

# ARAG Verbraucherinformation

Düsseldorf, 05.08.2025 1/4



## Rechte und Pflichten im Restaurant

ARAG Experten über verlorenen Appetit und lange Wartezeiten im Restaurant

**Ein Restaurantbesuch sollte eigentlich entspannt und genussvoll sein. Doch manchmal stehen plötzlich rechtliche Fragen auf der Speisekarte: Dürfen Wirte No-Show-Gebühren verlangen, wenn man eine Reservierung verpasst? Müssen Gäste auch zahlen, wenn das Essen nicht schmeckt? Und wie sieht es mit Kindertellern, Garderobenhaftung oder langen Wartezeiten aus? Die ARAG Experten klären auf, welche Rechte und Pflichten Gäste und Gastronomen tatsächlich haben.**

### **Gebühren für eine Tischreservierung?**

Eine Tischreservierung im Restaurant hat je nach Anzahl der Gäste erhebliche Auswirkungen auf Personalplanung, Einkäufe sowie Vorbereitungen. Daher kann theoretisch Schadensersatz oder eine sogenannte No-Show-Gebühr erhoben werden, falls die Gäste ihre Reservierung zu spät oder gar nicht absagen. Aber solch eine Regelung muss mindestens rechtssicher in den Allgemeinen Geschäftsbedingungen (AGB) formuliert und einsehbar sein. Ansonsten ist die Forderung nicht wirksam und der Betroffene kann die Zahlung verweigern. Darüber hinaus muss der Gast, der die Gebühr zahlen soll, die Möglichkeit haben, nachzuweisen, dass dem Gastronomen theoretisch gar kein Schaden entstanden ist. Beispielsweise, weil er den Tisch wieder vergeben konnte. Grau ist also alle Theorie. Und die hakt schon zu Beginn. Denn wem will man die Gebühr auferlegen, wenn für eine Reservierung in der Regel nur eine Telefonnummer erforderlich ist?

### **Recht auf begrenzte Nutzungszeiten?**

Die Vergabe von Zeitfenstern für das Essen, in der Regel sind das zwei Stunden, hat sich in Deutschland während der Corona-Pandemie etabliert, als die Plätze besonders begrenzt waren und so das Restaurant besser ausgelastet werden konnte. Im Ausland ist dieses Prozedere allerdings schon seit Jahren üblich. Und die ARAG Experten weisen darauf hin, dass es durchaus erlaubt ist, die Tischzeiten zu begrenzen. Denn Gastronomen haben Hausrecht im eigenen Betrieb und können solche Regeln selbst bestimmen.

### **Hat's geschmeckt?**

Was man verzehrt, muss man in der Regel bezahlen. Erst alles verputzen und sich dann beschweren, ist daher keine gute Idee. Wem es nicht schmeckt, der sollte so früh wie möglich das Service-Personal darauf hinweisen. Ob es dann ein neues Gericht gibt, hängt vom Fall ab: Mag man die Speisen einfach nicht, liegt es im Ermessen des Personals, ob eine alternative Bestellung kostenfrei möglich ist. Zumindest, sofern die Speise nachweislich ordnungs- und vertragsgemäß zubereitet wurde (Amtsgericht

# ARAG Verbraucherinformation

Düsseldorf, 05.08.2025 2/4



Auerbach, Az.: 3 C 883/01). Ist etwas anderes auf dem Teller als in der Speisekarte beschrieben, können Gäste auf einen Austausch oder eine Nachbesserung bestehen. Oder aber sie erklären sich bereit, das falsch gelieferte Gericht zu essen. Ist der Preis dafür höher, raten die ARAG Experten, vorher zu klären, dass man nur den niedrigeren Preis für die ursprüngliche Bestellung zahlen muss. Ist etwas ungenießbar, weil z. B. eine Schnecke im Salat auftaucht, hat man natürlich das Recht, das Essen zurückzugeben und etwas anderes zu bestellen. Ist der Appetit daraufhin vergangen, muss man nur das bezahlen, was man bis dahin verzehrt hat (Amtsgericht Burgwedel, Az.: 22 C 669/85).

## **Zu lange aufs Essen gewartet?**

Wartet man mehr als 90 Minuten auf sein Essen, darf man laut ARAG Experten die Rechnung um rund ein Drittel kürzen (Landgericht Karlsruhe, Az.: 1 S 196/92). Eine zu lange Wartezeit bei der Rechnung entbindet Gäste hingegen nicht von der Zahlung. Aber man muss nicht ewig warten. Es gibt zwar keine genaue gesetzliche Regelung zur Wartezeit, aber wenn man nach mehr als einer halben Stunde keine Rechnung bekommt und mehrfach nachgefragt hat, darf man gehen. Allerdings sind Gäste hier in der Beweispflicht und man muss seine Adresse hinterlassen, damit man eine Rechnung geschickt bekommen kann. In allen anderen Fällen bleibt es Zechnprellerei. Daher raten die ARAG Experten, Eigeninitiative zu übernehmen und direkt zur Servicekraft oder zum Wirt zu gehen, um zu zahlen.

## **Kinderteller und Seniorenteller für Jedermann?**

Grundsätzlich darf jeder alles bestellen, was in der Speisekarte angeboten wird. Allerdings ist es dem Restaurantbetreiber vorbehalten, das Angebot einzuschränken. Zudem sind alle Inhalte der Speisekarte unverbindliche Angebote. Der Wirt muss also nicht immer alle genannten Speisen vorhalten, sondern darf Gerichte streichen, die gerade ausverkauft sind. Auch müssen nicht alle genannten Getränke vorrätig sein.

Bei Senioren- und Kindertellern ist der Preis in der Regel deutlich günstiger, weil die Portion kleiner ausfällt oder auf Bestandteile verzichtet wird. Daher sind solche Gerichte auch ideal für Besucher mit kleinem Hunger oder kleinem Budget. Und auch, wenn vermutlich viele Restaurants ein Auge zudrücken: Der Restaurantbetreiber darf laut ARAG Experten vorgeben, ab oder bis zu welchem Alter seine Kunden diese speziellen Gerichte bestellen dürfen. Genauso hängt es vom Wirt ab, ob sich Erwachsene ein Hauptgericht teilen dürfen. Auch für Beilagen wie z. B. Salate oder Pommes gilt: Werden sie explizit nur als Beilagen zu einem Hauptgericht serviert, können Gäste nicht darauf bestehen, sie als Hauptgericht zu bestellen. Allerdings darf ein Gastronom nicht vorschreiben, welchen Gang man ordert. So ist es z. B. möglich, dass sich Gäste nur eine Vorspeise bestellen und auf einen Hauptgang verzichten.

# ARAG Verbraucherinformation

Düsseldorf, 05.08.2025 3/4



## **Keine Haftung für die Garderobe?**

Schilder an Garderoben, dass bei Diebstahl keine Haftung übernommen wird, sind laut ARAG Experten nicht viel mehr als Dekoration. Denn für die Haftungsfrage kommt es darauf an, ob mit dem Restaurant ein Verwahrungsvertrag geschlossen wurde. Das ist allerdings in der Regel nicht der Fall, wenn Jacken oder Mäntel an der Garderobe aufgehängt werden. Nur in dem seltenen Fall, dass der Gastwirt die Garderobe in einem separaten, unbewachten Raum deponiert, kann unter Umständen eine Haftung für gestohlene Jacken in Betracht kommen.

## **Ein Fleck: oh Schreck!**

Mit tollpatschigen, kleckernden Gästen rechnet wohl jeder Gastwirt. Doch wer zahlt für die Reinigung oder ersetzt sogar den Schaden, wenn Reinigen nicht hilft? Die ARAG Experten verweisen in diesem Zusammenhang auf einen konkreten Fall, in dem ein Restaurantbesitzer 3.000 Euro Schadensersatz von einem Gast forderte. Die Frau hatte beim Nachschenken von Rotwein nicht nur das Glas, sondern auch die Sitzecke getroffen. Diese hatte jetzt hässliche Rotweinflecken auf dem cremefarbenen Polster. Der Stoff war nicht zu reinigen und nachkaufen konnte man ihn auch nicht. Daraufhin ließ der Gastwirt gleich sämtliche Möbelstücke neu beziehen. Mit den knapp 900 Euro, die die Haftpflichtversicherung der Restaurantbesucherin ihm zahlte, wollte er sich nicht zufriedengeben und zog vor Gericht. Doch dort unterlag der Gastronom. Denn die Richter waren der Ansicht, dass die Wahl eines derart kostbaren Polsterbezugs nicht der Frau anzulasten sei. Zudem sind Essen und Trinken in einem Restaurant übliche Handlungen, verbunden mit üblichen Gefahren durch Verschütten oder Kleckern. Und sofern die Schäden nicht vorsätzlich oder grob fahrlässig herbeigeführt werden, muss der Betreiber einer Gaststätte schlichtweg damit rechnen (Amtsgericht Augsburg, Az.: 23 C 149/03).

Weitere interessante Informationen unter:

<https://www.arag.de/versicherungs-ratgeber/>

Sie wollen mehr von den ARAG Experten lesen oder hören?

Dann schauen Sie im [ARAG newsroom](#) vorbei.

# ARAG Verbraucherinformation

Düsseldorf, 05.08.2025 4/4



## Ihre Ansprechpartnerin

Jennifer Kallweit

Konzernkommunikation/Marketing ARAG SE

Pressereferentin

Telefon: 0211 963-3115

E-Mail: [Jennifer.Kallweit@ARAG.de](mailto:Jennifer.Kallweit@ARAG.de) [www.ARAG.com](http://www.ARAG.com)

Sie möchten unsere Verbraucher-Informationen nicht mehr erhalten? Melden Sie sich [hier](#) ab.

Die ARAG ist das größte Familienunternehmen in der deutschen Assekuranz und versteht sich als vielseitiger Qualitätsversicherer. Sie ist der weltweit größte Rechtsschutzversicherer. Aktiv in insgesamt 19 Ländern – inklusive den USA und Kanada – nimmt die ARAG über ihre internationalen Niederlassungen, Gesellschaften und Beteiligungen in vielen internationalen Märkten mit ihren Rechtsschutzversicherungen und Rechtsdienstleistungen eine führende Position ein. Ihren Kunden in Deutschland bietet die ARAG neben ihrem Schwerpunkt im Rechtsschutzgeschäft auch eigene einzigartige, bedarfsorientierte Produkte und Services in den Bereichen Komposit und Gesundheit. Mit mehr als 6.100 Mitarbeitenden erwirtschaftet der Konzern ein Umsatz- und Beitragsvolumen von über 2,8 Milliarden €.

**ARAG SE** ARAG Platz 1 · 40472 Düsseldorf **Aufsichtsratsvorsitzender** Dr. Dr. h. c. Paul-Otto Faßbender  
**Vorstand** Dr. Renko Dirksen (Vorsitzender) · Dr. Matthias Maslaton · Wolfgang Mathmann · Dr. Shiva Meyer ·  
Hanno Petersen · Dr. Joerg Schwarze

**Sitz und Registergericht** Düsseldorf · HRB 66846 · USt-ID-Nr.: DE 119 355 995