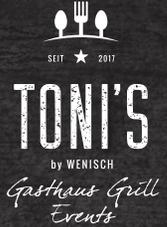


— GROÙE HOCHZEITSERLEBNISSE —
VON 50-220 PERSONEN



HOCH

ZEIT

IHRE FAMILIEN-
GEFÜHRTE
EVENTLOCATION

SIE MÖCHTEN
UNSERE LOCATION
IM 3D RUNDGANG
ERKUNDEN?



— ” UNSERE EVENTLOCATION IM ÜBERBLICK

- ✘ Seit 1961 familiengeführt
- ✘ mit viel Liebe komplett modernisiert & erweitert
- ✘ verschiedene klimatisierte Räumlichkeiten mit insgesamt 400 Innen – und 300 Außenplätzen
- ✘ Gastronomiekonzept mit dem Fokus auf regionale & nachhaltige Lebensmittel
- ✘ Restaurant mit einzigartigem Ambiente & einem großen Barbereich
- ✘ Eingewachsener Biergarten & moderne Terrasse als Teil einer Parkanlage am Bach gelegen
- ✘ 69 moderne Hotelzimmer
- ✘ hauseigene Tiefgarage und Parkplätze in unmittelbarer Nähe

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.



— ” INKLUSIVLEISTUNGEN

SCHON SEIT GENERATIONEN BIETEN WIR DIE PERFEKTE ORGANISATION FÜR KLEINE, MITTLERE UND GROßE HOCHZEITEN

- ✕ Alle Hochzeitsgäste können zum Vorzugspreis von 135,90€ 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.
- ✕ Parkmöglichkeiten: Es befindet sich eine Tiefgarage im Haus (kostenpflichtig) und einige Parkplätze outdoor, sowie gegenüber bei unserer Metzgerei. Ansonsten gibt es viele öffentliche Stellplätze in der näheren Umgebung.
- ✕ Weiße Tischdecken und Servietten, sowie Teelichter oder Kronleuchter inkl. Kerzen und Menükarten. (Gerne können wir Ihre mitgebrachte Dekoration für Sie aufstellen.)
- ✕ Extra Kindermenü
- ✕ Vegetarische & Vegane Speisen befinden sich in der Angebotsvielfalt
- ✕ Übernachtung für das Brautpaar in einem Deluxe Zimmer inkl. Flasche Champagner für die Hochzeitsnacht (ab 50 Personen)
- ✕ Der neue Anbau des TONI's steht Ihnen, auf Wunsch, exklusiv für einen Mindestumsatz von 11.500,00 € zur Verfügung

BITTE BEACHTEN SIE:

Ihre gewünschte Blumendekoration, sowie weitere Gestaltungen sind nicht im Preis enthalten. Die Organisation dafür übernehmen Sie selbst.



— ” FREIE TRAUUNG IN TONI'S TRAUHOF

- ✕ 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, dass der Aufwand nach Absprache berechnet wird



— ” 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
€ 6,90

inkl. Orangensaft und Wasser in Karaffen

TONI'S GEMISCHTE BEGRÜßUNG
€ 9,90

Kreativ & Spritzig: „Lillet Wild Berry“, Pink Grape Lemonade, Aperol Spritz
Bierauswahl: TONI's Bier (Pils), Gösler Radler und Erl Mini-Weißbier

Alkoholfrei & hausgemacht: hausgemachte Heidelbeer-Ingwer-Limonade mit frischer Minze
Kleine Knabbereien: Salzstangen & Grissini
Wasser in Karaffen

UNSER TIPP

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 – kreativ belegt und garniert (3 Stück pro Person) € 8,90
AUCH VEGETARISCHE & VEGANE ALTERNATIVEN!
Warmes & kaltes Fingerfood – Beef Tatar mit Röstbrot, Pulled OX Burger „Mini“, Chicken-Wrap mit Romanasalat & Cherrytomaten, Quiche Lorraine (vegetarisch), BIO-Bergkäse Trauben Spieß, Selleriecremesuppe im Shooter (vegetarisch) Erbsen Guacamole im Cornet (vegan), Sashimi vom Thunfisch mit Avocado & Mango € 14,90

Preise pro Person

DER NACHMITTAG

BAYERISCHES SPEZIALITÄTENBUFFET INKL. EIGENER KUCHEN
€ 18,90

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
€ 7,20

Gerne können Sie Ihren eigenen Kuchen mitbringen.

KUCHEN- & TORTENBUFFET
€ 14,90

mit vielseitiger Auswahl von der Konditorei Krönner

KAFFEE, KUCHEN & BROtZEIT
€ 21,90

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!**

UNSERE INKLUSIVLEISTUNGEN FÜR IHR INDIVIDUELLES NACHMITTAGSBUFFET: ALLE VORSCHLÄGE ENTHALTEN: Kaffee in Kannen serviert „unlimited“, Tee und Kakao so viel Sie möchten. Zucker und Milch am Tisch. Servicepauschale für das Einkühlen & Schneiden der Kuchenstücke. Bereitstellung & Spülen von Tellern und Besteck

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!

ZUSÄTZLICH BUCHBAR: Kaffeespezialitäten (Cappuccino, Latte Macchiato, Espresso etc.) – siehe Getränkepauschale S. 14

Preise pro Person



— ” BRAUTENFÜHRUNG IM TONI'S MIT ITALIENISCHEM FLAIR!

BRAUTSTEHELEN
€ 16,90 „TONI'S STYLE“

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.

Preis pro Person



— " GETRÄNKE



TONI'S DRINKS

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.

€ 26,90 **GETRÄNKEPAUSCHALE 1**
(bis 8 Stunden)

€ 29,90 **GETRÄNKEPAUSCHALE 2**
(von 8 bis 10 Stunden)

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.

- × Extra Getränkekarte am Tisch
- + alle alkoholfreien Getränke von Libella
- × Große Bierauswahl von der Karte und Flaschenbiere aller Art, sowie TONI's Bier
- × Hochzeitswein rot/weiß + Prosecco
- × Säfte & Saftschorlen
- × Bio Kristall Wasser laut und leise

ZUSÄTZLICH BUCHBAR

€ 3,90 Eine Runde Schnaps nach dem Hauptgang

€ 3,50 Kaffeespezialitäten: Cappuccino, Espresso, Milchkaffee, Latte Macchiato

€ 4,90 Lillet Wild Berry, Aperol Spritz & Hugo

Preise pro Person



GERNE KÖNNEN WIR FÜR SIE EINE INDIVIDUELLE BARKARTE ZUSAMMENSTELLEN. BITTE SPRECHEN SIE UNS DARAUF AN.

TONI'S BARKARTE



A LA CARTE

Jene Gäste, die keine Getränkepauschale nehmen möchten, können ihre Getränke (Biere, alkoholfreie Getränke usw.) gerne aus unserer aktuellen Getränkekarte wählen! Die Berechnung erfolgt nach Verbrauch.

— ” VORSPEISE

VORSPEISEN SIND EIN KLEINES KÜCHEN-WUNDERWERK: SIE BEFRIEDIGEN UND WECKEN GLEICHZEITIG ERST RICHTIG DIE LUST. EIN ABSOLUTES MUSS.

€ 15,50 VORSPEISEN-VARIATION TONI'S KLASSIKER

Unser TONI's ist bekannt für seine Vorspeisen. Wenn du dich mal wieder nicht entscheiden kannst – nimm einfach alles!

- × Vitello Tonnato mit Zitronenpfeffer & Kapernäpfel
- × Carpaccio vom Ochsenfilet mit Basilikumpesto & Rucola
- × Holy Beef Pastrami mit Cantaloupe-Melone am Spieß
- × Curry-Garnelencocktail mit Avocado & Mango
- × Rote Beete Tatar mit Limettenmarinade & Erbsen Guacamole (vegan)
- × BIO Linsensalat mit Lauch & Kreuzkümmel (vegan)
- × Griebenschmalz & Paprikafrischkäse
- × Gemischte Brotauswahl
- × AM TISCH FÜR ALLE GEMEINSAM EINGESTELLT

Preis pro Person

€ 15,90 VORSPEISEN-VARIATION „MULTI KULTI“

Unser TONI's ist bekannt für seine Vorspeisen. Wenn du dich mal wieder nicht entscheiden kannst – nimm einfach alles!

- × Asia Carpaccio vom Ochs mit Sesam Marinade & Edamame
- × Mariniertes Kalbstafelspitz mit Gemüse – Meerrettich Vinaigrette & Käferbohnen
- × Italienischer Landschinken mit Cantaloupe-Melone am Spieß
- × Hausgebeizter Graved Lachs mit Senf Dill Soße und marinierten Kopfsalatherzen
- × Auberginentatar mit marinierten Kirschtomaten (vegan)
- × Exotischer Cous Cous Salat mit Granatapfelkernen (vegan)
- × Griebenschmalz & Paprikafrischkäse
- × Gemischte Brotauswahl
- × AM TISCH FÜR ALLE GEMEINSAM EINGESTELLT

Preis pro Person

UNSER
TIPP



ALLE VORTEILE AUF EINEN BLICK

- × Jeder Ihrer Hochzeitsgäste erhält die gleiche, schöne & 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

€ 14,90 VORSPEISENBUFFET

- × Vitello Tonnato mit Zitronenpfeffer und Kapern
- × Gegrilltes Antipastigemüse mit Paprika gelb & rot, Zucchini und Champignons
- × Carpaccio vom Ochsenfilet mit gehobeltem 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

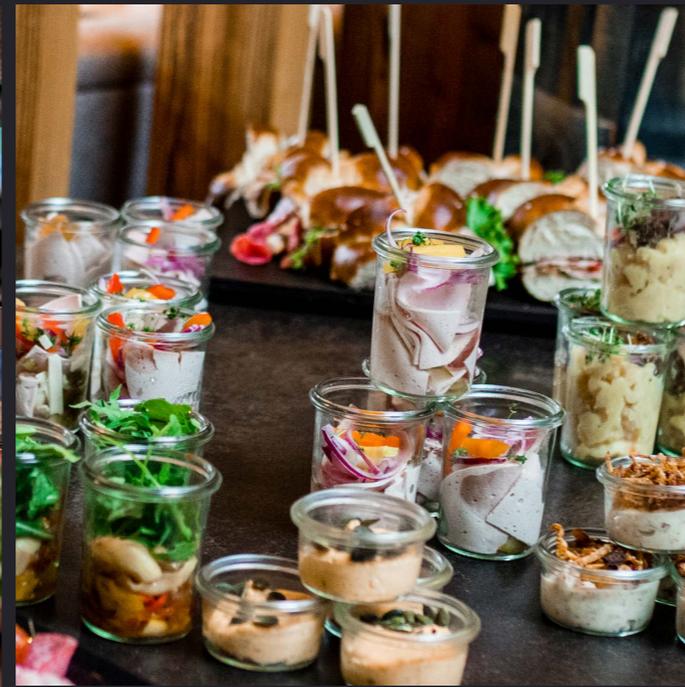
Preis pro Person

BAYERISCHES

€ 14,50 VORSPEISENBUFFET

- × 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 & Kürbiskernöl
- × Variation von geräucherten Fischfilets mit marinierten Dillgurken
- × Carpaccio vom Brezenknödel mit marinierten Champignons & Kirschtomaten (vegetarisch)
- × Käferbohnenalat mit steirischem Kernöl und Sonnenblumenkerne (vegetarisch)
- × Reichhaltiges Salatbuffet mit zweierlei Dressings
- × Vielfältige Brotauswahl mit Griebenschmalz und Obazda

Preis pro Person



— ” HAUPTGANG

UNSERE „BBQ & GRILL“ BUFFETS AUS UNSERER SHOWKÜCHE

€ 22,50 BAYERISCHES SHOWBUFFET

- × Gebratenes Spanferkel in Dunkelbiersoße mit Sauerkraut, Speck-Krautsalat und Reiberknödel
- × Gebratenes Zanderfilet mit Rieslingschaumsoße, glasiertes Wurzelgemüse und Lauchkartoffeln
- × Käsespätzle mit Röstzwiebeln (vegetarisch)

€ 26,90 GRILL MEDITERRAN

- × Steaks & Cuts: Saltimbocca vom Schweinefilet & Flank Steak
- × Fisch: Dorade Royal
- × Gemüse: Handgemachtes Ratatouille & Maiskolben
- × Beilagen: Rosmarinkartoffeln & Kartoffelgratin
- × Vegan: Mediterrane Ofenkartoffeln mit Spinat – Pinienkernfüllung
- × Soßen: Barolojus & Limettensoße

€ 30,90 WENISCH-STEAKS VOM GRILL

- × Steaks & Cuts: Dry Aged: Ochsenkotelett & Prime Rib, Wet Aged: Roastbeef & Bürgermeisterstück
- × Geschmort: BBQ Brisket
- × Fisch: Lachs
- × Gemüse: Grillgemüse & Speckbohnen
- × Beilagen: Rosmarinkartoffeln, Kartoffelwedges & Paprikareis
- × Vegan: Exotischer Couscous mit Granatapfelkernen
- × Soßen: Rotweinjus & Rieslingsoße
- × Dips: BBQ Dip & Sauerrahmdip

€ 33,90 BBQ DAHOAM

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: Gebratene Hähnchenbrüste
- × Geschmort: Pulled Chicken mit Curry Ananas-Marinade

10 Kilometer Lieferweg & von Hand geangelt

- × Fisch: Schambacher Lachsforelle vom Gegenfurtner Alfred

Unser Beiwerk „kreativ & handgemacht“

- × Gemüse: Pak Choi & Vichy Karotten
- × Beilagen: Kartoffel-Trüffel Gratin & Kräuter-Polenta
- × Vegan: Gefüllte rote Paprika mit Quinoa & Kichererbsen
- × Soßen: Portweinjus & Rieslingsoße
- × Dips: handgemachte Erbsen-Guacamole (vegan), BBQ Dip & Tomatensalsa
- × Unser Highlight-Topping: Jordans Olivenöl & Fleur de sel

€ 4,90 TONI'S GRÜNES UPGRADE VEGAN

Gerne können wir ein reichhaltiges Salat Buffet aufbauen

- × Grüner Zupfsalat, Gurkensalat, Tomatensalat, Krautsalat & Karottensalat
- × Balsamico-Dressing & Limette-Kurkuma-Marinade
- × Kürbiskerne & Chiasamen

KINDERMENÜ

Von 0-3 Jahren ist das Essen & Trinken kostenfrei.
Von 4-12 Jahren gilt Folgendes:
Menü bestehend aus Vorspeise, Hauptspeise, Eis € 16,90
Getränke, Kaffee & Kuchen **VOLLER PREIS**
Empfang, Brautstehlen 50%



” DESSERT

UNSERE NACHSPEISEN SETZEN UNSERER WIRTSCHAUS-
SZENERIE DAS KRÖNCHEN AUF FEINE HAUT
UND MACHEN EINFACH NUR GLÜCKLICH.



UNSER KLASSIKER DESSERTBUFFET

€ 11,90

UNSER
TIPP

- × 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

Preis pro Person

FEINSCHMECKER DESSERTBUFFET

€ 12,90

- × Weißes Kaffeemousse mit Himbeercoulis und Schokoladencrumble
- × Zitrus Creme Brule
- × Mascarponecreme mit Gewürzzwetschgen
- × Frische Früchte: Ananas, Wassermelone, Cantaloupe – Melone, grüne & rote Trauben
- × Lauwarmer Schokoladenkuchen mit hausgemachtem Himbeersorbet aus unserer Live Kochstation

Preis pro Person

WENISCH'S DESSERTVARIATION

€ 11,90

SERVIERT
AM
TISCH

- × Lauwarmer Schokoladenkuchen
 - × Hausgemachtes Sauerrahmeis & Himbeersorbet
 - × Zitrus Creme Brulee & New York Cheesecake
 - × Mangoragout & Himbeercoulis
- Die Wenisch Dessertvariation wird einzeln am Teller serviert.

Preis pro Person



DESSERTS
100 % HAUS-
GEMACHT



— ” MITTERNACHTS- SNACKS

„LATE NIGHT“
€ 11,90 BURGER-SNACK

UNSER
TIPP

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 € 7,90
Wurst- & Käseplatten inkl. Brotauswahl € 10,90



— ” SERVIERT

VOR- & HAUPTSPEISEN

Bei Bedarf bieten wir Ihnen gerne individuell Vorspeisen & 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

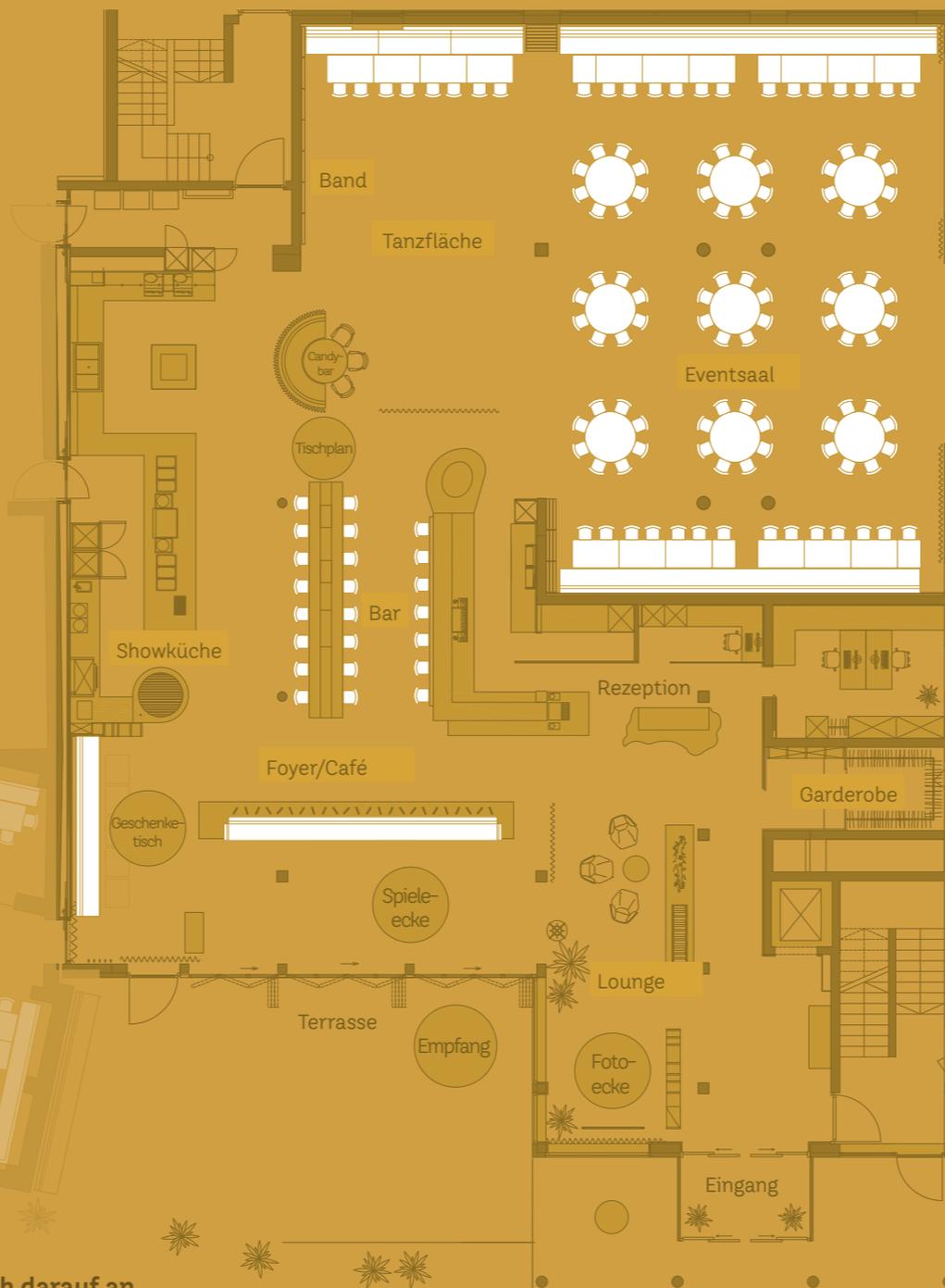
- € 7,50 Klassische Hochzeitssuppe mit 5 verschiedenen Einlagen, Gemüsewürfel und Schnittlauch
- € 7,50 TONI's Suppe der Saison mit Sahnehaube & Croutons (bitte lassen Sie sich von unseren Mitarbeitern saisonal beraten!)

Preis pro Person

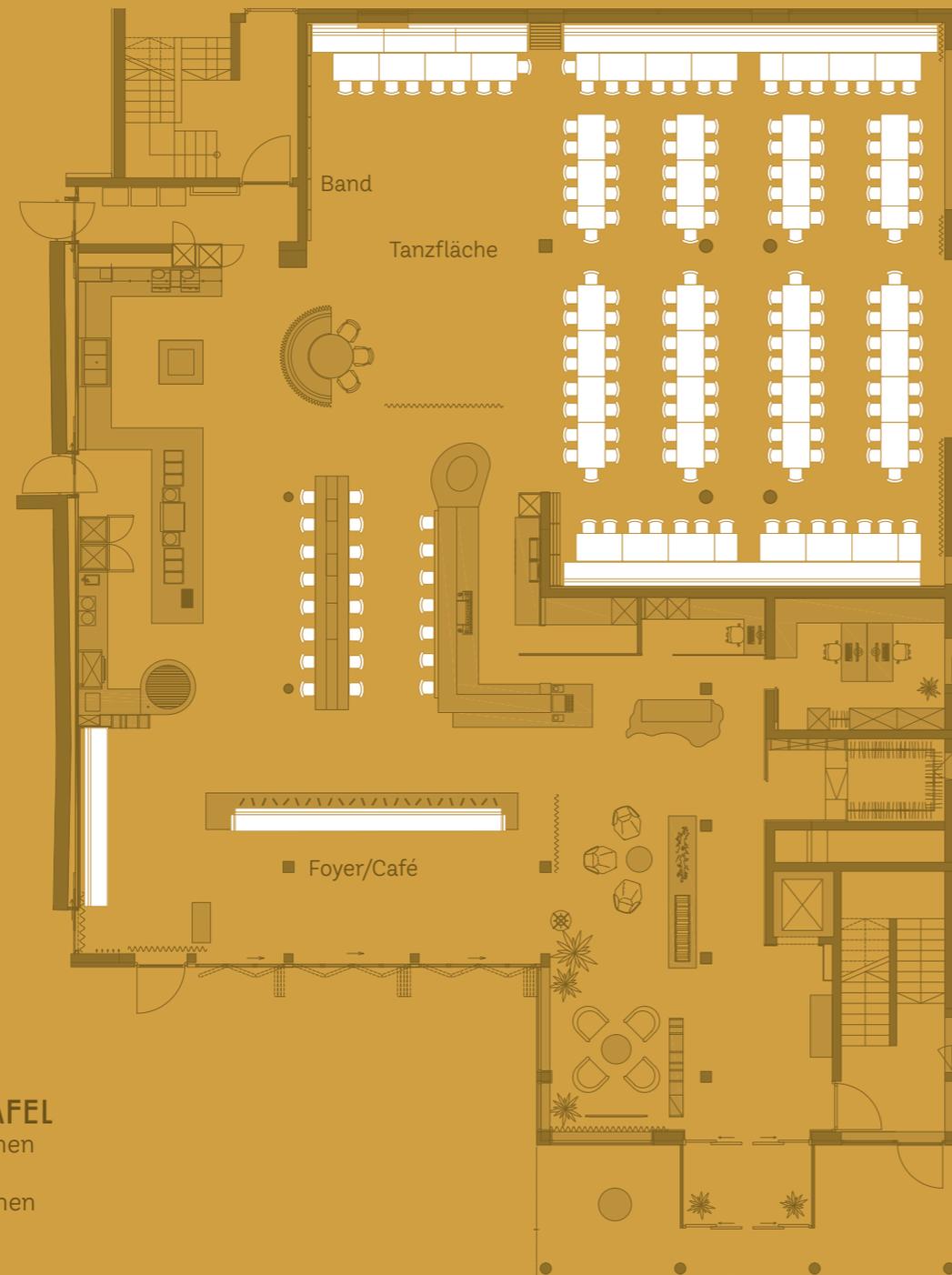


— ” RÄUMLICHKEITEN

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.

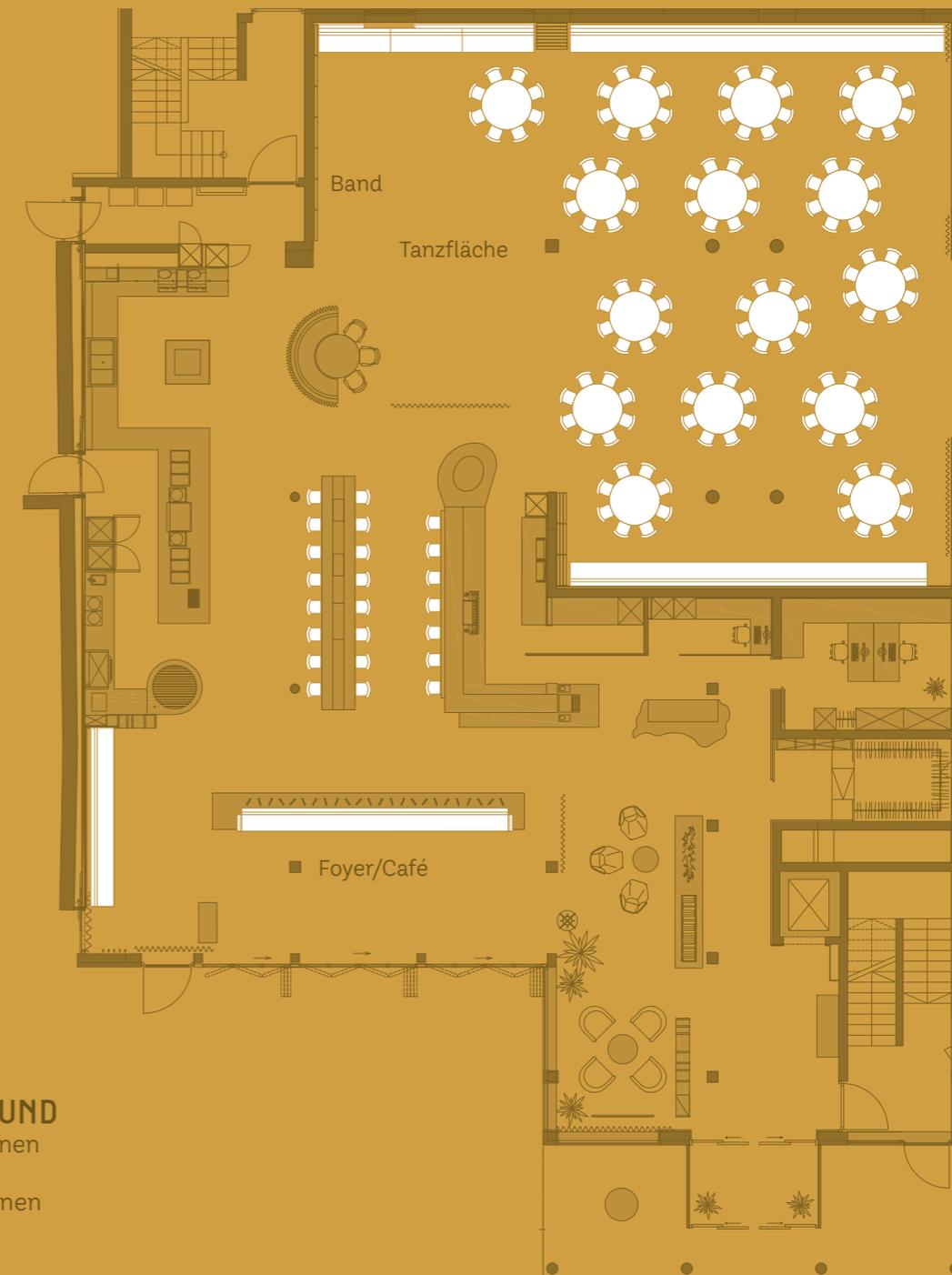


Anbei finden Sie ein paar Vorschläge von uns. Natürlich können wir bei einer anderen Bestuhlung noch mehr Gäste unterbringen. Sprechen Sie uns einfach darauf an.



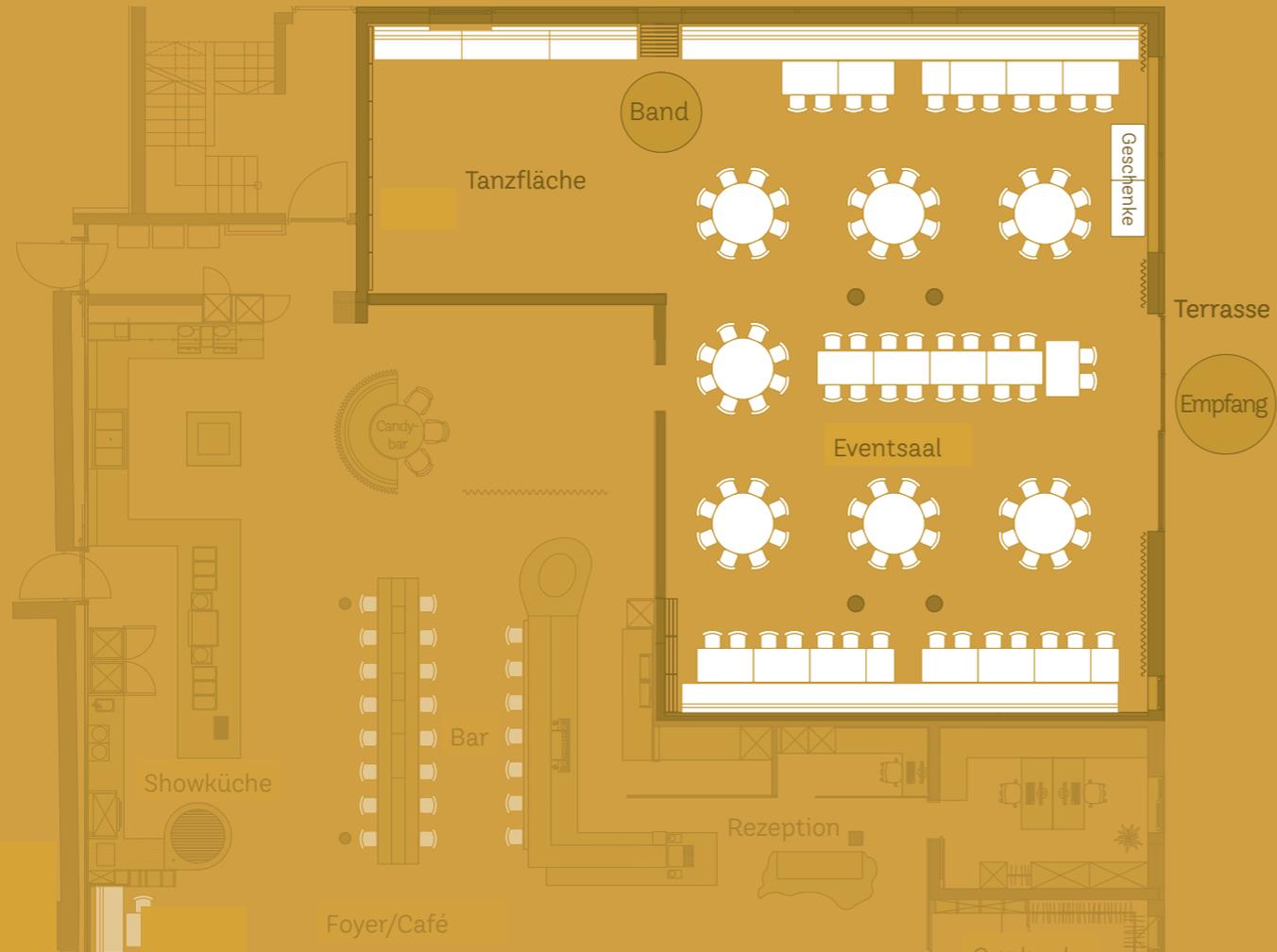
AUFSTELLUNG TAFEL

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



AUFSTELLUNG RUND

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



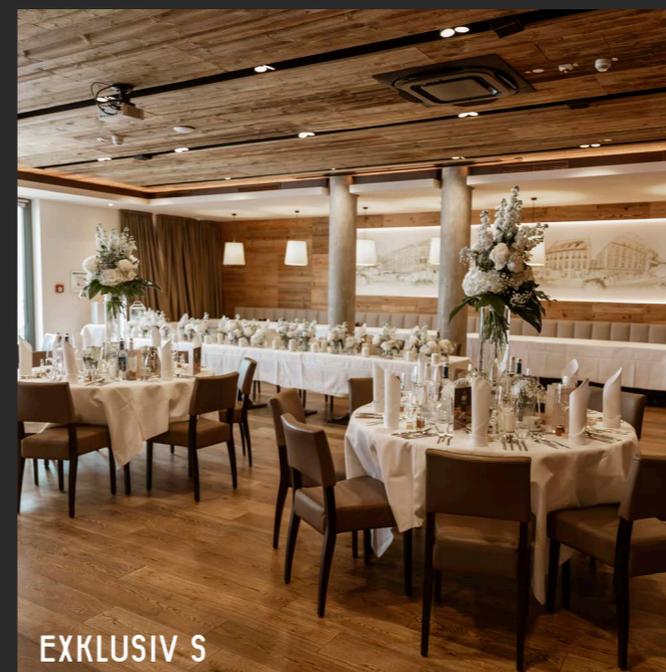
AUFSTELLUNG RAUM XAVER

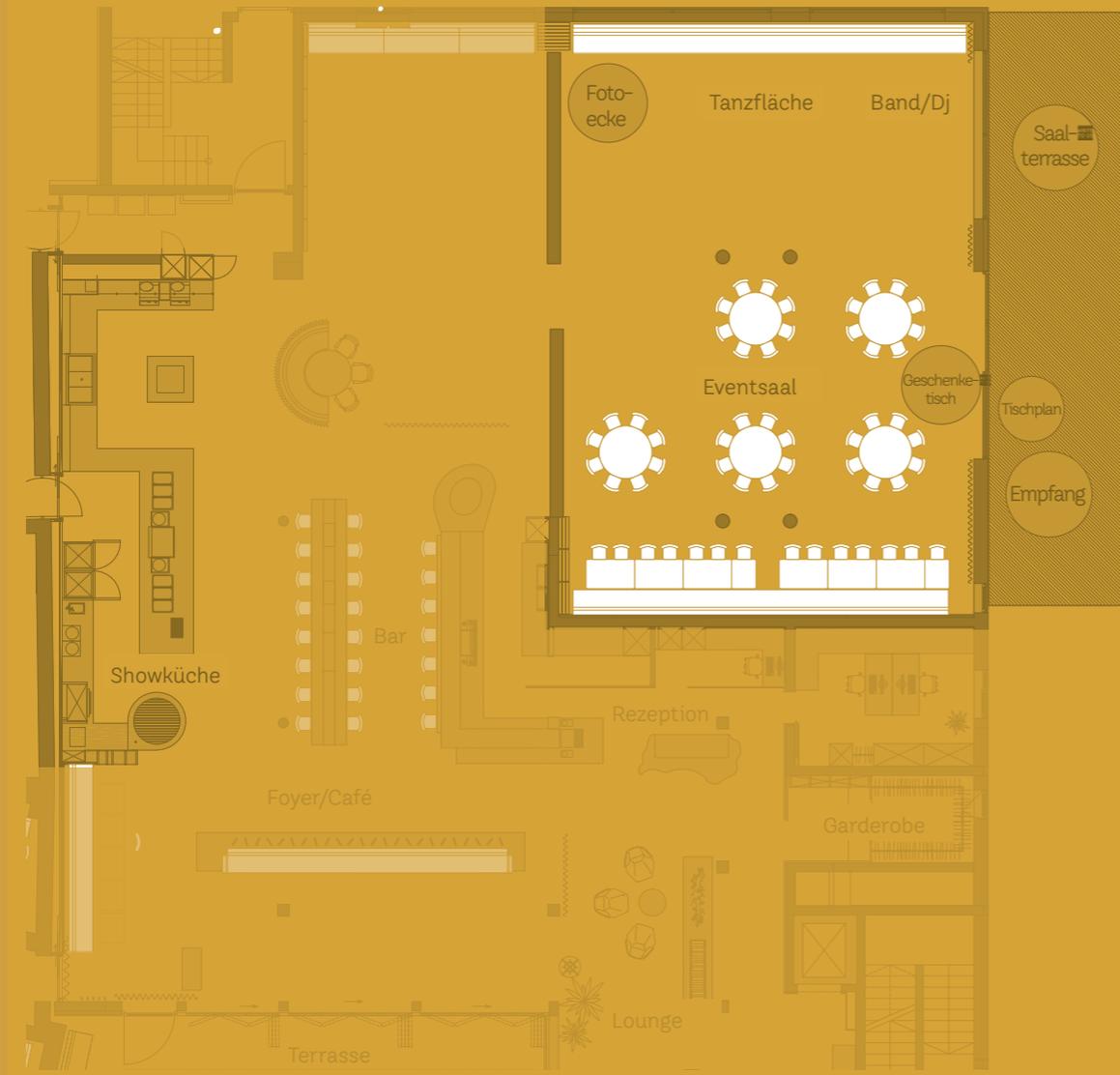
Eventsaal: Wir empfehlen Ihnen unter 100 Personen den Saal abzutrennen.



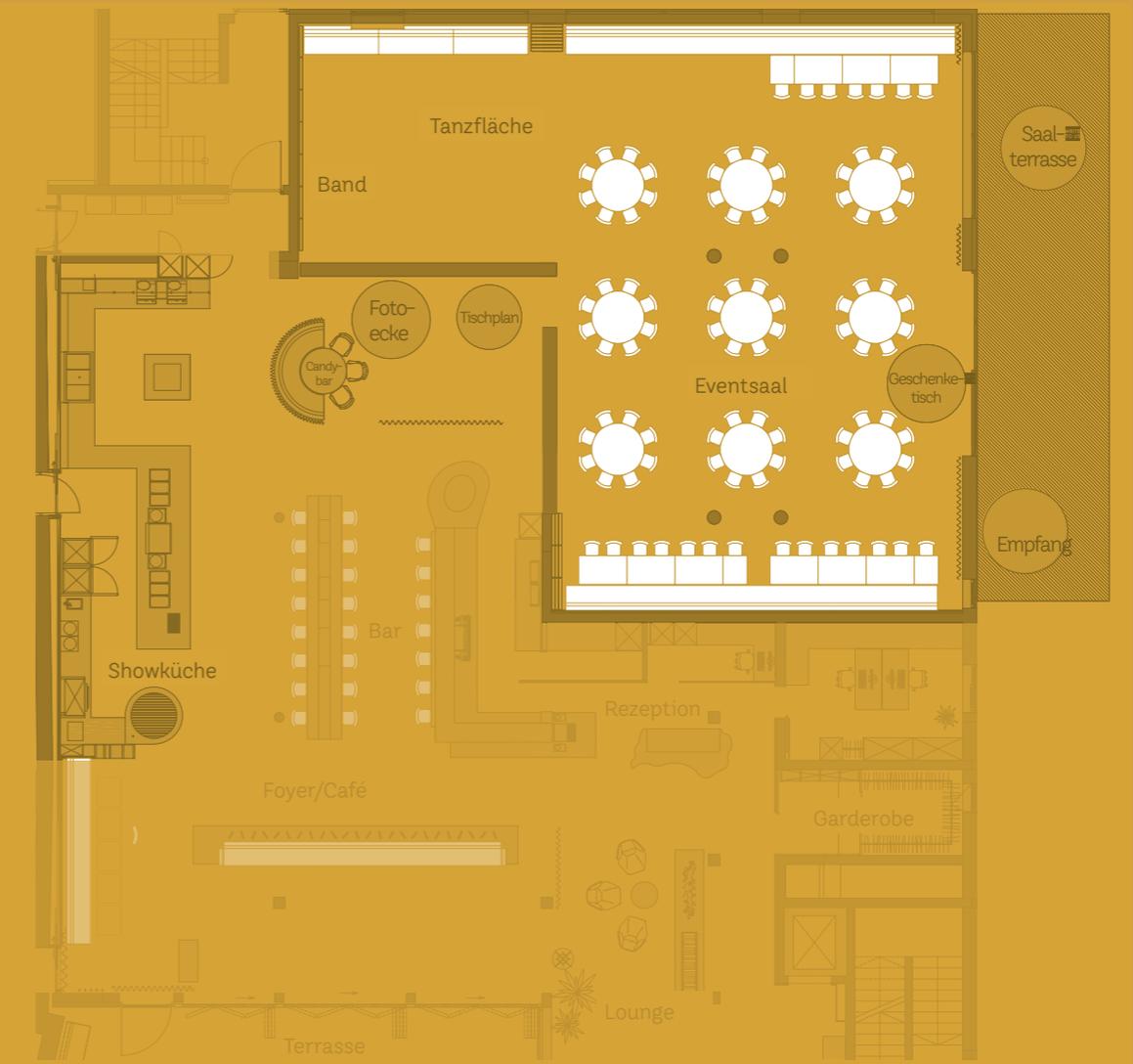
— ” RÄUMLICHKEITEN

	TONI'S EXKLUSIV S	TONI'S EXKLUSIV M	TONI'S EXKLUSIV L
PERSONENANZAHL MAX	80	125	200
1. AUSSENBEREICH - GANZTAGS			
SAALTERRASSE INKLUSIVE	X	X	X
TONI'S TERRASSE INKLUSIVE			X
2. INNENBEREICH - GANZTAGS			
INKLUSIVE TANZFLÄCHE	X	X	X
RAUM XAVER INKLUSIV	X	X	X
RAUM XAVER ERWEITERT INKLUSIVE		X	X
GROSSER TISCH & BARBEREICH INKLUSIV			X
FOYER & LOBBY INKLUSIVE			X
3. EMPFANG	SAALTERRASSE HINTEN	SAALTERRASSE HINTEN	TONI'S TERRASSE VORNE
4. MINDESTUMSATZ	€6.600	€ 8.800	€ 11.500





AUFSTELLUNG EXKLUSIV S



AUFSTELLUNG EXKLUSIV M

„ ÜBERNACHTEN

DER KURZE NACHHAUSE-WEG

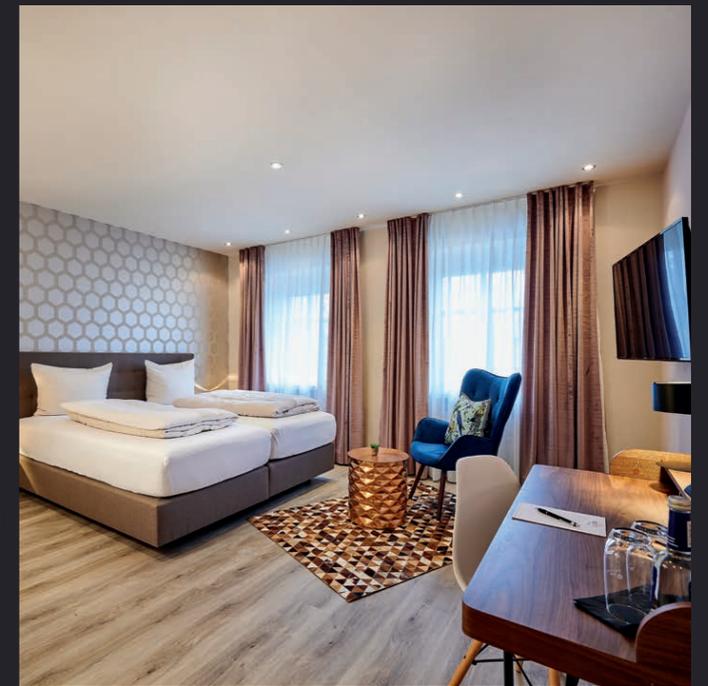
Bleiben Sie und Ihre Gäste ganz einfach in unseren herrlichen Hotelzimmern. Alle Hochzeitsgäste können zum Vorzugspreis von € 135,90* im DZ und € 89,90* im EZ übernachten. Insgesamt stehen Ihnen 69 Zimmer im Genusshotel Wenisch zur Verfügung. Bitte beachten Sie die Energiepauschale von € 4,00 p. Zimmer.

* Zimmerpreise gelten für 2025. Inklusive Nutzung unseres Genussspa. Gerne können Sie unser Genussfrühstück zum aktuellen Tagespreis pro Person hinzubuchen.



WELLNESSBEREICH

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







ALLE WEGE FÜHREN INS TONI'S

HAUPTBAHNHOF STRAUBING - 0,5 KM
AUSFAHRT A3 - 7 KM
AIRPORT MÜNCHEN - 100 KM
AIRPORT NÜRNBERG - 150 KM
BAYERISCHER WALD - 30 KM

ZUR
HOMEPAGE



PREISE SIND BRUTTO UND ENTHALTEN
DIE AKTUELLE MWST.
GÜLTIG FÜR DAS JAHR 2025.
SAISONELLE ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN.

INNERE PASSAUER STRASSE 59
94315 STRAUBING
TEL. +49 (0) 9421 99310
VERANSTALTUNG@TONISBYWENISCH.DE
WWW.TONISBYWENISCH.DE