





## IHRE GENUSSBOTSCHAFTER

---



*Thomas Andres, Katrin Andres, Franziska Raitner, Felix Raitner*

Seit mittlerweile 136 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



<b>Wendl's „Bier on the Beach“</b>	<b>4,90</b>
Schwarzbier, Ananassaft, Grenadine, Zitronenlimonade	
<b>Marx „Blackberry“</b>	<b>7,50</b>
Blackberry-Likör, Ginger Ale	
<b>SARTI Rosa - The unexpected Spritz from Italy.</b>	<b>6,90</b>
Sarti-Spritz mit Prosecco & Wasser	

<b>Frizzante „Miss Pearl“ 0,1 l</b>	<b>4,90</b>
Venetien, Italien	
<b>Riesling Sekt extra brut 0,1 l</b>	<b>9,00</b>
Ökonomierat Rebholz, Siebeldingen, Pfalz	
<b>Champagner extra brut 0,1 l</b>	<b>12,00</b>
Maison Lombard, Champagne	

<b>Cuvee „Teasecco“ 0,1 l (alkoholfrei)</b>	<b>5,00</b>
Jörg Geiger, Baden-Württemberg	

## OFFENE WEINE



<b>2022 Riesling „Buntsandstein“, trocken 0,1 l / 0,25 l</b>	<b>4,50 / 8,90</b>
Weingut Andres, Deidesheim, Pfalz	
<b>2022 Grüner Veltliner „Der piffige S.Dona in den Weingärten“ 0,1 l / 0,25 l</b>	<b>4,90 / 9,80</b>
Weingut Sighardt Donabaum, Spitz, Wachau	
<b>2022 Rivaner, trocken 0,1 l / 0,25 l</b>	<b>4,50 / 8,90</b>
Weingut Schmitges, Erden, Mosel	
<b>2021 Pinot Noir Rosé, trocken 0,1 l / 0,25 l</b>	<b>4,50 / 8,90</b>
Weingut Freiherr v. Gleichenstein, Baden	
<b>2021 Spätburgunder „Vom Kalkmergel“, trocken 0,1 l / 0,25 l</b>	<b>4,90 / 9,80</b>
Weingut Andres, Deidesheim, Pfalz	
<b>2021 Ursprung Cuvée Rot, trocken 0,1 l / 0,25 l</b>	<b>4,90 / 9,80</b>
Weingut Markus Schneider, Pfalz	

*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 Gemüsestreifen  
und hausgemachten Schöberl*

#### **Hax'n**

*Gegrillte Schweinshax'n  
mit gerösteten Semmelknödel-Scheiben*

#### **Strudel**

*Apfelstrudel mit Vanilleschaum &  
hausgemachtem Zimteis*

**29,00**

### **2025-Menü**

#### **Rind**

*Tatar vom Angus-Rind mit Balsamico-  
Zwiebeln, Buttermilch-Mousse, Zwiebel-  
Espuma & Blumstingl's Röstbrot*

#### **Spargel**

*Hausgemachte Spaghetti an Ragout  
von weißem & grünem Spargel mit  
Nussbutter-Schaum*

#### **Kalb**

*Rosa gegrilltes Kalbsfilet an Bärlauch-Risotto  
von Perldinkel aus Perlesreut  
mit glasierten Mairübchen, Pfannengemüse  
& Bärlauch-Schaum*

#### **Sauerrahm & Himbeere**

*Luftiges Sauerrahm-Mousse mit flüssigem  
Himbeer-Kern, Veilchen-Gel,  
Meringue-Blätter, Himbeer-Schaum &  
hausgemachtem weißes Schokoladen-Eis*

**59,00**



## VORSPEISEN



### **Gedeck**

Hausgemachte Steinpilz-Butter & Frischkäse  
mit Brot  
5,20

Rinderkraftbrühe mit Wurzelgemüse & Kräuter-Pfannkuchen	5,90
Cremsuppe von Topinambur mit pikantem Sauerrahm-Espuma & Weißbier-Krustl'n	6,90
Tatar vom Angus-Rind mit Balsamico-Zwiebeln, Buttermilch-Mousse, Zwiebel-Espuma & Blumstingl's Röstbrot	15,90
Mousse von der Regenbogen-Forelle aus Breitenberg mit eingelegten Gin-Gurken, Knödel-Croutons, Dill-Schaum & Gurken-Safterl	14,90
Frühlingsrolle von der Urkarotte mit purple Karottensalat, Parmesan-Chip & Parmesan-Espuma	13,90

## SALATE



Frühlings-Blattsalate mit Kraut- & Karottensalat, hausgemachtem Granola & Gebäck	13,50
- wahlweise mit knusprigem Backhendl & Hüttenkäse	17,90
- wahlweise mit gegrillten Rinderlenden-Streifen	19,90
Beilagensalat mit Blattsalaten, Karotten- & Krautsalat	5,90

## 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

Rosa gegrilltes Kalbsfilet an Bärlauch-Risotto von Perldinkel aus Perlesreut mit glasierten Mairübchen, Pfannengemüse & Bärlauch-Schaum	32,90
Kalbsrahmbraten mit pikanten Buchteln & Röstgemüse	18,90
Zart gegrilltes Filet vom Tierwohl-Schwein an Pfefferrahm-Soße mit Romanesco & hausgemachten Spätzle	20,90
Rosa gegrillter Hirschrücken & zartes Hirschragout im Rösti-Ring mit Zweierlei vom Rosenkohl, Herzogin-Kartoffeln, Preiselbeer-Jus & weißem Speckschaum	29,90
Gebratenes Filet von der Gold-Forelle aus Breitenberg auf Ragout von weißem & grünem Spargel, dazu Kartoffeln & Nussbutter-Schaum	25,90
Gebratenes Saiblingsfilet aus Breitenberg mit See-Spargel & Romanesco, gefüllten Ravioli mit Frischkäse & Sovrano, geräuchertem Kohlrabi-Püree & Krustentier-Schaum	25,90
200 g rosa gegrilltes Rinderfilet & Garnele mit Balsamico-Jus, pikantem Paprika-Gemüse, Romanesco & Herzogin-Kartoffeln	42,00
Hausgemachte Spaghetti an Ragout von weißem & grünem Spargel mit Nussbutter-Schaum	16,90 
Bärlauch-Risotto von Perldinkel aus Perlesreut mit glasierten Mairübchen, Frühlingsgemüse & Bärlauch-Schaum	16,90 

### Unsere Wendl-Klassiker:

Zwiebelrostbraten vom Angus-Rind mit hausgemachten Spätzle, Röstzwiebeln & Steaksoße	25,90
Cordon Bleu vom Tierwohl Schwein mit Schinken und Käse gefüllt, dazu Pommes & Preiselbeeren	18,90
Wiener Schnitzel vom Kalb mit hausgemachtem Kartoffelsalat & Preiselbeeren	19,90
Schweineschnitzel paniert mit hausgemachtem Kartoffelsalat & Preiselbeeren	14,90
Gegrillte Leber vom Milchkalb mit Kartoffelpüree, Zwiebelsoße & Apfelschaum	21,90

Beilagensalat mit Blattsalaten, Karotten- & Krautsalat	5,90
--	------

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



## DESSERTS

---

<b>Cassis &amp; Popcorn</b> Leichtes Cassis-Mousse & lauwarmer Cheese-Cake mit Cassis-Gel, hausgemachtes Salted-Caramel-Popcorn-Eis & Popcorn-Espuma	10,90
<b>Sauerrahm &amp; Himbeere</b> Luftiges Sauerrahm-Mousse mit flüssigem Himbeer-Kern, Veilchen-Gel, Meringue-Blätter, Himbeer-Schaum & hausgemachtem weißes Schokoladen-Eis	10,90
<b>Mini-Dessert: Hausgemachter Schoko-Brownie mit Vanilleschaum &amp; Espresso</b>	7,50
<b>Apfelstrudel mit hausgemachtem Zimteis &amp; Vanilleschaum</b>	9,50
<b>Prosecco-Orangen-Sorbet mit Aperol</b>	5,90
<b>Affogato – Espresso mit Vanilleeis</b>	5,50
<b>Nockerl hausgemachtes Eis/Sorbet:</b>	je 2,90
- Schwarztee-Eis	
- Vanille-Eis	
- Hibiskus-Eis	
- Zimt-Eis	
- Salted-Caramel-Popcorn-Eis	
- Quitten-Sorbet	

### *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	3,20	Adelholzener Mineralwasser – <i>spritzig oder still</i>	
Haferl Kaffee	4,40	Flasche 0,75 l	6,90
Cappuccino	3,90	Flasche 0,25 l	3,20
Espresso	2,90	Tafelwasser 0,5 l	3,80
Espresso Macchiato	3,00	Cola-Mix 0,25 l / 0,5 l	3,50 / 4,30
Latte Macchiato	4,40	1,2,4,6	
Haferl Milchkaffee	4,40	Zitronenlimonade 0,25 l / 0,5 l	3,50 / 4,30
Haferl Heiße Schokolade	4,40	1,2,4,6	
Haferl Tee nach Wunsch	3,20	Coca Cola 0,33 l	4,00
		1,2,4,6	
		Coca Cola light 0,33 l	4,00
		1,2,4,6	
		Fanta <sup>1,2,4,6</sup> 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 naturtrüb, Orangensaft, Traubensaft, Johannisbeernektar, Rhabarbersaft, Maracujasaft, Holunderblütensirup</i>	

## BIER [Lang Bräu Freyung eG]



Lang Bräu Helles vom Fass <sup>8</sup> 0,25 l / 0,5 l	3,50 / 4,00
Lang Bräu Radler vom Fass <sup>8</sup> 0,25 l / 0,5 l	3,50 / 4,00
Lang Bräu Dunkles Bier vom Fass <sup>8</sup> 0,25 l / 0,5 l	3,80 / 4,30
Lang Bräu Pils <sup>8</sup> Flasche 0,33 l	3,80
Lang Bräu Hefeweißbier <sup>8</sup> 0,5 l	4,30
Lang Bräu Dunkles Weißbier <sup>8</sup> 0,5 l	4,30
Schneider Leichtes Weißbier <sup>8</sup> 0,5 l	4,30
Schneider Alkoholfreies Weißbier <sup>8</sup> 0,5 l	4,30
Lang Bräu Russ (Weißbier mit Zitronenlimo) <sup>1,5,8</sup> 0,5 l	4,30
Alkoholfreies Bier <sup>8</sup> 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“
- 2024** Firmen-Jubiläum „135 Jahre gelebte Familientradition“