

## **Gastronomie mit vielfältigen Nutzungsmöglichkeiten und flexibler Pachtdauer**



1 Küchenbereich

**Objektnummer: 1608\_12320**

**Eine Immobilie von RE/MAX Solutions in Wien 1**

## Zahlen, Daten, Fakten

<b>Art:</b>	Gastgewerbe
<b>Land:</b>	Österreich
<b>PLZ/Ort:</b>	1090 Wien
<b>Nutzfläche:</b>	120,00 m <sup>2</sup>
<b>Heizwärmebedarf:</b>	<b>C</b> 110,00 kWh / m <sup>2</sup> * a
<b>Gesamtmiete</b>	6.000,00 €
<b>Kaltmiete (netto)</b>	5.000,00 €
<b>Kaltmiete</b>	5.000,00 €

## Ihr Ansprechpartner



### Roald Austraat

RE/MAX Solutions in Wien 1  
Mahlerstraße 5, Mezz.  
1010 Wien

H +43 699/ 17 17 11 11  
F +43 1/714 83 70-11

Gerne stehe ich Ihnen für weitere Informationen oder einen Besichtigungstermin zur Verfügung.



## Objektbeschreibung

Ablösefrei durchstarten im 9. Bezirk – Ihr Gastro-Konzept in Toplage Willkommen nur ein paar Schritte von Schottentor und Universität entfernt - im Herzen des 9. Bezirks! Weitere Informationen und Bilder gerne nach Anfrage! Hier wartet ein voll ausgestattetes Gastronomielokal darauf, Ihre kulinarischen Ideen wahr werden zu lassen. Auf rund 110 m<sup>2</sup> Innenfläche und einem ganzjährig genehmigten Schanigarten können Sie Ihre Gäste ganz nach Ihren Plänen verwöhnen. Das Beste: Keine Ablöse – Sie starten ab Tag 1 einsatzbereit durch! Perfekte Voraussetzungen für Ihren Erfolg Bis zu 35 Sitzplätze im Innenbereich: Genug Raum, um Ihre Gäste bequem zu bewirten. Vollausgestattete Küche: Steamer/Dampfgarer, Kontaktgrill, Bainmarie, gekapselte Fritteuse, Spülmaschine, Durchlaufkühler, Eiswürfelmaschine, Getränkeautomat, Automat zum Verkauf von warmen Produkten, zusätzliches Handwaschbecken u.v.m. Professionelle Gastronomie Lüftungsanlage für angenehmes Raumklima. Großzügiges 6 m<sup>2</sup> Kühlhaus: Perfekt, um frische Zutaten stets griffbereit zu halten. „To Go“-Schalter: Nutzen Sie das steigende Take-away-Potenzial und erweitern Sie Ihr Geschäft. Schanigarten & Lager – alles gut durchdacht Ein ganzjährig genehmigter und aufwendig gestalteter Schanigarten mit rund 20 Sitzplätzen bietet zusätzliches Umsatzpotenzial und lädt Passanten zum Verweilen ein. Für Ihre Waren und Vorräte steht ein separates ca. 15 m<sup>2</sup> großes Lager zur Verfügung, ausgestattet mit Schockfroster, zwei Tiefkühlern und insgesamt 50 kW Elektro-Anschlussleistung – optimal für jede Art von gastronomischer Produktion. Flexibilität, die überzeugt Flexible Pachtvertragsgestaltung: Ob 1 Jahr, 5 Jahre oder 10 Jahre – Sie wählen das für Ihr Konzept passende Zeitmodell. All-In Pacht: 5.000 € plus 20 % USt pro Monat: Darin sind alle üblichen Betriebskosten inkludiert. Hinzu kommen lediglich Energie, Versicherung und etwaige Gerätekosten. Zusätzliche Geräte oder Startunterstützung: Auf Wunsch können Sie weitere Ausstattung oder auch weitergehende Assistenz beim Startup in Anspruch nehmen (Entgelt nach Vereinbarung). Zentrale Lage im begehrten Alsergrund Die Gegend rund um die Universität und Schottentor zählt zu den gefragtesten Lagen Wiens - bekannt für eine urbane Mischung aus Wohn-, Büro- und Geschäftsumfeld sowie studentischem Leben. Profitieren Sie von einer hervorragenden Infrastruktur und Kundenfrequenz – sowohl von Anrainern als auch von Studenten, Pendlern und Touristen - je nach Ihrem persönlichen Konzept. Ihr perfekter Neustart im Gastro-Bereich Ob convenience food to go, gemütliches Café oder kreatives Fusion-Konzept – die Location eröffnet zahlreiche Möglichkeiten. Dank der ablösefreien Übergabe sind Sie von Tag 1 an bereit, Ihre Vision umzusetzen. Die professionelle Ausstattung, das große Platzangebot und die attraktive Lage bilden dafür die ideale Grundlage. Interesse geweckt? Vereinbaren Sie noch heute einen Besichtigungstermin und überzeugen Sie sich selbst von diesem einmaligen Angebot. Sie erhalten gerne aussagekräftige Fotos, die genaue Adresse und weitere Informationen. Wir freuen uns darauf, Ihnen dieses Angebot auch vor Ort persönlich vorzustellen!

Erfordernis:

Miete	€	5000	zzgl
			20%
			USt.

Umsatzs€ 1000  
teuer

-----  
-----  
Gesamt € 6000  
betrag

-----  
Heizwär 110.0 k  
mebedarWh/(m<sup>2</sup>a  
f: )  
Klasse C  
Heizwär  
mebedar  
f:

Sehr geehrte Interessentinnen und Interessenten! Bitte beachten Sie, dass wir Ihnen zum allgemeinen Schutz die Möglichkeit bieten, eine Video-Live-Besichtigung in Anspruch zu nehmen. Im Falle persönlicher Besichtigungen werden wir uns bemühen, größtmöglichen Abstand zu halten und Hygienemaßnahmen zu ergreifen, die ein Infektionsrisiko so weit wie möglich minimiert.

Haben Sie eine Immobilie zu vermieten oder zu verkaufen? Vereinbaren Sie noch heute Ihren kostenlosen Beratungstermin unter 01/714 83 70 oder unter [www.remax-solutions.at](http://www.remax-solutions.at). Wir freuen uns von Ihnen zu hören!