



GROSSE HOCHZEITEN

Von 51 bis 220 Personen

WO PROFESSIONALITÄT UND KOMFORT AUF EINANDERTREFFEN

Wenn Sie uns Ihre Hochzeit 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 Hochzeit problemlos verläuft, stehen Ihnen Julia und Lisa mit Rat und Tat zur Seite.

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



INKLUSIVLEISTUNGEN

Schon seit Generationen bieten wir die perfekte Organisation für **kleine, mittlere und große Hochzeiten**.

ÜBERNACHTEN

- Übernachtung für das Brautpaar in einem Deluxe Zimmer inkl. Flasche Champagner für die Hochzeitsnacht (ab 50 Personen)
- alle Hochzeitsgäste können zum Vorzugspreis von € 138,90 im DZ und € 89,90 im EZ übernachten. Insgesamt stehen Ihnen 69 Zimmer im Genusshotel Wenisch zur Verfügung
- gegen einen Aufpreis können Sie gerne unser Genussfrühstück oder unseren Brunch (Sonn- und Feiertags, nach Verfügbarkeit) zubuchen

PARKEN

- Tiefgarage im Haus (kostenpflichtig)
- einige Parkplätze outdoor
- gegenüber bei unserer Metzgerei
- öffentliche Stellplätze in der näheren Umgebung

DEKORATION

- weiße Tischdecken und Servietten, sowie Teelichter oder Kronleuchter inkl. Kerzen und Menükarten
- Ihre gewünschte Blumendekoration, sowie weitere Gestaltungen sind nicht im Preis enthalten. Die Organisation dafür übernehmen Sie selbst! Gerne können wir Ihre mitgebrachte Dekoration für Sie aufstellen

SPEISEN

- extra Kindermenü
- vegetarische & vegane Speisen befinden sich in der Angebotsvielfalt

NEUBAU

- Der neue Anbau des TONI's steht Ihnen, auf Wunsch, exklusiv für einen Mindestumsatz von € 11.700,00 zur Verfügung

PERFEKT FÜR
SIE ABGESTIMMT

Unsere Inklusiv-
leistungen

FREIE TRAUUNG IN TONI'S TRAUHOF

UNSERE LEISTUNGEN

- Tisch für Trauredner und Brautpaar
- Aufbau für 20 Personen im Sitzen möglich links und rechts bündig auf der hinteren Terrasse
- restliche Gäste stehen im Hintergrund
- bei schlechtem Wetter auf der Tanzfläche

Bitte beachten Sie: Der Aufwand wird nach Absprache berechnet!



SCHON EINE IDEE?

Wie weit sind Sie schon mit der Planung?
Wir zeigen Ihnen, wie der Start in den schönsten Tag ihres Lebens ablaufen könnte.

FÜR DEN EMPFANG

KLASSISCHER PROSECCOEMPfang 7.2 €
inkl. Orangensaft und Wasser in Karaffen

TONI'S GEMISCHTE BEGRÜSSUNG 10.5 €
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



MOET ICE CHAMPAGNER EMPfang PREIS AUF ANFRAGE
inkl. unserem Signature Drink N°3 Straubing Royal, dazu servieren wir frische Beeren, Minze und Wasser in Karaffen

AUF WUNSCH SERVIEREN WIR ZUM EMPfang:

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 Cherry-tomaten | vegetarisch: Quiche Lorraine | BIO-Bergkäse und Trauben Spieße | vegetarisch: Selleriecremesuppe im Shooter | vegan: Erbsen Guacamole im Cornet | Sashimi vom Thunfisch mit Avocado und Mango



DER NACHMITTAG

BAYERISCHES SPEZIALITÄTENBUFFET INKL. EIGENER KUCHEN 19.5 €
gemischte Brotzeitplatten aus der hauseigenen Metzgerei mit Wurst- und Schinkenspezialitäten, sowie Käse, Obazda, Bauernbrot, Brezen, Mini-Brotzeitgläser und verschiedene Salate inkl. zweierlei Dressings.
Unsere Genussbreze inklusive!

EIGENER KUCHEN 7.4 €
Gerne können Sie Ihren eigenen Kuchen mitbringen

KUCHEN- UND TORTENBUFFET 15.5 €
mit vielseitiger Auswahl von der Konditorei Krönner

KAFFEE, KUCHEN UND BROtZEIT 22.5 €
Kuchenbuffet mit vielseitiger Auswahl (Torten, Kuchen & Co.) von der Konditorei Krönner aus Straubing. Dazu gemischte Brotzeitplatten aus der hauseigenen Metzgerei mit Wurst- und Schinkenspezialitäten, sowie Käse, Obazda, Bauernbrot, Brezen, Mini-Brotzeitgläser und verschiedene Salate inkl. zweierlei Dressings.
Unsere Genussbreze inklusive!

ZUSÄTZLICH BUCHBAR:

KAFFEEspezialitäten SIEHE SEITE 14
Cappuccino, Latte Macchiato, Espresso etc. | auch vegetarische & vegane Alternativen!

Bitte beachten Sie:
Aus Erfahrung ist es die beste Lösung, wenn Sie sich um die Gestaltung, sowie die Bestellung der Hochzeitstorte selbst kümmern! Gerne können wir die Hochzeitstorte am Hochzeitstag für Sie einkühlen, sowie anschneiden!

ALLE VORSCHLÄGE ENthalTEN:

- Kaffee in Kannen serviert „unlimited“, Tee und Kakao so viel Sie möchten
- Zucker und Milch am Tisch. Servicepauschale für das Einkühlen und Schneiden der Kuchenstücke
- Bereitstellung und Spülen von Tellern und Besteck

VORSPEISE

Vorspeisen sind ein kleines Küchen-Wunderwerk:

Sie befriedigen und wecken gleichzeitig erst richtig die Lust. Ein absolutes Muss.



TONI'S DREIERLEI 9.5 €

- 3 hausgemachte Aufstriche nach Saisonangebot (zwei davon vegetarisch und einer vegan)
- inkl. TONI's Brot Mix

am Tisch für alle gemeinsam eingestellt

5 TONI'S TAPAS ALS VORSPEISEN-ETAGERE 12.5 €

- vegetarisch: hausgemachter Aufstrich nach Saisonangebot
- handgerollter HOLY BEEF Wrap mit gezupftem Ochs und Karamellzwiebeln
- TONI's Zwiebel-Lauch Kuchen mit Räucherlachs und Zitronenschmand
- vegan: Auberginentatar mit eingelegten Kirschtomaten, Avocado und Röstbrotchips
- Vitello Tonnato mit Zitronenpfeffer und Kapernäpfel
- inkl. TONI's Brot Mix

am Tisch für alle gemeinsam eingestellt

7 TONI'S TAPAS ALS VORSPEISEN-ETAGERE 15.9 €

- 2 hausgemachte Aufstriche nach Saisonangebot (einer davon vegetarisch und einer vegan)
- handgerollter HOLY BEEF Wrap mit gezupftem Ochs und Karamellzwiebeln
- TONI's Zwiebel-Lauch Kuchen mit Räucherlachs und Zitronenschmand
- vegan: Auberginentatar mit eingelegten Kirschtomaten, Avocado und Röstbrotchips
- Vitello Tonnato mit Zitronenpfeffer und Kapernäpfel
- Carpaccio vom Rinderfilet mit Rucola, Parmesan und Basilikumpesto
- inkl. TONI's Brot Mix

am Tisch für alle gemeinsam eingestellt

ALLE VORTEILE AUF EINEN BLICK:

- Jeder Ihrer Hochzeitsgäste erhält die gleiche, schöne und abwechslungsreiche Auswahl
- Wunderschöner erster Eindruck zum Start Ihres Menüs
- Es kombiniert die Auswahl eines Buffets mit der Bequemlichkeit eines servierten Ganges
- Es entsteht eine rege Kommunikation am Tisch welches Ihre Gäste gemeinsam schwärmen lässt
- Ein Highlight, welches für Ihre Gäste nicht alltäglich ist

BEST OF TONI'S VORSPEISENBUFFET 14.9 €

- Vitello Tonnato mit Zitronenpfeffer und Kapern
- gegrilltes Antipastigemüse mit Paprika gelb und rot, Zucchini und Champignons
- Carpaccio vom Ochsenfilet mit gehobtem Parmesan und Basilikumpesto
- exotischer Couscous Salat mit Granatapfelkernen und Korinthen
- mediterraner Nudelsalat mit Tomaten und Oliven
- luftgetrockneter Landschinken mit Cantaloupe-Melone, Feigen und Shiso-Kresse
- marinierte Lachsforelle mit Orangen-Fenchelsalat und Tomatenvinaigrette
- große Salatauswahl mit zweierlei Dressings
- vielfältige Brotauswahl mit Paprikafrischkäse und Hummus

BAYERISCHES VORSPEISENBUFFET 15.9 €

- Original Wenisch Bauerngeselchtes mit steirischem Kren
- feine Käsespezialitäten mit gerösteten Walnusskernen und zweierlei Trauben
- rosa gebratenes Roastbeef mit Sauce Remoulade und marinierten Perlzwiebeln
- marinierter Kalbstafelspitz mit Kichererbsen und Kürbiskernöl
- Variation von geräucherten Fischfilets mit marinierten Dillgurken
- vegetarisch: Carpaccio vom Brezenknödel mit marinierten Champignons und Kirschtomaten
- vegetarisch: Käferbohnnensalat mit steirischem Kernöl und Sonnenblumenkerne
- reichhaltiges Salatbuffet mit zweierlei Dressings
- vielfältige Brotauswahl mit Griebenschmalz und Obazda



HAUPTGANG

Unsere „BBQ & Grill“ Buffets
aus unserer Showküche

BAVERISCHES SHOWBUFFET 22.9 €

- gebratenes Spanferkel in Dunkelbiersoße mit Sauerkraut, Speck-Krautsalat und Reiberknödel
- gebratenes Zanderfilet mit Rieslingschaumsoße, glasiertes Wurzelgemüse und Lauchkartoffeln
- vegetarisch: Käsespätzle mit Röstzwiebeln

GRILL MEDITERRAN 27.7 €

Steaks & Cuts: Saltimbocca vom Schweinefilet und Flank Steak

Fisch: Dorade Royal

Gemüse: handgemachtes Ratatouille und Maiskolben

Beilagen: Rosmarinkartoffeln und Kartoffelgratin

vegan: mediterrane Ofenkartoffeln mit Spinat-Pinienkernfüllung

Soßen: Barolojus und Limettensoße

WENISCH-STEAKS VOM GRILL 31.9 €

Steaks & Cuts: Dry Aged: Ochsenkotelett und Prime Rib | Wet Aged: Roastbeef und Bürgermeisterstück

Geschmort: BBQ Brisket

Fisch: Lachs

Gemüse: Grillgemüse und Speckbohnen

Beilagen: Rosmarinkartoffeln, Kartoffelwedges und Paprikareis

vegan: exotischer Couscous mit Granatapfelkernen

Dips: BBQ Dip und Sauerrahmdip

Soßen: Rotweinjus und Rieslingsoße



BBQ DAHOAM 34.9 €

Unser Genussversprechen – das Beste aus unserer Region.

From Farm to Fork – das ist HOLY BEEF by Stefan Wenisch

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

Artgerecht & hochwertig

aus Neufahrn i. Ndby. vom Geflügelhof Engelbrecht

• **Gebraten:** Hähnchenbrüste

• **Geschmort:** Pulled Chicken mit Curry-Ananas-Marinade

10 Kilometer Lieferweg

und von Hand geangelt

• **Fisch:** Schambacher Lachsforelle vom Gegenfurtner Alfred

Unser Beiwerk

„kreativ & handgemacht“

• **Gemüse:** Pak Choi und Vichy Karotten

• **Beilagen:** Kartoffel-Trüffel Gratin und Kräuter-Polenta

• **vegan:** gefüllte rote Paprika mit Quinoa und Kichererbsen

• **Soßen:** Portweinjus und Rieslingsoße

• **Dips:** vegan: handgemachte Erbsen-Guacamole, BBQ Dip und Tomatensalsa

• **Unser Highlight-Topping:** Jordans Olivenöl und Fleur de sel

TONI'S GRÜNES UPGRADE VEGAN 4.9 €

Gerne können wir ein reichhaltiges Salat Buffet aufbauen

• Grüner Zupfsalat, Gurkensalat, Tomatensalat, Krautsalat und Karottensalat

• Balsamico-Dressing und Limette-Kurkuma-Marinade

• Kürbiskerne und Chiasamen

KINDERMENÜ:

• Von **0-3 Jahren** ist das Essen & Trinken **kostenfrei**

• Von **4-12 Jahren** gilt Folgendes:

MENÜ BESTEHEND AUS: VORSPEISE, HAUPTSPESIE UND EIS 16.9 €

GETRÄNKE, KAFFEE UND KUCHEN **VOLLER PREIS**

EMPFANG, BRAUSTEHLN **50%**



DESSERT

Unsere Nachspeisen setzen unserer Wirtshaus-Szenerie das Krönchen aufs feine Haupt **und machen einfach nur glücklich.**

UNSER KLASSIKER DESSERTBUFFET 11.9 €

- lauwarmer Zwetschgenstrudel mit hausgemachter Vanillesoße
- weißes Schokoladenmousse mit Sauerkirschen
- dunkles Schokoladenmousse mit Mangoragout
- TONI's Tiramisu mit frischer Minze
- Vanilleeis mit heißen Himbeeren aus unserer Live-Kochstation

FEINSCHMECKER DESSERTBUFFET 12.9 €

- weißes Kaffeemousse mit Himbeercoulis und Schokoladencrumble
- Zitrus Crème Brûlée
- Mascarponecreme mit Gewürzzwetschgen
- frische Früchte: Ananas, Wassermelone, Cantaloupe-Melone, grüne und rote Trauben
- lauwarmer Schokoladenkuchen mit hausgemachtem Himbeersorbet aus unserer Live-Kochstation

WENISCHS DESSERTVARIATION 11.9 €

- lauwarmer Schokoladenkuchen
- hausgemachtes Sauerrahmeis und Himbeersorbet
- Zitrus Crème Brûlée und New York Cheesecake
- Mangoragout und Himbeercoulis

Die Wenisch Dessertvariation wird einzeln am Teller serviert

SERVIERT
AM TISCH

DESSERTS ZU
100% HAUS-
GEMACHT



MITTERNACHTSSNACKS

„LATE NIGHT“ BURGER-SNACK 11.9 €

Home-Made Mini Burger mit Kartoffelwedges, BBQ-Dip und einer veganen Alternative

- HOLY BEEF Classic Cheeseburger
- Pastrami Burger
- Aus unserer Gemüsemetzgerei: Unser veganer Burger des Tages

WEITERE ALTERNATIVEN:

GULASCHSUPPE INKL. GEMISCHTEM BAGUETTE 7.9 €

WURST- UND KÄSEPLATTEN INKL. BROTAUSWAHL 10.9 €



SERVIERT

VOR- UND HAUPTSPEISEN

Bei Bedarf bieten wir Ihnen gerne individuell Vorspeisen und Hauptspeisen an. Wir achten besonders auf Regionalität. Bitte einigen Sie sich auf eine gemeinsame Vorspeise sowie ein Hauptgericht. Sie können gerne für einen Aufpreis von € 2,00 pro Person ein zweites Hauptgericht wählen. (Bitte die Anzahl Ihrer Hauptspeisen 5 Tage vor Veranstaltungstermin bekannt geben)

SUPPEN

KLASSISCHE HOCHZEITSSUPPE 7.5 €

mit 5 verschiedenen Einlagen, Gemüsewürfel und Schnittlauch

TONI's SUPPE DER SAISON 7.5 €

mit Sahnehaube und Croûtons (bitte lassen Sie sich von unseren Mitarbeitern saisonal beraten!)

GETRÄNKEPAUSCHALEN

Unsere Leidenschaft für Getränke ist vielleicht ein bisschen größer als gewöhnlich. Wir haben einfach eine Mordsfreude daran, Ausgefallenes aufzutreiben, Neues zu probieren, Ungewöhnliches zu kreieren.
Also Getränkekarte durchblättern und durchprobieren.

- alle alkoholfreien Getränke von Libella
- große Bierauswahl von der Karte und Flaschenbiere aller Art, sowie TONI's Bier
- hausgemachte Limonaden
- Hochzeitswein rot/weiß und Prosecco
- Säfte und Saftschorlen
- Bio Kristall Wasser laut und leise

ZUSÄTZLICH BUCHBAR:

EINE RUNDE SCHNAPS NACH DEM HAUPTGANG 3.9 €

Liebl Haselnusslikör | Haselnussbrand | Marille | Williams Birne | Jägermeister

KAFFEESPEZIALITÄTEN 3.7 €

Cappuccino | Espresso | Latte Macchiato | Milchkaffee

SPRITZ 4.9 €

Aperol Spritz | Lillet Wildberry | 1 weiterer Spritz je nach Saisonangebot

GETRÄNKEPAUSCHALE 1 27.5 €

bis 8 Stunden

GETRÄNKEPAUSCHALE 2 30.5 €

von 8 bis 10 Stunden

À LA CARTE

Um den Tag perfekt zu machen, müssen natürlich auch die Getränke stimmen. Damit Sie Ihre Kosten immer im Blick haben, bieten wir Ihnen eine Getränkepauschale „unlimited“ bei uns im TONI's an. Diese gilt ab dem Empfang bis maximal 0.30 Uhr

COCKTAILS UND LONGDRINKS

TONI'S BARPAUSCHALE:

LONGDRINKS

Jack Daniels Cola | Rüscherl | Cuba Libre | Gin & Tonic | Moscow Mule

SPRITZ

Aperol Spritz | Lillet Wildberry | 1 weiterer Spritz je nach Saisonangebot

ALKOHOLFREI

Himbeer Mojito | Heidelbeer Mojito | Gin & Tonic „0,0%“

BARFOOD

Grissini | Salzstangerl | Erdnüsse

TONI'S BAR À LA CARTE:

Gerne können wir den Verbrauch an der Bar auch à la carte abrechnen.

BARPAUSCHALE 1 13.9 €

bis 2 Stunden

BARPAUSCHALE 2 19.9 €

von 2 bis 4 Stunden

(wenn die Ganztagespauschale „Spritz“ bereits gewählt wurde, verringert sich die Barpauschale um € 2,00)



Gerne können wir für Sie eine individuelle Barkarte zusammenstellen! Bitte sprechen Sie uns darauf an!

BRAUTENFÜHRUNG IM TONI'S MIT ITALIENISCHEM FLAIR

BRAUTSTEHELEN „TONI'S STYLE“ 16.9 €

Im vorderen Bereich des TONI's schaffen wir für Sie eine wunderschöne Kulisse für die bekannte Hochzeitstradition in Form eines Weinfestes auf italienische Art. Für Ihre Gäste stehen schön gedeckte Stehtische bereit. Es werden Roséwein, Weißwein und Wasser in Flaschen (Still & Spritzig) am Weinstand ausgegeben. Ebenso sind Chips bzw. Salzstangen inklusive!



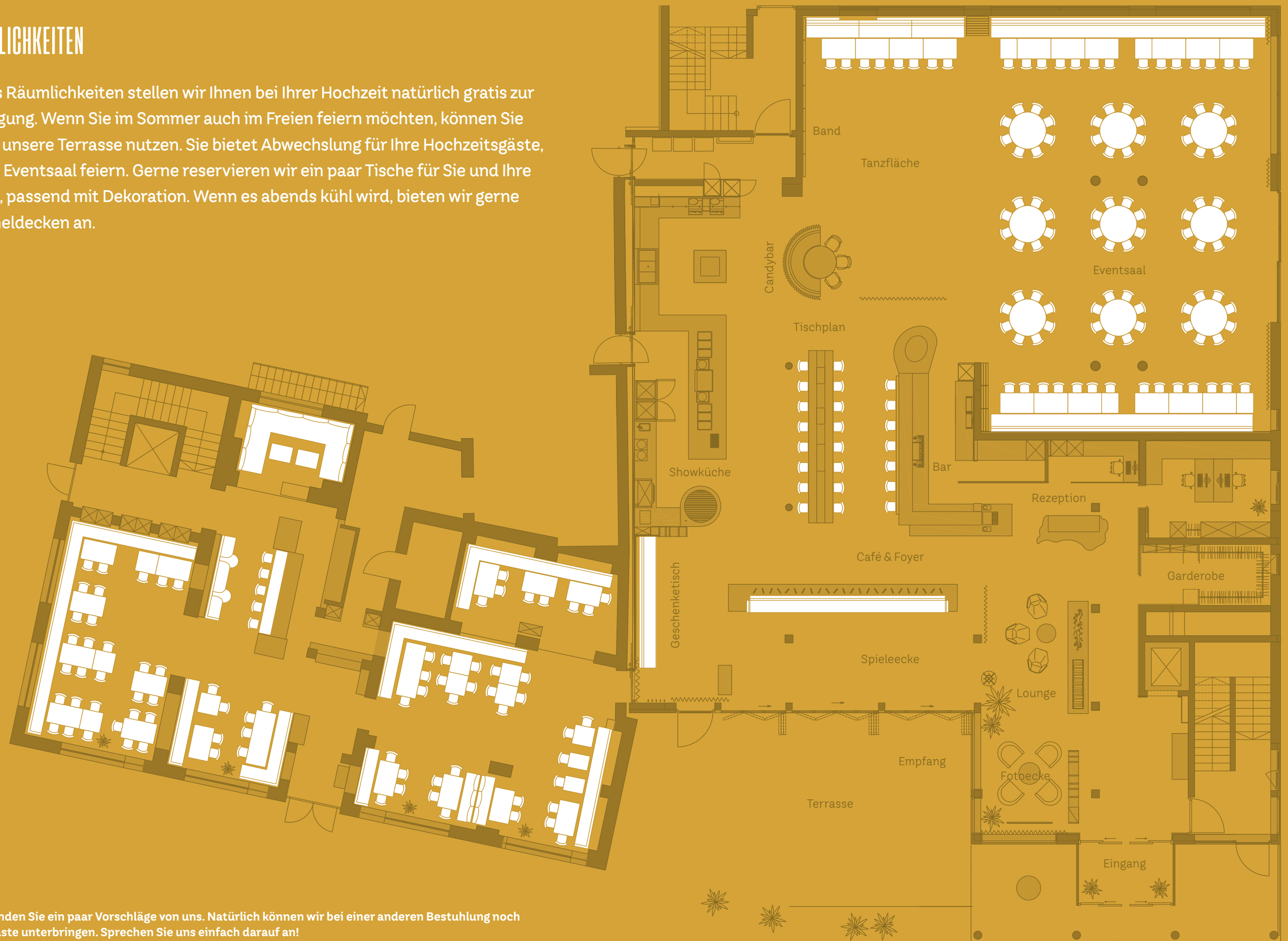
RÄUMLICHKEITEN

	TONI'S EXKLUSIV S	TONI'S EXKLUSIV M	TONI'S EXKLUSIV L
Personenanzahl max.	80	125	200
AUSSENBEREICH GANZTAGS			
Saalterrasse inkl.	x	x	x
TONI's Terrasse bis 16.00 Uhr inkl.			x
INNENBEREICH GANZTAGS			
inkl. Tanzfläche	x	x	x
Raum Xaver inkl.	x	x	x
Raum Xaver erweitert inkl.		x	x
Großer Tisch & Barbereich inkl.			x
Foyer & Lobby inkl.			x
EMPFANG	Saalterrasse hinten	Saalterrasse hinten	TONI's Terrasse vorne
MINDEST- UMSATZ*	6.750,—	8.950,—	11.700,—

* in Euro

RÄUMLICHKEITEN

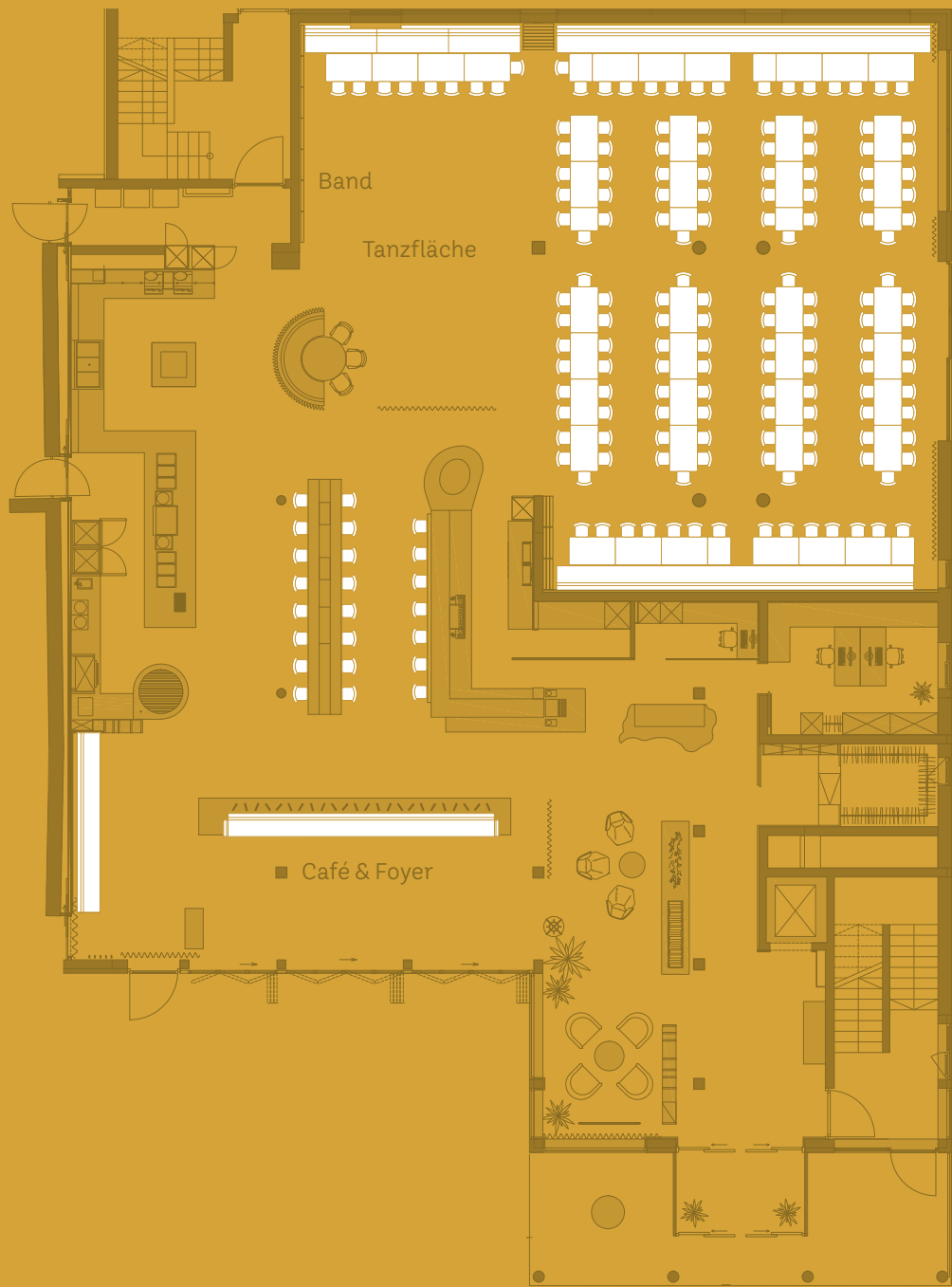
TONI's Räumlichkeiten stellen wir Ihnen bei Ihrer Hochzeit natürlich gratis zur Verfügung. Wenn Sie im Sommer auch im Freien feiern möchten, können Sie gerne unsere Terrasse nutzen. Sie bietet Abwechslung für Ihre Hochzeitsgäste, die im Eventsaal feiern. Gerne reservieren wir ein paar Tische für Sie und Ihre Gäste, passend mit Dekoration. Wenn es abends kühl wird, bieten wir gerne Kuscheldecken an.



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!

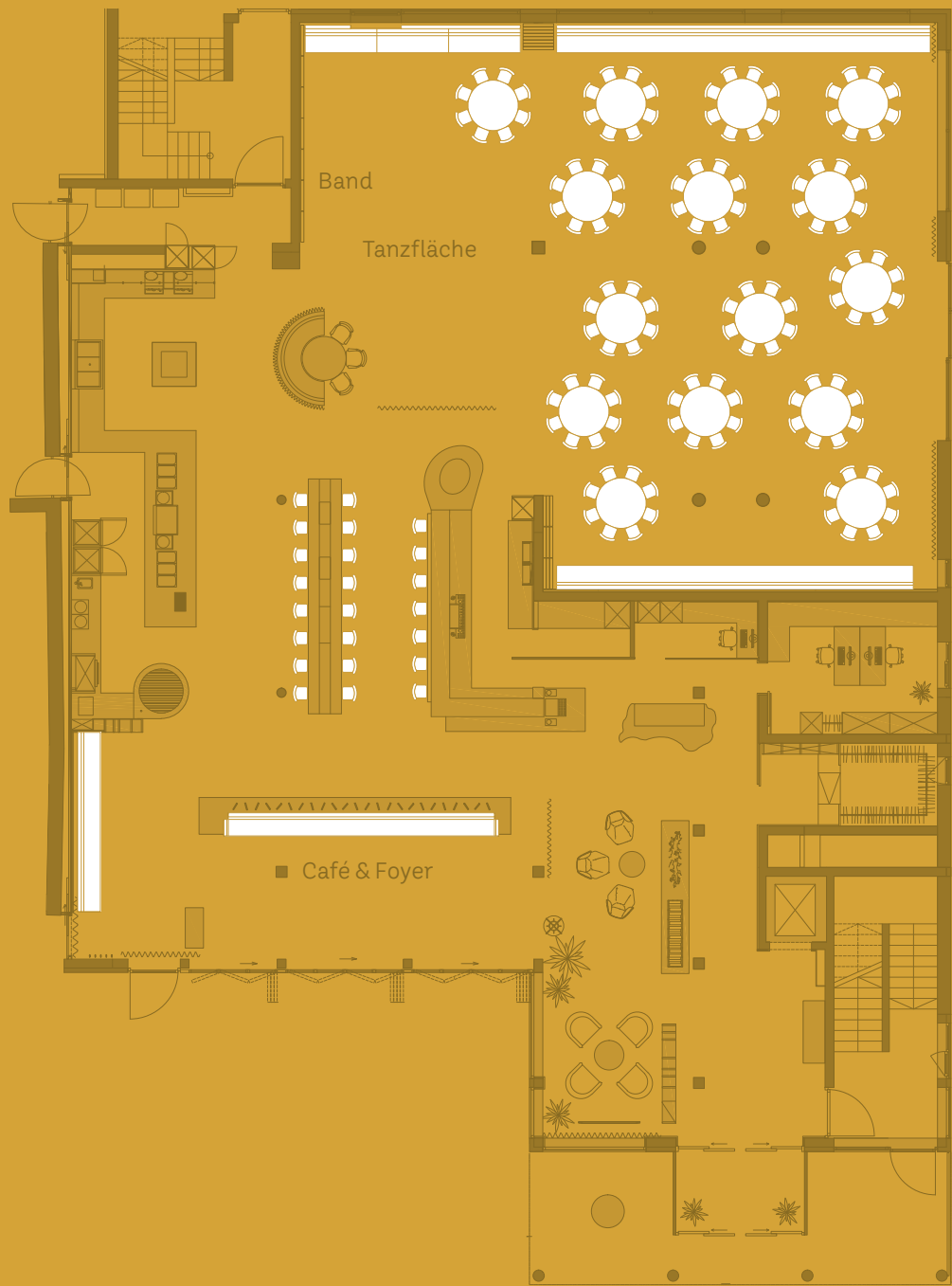
AUFSTELLUNG TAFEL

- Eventsaal: 190 Personen
- Foyer/Café: Leer
- Barbereich: 27 Personen



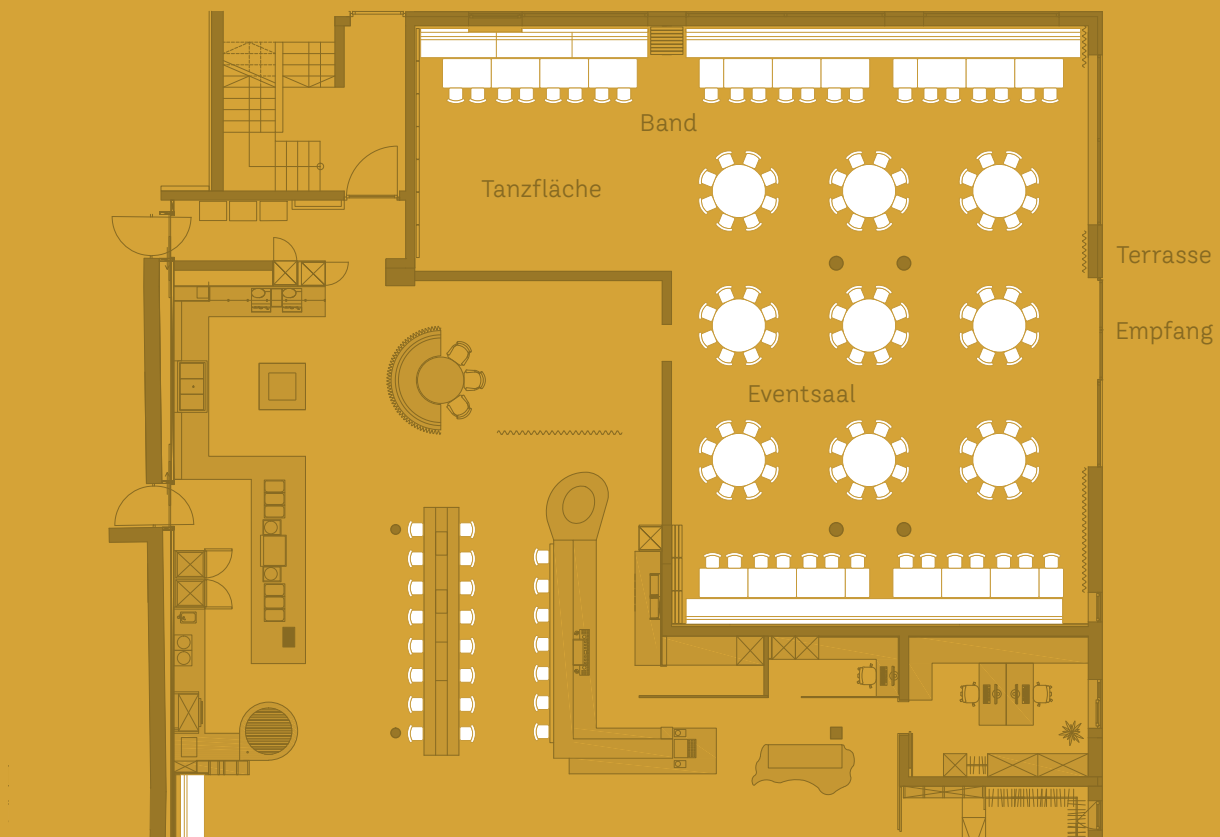
AUFSTELLUNG RUND

- Eventsaal: 120 Personen
- Foyer/Café: Leer
- Barbereich: 27 Personen

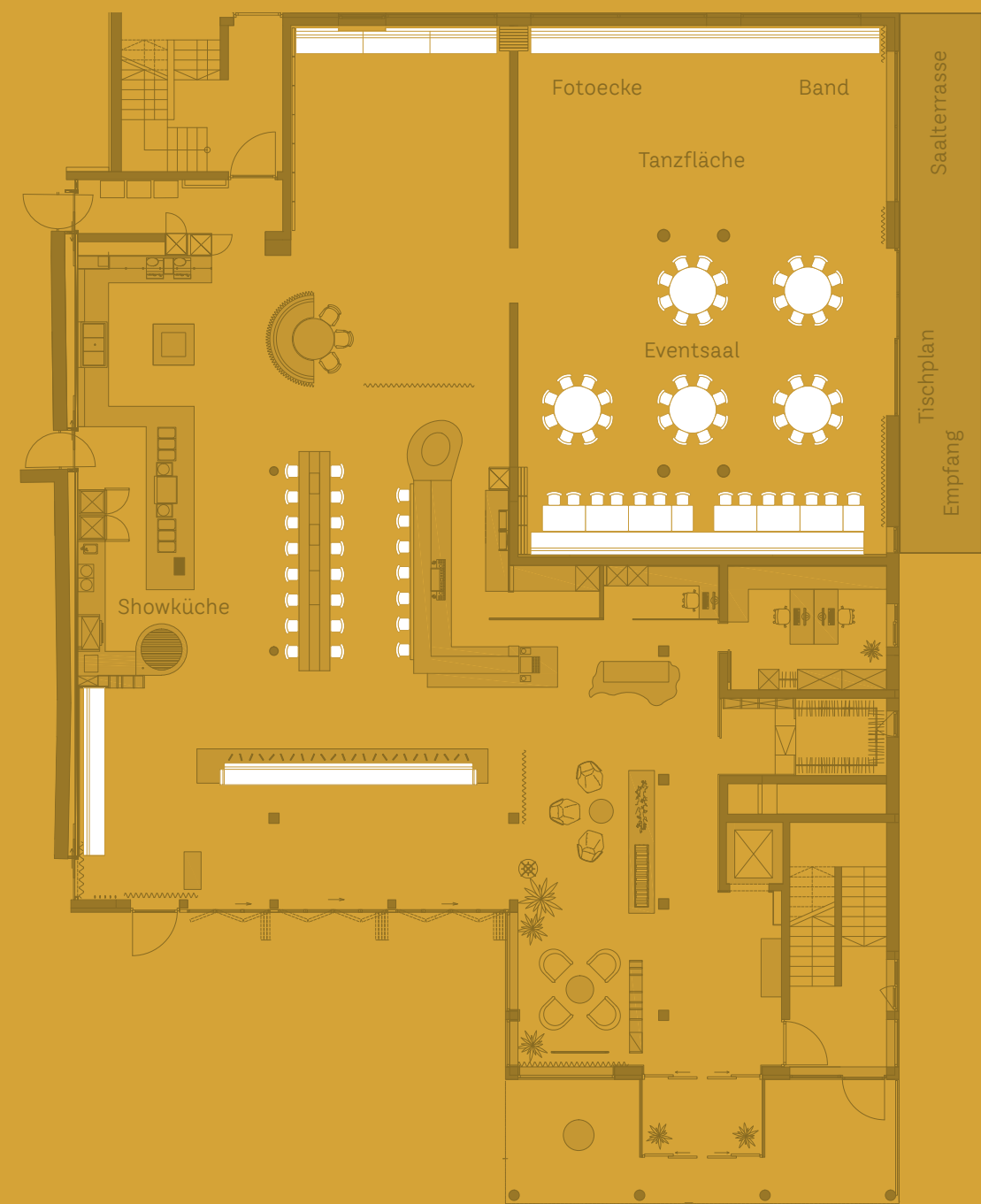


AUFSTELLUNG RAUM „XAVER“

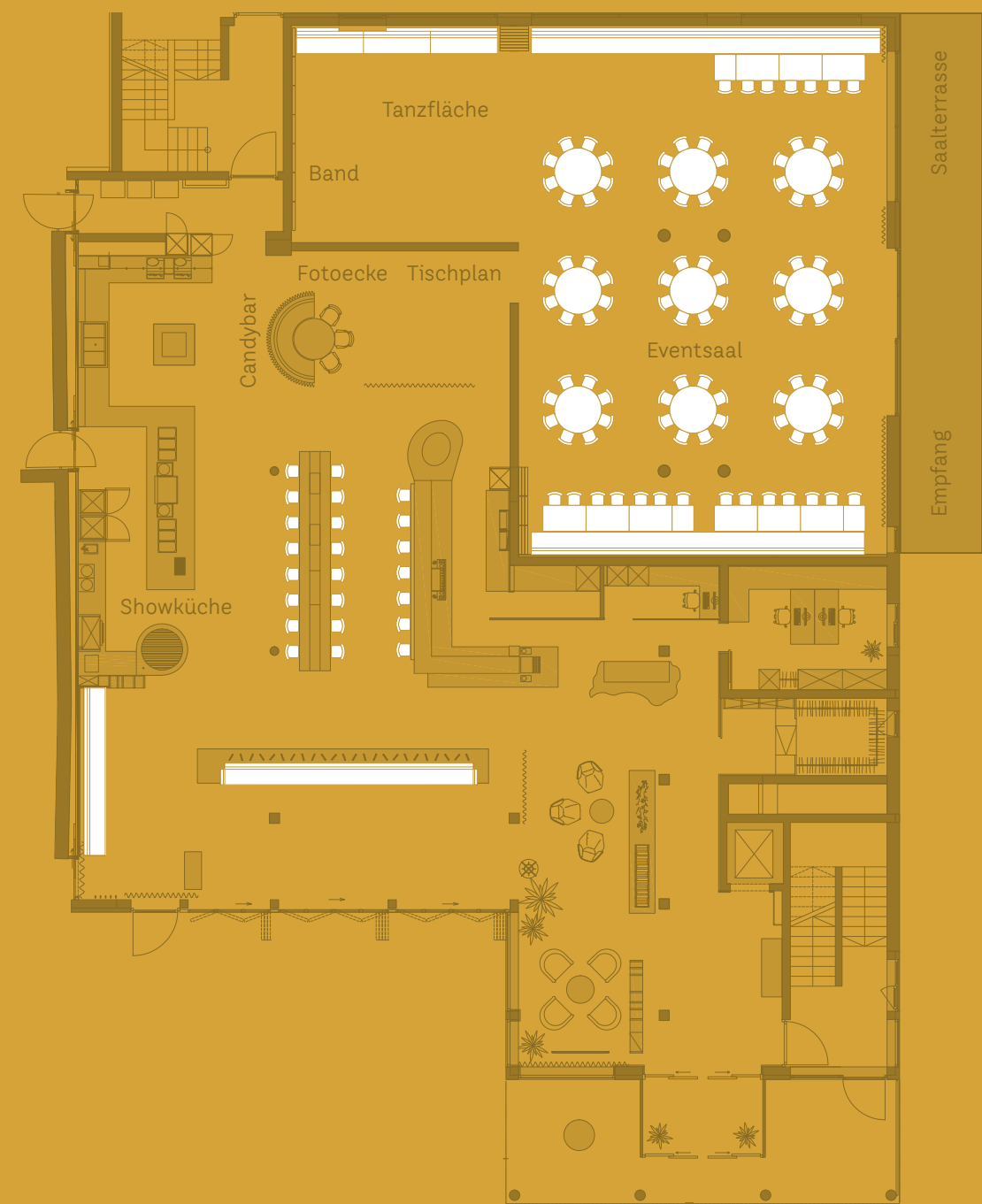
- Eventsaal: Wir empfehlen Ihnen unter 100 Personen den Saal abzutrennen



AUFSTELLUNG EXKLUSIV S



AUFSTELLUNG EXKLUSIV M



ÜBERNACHTEN

Bleiben Sie und Ihre Gäste ganz einfach in unseren herrlichen Hotelzimmern. Alle Hochzeitsgäste können zum Vorzugspreis von € 138,90* 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 2026 p. Person & inkl. kostenloser Nutzung unseres SPA-Bereiches.

Zusätzlich buchbar: Genussfrühstück für nur € 17,90

WELLNESSBEREICH

Entspannung bietet unser neuer Wellnessbereich, der sich auf ca. 100m² erstreckt. Ausgestattet mit Finnischer Sauna, Infrarot-Sauna, Dusche mit Schwallbrause und beheiztem Ruheraum.



www.genusshotel-wenisch.de

Folge uns auch auf  und 

Gültig für das Jahr 2026.
Saisonelle Änderungen vorbehalten. Preise sind
brutto und enthalten die aktuelle MwSt.