

— GROÙE HOCHZEITSERLEBNISSE —  
VON 50-220 PERSONEN



SEIT ★ 2017

**TONI'S**  
by WENISCH  
*Gasthaus Grill  
Events*

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 9.750,00 € 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:

Hier entsteht eine Aufwandspauschale in Höhe von 500€ pauschal.  
Diese wird nicht auf den Mindestumsatz angerechnet sondern geht extra.





# — ” 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

**€ 6,90** **KLASSISCHER PROSECCOEMPfang**

inkl. Orangensaft und Wasser in Karaffen

**€ 9,90** **TONI'S GEMISCHTE BEGRÜßUNG**

**Kreativ & Spritzig:** „Lillet Wild Berry“, Pink Grape Lemonade, Aperol Spritz  
**Bierauswahl:** TONI's Bier (Pils), Gösser Radler und Erl Mini-Weißbier  
**Alkoholfrei & hausgemacht:** hausgemachte Heidelbeer-Ingwer-Limonade mit frischer Minze  
**Kleine Knabbereien:** Salzstangen & Grissini  
Wasser in Karaffen

UNSER  
TIPP

**PREIS AUF ANFRAGE** **MOET ICE CHAMPAGNER EMPfang**

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) € 7,90  
**NEU AB 2024 - 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 Spieße, Selleriecremesuppe im Shooter (vegetarisch) Erbsen Guacamole im Cornet (vegan), Sashimi vom Thunfisch mit Avocado & Mango € 12,90

Preise pro Person



## DER NACHMITTAG

### € 16,90 BAYERISCHES SPEZIALITÄTENBUFFET INKL. EIGENER KUCHEN

Gemischte Brotzeitplatten aus der hauseigenen Metzgerei mit Wurst- und Schinkenspezialitäten, sowie Käse, Obazda, Bauernbrot, Brezen, Mini-Brotzeitgläser und verschiedene Salate inkl. zweierlei Dressings. Unserer Genussbreze inklusive!

### € 7,20 EIGENER KUCHEN

Gerne können Sie Ihren eigenen Kuchen mitbringen.

### € 12,90 KUCHEN- & TORTENBUFFET

mit vielseitiger Auswahl von der Konditorei Krönner

### € 19,90 KAFFEE, KUCHEN & BROTZEIT

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



# — ” BRAUTENTFÜHRUNG IM TONI'S MIT ITALIENISCHEM FLAIR!

## BRAUTSTEHLEN

€ 15,90 „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.

€ 25,90 **GETRÄNKEPAUSCHALE**  
(bis 8 Stunden)

€ 27,90 **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 laut und leise

#### ZUSÄTZLICH BUCHBAR

- € 3,90 Eine Runde Schnaps nach dem Hauptgang
- € 3,50 Kaffeespezialitäten: Cappuccino, Espresso, Milchkaffee, Latte Macchiato
- € 4,50 Lillet Wild Berry, Aperol Spritz & Hugo

Preise pro Person

€ 260,00 **BIERFASS ZUR  
BAYERISCHEN BROTZEIT**  
(30l Fass)

## 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.



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



# — ” VORSPEISE

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

## € 13,50 VORSPEISENVARIATION TONI'S KLASSIKER

UNSER  
TIPP

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

- \* Vitello Tonnato mit Zitronenpfeffer
- \* Beef Tatar vom Muggenthaler Ochsen mit gerösteten Brotchips
- \* Sashimi von der Schambacher Lachsforelle mit Tomatenvinaigrette
- \* Rote Bete Carpaccio mit hausgemachter Erbsen-Guacamole & Orangen-Fenchel-Salat (vegan)
- \* Mediterraner Nudelsalat mit Oliven
- \* Exotischer Couscous mit Granatapfelkernen (vegan)
- \* Griebenschmalz & Paprikafrischkäse
- \* Gemischte Brotauswahl

Preis pro Person

## € 13,90 VORSPEISENVARIATION „MULTI KULTI“

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

- \* Carpaccio vom Ochsenfilet mit Basilikumpesto & Rucola
- \* Mariniertes Kalbstafelspitz mit steirischem Kernöl und Käferbohnen
- \* Hausgebeizter Graved Lachs mit Senf-Dill-Soße und marinierten Kopfsalatherzen
- \* Luftgetrockneter Landschinken mit Cantaloupe-Melone
- \* Veganer Linsensalat mit Lauch & Kreuzkümmel
- \* Orientalischer Quinoa-Salat mit Gemüsewürfel (vegan)
- \* Griebenschmalz & Paprikafrischkäse
- \* Gemischte Brotauswahl

Preis pro Person



## 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

€ 13,50 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

€ 11,90 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

## € 19,90 BAYERISCHES SHOWBUFFET

- × Gebratenes Spanferkel in Dunkelbiersoße mit Sauerkraut, Speck-Krautsalat und zweierlei Knödel
- × Gebratenes Zanderfilet in Rieslingschaumsoße mit gegrilltem Marktgemüse und Petersilienkartoffeln
- × Käsespätzle mit Röstzwiebeln (vegetarisch)

## € 23,90 GRILL MEDITERRAN

- × Steaks & Cuts: Saltimbocca vom Schweinefilet, Flat Iron (OX)
- × Geschmort: Ossobuco (geschmorte Kalbshaxe „mediterran“)
- × Fisch: Dorade Royal
- × Gemüse: Handgemachtes Ratatouille & Maiskolben
- × Beilagen: Kräuterkartoffeln & Thymianpolenta
- × Vegan: Mediterrane Ofenkartoffeln mit Spinat-Pinienkernfüllung
- × Soßen: Barolojus & Limettensoße

## € 26,90 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



## BBQ € 29,90 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

## TONI'S GRÜNES € 4,50 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 € 14,90

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

€ 10,50

UNSER  
TIPP

- × Lauwarmer Zwetschgenstrudel mit hausgemachter Vanillesoße
- × Weißes Kaffeemousse mit Himbeercoulis und Schokoladencrumble
- × Dunkles Schokoladenmousse mit Gewürzzwetschgen
- × Kokos-Panna Cotta & Mangocoulis
- × Vanilleeis mit heißen Himbeeren von unserer Live-Kochstation

Preis pro Person

## FEINSCHMECKER DESSERTBUFFET

€ 10,90

- × Opera Schnitte am Spieß
- × Weißes Schokoladenmousse mit Sauerkirschen
- × TONI's Tiramisu mit frischer Minze
- × Frische Früchte: Ananas, Wassermelone, Cantaloupe-Melone, grüne & rote Trauben
- × Lauwarmer Schokoladenkuchen mit hausgemachtem Mangosorbet aus unserer Live-Kochstation

Preis pro Person

## WENISCH'S DESSERTVARIATION

€ 10,50

SERVIERT  
AM  
TISCH

- × Lauwarmer Schokoladenkuchen
  - × Hausgemachtes Sauerrahmeis & Himbeersorbet
  - × Kokos-Panna Cotta & Operaschnitte
  - × Marinierte Vanille-Ananas & Gewürzkirschen
- Die Wenisch Dessertvariation wird einzeln am Teller serviert.

Preis pro Person



DESSERTS  
100 % HAUS-  
GEMACHT



# — ” MITTERNACHTS- SNACKS

„LATE NIGHT“  
BURGER-SNACK

€ 10,90

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 € 6,90

Wurst- & Käseplatten inkl. Brotauswahl € 9,90



# — ” 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

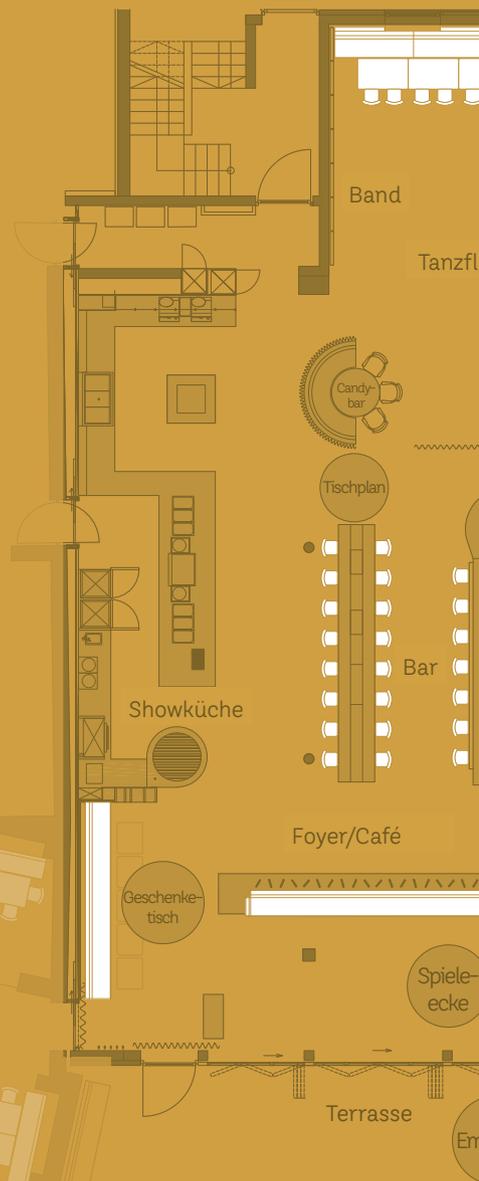
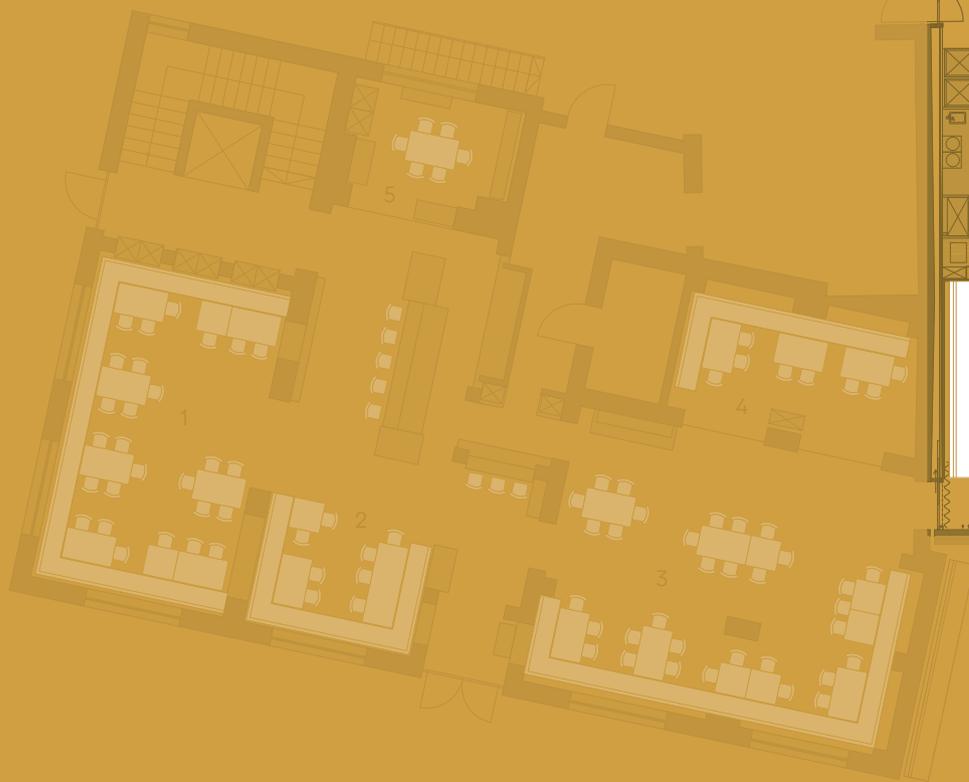
- € 6,50 Klassische Hochzeitssuppe mit 5 verschiedenen Einlagen, Gemüsewürfel und Schnittlauch
- € 6,50 TONI's Suppe der Saison mit Sahnehaube & Croutons (bitte lassen Sie sich von unseren Mitarbeitern saisonal beraten!)

Preis pro Person

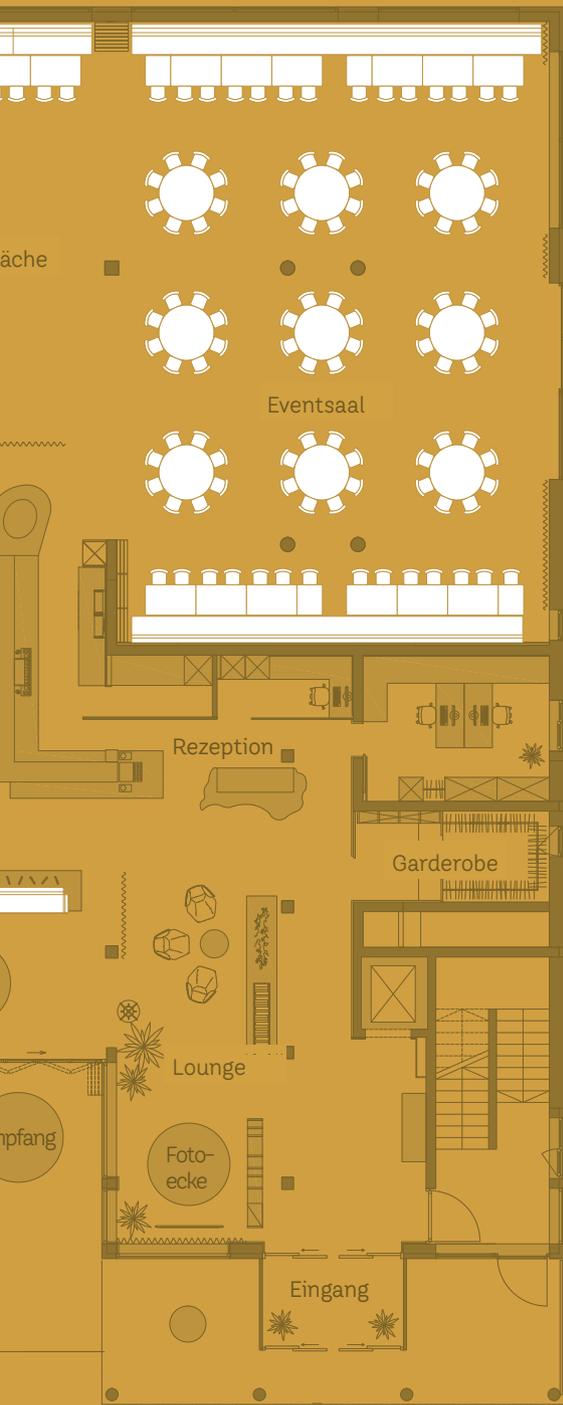


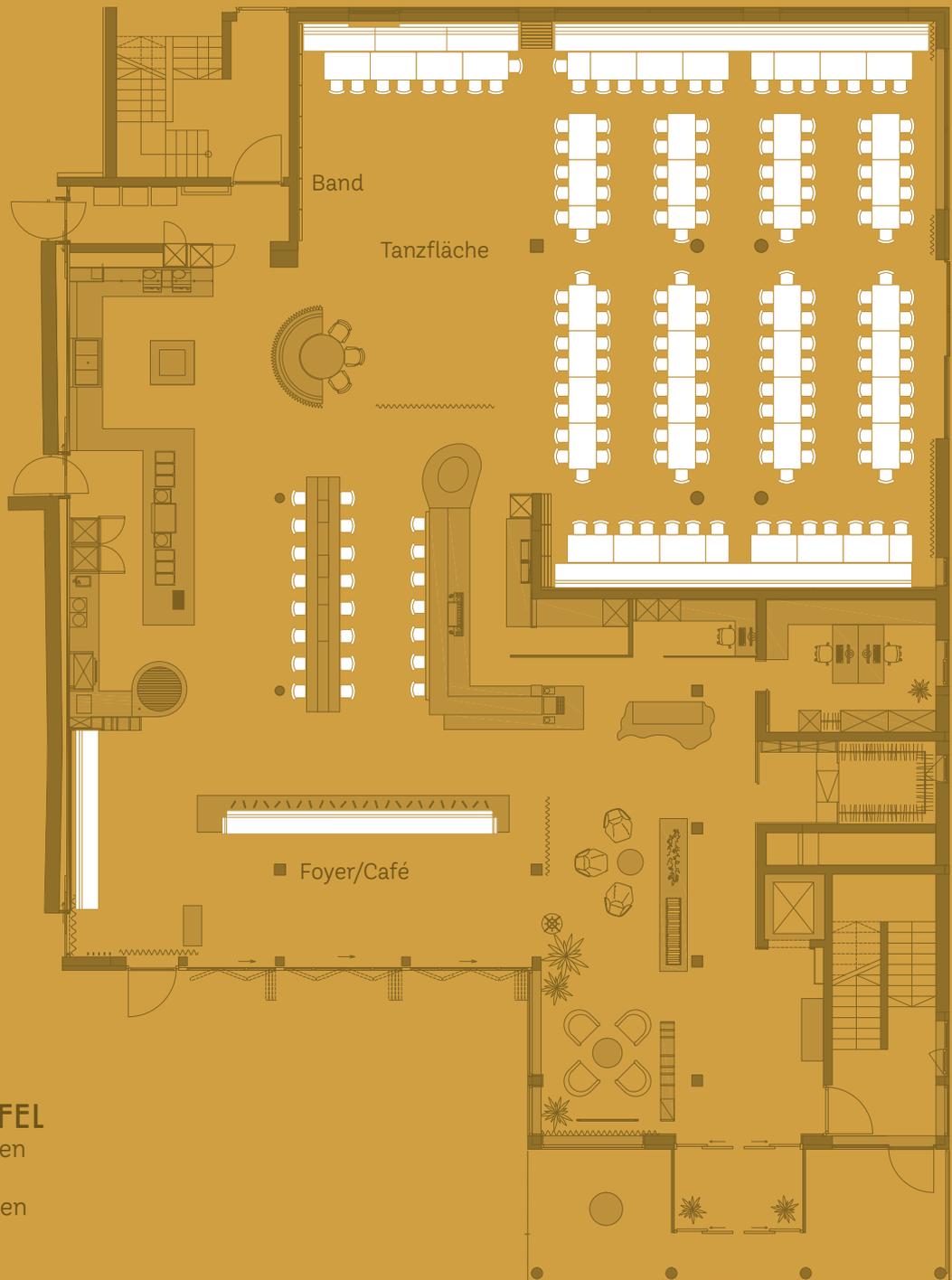
# — ” RÄUMLICHKEITEN

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.



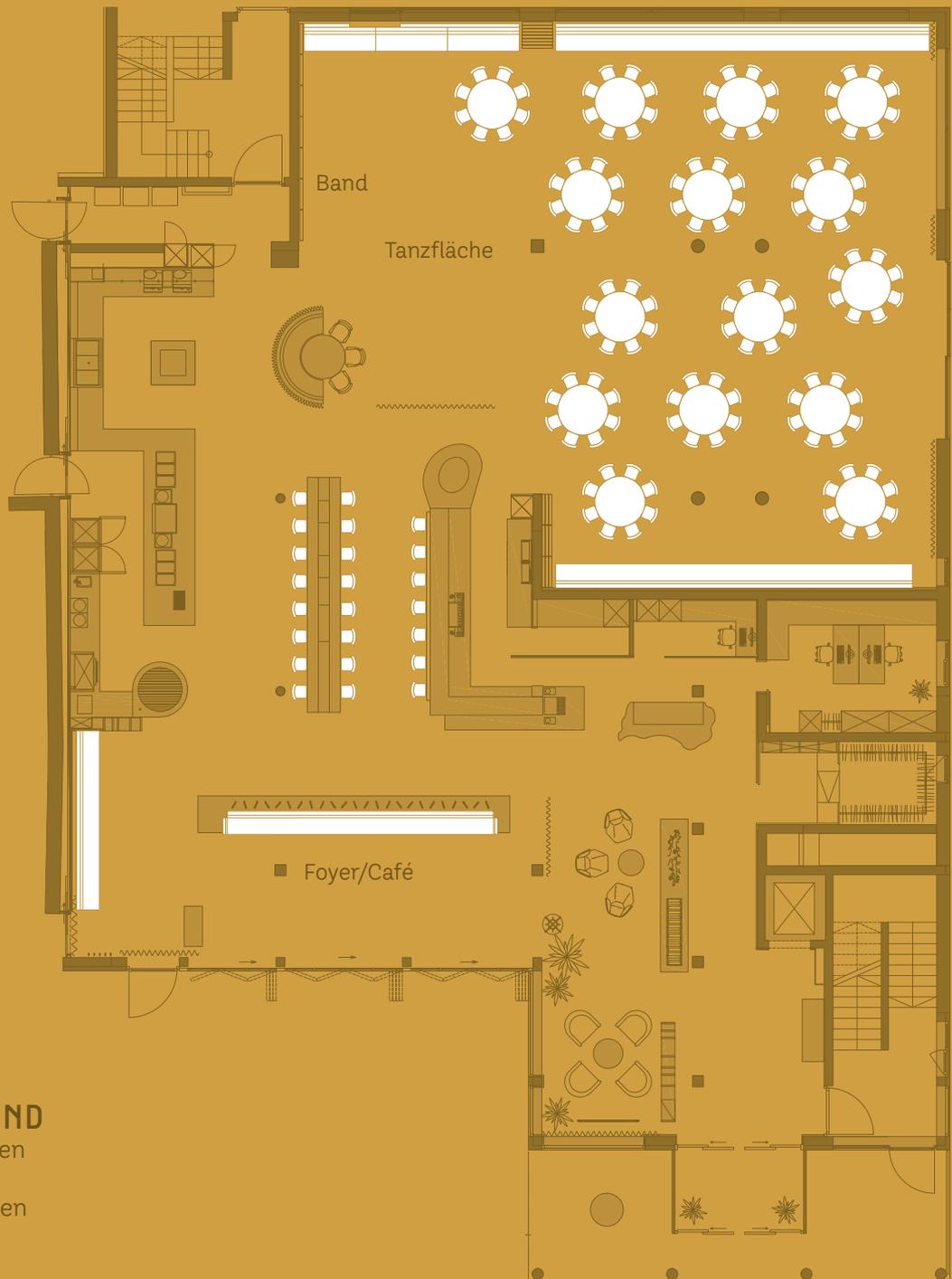


## AUFSTELLUNG TAFEL

Eventsaal: 190 Personen

Foyer/Café: Leer

Barbereich: 27 Personen

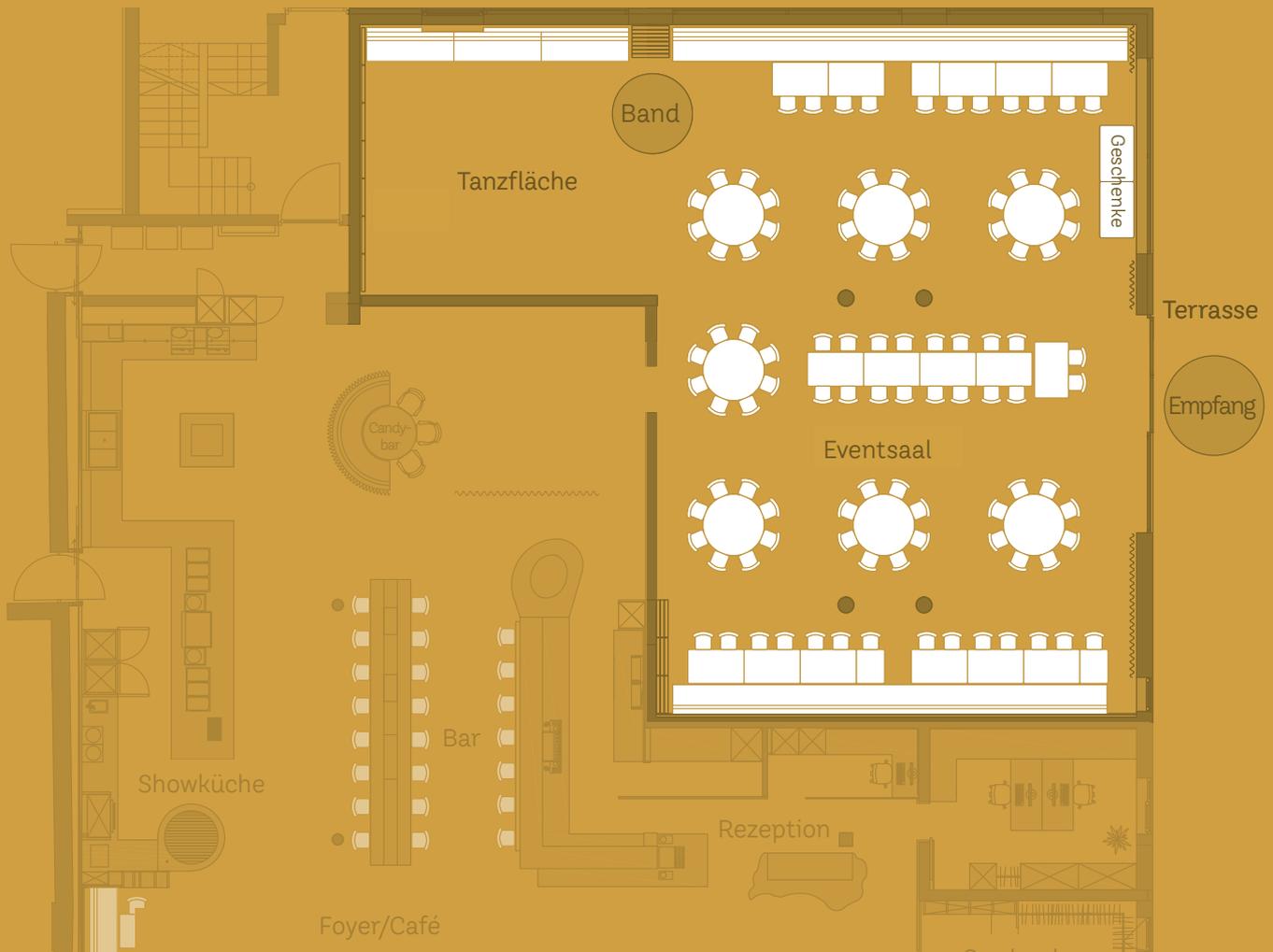


## AUFSTELLUNG RUND

Eventsaal: 120 Personen

Foyer/Café: Leer

Barbereich: 27 Personen



## AUFSTELLUNG RAUM XAVER

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



# „ ÜBERNACHTEN

## DER KURZE NACHHAUSE-WEG

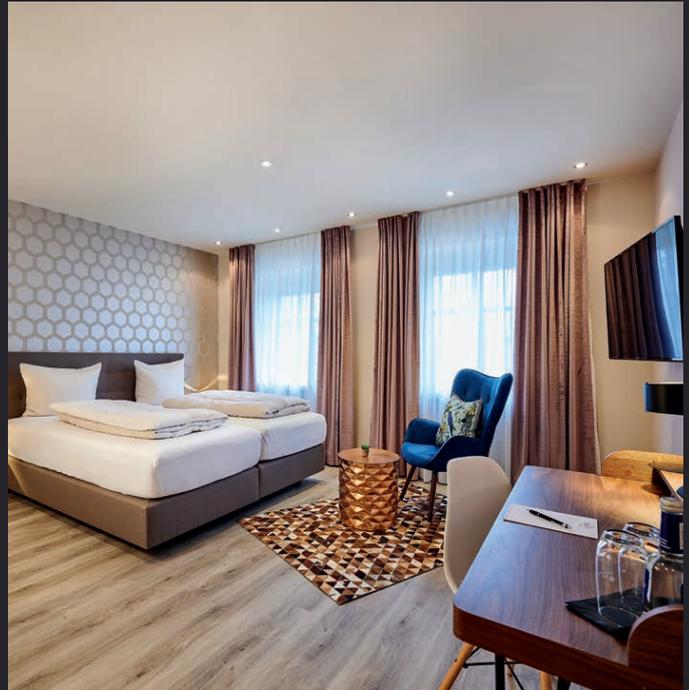
Bleiben Sie und Ihre Gäste ganz einfach in unseren herrlichen Hotelzimmern. Alle Hochzeitsgäste können zum Vorzugspreis von € 135,90\* im DZ und € 89,90\* im EZ übernachten. Insgesamt stehen Ihnen 69 Zimmer im Genusshotel Wenisch zur Verfügung.

\* Zimmerpreise gelten für 2024. 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. 100m<sup>2</sup> erstreckt. Ausgestattet mit Finnischer Sauna, Infrarot-Sauna, Dusche mit Schwallbräuse und beheiztem Ruheraum.









# TONI'S

by WENISCH

*Gasthaus Grill  
Events*



## 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



GÜLTIG FÜR DAS JAHR 2024.  
SAISONELLE ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN.

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