



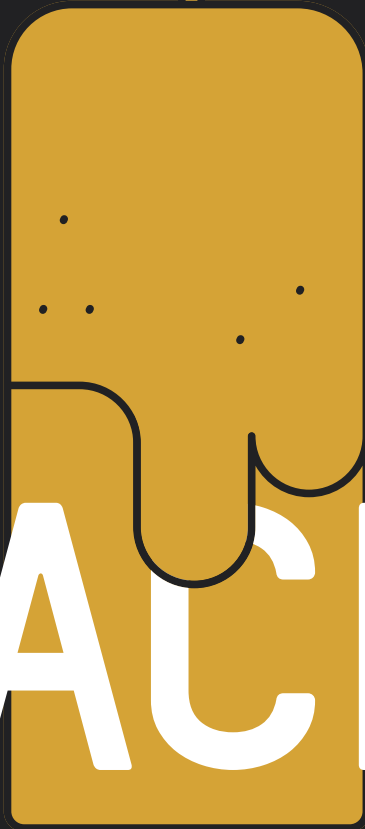
SEIT 2017

TONI'S

by WENISCH

*Gasthaus Grill
Events*

WEIHN



NACHT

— TONI'S EVENTS —

15-59
PERSONEN



— ” DIE BESONDERE EVENTLOCATION

Bereits seit Generationen organisieren wir große und kleine Feste und wissen daher genau, worauf es ankommt. Wir haben als Location für die unterschiedlichsten Feierlichkeiten so einiges zu bieten. Was macht uns als Gastgeber aus?

- × Seit 1961 familiengeführt
- × Mit viel Liebe komplett modernisiert & erweitert
- × Verschiedene klimatisierte Räumlichkeiten
- × Mit insgesamt 400 Innenplätzen
- × Gastronomiekonzept mit dem Fokus auf regionale & nachhaltige Lebensmittel
- × Restaurant mit einzigartigem Ambiente & großem Barbereich
- × 69 moderne Hotelzimmer

HIER LANG ZUM
3D-RUNDGANG



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.



— ” TONI'S WEIHNACHTS- MENÜ PAKET

BEGRÜSSUNG

TONI's weihnachtliche Begrüßung am Schwedenfeuer mit hausgemachten Heißgetränken

VORSPEISE ZUM TEILEN

TONI's Dreierlei

Handgemachte Salzbutter mit Fleur de Sel & Kräutern, Paprika-Frischkäse mit Gartenkresse, Karotten-Koriander-Hummus (vegan) mit Granatapfelkernen inkl. TONI's Brot-Mix

SUPPE

Karotten Ingwer Suppe

Mit Croûtons und Schnittlauch

HAUPTSPEISE ZUR WAHL

Rosa gebratene Entenbrust & geschmortes Schulterscherzl vom Ochs

Thymianjus, Petersilienwurzelpüree, glasiertes Wurzelgemüse, handgemachtes Kartoffelgratin

Schambacher Lachsforelle

Krustentierschaum, glasierter Brokkoli, Vichy-Karotten, Kräuterkartoffeln

Winterliche Brezenknödel (vegetarisch)

Schnittlauchschaum, Marktgemüse, Kürbis-Waldpilz Sauté, braune Butter, Parmesan

DESSERTS — 100% HAUSGEMACHT

Unsere weihnachtliche Dessertvariation serviert

Handgemachtes Mangosorbet, Lavacake, Bratapfelragout, Lebkuchemousse mit Vanillekirschen, New York Cheesecake, Himbeercoulis

•
0
6
•
€ 44,90 PAKETPREIS ALS 3-GÄNGE-MENÜ (OHNE SUPPE)

€ 49,90 PAKETPREIS ALS 4-GÄNGE-MENÜ

Preise pro Person

Die Gerichte innerhalb der Pakete sind nicht veränderbar. Das gleiche Paket ist nur für die gesamte Gruppe möglich. Für individuelle Menügestaltung nutzen Sie gerne die nächsten Seiten.



— ” EMPFANG

WIR EMPFANGEN SIE AUF DER WEIHNÄCHTLICH DEKORIERTEN TERRASSE UND UNSEREM IM SOMMER BEKANNTEN BIERGARTEN.

€ 5,90 TONI'S WEIHNÄCHTLICHE BEGRÜSSUNG AM SCHWEDENFEUER

Starten Sie mit einem weihnächtlichen Empfang mit unseren hausgemachten Heißgetränken bevor es zu den kulinarischen Highlights ins TONI's geht.

- * TONI's hausgemachter roter Glühwein
- * TONI's hausgemachter Orangenpunsch
- * TONI's hausgemachter Maracujapunsch (alkoholfrei)

€ 8,90 BEGRÜSSUNG „KREATIV & SPRITZIG“

Bierspezialitäten

- * TONI's Bier (Pils)
- * Gösser Radler
- * Erl Mini Weißbier

Kreativ & Spritzig

- * Lillet Peach
- * Cassis Winter Spritz
- * Aperol Sour

Hausgemachte Limonade

- * Hausgemachte Heidelbeer-Limetten-Limonade mit frischem Rosmarin

Knabberei

- * Salzstangen
- * Grissini



— ” VORSPEISE ZUM TEILEN

UNSERE EMPFEHLUNG? VORSPEISEN-VARIATIONEN ZUM TEILEN UND GENIESSEN!

- * Schöne & abwechslungsreiche Auswahl für jeden Ihrer Gäste
- * Wunderschöner erster Eindruck zum Start Ihres Menüs
- * Es kombiniert die Auswahl eines Buffets mit der Bequemlichkeit eines servierten Ganges
- * Es entsteht eine rege Kommunikation, welche Ihre Gäste gemeinsam schwärmen lässt
- * Ein Highlight, welches für Ihre Gäste nicht alltäglich ist

€ 13,90 TONI'S KLASSIKER VORSPEISEN-VARIATION

- * Handgemachte Salzbutter mit Fleur de Sel & Kräutern
- * Paprika-Frischkäse mit Gartenkresse
- * Karotten-Koriander-Hummus mit Granatapfelkernen (vegan)
- * Carpaccio vom Ochsenfilet mit Parmesan, Basilikumpesto, Rucola
- * Vitello Tonnato mit Kapernäpfel & Zitronenpfeffer
- * Rote Bete Tatar mit handgemachter Erbsen-Guacamole (vegan)
- * Kokos-Curry-Garnelen mit Avocado & Mango

€ 7,90 TONI'S DREIERLEI

- * Handgemachte Salzbutter mit Fleur de Sel & Kräutern
- * Paprika-Frischkäse mit Gartenkresse
- * Karotten-Koriander-Hummus mit Granatapfelkernen (vegan)
- * Inkl. TONI's Brot-Mix



— ” VORSPEISE

SUPPEN

Cremesuppen mit Croûtons & Schnittlauch € 6,90

- * Karotte & Ingwer
- * Marone & Staudensellerie
- * Topinambur & Petersilienwurzel

Klare Ochsenkraftbrühe mit Gemüsewürfel & frischem Schnittlauch € 6,90

- * Mit Grießnockerl
- * Mit Kräuter-Pfannkuchen-Streifen

VORSPEISENKLASSIKER

Carpaccio vom Ochsenfilet € 12,90

Basilikumpesto, marinierter Rucola, Pinienkerne, Parmesan

Vitello Tonnato € 11,90

Gekochter Kalbstafelspitz, Original Vitello Soße, Kapernäpfel, Zitronenpfeffer

Garnelencocktail TONI's Style € 12,90

3 Stück Kräuter-Garnelen, Krustentierschaum, Mango, marinierte Avocado (Guacamole)

Rote Beete Tatar (vegan) € 10,90

Limette-Kurkuma-Marinade, Erbsen-Guacamole, Bärlauch-Chimichurri

Kürbis Carpaccio (vegetarisch) € 10,90

Steirisches Kernöl, geröstete Kürbiskerne, Spitzkohlsalat

Wir bitten Sie, sich auf zwei gemeinsame Vorspeisen festzulegen.



— ” HAUPTGANG

WEIHNACHTSSPECIALS

Weihnachtliches Duett I € 22,90

Rosa gebratene Entenbrust & geschmortes Schulterscherzl vom Ochs

Thymianjus, Petersilienwurzelpuree, glasiertes Wurzelgemüse, handgemachtes Kartoffelgratin

Weihnachtliches Duett II € 20,90

Rosa gebratenes Schweinefilet & geschmorter Kalbstafelspitz

Sherryrahmsoße, Karottenpuree, Mandel-Brokkoli, Kräuter-Haselnuss-Spätzle

TONI'S KLASSIKER

Geschmortes vom Kalb € 18,90

Kalbstafelspitz, Sherryrahmsoße, glasiertes Wurzelgemüse, hausgemachte Eierspätzle

Geschmortes vom Ochs € 20,90

Ochsenbackerl, Barolojus, Selleriepuree, Marktgemüse, Kräuter-Brezenknödel

TONI's Grillteller € 20,90

Ochsenlende, Schweinefilet im Speckmantel, Hähnchenbrust, Grillgemüse, Röstzwiebeln, Bratkartoffeln

Zwiebelrostbraten € 24,90

Von der Ochsenlende geschnitten. Mit Portweinjus, Selleriepuree, Röstzwiebeln, Kartoffel-Speck-Gratin. (nur medium erhältlich)

STEAKS (nur medium erhältlich)

Zu unseren Cuts servieren wir Thymianjus, Grillgemüse & Kartoffelgratin

Filet vom Ochsen (220 g) € 34,90

Rumpsteak (220 g) € 25,90

FISCH

Schambacher Lachsforelle € 24,90

Krustentierschaum, glasierter Brokkoli, Vichy-Karotten, Kräuterkartoffeln

Pochiertes Zanderfilet € 23,90

Schnittlauchschaum, Marktgemüse, Kürbis-Senfsaat-Chutney, BIO Belugalinsen

VEGETARISCH & VEGAN

Winterliche Brezenknödel (vegetarisch) € 15,90

Schnittlauchschaum, Marktgemüse, Kürbis-Waldpilz-Sauté, braune Butter, Parmesan

Kürbis Linsen Chili (vegan) € 16,90

Hokkaido Kürbis, Rote Linsen, Cima di Rapa, Paprikareis

Bavaria Beluga Bowl (vegan) € 16,90

BIO Linsen aus dem Chiemgau, BIO Urreis aus Oberbayern, Falafel, Kürbis-Senfsaat-Chutney, Brokkoli, Edamame, Granatapfelkerne, Asia-Marinade

Wir bitten in der Vorwoche Ihrer Weihnachtsfeier um Bekanntgabe der Personenanzahl mit dazugehöriger Auswahl.

15–24 Personen 4 Hauptspeisen möglich

25–49 Personen 3 Hauptspeisen möglich

Ab 50 Personen 2 Hauptspeisen möglich

— ” DESSERT

UNSERE DESSERTS SIND ZU 100% HAUSGEMACHT!

Kokos Passionsfrucht Panna Cotta	€ 6,90
Frische Minze, Schokoladencrumble	
Dunkles Lebkuchenmousse	€ 7,50
100% aus belgischer Schokolade, marinierte Mango	
TONI's Spekulatius-Tiramisu	€ 7,90
Nach unserem Hausrezept	
Zitrus Crème Brûlée	€ 8,90
Hausgemachtes Schokoladeneis, Bratapfelragout	
Lauwarmer Schokoladenkuchen	€ 9,50
Vanillekirschen, hausgemachtes Sauerrahmeis	
New York Cheesecake	€ 8,90
Himbeercoulis, Butterkeks-Zitronen-Crumble, Himbeersorbet	
Wenisch's Dessertvariation	€ 10,90
* Handgemachtes Mangosorbet	
* New York Cheesecake	
* Himbeercoulis	
* Lebkuchenmousse mit Vanillekirschen	
* Lavacake	
* Bratapfelragout	

Wir bitten Sie, sich auf zwei Desserts festzulegen.



— ” GETRÄNKEWELT

WEISSWEINE

- Grüner Veltliner „Federspiel“, Domäne Wachau (0,75l) € 25,90
 🍷 Grüner Veltliner 🍷 viel Frische, Saftigkeit, Würze & Frucht 🍷 grüne Äpfel, weißer Pfeffer, etwas Mango
- Weißburgunder „Kernstück“ (0,75l). € 24,90
 🍷 Weißburgunder 🍷 feinfruchtig mit dezenter Säure 🍷 pflanzlich, nussiger Zitrus-Kernobstduft
- Lugana „Vigne Alte“ (0,75l) € 26,90
 🍷 Trebbiano di Lugana 🍷 frisch, voll, delikat 🍷 fruchtige Noten von Pfirsich und Zitrusfrüchten
- PAVO Grauburgunder, Weingut Weinhaus am Wißberg (0,75l) € 21,90
 🍷 Grauburgunder 🍷 frisch, fruchtig, spritzig 🍷 Birne, Melone, Zitrus
- Grüner Silvaner, Olinger, Franken (0,75l) **90 Falstaff-Punkte** € 24,90
 🍷 Silvaner 🍷 sehr klar, mineralisch, strukturiert 🍷 feine Kräuter, Pfirsich
- Bourgogne Blanc, Domaine Faiveley, Burgund (0,75l) **90 James Suckling-Punkte** € 42,90
 🍷 Chardonnay 🍷 feiner Schmelz, salzig, würzig 🍷 Birne, Pfirsich, Kräuter

ROTWEINE

- Olé Olà, Weingut Nett (0,75l). € 27,90
 🍷 Cabernet Sauvignon, Merlot, Lagrein 🍷 geschmeidig, schönes Tannin 🍷 kirschtig, beerig
- Primitivo Salento, Weingut Lifili, Apulien (0,75l) € 26,90
 🍷 Primitivo 🍷 sehr dicht, samtig, rotbeerig 🍷 Pflaumen, Kirschen, Vanille, Tabak, Schokolade
- Bolonero, Weingut Lifili, Apulien (0,75l) **3 Gläser Gambero Rosso** € 23,90
 🍷 Aglianico, Troia 🍷 vollmundig, kräftig 🍷 reife, dunkle Beeren, feine Gewürze
- Circle of Life, Waterkloof, Stellenbosch (0,75l). € 31,90
 🍷 Syrah, Merlot, Petit Verdot 🍷 weiche Tannine, cremig, langer Abgang
 🍷 reife dunkle Frucht, Vanille, Tabak
- Bourgogne Rouge, Domaine Faiveley, Burgund (0,75l). € 44,90
 🍷 Pinot Noir 🍷 geschliffene Tannine, fruchtig elegant 🍷 Kirsch, Cassis, Himbeere

WASSER

(vorab am Tisch eingestellt)

- Pro Flasche, laut & leise (0,75l) € 6,50

GETRÄNKE A LA CARTE

TONI's Getränkewelt umfasst über 100 Weine, 77 Spirituosen, 21 Biere, 14 GINs, 13 Schaumweine, 12 Teesorten und 1 Signature Drink. Für einen absolut reibungslosen Ablauf bei Ihrer Weihnachtsfeier, ist uns dieser Punkt extrem wichtig.

SCHNAPSERL

Eine Runde mit unserer mobilen Schnapsbar: TONI's Lieblingsschnapslerl, TONI's Beerenschnapslerl, Zwetschgenbrand, Marillenbrand, Haselnusslikör
 Preis pro Schnaps € 4,40



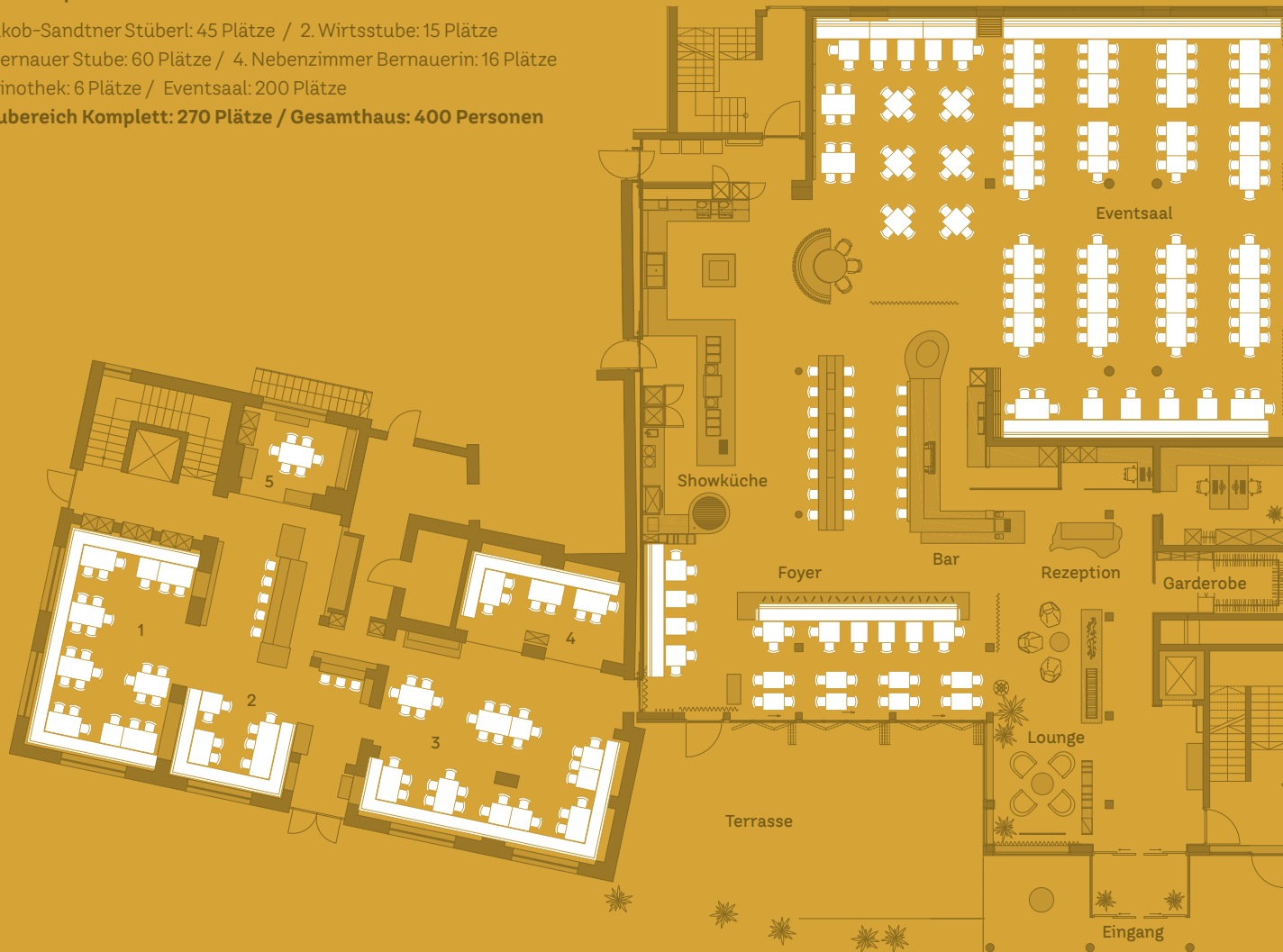
” RÄUMLICHKEITEN

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.

Unsere Kapazitäten

- 1. Jakob-Sandtner Stüberl: 45 Plätze / 2. Wirtsstube: 15 Plätze
- 3. Bernauer Stube: 60 Plätze / 4. Nebenzimmer Bernauerin: 16 Plätze
- 5. Vinothek: 6 Plätze / Eventsaal: 200 Plätze

Neubereich Komplet: 270 Plätze / Gesamthaus: 400 Personen

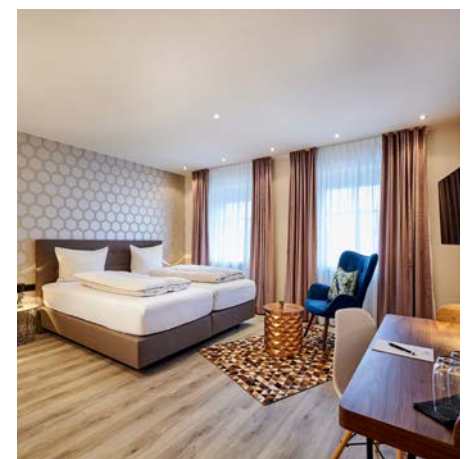
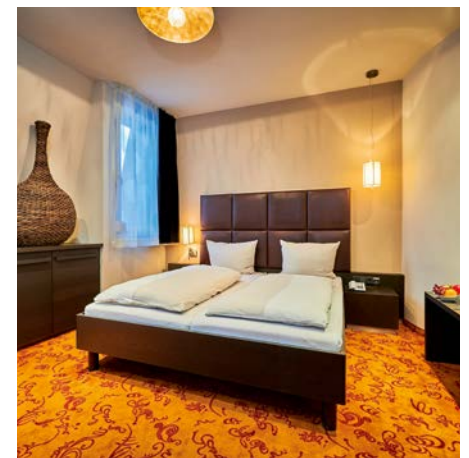


— ” ÜBERNACHTEN



DER KURZE NACHHAUSEWEG

Bleiben Sie und Ihre Gäste ganz einfach in unseren herrlichen Hotelzimmern.



Gültig für 2023.
Saisonelle Änderungen vorbehalten.



— TONIS EVENTS —

Innere Passauer Straße 59
94315 Straubing
Tel. +49 (0) 942199310
info@tonisbywenisch.de
www.tonisbywenisch.de