



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 Himbeercoulis
- Frische Früchte: Ananas, Wassermelone, Cantaloup 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-PILZ-ROULADE 17.9 €

Getruffelt | 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

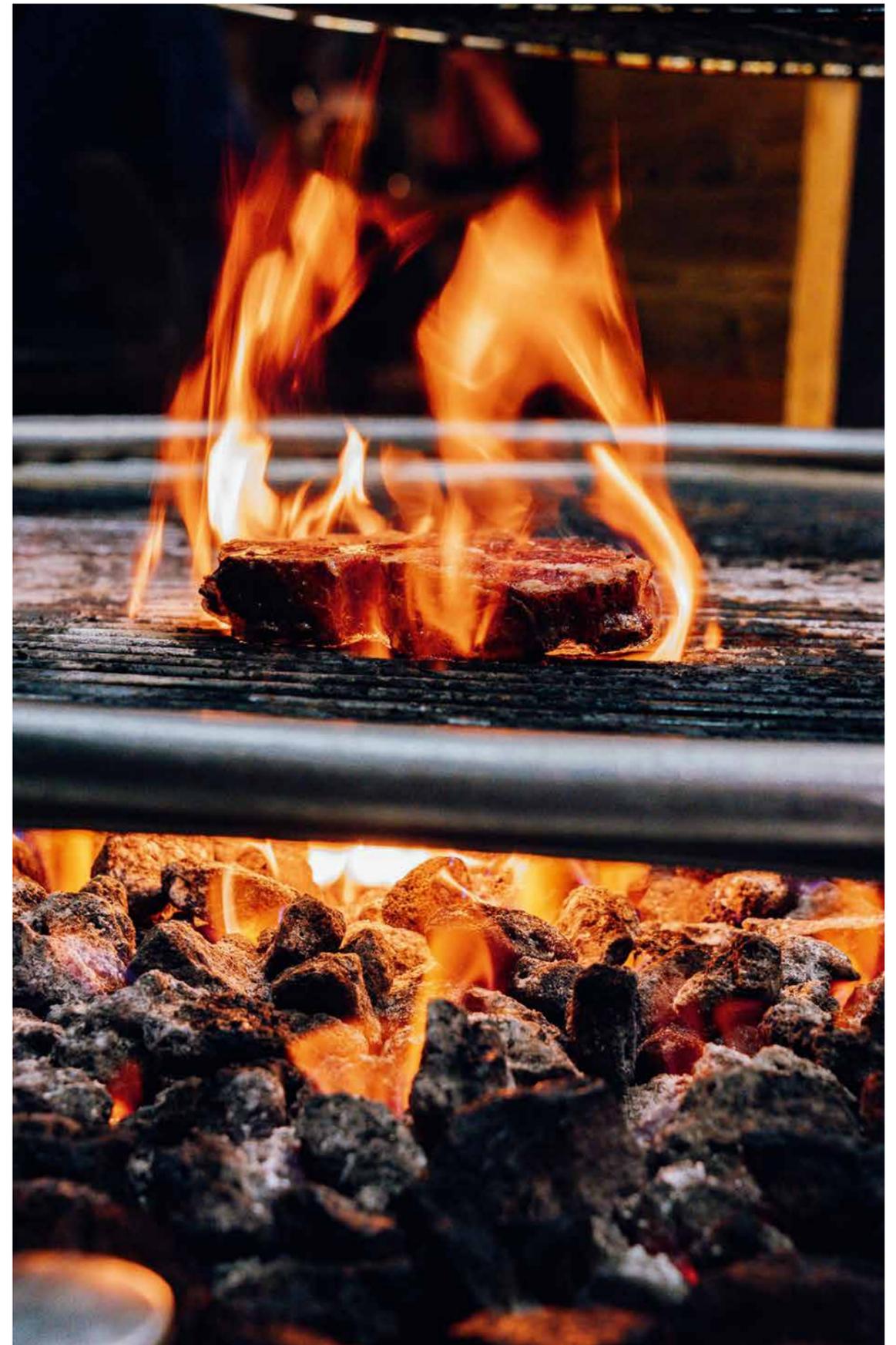
Soßen: Portweinjus und Rieslingsoße

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)

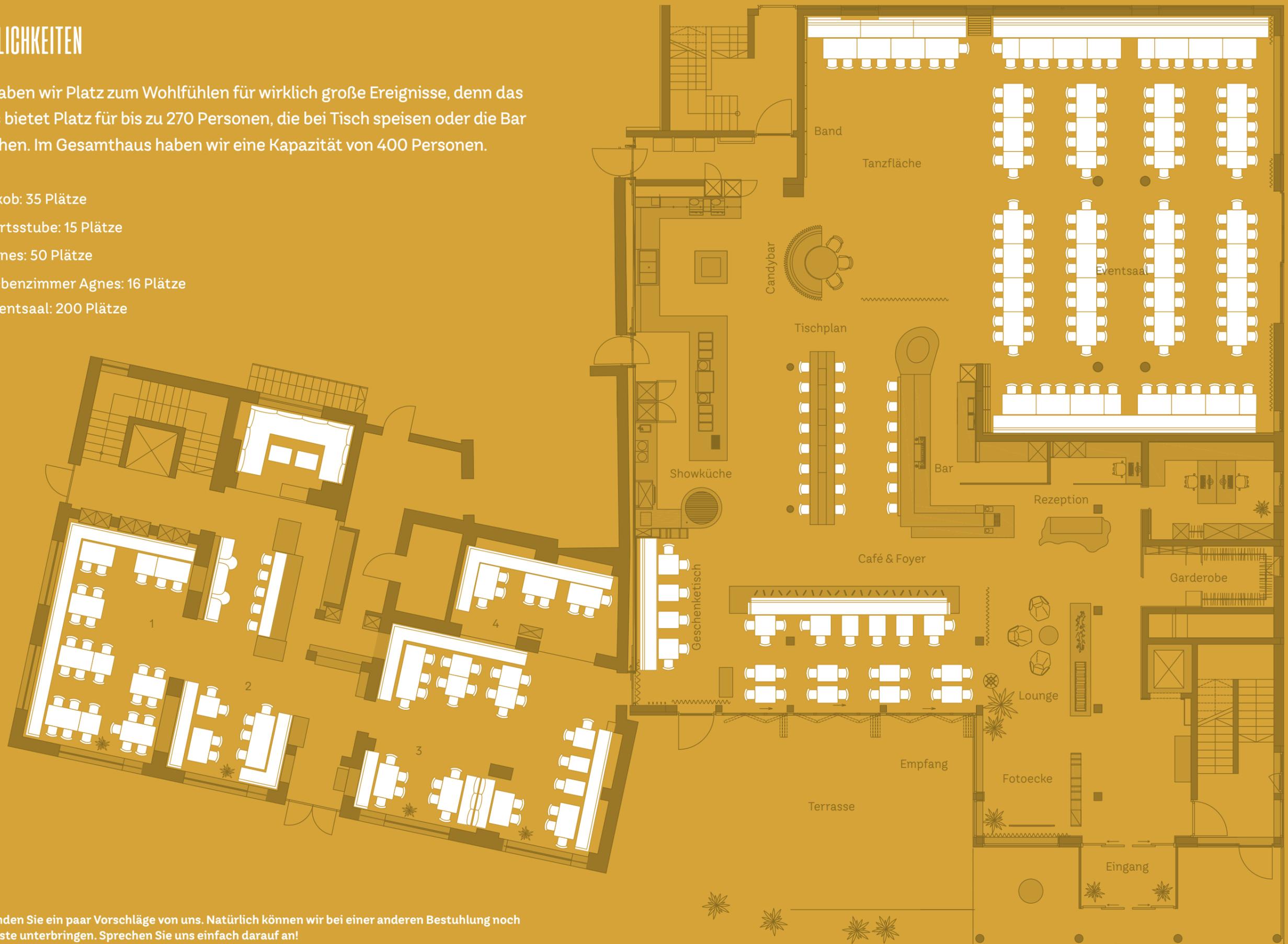
SCHNAPSERL 4.5 €

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

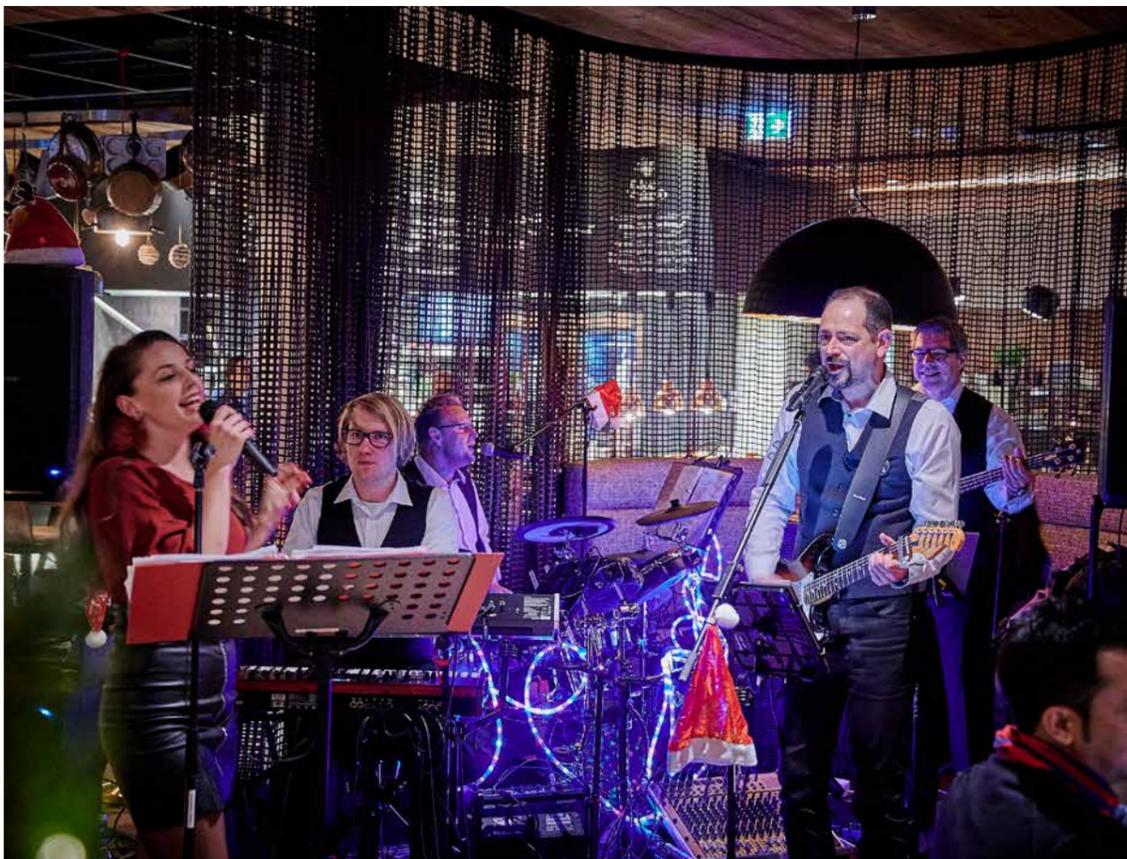
RÄUMLICHKEITEN

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.

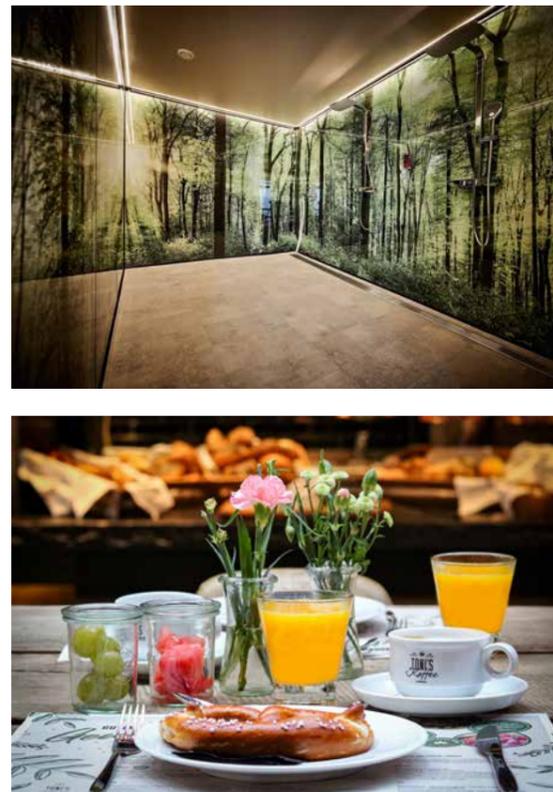
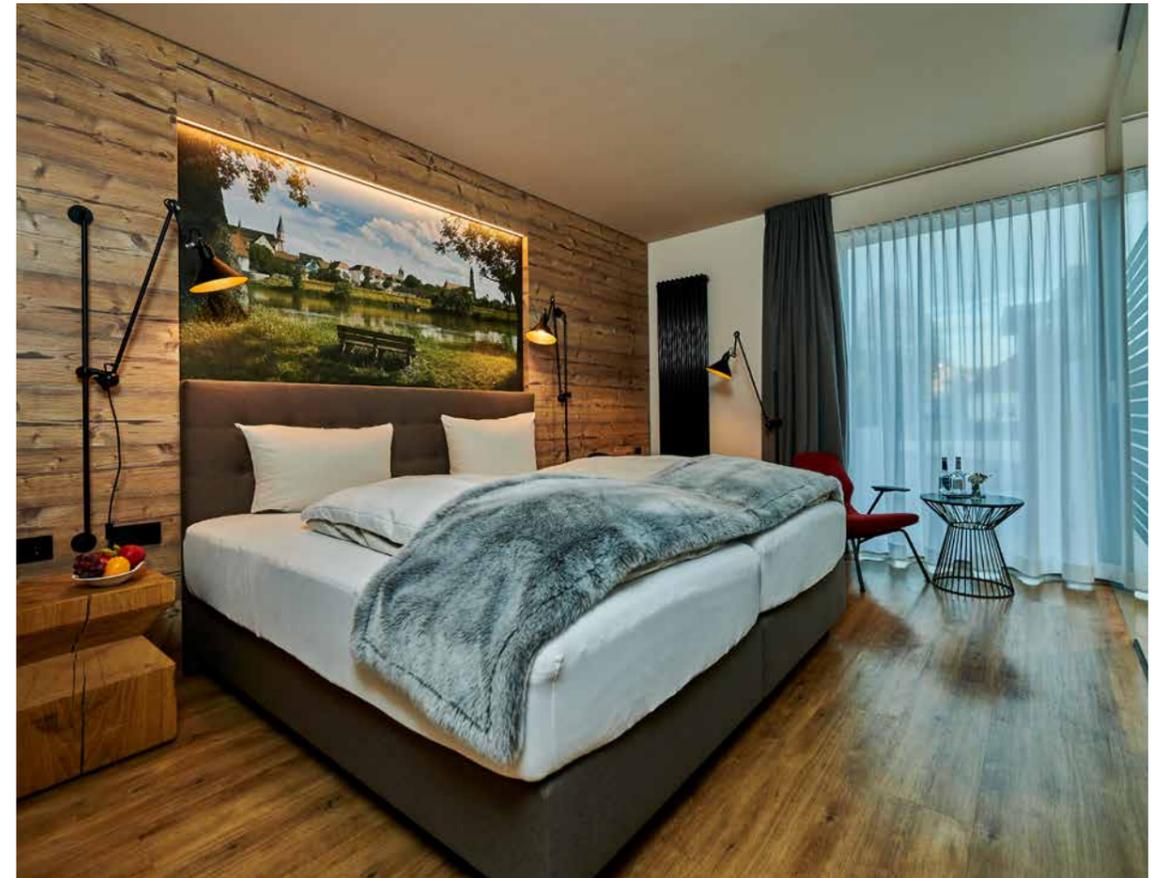
Das besondere Ambiente und unsere bayerische Gastfreundschaft machen einen Besuch bei uns zu einem ganz besonderen Erlebnis!

*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. 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 2025.
Saisonelle Änderungen vorbehalten. Preise sind
brutto und enthalten die aktuelle MwSt.