



TONI'S

by WENISCH

*Gasthaus Grill
Events*



GRUPPEN MENÜS & BUFFETS

FÜR DEN EMPFANG

KLASSISCHER PROSECCOEMPfang 6.9 €

inkl. Orangensaft und Wasser in Karaffen

TONI'S GEMISCHTE BEGRÜSSUNG 9.9 €

Kreativ & spritzig: Lillet Wild Berry | Pink Grape Lemonade | Aperol Spritz

Bierauswahl: TONI's Bier (Pils) | Gösser Radler | Erl Mini-Weißbier

Alkoholfrei & hausgemacht: hausgemachte Heidelbeer-Ingwer-Limonade mit frischer Minze

Kleine Knabbereien: Salzstangen & Grissini | Wasser in Karaffen

Dazu servieren wir auf Wunsch...

TONI'S CANAPÉS 8.9 €

Kreativ belegt und garniert (3 Stück pro Person) | auch vegetarische & vegane Alternativen!

WARMES & KALTES FINGERFOOD 14.9 €

Beef Tatar mit Röstbrot | Pulled OX Burger „Mini“ | Chicken-Wrap mit Romanasalat und Cherrytomaten | vegetarisch: Quiche Lorraine | BIO-Bergkäse und Trauben Spieße | vegetarisch: Selleriecremesuppe im Shooter | vegan: Erbsen Guacamole im Cornet | Sashimi vom Thunfisch mit Avocado und Mango



UNSERE SHARING PAKETE

AB 4 PERSONEN

KAISERLICH BAYERISCH 29.9 €

Hauptgang: Brotzeit Variation am Tisch eingestellt – to share

Wurst – und Schinkenspezialitäten aus der hauseigenen Metzgerei | verschiedene Käsesorten & Obazda | 2 hausgemachte Aufstriche & Butter | kleine bayerische Wurstsalate | Backhendl mit Kartoffel – Gurken-Salat | Bauernbrot & Brezen von der Bäckerei Hahn

Nachspeise: TONI's Topfen Kaiserschmarrn – to share

Karamellisiert, geröstete Mandeln | Zwetschgenröster | Apfelmus

BBQ RIBS 34.9 €

Vorspeise: 3 Aufstriche & Brot Mix – to share

Hauptgang: Heiße BBQ Ribs aus dem Ofen – to share

mit Steakfries | Coleslaw | Sauerrahm-Dip & BBQ-Dip

Nachspeise: Kleines Dessert zum Löffeln

TONI'S STEAKTASTING 44.9 €

Vorspeise: 3 TONI's Tapas – to share

Aufstrich der Saison | Mini Suppe der Saison im Shooter | Carpaccio vom Ochs | TONI's Brot Mix

Hauptgang: 3 Holy Beef Steak Cuts – to share

Ochsenfilet | Rumpsteak | Bürgermeisterstück

Dazu servieren wir...

Kräftige Kalbsjus | Kräuterbutter | gegrilltes Gemüse der Saison | Kartoffelgratin

Nachspeise: TONI's kleine Dessertvariation – to share



START YOUR DAY RIGHT!

TONI's FRÜHSTÜCKSPAKETE

MO – **SA** 8.00 bis 11.00 Uhr

WEISSWURSTFRÜHSTÜCK 9.9 €

Ab 4 Personen

Weißwürste aus der eigenen Metzgerei mit frischen Brezen und süßem Senf

MO – **FR** 8.00 bis 10.00 Uhr

FRÜHSTÜCK LIGHT 18.9 €

Ab 4 Personen

Das ist inklusive

DINZLER Kaffee & Co. | Teespezialitäten | Prosecco & Fruchtsäfte | Brot, Semmeln, Brezen & Co. der Bäckerei Hahn | Aufstriche süß & pikant | frische Früchte & knackiges Gemüse | Cerealien, Joghurt & Co. | Kuhmilch, vegane Mandelmilch & laktosefreie Milch | Chia Pudding & Co. (vegan) | Schinken- & Wurstspezialitäten aus der eigenen Metzgerei | Käseaufschnitt, BIO Bergkäse & verschiedene Weichkäse | Croissants & Kuchen

Highlights aus der Showküche – TONI's warmes Frühstück

Rührei & Spiegelei (unsere Eier stammen von glücklichen Hühnern vom Eierhof Strauß aus Hadersbach bei Geiselhöring) | gebratener Bacon aus der eigenen Metzgerei | frische Waffeln mit passenden Toppings

MO – **SA** 8.00 bis 11.00 Uhr

FRÜHSTÜCK DELUXE 22.9 €

Ab 35 Personen

Das ist inklusive

Siehe Team-Frühstück light

Highlights aus der Showküche – TONI's warmes Frühstück

Siehe Team-Frühstück light
+ eine Stunde länger Frühstücksgenuss

Bei unserem Frühstück Deluxe servieren wir zusätzlich

Weißwürste & Wiener aus der eigenen Metzgerei | Pancakes mit Ahornsirup



TONI'S GRILL & BUFFET PAKETE

AB 50 PERSONEN

BAYERISCH

GANG 1

Am Tisch eingestellt

TONI's kleine Brotzeitvariation – to share

GANG 2

Als Buffet aufgebaut

Fleisch: Gegrilltes Krusten-Wammerl aus der Rein | Augustiner Dunkelbiersoße

Fisch: Gebratenes Zanderfilet | Riesling Schaumsoße

Beilagen: Reiberknödel | Semmelknödel | Sauerkraut | Lauchkartoffeln

Gemüse & Salate: Wurzelgemüse | Kartoffelsalat | Krautsalat | Gurkensalat

Vegetarisch: Kaspressknödel mit brauner Butter

GANG 3

Als Buffet aufgebaut

Süßes im Glas: Zweierlei Schokoladenmousse | Weißbier Tiramisu | frische Früchte

Unser Highlight: Karamellierter Topfen Kaiserschmarrn | Zwetschgenröster | Apfelmus

29.9 € p. Person exkl. Dessert

39.9 € p. Person inkl. Dessert

HOLY GRILL

GANG 1

Als Buffet aufgebaut

Fleisch: Holy Beef Flat Iron | Schweinefilet im Speckmantel | Geflügel-Grillspieß

Vom Grill: Hausgemachter Grillkäse | Knoblauch Baguette | Mediterraner Lachs

Gemüse: Maiskolben | Teriyaki Gemüse | Vichy Karotten

Beilagen: Süßkartoffelpommes | handgemachtes Kartoffelgratin

Vegan: Exotischer Couscous mit Granatapfelkernen

Dips: BBQ | Zaziki | Tomatenketchup | Kräuterbutter | Guacamole | Bärlauch | Chimichurri

Salate: Kartoffelsalat | Krautsalat | Karottensalat | Gurkensalat | Tomaten | 2 Dressings

Feinkost: Tomate Mozzarella | Rote Beete Carpaccio | mediterraner Nudelsalat | BIO Linsensalat | TONI's Brotsalat

GANG 2

Als Buffet aufgebaut

Dunkles Schokoladenmousse mit mariniertem Mango | TONI's Tiramisu | Zitrus

Crème Brûlée | weißes Kaffeemousse mit Waldbeerragout

32.9 € p. Person exkl. Dessert

42.9 € p. Person inkl. Dessert

BBQ DAHOAM

Unser Genussversprechen – das Beste aus unserer Region

GANG 1

Am Tisch eingestellt

3 TONI's Aufstriche inkl. Brot Mix – to share

GANG 2

Als Buffet aufgebaut

From Fark to Fork – das ist Holy Beef by Stefan Wenisch

Steaks & Cuts: Dry Aged: HOLY BEEF Tomahawk | Wet Aged: HOLY BEEF Roastbeef

Artgerecht & hochwertig aus der Region

Gebraten: Hähnchenbrüste

Geschmort: Pulled Chicken mit Curry-Ananas Marinade

10 Kilometer Lieferweg und von Hand geangelt

Fisch: Schlabacher Lachsforelle vom Gegenfurtner Alfred

Unser Beiwerk

Gemüse: Pak Choi & Vichy Karotten

Beilagen: Kartoffel-Trüffel Gratin | Kräuterpolenta

Vegan: Gefüllte rote Paprika mit Quinoa und Kichererbsen

Soßen: Portweinjus und Rieslingsoße

Dips: Handgemachte Erbsen Guacamole (vegan) | BBQ Dip | Tomatensalsa

Unser Highlight-Topping: Jordans Olivenöl und Fleur de Sel

GANG 3

Als Buffet aufgebaut

Dunkles Schokoladenmousse mit mariniertem Mango | TONI's Tiramisu | Zitrus

Crème Brûlée | weißes Kaffeemousse mit Waldbeerragout

41.9 € p. Person exkl. Dessert

51.9 € p. Person inkl. Dessert



TONI'S FLYING BUFFET

Unser Flying Buffet wird nach und nach serviert – Dauer ca. 90 Minuten

KALTES

- Thunfisch Tataki mit Avocado & Mango
- Carpaccio vom Ochsenfilet mit Parmesan & Rucola
- Vitello Tonnato mit Zitronenpfeffer & Kapernäpfel
- Blätterteigschnecken mit Schmand & Holy Beef Pastrami
- Gratiniertes Ziegenkäse mit gerösteten Walnüssen
- Mediterraner Brotsalat mit confierten Tomaten (vegetarisch)
- Rote Beete Tatar mit Limetten Marinade & Erbsen Guacamole (vegan)

WARMES

- Suppe der Saison im Shooter
- Rosa Bürgermeisterstück vom Ochs mit Thymianjus & Speckbohnen
- Pinsa Crudo mit Mozzarella & Serrano Schinken
- Lachsfilet mit Kartoffel-Gemüse-Gröstl & Krustentierschaum
- Kokos-Gemüse-Curry mit BIO Basmatireis (vegan)

SÜSSES

- Zitrus Crème Brûlée
- Lava Cake mit Vanille Kirschen
- TONI's Tiramisu mit frischer Minze
- Dunkles Schokoladenmousse mit Waldbeeren

34.9 € p. Person



www.genusshotel-wenisch.de

Folge uns auch auf  und 

Gültig für das Jahr 2025.
Saisonelle Änderungen vorbehalten. Preise sind
brutto und enthalten die aktuelle MwSt.