

★★★★
GENUSSHOTEL
WENISCH

KLEINE HOCHZEITEN

Von 15 bis 49 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**.

PERFEKT FÜR
SIE ABGESTIMMT
Unsere Inklusiv-
leistungen

ÜBERNACHTEN

- 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) hinzubuchen

PARKEN

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

DEKORATION

- für einen Aufpreis von € 2,50 p. Person decken wir festlich mit weißer Tischdecke und Stoffserviette ein
- 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

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

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

UNSER
TIPP



DER NACHMITTAG

BAYERISCHES SPEZIALITÄTENBUFFET 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. Kuchen werden selbst mitgebracht.

Unsere Genussbreze inklusive!

EIGENER KUCHEN 7.4 €

Gerne können Sie Ihren eigenen Kuchen mitbringen.

Es wird eine Servicepauschale für das Schneiden des Kuchens, das Bereitstellen, sowie das Spülen von Tellern und Besteck berechnet.

KUCHEN- UND TORTENBUFFET 15.5 €

mit vielseitiger Auswahl von der Konditorei Krönner

KAFFEE, KUCHEN UND BROTTZEIT 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!

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
- Schlagsahne, Zucker und Milch am Tisch

TONI'S HOCHZEITSMENÜ-PAKET

VORSPEISE ZUM TEILEN

TONI'S DREIERLEI

oder

5 TONI'S TAPAS

oder

7 TONI'S TAPAS

Bitte entscheiden Sie sich für **eine** gemeinsame Vorspeise!

SUPPE

KAROTTEN-INGWER SUPPE

mit Croûtons und BIO-Kresse

HAUPTSPEISEN ZUR WAHL

ZWIEBELROSTBRATEN VOM BÜRGERMEISTERSTÜCK

(nur rosa erhältlich) mit Portweinjus, Röstzwiebeln, Selleriepüree, Wurzelgemüse und Kartoffel-Speck-Gratin

oder

DUETT VON LACHS & ZANDER

mit Rieslingschaumsoße, Marktgemüse, Brokkoli und Kartoffel-Petersilien-Stampf

oder

TONI'S KNÖDEL DUO

Luftige Kräuter Brezenknödel, Spinat-Kaspresknödel, sautierte Pilze, serviert auf Wurzelgemüse mit Parmesan, braune Butter und Schnittlauchschäum

DESSERT

UNSERE FESTLICHE DESSERTVARIATION SERVIERT

Himbeersorbet, Lauwarmer Schokoladenkuchen, TONI's Tiramisu, Operaschnitte, Mangoragout und Cassis Coulis

PAKETPREIS ALS 3-GÄNGE MENÜ (OHNE SUPPE)

TONI's Dreierlei € 46,90 | 5 TONI's Tapas € 49,90 | 7 TONI's Tapas € 52,90

PAKETPREIS ALS 4-GÄNGE MENÜ

TONI's Dreierlei € 52,90 | 5 TONI's Tapas € 55,90 | 7 TONI's Tapas € 58,90

Wir bitten in der Vorwoche Ihrer Feier um Bekanntgabe der **Personenanzahl** mit dazugehöriger **Auswahl**

MENÜ ZUM SELBER WÄHLEN

Vorspeisen sind ein kleines Küchen-Wunderwerk:

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



VORSPEISEN

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

SUPPEN

KLASSISCHE HOCHZEITSUPPE 7.5 €

mit 5 verschiedenen Einlagen, Gemüsewürfel und Schnittlauch

KAROTTEN-INGWER SUPPE 7.5 €

mit Croûtons und BIO-Kresse

TONI'S SUPPE DER SAISON 7.5 €

Bitte lassen Sie sich von unseren Mitarbeitern beraten

HAUPTSPEISEN

ZWIEBELROSTBRATEN VOM BÜRGERMEISTERSTÜCK 26.9 €

(nur rosa erhältlich) mit Portweinjus, Röstzwiebeln, Selleriepüree, Wurzelgemüse und Kartoffel-Speck-Gratin

DUETT VON LACHS & ZANDER 27.9 €

mit Rieslingschaumsoße, Marktgemüse, Brokkoli und Kartoffel-Petersilien-Stampf

TONI'S KNÖDEL DUO 18.9 €

Luftige Kräuter Brezenknödel, Spinat-Kaspresknödel, sautierte Pilze, serviert auf Wurzelgemüse mit Parmesan, braune Butter und Schnittlauchschaum

Bei Bedarf bieten wir Ihnen gerne **individuelle Hauptspeisen** an.

Die Auswahl ist abhängig von unserer, zu diesem Zeitpunkt gültigen Speisekarte

UNSER DESSERT HIGHLIGHT FÜR DIE GANZE GRUPPE

TONI'S TOPFEN KAISERSCHMARRN 13.5 €

karamellisiert, geröstete Mandeln, Zwetschgenröster und Apfelmus

am Tisch für alle gemeinsam eingestellt

WEITERE DESSERTS

DUNKLES SCHOKOLADENMOUSSE 8.9 €

100% aus belgischer Schokolade und Mangoragout

TONKABOHNEN CRÈME BRÛLÉE 9.9 €

mit Waldbeerragout und Schokoladeneis

WENISCH DESSERTVARIATION 12.5 €

Himbeersorbet, Lauwarmer Schokoladenkuchen, TONI's Tiramisu, Operaschnitte, Mangoragout und Cassis Coulis

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 **Getränkete Karte 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

KAFFEEESPEZIALITÄTEN 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 a 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)

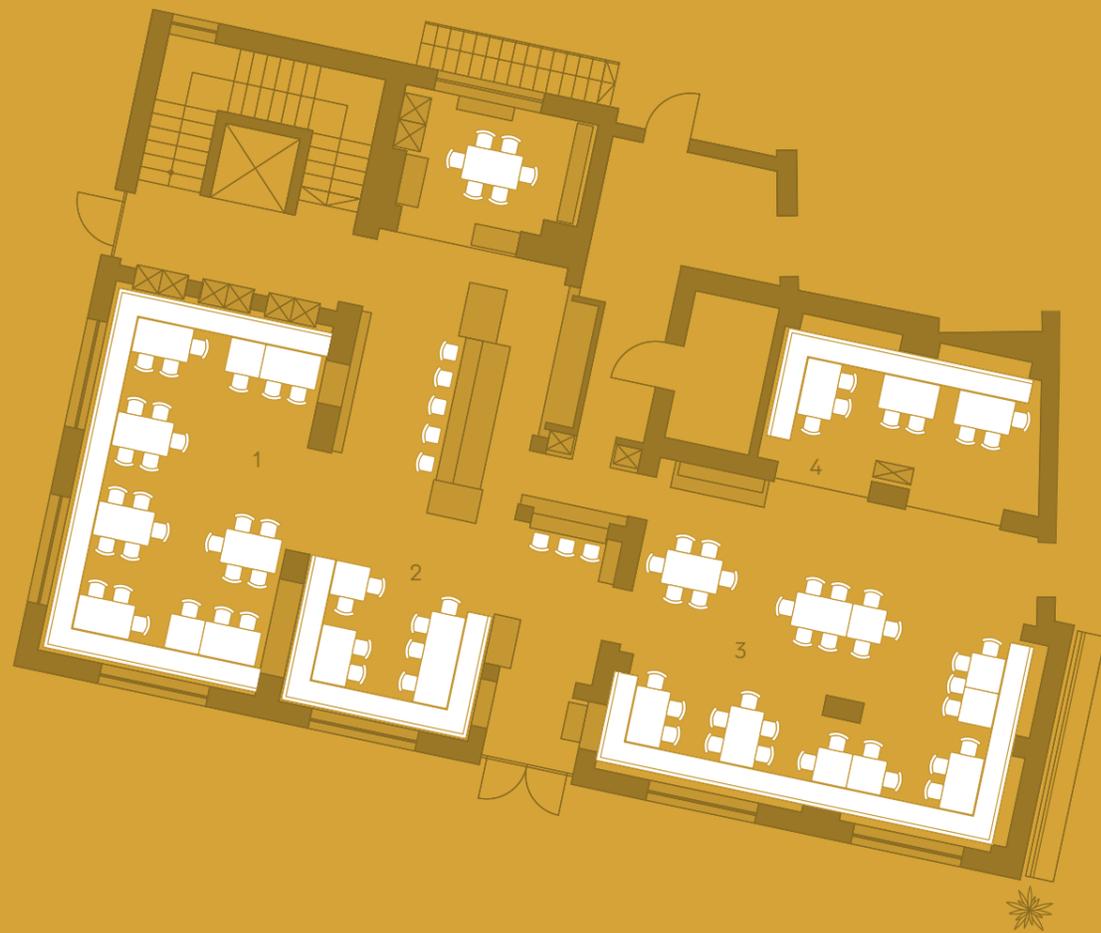


Gerne können wir für Sie eine individuelle Barkarte zusammenstellen! Bitte sprechen Sie uns darauf an!

UNSERE RÄUMLICHKEITEN

- ① Jakob-Sandtner Stube: 45 Plätze
- ② Wirtsstube: 15 Plätze
- ③ Bernauer Stube: 60 Plätze
- ④ Nebenzimmer Bernauerin: 16 Plätze

FÜR JEDE HOCHZEIT
DIE PASSENDE
RÄUMLICHKEIT!



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 € 18,50

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.