

Jugendgästehaus Wien – Brigittenau & Brigittenau Youth Palace

Herzlich Willkommen im 



Seminar



Workshop



Feier



2025

Veranstaltungsratgeber



Adalbert-Stifter-Strasse 73
1200 Wien



hostel@1200vienna.at



0043 1 332 82 94



www.1200vienna.at



0043 1 332 82 94 24



Volksbank
IBAN: AT88 4300 0498 0028 6020
BIC: VBOEATWWXXX

Für mehr Informationen:



Eine Jugendherberge des:  VEREIN **WIENER**
JUGENDHERBERGEN



Inhaltsverzeichnis

So finden Sie zu uns	3
Saalmieten, Seminartechnik, Preise	4
Seminarräume und Lageplan	5
Seminarraum „Youth Palace “	5
Seminarraum „Erdgeschoss-Saal“	6
Seminarraum „Laubengang 1“	7
Seminarraum „Laubengang 2“	7
Seminarverpflegung	8
Buffetvorschläge	9
Vereinbarung – Tagungsraum	16
Allgemeine Geschäftsbedingungen	17
Zimmer, Tiefgarage, Preise und Kontakt	18

Herzlich Willkommen

Das Jugendgästehaus Wien–Brigittenau & Brigittenau Youth Palace bietet Ihnen nicht nur eine preiswerte und komfortable Unterkunft, sondern auch die Möglichkeit, in unseren Sälen Veranstaltungen wie z.B. Seminare und Tagungen, aber auch verschiedene Feiern von 20 bis 140 Personen abzuhalten.

Die folgenden Informationen sollen Ihnen eine kleine Hilfestellung bei der Planung Ihrer Veranstaltung geben.

Selbstverständlich stehen wir für weitere Informationen sehr gerne zur Verfügung.

Für eine persönliche Beratung in unserem Hause bitten wir Sie in jedem Fall um eine telefonische **Terminvereinbarung** mit unserer **Reservierungsabteilung** unter der

Tel. Nr. 0043 1 332 82 94.

Erreichbarkeit

vom Hauptbahnhof

Schnellbahnlinien S1 - S4 bis Handelskai, von hier aus nehmen Sie die Buslinien 5A (Richtung Griegstraße) oder 11A (Richtung Heiligenstadt), zwei Stationen bis Leystraße.

vom Westbahnhof

U-Bahnlinie U6 (Richtung Floridsdorf) bis Handelskai, von hier aus nehmen Sie die Buslinien 5A (Richtung Griegstraße) oder 11A (Richtung Heiligenstadt), zwei Stationen bis Leystraße.

vom Flughafen WIEN, VIENNA Airport ✈

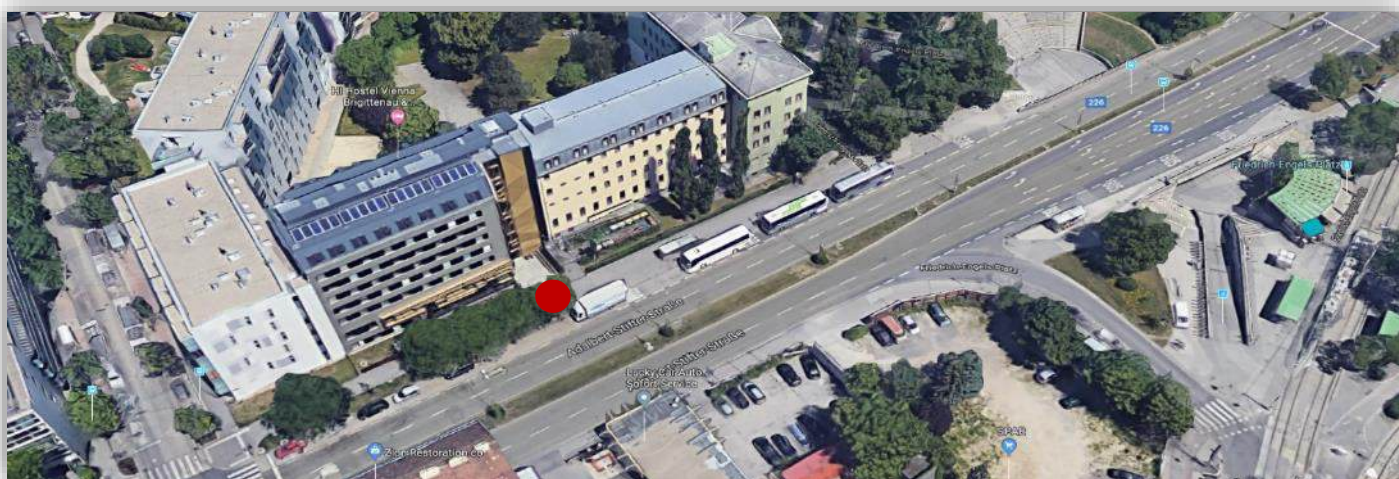
Schnellbahnlinie S7 (Richtung Floridsdorf) bis Handelskai, von hier aus nehmen Sie die Buslinien 5A (Richtung Griegstraße) oder 11A (Richtung Heiligenstadt), zwei Stationen bis Leystraße.

von der Innenstadt

Straßenbahnlinie 2 (Richtung Friedrich–Engels–Platz) oder Straßenbahnlinie 31 (Richtung Stammersdorf) bis Friedrich–Engels–Platz

mit dem Auto

A22-Donauuferautobahn, bei Abfahrt Floridsdorfer Brücke ausfahren, über die Brücke fahren. Das erste Haus auf der rechten Seite ist das Jugendgästehaus – Brigittenau & Youth Palace. Zufahrt zur Garage über Forsthausgasse



Standort: 1200 Wien, Adalbert-Stifter-Strasse 73

Saalmieten, Seminartechnik und Preise

Seminarraum:	Maximale Personenanzahl:	Tagespreis:	Tagespreis bei Buchung von zwei Mahlzeiten/ Seminarpausen pro Tag oder eines Buffets für alle Teilnehmer, erhalten Sie einen 50%igen Nachlass auf die Raummiete (ab 15 Personen)
EGS 1	15	€ 150,--	€ 75,--
EGS 2	20	€ 150,--	€ 75,--
EGS 1+3	50	€ 230,--	€ 115,--
EGS offen	140	€ 380,--	€ 190,--
Laubengang 1	50	€ 230,--	€ 115,--
Laubengang 2	40	€ 230,--	€ 115,--
Youth Palace	15	€ 150,--	€ 75,--

Zur erfolgreichen Durchführung Ihres Seminars können wir Ihnen folgende technische Grundausstattung anbieten:

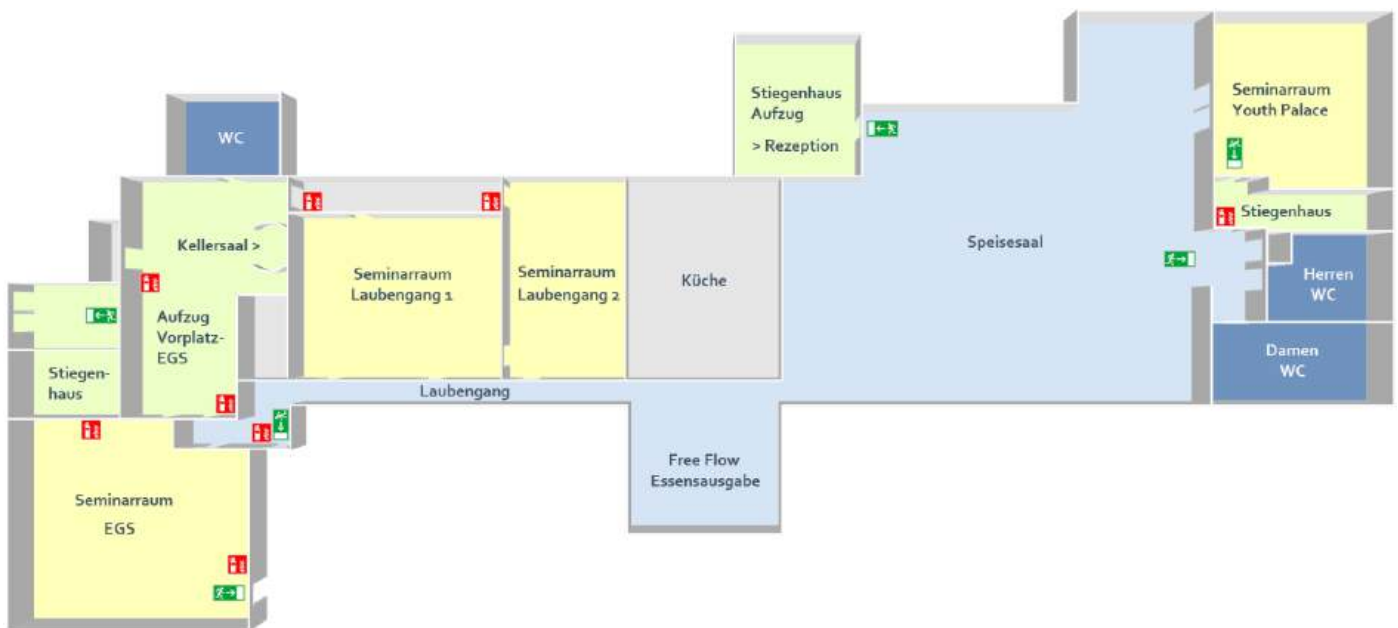
Großbild Leinwand (nur EGS 3 bzw. ganzer EGS)	inkludiert
Leinwand	inkludiert
Mobile Leinwand 120 x 150	€ 10,--/Tag
Flip-Chart inkl. Blöcke und Stifte	pro Stück € 10,--/Tag
Whiteboard 120 x 150 inkl. Stifte	pro Stück € 10,--/Tag
CD-Radio Player	pro Stück € 10,--/Tag
Beamer Anschlüsse: VGA, HDMI, USB, Bluetooth, WLAN	€ 40,--/Tag
DVD-Player	€ 10,--/Tag
TV nur im Seminarraum Laubengang 1 & Youth Palace	inkludiert
Schwarz/Weiß Kopie	€ 0,20 /Stück
Farbkopie	€ 0,40 /Stück
1 Block (10 Blatt) inkl. Stift	€ 2,50 /Stück
Moderationskoffer	€ 15,--/Tag
Änderung der Raumstellung während der Veranstaltung	€ 50,--
Änderung der Raumstellung inkl. Teilung während der Veranstaltung	€ 100,--
Lautsprecheranlage (nur EGS 3 bzw. EGS offen)	€ 40,--/Tag



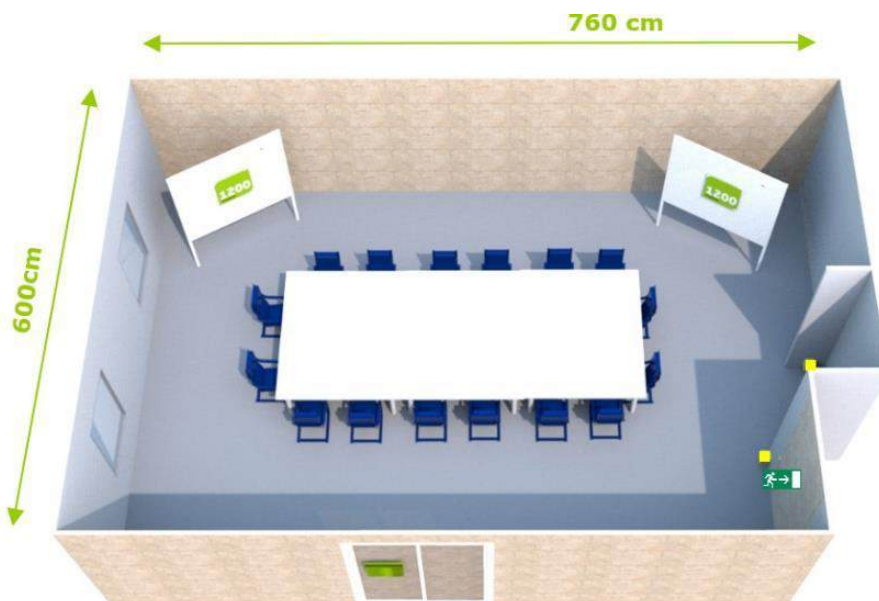
Weitere technische Ausstattung können wir nicht zur Verfügung stellen und müsste bei Bedarf durch Sie selbst organisiert werden.

Seminarräume & Lageplan

1. Obergeschoss



Seminarraum: Youth Palace



45,6 m²

Raumhöhe:
2,90 m

Extras:
Klimatisiert,
TV

Möglichkeiten der Raumstellung:

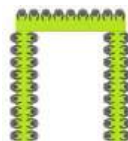
Kino



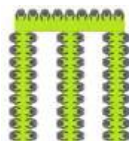
Sesselkreis



U-Form



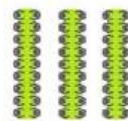
E-Form



Block



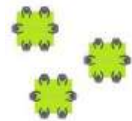
Reihen



Klasse

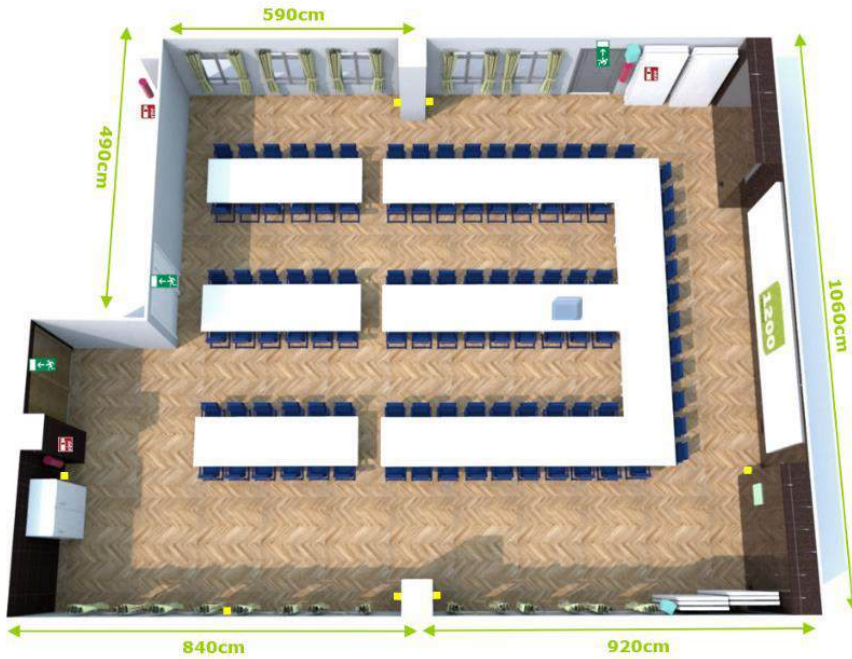


Blöcke



Legende: Feuerlöscher | Steckdosen | Fluchtweg

Seminarraum: EGS



EGS 1 **30m²**

EGS 2 **48m²**

EGS 3 **107m²**

EGS offen **190m²**

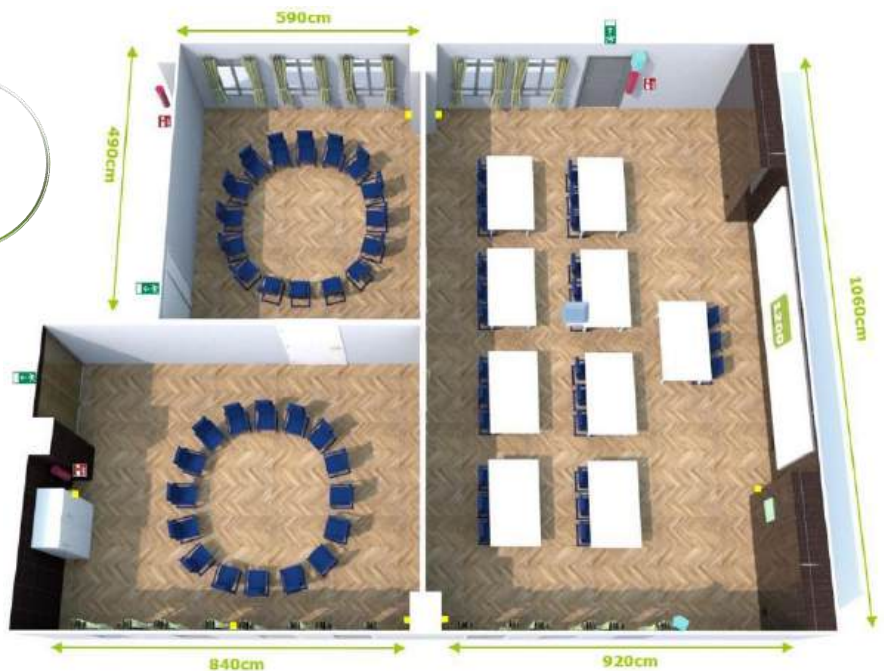
Raumhöhe: **3,60m**

Extras:

Großbildleinwand 370x300,
Lautsprecheranlage,
Deckenbeamer,

**nur im EGS 3 oder EGS
offen!**

Seminarraum: EGS geteilt



Möglichkeiten der Raumstellung:

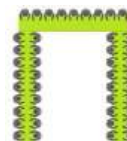
Kino



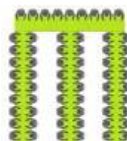
Sesselkreis



U-Form



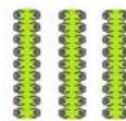
E-Form



Block



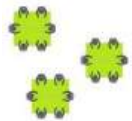
Reihen



Klasse



Blöcke



Legende: Feuerlöscher | Steckdosen | Lautsprecher | Deckenbeamer | Tonanlage | Fluchtweg

Seminarraum: Laubengang 1



105,6 m²

Raumhöhe:
3,50 m

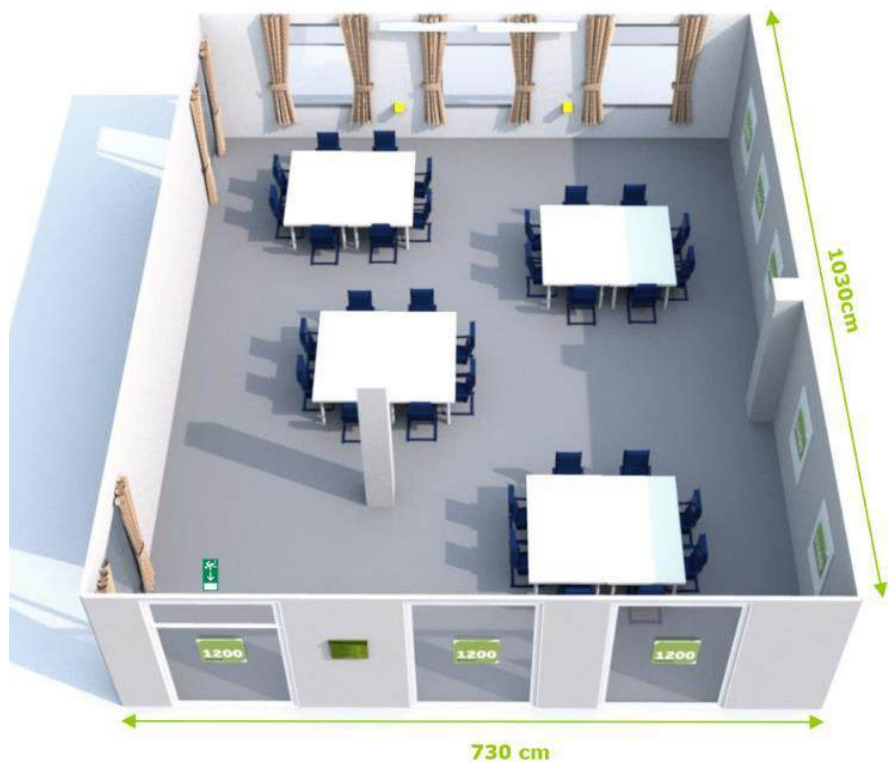
Extras:
TV,
Leinwand
200x160

Seminarraum: Laubengang 2

74,2 m²

Raumhöhe:
3,50 m

Extras:
Leinwand
200x160



Möglichkeiten der Raumstellung:

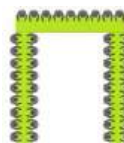
Kino



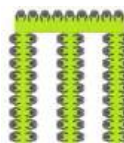
Sesselkreis



U-Form



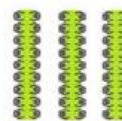
E-Form



Block



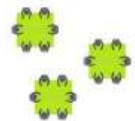
Reihen



Klasse



Blöcke



Legende: Feuerlöscher | Steckdosen | Fluchtweg

Seminarverpflegung

bei Buchung von zwei Mahlzeiten/ Seminarpausen
pro Tag oder eines Buffets für alle Teilnehmer,
erhalten Sie einen **50%igen Nachlass** auf die Raummiete (ab **15 Personen**)

Art:	Beschreibung:	Preis:
Frühstücksbuffet	"all you can eat" Frühstücksbuffet	€ 8,50
Mittagessen oder Abendessen	Menü in Buffetform 2 Suppen (1x fleischlos), 2 Hauptspeisen (1x fleischlos), Salatbuffet, Dessert	€ 10,00
Lunchpaket	1 Mineralwasser 0,5l 1 Müsliriegel 1 Obst Die weitere Befüllung erfolgt am verlockenden Frühstücksbuffet!	€ 10,00
Kaffeepause	Kaffee, Tee, Bio-Milch, Orangensaft, Himbeer-Zitronen Limonade	€ 5,00
Seminarpause- „Süß“	Kaffee, Tee, Bio-Milch, Orangensaft, Himbeer-Zitronen Limonade, ofenfrisches Miniplunder	€ 6,50
Seminarpause- „Baguette“	Kaffee, Tee, Bio-Milch, Orangensaft, Himbeer-Zitronen Limonade, belegte Sandwich/Baguette	€ 6,50
Seminarpause- „Pizza“	Kaffee, Tee, Bio-Milch, Orangensaft, Himbeer-Zitronen Limonade, Pizzaschnecken (Thunfisch-Olive, Salami-Mais oder Spinat-Schafskäse)	€ 6,50
Seminarpause- „Gesund“	Kaffee, Tee, Hafermilch, Sojamilch, Orangensaft, Himbeer-Zitronen Limonade, Obstplatte, Müsliriegel	€ 7,00
Seminarpause- „Vegan“	Kaffee, Tee, Hafer-, Sojamilch, Orangensaft, Himbeer-Zitronen Limonade, hausgemachter Humus mit Falafelbällchen oder Linsensalat im Glas	€ 7,00
Obstplatte	diverse Obstsorten ab 10 Personen p. Person	€ 2,30
Belegte Brötchen	hausgemachte Brötchen fein ausgarniert ab 50 Stück je	€ 2,30

Seminargetränke:

Römerquelle Mineral 0,5l prickelnd oder still je	€ 1,70
Coca Cola 0,5l, Cola Cola Zero 0,5l, Fanta 0,5l, Sprite 0,5l je	€ 2,30
Rauch Eistee 0,5l Pfirsich oder Zitrone, Almdudler 0,5l je	€ 2,50
Orangensaft oder Himbeer-Zitronen Limonade 1 Liter je	€ 2,00
Bio Apfel Höllinger 0,5l je	€ 3,00
hausgemachter Smoothie 1l	€ 4,00

Bitte beachten Sie, dass wir üblicherweise keine alkoholischen Getränke verkaufen.
Eventuelle Preiserhöhungen vorbehalten. Alle Preise sind immer inklusive aller Abgaben.



Buffetvorschläge

Unsere Buffet-Vorschläge sind für Gruppen ab 35 Personen ausgerichtet.

Die Gestaltung liegt ganz bei Ihnen –

wählen Sie aus unseren Vorschlägen oder kombinieren Sie nach Herzenslust.

Wir versuchen, unsere Buffets mit saisonalen Köstlichkeiten wie frischen Erdbeeren, Spargel oder Eierschwammerl anzureichern.

Unser Team steht Ihnen gerne zur Seite, um Sie mit Rat und Tat zu unterstützen.

Zögern Sie nicht, uns für Ihre Fragen und Wünsche zu kontaktieren.

Bei Buchung eines Buffets gewähren wir einen 50%igen Nachlass auf die Raummiete.

Art:	Preis pro Person:
Buffet „Vienna Style“	€ 29,00
Buffet „Summertime“	€ 37,00
Buffet „Winterzauber“	€ 37,00
Buffet „Supreme“	€ 33,00
Buffet „1200vienna“	€ 33,00
Buffet „Fingerfood“ 7 Stück p. Person	€ 20,00
*Süße Versuchung Aufpreis	€ 3,50

Stoffservietten pro Person	€ 1,50
Kaffee zum Abschluss pro Person	€ 1,50



Buffet „Vienna Style“

Kalte Köstlichkeiten

Steirisches Rindfleisch Carpaccio

vom gekochten Tafelspitz, Käferbohnen Salat, Radieschen
dazu Apfel-Balsam-Vinaigrette und gerösteten Kürbiskernen

Bunter Schichtsalat im Glas

mit feinem Beinschinken

Gefüllte Eier mit luftiger Dottercreme

garniert mit Forellenkaviar auf Gemüsesalat

„Brettl Jaus’n“

Aufschnittplatte mit Aufstrichen und feiner Garnierung

Brotkorb

mit ofenfrischem Gebäck, Butter und Kräuteraufstrich

Warme Köstlichkeiten

Wiener Schnitzel vom Schwein

dazu Kartoffel- Mayonnaisesalat, Erbsenreis und Preiselbeeren

„Döner Vienna Style“

Brezelbun mit Schweinsbraten, Krautsalat, Zwiebeln,
Knuspergrammeln, Krenmayonnaise und Senfsauce dazu Homestyle Pommes

Gegrilltes Zanderfilet mit Orangenbutter

dazu Mandelbrokkoli und cremiger Rosmarinpolenta

Kalbsrahmgulasch

mit hausgemachten Butternockerl

Alt Wiener Krautfleckerl

mit geschmortem Spitzkraut

Salate und Garnituren

Rahmgurkensalat, Kartoffel-Mayonnaisesalat, Bohnensalat,
Tomatensalat und gemischte Blattsalate

Auswahl an Essig und Ölen

Zum Abschluss

Auswahl vom Käsebrett

mit Trauben, Nüssen und Chutney

Süße Versuchung*

Wiener Apfel- oder Topfenstrudel

mit Rumrosinen und Vanillesauce

Vienna Style

Buffet „Summertime“

Kalte Köstlichkeiten

„Mini Bowl“

Marinierter Duftreis, Mango, Avocado, Edamame und Wakamesalat
dazu Lachsterriaki, geröstete Erdnüsse und Yuzu-Ponzu-Sauce

„Bunte Ofentomaten“

auf cremiger Burrata mit frischem Basilikum
Olivenöl aus der Toskana und Crostini mit Oliventapenade

Vitello Tonnato

sous-vide gegarter Kalbsrücken mit leichter Thunfisch-Zitronensauce,
grünem Spargel, getrocknete Tomaten und frittierten Kapernbeeren

Prosciutto di Parma

mit Variation von der Melone, mariniertem Schafskäse, Feldgurke, und gerösteten Pinienkerne
dazu hausgemachte Rosmarin-Oliven Focaccia

Brotkorb

mit ofenfrischem Gebäck, Butter und Kräuteraufstrich

Warme Köstlichkeiten

Gegrillte Lammkronen

mit griechischem Joghurt und Schafskäse gefüllten Spitzpaprikaröllchen
dazu Parmesanflan und Paradeiser-Sardellen Chutney

Zartes Maishendl

mit Zitronenkräuterbröseln
dazu dreierlei vom Mais (Maispüree, gegrillten Mais und Popcorn)

Thunfischwürfel in Sesamkruste

dazu gegrillte Wassermelone in pikanter Zitronenbutter,
Basilikumkresse auf Tortellini, gefüllt mit Spinat und Ricotta

Eierschwammerlrisotto

mit gehobeltem Parmesan und frittierter Petersilie

Salate und Garnituren

Krautsalat, Kartoffel-Vogelersalat, Karottensalat,
griechischer Bauernsalat und gemischte Blattsalate
Auswahl an Essig und Ölen

Zum Abschluss

Käseauswahl aus der Toskana

mit Trauben, Nüssen und Chutney

Süße Versuchung*

Cheesecake

mit marinierten Erdbeeren, Buttermilchcreme,
Amarettini-Orangen Bröseln und frittierter Melisse

Summertime

Buffet „Winterzauber“

Kalte Köstlichkeiten

Rinder Carpaccio

mit marinierten Austernpilzen, Mini-Ofentomaten, Rucola
dazu gebratenes Brioche, Basilikumpesto und Sauerrahm- Parmesancreme

Melted Camembert

mit karamellisierter Birne, Walnusspesto, Honig und Sauerteigbrot-Crunch

Pulled-Gansl-Tortillas

mit mariniertem Rotkraut, Lauch, Sesamcroutons und Zwetschken-Hoisinsauce

Brotkorb

mit ofenfrischem Gebäck, Butter und Kräuteraufstrich

Aus dem Suppentopf

Kürbiscremesuppe

mit gerösteten Kürbiskernen und Kürbiskernöl

Warme Köstlichkeiten

Geschmorte Rindsbäckchen

mit Radicchioroulade, Cranberry
dazu zweierlei vom Sellerie, Walnüsse und Schokoladenjus

zweierlei vom Lachs

gegrilltes Lachsfilet mit Räucherlachstartar und Mandelcrunch
dazu Beurre Blanc, wilder Brokkoli, Blutorange, gebackene Avocado und Petersilienkartoffeln

Rosa gebratenes Schweinsfilet

mit Salbei-Prosciuttobröseln auf mediterranem Fregola Sarda-Risotto

Rote Rüben Gnocchi

in Wasabi-Mascarponecreme
mit Orangen- Balsamico-Feigen, Ziegenkäse und Nusscrunch

Salate und Garnituren

Rahmgurkensalat, Kartoffelsalat, Käferbohnenalat,
Waldorfsalat und gemischte Blattsalate

Auswahl an Essig und Ölen

Zum Abschluss

„Zart & Würzig“

Obatzda mit hausgemachtem Traubengelee

Süße Versuchung*

Bratapfel im Glas

mit Vanillecreme, Spekulatiuscrumble, gebrannte Mandeln und Zimtstange

winterzauber

Buffet „Supreme“

Kalte Köstlichkeiten

Geschmorter Spitzpaprika

mit Schafffrischkäse, Zitronenchutney, frittierte Kapernbeeren und Paprikarauchöl

Graved Lachs

mit Blutorangenfilets, gegrillter Avocado dazu Wasabi-Frischkäsecreme und Knuspergarnele

Zartes Roastbeef

mit Pilzen der Saison, dazu Trüffelcreme, Grammeln und Liebstöckel

Palatschinken „Wrap“

Cesar-Salat-Style

Brotkorb

mit ofenfrischem Gebäck, Butter und Kräuteraufstrich

Warme Köstlichkeiten

Supreme Beef Burger

mit geräuchertem Almkäse, gebratenem Speck, karamellisierten Zwiebel, Babyspinat und homemade BBQ-Sauce dazu Süßkartoffelpommes

Aus dem Wasser

gebratener Kabeljau, Garnelen, Miesmuscheln auf weißem Tomatenrisotto mit Artischocke und Schmelztomaten

Gelbes Mango Curry vom Huhn

mit Duftreis und Cashewnüssen dazu Pitabrot und Gurken-Gewürzjoghurt

Tiroler „Kasnocken“

mit Bergkäse und Knusperzwiebeln

Salate und Garnituren

Gurkensalat, Kartoffelsalat, Käferbohnersalat, Waldorfsalat und gemischte Blattsalate

Auswahl an Essig und Ölen

Zum Abschluss

Auswahl vom Käseboard

mit Trauben, Nüssen und Chutney

Süße Versuchung*

Mozartkugel im Glas

Brownie mit Amaretto- Marzipanmousse, Nougat und Kadayif- Pistaziencrunch

Supreme

Buffet „1200vienna“

Kalte Köstlichkeiten

Ziegenkäse im Filoteig

auf Rüben-Coulis, Orangen-Fenchel-Salat und Koriander-Mayonnaise

Geflämmter Saibling

auf grünem Apfel-Gurkentartar, dazu Krenbuttermilch, Dillöl, Saiblingskaviar und Walnüsse

„Orientplatte“

Cremiger Hummus, Muhammara, Baba Ganoush, Falafel, Kalamata Oliven und hausgemachtem Pitabrot

Brotkorb

mit ofenfrischem Gebäck, Butter und Kräuteraufstrich

Aus dem Suppentopf

Kräftige Rindsuppe

mit Kräuterfrittaten

Warme Köstlichkeiten

Schweinsbraten 2.0

Sous vide gegarte Schweinsbackerl

mit Apfel-Kohlroulade dazu gebratene Zwiebelpofesen, Coppa di Parma und Knuspergrammeln

Lackierte Entenbrust

mit Ingwer-Limetten Salsa und Chicorée-Röllchen
dazu Süßkartoffelmousseline und Erdnüssen

Fish & Chips

Kabeljau im Backteig, geb. Calamari dazu homemade Pommes und Zitronen aioli

Gefüllte Parmesankroketten

auf feuriger Peperonata und Sauerrahm

Salate und Garnituren

Rahmgurkensalat, Kartoffelsalat, Käferbohnenalat,
Linsensalat und gemischte Blattsalate

Auswahl an Essig und Ölen

Zum Abschluss

„Zart & Würzig“

Obatzda mit hausgemachtem Traubengelee

Süsse Versuchung*

flaumiger Sauerrahmscharren

mit geschmorten Apfelspalten und karamellisierten Nüssen

1200vienna

„Fingerfood“

Fingerfood Köstlichkeiten

Rote Rüben Tartelettes

mit Ziegenkäse Orangengel und Walnusspesto

Räucherlachs

auf Salzcracker mit Zitronengervais und Dill

Garnele im Knusperreismantel

mit Limetten-Mango Salsa

Cesar Wrap

mit Sardellen-Kapern-Dip

Caprese Spieß mit Mozzarella

Strauchtomaten und Basilikumpesto

Ofenfrische Pizzaschnecken

Spinat/Schafskäse oder Thunfisch/Olive

Falafel

mit hausgemachtem Hummus und Petersilienpesto

Mousse von gemischten Waldpilzen

im Blätterteig fein garniert

Roastbeef Röllchen

mit Krenmousse und Kresse

Beinschinkenrolle

mit Gemüsemayonnaise und Pankobröseln

Crostini

mit Kräuterziegenkäse, Chorizo und Ofentomaten

Pumpernikelschnitte

mit gratiniertem Österkron, Birnenchutney und Kresse

Wiener Naschereien

Mürbteigschüsserl, Heidelbeerterrine, Annaschnitte, Baumkuchenmini, Kokospitz, Esterhazyschnitte und Schokoschüsserl

Für Ihre Persönliche Zusammenstellung und Beratung
stehen wir Ihnen wie immer gerne zur Verfügung.

Fingerfood

Vereinbarung - Tagungsraum

Für die Benutzung unserer Veranstaltungsräume gelten nachfolgende Richtlinien:

- 1) Ab 22:00 Uhr gilt die Nachtruhe in unserem Haus. Sollte Ihre Veranstaltung den reibungslosen Geschäftsbetrieb und/oder unsere Gäste in Ihrer Nachtruhe stören, behalten wir uns vor, die Veranstaltung unverzüglich aufzulösen.
- 2) Ebenso berechtigt uns ungebührliches Verhalten von Teilnehmern Ihrer Veranstaltung gegenüber unseren Gästen und/oder unseren Mitarbeitern, die Veranstaltung unverzüglich aufzulösen bzw. ein Hausverbot auszusprechen und störende Personen unverzüglich des Hauses zu verweisen.
- 3) Der Mieter der Räumlichkeit/Veranstalter nimmt zur Kenntnis, dass sein/e Fest/Veranstaltung im Falle der Anwesenheit von 20 oder mehr Teilnehmern und der Darbietung von Tonträgern oder Live-Musik bei der Magistratsabteilung 7 meldepflichtig ist. Im Falle eines Versäumnisses der Anmeldung ist mit einer Geldstrafe und einem Veranstaltungsabbruch seitens der Behörde zu verrechnen.
- 4) Die Anmeldung der Veranstaltung bei der Magistratsabteilung 7 obliegt dem Veranstalter selbst, dem Jugendgästehaus Wien-Brigittenau dürfen daraus keine Kosten entstehen.
- 5) Unsere Herberge ist mit einem automatischen Brandmeldesystem ausgerüstet. Ein Täuschungsalarm (z.B. durch Rauchen, alle Arten von Kerzen und andere Arten von offenem Feuer wie Wunderkerzen, Tischfeuerwerke etc.) hat einen, von uns nicht zu verhindernden, Feuerwehreinsatz zur Folge. Die Kosten lt. Abrechnung der Wiener Berufsfeuerwehr für einen derartigen Einsatz sind vom Veranstalter zu tragen und es gilt als vereinbart, dass dafür eine sofortige a conto Zahlung in der Höhe von ca. € 700.-- an unserer Rezeption zu hinterlegen ist.
- 6) Bitte beachten Sie, dass es weder möglich ist, Speisen durch Teilnehmer Ihrer Veranstaltung oder andere Personen in unserem Hause zubereiten zu lassen noch selbst mitgebrachte Speisen in unseren Räumlichkeiten in Umlauf zu bringen.
 - Eine beabsichtigte Mitnahme von Speisen (Kuchen, Torten, Kekse, Knabbergebäck) oder Getränke zur Verabreichung/zur Ausschank im Lokal muss im Vorfeld angemeldet und durch die Geschäftsleitung bzw. einen beauftragten Mitarbeiter des Betriebes ausdrücklich genehmigt werden.
 - Kaffeemaschinen, Wasserkocher und warme Suppen, Hauptspeisen etc., sowie gekühlte Speisen (Salate, Vorspeisen, Cremen etc.) dürfen nicht mitgenommen werden.
 - Mitgebrachte Speisen (Kuchen, Torten, Kekse, Knabbergebäck) und Getränke werden durch unsere Mitarbeiter nicht geprüft, können aber bei hygienischen Bedenken abgelehnt werden. Die Lagerung und Vorbereitung von mitgebrachten Speisen (Kuchen, Torten, Kekse, Knabbergebäck) oder Getränken im Betrieb erfolgt nach den gesetzlichen Regeln der Lebensmittelhygiene. In keinem Fall wird bei mitgebrachten Speisen und Getränken eine Haftung für gesundheitliche Schäden vom Haus übernommen.
 - Eine Kennzeichnung allergener Zutaten durch den Betrieb ist bei mitgebrachten Speisen und Getränken nicht möglich. Privatpersonen unterliegen grundsätzlich nicht der Pflicht zur Allergenkennzeichnung. Ungeachtet dessen wird dem Hersteller der Speisen und Getränken empfohlen, über möglicherweise enthaltene Allergene zu informieren.
 - Für die Unversehrtheit und Vollständigkeit von Geschirr und Gefäßen, in denen die Speisen und Getränke angeliefert werden, übernehmen wir keine Gewähr.
 - Das Haus behält sich vor, für angelieferte Speisen und Getränke ein Stoppelgeld in Rechnung zu stellen. Bitte klären Sie allfällige Kosten zuvor mit der Geschäftsleitung ab. Bei selbst mitgebrachten alkoholischen Getränken sind die Bestimmungen des Jugendschutzgesetzes zu beachten.
 - Sollten für die Annahme, Vorbereitung, Verabreichung bzw. die Entsorgung der Speisereste und allfälligen Verpackungen Mitarbeiter oder Utensilien des Hauses benötigt werden, können dafür Zusatzkosten berechnet werden. Bitte klären Sie allfällige Zusatzkosten zuvor mit der Geschäftsleitung ab.

Allgemeine Geschäftsbedingungen

Sie finden nachfolgend Allgemeine Bedingungen für Veranstaltungen im Jugendgästehaus Wien-Brigittenau, der Vertragsbestandteil des von Ihnen (in der Folge „Veranstalter“ genannt) erteilten Auftrags sind. Anderslautende Bedingungen des Veranstalters sind ungültig. Der Veranstalter unterwirft sich diesen Bedingungen sowie allen anderen einschlägigen Vorschriften und übernimmt durch seine Unterschrift die Haftung für deren Einhaltung.

Garantie der teilnehmenden Personen

Der Veranstalter nimmt zur Kenntnis, dass das Jugendgästehaus bei jenen Veranstaltungen, bei denen Speisen angeboten werden sollen, bis spätestens 14 Tage vor der Veranstaltung die genaue Angabe der teilnehmenden Personen benötigt. Diese Zahl gilt als garantierte Mindestzahl und wird dem Veranstalter vom Jugendgästehaus jedenfalls in Rechnung gestellt. Darüberhinausgehende Bestellungen von Speisen und Getränken werden zusätzlich verrechnet.

Stornierungen von Veranstaltungen

Bei Veranstaltungsabsage kommen folgende Stornosätze zu tragen:

bis 21 Tage vor Ankunft sind 10%, vom 20. Tag bis zum 15. Tag 25% und ab dem 14. Tag bis zu einem Tag vor der vorhergesehenen Veranstaltung 50%, am Ankunftsstag 100% Stornogebühr zu bezahlen.

Anmeldung von Veranstaltungen

Das Wiener Veranstaltungsgesetz besagt, dass Veranstaltungen, die nicht allgemein zugänglich sind und an denen **mehr als 20 Personen** teilnehmen können, **als öffentliche Veranstaltung gelten**.

Wir müssen Sie als Veranstalter darauf hinweisen, dass Veranstaltungen, im Falle der Anwesenheit von 20 oder mehr Teilnehmern und der Darbietung von Tonträgern oder Live-Musik bei der Magistratsabteilung 36 bzw. der AKM meldepflichtig sind.

Im Falle eines **Versäumnisses der Anmeldung** ist die Möglichkeit einer **Geldstrafe** und einem **Veranstaltungsabbruch seitens der Behörde** zu berücksichtigen.

Die Anmeldung der Veranstaltung beim Eventcenter der Magistratsabteilung 36, **obliegt dem Veranstalter** selbst, dem Jugendgästehaus dürfen daraus keine Kosten entstehen.

Nähere Informationen darüber erhalten Sie beim Eventcenter der MA 36, 20., Dresdner Straße 73-75, 4. Stock, Zimmer 420

Selbstverpflegung

Bitte beachten Sie, dass es weder möglich ist, Speisen durch Teilnehmer Ihrer Veranstaltung oder andere Personen in unserem Hause zubereiten zu lassen, noch selbst mitgebrachte Speisen in unseren Räumlichkeiten in Umlauf zu bringen.

Sperrstunde

Die gesetzlich vorgeschriebene Sperrstunde für Veranstaltungen in unserem Haus ist 24.00 Uhr. Gerne informieren wir Sie über die diesbezüglichen Regelungen.

Räume

Das Jugendgästehaus Wien-Brigittenau behält sich vor, die Seminarräume nach Bedarf zu verkaufen. Es besteht kein Anspruch auf einen bestimmten Seminarraum.

Raumdekorationen

Der Veranstalter ist verpflichtet, die beabsichtigte Installation von Dekorationsmaterial oder sonstigen Gegenständen dem Jugendgästehaus mitzuteilen und dessen Einwilligung einzuholen. Dekorationen der Räumlichkeiten dürfen nur ohne Beschädigung des Mobiliars angebracht werden und müssen den einschlägigen feuerpolizeilichen Bestimmungen entsprechen. Sämtliche mit der Herstellung und dem Abbau verbundenen Kosten gehen zu Lasten des Veranstalters.

Haftung

Für Beschädigungen, die durch Gäste, Mitarbeiter oder Beauftragte des Veranstalters verursacht werden, haftet dieser selbst.

Vertragsauflösung durch das Jugendgästehaus

Das Jugendgästehaus Wien-Brigittenau ist berechtigt, jederzeit und ohne Angabe von Gründen das Vertragsverhältnis zu beenden, wenn

- a) die Veranstaltung den reibungslosen Geschäftsbetrieb gefährdet
- b) der Ruf und/oder die Sicherheit des Hauses gefährdet sind, sowie
- c) im Falle höherer Gewalt

Keinesfalls ist der Veranstalter zur Geltendmachung von Schadenersatzansprüchen berechtigt.

Werbung für die Veranstaltung durch den Veranstalter

Die Nennung des Jugendgästehaus Wien-Brigittenau als Veranstaltungsort in Werbemedien ist ohne unsere ausdrückliche Zustimmung nicht gestattet.

Datenschutz

Weiters willige ich freiwillig ein, dass alle oben genannten bestimmten, bestimmbaren und sensiblen personalbezogenen Daten für Veranstaltungszwecke/ Übernachtungszwecke/Verpflegungszwecke erhoben wurden.

Gerichtstand

Als Gerichtsstand gilt Wien als vereinbart.

Zimmerpreise, Tiefgarage & Kontakt

Kategorie 1	06.01.2025 - 31.12.2025
2 - 4 Bettzimmer mit Stockbetten und Etagendusche/WC pro Person/Nacht inkl. Frühstücksbuffet und Bettwäsche	€ 25,80
Kategorie 2	06.01.2025 - 31.12.2025
2 - 4 Bettzimmer mit Stockbetten und privater Dusche/WC pro Person/Nacht inkl. Frühstücksbuffet und Bettwäsche	€ 30,00
Kategorie 3	06.01.2025 - 31.12.2025
Zimmer „Youth Palace“ mit 2 Einzelbetten und privater Dusche/WC pro Zimmer/Nacht (Maximalbelegung 2 Personen) inkl. Frühstücksbuffet, Bettwäsche und Handtücher	€ 74,00

Unsere Tiefgarage bietet Platz für bis zu 25 PKW's:

Tiefgarage	 Parkplatz (PKW) in der Tiefgarage pro Tag (nach Verfügbarkeit)	€ 15,00
-------------------	--	----------------

Kontakt:

Jugendgästehaus Wien Brigittenau &
Brigittenau Youth Palace

Anschrift:

A 1200 Wien, Adalbert-Stifter-Strasse 73

Telefon:

0043-1-332 82 94

Fax:

0043-1-332 82 94 24

Mail:

hostel@1200vienna.at

Homepage:

www.1200vienna.at



Für eine persönliche Beratung in unserem Hause bitten wir Sie in jedem Fall
um eine telefonische Terminvereinbarung mit unserer
Reservierungsabteilung.

Wir freuen uns schon sehr,
Sie im Jugendgästehaus Wien-Brigittenau & Brigittenau Youth Palace begrüßen zu dürfen.



Eine Jugendherberge des: VEREIN DER WIENER
JUGENDHERBERGEN

