



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 eine unvergessliche Zeit bei uns erleben.

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

Sowohl unsere Räumlichkeiten als auch unser erfahrener Service sorgen dafür, dass Ihre Weihnachtsfeier 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 57 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 Feier. 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 WEIHNÄCHTLICHE BEGRÜSSUNG 7.9 €

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



WEIHNÄCHTSMENÜ 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

38.9 € p. Person ohne Empfang

45.9 € 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 | Karamellzwiebeln | 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

49.9 € p. Person ohne Empfang

56.9 € 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 | Karamellzwiebeln | Preiselbeeren
- Wenisch Geräuchertes & Cantaloupe Melone am Spieß
- Quiche mit Lauch & Räucherlachs | Zitronendip
- Rote-Beete-Tatar mit Gemüsewürfeln & 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 | Rosa Bürgermeisterstück

Artgerecht & hochwertig aus der Region

Gebraten: Maishendlbrust

Geschmort: Pulled Chicken mit Curry-Ananas-Marinade

Aus dem bayerischen Wald und von Hand gefischt

Fisch: Lachsforelle vom Simandl in Furth im Wald

Unser Beiwerk

Gemüse: Grillgemüse & 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
- Opera Schmitte mit Himbeer coulis
- Frische Früchte: Ananas, Wassermelone, Cantaloupe Melone, grüne & rote Trauben
- Aus unserer Live-Kochstation: lauwarmer Kirschstrudel mit Sauerrahmeis

62.9 € p. Person ohne Empfang

69.9 € p. Person mit Empfang

VORSPEISE ZUM TEILEN

TONI'S 3ERLEI 9.9 €

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

VORSPEISEN-ETAGERE JAKOB 13.9 €

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

VORSPEISEN-ETAGERE AGNES 16.9 €

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

SUPPEN

CREMESUPPEN MIT CROÛTONS & SCHNITTLAUCH 7.5 €

- Karotte & Ingwer
- Topinambur
- Marone & Staudensellerie

KLARE OCHSENKRAFTBRÜHE MIT GEMÜSEWÜRFELN & SCHNITTLAUCH 7.5 €

- mit Grießnockerl
- mit Kräuter-Pfannkuchen-Streifen

EINGESTELLT

SERVIERT

VORSPEISENKLASSIKER

ADVENT SPEZIAL 13.9 €

- hausgemachte Schinkenspezialitäten: Geräuchertes | Lachsschinken & Co.
- handgerollter „Pulled Duck Wrap“ mit gezupfter Ente | Karamellzwiebeln | Preiselbeeren
- BIO Bergkäse mit Trauben
- Quiche mit Lauch und Räucherlachs | Zitronendip
- Serviettenknödel-Carpaccio mit Gemüse-Meerrettich-Vinaigrette und Käferbohnen
- Weihnachtlicher Quinoa-Salat mit Cranberries (vegan)
- reichhaltiges Salatbuffet mit zweierlei Dressings
- vielfältige Brotauswahl mit Griebenschmalz und Paprika Hummus (vegan)

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 und Röstbrotchip (vegan)
- Rote-Beete-Carpaccio mit Avocado und Pinienkernen (vegan)
- Carpaccio vom Ochsenfilet mit Rucola, Parmesan und Basilikumpesto
- reichhaltiges Salatbuffet mit zweierlei Dressings
- vielfältige Brotauswahl mit Kräuterbutter & Kürbiskern-Aufstrich

BUFFET



UNSER WEIHNACHTSSPECIALS

WEIHNACHTLICHES DUETT 26.9 €

rosa gebratene Entenbrust & geschmorte Rinderroulade

Barolojus | Selleriepüree | wilder Brokkoli | Wurzelgemüse | Kartoffelgratin

GESCHMORTE HIRSCHSCHULTER 25.9 €

mit Sherry-Rahmsoße | glasiertes Marktgemüse | Haselnuss-Spätzle | Preiselbeer-Birne

TONI'S KLASSIKER

GRILL DUETT 22.9 €

Schweinefilet im Speckmantel & Maishendlbrust

Jus | Grillgemüse | Mais | Rosmarinkartoffeln | Röstzwiebeln

GESCHMORTES VOM OCHSEN 24.9 €

Ochsenbackerl

langsam geschmort | Natursoße | glasiertes Wurzelgemüse | hausgemachtes Kartoffelpüree

DUETT VOM FISCH 27.9 €

Bayerische Lachsforelle & Zander

Krustentierschaum | confierte Kirschtomaten | wilder Brokkoli | Kürbis-Graupen

ZWIEBELROSTBRATEN TONI'S STYLE 27.9 €

200 g Bürgermeisterstück vom Ochsen (nur rosa erhältlich)

Portweinjus | Röstzwiebeln | Selleriepüree | Wurzelgemüse | Kartoffelgratin

SERVIERT

STEAK

FILETSTEAK VOM ALMOCHSEN (180g) 42.9 €

Kalbsjus | Kräuterbutter | Grillgemüse | Rosmarinkartoffeln

BOWLS, VEGGIE & VEGAN

KÜRBIS RISOTTO 18.9 €

aus Perlgraupen | Karotten-Ingwer-Schaum | bayerisches Wurzelgemüse | wilder Brokkoli | gebratene Egerlinge | Parmesan Grana Padano

TIROLER KASPRESSKNÖDEL 18.9 €

serviert auf Kirschtomaten-Sugo | Marktgemüse | braune Butter | geröstete Brösel | TONI's grüner Beilagensalat

MANGO TERIYAKI BOWL „FALAFEL“ 19.9 €

BIO Basmatireis | Mango-Chili-Chutney | gedünstetes Teriyaki-Gemüse | Kichererbsen | Edamame | Granatapfelkerne | Sesam-Ingwer Marinade | 5 Stück Falafel

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



HAUPTGÄNGE

BAYERISCH 22.9 €

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 26.9 €

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 34.9 €

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

Steak & Cuts: Dry Aged: HOLY BEEF Tomahawk | Wet Aged: HOLY BEEF Roastbeef | Rosa Bürgermeisterstück

Artgerecht & hochwertig aus der Region

Gebraten: Maishendlbrust

Geschmort: Pulled Chicken mit Curry-Ananas Marinade

Aus dem bayerischen Wald und von Hand gefischt

Fisch: Lachsforelle vom Simandl in Furth im Wald

Unser Beiwerk

Gemüse: Grillgemüse & 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

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 LEBKUCHENMOUSSE 7.9 €

mit Bratapfelragout

WINTERTRAUM 8.9 €

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

LAUWARMER SCHOKOLADENKUCHEN 9.9 €

Callebaut-Kuvertüre | Vanillekirschen | Sauerrahmeis

WENISCH'S DESSERTVARIATION 11.9 €

- Cassis Sorbet
- Lebkuchenmousse mit Bratapfelragout
- Vanillekirschen
- lauwarmer Schokoladenkuchen
- Opera Schnitte mit Himbeercoulis

Wir bitten Sie, sich auf ein gemeinsames Dessert festzulegen.

SERVIERT

DESSERT

SÜSS UND KREATIV 11.5 €

Unsere hausgemachten Dessert-Klassiker im Glas

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

FEINSCHMECKER 13.5 €

Unser großes Dessert-Highlight-Bufferet

- Dunkles Lebkuchenmousse mit Bratapfelragout
- Zitrus Crème Brûlée
- TONI's Spekulatius Tiramisu
- Opera Schnitte mit Himbeercoulis
- Frische Früchte: Ananas, Wassermelone, Cantaloup Melone, grüne & rote Trauben
- An unserer Live-Kochstation: lauwarmer Kirschstrudel mit Sauerrahmeis

BUFFET





WEISSWEINE

PAVO GRAUBURGUNDER 24.9 € 0,75l

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

WEISSBURGUNDER „KERNSTÜCK“ 28.9 € 0,75l

🍷 Weißburgunder 🍷 fein fruchtig mit dezenter Säure 🍷 Zitrus, Kernobst, nussig
 🏠 Weingut Margarethenhof, Pfalz

LUGANA „VIGNE ALTE“ 29.9 € 0,75l

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

TONI'S CUVÉE 27.9 € 0,75l

🍷 fruchtig, trinkanimierend 🍷 Apfel, Birne, Quitte

ROTWEINE

PRIMITIVO DI MANDURIA 29.9 € 0,75l

🍷 Primitivo 🍷 ausdrucksstark, dicht und würzig 🍷 Aromen von Waldbeeren und dunklen Kirschen

BOLONERO 27.9 € 0,75l

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

ZWEIGELT „RUBIN CARNUNTUM“ 31.9 € 0,75l

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

CIRCLE OF LIFE 35.9 € 0,75l

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

WASSER

PRO FLASCHE, LAUT & LEISE 7.3 €

(vorab am Tisch eingestellt)

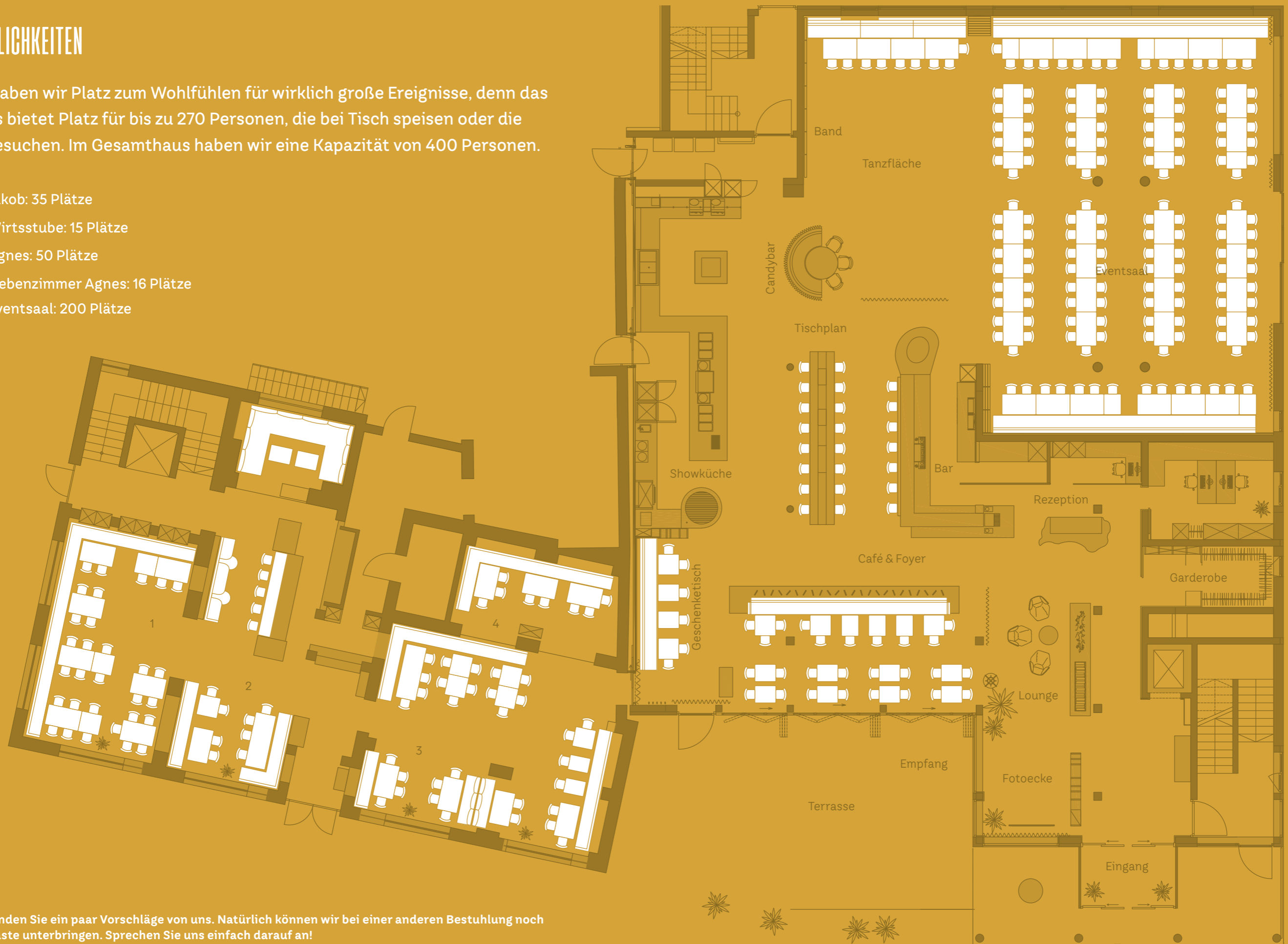
SCHNAPSERL 4.7 €

Eine Runde mit unserer mobilen Schnapsbar: TONI's Lieblingsschnapslerl | TONI's Beerenschnapslerl | Zwetschgenbrand | Marillenbrand | Haselnusslikör

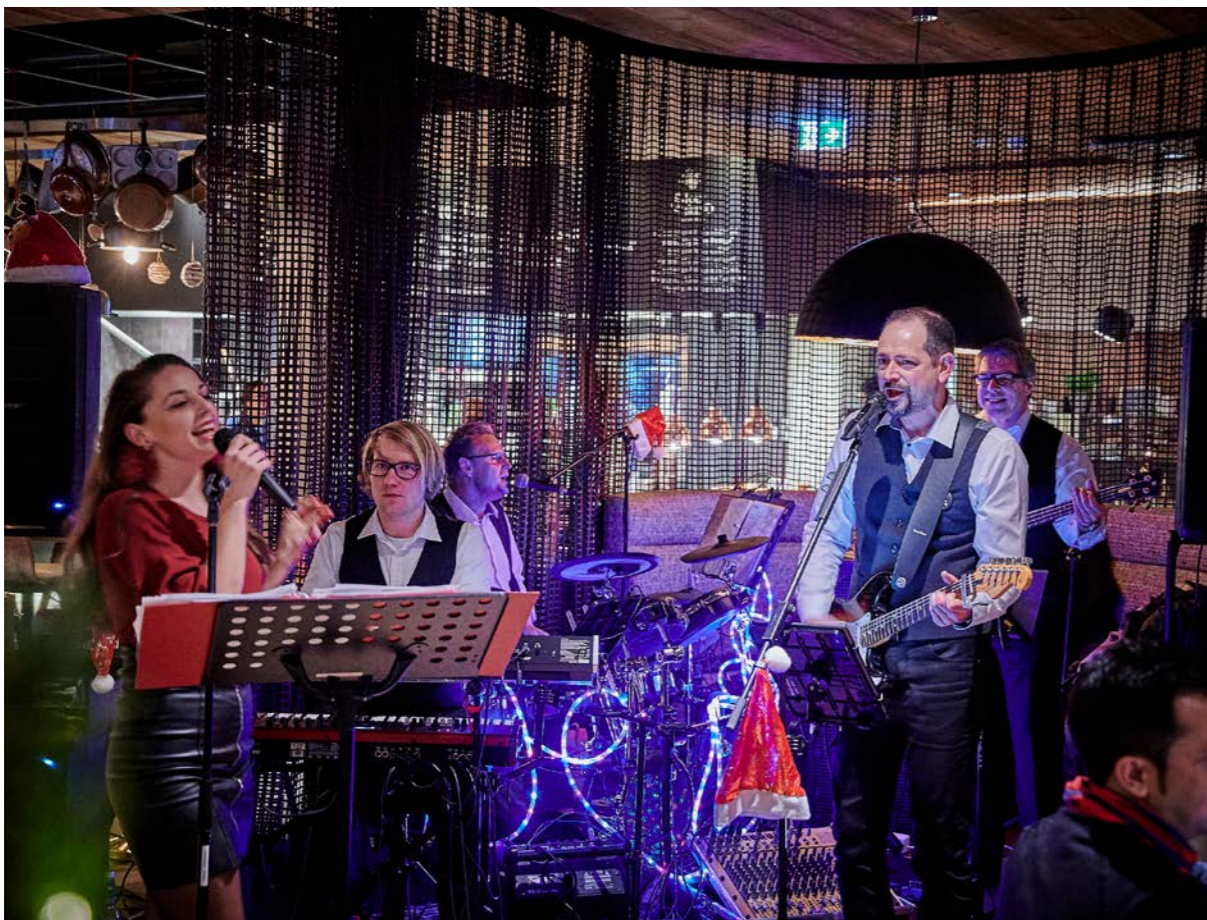
RÄUMLICHKEITEN

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 € 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!

*Zimmerpreise 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. 100 m² 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.