





IHRE GENUSSBOTSCHAFTER



Thomas Andres, Katrin Andres, Franziska Raitner, Felix Raitner

Seit mittlerweile 135 Jahren liegt uns das Wohl unserer Gäste am Herzen!
Mit viel Liebe & Leidenschaft wollen wir Ihnen einen unvergesslichen Genuss-Aufenthalt in unserem Familienunternehmen ermöglichen.

Wir führen, zusammen mit unserem großartigen Team, ein zeitgemäßes Restaurant und möchten für Sie einen Ort zum Wohlfühlen erschaffen, an dem Sie sich wie zuhause fühlen sollen.

Ihre Familie Andres & Raitner

UNSERE PRINZIPIEN

Wir sind stets darauf bedacht, immer mit den besten Produkten zu arbeiten.

Dabei ist uns besonders wichtig, nicht nur auf unseren Betrieb zu achten, sondern die gesamte Region um uns herum im Blick zu behalten und somit zu stärken.

Wir versuchen mit so vielen regionalen Erzeugern wie möglich zusammenzuarbeiten, welche die gleichen Prinzipien verfolgen wie wir. Ein achtsamer Umgang mit der Umwelt und ein besonderes Augenmerk auf Tierwohl sind dabei eine Grundvoraussetzung.

Beispielsweise beziehen wir unser Schweinefleisch über unseren Frischlieferanten Kröswang, welche wiederum ihr Fleisch vom „Klaushof Tierwohl“ in Österreich beziehen. Durch diesen starken Partner können wir garantieren, dass das Tierwohl weit über gesetzliche Standards der EU für tiergerechte Haltung hinaus geht. Kleinstrukturierte und familiengeführte Aufzuchtbetriebe und engmaschige Kontrollen für das Wohlergehen der Tiere machen dies möglich. Eine Initiative, von der alle profitieren. Wohlwissend, dass diese Produkte sicherlich im Einkauf höher liegen als andere, freuen wir uns sehr darüber, Gäste wie Sie zu haben, die solche Produkte zu schätzen wissen.

Wir versprechen Ihnen bei jedem Bissen einen Hochgenuss ohne schlechtes Gewissen.



UNSERE REGIONALEN GENUSSPARTNER





APERITIF



Wendl's „Bier on the Beach“ 4,90
Schwarzbier, Ananassaft, Grenadine, Zitronenlimonade

Marx „Blackberry“ 7,50
Blackberry-Likör, Ginger Ale

Marx „Bayern Dry“ Gin Tonic 9,90
Bayern Dry Gin, Marx Tonic Water

Frizzante „Miss Pearl“ 0,1 l 4,90
Venetien, Italien

Riesling Sekt extra brut 0,1 l 9,00
Ökonomierat Rebholz, Siebeldingen, Pfalz

Rosé Champagner extra brut 0,1 l 12,00
Maison Lombard, Champagne

Cuvee Rotfruchtig 0,1 l (alkoholfrei) 5,00
Jörg Geiger, Baden-Württemberg

OFFENE WEINE



2022 Riesling „Buntsandstein“, trocken 0,1 l / 0,25 l 4,00 / 8,90
Weingut Andres, Deidesheim, Pfalz

2022 Grüner Veltliner „Terrassen“, Federspiel 0,1 l / 0,25 l 4,00 / 8,90
Domäne Wachau, Dürnstein, Wachau

2022 Grauburgunder 0,1 l / 0,25 l 4,00 / 8,90
Weingut Kühling-Gillot, Bodenheim, Rheinhessen

2022 Spätburgunder Rosé, trocken 0,1 l / 0,25 l 4,00 / 8,90
Weingut Andres, Deidesheim, Pfalz

2021 Blaufränkisch, trocken 0,1 l / 0,25 l 4,50 / 9,90
Weingut Weninger, Horitschon, Burgenland

*Unsere gesamte Weinauswahl mit mehr Weinen im offenen Ausschank
Sowie über 250 Flaschenweinen finden Sie in unserer großen Weinkarte!*



MENÜS

1889-Menü

Kraftbrühe

Rinderkraftbrühe mit Wurzelgemüse,
& Couscous-Sesam Knöderl

Kalb

Geschmorter Tafelspitz vom Kalb
mit Meerrettichsoße, Wurzelgemüse
& Kartoffelstampf

Himbeere

Topfen-Himbeerstrudel mit
Fruchtspiegel & Vanilleeis

35,00

2024-Menü

Saibling

Gebeizter Saibling mit Ingwer-Gurken-
Chutney, Wasabi Mayo, Ponzu Gel
& Dill-Buttermilch

Nudeltascherl

Nudeltascherl gefüllt mit Pesto und
Pinienkernen & Kräuterschaum

Hirsch

Rosa gegrillter Rücken & geschmorter Braten
vom Hirsch mit Herzogin-Süßkartoffeln,
eingelegten Mispeln, wildem Brokkoli,
Karottenpüree, & Wacholderrahmsauce

Rhabarber

Weißes Kokos-Mousse mit eingelegtem
Rhabarber, Rhabarber-Espuma
Baiser & hausgemachtem Tonkabohnen Eis

59,00

U30-Menü

Für Genießer unter 30 Jahren haben wir ein besonderes Arrangement:

3-Gang Überraschungsmenü, 1 Flasche Hauswein, Tafelwasser, Kaffee

100,- € für zwei Personen



VORSPEISEN



Gedeck

Bio Tomate-Röstzwiebelbutter von den ButterBoyz & Kräuterfrischkäse
mit Roggenvollkornbrot

5,20

Rinderkraftbrühe mit Wurzelgemüse, Schöberl & Grießnockerl	6,90
Creemesuppe vom Blumenkohl mit Pesto-Blätterteigstangerl	6,90
Tatar vom Angus-Rind mit Ratatouille Gemüse, Oliven & Sauerrahm Espuma	15,90
Gebeizter Saibling mit Ingwer-Gurken-Chutney, Wasabi Mayo, Ponzu Gel & Dill-Buttermilch	14,90
Ziegenfrischkäse Mousse mit sauer eingelegten Birnen, karamellisierten Walnüssen, Honighippe & Birnenlack	13,90

SALATE



Winterliche Blattsalate mit Orangenfilets, Parmesanflakes, hausgemachtem Granola & Gebäck	13,50
- wahlweise mit knusprigem Backhendl	17,90
Beilagensalat mit Blattsalat, Karotten- & Krautsalat	5,50

KINDERGERICHTE



– Preise gelten nur für Kinder –

Chicken Nuggets mit Pommes und Ketchup	9,50
Kinderschnitzel vom Schwein mit Pommes und Ketchup	9,50
1 kleiner Knödel mit Soße	4,50
2 kleine Knödel mit Soße	6,50
Spätzle mit Soße	6,50
Pommes mit Ketchup	4,50



HAUPTGERICHTE



Geschmorte Navetten Rbe auf Perldinkel-Risotto mit Salbei-Tomatensoße		16,90
Gegrillte Leber vom Milchkalb mit Kartoffelpüree, Zwiebelsoße & Apfelschaum		21,90
Zweierlei vom Bayerwald Hirsch Rosa gegrilltes Filet & geschmorter Braten vom Hirsch mit Herzogin-Süßkartoffeln, eingelekten Mispeln, wildem Brokkoli, Karottenpüree, & Wacholderrahmsoe		28,90
Kikok Maishendl Supreme mit Frühlingsgemüse aus Erbse, Karotte und Spargel, Petersilienkartoffeln & Hendl-Rahmsoße		20,90
Gebratener Saibling mit Romanesco, gefllten Nudeltascherl mit Pesto & Pinienkernen und Kräuterschaum		24,90
Duett vom Fisch Gebratener Skrei & Lachs mit Bärlauch Perldinkel-Risotto, Frühlingsgemüse & Krustentierschaum		24,90
Nudeltascherl gefllt mit Pesto & Pinienkernen mit Kräuterschaum & kleinem Salat		16,90
200g rosa gegrilltes Rinderfilet mit gebackenen Speckbohnen, Kartoffelgratin, Pimentos de Padron & Vadouvan-Soße		42,00

Unsere Signature Dishes:

Zwiebelrostbraten vom Angus-Rind mit hausgemachten Spätzle, Röstzwiebeln & Steaksoe	25,90
Cordon Bleu vom Tierwohl Schwein mit Schinken und Käse gefllt, dazu Pommes & Preiselbeeren	17,90
Wiener Schnitzel vom Kalb mit Pommes & Preiselbeeren	19,90

Für nachgereichte oder zusätzlich bestellte Soße oder Preiselbeeren berechnen wir 2,00 extra!



DESSERTS

Sauerrahm

Sauerrahm-Mousse in Vollmilchschokolade mit eingelegten Quitten,
Quitten-Gel & hausgemachtem Bananen-Rahmeis

10,90

Rhabarber

Weißes Kokos-Mousse mit eingelegtem Rhabarber,
Rhabarber-Espuma, Baiser & hausgemachtem Tonkabohnen Eis

10,90

Kleine Creme Brûlée mit Espresso

7,50

Topfen-Himbeerstrudel mit Himbeerröster & Vanillesoße

9,50

Prosecco-Orangen Sorbet mit Aperol

5,90

Affogato – Espresso mit Vanilleeis

5,50

Nockerl hausgemachtes Eis oder Sorbet

je 2,90

- Banane-Sauerrahm
- Schwarztee
- Baileys Eis
- Vanille Eis
- Zitronensorbet
- Fichten Eis

Allergen-Kennzeichnung



Sie reagieren allergisch auf verschiedene kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe?!

Bitte sprechen Sie uns an, wir beraten Sie gerne persönlich!

*Bitte beachten Sie, dass wir trotz gewissenhafter Zubereitung der Gerichte
eine Kreuzkontamination nicht ausschließen können! Vielen Dank!*



GETRÄNKE

HEISSGETRÄNKE 		ALKOHOLFREIE GETRÄNKE 	
Tasse Kaffee	3,00	Adelholzener Mineralwasser – <i>spritzig oder still</i>	
Haferl Kaffee	3,90	Flasche 0,75 l	5,90
Cappuccino	3,50	Flasche 0,25 l	2,90
Espresso	2,50	Tafelwasser 0,5 l	3,50
Espresso Macchiato	2,60	Cola-Mix 0,25 l / 0,4 l	3,50 / 4,00
Latte Macchiato	4,20	1,2,4,6	
Haferl Milchkaffee	4,20	Zitronenlimonade 0,25 l / 0,4 l	3,50 / 4,00
Haferl Heiße Schokolade	3,90	1,2,4,6	
Haferl Tee nach Wunsch	2,90	Coca Cola 0,33 l	4,00
		1,2,4,6	
		Coca Cola Zero 0,33 l	4,00
		1,2,4,6	
		Fanta ^{1,2,4,6} 0,33 l	4,00
		1,2,4,6	
		Saft 0,25 l	4,00
		Schorle 0,25 l / 0,5 l	3,80 / 4,30
		<i>Apfelsaft, Orangensaft, Traubensaft, Johannisbeernektar Rhabarbersaft, Maracujasaft</i>	

BIER [INNSTADT PASSAU]



Helles vom Fass ⁸ 0,3 l / 0,5 l	3,50 / 4,00
Radler vom Fass ⁸ 0,3 l / 0,5 l	3,50 / 4,00
Schwarzbier vom Fass ⁸ 0,3 l / 0,5 l	3,80 / 4,30
Pils ⁸ Flasche 0,33 l	3,80
Hefeweißbier ⁸ 0,5 l	4,30
Dunkles Weißbier ⁸ 0,5 l	4,30
Leichtes Weißbier ⁸ 0,5 l	4,30
Alkoholfreies Weißbier ⁸ 0,5 l	4,30
Russ (Weißbier mit Zitronenlimo) ^{1,5,8} 0,5 l	4,30
Null Komma Josef – Alkoholfreies Bier ⁸ 0,5 l	4,30

Zusatzstoffe: 1: mit Farbstoff – 2: koffeinhaltig – 3: chininhaltig – 4: mit Süßungsmittel – 5: enthält eine Phenylalaninquelle
6: Antioxidationsmittel – 7: konserviert – 8: glutenhaltig



Familie Andres & Raitner
- Inhaber Thomas Andres -
Stadtplatz 2, 94078 Freyung
Tel.: 08551-57960
info@zumwendl.de
www.zumwendl.de

***Genuss-Gutscheine entweder online
oder an der Rezeption erhältlich!***





GESCHICHTE

- 27. Mai 1889** Kauf durch Michael Wendl, Posthalter, mit Ehefrau Maria
- 1919** Übernahme des Sohnes Michael Wendl mit Ehefrau Anna
- 1954** Übernahme des Sohnes Michael Wendl mit Ehefrau Sophie
- 1977** Übernahme der Tochter Christine Andres, geb. Wendl, mit Ehemann Karl
- 1979** Abriss des Stadls
(mit dem Holz wurde das Schramlhaus/Heimatmuseum restauriert)
- 1980** Neubau eines Bettenhauses mit 16 Zimmern, Renovierung des Restaurant-Bereiches und Gestaltung des jetzigen Poststüberls
- 1991** Abriss des sog. "Meier-Hauses" und Anbau eines zweiten Bettenhauses mit 14 weiteren Zimmern sowie einem Wellnessbereich mit Whirlpool und Sauna
- 1993** Anbau eines Frühstücksraumes (vormals Terrasse)
- 2013** Renovierung der Restaurant-Toiletten
- 2014** 110 Jahre Kunde der Innstadt Brauerei Passau
- 2014** Komplett-Renovierung von 16 Hotel-Zimmern (Anbau von 1980)
Umgestaltung des Restaurant-Bereiches sowie des Wellnessbereiches
- 2014** Jubiläum 125 Jahre Familientradition und Vorbereitung zur Übergabe
- 2015** Übergabe an Thomas & Katrin Andres (5. Generation) und Tochter Franziska
- 2018** Komplett-Renovierung der 14 Komfort-Zimmer (Anbau von 1991) und
Umgestaltung in PREMIUM-Zimmer sowie Suiten
- 2018** Bundespräsidenten Frank-Walter Steinmeier übernachtet mit
seiner Delegation anlässlich einer Regionalreise in unserem Hotel
- 2019** Jubiläumsjahr "130 Jahre gelebte Familientradition"
- 2022** Komplettsanierung des Küchenbereiches und Vorbereitung weiterer
Investitionen (Außenbereich, Rezeption, Frühstücksbuffet)
- 2022** Eintritt in den Familienbetrieb von Franziska & Felix Raitner (6. Generation)
- 2023** Fertigstellung des „FreYsitz“ auf unserer geschützten Innenhof-Terrasse
Geburt der Tochter Viktoria (7. Generation) von Felix & Franziska
- 2024** Umfirmierung des Hotels in Genusshotel „Zum Wendl“