

Voll ausgestattetes Restaurant mit 56 genehmigten Sitzplätzen, 32 m² Schanigarten und unbefristetem Mietvertrag in 1210 Wien



Eingang_Straßenseite

Objektnummer: 1684/320

Eine Immobilie von RK Immobilien e.U.

Zahlen, Daten, Fakten

Art:	Gastgewerbe - Gastronomie/Restaurant
Land:	Österreich
PLZ/Ort:	1210 Wien
Zustand:	Gepflegt
Möbliert:	Voll
Alter:	Neubau
Nutzfläche:	154,27 m ²
Lagerfläche:	76,44 m ²
Garten:	32,00 m ²
Heizwärmebedarf:	A+ 82,40 kWh / m ² * a
Gesamtenergieeffizienzfaktor:	A+ 1,45
Kaltmiete (netto)	3.154,39 €
Kaltmiete	3.154,39 €
Miete / m²	20,45 €
Provisionsangabe:	

11.355,80 € inkl. 20% USt.

Ihr Ansprechpartner



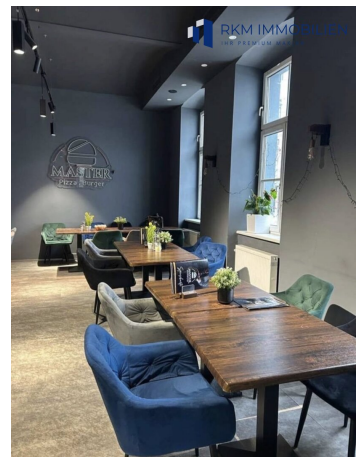
Nilay Bagchi, BSc (Hons), MSc

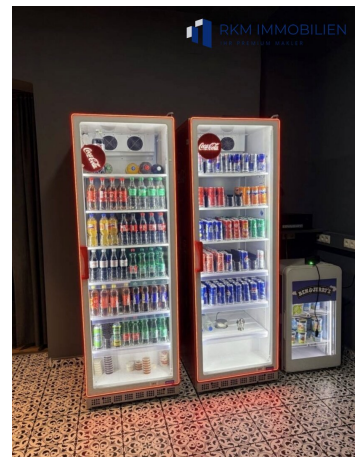
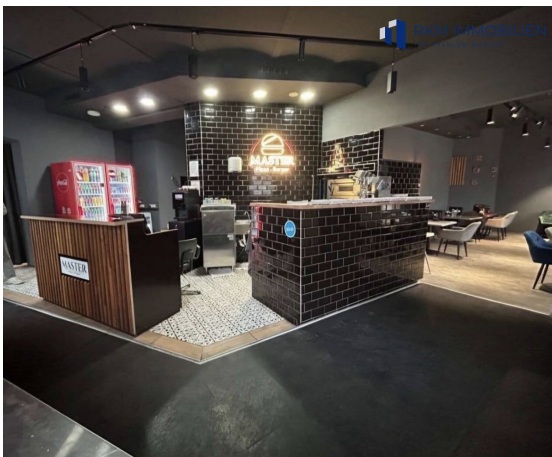
RKM Immobilien
Charasgasse 6
1030 Wien

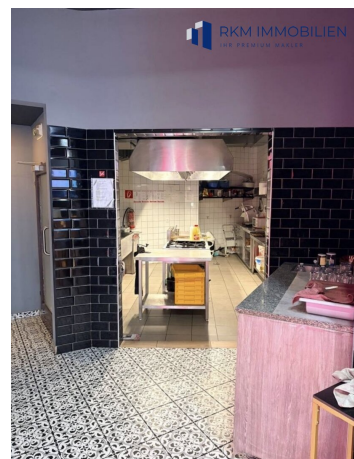
T +43 677 632 346 02

Gerne stehe ich Ihnen
Verfügung.

termin zur











RKM IMMOBILIEN

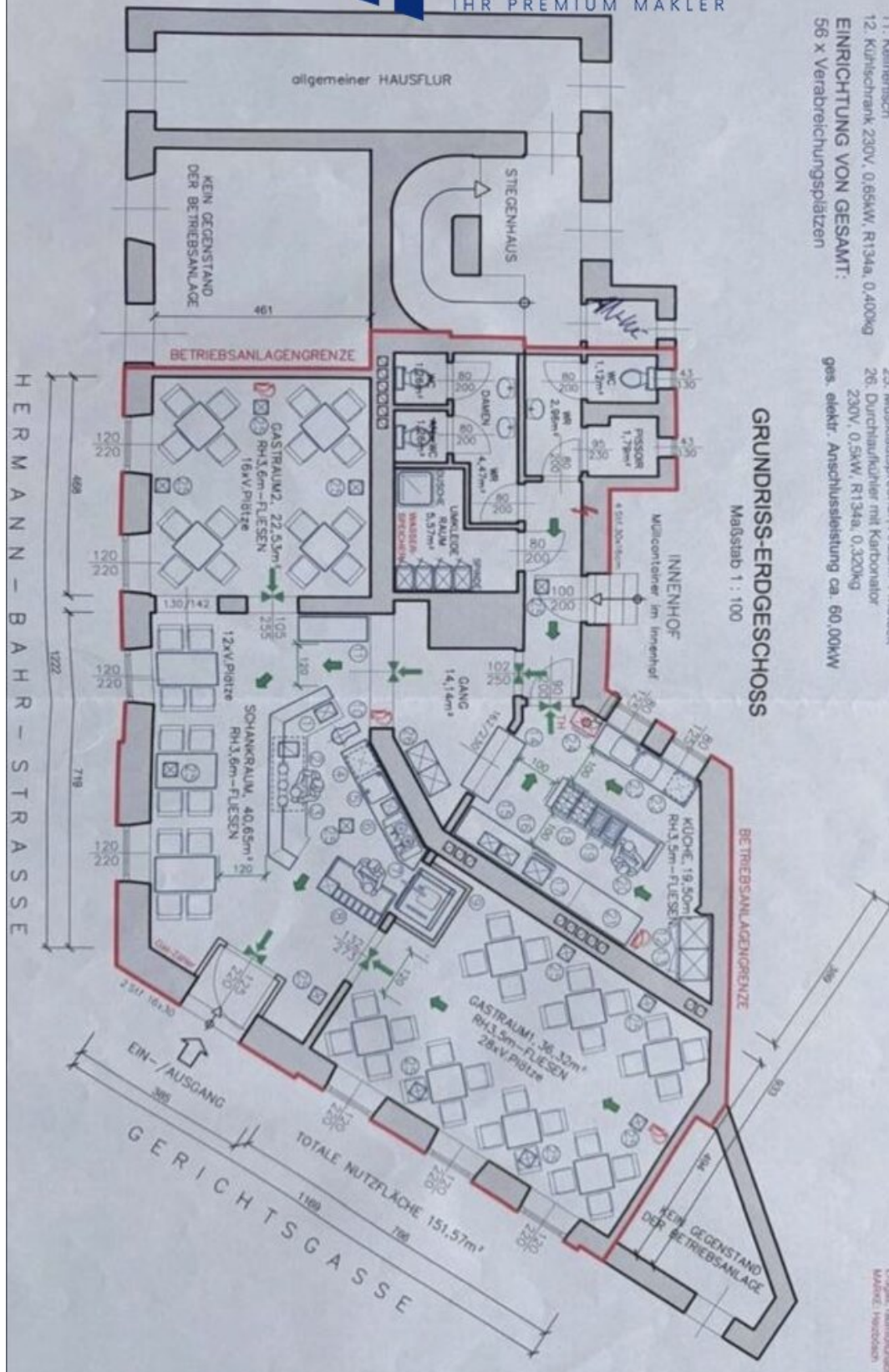
IHR PREMIUM MAKLER

11: Kellertisch
12: Kühlschrank 230V, 0,65kW, R134a, 0,400kg
EINRICHTUNG VON GESAMT:
56 x Verbreichungsplätzen

25: Musikaufnehmer, Anzahl: 1 Stück
26: Durchlaufkühler mit Karbonator
230V, 0,5kW, R134a, 0,320kg
ges. elektr. Anschlussleistung ca. 60,00kW

GRUNDRISS-ERDGESCHOSS

Maßstab 1 : 100



EGS: 00000000
M. H. H. H.

Objektbeschreibung

? VOLL AUSGESTATTETES RESTAURANT MIT 56 GENEHMIGTEN PLÄTZEN, SCHANIGARTEN UND UNBEFRISTETEM MIETVERTRAG IN 1210 WIEN

? BESCHREIBUNG

Zur Übernahme steht das vollständig eingerichtete und laufend betriebene Gastronomielokal „**Master Pizza & Burger**“ in gut sichtbarer Ecklage in der **Hermann-Bahr-Straße 2, ident Gerichtsstraße 2, 1210 Wien**.

Das Lokal wird seit vielen Jahren als Restaurant und Pizzeria genutzt. Für den Standort liegt eine behördliche Betriebsanlagengenehmigung für das **Gastgewerbe in der Betriebsart eines Restaurants** vor.

Genehmigt sind unter anderem:

- ? Restaurantbetrieb
- ? Warme und kalte Küche
- ? Pizzaerzeugung
- ? Ausschank alkoholfreier und alkoholischer Getränke
- ? Hintergrundmusik
- ? Zustellbetrieb
- ? Professionelle Lüftungs- und Abluftanlage
- ? 56 Verabreichungsplätze
- ? Schanigarten mit 32 m²

Das Gastronomielokal eignet sich ideal für erfahrene Gastronomen, Familienbetriebe, Investoren oder Unternehmer, die einen bereits eingerichteten und genehmigten Restaurantstandort übernehmen und ohne umfangreiche Umbau- oder Einrichtungsarbeiten weiterführen möchten.

? Übernehmen, einrichten entfällt und nach erfolgter Übergabe unmittelbar mit dem eigenen Gastronomiekonzept starten.

? LAGE UND STANDORT

Adresse:

Hermann-Bahr-Straße 2

ident Gerichtsstraße 2

1210 Wien – Floridsdorf

Das Geschäftslokal befindet sich im Erdgeschoß eines Eckgebäudes und verfügt über mehrere große, straßenseitige Fensterflächen.

Durch die Ecklage ist das Lokal von beiden Straßenseiten gut sichtbar. Das dicht besiedelte Wohngebiet bietet ein großes Einzugsgebiet für Restaurantgäste, Laufkundschaft, Abholkunden und Zustellungen.

Standortvorteile

? Gut sichtbare Ecklage

? Erdgeschoßlokal

? Große straßenseitige Fensterflächen

? Dicht besiedeltes Wohngebiet

? Bestehender Gastronomiestandort

? Geeignet für Restaurant, Abholung und Zustellung

? Genehmigter Schanigarten

? Gute Voraussetzungen für Liefer- und Onlinegeschäft

? Anlieferungsmöglichkeit über die Hauseingangstüre

? Langfristige Planung durch unbefristeten Mietvertrag

? OBJEKTDDETAILS UND FLÄCHEN

? Nutzfläche laut Mietvertrag

ca. 154,27 m²

Der Mietgegenstand umfasst das Geschäftslokal **Top 3 samt Lager**.

? Genehmigte Betriebsanlagenfläche

ca. 151,57 m²

Die geringfügige Abweichung zwischen der Fläche im Mietvertrag und der Fläche in der Betriebsanlagengenehmigung ergibt sich aus den unterschiedlichen mietrechtlichen und behördlichen Berechnungsgrundlagen.

? RAUMAUFTEILUNG

Der genehmigte Grundriss umfasst insbesondere:

- großen Gastraum
- zweiten Gastraumbereich
- Küche und Produktionsbereich
- Pizza- und Ausgabebereich
- Schank- und Barbereich
- Kühl- und Tiefkühlbereiche
- Vorbereitungsflächen
- Spülbereich
- Lagerflächen
- Mitarbeiterbereich
- Sanitäranlagen
- Verkehrs- und Fluchtwege
- Innenhofzugang

- straßenseitigen Haupteingang

Küche, Pizzaofen, Schankbereich und Gasträume sind funktionell miteinander verbunden. Die vorhandene Aufteilung ermöglicht effiziente Arbeitsabläufe zwischen Produktion, Ausgabe, Service, Abholung und Zustellung.

? **Bewährte und behördlich dokumentierte Gastro-Aufteilung mit kurzen Arbeitswegen.**

?? GENEHMIGTE GÄSTEKAPAZITÄT

Die Betriebsanlagengenehmigung umfasst insgesamt:

? 56 genehmigte Verabreichungsplätze

Die Sitzplätze verteilen sich auf zwei Gasträume.

Zusätzlich ist ein Schanigarten vor dem Lokal genehmigt.

? **Geeignet für klassischen Restaurantbetrieb, Familien, Gruppen, Mittagsgeschäft und Abendbetrieb.**

? GROSSER GENEHMIGTER SCHANIGARTEN

Ein besonderer Vorteil des Lokals ist der unmittelbar vor dem Geschäft befindliche Schanigarten.

Genehmigte Schanigartenfläche

32 m²

Abmessungen

- ca. 8 Meter Länge
- ca. 4 Meter Breite

Der Schanigarten befindet sich auf dem Gehsteig vor dem Haus Hermann-Bahr-Straße 2 beziehungsweise Gerichtsstraße 2 und ist der behördlichen **Zone 3** zugeordnet.

Die derzeitige Schanigartengenehmigung gilt laut Bescheid bis:

? 31. Oktober 2026

Die weitere beziehungsweise neuerliche Genehmigung ist vom jeweiligen Betreiber rechtzeitig bei der zuständigen Behörde zu beantragen.

? Zusätzliche Gästekapazität und erhebliches Umsatzpotenzial während der Gastgartensaison.

? GENEHMIGTE BETRIEBSZEITEN

Laut Betriebsanlagengenehmigung sind für den Standort folgende Zeiten vorgesehen:

Betriebszeiten des Restaurants

Montag bis Sonntag:

von **06:00 Uhr bis 02:00 Uhr**

Öffnungszeiten laut Genehmigung

Montag bis Sonntag:

von **10:30 Uhr bis 23:30 Uhr**

Pizza-Zustellservice

Montag bis Sonntag:

von **11:00 Uhr bis 22:00 Uhr**

Anlieferungszeiten

Montag bis Freitag:

von **07:00 Uhr bis 18:00 Uhr**

Die Anlieferung erfolgt laut Bescheid mit betriebseigenen Fahrzeugen über die Hauseingangstüre.

Die tatsächlich ausgeübten Öffnungs- und Betriebszeiten sind vom neuen Betreiber entsprechend den jeweils geltenden gesetzlichen, gewerberechtlichen und arbeitsrechtlichen Bestimmungen festzulegen.

? GASTRONOMIEKONZEPT

Das bestehende Lokal wird als Restaurant sowie als Pizza- und Burgerbetrieb geführt.

Der Standort eignet sich unter anderem für folgende Gastronomiekonzepte:

- Pizzeria
- Burgerrestaurant
- italienisches Restaurant
- Grillrestaurant
- internationale Küche
- Pasta- und Bowl-Konzept
- Familienrestaurant
- Take-away
- Zustellrestaurant
- Online-Gastronomie
- Catering
- Ghost-Kitchen- beziehungsweise Multi-Brand-Konzept

Das bestehende Konzept kann weitergeführt oder – soweit von der bestehenden Betriebsanlagengenehmigung umfasst – an ein neues Gastronomiekonzept angepasst werden.

? MEHRERE UMSATZKANÄLE

Das Lokal bietet die Möglichkeit, mehrere Geschäftsbereiche parallel zu betreiben:

? Restaurantbetrieb

? Schanigarten

? Selbstabholung

? Telefonische Bestellungen

? Onlinebestellungen

? Zustellservice

? Mittagsgeschäft

? Abendgeschäft

? Familien- und Gruppenbestellungen

? Firmen- und Bürobestellungen

? Catering

? Sommergeschäft

? Zusatzmarken und virtuelle Lieferkonzepte

? Die Kombination aus Restaurantbetrieb, Abholung, Zustellung und Außenbereich reduziert die Abhängigkeit von einem einzelnen Umsatzkanal.

?? PROFESSIONELLE LÜFTUNGSANLAGE

Die Betriebsanlage verfügt über eine mechanische Zu- und Abluftanlage mit getrennten Lüftungsbereichen für Küche und Gasträume.

Laut Betriebsanlagengenehmigung:

- wird die Frischluft von der Fassade angesaugt,
- bei Bedarf erwärmt,
- über Lüftungsleitungen in Küche und Gasträume eingebracht,
- die Abluft des Gastraumes mechanisch abgesaugt,
- die Küchenabluft über eine Dunstabzugshaube mit Prallblechfiltern geführt und
- die Abluft über Dach beziehungsweise einen Kaminkopf ins Freie ausgeblasen.

Der Pizzaofen ist technisch mit der Lüftungsanlage gekoppelt und kann entsprechend der Genehmigungsaufgabe nur gemeinsam mit der Lüftungsanlage betrieben werden.

Aktueller Lüftungsbefund

Die Lüftungsanlage wurde am **27. Januar 2026** fachgerecht überprüft und gewartet.

Dabei wurde bestätigt:

- ? Alle Lüftungsbestandteile wurden kontrolliert
- ? Die Anlage befindet sich in funktionsfähigem Zustand
- ? Eine Sicht- und Funktionsprüfung wurde durchgeführt
- ? Die jährliche Wartung wurde vorgenommen
- ? Sämtliche Filter und Vorfilter wurden ausgetauscht
- ? **Eine funktionsfähige und aktuell gewartete Lüftungsanlage stellt bei einem Gastronomielokal einen besonders wichtigen wirtschaftlichen und technischen Vorteil dar.**

? GAS, HEIZUNG UND TECHNISCHE INFRASTRUKTUR

Die Beheizung der Betriebsräume erfolgt laut Betriebsanlagengenehmigung über eine gasbefeuerte Therme.

Technische Daten

- Umlaufwasserheizung
- raumluftunabhängige Ausführung
- Nennwärmeleistung von 40 kW
- Versorgung über vorgewärmte Zuluft

Für die Küche besteht eine Niederdruck-Gasanlage.

Die Betriebsanlagengenehmigung enthält detaillierte Vorgaben zu:

- Gasleitungen

- Gaszähler
- Absperreinrichtungen
- Gasgeräten
- Verriegelung mit der Küchenabluft
- wiederkehrenden Prüfungen
- Dichtheitsprüfungen
- Abgasführung
- Wartung und Dokumentation

? SICHERHEIT UND TECHNISCHE AUFLAGEN

Die genehmigte Betriebsanlage umfasst beziehungsweise verlangt unter anderem:

- Sicherheitsbeleuchtung
- gekennzeichnete Flucht- und Rettungswege
- Notausgangskennzeichnungen
- Feuerlöscher für Küche und Gastraum
- brandschutzkonforme Wand- und Deckendurchführungen
- freie und unversperrte Fluchtwege
- wiederkehrende Überprüfung der elektrischen Anlage
- wiederkehrende Überprüfung der Gasgeräte
- regelmäßige Wartung der Lüftungsanlage
- rutschhemmende Bodenflächen im Küchen- und Produktionsbereich

Die Einhaltung der laufenden Prüf-, Wartungs- und Dokumentationspflichten obliegt dem jeweiligen Betreiber.

? GENEHMIGTE KÜCHEN- UND GASTRONOMIEAUSSTATTUNG

Die behördliche Maschinen- und Geräteliste des Einreichprojekts umfasst insbesondere:

? Küche und Produktion

- Pizzaofen
- Gasherd
- Gasgrill
- Gasfritteusen
- Mikrowelle
- Teigknetmaschine
- Aufschnittmaschine
- Kühlzelle
- Tiefkühlzelle
- Kühlschränke
- Tiefkühlgeräte
- Kühlpulte
- Saladetten
- Edelstahl-Arbeitstische
- Wandkästen
- Regale
- Doppelspülen
- Handwaschbecken
- Spülmaschine

- Dunstabzugshaube

?? Schank und Service

- Schank- und Barbereich
- Kühlpulte
- Kaffeemaschine
- Geschirrspüler
- Eiskwürfelbereiter
- Getränkekühlung
- Schankanlage
- Thekeneinrichtung

? Weitere Ausstattung

- Stereoanlage
- Fernsehgerät
- Lüftungsanlage
- Heizungsanlage
- Sicherheits- und Rettungswegbeleuchtung

Das Lokal wird grundsätzlich samt der vorhandenen Geschäftsausstattung übergeben.

Die genaue zivilrechtlich mitverkaufte Ausstattung wird in einer gesonderten Inventarliste dokumentiert und zum Bestandteil der endgültigen Übernahmevereinbarung gemacht.

? BETRIEBSANLAGENGENEHMIGUNG

Für den Standort liegt ein rechtskräftiger Bescheid des Magistratischen Bezirksamtes für den 21. Bezirk vom **27. Juli 2015** vor.

Genehmigt ist:

„Gastgewerbe in der Betriebsart eines Restaurants“

Der Bescheid umfasst unter anderem:

- ca. 151,57 m² Betriebsanlagenfläche
- 56 Verabreichungsplätze
- zwei Gasträume
- Küchenbetrieb
- Pizzaofen
- warme und kalte Speisen
- Ausschank alkoholischer und alkoholfreier Getränke
- Hintergrundmusik
- mechanische Zu- und Abluftanlage
- Gastherme
- Gasanlage
- Zustellbetrieb
- bis zu vier beschäftigte Arbeitnehmer
- technische, brandschutzrechtliche und sicherheitsrechtliche Auflagen

? Es handelt sich nicht lediglich um ein leeres Geschäftslokal, sondern um einen ausdrücklich als Restaurant genehmigten Gastronomiestandort.

? UNBEFRISTETER MIETVERTRAG

Für das Geschäftslokal besteht ein:

? Unbefristeter Mietvertrag

Der ursprüngliche Mietvertrag begann am:

? 13. Mai 2015

Als zulässiger Geschäftszweck ist im Mietvertrag ausdrücklich angeführt:

„Gastronomie“

Der Mietvertrag betrifft das Geschäftslokal **Top 3 samt Lager** in der Hermann-Bahr-Straße 2 beziehungsweise Gerichtsstraße 2 in 1210 Wien.

? Aktueller Gesamtmietzins

€ 3.154,39 pro Monat inklusive Umsatzsteuer

Der Gesamtmietzins beinhaltet die derzeitige monatliche Vorschreibung einschließlich Umsatzsteuer.

Die Mietvorschreibung kann entsprechend dem Mietvertrag und der vereinbarten Wertsicherung künftig angepasst werden.

? Der unbefristete Mietvertrag bietet eine langfristige Grundlage für die Weiterführung und Entwicklung des Gastronomiebetriebes.

? DOKUMENTIERTE MIETVERTRAGSÜBERNAHME

Mit schriftlicher Vertragsübernahmevereinbarung vom **26. Februar 2026** wurde der Eintritt des aktuellen Mieters in den bestehenden Mietvertrag mit Wirkung zum:

? 1. März 2026

dokumentiert.

Die Vereinbarung betrifft ausdrücklich das Geschäftslokal **Top 3 samt Lager**. Der eintretende Mieter übernimmt die persönliche Haftung für sämtliche aus dem Mietverhältnis resultierenden Entgelte. Der bisherige Mieter hat den Eintritt des neuen Mieters schriftlich bestätigt.

Die Übertragung des Mietverhältnisses auf einen künftigen Erwerber ist im Zuge der Transaktion rechtlich und vertraglich mit dem Vermieter abzustimmen.

? GEGENSTAND DER ÜBERNAHME

Gegenstand der Übernahme können – abhängig von der endgültigen Vereinbarung –

insbesondere sein:

- bestehender Gastronomiestandort
- vorhandene Geschäftsausstattung
- Küchen- und Schanktechnik
- Mobiliar
- Betriebsorganisation
- bestehendes Gastronomiekonzept
- Markenname und Außenauftritt
- Website und digitale Auftritte
- Telefonnummern
- Onlinebestellsysteme
- Lieferplattform-Anbindungen, soweit übertragbar
- Lieferantenkontakte
- betriebliche Unterlagen
- Einschulung und geordnete Übergabe
- Eintritt in den bestehenden Mietvertrag nach entsprechender rechtlicher Abwicklung

Die endgültige Transaktion kann je nach Vereinbarung als Unternehmens-, Inventar-, Standort- oder Mietvertragsübernahme gestaltet werden.

? KONDITIONEN

Ablöse

€ 75.000

Die Ablöse umfasst die Übernahme des Gastronomiestandortes sowie der im endgültigen

Kauf- beziehungsweise Übernahmevertrag ausdrücklich angeführten Vermögenswerte und Inventargegenstände.

Ob und in welcher Höhe Umsatzsteuer auf die Ablöse anfällt, richtet sich nach der konkreten steuerlichen und rechtlichen Gestaltung der Transaktion und wird im endgültigen Vertrag festgelegt.

Monatlicher Gesamtmietzins

€ 3.154,39 inklusive Umsatzsteuer

Mietvertragsdauer

Unbefristet

Provision

Im Falle eines erfolgreichen Geschäftsabschlusses wird eine Vermittlungsprovision in Höhe von:

3 Bruttomonatsmieten zuzüglich 20 % Umsatzsteuer

an den Makler verrechnet.

? UNTERLAGEN FÜR QUALIFIZIERTE INTERESSENTEN

Bei ernsthaftem und nachgewiesenem Kaufinteresse können insbesondere folgende Unterlagen zur Verfügung gestellt werden:

- Mietvertrag
- aktuelle Mietvorschreibung
- Vertragsübernahmevereinbarung
- Betriebsanlagengenehmigung
- genehmigte Einreichpläne
- Maschinen- und Geräteliste
- aktueller Lüftungsbefund

- Schanigartenbescheid
- Inventarliste
- betriebswirtschaftliche Unterlagen
- Umsatzunterlagen
- Lieferplattformabrechnungen
- weitere technische Prüfberichte, soweit vorhanden

Vertrauliche betriebswirtschaftliche Unterlagen werden ausschließlich nach Identitätsprüfung, Nachweis ernsthaften Kaufinteresses und Unterzeichnung einer Verschwiegenheitserklärung übermittelt.

? DIE WICHTIGSTEN VORTEILE AUF EINEN BLICK

- ? Ablöse nur € 75.000
- ? Gesamtmietzins € 3.154,39 inklusive Umsatzsteuer
- ? Unbefristeter Mietvertrag
- ? Ca. 154,27 m² Nutzfläche
- ? Ca. 151,57 m² genehmigte Betriebsanlagenfläche
- ? 56 genehmigte Verabreichungsplätze
- ? Zwei Gasträume
- ? 32 m² genehmigter Schanigarten
- ? Schanigartengenehmigung
- ? Genehmigte Restaurantbetriebsanlage
- ? Warme und kalte Küche genehmigt
- ? Pizzaofen und Pizzaerzeugung genehmigt
- ? Ausschank alkoholischer und alkoholfreier Getränke genehmigt

? Zustellbetrieb genehmigt

? Professionelle Zu- und Abluftanlage

? Lüftungsanlage im Januar 2026 überprüft und gewartet

? Gastherme mit 40 kW

? Umfangreiche Küchen- und Schankinfrastruktur

? Sichtbare Ecklage

? Restaurant, Abholung, Zustellung und Sommergeschäft kombinierbar

? Umfangreiche behördliche und technische Unterlagen vorhanden

?? WICHTIGER HINWEIS ZU GENEHMIGUNGEN

Die vorhandenen Bescheide, Pläne und technischen Unterlagen dokumentieren den jeweils behördlich genehmigten Bestand.

Ein neuer Betreiber hat eigenständig beziehungsweise unter Beiziehung geeigneter Fachleute zu prüfen, ob:

- sein geplantes Gastronomiekonzept,
- die konkret eingesetzten Geräte,
- die tatsächliche Sitzplatzanordnung,
- die gewünschten Öffnungszeiten,
- der Personalstand,
- die Außenwerbung,
- der Schanigarten sowie
- allfällige bauliche oder technische Änderungen

vollständig von den bestehenden Genehmigungen umfasst sind.

Erforderliche Änderungsanzeigen, Bewilligungen oder Neugenehmigungen sind vom neuen Betreiber auf eigene Kosten und Verantwortung zu veranlassen, sofern im endgültigen Vertrag nichts anderes vereinbart wird.

? KONTAKTAUFNAHME UND BESICHTIGUNG

Für weitere Informationen, Unterlagen oder zur Vereinbarung eines Besichtigungstermins steht Ihnen Ihr Ansprechpartner gerne zur Verfügung:

Nilay Bagchi, BSc (Hons), MSc

Immobilienberater

? [+43 677 63 23 4602](tel:+4367763234602)

? nilay.bagchi@rkm-immo.at

? Besichtigungen erfolgen ausschließlich nach vorheriger Terminvereinbarung.

? Der laufende Betrieb darf nicht gestört werden.

? Bitte nehmen Sie ohne vorherige Abstimmung keinen Kontakt zu Mitarbeitern, Gästen oder dem Vermieter auf.

? Vertrauliche Unterlagen werden nur bei ernsthaftem Interesse und nach Unterzeichnung einer Verschwiegenheitserklärung zur Verfügung gestellt.

? PROVISION UND RECHTLICHE HINWEISE

Im Falle eines erfolgreichen Geschäftsabschlusses wird eine Vermittlungsprovision in Höhe von:

3 Bruttomonatsmieten zuzüglich 20 % Umsatzsteuer

gemäß Immobilienmaklerverordnung und der jeweiligen Vermittlungsvereinbarung in Rechnung gestellt.

Sofern zusätzlich zum Mietrecht auch ein Unternehmen, Inventar, Gesellschaftsanteile oder andere Vermögenswerte vermittelt werden, gelten die Bestimmungen der abgeschlossenen Makler- und Provisionsvereinbarung.

?? DOPPELMAKLERTÄTIGKEIT

Der Makler ist als Doppelmakler tätig und kann sowohl mit dem Abgeber als auch mit dem Interessenten in einem Vertragsverhältnis stehen.

? WIRTSCHAFTLICHES NAHEVERHÄLTNIS

Es wird ausdrücklich darauf hingewiesen, dass zwischen dem Makler und dem Abgeber ein wirtschaftliches Naheverhältnis besteht.

? ALLGEMEINE HINWEISE

Sämtliche Angaben wurden auf Grundlage der vom Abgeber übermittelten Informationen, Verträge, Bescheide, Pläne und technischen Unterlagen zusammengestellt.

Für die Richtigkeit, Vollständigkeit und Aktualität der Angaben wird trotz sorgfältiger Bearbeitung keine Gewähr oder Haftung übernommen.

Änderungen, Irrtümer, Druckfehler, Zwischenverkauf, Zwischenvermietung und sonstige Zwischenverwertung bleiben ausdrücklich vorbehalten.

Alle Flächen-, Kapazitäts-, Ausstattungs-, Kosten- und Ertragsangaben sind als Richtwerte zu verstehen.

Maßgeblich sind ausschließlich:

- der endgültige Kauf- beziehungsweise Übernahmevertrag,
- der gültige Mietvertrag,
- die aktuelle Mietvorschreibung,
- die schriftlich vereinbarte Inventarliste,
- die behördlichen Bescheide,
- die genehmigten Einreichpläne und
- die ausdrücklich zum Vertragsbestandteil erklärten Unterlagen.

Historische Umsätze und Erträge stellen keine Garantie für die zukünftige wirtschaftliche Entwicklung dar.

Einige Objektfotos können hinsichtlich Helligkeit, Bildausschnitt oder Darstellung digital optimiert worden sein. Maßgeblich ist ausschließlich der tatsächliche Zustand bei der

Besichtigung.

? RÜCKTRITTSRECHT NACH DEM FAGG

Handelt es sich beim Interessenten um einen Verbraucher im Sinne des Konsumentenschutzgesetzes und wird der Maklervertrag außerhalb der Geschäftsräume des Maklers oder ausschließlich über Fernkommunikationsmittel abgeschlossen, besteht grundsätzlich ein gesetzliches Rücktrittsrecht von 14 Tagen.

Der Interessent kann ausdrücklich verlangen, dass der Makler bereits vor Ablauf dieser Rücktrittsfrist tätig wird.

Wurde die Maklerleistung auf ausdrückliches Verlangen des Verbrauchers vollständig erbracht und wurde der Verbraucher zuvor ordnungsgemäß über die Rechtsfolgen informiert, kann das Rücktrittsrecht erlöschen.

? DATENSCHUTZ

Die im Rahmen einer Anfrage oder Geschäftsabwicklung übermittelten personenbezogenen Daten werden entsprechend den geltenden datenschutzrechtlichen Bestimmungen, insbesondere der DSGVO, verarbeitet.

Die Verarbeitung erfolgt insbesondere zur:

- Bearbeitung von Anfragen
- Vereinbarung und Durchführung von Besichtigungen
- Prüfung des Kaufinteresses
- Übermittlung von Objekt- und Geschäftsunterlagen
- Erfüllung gesetzlicher Dokumentationspflichten
- Abwicklung des Vermittlungs- und Vertragsverhältnisses

Eine Weitergabe erfolgt nur, soweit dies zur Geschäftsabwicklung erforderlich oder gesetzlich vorgeschrieben ist.

Wir weisen darauf hin, dass zwischen dem Vermittler und dem zu vermittelnden Dritten ein

familiäres oder wirtschaftliches Naheverhältnis besteht.

Infrastruktur / Entfernungen

Gesundheit

Arzt <500m

Apotheke <500m

Klinik <1.000m

Krankenhaus <1.500m

Kinder & Schulen

Schule <500m

Kindergarten <500m

Universität <1.000m

Höhere Schule <1.000m

Nahversorgung

Supermarkt <500m

Bäckerei <500m

Einkaufszentrum <500m

Sonstige

Geldautomat <500m

Bank <500m

Post <500m

Polizei <500m

Verkehr

Bus <500m

U-Bahn <500m

Straßenbahn <500m

Bahnhof <500m

Autobahnanschluss <500m

Angaben Entfernung Luftlinie / Quelle: OpenStreetMap