



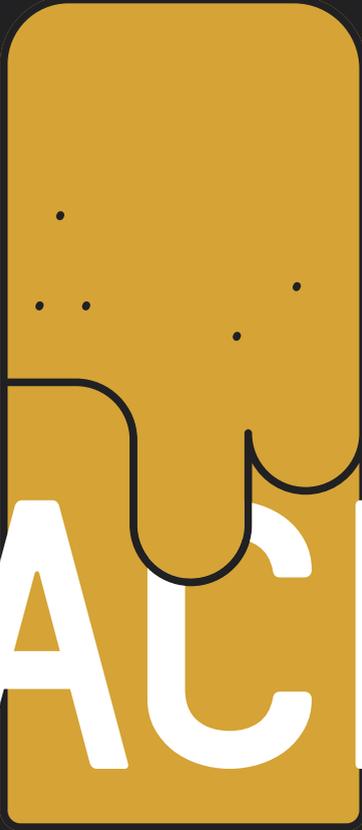
SEIT 2017

TONI'S
by WENISCH
*Gasthaus Grill
Events*

WEI



NACHT



— TONIS EVENTS —

60-300
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.

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'W. Schmid', positioned above the portrait of the man.



— ” EMPFANG

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

€ 5,90 TONI'S WEIHNACHTLICHE BEGRÜSSUNG AM SCHWEDENFEUER

Starten Sie mit einem weihnachtlichen 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

SERVIERT

UNSERE EMPFEHLUNG? VORSPEISENVARIAATIONEN 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

€ 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

€ 13,90 TONI'S KLASSIKER VORSPEISENVARIAATION

- * 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

€ 13,90 VORSPEISENVARIAATION „GENUSS MULTI KULTI“

- * Carpaccio vom Ochs „Asia Style“ mit Edamame und Erdnusscrumble
- * Marinierter Kalbstafelspitz mit steirischem Kernöl und Käferbohnen
- * HOLY BEEF „Pastrami“ mit Kohlrabi-Apfelsalat & Senf-Dip
- * Lauch-Lachs-Quiche mit Schnittlauch Schmand
- * BIO Linsen-Salat mit Gemüsewürfel & dunklem Balsamico (vegan)
- * Griebenschmalz & Paprika-Frischkäse



— ” VORSPEISE SERVIERT

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



Preise pro Person

— ” VORSPEISE BUFFET

€ 12,90 ADVENT SPEZIAL

- * Hausgemachte Schinkenspezialitäten:
Pastrami, Geräuchertes, Lachsschinken & Co.
- * Räucherforelle mit marinierten Dill-Gurken
- * Exotischer Couscous-Salat mit Granatapfelkernen & Korinthen (vegan)
- * Carpaccio vom Brezenknödel mit marinierten Champignons & Kirschtomaten
- * Rosa Kalbstafelspitz mit Käferbohnen, Gemüsesalat & steirischem Kernöl
- * Feine Käsespezialitäten mit zweierlei Trauben & Walnüssen
- * TONI's herzhaftes Blätterteigschnecken:
Pastrami & BIO Bergkäse
Paprika & Schmand (vegetarisch)
- * Reichhaltiges Salatbuffet mit zweierlei Dressings
- * Vielfältige Brotauswahl mit Salzbutter & Paprika-Frischkäse

€ 13,90 BEST OF TONI'S VORSPEISENBUFFET

- * Vitello Tonnato mit Zitronenpfeffer und Kapern
- * Gegrilltes Antipasti-Gemüse mit roter & gelber Paprika, Zucchini und Champignons
- * Carpaccio vom Ochsenfilet mit gehobeltem Parmesan und Basilikumpesto
- * Winterlicher Brotsalat mit hausgebackenem Focaccia, Wintergemüse, Ziegenkäse, marinierten Birnen & Walnüssen
- * BIO Linsen-Salat mit Kichererbsen & Gemüsewürfel (vegan)
- * Kokos-Curry-Garnelen mit Mango-Chutney & Avocado
- * Rote Beete Carpaccio mit Orangen-Fenchel-Salat & Erbsen-Guacamole (vegan)
- * Reichhaltiges Salatbuffet mit zweierlei Dressings
- * Vielfältige Brotauswahl mit Karotten-Koriander-Hummus & Rucola-Frischkäse

— ” HAUPTGANG

SERVIERT

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. Bitte legen Sie sich auf zwei Hauptspeisen fest.

” DESSERT

SERVIERT

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 ein gemeinsames Dessert festzulegen.



” MITTERNACHTS- SNACKS



€ 11,90 „LATE NIGHT“ BURGER-SNACK

Homemade Mini-Burger (2 Verschiedene) inkl. Kartoffelwedges, BBQ-Dip und einer veganen Alternative.

UNSER
TIPP

€ 7,50 GULASCHSUPPE

Inklusive gemischter Baguetteauswahl

— ” 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, delikater 🍷 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 Lifuli, Apulien (0,75l) € 26,90
🍷 Primitivo 🍷 sehr dicht, samtig, rotbeerig 🍷 Pflaumen, Kirschen, Vanille, Tabak, Schokolade
- Bolonero, Weingut Lifuli, 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



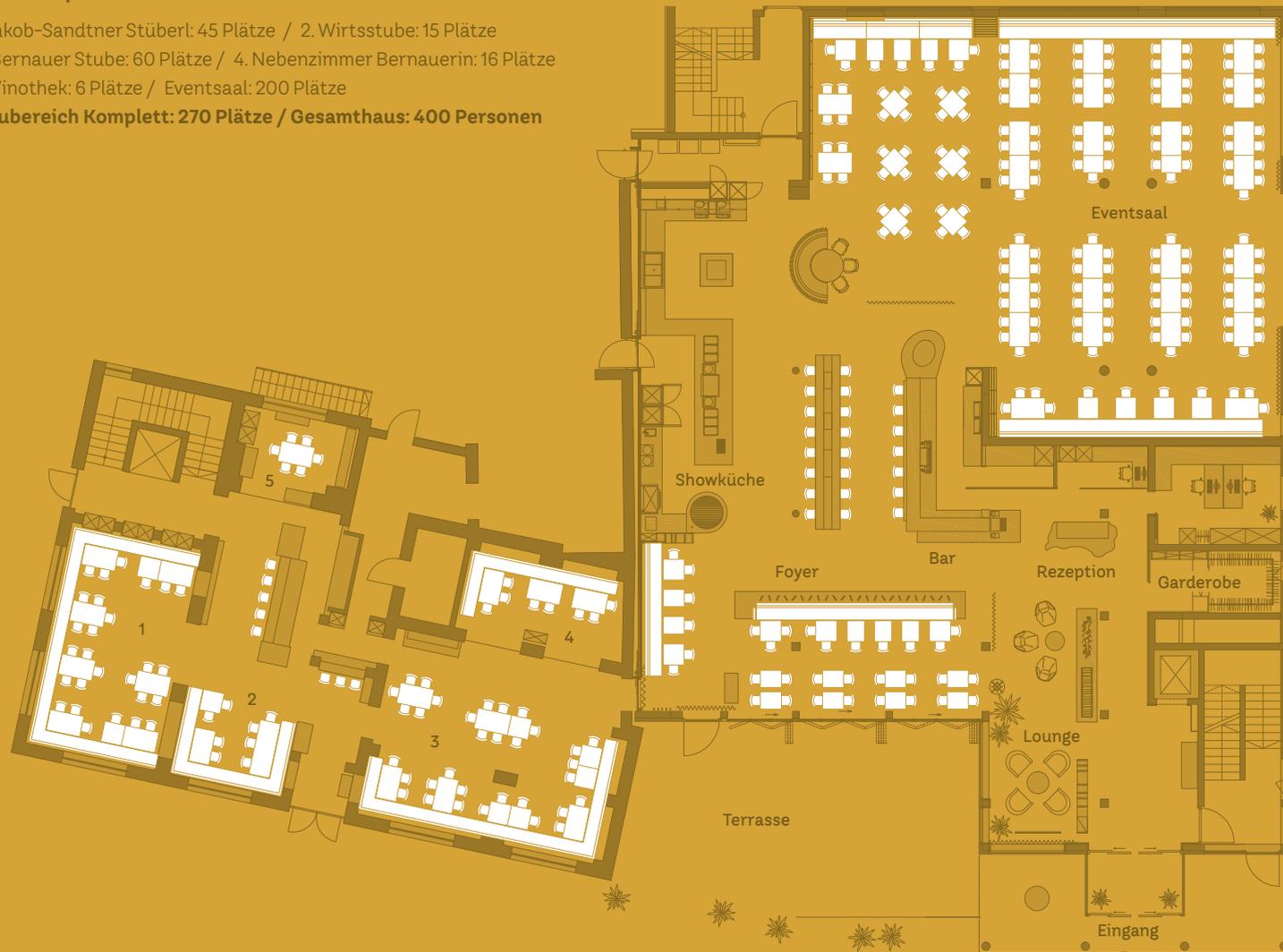
” RÄUMLICHKEITEN

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