

mein  inselglück  
Jeder braucht seine Insel.



**Unser Bankettangebot für Sie**

für Ihr Event, bei uns im mein inselglück



## Liebe Gäste und Freunde des mein inselglück,

herzlich Willkommen in unserem familiengeführten Inselhotel auf der (Gemüseinsel) Reichenau.

Was ist Glück? Glück ist ein emotionaler Zustand voller Freude, Hoffnung und Optimismus.

In unserem Hotel leben wir, gemeinsam mit unserem Team, eine familiäre Herzlichkeit aus. Zusammen mit unseren tollen Mitarbeitern sind wir gerne Ihre persönlichen Gastgeber!

Lassen Sie sich von uns und der Atmosphäre begeistern.

Auf den folgenden Seiten erfahren Sie unser vielfältiges Bankettangebot.

Sie suchen nach einer passenden Location für Ihren Anlass? Dann sind wir der ideale Ausgangspunkt für Ihre Feier. Nur Sie stehen ganz im Mittelpunkt unserer Planung.

Wir freuen uns auf SIE!

Ihre

**Familien Staiger und Deggelmann**

sowie das fleißige „mein inselglück - Hotelteam“





# Das Hotel mein inselglück

## **...wie alles begann!**

Alles begann vor vielen Jahren mit einem kleinen landwirtschaftlichen Betrieb und einigen Kühen, Schweinen und Hühnern. In den 60er Jahren wurde auf diesem Hof ein kleines Glashaus errichtet.

Das Glashaus wurde im Jahr 1977 vergrößert. Opa Ruf tauschte in dieser Zeit größere Ländereien gegen kleinere Stücke Land, und kaufte Land dazu, um ein größeres, zusammengehöriges Grundstück zu bekommen. Auf diesem Grundstück wurde über Jahre hinweg Gemüse angebaut. Es entstand ein beachtlicher Betrieb, von dem zwei Generationen leben konnten.

Im Laufe der Zeit wurde die Fläche jedoch zu klein, um wirtschaftlich arbeiten zu können. Es wurden Überlegungen angestellt, wie die Zukunft für nachfolgende Generationen aussehen könnte. Da kein Nachfolger für den Gemüsebaubetrieb in der Familie war - die Tochter arbeitete in der Tourismusbranche - löste man den inzwischen zu klein gewordenen Betrieb auf und entschied sich, auf dem Grundstück ein Hotel zu errichten.

Wir begrüßen unsere Gäste seit April 2014.

## **Die Architektur**

Das mein inselglück besteht aus drei Gebäuden mit ortstypischen Satteldächern. Diese gruppieren sich um einen Innenhof, von dem die Zimmer über offene Laubengänge erschlossen werden. Die Zimmer öffnen sich nach außen zur Landschaft hin mit großzügigen vorgelagerten Balkon- und Terrassenbereichen.

Im Innenhof des Hotels ist eine schöne Gartenanlage mit Teich, einem Holzdeck und eleganten Gräsern - eine richtige Oase zum Entspannen und Genießen. Vielleicht Ihr Lieblingsplatz zum Verweilen im Hotel mein inselglück.





### **Die Inneneinrichtung**

Landschaft und Leben auf der Insel Reichenau sind geprägt von See und Ufer, von der Fruchtbarkeit des Bodens, der Leichtigkeit des Seins, den bunten Farben der Jahreszeiten, von Wärme, Wellen und Wind. Von dieser Vielfalt der Natur haben sich die verantwortlichen Designer bei der Gestaltung der Innenräume des neuen Hotels inspirieren lassen.

Schon die Optik der Gebäude ist ein Versprechen an die Gäste: Modern, ohne modisch sein zu wollen. Solide, ohne schwer zu wirken. Die leicht erhöhte Lage im Zentrum der Insel ließ eine Architektur zu, die für die Insel Reichenau unverwechselbar ist. Das Lebensgefühl auf einer Insel unterscheidet sich deutlich vom Leben auf dem Festland. Mit der Wahl der Materialien für die Gasträume wurde eine Anmutung geschaffen, die von vielen schönen und überraschenden Details lebt, ohne aber den Blick fürs Ganze zu verlieren. Dank den Farben, Formen und erfrischenden Elementen kommt eine heitere Stimmung auf. Das Konzept bietet den Gästen viel Luft und Raum. Schlichte Materialien und Formen werden immer wieder mit bekannten Designstücken von Vitra, Moroso, Gervasoni, Artemide und Ingo Maurer in Kontrast gesetzt. Edle und trendige Textilien von Creation Baumann zieren Fensterfronten und Sitzgelegenheiten.

### **Das Inselrestaurant**

Im Inselrestaurant schenkt die elegante, freischwebende Feuerstelle Augen und Herz viel Wärme und Geborgenheit. Und die nahe am Kamin stehende große Tafel ist der Ort für Geselligkeit. Über dem Tisch wirkt die Designleuchte wie ein farbiger Insel-Blumenstrauß. Durch den ganzen Gastraum schlängelt sich ein markanter, in schwarz gehaltener schlichter Korpus. Darin sind Rezeption, Bar und Frühstücksbuffet eingebettet. Ganz bewusst wurde auch hier mit Kontrasten gespielt: Um den Hotelbereich vom Restaurant optisch zu trennen, wurden bei der Rezeption klassisch angehauchte, schwarz-weiß karierte Sessel platziert. Mit Detailliebe und Wertschätzung für die Gäste wurde auch das stille Örtchen gestaltet. Im ganzen Haus bereiten selbst kleinste Details wie Kleiderhaken, Uhren und Beschriftungen Freude und zaubern den Gästen ein Lächeln ins Gesicht.



### **Die Inselzimmer**

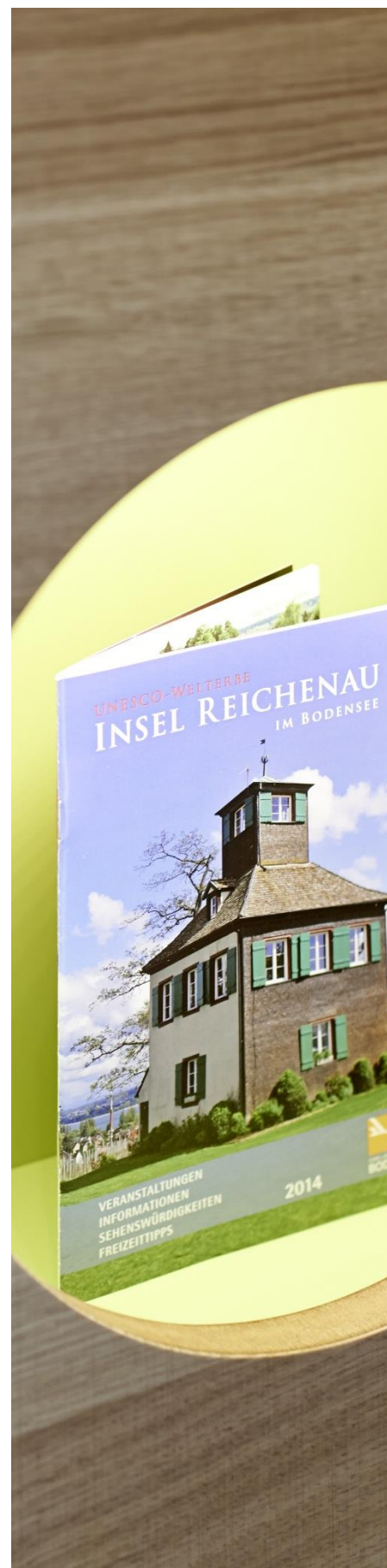
Die Inselzimmer und Dachsuiten erzeugen durch ein Zusammenspiel von verschiedenen Farben und Materialien ein natürliches Raumklima, sodass sich die Gäste vom ersten Moment an wohl fühlen. Hier findet der Gast wiederum spannende und praktische Elemente: Ein eleganter Stuhl von Vitra auf Schaukelkufen, die Rundungen der Möbel, die sich in der Beleuchtung wiederfinden. Und das Bad wird zum Wohnraum, ohne einengende Wände, aber trotzdem mit viel Privatsphäre. Prägend wie im ganzen Haus sind auch hier die fröhlichen Farben.

### **Wohlfühlen im Kleinen, aber feinen Wellnessbereich**

Im Wellnessbereich wird die gestalterische Eigenständigkeit weitergeführt: Das kecke Farbkonzept und das Bild des Hotel-Logos - das aus vier Herzen bestehenden Kleeblatt - ist auch hier überall integriert. Entspannend wirkende und gleichzeitig anregende Farben geben auch dem Spa eine eigenständige Note. Die Ruheliegen und Hängekörbe im Außenbereich schmeicheln nicht nur dem Auge. Sie sind auch ausgesprochen bequem. Hier kann man im wahrsten Sinne des Wortes die Seele baumeln lassen.

### **Der Stilvolle Außenbereich**

Im Außenbereich wird die Lounge-Terrasse mit den Sesseln und farbigen Kissen durch eine weiche, indirekte Beleuchtung unterstrichen. Geflochtene Leuchten verwandeln sich auf dem Holzdeck zur Skulptur. Riesige Vasen, hölzerne Schaukelpferde und bemalte Holzbänke überraschen die Gäste immer wieder aufs Neue. Damit werden die Restaurant- oder Hotelgäste mit einem ersten Design-Erlebnis empfangen, was Lust auf mehr macht.



# Die Kategorien unserer Inselzimmer



## **Inselzimmer Komfort (25m<sup>2</sup>) mit Balkon**

Offenes Badezimmer mit Dusche und WC

Zimmerpreise:

Einzelnutzung inkl. Frühstück, ab € 105,-\*

Doppelbelegung inkl. Frühstück, ab € 150,-\*

## **Inselzimmer Superior (31m<sup>2</sup>) mit Balkon**

Offenes Badezimmer mit Dusche und WC

Darunter zwei behindertengerechte Zimmer

Zimmerpreise:

Einzelnutzung inkl. Frühstück, ab € 115,-\*

Doppelbelegung inkl. Frühstück, ab € 160,-\*

## **Insel suite mit Galerie und Balkon (40m<sup>2</sup>)**

Zimmer mit Galerie (ideal für Familien)

Badezimmer mit Dusche und WC

Wohn- und Schlafbereich über zwei Etagen

(Bett unten, Wohnbereich oben)

Zimmerpreise:

Für 2 Personen inkl. Frühstück, ab € 180,-\*

3. Erwachsener auf der Schlafcouch inkl. Frühstück € 50,-

Schlafcouch Maße 1,40m x 2,00m

## **Insel suite mit Galerie und Balkon (48m<sup>2</sup>)**

Zimmer mit Galerie (ideal für Familien)

Badezimmer mit Dusche, Badewanne und WC

Wohn- und Schlafbereich über zwei Etagen

(Bett oben, Wohnbereich unten)

Zimmerpreise:

Für 2 Personen inkl. Frühstück, ab € 200,-\*

3. Erwachsener auf der Schlafcouch inkl. Frühstück € 50,-

Schlafcouch Maße 1,40m x 2,00m

*\* Zimmerpreise werden pro Zimmer und Nacht berechnet.*

*Unsere Zimmerpreise sind flexible Raten und können je nach Auslastung und Saisonzeit variieren. Preise zzgl. ortsgebundener Kurtaxe.*

*Bilder zu den einzelnen Zimmerkategorien entnehmen Sie bitte unserer Homepage: [www.meininselglueck.de](http://www.meininselglueck.de)*

# Die Ausstattung unserer Inselzimmer/-suiten

## **Alle unsere Zimmer sind ausgestattet mit:**

Balkon mit Hängematte

Handtuchrockner

Kosmetikspiegel und Haartrockner

Zimmersafe

Internetanschluss / WLAN sowie SAT TV

getrennte Matratzen

Schreibtisch

Kofferablage

Sitzecke mit Schlafcouch im Zimmer (in den Inselsuiten)  
und Sitzmöglichkeit auf dem Balkon

Sessel & Kühlschrank (in den großen Suiten)







# Der Abt-Berno-Saal



# Raumdaten



# Bestuhlungsmöglichkeiten

**Lange Tafel:**  
Mit Platz für bis zu  
90 Personen



**Blöcke:**  
Mit Platz für bis zu  
80 Personen



**E-Form:**  
Mit Platz für bis zu  
90 Personen



# Bestuhlungsmöglichkeiten



## **U-Form (innen- und außen bestuhlt):**

Mit Platz bis zu 60 Personen

Weitere Bestuhlungsmöglichkeiten sind nach Absprache gerne möglich. Unter anderem auch eine Kino-Bestuhlung für Vorträge o.Ä. bis zu 125 Personen.

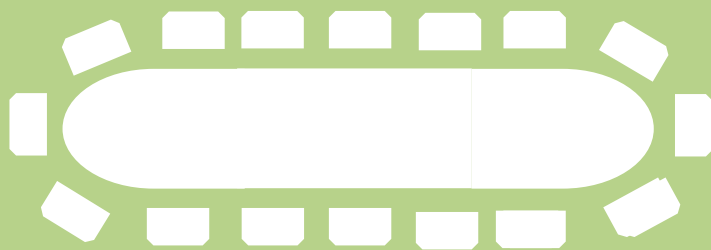


# Das Inselrestaurant



# Bestuhlungsmöglichkeiten

**Platz bis zu 12 Personen**  
an der großen Tafel im Herzen des Inselrestaurants



# Bestuhlungsmöglichkeiten



**Platz bis zu 40 (+12) Personen**

Im Inselrestaurant

...und viele weitere Kombinationen sind möglich!  
Fragen Sie uns einfach nach der passenden Bestuhlungsmöglichkeit.

*In den Monaten Mai bis September sind Banketts nur in  
unserem Veranstaltungsraum möglich. Auf Anfragen sind ggf. Ausnahmen möglich*



# Die Restaurantterrasse







# Seeterrasse



## Dekorationsauswahl



Menükarten für € 2,50 pro Stück



Pauschalbetrag für Tischdecken und Stoffservietten: € 65,00  
Stuhlhussen für € 5,50 pro Stück  
Bistrotische inkl. Husse für € 10,00 pro Stück  
Runde Tische inkl. Tischdecke €49,50 pro Stück



Blumenarrangements (individueller Preis)

Gerne geben wir Ihnen Adressen von Gärtnereien, bei denen Sie auf Wunsch

# Unser Getränkeangebot



## Auswahl alkoholfreie Getränke



### Wasser

Peterstaler Gourmet medium	0,25l	€ 3,90
	0,5l	€ 5,60

Black Forrest naturell	0,25l	€ 3,90
	0,5l	€ 5,60

### Säfte

	<b>0,2l</b>	<b>0,4l</b>
Apfelsaft naturtrüb	€ 3,70	€ 4,90
Orangensaft	€ 3,70	€ 4,90
Multivitamin	€ 3,70	€ 4,90
Johannisbeernektar	€ 3,70	€ 4,90
Traubensaft	€ 3,70	€ 4,90

### Saftschorle

	<b>0,2l</b>	<b>0,4l</b>
Apfelschorle	€ 3,70	€ 4,90
Orangensaftschorle	€ 3,70	€ 4,90
Multivitaminsaftschorle	€ 3,70	€ 4,90
Johannisbeernektarschorle	€ 3,70	€ 4,90
Traubensaftschorle	€ 3,70	€ 4,90

### Softgetränke

	<b>0,33l</b>
Fritz Kola	€ 4,90
Fritz Limo Orange	€ 4,90
Fritz Bio Rhabarberschorle	€ 4,90

Fritz Kola ohne Zucker	€ 4,90
------------------------	--------

	<b>0,2l</b>
Schweppes Bitter Lemon	€ 5,10
Schweppes Tonic Water	€ 5,10

*\* Preisänderungen bleiben dem Hotel- & Restaurant vorbehalten, es gelten die Preise in der aktuellen Speisekarte*



## Vorweg zum Aperitif

### Schaum- und Perlwein

Bosecco Rosé / weiß, deutscher Perlwein	0,1l	€ 6,10
Spitalkellerei Konstanz eG	0,75l	€ 27,60
Konstanzer Brut, deutscher Sekt b.A.	0,75l	€ 35,60
Spitalkellerei Konstanz eG		

### Prosecco

Orangellikör aufgegossen mit Boseecco	0,1l	€ 7,60
Kirschlikör aufgegossen mit Boseecco		
Zwetschgenlikör aufgegossen mit Boseecco		

Birnoh, 18% vol.	5 cl	€ 5,60
<i>Verkörpert den Geschmack aller Birnensorten</i>		

Bosecco weiß,	0,1l	€ 6,10
Spitalkellerei Konstanz eG		
Deutscher Perlwein, trocken <sup>(10)</sup>		

Bosecco Rosé,	0,1l	€ 6,10
Spitalkellerei Konstanz eG		
Deutscher Perlwein, trocken <sup>(10)</sup>		

Martini bianco oder rosso	5 cl	€ 5,10
---------------------------	------	--------

Weinschorle (weiß, rot oder Rosé)	0,2l	€ 5,90
Sauer oder süß		

*\* Preisänderungen bleiben dem Hotel- & Restaurant vorbehalten, es gelten die Preise in der aktuellen Speisekarte*



## Longdrinks



Bacardi Cola	€ 8,60
Jacky Cola	€ 8,60
Cuba Libre <i>Bacardi, Cola und Eiswürfel</i>	€ 11,60
Wodka Lemon <i>Wodka, Schweppes Bitter Lemon und Eiswürfel</i>	€ 8,60
Gin Tonic <i>Gin, Schweppes Tonic Water und Eiswürfel</i>	€ 8,40
Campari Soda	€ 7,60
Orange	€ 8,40

*\* Preisänderungen bleiben dem Hotel- & Restaurant vorbehalten, es gelten die Preise in der aktuellen Speisekarte*

## Cocktails

mein inselcocktail (ohne Alkohol)	€ 7,10
<i>Holunderblütensirup, Ginger Ale, Soda, Eiswürfel, Limette und Minze</i>	
Reichenauer Nights	€ 7,10
<i>Sanbitter, Holunderblütensirup, Soda, Ingwer</i>	
Aperol Spritz	€ 8,40
<i>Italienischer Bitterlikör, Prosecco, Soda, Eiswürfel und Orangenscheibe</i>	
Hugo	€ 8,40
<i>Holunderblütensirup, Prosecco, Soda, Eiswürfel, Limette und Minze</i>	
White inselglück	€ 9,60
<i>Hausgemachter Gin, Schweppes White Peach, Weißherbst, Pfirsich</i>	
Lillet Wild Berry	€ 8,60
<i>Hausgemachter Gin, Schweppes White Peach, Weißherbst, Pfirsich</i>	

*\* Preisänderungen bleiben dem Hotel- & Restaurant vorbehalten, es gelten die Preise in der aktuellen Speisekarte*





# Staiger'sche Weinauswahl



## Weißweine

<b>Gutedel</b> Winzerverein Reichenau eG, QbA trocken, Bodensee / Baden	0,75 l	€ 24,60
<b>Müller-Thurgau</b> Winzerverein Reichenau eG, QbA trocken, Bodensee / Baden	0,75 l	€ 24,60
<b>Grauburgunder</b> Winzerverein Reichenau eG, QbA trocken, Bodensee / Baden	0,75 l	€ 27,60
<b>Calardis Blanc</b> Weingut Moser Reichenau trocken, Bodensee / Baden	0,75 l	€ 27,80
<b>Solaris</b> Weingut Moser Reichenau trocken, Bodensee / Baden	0,75 l	€ 24,60
<b>Konstanzer Sonnenhalde Chardonnay</b> Spitalkellerei Konstanz eG, QbA, trocken, Bodensee / Baden	0,75 l	€ 33,60
<b>Rivaner und Riesling</b> Weinmanufaktur Gengenbach-Offenburg, QbA, Cuvée Blanc, feinfruchtig, Bodensee / Baden	0,75 l	€ 24,60

*\* Preisänderungen bleiben dem Hotel- & Restaurant vorbehalten, es gelten die Preise in der aktuellen Speisekarte*

## Roséweine

**Spätburgunder Weißherbst**  
Winzerverein Meersburg, QbA,  
feinherb, Bodensee / Baden

0,75 l

€ 27,60

## Rosé

Weingut Moser Reichenau  
Trocken, Bodensee / Baden

0,75 l

€26,60

*\* Preisänderungen bleiben dem Hotel- & Restaurant vorbehalten, es gelten die Preise in der aktuellen Speisekarte*





## Rotwein

### **Spätburgunder**

Winzerverein Reichenau eG, QbA  
halbtrocken, Bodensee / Baden

0,75 l

€ 32,90

### **Rauschenberg**

Weingut Schloss Rheinburgh, QbA  
trocken, Bodensee / Baden

0,75 l

€ 32,90

### **Imperia Cuvée Noir**

Spitalkellerei Konstanz eG, QbA  
trocken, Bodensee / Baden

0,75 l

€ 42,60

### **Faustino Rivero Ulecio, Rioja**

Tempranillo, Garnacha  
trocken

0,75 l

€ 25,90

*\* Preisänderungen bleiben dem Hotel- & Restaurant vorbehalten, es gelten die Preise in der aktuellen Speisekarte*



## Aus der regionalen Brauerei

### ...von der Hirsch-Brauerei aus Wurmlingen

Pils vom Fass	0,3 l	€ 4,30
Radler	0,4 l	€ 4,40
Export	0,5 l	€ 4,60
Export alkoholfrei	0,5 l	€ 4,80
Weizen	0,5 l	€ 4,80
Colaweizen	0,5 l	€ 4,80
Kristallweizen	0,5 l	€ 4,30
Weizen alkoholfrei	0,5 l	€ 4,30
Pfiff	0,1 l	€ 3,10

*\* Preisänderungen bleiben dem Hotel- & Restaurant vorbehalten, es gelten die Preise in der aktuellen Speisekarte*



## Spiritouren und Digestif



<b>Liköre</b>	<b>2 cl</b>
Baileys (Crèmelikör)	€ 4,30
Ramazotti (ital. Kräuterlikör)	€ 3,90
Fernet Branca ( Amaro )	€ 4,10
Kirschlikör (Reichenauer Stengele)	€ 4,30
Orangelikör ( Senft )	€ 4,30
Zwetschgenlikör (Senft)	€ 4,60
Haselnusslikör (Senft)	€ 4,90
Schokoladenlikör	€ 4,60
Rum (Senft)	€ 5,60
Rumlikör (Senft)	€ 4,90
<b>Weinbrände</b>	
Asbach	€ 4,60
Dujardin	€ 4,60
Reichenauer Weinhefebrand	€ 4,30
<b>Obstbrände</b>	<b>2 cl</b>
Kräuterschnaps (Reichenauer Stengele)	€ 4,10
Obstbrand (Senft)	€ 4,30
Bodensee Cöchchen mit Fruchtauszug (Senft)	€ 4,30
Williams mit Fruchtauszug (Senft)	€ 4,60
<b>Cognac</b>	<b>2 cl</b>
Hennessy VS	€ 5,60
<b>Whisky</b>	<b>2 cl</b>
Bodensee Whiskey (Senft)	€ 5,90
Jack Daniels Old No. 7	€ 5,10
<b>Wodka</b>	<b>2 cl</b>
Bodensee Wodka (Senft)	€ 5,60
<b>Gin</b>	<b>2 cl</b>
Bodensee Gin (Senft)	€ 5,10
Hausgemachter mein inselglück Gin	€ 4,90

*\* Preisänderungen bleiben dem Hotel- & Restaurant vorbehalten, es gelten die Preise in der aktuellen Speisekarte*

## Kaffeespezialitäten

Tasse Kaffee Crème	€ 3,70
Kännchen Kaffee Crème	€ 5,90
Cappuccino	€ 3,90
Milchkaffee	€ 3,70
Latte Macchiato	€ 3,90
Espresso	€ 3,30
Doppelter Espresso	€ 5,60
Espresso Macchiato	€ 3,60
Doppelter Espresso Macchiato	€ 5,30
Heiße Schokolade	€ 4,30
Heiße Schokolade mit Sahne	€ 4,60
Heiße Milch mit Honig	€ 4,60

Gerne bereiten wir Ihnen Heißgetränke  
mit laktosefreier Milch zu € 1,40

*\* Preisänderungen bleiben dem Hotel- & Restaurant vorbehalten, es gelten die Preise in der aktuellen Speisekarte*





# Teespezialitäten



**Preis pro Glas € 3,70**

## Schwarzer Tee

*Darjeeling Royal*

Spitzenqualität vom Fuße des Himalayas

Zart und blumig

*Assam*

Kräftig-würziger Qualitätstee mit dunkelbrauner Tassenfarbe

*Earl Grey*

Mit dem Duft der Bergamotte-Frucht - pikant und lecker

## Grüner Tee

*Jasmin Tee*

Sympathisch weicher Grüntee aus China

Versetzt mit Jasminblüten

*Sonne Asiens*

Zart-herber Grüntee mit fruchtig-frischem Zitronenaroma

## Kräutertee

Reine, erfrischend-belebende Kräutermischung  
aus Lemongras, Nanaminze, Rotbusch und Süßholz

*Pfefferminze*

Feinschnitt von ausgesuchten Pfefferminzblättern  
Wohlschmeckend und erfrischend

*Kamillentee*

Hochwertiger Kamillenblüten  
Feinschnitt mit angenehm beruhigender Wirkung

## Aromatisierter Kräutertee

*Vanilla Rooibos*

Südafrikanischer Rotbusch mit feinem Vanillearoma

## Früchtetee

*Früchte Natur*

*Sorgfältig komponierte Mischung sommerlicher Früchte, Herzhaft erfrischend*

\* Preisänderungen bleiben dem Hotel- & Restaurant vorbehalten, es gelten die Preise in der aktuellen Speisekarte

## Aus der hauseigenen Konditorei

Erdbeerkuchen (F, S)	€ 42,00
Käsekuchen (ganzjährig)	€ 42,00
Johannisbeerkuchen (S, H, W)	€ 42,00
Rhabarberkuchen (F, S)	€ 42,00
Zwetschgenkuchen (S, H)	€ 42,00
Mandarine-Schmandkuchen (ganzjährig)	€ 42,00
Eierlikörkuchen (W)	€ 42,00
Nuss-Sahnetorte (ganzjährig)	€ 49,00
Mocca - Sahnetorte (ganzjährig)	€ 49,00
Schokosahnetorte (ganzjährig)	€ 49,00
Käsesahne Torte (ganzjährig)	€ 49,00
Raffaelotorte (ganzjährig)	€ 49,00
Himbeersahnetorte (ganzjährig)	€ 49,00
Schwarzwälderkirchtorte (ganzjährig)	€ 49,00

F - Frühling / S - Sommer / H - Herbst / W - Winter

*\* Preisänderungen bleiben dem Hotel- & Restaurant vorbehalten, es gelten die Preise in der aktuellen Speisekarte*







# Unser Speiseangebot



## Fingerfood – Klassiker für die Hand

Herzhaftes Blätterteiggebäck	à € 3,00
Putenspieß mit Tomate und Mozzarella	à € 4,20
Spieß von Garnele und Oliven	à € 4,80
Melonen im Parmaschinkenmantel am Spieß	á € 4,50
Hackfleischbällchen mit Tomaten-Paprikadipp	á € 3,70
Pumpernickel mit geräucherter Forelle und Senf-Dillsauce	á € 4,70
Grissini mit Landschinken	á € 3,00
Canapés reichhaltig belegt und garniert	á € 4,30
Zanderknusperle mit Sahnemeerrettich	á € 4,10
Blätterteigpastetchen gefüllt mit Geflügelsalat	á € 4,00
Blätterteigtaschen gefüllt mit Spinat und Schafskäse	á € 3,90

### **Vegetarisch:**

Tomate-Mozzarella-Spieß mit Basilikum	à € 3,80
Reichenauer Gemüsesticks mit Kräuterquark	à € 3,70
Laugenkonfekt gefüllt mit Ziegenfrischkäse	à € 3,50
Bauernbrot mit Tomaten-Kräutersalat	à € 3,70

### **Mitternachtssnacks:**

Kartoffelcremesuppe mit Saitenwürstchen	à € 8,10
Gulaschsuppe	á € 9,90
Vesperbrett mit verschiedenen Wurst- und Schinkenspezialitäten, Senf und Mixed Pickles	á € 16,50
Currywurst mit hausgemachter Currysauce	à € 8,20
Käseauswahl mit Feigensenf und Trauben	á € 17,50

\* Preisänderungen bleiben dem Hotel- & Restaurant vorbehalten



## Herzhafte, feine Buffetvorschläge



### „Reichenauer Buffet“

#### Vorspeisen:

Reichhaltige Brotauswahl  
mit verschiedenen Dipps und Butter  
Reichenauer Salatbuffet mit zweierlei Dressings,  
buntem Blattsalat und fünf verschiedene Rohkostsalaten  
Vielfältige Fischplatte mit Sahnemeerrettich und Senf-Dillsauce  
Zwiebelkuchen mit Schnittlauch und Schmand  
Vesperbrett mit verschiedenen Schinken- und Wurstspezialitäten,  
Radieschen und Senf

Bodenseebouillabaisse mit Röstbrot und Sauce

#### Hauptgerichte

Duett von Saibling und Zander mit Dillsauce  
Rinderschmorbraten mit Wurzelgemüse  
und eigener Sauce  
Schweinefiletspitzen in Pilzrahmsauce  
Käseknödel auf Cremespinat

#### Beilagen:

Reichenauer Gemüseauswahl,  
Spitzkohlgemüse, Kartoffelgratin, Kräuternudeln  
und Butterkartoffeln

#### Dessert

Joghurtmousse auf Beerenkompott  
Apfelstrudel mit Vanillesauce  
Rotweinbirne mit Topfencreme

**€ 58,50**

pro Person

*ab 30 Personen buchbar*

*\* Preisänderungen bleiben dem Hotel- & Restaurant vorbehalten*

## „Mediterranes Buffet“

### Vorspeisen:

Rucolasalat mit geschmelzten Kirschtomaten und Parmesan  
Honigmelone mit Parmaschinken  
Vitello Tonnato mit Kapern  
Anti Pasti Auswahl mit Oliven und Basilikum  
Tomate-Mozzarella mit Olivenöl und Balsamico  
Gegrillte Hühnerbrust mit Ananas-Mayonnaise

### Hauptgerichte

Hähnchenbrust auf Oliven-Zwiebelgemüse mit Tomaten  
Rinderrücken in Olivenöl im Ganzen gebraten  
mit Parmesansauce  
Doradenfilet in Parmesansauce  
Ricottaravioli auf Spinat mit Weißweinsauce  
und Kirschtomaten  
Wilde Gemüsepfanne

### Beilagen:

Ratatouille, Peperonata, Brokkoli, cremiges Risotto,  
und gebratene Gnocchi

### Dessert

Tiramisu  
Panna cotta mit Vanille und Zitrone  
Obstsalat mit Limoncello  
Orangenmousse mit Minze

**€ 59,50**

pro Person

*ab 30 Personen buchbar*

*\* Preisänderungen bleiben dem Hotel- & Restaurant vorbehalten*







## „Herzhaftes Buffet“

### Vorspeisen:

Reichhaltige Brotauswahl mit Butter und Kräuterquark  
Reichenauer Salatbuffet mit Blattsalat, zweierlei Dressings  
sowie fünf verschiedenen Rohkostsalaten  
Cremige Kartoffelsuppe mit Krüstchen und Schnittlauch

### Hauptgerichte

Schweinebraten mit Altbiersauce  
Hähnchenbrust in Pilzrahmsauce  
Gebratenes Forellenfilet mit Weißweinsauce

### Beilagen:

Hausgemachte Spätzle, Butterkartoffeln, Kartoffelknödel,  
buntes Inselgemüse der Saison und cremiger Wirsing

### Dessert

Obstsalat mit Minze  
Ofenschlupfer mit Vanillesauce  
Joghurtmousse mit Waldbeerensauce

**€ 52,50**  
pro Person

*\* Preisänderungen bleiben dem Hotel- & Restaurant vorbehalten*

## „mein Inselglück - Buffet“

### Vorspeisen:

Reichhaltige Brotauswahl mit Butter und Kräuterquark  
Reichenauer Salatbuffet mit Blattsalat, zweierlei Dressings,  
sowie fünf verschiedenen Rohkostsalaten  
Gurkensalat mit Schmand und Dill  
Kartoffelsalat mit Essig & Öl  
Forellentatar mit Avocadocreme auf Pumpernickel  
Vitello Tonato

### Hauptgerichte

Rosa gebratenes Roastbeef mit Sauce Béarnaise  
Schweinefiletmedaillons mit Kräuterkruste  
auf grüner Pfefferkörner-Jus  
Gebratenes Bodensee-Zanderfilet auf Zitronensauce  
Frischkäseravioli in Kräutersauce

### Beilagen:

Cremiges Erbsen-Silberzwiebel-Gemüse,  
Apfel-Selleriegemüse, Blattspinat,  
Rote-Beete-Risotto, gebratene Schupfnudeln  
und Petersilienkartoffeln

### Dessert

Bayrisch Crème mit Himbeeren  
Beerenmousse mit eigenem Ragout  
Himbeer-Vanillecreme im Glas

**€ 58,50**

pro Person

*ab 30 Personen buchbar*

*\* Preisänderungen bleiben dem Hotel- & Restaurant vorbehalten*





## „Festtagsbuffet“

### Vorspeisen:

Blattsalate der Saison mit Balsamico- oder Joghurtdressing  
Rehrücken auf Romana-Salatherzen mit Ceasar-Dressing  
Geschmorte Kirschtomaten mit Rucola und Parmesan  
Vitello tonnato  
Gebeizte Jakobsmuschel auf Ruccola-Tomatensalat  
Geräucherte Fischplatte mit Mangochutney und Dillsauce  
Mozzarella Caprese  
Melone mit Parmaschinken

### Hauptgerichte

Rosa gebratenes Roastbeef mit Sauce Bèarnaise  
Variation von Saibling und Zander  
auf Dill-Weißweinsauce  
Schweinelendchen in Pilzrahm  
Saltimbocca vom Kalb auf Tomatenschaum  
Maispoulardenbrüstchen auf geschmorter Zwiebelsauce

### Beilagen:

Inselgemüse der Saison, grüner Spargel mit Kirschtomaten  
gebraten, Petersilienkartoffeln, Gnocchi, hausgemachte Spätzle  
und Penne-Nudeln

### Dessert

Hausgemachtes Tiramisu auf Wunsch  
mit Himbeere, Erdbeere, Apfel oder Orange  
Hausgemachtes Panna cotta mit Kokossauce  
Obstsalat mit Vanillesauce  
Variation von hellem und dunklem Mousse

**€ 87,50**  
pro Person

*\* Preisänderungen bleiben dem Hotel- & Restaurant vorbehalten*



## „Galabuffet“

### Vorspeisen:

Reichhaltige Brotauswahl mit Butter und Kräuterquark  
Vitello Tonato mit Kapernäpfel  
Tigershrimps mit Oliven und sonnengetrockneten Tomaten  
und roten Zwiebeln  
Tomaten-Mozzarellasticks mit Basilikum und Crema di Balsamico  
Tomaten-Gurken-Kaltschale  
Avocado-Mango-Salat im Glas

### Hauptgerichte

Roastbeef mit Sauce Béarnaise  
Perlhuhnbrust auf roter Zwiebelsauce  
Seeteufelfilet auf Zitronengrassauce  
Geschmorter Rinderrücken auf Wurzelgemüse  
Lamm-Ceviche in Pestobutter gebraten  
auf Oliven-Zwiebelgemüse

### Beilagen:

Rosmarin-Drillinge, Hausgemachte Spätzle, Butter-Bandnudeln,  
gebratene Schupfnudeln, buntes Inselgemüse der Saison,  
Weißkohl-Mango-Gemüse, Crème-Spinat  
und Paprikagemüse mit mediterranen Kräutern

### Dessert

Hell- und dunkles Mousse au Chocolat  
Panna Cotta mit Beerenkompott  
Gebrannte Crème mit frischen Beeren  
Obstsalat mit Limoncello

**€ 112,00**

pro Person

*\* Preisänderungen bleiben dem Hotel- & Restaurant vorbehalten*





## „Kleines BBQ-Buffer“

### Vorspeisen:

Bunte Blattsalate der Saison,  
reichhaltige Brotauswahl mit Butter und Dips,  
Nudelsalat mit Reichenauer Gemüse, lauwarmer Kartoffelsalat  
Bauernsalat mit Fetakäse, Oliven, Mozzarella Caprese, Waldorfsalat,  
Antipastiauswahl mit Basilikum und Oliven, Datteln im Speckmantel,  
gefüllte Mini-Paprika mit Käse, gefüllte Mini-Paprika  
mit Käse und Fleisch, gefüllte Champignonköpfe (vegetarisch)

### Hauptgerichte

Rinderhüftsteak, Schweinenackensteak  
vom badischen Landschwein, Rote Bratwurst,  
Schiffchen gefüllt mit Gemüse und Fisch vom Bodensee,  
marinierte Hühnerschenkel, Rippchen,  
Doradenfilet mit Zitrone und Knoblauch,

### Beilagen:

Ofenkartoffeln, Grillgemüse, Gemüse im Schiffchen, Wedges

### Dessert

Gegrillte Ananas mit Vanillesahne, Obstsalat & Tiramisu  
„mein Inselglück“

**€ 61,50**

pro Person

*ab 30 Personen buchbar  
je nach Wetter von April bis September*

*\* Preisänderungen bleiben dem Hotel- & Restaurant vorbehalten*

## „BBQ-Buffer“

### Vorspeisen:

Bunte Blattsalate der Saison,  
reichhaltige Brotauswahl mit Butter und Dips,  
Nudelsalat mit Reichenauer Gemüse, lauwarmer Kartoffelsalat  
Bauernsalat mit Fetakäse, Oliven, Mozzarella Caprese, Waldorfsalat,  
Antipastiauswahl mit Basilikum und Oliven, Datteln im Speckmantel,  
gefüllte Mini-Paprika mit Käse, gefüllte Mini-Paprika  
mit Käse und Fleisch, gefüllte Champignonköpfe (vegetarisch)

### Hauptgerichte

Rinderhüftsteak, Schweinenackensteak  
vom badischen Landschwein, Rote Bratwurst,  
Schiffchen gefüllt mit Gemüse und Fisch vom Bodensee  
Karree vom Badischen Landschwein, marinierte Hühnerschenkel  
Wildschweinerücken gesmoked, Rippchen,  
Doradenfilet mit Zitrone und Knoblauch, Felchen im Bananenblatt

### Beilagen:

Ofenkartoffeln, Grillgemüse, Gemüse im Schiffchen, Wedges

### Dessert

Gegrillte Ananas mit Vanillesahne, Obstsalat & Tiramisu  
„mein Inselglück“

**€ 79,00**

pro Person

*ab 30 Personen buchbar  
je nach Wetter von April bis September*

*\* Preisänderungen bleiben dem Hotel- & Restaurant vorbehalten*







## „Vegetarisches Buffet“

### Vorspeisen:

Dreierlei Rohkostsalate  
Grüner Spargelsalat mit Kirschtomaten  
und Himbeervinaigrette  
Avocado - Orangensalat  
Spargelcremesuppe

### Hauptgerichte

Italienisches Pfannengemüse  
Vegetarische Fleischbällchen  
Gemüse Curry  
Spargel - Törtchen

### Beilagen:

Buntes Inselgemüse, Rosmarin Drillinge, Kartoffelgratin, Reis und  
gebutterte Bandnudeln

### Saucen:

Pilzrahmsauce, Café de Paris Sauce, Vegane Bratensauce,  
Currysauce und Sauce Hollandaise

### Dessert

Obstsalat & Tiramisu  
Joghurtmousse mit Beerenkompott

**€ 54,50**

pro Person

*\* Preisänderungen bleiben dem Hotel- & Restaurant vorbehalten*







## Menübestandteile, zum kombinieren

### Vorspeisen:

Reichenauer Salatteller	€ 10,50
Reichenauer Salatteller mit Felchentatar auf Pumpernickel mit Avocadocreame	€ 15,50
Avocado - Orangensalat mit Tigershrimps	€ 14,50
Vitello Tonato mit Salatbukett	€ 15,20
Romanasalat mit Caesardressing, eingelekten Tomaten und Shrimps in Knoblauchbutter gebraten	€ 15,50

### Suppen:

Spinatsuppe mit geschmolzenen Kirschtomaten	€ 6,50
Rote Linsensuppe mit Speckwürfeln	€ 6,30
Klare Rinderkraftbrühe mit Markklößchen	€ 7,10
Blumenkohlsuppe mit Sonnenblumenkernen	€ 6,50

### Hauptgänge:

Rosa gebratener Rinderrücken auf Sauce Béarnaise mit Bohnengemüse und Kartoffelgratin	€ 28,90
Schweinelendchen in Pilzrahm mit Inselgemüse und hausgemachten Spätzle	€ 22,50
Zürcher Geschnetzeltes mit Kräuternudeln und Brokkoli	€ 23,50
Felchenfilet auf cremigem Gemüse mit Butterkartoffeln	€ 24,50
Zanderfilet in Zitronenbutter gebraten an hausgemachtem Kartoffel-Gurkensalat	€ 25,50

*\* Preisänderungen bleiben dem Hotel- & Restaurant vorbehalten*





# Das „Kleingedruckte“



- sollte es gewünscht werden, dass die aktuelle Stellform der Tische geändert werden soll, fallen Umbaugebühren nach Aufwand, mindestens jedoch Euro 150,00, an. Es wird pro angefangene Stunde und Person Euro 40,00 verrechnet
- bei einem Verzehr (Essen und Getränke beim Abendessen) ab Euro 5000,00 berechnen wir keine Raummiete, darunter wird bei einer geschlossenen Gesellschaft (ab 30 Personen) auf Euro 5000,00 aufgerundet und als Anzahlungsrechnung angesehen
- bei einer Personenanzahl unter 30 wird keine geschlossene Gesellschaft und Mindestverzehr verlangt, außer es ist der Wunsch der Gesellschaft ohne weitere Restaurant-/Hotelgäste zu sein, dann gilt der oben genannte Punkt
- bei Nutzung unserer Dachterrasse bspw. für einen Sektempfang:  
Die Dachterrasse wird hierfür nicht abgebaut bzw. umgebaut.  
Wünschen Sie dies, so berechnen wir hierfür einmalig Euro 500,00
- Sollten Sie Tischdekoration mitbringen und es ist gewünscht dass unser Servicepersonal das Eindecken übernimmt, so berechnen wir € 45,00 pro Mitarbeiter und angefangene Stunde
- bei Nutzung der Restaurantterrasse ist ein Feiern bis 22.00 Uhr möglich. Anschließend kann im Abt-Berno-Saal weiter gefeiert werden. Hierfür wird ein Pauschalbetrag von Euro 500,00 berechnet
- die vom Gesetzgeber vorgeschriebene Sperrzeit beginnt um 01.00 Uhr und beendet die Feierlichkeit, letzte Ausschankrunde ist 00.30 Uhr.  
Die Musik muss um 01.00 Uhr ausgeschaltet sein.  
Spätestens um 01.30 Uhr wird der Veranstaltungsraum geschlossen
- ab 23.00 Uhr wird pro Mitarbeiter und angefangene Stunde Euro 40,00 als Nachtzuschlag berechnet
- für mitgebrachte Speisen berechnen wir einen Gedeckpreis pro Speise und Gedeck in Höhe von Euro 3,70

- mit einer Reservierung unseres „Abt - Berno - Saals“ ist automatisch eine Mindestabnahme von sechs Zimmern für mindestens eine Nacht Voraussetzung (Preis und Mindestaufenthaltsdauer nach Absprache)
- Von Mai bis einschließlich September ist eine Feier als geschlossene Gesellschaft in unserem Restaurant nur auf Anfrage möglich
- die endgültige Personenzahl teilen Sie uns bis eine Woche vor der Feier mit. Diese dient als Grundlage zur Rechnungslegung und wird mindestens berechnet
- Vier Wochen vor der Feier wird Ihnen eine Anzahlsrechnung in Höhe von Euro 5000,00 zugesandt. Die Restzahlung erfolgt per Rechnung nach der Veranstaltung. Festreservierungen werden schriftlich bestätigt seitens des Hotels und vom Gast rückbestätigt
- Ein Termin zum Probeessen kann gerne vereinbart werden (mit Berechnung)
- aus logistischen und organisatorischen Gründen können wir Ihnen die Hauptspeisen im Abt-Berno-Saal in Buffetform anbieten, nicht jedoch serviert. Vorspeise, Suppe und Dessert können auf Wunsch serviert werden
- sollten Sie Ihre eigenen Weine mitbringen, so berechnen wir ein Korkgeld in Höhe von Euro 35,00 pro Flasche. Das Mitbringen von Schnäpsen und anderen Spirituosen ist nicht gestattet. Mitgebrachte, nicht angemeldete Getränke werden grundsätzlich auf die Gesamtrechnung gesetzt
- der Einsatz von Nebel- und/oder Rauchmaschinen, Wunderkerzen und anderen entzündlichen Produkten ist nicht erlaubt. Eine Dekorierung des Raumes ist an Wänden, Säulen und Decken verboten. Die Utensilien für die Dekoration werden nach der Veranstaltung vom Veranstalter abgebaut



- bitte beachten Sie, dass unsere Parkplätze den Hotelgästen vorenthalten sind.  
Weitere Parkmöglichkeiten finden Sie am Yachthafen, bei der Sparkasse, bei der Touristeninformation und in der Mittelzellerstraße. Sollte es trotzdem zu Engpässen kommen, können Sie sich gerne jederzeit an der Rezeption erkundigen
- Kinderpreise: 0-5 Jahre: kostenfrei, 6-12 Jahre: halber Preis, Sonderessen wird separat berechnet
- Absage grundsätzlich per Post, Fax oder Email
- Bitte beachten Sie, dass sich die Preise aufgrund der Marktlage verändern können.

### **Annullierungsbedingungen**

Bei einer Annullierung nach Unterzeichnung des Vertrages tritt folgende Regelung für die gebuchte Veranstaltung in Kraft:

- bis 3 Monate vor der Veranstaltung: keine Kosten
- bis 2 Monate vor der Veranstaltung: Euro 2500,00
- 30 bis 7 Tage vor der Veranstaltung: Euro 3500,00
- Bei späteren Stornierungen werden Euro 5000,00 in Rechnung gestellt.

Bei Stornierungen der Zimmer fallen folgende Stornierung-/Bearbeitungskosten an:

- bis 3 Monate vor Ankunft: keine Kosten
- bis 2 Monate vor Ankunft: 50 % des Gesamtpreises
- 30 bis 7 Tage vor Ankunft: 75 % des Gesamtpreises
- Bei späteren Stornierungen, Nichterscheinen oder bei vorzeitiger Abreise werden 100 % in Rechnung gestellt.

# Allgemeine Geschäftsbedingungen

für den Hotelaufnahmevertrag

## I. Geltungsbereich

1. Diese Geschäftsbedingungen gelten für Verträge über die mietweise Überlassung von Hotelzimmern zur Beherbergung sowie alle in diesem Zusammenhang für den Kunden erbrachten Leistungen und Lieferung des Hotels (Hotelaufnahmevertrag). Der Begriff „Hotelaufnahmevertrag“ umfasst und ersetzt folgende Begriffe: Beherbergungs-, Gastaufnahme-, Hotel-, Hotelzimmervertrag.
2. Die Unter- oder Weitervermietung der überlassenen Zimmer sowie deren Nutzung zu anderen als Beherbergungszwecken bedürfen der vorherigen Zustimmung des Hotels in Textform, wobei § 540 Absatz 1 Satz 2 BGB abbedungen wird, soweit der Kunde nicht Verbraucher ist.
3. Allgemeine Geschäftsbedingungen des Kunden finden nur Anwendung, wenn dies vorher ausdrücklich in Textform vereinbart wurde.

## II. Vertragsabschluss

Partner, Haftung, Verjährung

1. Der Vertrag kommt durch die Annahme des Antrags des Kunden durch das Hotel zustande. Dem Hotel steht es frei, die Zimmerbuchung in Textform zu bestätigen.
2. Vertragspartner sind das Hotel und der Kunde. Hat ein Dritter für den Kunden bestellt, haftet er dem Hotel gegenüber zusammen mit dem Kunden als Gesamtschuldner für alle Verpflichtungen aus dem Hotelaufnahmevertrag, sofern dem Hotel eine entsprechende Erklärung des Dritten vorliegt.
3. Alle Ansprüche gegen das Hotel verjähren grundsätzlich ab einem Jahr ab dem Verjährungsbeginn. Schadensersatzansprüche verjähren kenntnisunabhängig in fünf Jahren, soweit sie nicht auf einer Verletzung des Lebens, des Körpers, der Gesundheit oder der Freiheit beruhen. Diese Schadensersatzansprüche verjähren kenntnisunabhängig in zehn Jahren. Die Verjährungsverkürzungen gelten nicht bei Ansprüchen, die auf einer vorsätzlichen oder grob fahrlässigen Pflichtverletzung des Hotels beruhen.

## III. Leistungen, Preise, Zahlung, Aufrechnung

1. Das Hotel ist verpflichtet, die vom Kunden gebuchten Zimmer bereitzuhalten und die vereinbarten Leistungen zu erbringen.
2. Der Kunde ist verpflichtet, die für die Zimmerüberlassung und die von ihm in Anspruch genommenen weiteren Leistungen vereinbarten bzw. geltenden Preis des Hotels zu zahlen. Dies gilt auch für vom Kunden veranlasste Leistungen und Auslagen des Hotels an Dritte. Die vereinbarten Preise schließen die jeweilige gesetzliche Umsatzsteuer ein.
3. Das Hotel kann seine Zustimmung zu einer vom Kunden gewünschten nachträglichen Verringerung der Anzahl der gebuchten Zimmer, der Leistung des Hotels oder der Aufenthaltsdauer des Kunden davon abhängig machen, dass sich der Preis für die Zimmer und/oder für die sonstigen Leistungen des Hotels erhöht.
4. Rechnungen des Hotels ohne Fälligkeitsdatum sind binnen 12 Tagen nach Rechnungserstellung ohne Abzug zahlbar. Das Hotel kann die unverzügliche Zahlung fälliger Forderungen jederzeit vom Kunden verlangen.

Bei Zahlungsverzug ist das Hotel berechtigt, die jeweils geltenden gesetzlichen Verzugszinsen in Höhe von derzeit 8% bzw. bei Rechtsgeschäften, an denen ein Verbraucher beteiligt ist, in Höhe von 5% über dem Basiszinssatz zu verlangen. Dem Hotel bleibt der Nachweis eines höheren Schadens vorbehalten.

5. Das Hotel ist berechtigt, bei Vertragsabschluss vom Kunden eine angemessene Vorauszahlung oder Sicherheitsleistung in Form einer Kreditkartengarantie, einer Anzahlung oder Ähnlichem zu verlangen. Die

Höhe der Vorauszahlung und die Zahlungstermine können im Vertrag in Textform vereinbart werden. Bei Vorauszahlungen oder Sicherheitsleistungen für Pauschalreisen bleiben die gesetzlichen Bestimmungen unberührt.

6. In begründeten Fällen, z.B. Zahlungsrückstand des Kunden oder Erweiterung des Vertragsumfanges, ist das Hotel berechtigt, auch nach Vertragsabschluss bis zu Beginn des Aufenthaltes eine Vorauszahlung oder Sicherheitsleistung im Sinne vorstehender Nr. 5 oder eine Anhebung der im Vertrag vereinbarten Vorauszahlung oder Sicherheitsleistung bis zur vollen vereinbarten Vergütung zu verlangen.

7. Das Hotel ist ferner berechtigt, zu Beginn und während des Aufenthaltes vom Kunden eine angemessene Vorauszahlung oder Sicherheitsleistung im Sinne vorstehender Nr. 5 für bestehende und künftige Forderungen aus dem Vertrag zu verlangen, soweit eine solche nicht bereits gemäß vorstehender Nummer 5 und/oder 6 geleistet wurde.

8. Der Kunde kann nur mit einer unstreitigen oder rechtskräftigen Forderung gegenüber einer Forderung des Hotels aufrechnen oder verrechnen.

#### IV. Rücktritt des Kunden (Abbestellung, Stornierung) / Nichtinanspruchnahme der Leistungen des Hotels (No Show)

1. Ein Rücktritt des Kunden von dem mit dem Hotel geschlossenen Vertrag bedarf der Zustimmung des Hotels in Textform. Erfolgt diese nicht, so ist der vereinbarte Preis aus dem Vertrag auch dann zu zahlen, wenn der Kunde vertragliche Leistungen nicht in Anspruch nimmt.

2. Sofern zwischen dem Hotel und dem Kunden ein Termin zum kostenfreien Rücktritt vom Vertrag in Textform vereinbart wurde, kann der Kunde bis dahin vom Vertrag zurücktreten, ohne Zahlungs- oder Schadensersatzansprüche des Hotels auszulösen. Das Rücktrittsrecht des Kunden erlischt, wenn er nicht bis zum vereinbarten Termin sein Recht zum Rücktritt gegenüber dem Hotel in Textform ausübt.

3. Bei vom Kunden nicht in Anspruch genommenen Zimmern werden entsprechend Vereinbarung abgerechnet. Je nach Buchungsart kann dies bis zu 100% des bestätigten Zimmerpreises sein. Weitere Details finden Sie zudem auf unserer Homepage unter: <http://www.meininselglueck.de/de/mein-zimmer/Preise-Konditionen>.

#### V. Rücktritt des Hotels

1. Sofern vertraglich vereinbart wurde, dass der Kunde innerhalb einer bestimmten Frist kostenfrei vom Vertrag zurücktreten kann, ist das Hotel in diesem Zeitraum seinerseits berechtigt, vom Vertrag zurückzutreten, wenn Anfragen anderer Kunden nach den vertraglich gebuchten Zimmern vorliegen und der Kunde auf Rückfragen des Hotels auf sein Recht zum Rücktritt nicht verzichtet.

2. Wird eine vereinbarte oder oben gemäß Ziffer III Nummern 5 und/oder 6 verlangte Vorauszahlung oder Sicherheitsleistung auch nach Verstreichen einer vom Hotel gesetzten angemessenen Nachfrist nicht geleistet, so ist das Hotel ebenfalls zum Rücktritt vom Vertrag berechtigt.

3. Ferner ist das Hotel berechtigt, aus sachlich gerechtfertigtem Grund vom Vertrag außerordentlich zurückzutreten, beispielsweise falls

- Höhere Gewalt oder andere vom Hotel nicht zu vertretende Umstände die Erfüllung des Vertrags unmöglich machen;

- Zimmer oder Räume schuldhaft unter irreführender oder falscher Angabe wesentlicher Tatsachen, z.B. zur Person des Kunden oder zum Zweck des Aufenthaltes, gebucht werden;

- das Hotel begründeten Anlass zu der Annahme hat, dass die Inanspruchnahme der Hotelleistung den reibungslosen Geschäftsbetrieb, die Sicherheit oder das Ansehen des Hotels in der Öffentlichkeit gefährden kann, ohne dass dies dem Herrschafts- bzw. Organisationsbereich des Hotels anzurechnen ist;

- der Zweck bzw. der Anlass des Aufenthaltes gesetzeswidrig ist;



- ein Verstoß gegen oben genannte Ziffer I Nr. 2 vorliegt

4. Bei berechtigtem Rücktritt des Hotels entsteht kein Anspruch des Kunden auf Schadensersatz.

#### VI. Zimmerbereitstellung, -Übergabe und -Rückgabe

1. Der Kunde erwirbt keinen Anspruch auf die Bereitstellung bestimmter Zimmer soweit dieses nicht ausdrücklich in Textform vereinbart wurde.

2. Gebuchte Zimmer stehen dem Kunden ab 15.00 Uhr des vereinbarten Anreisetages zur Verfügung. Der Kunde hat keinen Anspruch auf frühere Bereitstellung.

3. Am vereinbarten Abreisetag sind die Zimmer dem Hotel spätestens um 10.30 Uhr geräumt zur Verfügung zu stellen. Danach kann das Hotel aufgrund der verspäteten Räumung des Zimmers für dessen vertragsüberschreitende Nutzung bis 18.00 Uhr 50% des vollen Logispreises (Listenpreis) in Rechnung stellen, ab 18.00 Uhr 100%. Vertragliche Ansprüche des Kunden werden hierdurch nicht begründet. Ihm steht es frei, nachzuweisen, dass dem Hotel kein oder ein wesentlich niedrigerer Anspruch auf Nutzungsendgelt entstanden ist.

#### VII. Haftung des Hotels

1. Das Hotel haftet für seine Verpflichtungen aus dem Vertrag. Ansprüche des Kunden auf Schadensersatz sind ausgeschlossen. Hiervon ausgenommen sind Schäden aus der Verletzung des Lebens, des Körpers oder der Gesundheit, wenn das Hotel die Pflichtverletzung zu vertreten hat, sonstige Schäden die auf einer vorsätzlichen oder grob fahrlässigen Verletzung von vertragstypischen Pflichten des Hotels beruhen. Einer Pflichtverletzung des Hotels steht die eines gesetzlichen Vertreters oder Erfüllungsgehilfen gleich. Sollten Störungen oder Mängel an den Leistungen des Hotels auftreten, wird das Hotel bei Kenntnis oder auf unverzügliche Rüge des Kunden bemüht sein, für Abhilfe zu sorgen. Der Kunde ist verpflichtet, das ihm Zumutbare beizutragen, um die Störung zu beheben und einen möglichen Schaden gering zu halten.

2. Für eingebrachte Sachen haftet das Hotel dem Kunden nach den gesetzlichen Bestimmungen.

3. Soweit dem Kunden ein Stellplatz auf einem Hotelparkplatz, auch gegen Entgelt, zur Verfügung gestellt wird, kommt dadurch kein Verwahrungsvertrag zustande.

Bei Abhandenkommen oder Beschädigung auf dem Hotelgrundstück abgestellter oder rangierter Kraftfahrzeuge und deren Inhalte haftet das Hotel nicht, außer bei Vorsatz oder grober Fahrlässigkeit. Für den Ausschluss der Schadensersatzansprüche des Kunden gilt die Regelung der vorstehender Nummer 1, Sätze 2 bis 4 entsprechend.

4. Weckaufträge werden vom Hotel mit größter Sorgfalt ausgeführt. Nachrichten, Post oder Warensendungen für die Gäste werden mit Sorgfalt behandelt. Das Hotel übernimmt die Zustellung, Aufbewahrung und - auf Wunsch - gegen Entgelt die Nachsendung derselben. Für den Ausschluss von Schadensersatzansprüchen des Kunden gilt die Regelung der vorstehenden Nummer 1, Sätze 2 bis 4 entsprechend.

#### VIII. Schlussbestimmungen

1. Änderungen und Ergänzungen des Vertrages, der Antragsannahme oder dieser Allgemeinen Geschäftsbedingungen sollen in Textform erfolgen. Einseitige Änderungen oder Ergänzungen durch den Kunden sind unwirksam.

2. Erfüllungs- und Zahlungsort ist der Standort des Hotels

3. Ausschließlicher Gerichtsstand - auch für Scheck- oder Wechselstreitigkeiten - ist im kaufmännischen Verkehr der gesellschaftsrechtliche Sitz des Hotels. Sofern ein Vertragspartner die Voraussetzung des § 38 Absatz 2 ZPO erfüllt und keinen allgemeinen Gerichtsstand im Inland hat, gilt als Gerichtsstand der gesellschaftliche Sitz des Hotels.

4. Es gilt deutsches Recht. Die Anwendung des UN-Kaufrechts und des Kollisionsrechts ist ausgeschlossen.

5. Sollten einzelne Bestimmungen dieser Allgemeinen Geschäftsbedingungen unwirksam oder nichtig sein oder werden, so wird dadurch die Wirksamkeit der übrigen Bestimmungen nicht berührt. Im Übrigen gelten die gesetzlichen Vorschriften.

Insel Reichenau, Stand Januar 2023

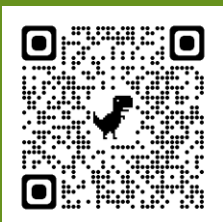
**Hotel mein Inselglück**

**Sylvia Deggelmann und Nadine Staiger GbR**

**Abt-Berno-Str. 3, 78479 Insel Reichenau**

# mein inselglück

Jeder braucht seine Insel.



**mein inselglück** - Hotel, Café und Restaurant  
Sylvia Deggelmann und Nadine Staiger GbR  
Abt-Berno-Str. 3 | 78479 Insel Reichenau

Tel. +49 7534 / 99 55 96-0  
E-Mail: [info@meininselglueck.de](mailto:info@meininselglueck.de)  
[www.meininselglueck.de](http://www.meininselglueck.de)



# Allgemeine Geschäftsbedingungen

für Veranstaltungen

## I. Geltungsbereich

1. Diese Geschäftsbedingungen gelten für Verträge über die mietweise Überlassung von Konferenz-, Bankett- und Veranstaltungsräumen, Flächen oder Vitrinen (Räume) des Hotel mein Inselglück (nachfolgend: „Vermieter“) mit dem Veranstalter zur Durchführung von Veranstaltungen wie Banketten, Seminaren, Tagungen, Ausstellungen etc. sowie für alle damit zusammenhängenden weiteren Leistungen und Lieferungen des Vermieters. Für die mietweise Überlassung von Hotelzimmern sowie alle damit im Zusammenhang stehenden Leistungen und Lieferungen des Hotels geltend zusätzlich die Allgemeinen Geschäftsbedingungen des Hotels mein Inselglück für den Hotelaufnahmevertrag.
2. Die Unter- oder Weitervermietung der überlassenen Räume sowie die Einladung zu Verkaufs- oder ähnlichen Veranstaltungen bedürfen der vorherigen schriftlichen Zustimmung des Vermieters.
3. Für den jeweiligen Vertrag gelten ausschließlich diese Geschäftsbedingungen. Geschäftsbedingungen des Veranstalters finden nur Anwendung, wenn dies schriftlich vereinbart wurde.

## II. Vertragsabschluss, Vertragspartner

1. Der Vertrag kommt mit der schriftlichen Bestätigung des Antrags des Veranstalters durch den Vermieter zustande.
2. Bestellt ein Dritter die Räume für den Veranstalter oder bedient sich der Veranstalter eines gewerblichen Vermittlers oder Organisers, so haftet der Dritte/Vermittler/Organisator dem Vermieter gegenüber zusammen mit dem Veranstalter als Gesamtschuldner für alle Verpflichtungen aus dem Vertrag, sofern dem Vermieter eine entsprechende Erklärung des Dritten/Vermittlers/Organisators vorliegt.

## III. Leistungen, Preise, Zahlung, Aufrechnung

1. Der Vermieter ist verpflichtet, die von ihm bestätigten Leistungen zu erbringen.
2. Der Veranstalter ist verpflichtet, die für diese Leistungen vereinbarten Preise des Vermieters zu bezahlen. Dies gilt auch für Leistungen und Auslagen des Vermieters an Dritte in Verbindung mit der Veranstaltung.
3. Überschreitet der Zeitraum zwischen Vertragsabschluss und Veranstaltung vier Monate und erhöht sich der vom Veranstalter allgemein für derartige Leistungen berechnete Preis, so kann der vertraglich vereinbarte Preis angemessen, höchstens jedoch um 7 % erhöht werden.
4. Rechnungen des Vermieters ohne Fälligkeitsdatum sind binnen 10 Tagen ab Zugang der Rechnung ohne Abzug zahlbar. Der Vermieter ist berechtigt, aufgelaufene Forderungen jederzeit fällig zu stellen und unverzügliche Zahlung zu verlangen. Bei Zahlungsverzug ist der Vermieter berechtigt, die jeweils geltenden gesetzlichen Verzugszinsen in Höhe von derzeit 8 % bzw. bei Rechtsgeschäften, an denen ein Verbraucher beteiligt ist, in Höhe von 5 % über dem Basiszinssatz zu verlangen. Dem Veranstalter bleibt der Nachweis vorbehalten, dass dem Vermieter kein oder ein geringerer Schaden entstanden ist. Dem Vermieter bleibt der Nachweis eines höheren Schadens vorbehalten.
5. Der Vermieter ist berechtigt, jederzeit eine angemessene Vorauszahlung zu verlangen. Die Höhe der Vorauszahlung und die Zahlungstermine können im Vertrag schriftlich vereinbart werden.
6. Der Veranstalter kann nur mit einer unstreitigen oder rechtskräftigen Forderung gegenüber einer Forderung des Vermieters aufrechnen.

## IV. Rücktritt des Veranstalters (Stornierung)

1. Ein Rücktritt des Veranstalters bedarf der schriftlichen Zustimmung des Vermieters. Im Falle des Rücktritts des Veranstalters ist der Vermieter auch dann berechtigt, die vereinbarte Miete sowie die bei Dritten

veranlassten Leistungen in Rechnung zu stellen, wenn diese vom Veranstalter nicht in Anspruch genommen werden. Dies gilt nicht, wenn dem Veranstalter aufgrund Pflichtverletzungen des Vermieters ein Festhalten am Vertrag nicht mehr zuzumuten ist oder, wenn dem Veranstalter ein sonstiges gesetzliches oder vertragliches Rücktrittsrecht zusteht.

2. Soweit die gebuchten Räume nicht in Anspruch genommen werden, werden die Einnahmen aus einer anderweitigen Vermietung der Räume sowie die eingesparten Aufwendungen auf die nach vorstehender Nr. 1 geschuldete Miete angerechnet.

3. Werden die Räume nicht anderweitig vermietet, steht es dem Vermieter frei, die vertraglich vereinbarte Miete zu verlangen und den Abzug für ersparte Aufwendungen zu pauschalieren.

4. Tritt der Veranstalter erst zwischen dem 15. und dem 8. Kalendertag vor dem Veranstaltungstermin zurück, ist der Vermieter berechtigt, zuzüglich zum vereinbarten Mietpreis 35 % des entgangenen Speisenumsatzes in Rechnung zu stellen, bei jedem späteren Rücktritt 70 % des Speisenumsatzes. Die Berechnung des Speisenumsatzes erfolgt nach der Formel: Menüpreis-Bankett x Personenzahl. War für das Menü noch kein Preis vereinbart, wird das preiswerteste Drei-Gang-Menü des jeweils gültigen Veranstaltungsangebotes zugrunde gelegt. Bei dieser Berechnung ist der Abzug ersparter Aufwendungen berücksichtigt.

5. Dem Veranstalter bleibt der Nachweis vorbehalten, dass dem Vermieter kein oder ein niedrigerer Schaden entstanden ist. Dem Vermieter seinerseits bleibt der Nachweis eines höheren Schadens vorbehalten.

#### V. Rücktritt des Vermieters

1. Wird eine vereinbarte oder eine gem. Ziff. III Nr. 5 verlangte Vorauszahlung auch nach Verstreichen einer vom Vermieter gesetzten angemessenen Nachfrist nicht geleistet, so ist der Vermieter zum Rücktritt vom Vertrag berechtigt.

2. Ferner ist der Vermieter berechtigt, aus sachlich gerechtfertigtem Grunde vom Vertrag zurückzutreten oder den Vertrag zu kündigen, beispielsweise falls

- Räume unter irreführender oder falscher Angabe wesentlicher Tatsachen, z.B. in der Person des Veranstalters oder des Zwecks der Veranstaltung gebucht werden;

- der Vermieter begründeten Anlass zu der Annahme hat, dass die Inanspruchnahme der Leistungen des Vermieters den reibungslosen Geschäftsbetrieb, die Sicherheit der Räume oder das Ansehen des Vermieters in der Öffentlichkeit gefährden kann, ohne dass dies dem Herrschafts- oder Organisationsbereich des Vermieters zuzurechnen ist;

- ein Verstoß gegen vorstehende Ziff. I Nr. 2 vorliegt.

3. Bei berechtigtem Rücktritt des Vermieters besteht kein Anspruch des Veranstalters auf Schadensersatz. Vorstehende Ziff. IV Nr. 3 und 4 sowie nachstehende Ziff. X Sätze 2 bis 4 gelten entsprechend.

#### VI. Änderungen der Teilnehmerzahl und der Veranstaltungszeit

1. Eine Änderung der Teilnehmerzahl um mehr als 5 % muss spätestens fünf Werktage vor Veranstaltungsbeginn dem Vermieter mitgeteilt werden; sie bedarf der schriftlichen Zustimmung des Vermieters.

2. Eine Reduzierung der Teilnehmerzahl durch den Veranstalter um max. 5 % wird vom Vermieter bei der Abrechnung berücksichtigt.

Bei darüberhinausgehenden Abweichungen nach unten wird die ursprünglich vereinbarte Teilnehmerzahl abzüglich 5 % zugrunde gelegt. Der Veranstalter hat das Recht, den vereinbarten Preis zu mindern, soweit er nachweist, dass der Vermieter aufgrund der geringeren Teilnehmerzahl Aufwendungen erspart hat.

3. Im Falle einer Erhöhung der Teilnehmerzahl wird die tatsächliche Teilnehmerzahl berechnet.

4. Bei Abweichungen der Teilnehmerzahl um mehr als 10 % kann der Veranstalter seine hierzu erforderliche Zustimmung von einer angemessenen Preisänderung sowie der Zuteilung anderer Räumlichkeiten abhängig machen, sofern dies dem Veranstalter nicht unzumutbar ist.

5. Verschieben sich die vereinbarten Anfangs- oder Schlusszeiten der Veranstaltung und stimmt der Vermieter diesen Abweichungen zu, so kann der Vermieter die zusätzliche Leistung angemessen in Rechnung stellen, es sei denn, ihn trifft ein Verschulden.

#### VII. Mitbringen von Speisen und Getränken

Der Veranstalter darf Speisen und Getränke zu Veranstaltungen grundsätzlich nicht mitbringen. Ausnahmen bedürfen einer schriftlichen Vereinbarung mit dem Vermieter. In diesen Fällen wird ein Beitrag zur Deckung der Gemeinkosten berechnet.

#### VIII. Technische Einrichtungen und Anschlüsse

1. Soweit der Vermieter für den Veranstalter auf dessen Veranlassung technische und sonstige Einrichtungen von Dritten beschafft, ist er berechtigt, im Namen, in Vollmacht und auf Rechnung des Veranstalters zu handeln. Der Veranstalter haftet für die pflegliche Behandlung und die ordnungsgemäße Rückgabe der Einrichtungen an die Dritten. Er stellt das Hotel von allen Ansprüchen Dritter aus der Überlassung dieser Einrichtungen frei.

2. Die Verwendung von eigenen elektrischen Anlagen des Kunden unter Nutzung des Stromnetzes des Vermieters bedarf dessen schriftlicher Zustimmung. Durch die Verwendung dieser Geräte auftretende Störungen oder Beschädigungen an den technischen Anlagen des Vermieters gehen zu Lasten des Veranstalters, soweit der Vermieter diese nicht zu vertreten hat. Die durch die Verwendung entstehenden Stromkosten darf der Vermieter pauschal erfassen und berechnen.

3. Der Veranstalter ist mit Zustimmung des Vermieters berechtigt, eigene Telefon-, Telefax- und Datenübertragungseinrichtungen zu benutzen. Hierfür kann der Vermieter eine angemessene Anschlussgebühr verlangen.

4. Bleiben durch den Anschluss eigener Anlagen des Veranstalters geeignete Anlagen des Vermieters ungenutzt, kann er eine angemessene Ausfallvergütung berechnen.

5. Im Falle von Störungen oder Mängeln an den technischen oder sonstigen Einrichtungen des Vermieters, wird der Vermieter bei Kenntnis oder auf unverzügliche Rüge des Veranstalters bemüht sein, für Abhilfe zu sorgen. Der Veranstalter kann Zahlungen nicht zurückbehalten, soweit der Vermieter diese Störungen nicht zu vertreten hat. Im Übrigen haftet der Vermieter nach Maßgabe nachstehender Ziff. X.

#### IX. Mitgebrachte Gegenstände

1. Im Rahmen der Veranstaltung mitgeführte Gegenstände befinden sich auf Gefahr des Veranstalters in den Veranstaltungsräumen. Der Vermieter übernimmt für Verlust, Untergang oder Beschädigung keine Haftung. Ziff. X Sätze 2 bis 7 geltend entsprechend.

2. Mitgebrachtes Material, insbesondere Dekorationsmaterial, hat den feuerpolizeilichen Anforderungen zu entsprechen. Der Vermieter ist berechtigt, hierfür einen behördlichen Nachweis zu verlangen. Erfolgt ein solcher Nachweis trotz Aufforderung des Vermieters nicht oder nicht rechtzeitig vor Veranstaltungsbeginn, so ist der Vermieter berechtigt, bereits eingebrachtes Material auf Kosten des Veranstalters zu entfernen. Das Ausstellen und Anbringen von Gegenständen ist wegen möglicher Beschädigungen rechtzeitig vorher mit dem Vermieter abzustimmen.

3. Die mitgebrachten Gegenstände sind nach Ende der Veranstaltung unverzüglich zu entfernen. Unterlässt der Veranstalter die unverzügliche Entfernung, darf der Vermieter die Gegenstände zu Lasten des Veranstalters entfernen und lagern. Verbleiben die Gegenstände in den Räumen und ist deren Entfernung und Lagerung dem Vermieter nicht zuzumuten, kann der Vermieter für die Dauer des Verbleibs mindestens die vereinbarte Raummiete oder die vereinbarte Pauschale berechnen. Dem Veranstalter bleibt der Nachweis vorbehalten, dass dem Vermieter kein oder ein geringerer Schaden entstanden ist. Dem Vermieter bleibt der Nachweis eines höheren Schadens vorbehalten.

#### X. Haftung des Vermieters



Der Vermieter erfüllt seine vertraglichen Verpflichtungen mit der Sorgfalt eines ordentlichen Kaufmanns. Ansprüche des Veranstalters auf Schadensersatz sind ausgeschlossen. Hiervon ausgenommen sind Schäden aus der Verletzung des Lebens, des Körpers oder der Gesundheit, wenn der Vermieter die Pflichtverletzung zu vertreten hat, sonstige Schäden, die auf einer vorsätzlichen oder grob fahrlässigen Pflichtverletzung des Vermieters beruhen und Schäden, die auf einer vorsätzlichen oder fahrlässigen Verletzung von vertragstypischen Pflichten des Vermieters beruhen. Einer Pflichtverletzung des Vermieters steht die eines gesetzlichen Vertreters oder Erfüllungsgehilfen gleich. Sollten Störungen oder Mängel an den Leistungen des Vermieters auftreten, wird der Vermieter bei Kenntnis oder auf unverzügliche Rüge des Veranstalters bemüht sein, für Abhilfe zu sorgen. Der Veranstalter ist verpflichtet, das ihm Zumutbare beizutragen, um die Störung zu beheben und einen möglichen Schaden gering zu halten. Der Veranstalter ist insbesondere verpflichtet, den Vermieter rechtzeitig auf die Möglichkeit der Entstehung eines außergewöhnlich hohen Schadens hinzuweisen. Eine Minderung wegen anfänglicher Mängel ist ausgeschlossen. Die Minderung wegen nachträglicher Mängel ist auf unstreitige oder rechtskräftig festgestellte bereicherungsrechtliche Ansprüche des Veranstalters beschränkt.

#### XI. Haftung des Veranstalters

1. Der Veranstalter haftet für Schäden am Gebäude, an den Räumen oder am Inventar, die durch Veranstaltungsteilnehmer oder Besucher, Mitarbeiter, sonstige von ihm beauftragte oder von ihm eingeladene Dritte oder von ihm selbst verursacht werden.
2. Der Vermieter kann vom Veranstalter die Stellung angemessener Sicherheiten (z. B. Versicherungen, Kautionen, Bürgschaften) verlangen.

#### XII. Schlussbestimmungen

1. Änderungen oder Ergänzungen des Vertrags, der Antragsannahme oder dieser Geschäftsbedingungen für Veranstaltungen sollen schriftlich erfolgen. Einseitige Änderungen oder Ergänzungen durch den Veranstalter sind unwirksam.
2. Erfüllungs- und Zahlungsort ist Mittelzell / Insel Reichenau.
3. Ausschließlicher Gerichtsstand - auch für Scheck- und Wechselstreitigkeiten - ist im kaufmännischen Verkehr Konstanz.
4. Es gilt deutsches Recht. Die Anwendung des UN-Kaufrechts und des Kollisionsrechts ist ausgeschlossen.
5. Sollten einzelne Bestimmungen dieser Geschäftsbedingungen für Veranstaltungen unwirksam sein oder werden, so wird dadurch die Wirksamkeit der übrigen Bestimmungen nicht berührt. Im Übrigen gelten die gesetzlichen Vorschriften.

Insel Reichenau, Stand Januar 2023

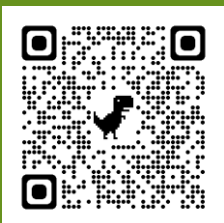
**Hotel mein Inselglück**

**Sylvia Deggelmann und Nadine Staiger GbR**

**Abt-Berno-Str. 3, 78479 Insel Reichenau**

# mein inselglück

Jeder braucht seine Insel.



**mein inselglück** - Hotel, Café und Restaurant  
Sylvia Deggemann und Nadine Staiger GbR  
Abt-Berno-Str. 3 | 78479 Insel Reichenau

Tel. +49 7534 / 99 55 96-0  
E-Mail: [info@meininselglueck.de](mailto:info@meininselglueck.de)  
[www.meininselglueck.de](http://www.meininselglueck.de)