



# GROSSE WEIHNACHTSFEIER

Von 51 bis 300 Personen

## WO PROFESSIONALITÄT UND KOMFORT AUF EINANDERTREFFEN

Wenn Sie uns Ihre Weihnachtsfeier anvertrauen, können Sie sich darauf verlassen, dass wir unser Bestes geben, damit Sie und Ihre Gäste einen unvergesslichen Tag bei uns erleben.

Das liegt uns am Herzen, wir können gar nicht anders. Seit Jahren handeln wir nach diesem Grundsatz dieser besonderen Verantwortung.

Sowohl unsere Räumlichkeiten als auch unser erfahrener Service sorgen dafür, dass Ihre Trauung reibungslos und stilvoll verläuft.

### 3D-RUNDGANG

Sie möchten unsere Location im 3D-Rundgang erkunden?

Hier entlang...



## UNSER GENUSSHOTEL IM ÜBERBLICK

Das Genusshotel Wenisch hat sich ganz der Philosophie „Tradition & Moderne in perfekter Harmonie“ verschrieben. Es ist ein Haus mit Tradition, Charakter und gelebter Gastfreundschaft – aber eben auch ein Haus, das im Hier & Jetzt Freude, Frische und eine einnehmende Wohlfühlatmosphäre ausstrahlt.

### IN ALLER KÜRZE

- seit 1961 familiengeführt
- im Jahr 2017 mit viel Liebe komplett modernisiert und erweitert
- 4-Sterne Hotel mit 59 Zimmern, davon sind alle klimatisiert
- Gästehaus Wenisch mit 10 Zimmern, davon 4 Apartments
- Gasthaus TONI's mit dem Fokus auf regionale und nachhaltige Lebensmittel
- einzigartiges Ambiente im Alpin Chic-Stil
- eingewachsener Biergarten und moderne Terrasse als Teil einer Parkanlage am Bach gelegen
- hauseigene Tiefgarage und Parkplätze in unmittelbarer Nähe

### IHRE ANSPRECHPARTNER

Damit Ihre Weihnachtsfeier problemlos verläuft, stehen Ihnen Julia und Lisa mit Rat und Tat zur Seite.

Sie sind Ihre Ansprechpartner für alle Fragen zur Organisation Ihrer Weihnachtsfeier. Mit einem großen Organisationstalent sorgen Sie gemeinsam mit Ihnen für eine einmalige Weihnachtsfeier.



## EMPFANG AM SCHWEDENFEUER

Wir empfangen Sie auf der weihnachtlich dekorierten Terrasse und unserem im Sommer bekannten Biergarten.

### TONI'S WEIHNACHTLICHE BEGRÜSSUNG 6.9 €

Starten Sie mit einem weihnachtlichen Empfang mit unseren hausgemachten Heißgetränken & TONI's Bier bevor es zu den kulinarischen Highlights ins Gasthaus geht.

Im Preis inkludiert:

- TONI's hausgemachter roter Glühwein
- TONI's hausgemachter Maracujapunsch (alkoholfrei)
- TONI's Bier
- HOT Aperol



## WEIHNACHTSMENÜ PAKET

### PAKET BAYERISCH

#### GANG 1

Am Tisch eingestellt

TONI's 3erlei – to share

- Griebenschmalz | Kürbiskernaufstrich | Paprika Hummus (vegan)
- TONI's Brot Mix

#### 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

Im Glas serviert

Dunkles Lebkuchenmousse mit Bratapfelragout

35.9 € p. Person ohne Empfang

42.5 € p. Person mit Empfang



# WEIHNACHTSMENÜ PAKET

## PAKET TYPISCHE WEIHNACHT

### GANG 1

#### Am Tisch eingestellt

Vorspeisen-Etagere JAKOB – to share

- Paprika Hummus (vegan) | Kürbiskernaufstrich
- Handgerollter „Pulled Duck Wrap“ mit gezupfter Ente | Karamellzwiebel und Preiselbeeren
- Wenisch Geräuchertes & Cantaloupe Melone am Spieß
- Quiche mit Lauch & Räucherlachs | Zitronendip
- TONI's Brot Mix

### GANG 2

#### Als Buffet aufgebaut

**Fleisch:** Schweinefilet im Speckmantel mit Sherry-Rahmsoße

**Weihnachtsklassiker:** Rosa gebratene Entenbrust mit Walnuss-Aprikosen-Jus

**Fisch:** Lachsfilet mit Limettensoße

**Gemüse:** Vichy Karotten | Brokkoli | Blaukraut

**Beilagen:** Kartoffelgratin | Kräuterspätzle | BIO-Basmatireis

**Vegan:** Kokos Gemüse Curry

### GANG 3

#### Als Buffet aufgebaut

Süß & kreativ

#### Unsere hausgemachten Dessert-Klassiker im Glas

- Zitrus Crème Brûlée
- Nougatmousse mit marinierter Mango
- TONI's Spekulatius Tiramisu
- BIO Heumilch Panna Cotta mit Waldbeerragout

**46.9 €** p. Person ohne Empfang

**53.5 €** p. Person mit Empfang

## PAKET BBQ DAHOAM

### GANG 1

#### Am Tisch eingestellt

Vorspeisen-Etagere AGNES – to share

- Paprika Hummus (vegan) | Kürbiskernaufstrich
- Handgerollter „Pulled Duck Wrap“ mit gezupfter Ente | Karamellzwiebel und Preiselbeeren
- Wenisch Geräuchertes & Cantaloupe Melone am Spieß
- Quiche mit Lauch & Räucherlachs | Zitronendip
- Rote Beete Tatar mit Gemüsewürfel & Erbsen Guacamole (vegan)
- Carpaccio vom Rinderfilet mit Rucola | Parmesan und Basilikumpesto
- TONI's Brot Mix

### GANG 2

#### Als Buffet aufgebaut

**From Farm to fork – das ist Holy Beef by Stefan Wenisch**

**Steak & 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:** Schambacher 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:** Jordan's Olivenöl und Fleur de sel

### GANG 3

#### Als Buffet aufgebaut

#### Feinschmecker

- Dunkles Lebkuchenmousse mit Bratapfelragout
- Zitrus Crème Brûlée
- TONI's Spekulatius Tiramisu
- New York Cheesecake mit Himbeer coulis
- Frische Früchte: Ananas, Wassermelone, Cantaloupe Melone, grüne & rote Trauben
- Aus unserer Live-Kochstation: lauwarmer Kirschstrudel mit Sauerrahmeis

**59.9 €** p. Person ohne Empfang

**66.5 €** p. Person mit Empfang

## VORSPEISE ZUM TEILEN

SERVIERT

### TONI'S 3ERLEI 8.9 €

- Griebenschmalz | Kürbiskernaufstrich | Paprika Hummus (vegan)
- TONI's Brot Mix

### VORSPEISEN-ETAGERE JAKOB 12.9 €

- Paprika Hummus (vegan) | Kürbiskernaufstrich
- Handgerollter „Pulled Duck Wrap“ mit gezupfter Ente | Karamellzwiebel und Preiselbeeren
- Wenisch Geräuchertes & Cantaloupe Melone am Spieß
- Quiche mit Lauch & Räucherlachs | Zitronendip
- TONI's Brot Mix

### VORSPEISEN-ETAGERE AGNES 15.9 €

- Paprika Hummus (vegan) | Kürbiskernaufstrich
- Handgerollter „Pulled Duck Wrap“ mit gezupfter Ente | Karamellzwiebel und Preiselbeeren
- Wenisch Geräuchertes & Cantaloupe Melone am Spieß
- Quiche mit Lauch & Räucherlachs | Zitronendip
- Rote Beete Tatar mit Gemüsewürfel & Erbsen Guacamole (vegan)
- Carpaccio vom Rinderfilet mit Rucola | Parmesan und Basilikumpesto
- TONI's Brot Mix

## SUPPEN

### CREMESUPPEN MIT CROÛTONS & SCHNITTLAUCH 6.9 €

- Karotte & Ingwer
- Topinambur
- Marone & Staudensellerie

### KLARE OCHSENKRAFTBRÜHE MIT GEMÜSEWÜRFEL & SCHNITTLAUCH 6.9 €

- mit Grießnockerl
- mit Kräuter-Pfannkuchen-Streifen

## VORSPEISENKLASSIKER

BUFFET

### ADVENT SPEZIAL 13.9 €

- Hausgemachte Schinkenspezialitäten: Geräuchertes | Lachsschinken & Co.
- Handgerollter „Pulled Duck Wrap“ mit gezupfter Ente | Karamellzwiebeln & Preiselbeeren
- BIO Bergkäse mit Trauben
- TONI's Zwiebel Lauch Kuchen mit Räucherlachs & Zitronen-Schmand
- Serviettenknödel Carpaccio mit Gemüse-Meerrettich Vinaigrette & Käferbohnen
- Weihnachtlicher Quinoa Salat mit Cranberries (vegan)
- Reichhaltiges Salatbuffet mit zweierlei Dressings
- Vielfältige Brotauswahl mit Paprikafrischkäse & Rote Rüben Hummus

### BEST OF TONI'S VORSPEISENBUFFET 14.9 €

- Holy Beef Pastrami mit Apfel-Spitzkohlsalat und Paprika Aioli
- Handgerollter „Pulled Duck Wrap“ mit gezupfter Ente | Karamellzwiebeln & Preiselbeeren
- Winterlicher Brotsalat mit hausgebackenem Focaccia | Wintergemüse | Ziegenkäse | marinierten Birnen & Walnüssen
- Mini-Garnelen mit Mango-Curry Marinade
- Auberginentatar mit marinierten Kirschtomaten & Röstbrotchip (vegan)
- Rote Beete Carpaccio mit Avocado & Pinienkernen (vegan)
- Carpaccio vom Ochsenfilet mit Rucola | Parmesan & Basilikumpesto
- Reichhaltiges Salatbuffet mit zweierlei Dressings
- Vielfältige Brotauswahl mit Kräuterbutter & Kürbiskern-Aufstrich



## UNSER WEIHNACHTSSPECIALS

### WEIHNACHTLICHES DUETT 25.9 €

Rosa gebratene Entenbrust & geschmortes Kalbstafelspitz

Madeirajus | Karottenpüree | wilder Brokkoli | Wurzelgemüse | Kartoffelgratin

### RINDERROULADE 22.9 €

mit Natursoße | Petersilienpüree | Marktgemüse | Kräuter-Spätzle

## TONI'S KLASSIKER

### GRILL DUETT 21.9 €

Schweinefilet im Speckmantel & Hähnchenbrust mit Kräuterkruste

Jus | Grillgemüse | Röstzwiebeln | Bratkartoffeln mit Speck

### GESCHMORTES VOM OCHSEN 24.9 €

Ochsenbackerl

Schmorsoße | glasiertes Wurzelgemüse | Selleriepüree | handgemachte Kräuter-Brezenknödel

### DUETT VOM FISCH 26.9 €

Lachsfilet & Zander

Krustentierschaum | confierte Kirschtomaten | wilder Brokkoli | Kräuterkartoffeln

### ZWIEBELROSTBRATEN TONI'S STYLE 26.9 €

200g Bürgermeisterstück vom Ochsen (nur rosa erhältlich)

Portweinjus | Röstzwiebeln | Selleriepüree | Wurzelgemüse | Kartoffel-Gratin

SERVIERT

## STEAK

### FLAT IRON STEAK (220g) 28.9 €

Hausgemachtes Kartoffelgratin | Sellerie-Petersilienpüree | Wurzelgemüse | Thymianjus

## BOWLS, VEGGIE & VEGAN

### TONI'S KNÖDEL DUETT 17.9 €

Luftige Kräuter-Brezenknödel | Spinat-Kaspressknödel | serviert auf Wurzelgemüse | Parmesan | braune Butter | geröstete Brösel

### KARTOFFEL TÖRTCHEN 17.9 €

Getrüffelt | Wintergemüse | gebratene Egerlinge | glasierte Maronen | Maronenschaum

### GELBES THAI CURRY (VEGAN) 18.9 €

Kokosmilch | bayerisches Wurzelgemüse | Brokkoli | BIO Basmatireis | Edamame | Granatapfelkerne

Wir bitten in der Vorwoche Ihrer Weihnachtsfeier um Bekanntgabe der Personenanzahl mit dazugehöriger Auswahl. Bitte legen Sie sich auf zwei Hauptspeisen fest.



## HAUPTGÄNGE

### BAYERISCH 21.9 €

**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

### TYPISCHE WEIHNACHT 25.9 €

**Fleisch:** Schweinefilet im Speckmantel mit Sherry-Rahmsoße

**Weihnachtsklassiker:** Rosa gebratene Entenbrust mit Walnuss-Aprikosen-Jus

**Fisch:** Lachsfilet mit Limettensoße

**Gemüse:** Vichy Karotten | Brokkoli | Blaukraut

**Beilagen:** Kartoffelgratin | Kräuterspätzle | BIO-Basmatireis

**Vegan:** Kokos Gemüse Curry

### BBQ DAHOAM 33.9 €

**From Farm to fork – das ist Holy Beef by Stefan Wenisch**

**Steak & 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:** Schambacher Lachsforelle vom Gegenfurtner Alfred

#### Unser Beiwerk

**Gemüse:** Pak Choi & Vichy Karotten

**Beilagen:** Kartoffel-Trüffel Gratin | Kräuterpolenta

**Vegan:** Gefüllte rote Paprika mit Quinoa und Kichererbsen

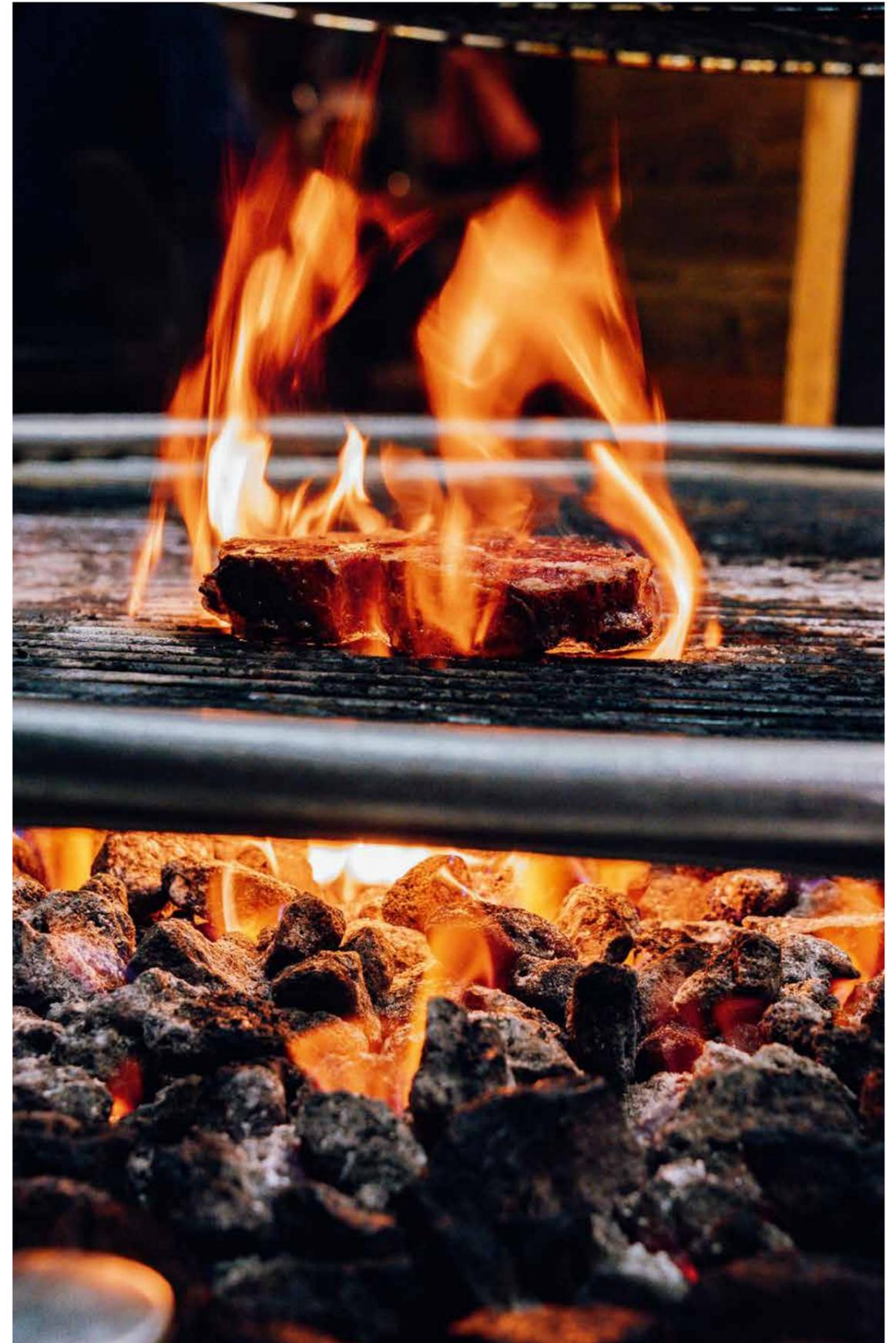
**Soßen:** Portweinjus und Rieslingsoße

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

**Unser Highlight-Topping:** Jordan's Olivenöl und Fleur de sel

Preise pro Person, ohne Vorspeisenabnahme erhöht sich der Buffetpreis um 35%

BUFFET



## DESSERT

### BIO HEUMILCH PANNA COTTA 7.9 €

mit Waldbeerragout

### TONI'S SPEKULATIUS-TIRAMISU 7.9 €

nach unserem Hausrezept

### ZITRUS CRÈME BRÛLÉE 7.9 €

### DUNKLES LEBKUCHEMOUSSE 7.9 €

mit Bratapelragout

### WINTERTRAUM 8.9 €

1 Kugel Cassis Sorbet | 2 Kugel Sauerrahmeis | Gewürzzwetschgen | Schokoladencrumble

### LAUWARMER SCHOKOLADENKUCHEN 9.9 €

Callebaut Kuvertüre | Vanillekirschen | Sauerrahmeis

### WENISCH'S DESSERTVARIATION 11.9 €

- Cassis Sorbet
- Lebkuchenmousse mit Bratapfelragout
- Vanille Kirschen
- Lauwarmer Schokoladenkuchen
- New York Cheesecake & Himbeercoulis

Wir bitten Sie auf ein gemeinsames Dessert festzulegen.

SERVIERT

## DESSERT

### SÜSS UND KREATIV 10.9 €

Unsere hausgemachten Dessert-Klassiker im Glas

- Zitrus Crème Brûlée
- Nougatmousse mit marinierter Mango
- TONI's Spekulatius Tiramisu
- BIO Heumilch Panna Cotta mit Waldbeerragout

### FEINSCHMECKER 12.9 €

Unser großes Dessert-Highlight-Bufferet

- Dunkles Lebkuchenmousse mit Waldbeerragout
- Zitrus Crème Brûlée
- TONI's Spekulatius Tiramisu
- New York Cheesecake mit Himbeercoulis
- Frische Früchte: Ananas, Wassermelone, Cantaloup Melone, grüne & rote Trauben
- An unserer Live Kochstation: Lauwarmer Zwetschgenstrudel mit Vanilleeis

BUFFET





## MITTERNACHTSSNACK

„LATE NIGHT“ BURGER-SNACK 11.9 €

Homemade Mini-Burger (2 Verschiedene) inkl. Kartoffelwedges, BBQ-Dip und einer veganen Alternative.

GULASCHSUPPE 7.9 €

inklusive gemischter Baguetteauswahl

UNSER  
TIPP

## WEISSWEINE

PAVO GRAUBURGUNDER 21.9 € 0,75l

🍷 Grauburgunder 🍷 frisch, fruchtig, spritzig 🍷 Birne, Melone, Zitrus  
🍷 Weingut Weinhaus am Wißberg, Rheinhessen

WEISSBURGUNDER „KERNSTÜCK“ 24.9 € 0,75l

🍷 Weißburgunder 🍷 feinfruchtig cremig mit dezenter Säure 🍷 Zitrus, Kernobst, nussig  
🍷 Weingut Margarethenhof, Pfalz

LUGANA „VIGNE ALTE“ 26.9 € 0,75l

🍷 Trebbiano di Lugana 🍷 frisch, voll, delikat 🍷 fruchtige Noten von Pfirsichen und Zitrusfrüchten  
🍷 Cantina Zeni, Venetien

SAUVIGNON BLANC 29.9 € 0,75l

🍷 Sauvignon Blanc 🍷 straff, zartfruchtig, würzig 🍷 Cassis, Stachelbeere, Limette  
🍷 Oliver Zeter, Pfalz

## ROTWEINE

PRIMITIVO SALENTO 25.9 € 0,75l

🍷 Primitivo 🍷 dicht, samtig, rotbeerig 🍷 Pflaumen, Kirschen, Vanille, Tabak, Schokolade  
🍷 Weingut a6mani, Apulien

BOLONERO 25.9 € 0,75l

🍷 Aglianico, Troia 🍷 vollmundig, kräftig 🍷 reife, dunkle Beeren, feine Gewürze  
🍷 Weingut Torrevento, Apulien

ZWEIFELT „RUBIN CARNUNTUM“ 29.9 € 0,75l

🍷 Zweifelt 🍷 lebendige Struktur und feines Tannin 🍷 vielschichtige, reife Kirschfrucht, Waldboden  
🍷 Weingut Netzl, Carnuntum

CIRCLE OF LIFE 33.9 € 0,75l

🍷 Syrah, Merlot, Petit Verdot 🍷 weiche Tannine, cremig, langer Abgang 🍷 reife dunkle Frucht, Vanille, Tabak  
🍷 Waterkloof, Stellenbosch

## WASSER

PRO FLASCHE, LAUT & LEISE 7.0 €

(vorab am Tisch eingestellt)

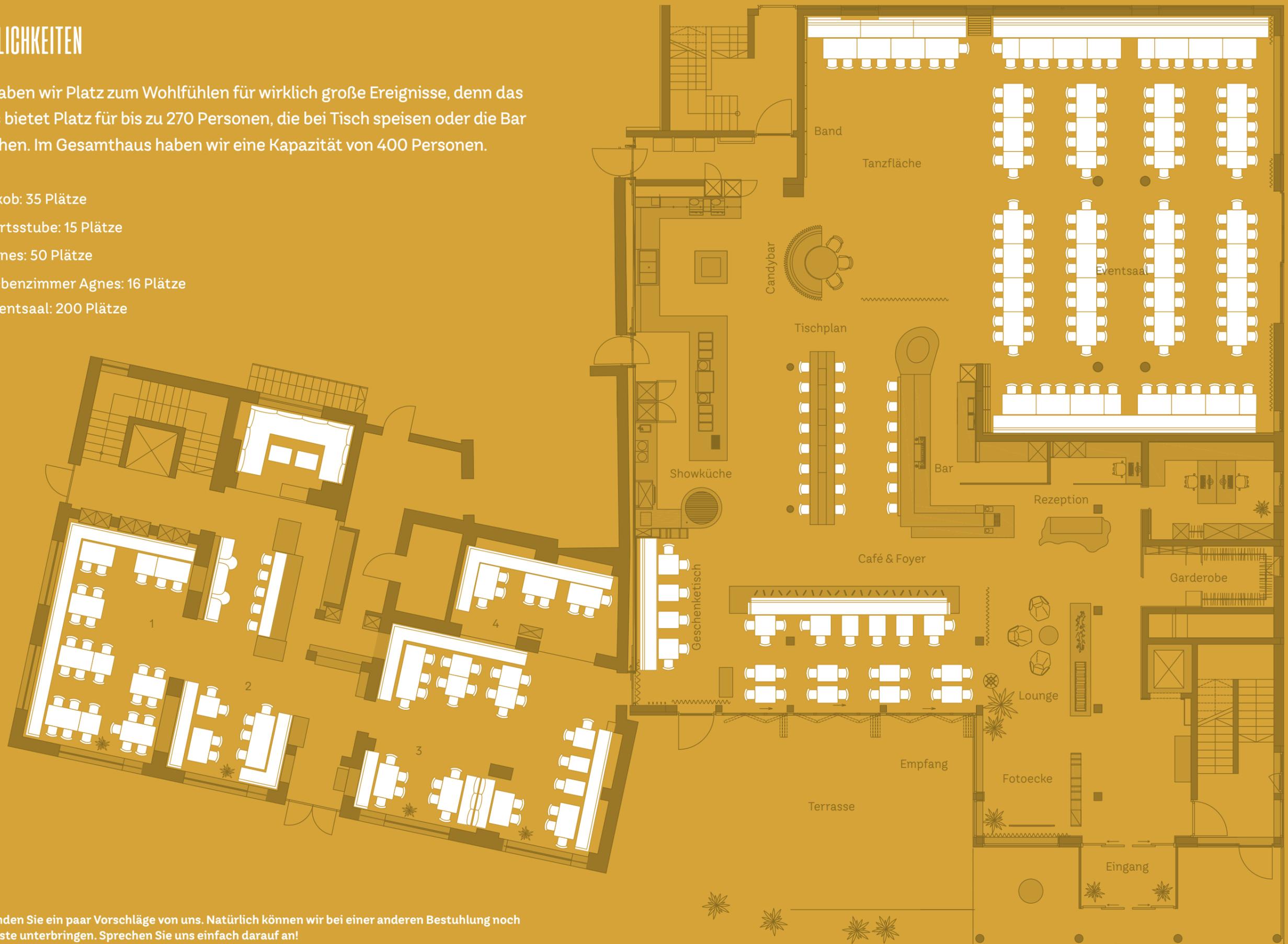
SCHNAPSERL 4.5 €

Eine Runde mit unserer mobilen Schnapsbar: TONI's Lieblingsschnapslerl | TONI's Beerenschnaps-  
erl | Zwetschgenbrand | Marillenbrand | Haselnusslikör

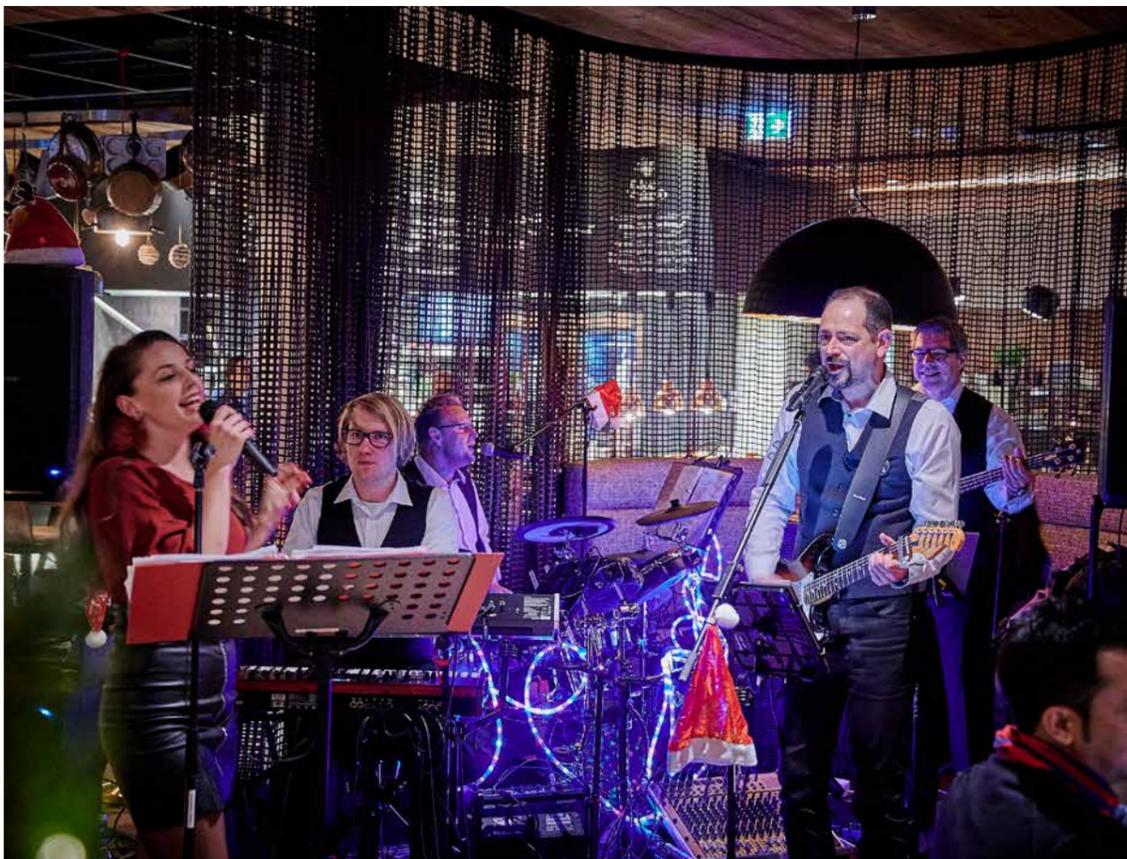
# RÄUMLICHKEITEN

Hier haben wir Platz zum Wohlfühlen für wirklich große Ereignisse, denn das TONI's bietet Platz für bis zu 270 Personen, die bei Tisch speisen oder die Bar besuchen. Im Gesamthaus haben wir eine Kapazität von 400 Personen.

- ① Jakob: 35 Plätze
  - ② Wirtsstube: 15 Plätze
  - ③ Agnes: 50 Plätze
  - ④ Nebenzimmer Agnes: 16 Plätze
- Eventsaal: 200 Plätze



Anbei finden Sie ein paar Vorschläge von uns. Natürlich können wir bei einer anderen Bestuhlung noch mehr Gäste unterbringen. Sprechen Sie uns einfach darauf an!



## ÜBERNACHTEN IM GENUSSHOTEL WENISCH

Bleiben Sie und Ihre Gäste ganz einfach in unseren herrlichen Hotelzimmern. Alle Gäste können zum Vorzugspreis von € 135,90\* im DZ und € 89,90\* im EZ übernachten. Insgesamt stehen Ihnen 69 Zimmer im Genusshotel Wenisch zur Verfügung.

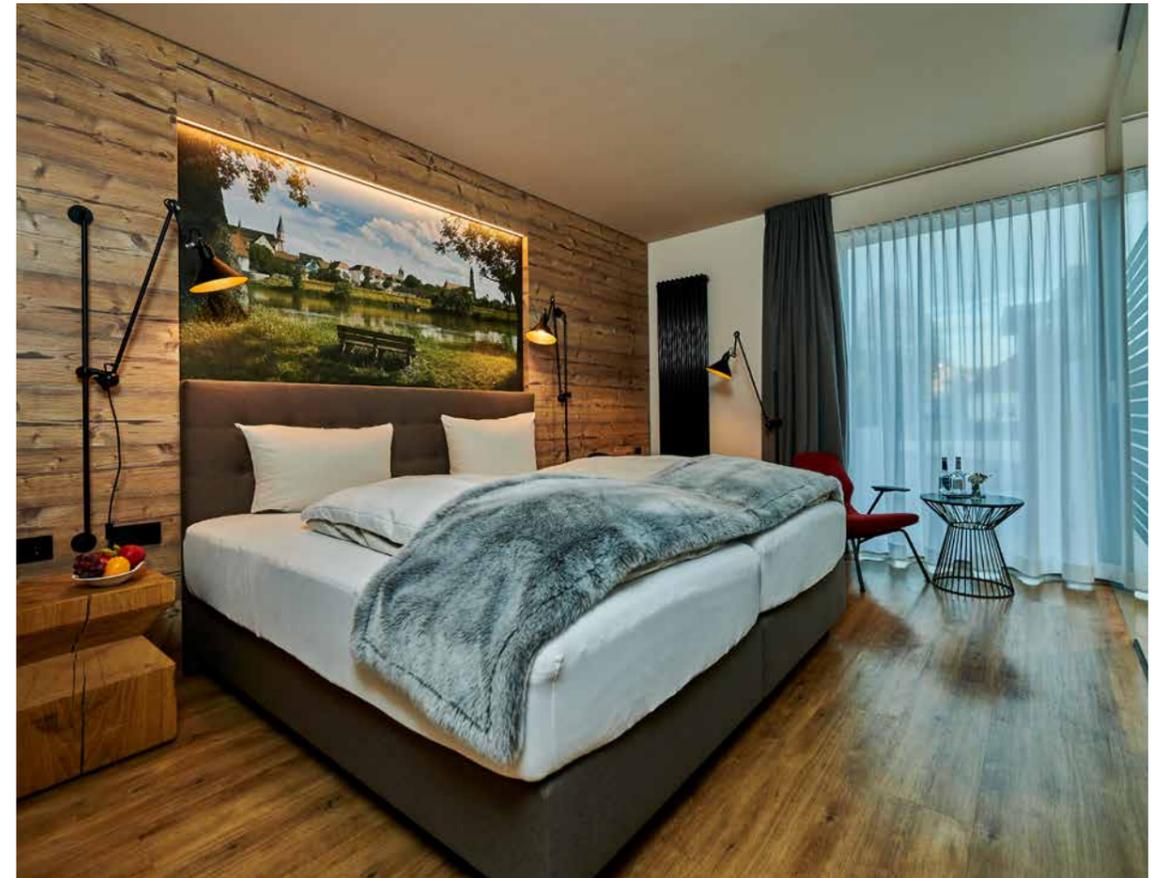
**Das besondere Ambiente und unsere bayerische Gastfreundschaft machen einen Besuch bei uns zu einem ganz besonderen Erlebnis!**

\*Zimmepreise gelten für 2025 p. Person & inkl. kostenloser Nutzung unseres SPA-Bereiches.

Zusätzlich buchbar: Genussfrühstück für nur € 17,70

## WELLNESSBEREICH

Entspannung bietet unser neuer Wellnessbereich, der sich auf ca. 100m<sup>2</sup> erstreckt. Ausgestattet mit Finnischer Sauna, Infrarot-Sauna, Dusche mit Schwallbrause und beheiztem Ruheraum.



[www.genusshotel-wenisch.de](http://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.