kuchen berechnen wir € 50,00. Ausdrücklich sind hier keine rohen Eier im Kuchen gestattet, eine durchgehende Kühlkette bis zur Anlieferung muss gewährleistet und dokumentiert sein.

Wir decken den Scherrhof entweder rustikal rot-weiß-kariert oder in zartem grün für Sie ein. Auf Wunsch arrangieren wir für Sie auch klassisch in Weiß gehalten:

- Tische und Tafeln festlich weiß mit Stofftischdecke und Stoffserviette eingedeckt, pro Person € 5,90

sowie zusätzlich auf Wunsch

- Tischdecke bodenlang € 20,00 pro Stück

- Stoffserviette gefaltet € 4,50 pro Stück

Bitte beachten Sie, dass Sie sich selbst und bereits im Voraus um den rechtzeitigen Rücktransport Ihrer Gäste zu bestimmten Zeiten (Vorabreservierung) kümmern. Wir haben keinen Telefonfestanschluss, es gibt kein Mobilfunkempfang im Scherrhof. Kurzfristig kann kein Taxi oder Personentransport angefordert werden.

Wir bitten um Verständnis, dass das Mitbringen von eigenen Getränken nicht möglich ist. In Ausnahmefällen und nach Rücksprache fallen folgende Kosten (Korkgeld) an:

Weine € 35,00 pro 0,75 l Flasche / € 70,00 pro Magnum Flasche

Champagner € 60,00 pro 0,75 l Flasche / € 120,00 pro Magnum Flasche

Aufgrund derzeit extremer Preisentwicklungen für Wareneinkauf, Energie & Rohstoffe, Betriebsgüter, sonstigen Kosten etc. ist die aktuelle Versorgungslage angespannt. Die momentane weltpolitische Lage verschärft diese Preissituation zusätzlich. Wir behalten uns Preis- und Produktänderungen ausdrücklich & jederzeit vor.

AGB

1. Geltung

Die allgemeinen Geschäftsbedingungen gelten für Leistungen und Angebote des Waldgasthaus Scherrhof, Scherrhof 1, 76534 Baden-Baden

2. Preise

Alle unsere Preise verstehen sich in Euro, inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer und gelten für das Jahr 2025. Bei einer Überschreitung des Zeitraums von mehr als 4 Monaten zwischen Auftragsannahme und Vertragsbeginn, behält sich das Waldgasthaus Scherrhof das Recht vor, eine Preisänderung vorzunehmen, soweit dies für den Vertragspartner zumutbar ist. Grundlage einer solchen Preisänderung können insbesondere Steigerung des Verbraucherindex, der Energie-, der Produktions- und Personalkosten sowie Steigerung der Einkaufspreise sein.

3. Auftragsannahme

Die Angebote des Waldgasthaus Scherrhof sind freibleibend, bis sie vom Auftraggeber durch schriftliche Annahme bestätigt wird.

4. Leistungsumfang

Der Auftraggeber verpflichtet sich, dem Waldgasthaus Scherrhof die definitive Speisen- und Getränkeauswahl bis spätestens 4 Wochen vor der Veranstaltung schriftlich mitzuteilen. Diese Angaben, insbesondere auch die Gästezahl gelten als garantierter Vertragsinhalt und werden bei der Endabrechnung entsprechend berücksichtigt.

5. Anzahlung und Stornierungsbedingungen

Bei fest reservierten und bei exklusiv gebuchten Veranstaltungen ist bei Auftragserteilung eine Anzahlung in Höhe des Mindestumsatzes von € 1.500,00 zu leisten. Der verbleibende Restbetrag ist sofort nach Rechnungserhalt fällig. Im Falle des Zahlungsverzuges werden Verzugszinsen erhoben.

Bei einer Stornierung bzw. Reduzierung der Buchung ist die Grundlage der Berechnung der errechnete Gesamtumsatz. Unsere Stornierungsbedingungen:

eine Stornierung bis 8 Wochen vor Veranstaltungsbeginn ist kostenfrei

Stornierung bis 4 Wochen vor Veranstaltungsbeginn sind 50 % des Auftragswertes fällig

Stornierung bis 2 Wochen vor Veranstaltungsbeginn sind 75 % des Auftragswertes fällig

Stornierung ab 2 Wochen vor Veranstaltungsbeginn sind 100 % des Auftragswertes fällig

Soweit noch kein Betrag für Speisen und Getränke vertraglich vereinbart war, wird für die Pauschale das preislich niedrigste 3-Gänge Menü nach der Anzahl der vereinbarten Teilnehmerzahl des jeweils gültigen Veranstaltungsangebotes zugrunde gelegt und berechnet.

Dem Vertragspartner steht der Nachweis frei, dass dem Scherrhof kein Schaden oder der entstandene Schaden niedriger als die geforderte Entschädigungspauschale ist.

6. Schriftform Änderungen und Ergänzungen dieses Vertrages bedürfen der Schriftform. Mündliche Nebenabreden werden nicht getroffen.

7. Gerichtsstand und Teilnichtigkeit

Für diese Vereinbarungen gilt das Recht der Bundesrepublik Deutschland. Gerichtsstand und Erfüllungsort ist Baden-Baden. Sollte eine Bestimmung dieser AGB ungültig sein, so wird hiervon die Wirksamkeit der anderen Bestimmungen nicht berührt.

8. Mit seiner Unterschrift bestätigt der Auftraggeber, dass er diese allgemeinen Geschäftsbedingungen gelesen und verstanden hat und als Vertragsbestandteil anerkennt.

Vertragspartner/Besteller

Datum

Waldgasthaus Scherrhof