



KLEINE WEIHNACHTSFEIER

Von 15 bis 50 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.



WEIHNACHTSMENÜ PAKET

BEGRÜSSUNG

TONI's weihnachtliche Begrüßung am Schwedenfeuer mit hausgemachten Heißgetränken



VORSPEISE ZUM TEILEN

Am Tisch eingestellt

TONI's 3erlei – to share

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

SUPPE

Karotten-Ingwer Suppe

mit Croûtons und Schnittlauch

HAUPTSPEISE ZUR WAHL

Weihnachtliches Duett

rosa gebratene Entenbrust & geschmorte Rinderroulade

Barolojus | Selleriepüree | wilder Brokkoli | Wurzelgemüse | Kartoffelgratin

Duett vom Fisch

Bayerische Lachsforelle & Zander

Krustentierschaum | confierte Kirschtomaten | wilder Brokkoli | Kürbis-Graupen

Mango Teriyaki Bowl „Falafel“

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

DESSERT – 100% HAUSEGEMACHT

Unsere weihnachtliche Dessertvariation serviert

Cassis Sorbet | Lebkuchenmousse mit Bratapfelragout | Vanillekirschen | lauwarmer Schokoladenkuchen | Opera Schmitte mit Himbeer coulis

50.9 € Paketpreis als 3-Gänge-Menü inkl. Empfang (ohne Suppe)

56.9 € Paketpreis als 4-Gänge-Menü inkl. Empfang

EMPFANG AM SCHWEDENFEUER

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

TONI's WEIHNACHTLICHE 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



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

EINGESTELLT



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

SERVIERT



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:

21-34 PERSONEN: 4 verschiedene Hauptgerichte möglich

35-49 PERSONEN: 3 verschiedene Hauptgerichte möglich

AB 50 PERSONEN: 2 verschiedene Hauptgerichte möglich



DESSERT HIGHLIGHT FÜR DIE GANZE GRUPPE

TONI'S TOPFEN KAISERSCHMARRN – IN DIE MITTE EINGESTELLT 12.9 €

karamellisiert | geröstete Mandelblätter | Zwetschgenröster | Apfelmus

Bitte beachten Sie, dass der Kaiserschmarrn nur als einziges, gemeinsames Dessert für die ganze Gruppe möglich ist

DESSERT

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 €

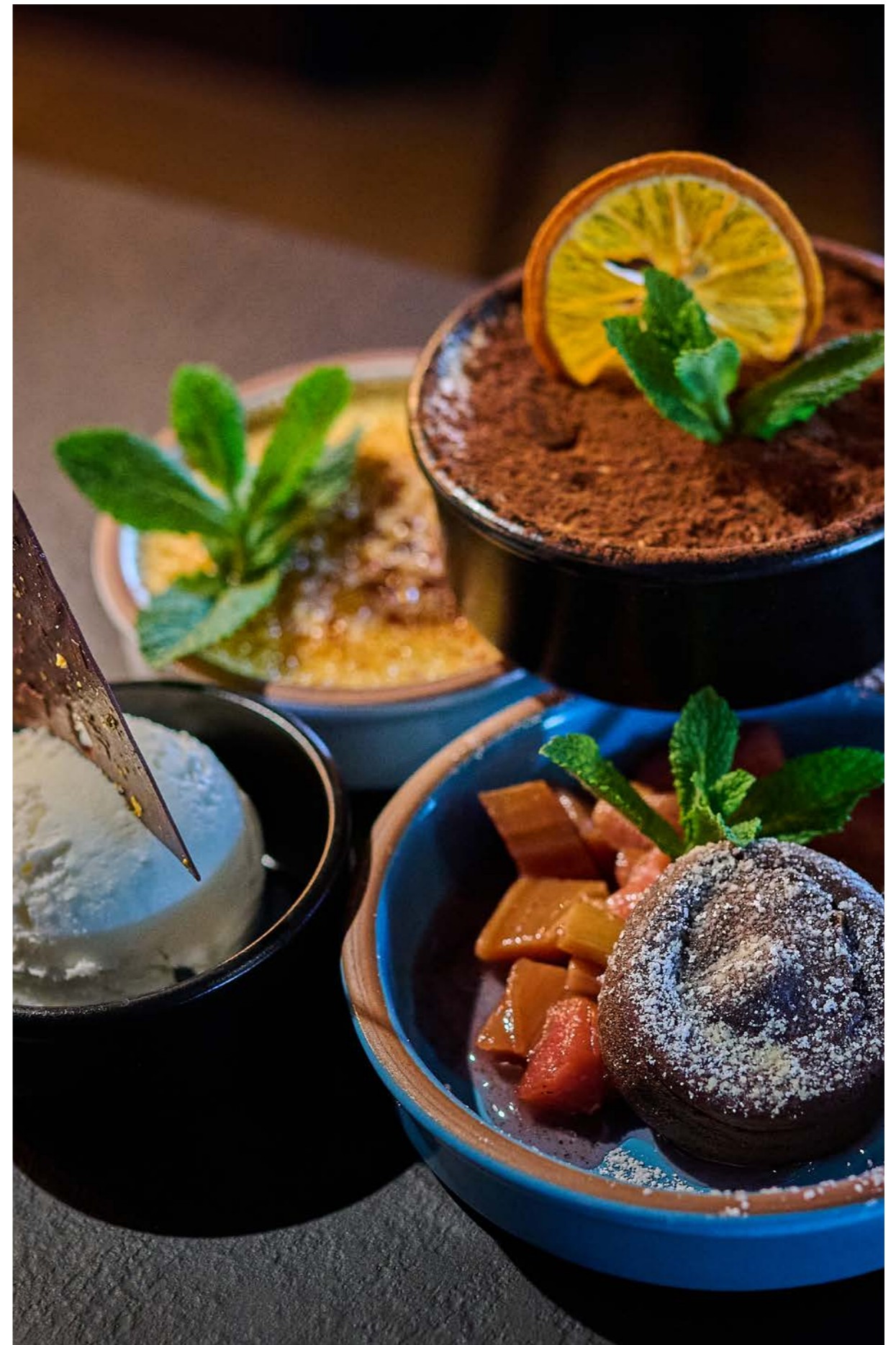
Callebaut-Kuvertüre | Vanillekirschen | Sauerrahmeis

WENISCH'S DESSERTVARIATION 11.9 €

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

Wir bitten Sie, sich auf ein gemeinsames Dessert festzulegen.

SERVIERT





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

ZWEIFELT „RUBIN CARNUNTUM“ 31.9 € 0,75l

🍷 Zweifelt 🍷 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)

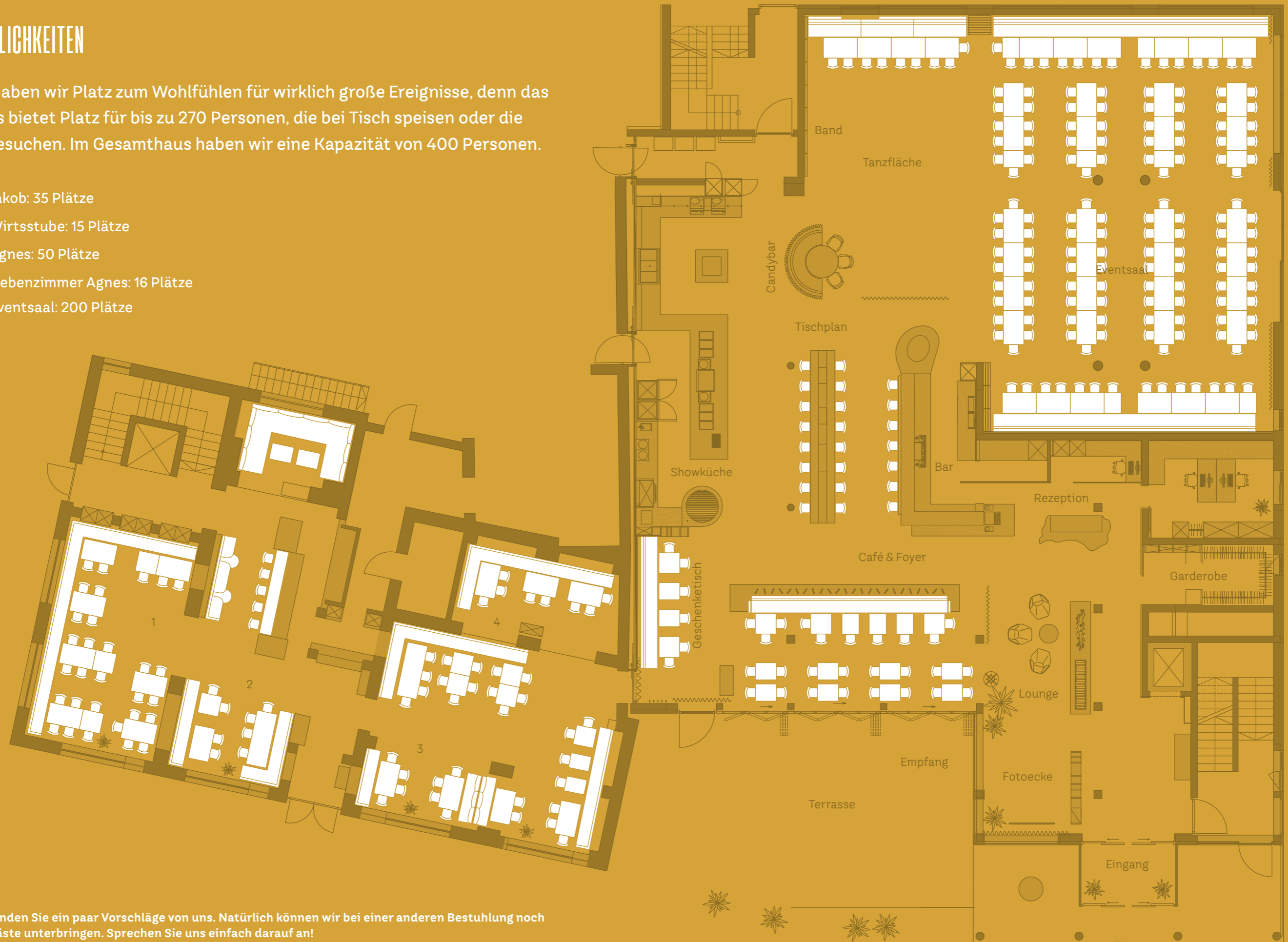
SCHNAPSERL 4.7 €

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.