



## Erfolgreiches Gastronomieobjekt zu verpachten

### Starten Sie sofort im Ratskeller Niedernhausen

Gesucht wird ein erfahrener Gastronom, der ein etabliertes Objekt mit Geschichte übernehmen und weiterentwickeln möchte:

Im Zentrum von Niedernhausen (Taunus) wird eine seit über 40 Jahren erfolgreich geführte Gaststätte neu verpachtet. Der Betrieb wurde 2019 umfassend modernisiert, ist vollständig ausgestattet und bietet einen sofortigen, reibungslosen Einstieg – inklusive voll ausgestatteter Küche, Gastraum mit 71 Sitzplätzen, Kegelbahn, Außenbereich sowie Lager- und Kellerräumen.

Eine genehmigte Erweiterungsfläche mit separatem Zugang bietet zusätzlich Raum für neue Ideen – flexibel nutzbar und in Absprache individuell gestaltbar.

Ein Standort mit gewachsener Struktur, ideal für Gastronomieprofis, die Wert auf Qualität, Substanz und klare Perspektiven legen.

## DATEN & FAKTEN

- Gesamtfläche innen ca. 290 m<sup>2</sup>
- ca. 230 m<sup>2</sup> Gastraumfläche
- ca. 30 m<sup>2</sup> Küchenfläche
- ca. 30 m<sup>2</sup> Lagerfläche
- ca. 40 m<sup>2</sup> Terrasse
- Hauptenergieträger Öl
- sofort betriebsbereit
- sehr gut ausgestattet

## KONDITIONEN

- Pacht 2.600€ zuzüglich USt.
- Monatliche Nebenkosten ca. 700€ zuzüglich USt.
- Kautions 7.800€
- Laufzeit 5 Jahre mit Option
- kurzfristig verfügbar
- Abstand auf Verhandlungsbasis

## ADRESSE

Lenzhahner Weg 2  
65527 Niedernhausen

# Der Gastraum:



Haben wir Ihr Interesse geweckt?  
Dann zögern Sie nicht uns zu kontaktieren unter  
[kontakt@raimannconcepts.de](mailto:kontakt@raimannconcepts.de) oder 06126 226 444 0

**raimannConcepts**  
gastro.beratung

# Gastraum & Ausstattung-Funktionalität trifft Atmosphäre:

Der zentrale Gastraum der bestehenden Gaststätte erstreckt sich über eine Fläche von ca. 170 m<sup>2</sup>, inklusive Sitzbereich, Thekenzone, Kegelbahn sowie angeschlossenen Nebenräumen. Die Raumaufteilung ist durchdacht, gut proportioniert und bietet eine einladende, zugleich funktionale Atmosphäre, die sowohl Stammkundschaft als auch Laufkundschaft anspricht.

## **Innenbereich**

Gastraum mit ca. 71 Sitzplätzen, bestehend aus einem offenen, aber klar gegliederten Raumkonzept mit verschiedenen Sitzgruppen (Tische für 2 bis 6 Personen)

- Zentrale Theke mit Zapfanlage, Kühltechnik und ausreichend Platz für Servicepersonal
- Kegelbahn mit zwei Scherenbahnen, ausgestattet für ca. 20 Gäste, mit eigenem Bereich, ideal für Gruppenreservierungen oder Vereinsabende
- Barrierearmer Zugang (ebenerdig)

## **Außenbereich**

- Sonniger Außenbereich mit ca. 30 Sitzplätzen, direkt an das Gebäude angeschlossen, teils beschattet, ideal für den Tagesbetrieb sowie Abendgeschäft in der warmen Jahreszeit

## **Technik & Ausstattung**

Die Gaststätte wurde im Jahr 2019 umfassend renoviert und modernisiert. Dabei wurden folgende Bereiche erneuert:

- Komplette neue Fensteranlagen
- Neue Eingangstüre mit Wärmeschutzverglasung
- Sanitäreinrichtungen in modernem Standard
- Elektrik, Beleuchtung und Böden
- Ausstattung der Theke und Oberflächen im Gastraum

## **Mobiliar & Inventar für die eine Abstandsanzahlung anfallen**

- Die Abstandsanzahlung ist individuell mit dem aktuellen Pächter zu verhandeln.
- Hochwertige Bestuhlung und Tische in klassischem Stil
- Tischwäsche, Besteck, Gläser, Geschirr, Servierutensilien
- Voll ausgestatteter Thekenbereich mit Kühlung, Spüle und Gläserspülmaschine
- Die Kücheneinrichtung und alle darin vorhandenen Geräte
- Die Einrichtung ist gepflegt, zeitlos gestaltet und erlaubt eine sofortige Wiederinbetriebnahme.

Haben wir Ihr Interesse geweckt?

Dann zögern Sie nicht uns zu kontaktieren unter

**[kontakt@raimannconcepts.de](mailto:kontakt@raimannconcepts.de) oder 06126 226 444 0**

## Der Thekenbereich:



Haben wir Ihr Interesse geweckt?  
Dann zögern Sie nicht uns zu kontaktieren unter  
[kontakt@raimannconcepts.de](mailto:kontakt@raimannconcepts.de) oder 06126 226 444 0

**raimannConcepts**  
gastro.beratung

# Die Restaurantküche:



## Küche – Vollaustattet und praxisgerecht eingerichtet

Die Küche der Gaststätte bildet das funktionale Zentrum des Betriebs – modern, effizient und vollständig ausgestattet, optimal geeignet für den laufenden À-la-carte-Betrieb sowie für Veranstaltungen und Gruppenservice. Die Küche wurde im Zuge der umfassenden Sanierung 2019 vollständig erneuert und entspricht heutigen Anforderungen an eine professionelle Gastronomie.

### Ausstattung im Überblick:

- Voll ausgestattete Produktionsküche auf Gastronomiestandard
- Gasanschluss sowie Starkstromversorgung vorhanden
- Großzügiger, hygienisch gestalteter Arbeitsbereich mit funktionaler Anordnung
- Begehbare Kühlraum mit zentralem Zugang
- Professionelle Gerätschaften, darunter:
  - Gasherd mit mehreren Flammen
  - Kombidämpfer
  - Fritteusen
  - Bain-Marie
  - Kühltische und Tiefkühlschränke
- Spülstraße mit Haubenspülmaschine
- Edelmöblierung durchgehend
- Besonderes Highlight: Tandoori-Ofen

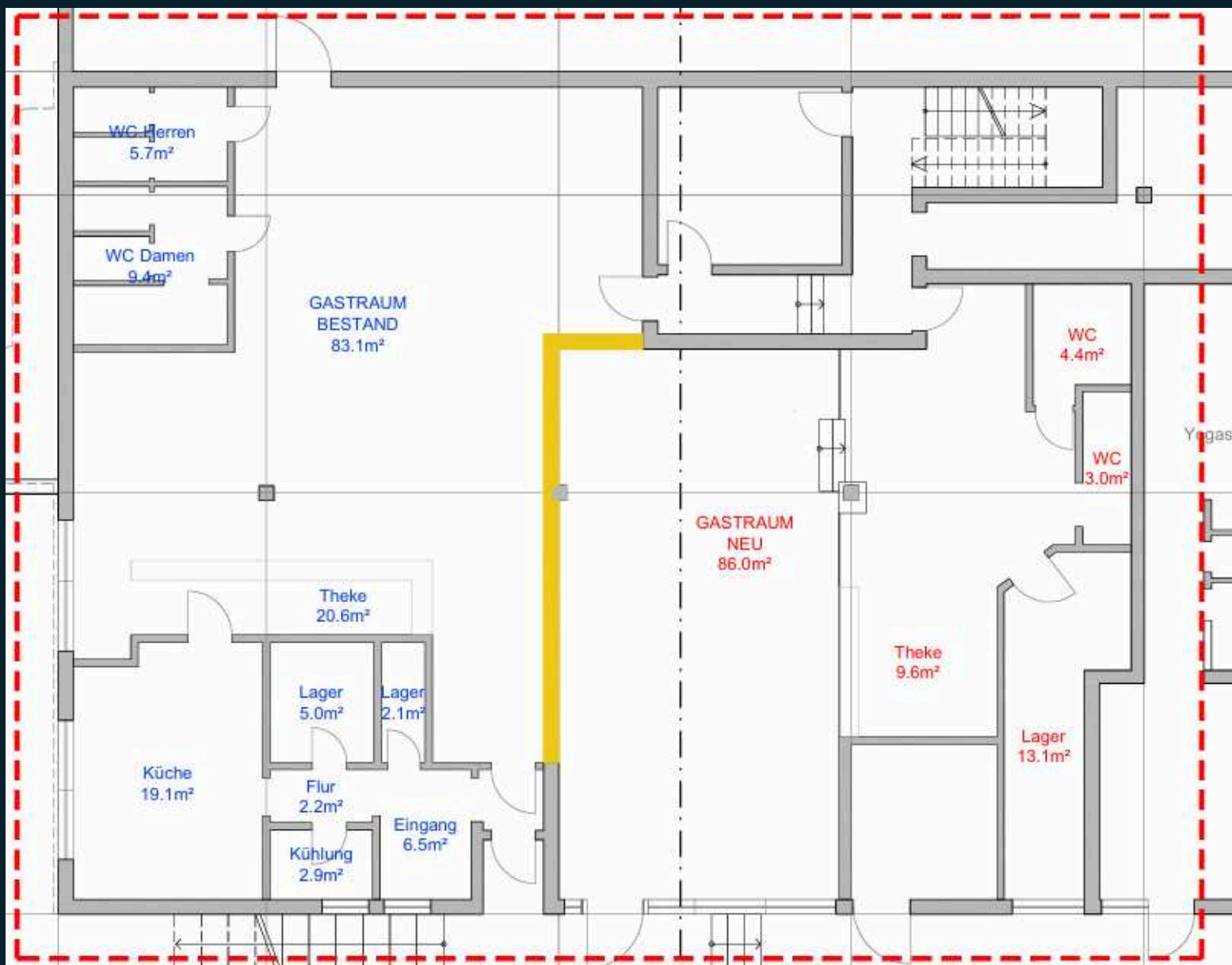
Ein besonderes Ausstattungsmerkmal ist der fest installierte Tandoori-Ofen für die Zubereitung von authentisch indischen Gerichten wie Tandoori Chicken, Naan, Chapati oder marinierten Spezialitäten. Dieser Ofen eröffnet neue kulinarische Möglichkeiten im Bereich ethnischer Küche, Fusionsküche oder moderner Grillgerichte – sowohl als Zusatzangebot im klassischen Betrieb als auch als Basis für ein eigenständiges Konzept.

Haben wir Ihr Interesse geweckt?

Dann zögern Sie nicht uns zu kontaktieren unter

**[kontakt@raimannconcepts.de](mailto:kontakt@raimannconcepts.de) oder 06126 226 444 0**

# Grundriss der Bestandsfläche und neuer Fläche :



## Nutzungsperspektiven:

Die Immobilie bietet vielfältige Möglichkeiten zur konzeptionellen Erweiterung der bestehenden Gastronomie – entweder integriert oder als separates Geschäftskonzept unter einem Dach. Denkbar sind u. a.:

- Eventlocation mit eigener Atmosphäre
- Bistro oder Weinbar
- Feinkostverkauf oder Vinothek
- Barista-Kaffeebereich / Frühstückskonzept
- Seminar- und Schulungsraum mit Catering-Anbindung
- Take-away / Streetfood-Konzept mit separatem Eingang

Haben wir Ihr Interesse geweckt?

Dann zögern Sie nicht uns zu kontaktieren unter

[kontakt@raimannconcepts.de](mailto:kontakt@raimannconcepts.de) oder 06126 226 444 0

# Erweiterungsfläche – Attraktives Entwicklungspotenzial mit eigener Identität

Direkt an die bestehende Gaststätte angrenzend befindet sich ein ehemals gewerblich genutztes Ladenlokal, das eine Fläche von ca. 130 m<sup>2</sup> umfasst und über einen separaten Eingang sowie eine großzügige Fensterfront zur Straßenseite verfügt. Der Zugang zum Außenbereich ist ebenfalls über das Nebengebäude möglich.

## Flächenaufteilung

Die Erweiterungseinheit gliedert sich in:

- Hauptraum mit ca. 60 m<sup>2</sup> Nutzfläche – offen, hell und mit hoher Sichtbarkeit durch breite Fensterflächen
- Nebenräume: Küche, Lagerraum, WC-Anlage
- Zugang zum Außenbereich

## Baurecht & Planungssicherheit

- Baugenehmigung zur Verbindung der beiden Gewerbeeinheiten liegt vor
- Der geplante Durchbruch der Zwischenwand ist baulich möglich und bereits behördlich genehmigt.
- Die Umsetzung erfolgt in Abstimmung mit dem neuen Pächter
- Der Innenbereich ist aktuell renovierungsbedürftig – Gestaltung und Ausstattung können im Rahmen eines gemeinsam abgestimmten Konzepts individuell angepasst werden.

## Ihre Gestaltungsfreiheit

Dem neuen Pächter wird bei der Planung und Umsetzung des Erweiterungsbereichs Mitspracherecht bei der Raumgestaltung, Materialwahl und Ausstattung eingeräumt. Somit bietet sich hier die seltene Gelegenheit, eine Fläche nach eigenen Bedürfnissen zu entwickeln und in das bestehende Gastronomiekonzept zu integrieren – sowohl funktional als auch optisch.

Haben wir Ihr Interesse geweckt?

Dann zögern Sie nicht uns zu kontaktieren unter

**[kontakt@raimannconcepts.de](mailto:kontakt@raimannconcepts.de) oder 06126 226 444 0**

# Der neue Gastraum:



Haben wir Ihr Interesse geweckt?  
Dann zögern Sie nicht uns zu kontaktieren unter  
[kontakt@raimannconcepts.de](mailto:kontakt@raimannconcepts.de) oder 06126 226 444 0

**raimannConcepts**  
gastro.beratung

# Die Toiletten:



Haben wir Ihr Interesse geweckt?  
Dann zögern Sie nicht uns zu kontaktieren unter  
[kontakt@raimannconcepts.de](mailto:kontakt@raimannconcepts.de) oder 06126 226 444 0

**raimannConcepts**  
gastro.beratung

# Niedernhausen im Taunus:

Niedernhausen liegt im südhessischen Rheingau-Taunus-Kreis und zählt rund 15.000 Einwohner. Die Gemeinde befindet sich in landschaftlich reizvoller Lage am Übergang zwischen dem Rhein-Main-Gebiet und dem Naturpark Rhein-Taunus – eingebettet zwischen Wiesbaden, Idstein und dem Taunuskamm. Die Region zeichnet sich durch eine hohe Lebensqualität, wachsende Bevölkerungszahlen und eine starke Anbindung an den Ballungsraum Frankfurt/Wiesbaden aus.

Besonders hervorzuheben ist die exzellente Verkehrsanbindung: Der Bahnhof Niedernhausen ist Endstation der S-Bahn-Linie S2 des Rhein-Main-Verkehrsverbundes. Diese verbindet Niedernhausen im dichten Takt mit Frankfurt, Offenbach und Dietzenbach. Darüber hinaus bestehen direkte Regionalbahnverbindungen nach Wiesbaden und Limburg. Die Autobahn A3 ist in wenigen Minuten erreichbar, was die Gemeinde auch für Pendler attraktiv macht.

Niedernhausen verfügt über eine gute Infrastruktur mit Schulen, Kindergärten, Einkaufsmöglichkeiten und ärztlicher Versorgung. Zudem wird das kulturelle und gastronomische Angebot durch die Nähe zu Wiesbaden und die naturnahe Lage ergänzt – ideale Voraussetzungen für gastronomische Konzepte mit regionalem Bezug, Ausflugsgastronomie oder moderne Eventgastronomie.

Durch die Kombination aus ruhiger Taunuslage, guter Erreichbarkeit und wachsender Einwohnerzahl bietet Niedernhausen ein attraktives Umfeld für eine nachhaltig erfolgreiche Gastronomie.



Haben wir Ihr Interesse geweckt?

Dann zögern Sie nicht uns zu kontaktieren unter

**[kontakt@raimannconcepts.de](mailto:kontakt@raimannconcepts.de) oder 06126 226 444 0**

**raimannConcepts**  
 **gastro.beratung**

## Weitere Informationen:

- Baujahr des Gebäudes 1977
- stetig erweitert und modernisiert
- Umfangreiche Renovierung 2019
- neu gedämmte Fassade
- Betriebsbereites Restaurant
- voll ausgestattete Küche
- etabliertes Außer-Haus-Geschäft
- Terrasse voll möbliert
- ausreichend Lagerfläche vorhanden
- funktionsfähige Kegelbahn
- S-Bahn Anschluss nach Frankfurt
- Mitsprache bei der Gestaltung der zusätzlichen Flächen
- Gasanschluss in der Küche
- Energieausweis wird erstellt
- ausreichend Parkplätze vorhanden

## Einwohner der Gemeinde :

- ca. 15.000

## Einzugsgebiet 20 km:

- ca. 495.000 Einwohner

## Entfernungen:

- Idstein 8 km
- Eppstein 9 km
- Wiesbaden 12 km
- Mainz 23 km
- Frankfurt 33 km

Wir möchten Sie darauf hinweisen, dass dieses Exposé ausschließlich zu Informationszwecken dient und keine rechtliche Verbindlichkeit aufweist. Es soll Ihnen als Orientierungshilfe dienen, aber die darin enthaltenen Informationen sind nicht als vertragliche Zusagen zu verstehen. Bitte haben Sie Verständnis dafür. Die verbindlichen Leistungsverpflichtungen von raimannConcepts ergeben sich ausschließlich aus den in einem abgeschlossenen Vertrag festgelegten und vereinbarten Bedingungen.

Haben wir Ihr Interesse geweckt?

Dann zögern Sie nicht uns zu kontaktieren unter

**[kontakt@raimannconcepts.de](mailto:kontakt@raimannconcepts.de) oder 06126 226 444 0**