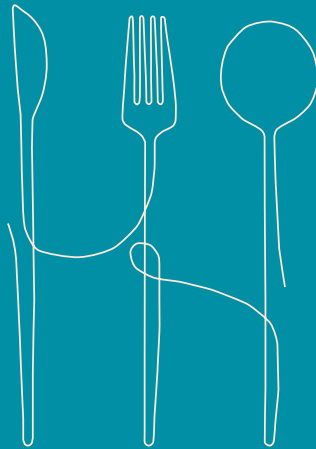


T e g e r n s e e r
GENUSS
Guide



Eine kulinarische Genussreise um den
Tegernsee & Umgebung

Ausgabe
2023/2024



LANTENHAMMER

Destillerie seit 1928



FASSettenreiche Welten

Edelbrände im Fass gereift

Was passiert, wenn die kostbaren Edelbrände von LANTENHAMMER auf die Welt der Fassreifung treffen? Geשמackserlebnisse der besonderen Art! Nach der langsamen Destillation werden unsere Edelbrände einige Jahre in Steinzeugbehältern gelagert. Ihr Finishing erhalten sie dann in ausgewählten seltenen Portwein-, Pedro Ximénez Sherry-, Brandy- und RUMULT-Fässern, in denen sie bis zu 18 Monate zur Perfektion reifen. Genießen Sie jetzt die mit Gold ausgezeichneten Edeldestillate.



@LANTENHAMMER_DESTILLERIE
www.lantenhammer.de

Die GENUSSGIPFEL am Tegernsee

Liebe Leserin, lieber Leser,

eigentlich war er schon längst überfällig: Unser erster Genuss-Guide für das Tegernseer Tal und Umgebung. Pünktlich zur Sommersaison bringen wir ihn voller Begeisterung heraus.

Begeistert sind wir vor allem von unseren Wirtsleuten, Küchenchefs und ihrem Service. Unsere Region bietet eine unglaublich große Dichte an erstklassiger und kreativer Gastronomie. Das wollten wir in diesem kleinen Führer würdigen. Ob traditionell-bayerisch, modern, hochklassig, regional. Mit oder ohne Stern. Für jeden Gusto ist etwas dabei. Selbstverständlich auch für jeden Anlass.

Ein perfektes Menü macht eine Hochzeit erst wirklich zum schönsten Tag im Leben. Und in unserer Region wird ja bekanntlich gerne geheiratet. Darum finden Sie in dieser Premierenausgabe ein kleines Hochzeits-Special. Vielleicht auch eine kleine Hilfe für die eigene Feier?

Doch was wäre das Leben ohne das Lieblingscafé? Die Bar, an der man sich nach Feierabend noch einen Sundowner gönnt. Die Naturkäserei oder die Tegernsee Arkaden, wo man

ausgewählte regionale Produkte erwerben kann. Oder der Pralinenladen, den man aufsucht, wenn man sich etwas besonders Gutes tun möchte? Auch daran haben wir natürlich gedacht. Lassen Sie sich überraschen.

Unser Genuss Guide ist bei allen Anzeigenpartner erhältlich und wird darüber hinaus bei allen Tankstellen im Landkreis Miesbach sowie im Buch- und Zeitschriftenhandel der Region und in München verkauft. Wir wünschen Ihnen nun viel Freude beim Durchblättern, beim Probieren und Genießen.



Herzlichst
Ihre Monika Graf

Inhalt

Schlosswirtschaft
Tegernsee



6

Gut
Kaltenbrunn



8

Saurüssel
Alm



10

Berghotel
Sonnenbichl



12

Leopold's



14

GAUMEN FREUDEN UND WOHLGEFÜHL DIREKT AM SEE

Klar, allein die Location ist schon großartig – die Schlosswirtschaft liegt verkehrsfertig und ruhig vor der erhabenen Schlossfassade, direkt an der Seepromenade. Von der Terrasse aus lässt sich das Kommen und Gehen am Schiffsanlegesteg beobachten, während in den hohen Parkbäumen nebenan die Vögel zwitschern.

Endgültig glücklich macht dann der Blick in die Speisekarte, mit der den Wirtsleuten und ihrem Küchenchef ein echtes Kunststück gelungen ist. Das saisonal wechselnde Speisen- und Getränkeangebot ist wie das Tegernseer Tal: Bodenständig mit Suppen, Brotzeiten und bayerischen Klassikern vom Obatzdn bis zum Schweinsbraten, welttoffen, leicht und kreativ mit Thaicurry, Caesar Salad oder Burrata, elegant wie Rindertatar und Spicy Beef, unwiderstehlich wie Bayrisch Creme und Dampfnudeln. Das Versprechen der Wirtsfamilie:

Bei allem haben jahreszeitliche Frische, Qualität und – wo immer möglich – eine regionale Herkunft oberste Priorität.



📍 Schlosswirtschaft Tegernsee
Schlossplatz 1e | 83684 | Tegernsee
Tel. +49 8022-4560 | www.schlosswirtschaft-tegernsee.de

🕒 Öffnungszeiten:
Donnerstag bis Montag von 11.30 - 22 Uhr.
Montag und Dienstag Ruhetage.

Schlosswirtschaft Tegernsee



Gut Kaltenbrunn


GUTSHOFRESTAURANT MIT GASTGARTEN


Eine authentische regionale und saisonale Alpenküche mit original bayrischem Zungenschlag genießt man im Gutshofrestaurant mit Gastgarten:

Es erwarten Sie herrliche Traditionsspeisen wie Bauernente, Kaltenbrunner Saibling und Wiener Schnitzel, verfeinert mit Produkten aus dem heimischen Gutsgarten sowie raffinierte Gerichte, bei denen die Klarheit und Güte des Produkts im Vordergrund steht. Für den süßen Abschluss darf natürlich der Kaiserschmarrn nicht fehlen! Aus der hauseigenen Konditorei kommt jedoch nicht nur dieser Klassiker. Von Tartes und Rohrnudeln bis hin zum Strudel – hier wird jeder Dessert-Fan glücklich!

Genießen Sie das wunderbare Ambiente, das von bäuerlicher Einfachheit, eine Melange aus schlichter Eleganz und Bodenständigkeit mit viel Liebe zum Detail ist. Naturbelassenes Holz prägt die Gasträume, aus denen der Blick durch bodentiefe Fenster auf ein atemberaubendes Panorama fällt.



 Gut Kaltenbrunn
Kaltenbrunn 1 | 83703 Gmund am Tegernsee
Tel. +49 8022-1870700 | www.feinkost-kaefer.de

 Öffnungszeiten:
Montag bis Sonntag von 12 - 23 Uhr.

MENSCHEN MIT GENUSS VERBINDEN

Gehoben, aber nicht abgehoben – das ist unsere Küche. Unsere Lieblingszutaten für absoluten Hochgenuss sind Frische und Lokalität: Fisch von der Tegernseer Fischerei, Hirsch aus eigener Jagd, Bier vom Herzoglich Bayrischen Brauhaus Tegernsee und beste Schnapserl aus der Region.

Frische und Regionalität sind uns in der Küche ausgesprochen wichtig. Wir sind nicht nur für besonders gute Almschmankerl zu haben, sondern auch für kulinarischen Hochgenuss. Denn bei uns kommt einfach JEDER auf seinen Geschmack! Wir wollen das Leben und das Miteinander feiern. Einfach hochleben!

Das Frühauf Team ist hier, um besondere Genussmomente zu schaffen. Lebensfreude, Wertschätzung gegenüber Mensch, Umwelt und Tier und ein hoher Anspruch an die Qualität unserer Arbeit prägen uns und alles, was wir tun.



📍 Saurüsselalm
Saurüsselalm 1 | 83707 Bad Wiessee
Tel. +49 8022-50 93690 | www.sauruesselalm.de

🕒 Öffnungszeiten: 1.10.-30.4.: 9.30 – 16 Uhr
1.5.-30.9.: 9.30 – 18 Uhr

Montag bis Sonntag und Mittwoch Ruhetage.

Saurüssel Alm



Berghotel Sonnenbichl


TOLLE EVENTS MIT SENSATIONELLER AUSSICHT

Das im ganzen Tegernseer Tal bekannte Traditionshaus oberhalb von Bad Wiessee veranstaltet jetzt auch Events. Die Gäste dürfen sich auf die Party zum Tanz in den Mai, ein Dîner en Blanc und ein Winzer-Festival freuen und dabei den herrlichen Blick über den Tegernsee genießen. Rund ein Jahr ist seit dem großen Umbau vergangen. Seitdem erstrahlt das Berghotel Sonnenbichl in neuem Glanz. Einheimische schätzen die moderne alpine Küche mit asiatischen Einflüssen.

Touristen fühlen sich in den bequemen Boxspringbetten pudelwohl. Doch das ist nicht alles. Ab sofort ist das Berghotel um ein weiteres Highlight reicher. „Im Februar haben wir angefangen, Events zu veranstalten. Der Startschuss war die große Gatsby-Party zu Fasching“, berichtet Geschäftsführer Sebastian Walther. Die Feier mit Live-Band und 3-Gänge-Menü war schnell ausverkauft und ein voller Erfolg. Grund genug, weitere tolle Events zu planen.



 Berghotel Sonnenbichl
Sonnenbichl 1 | 83707 Bad Wiessee
Tel. +49 8022-98730 | www.berghotel-sonnenbichl.de

 Öffnungszeiten:
Mittwoch – Freitag: 17.30 – 23.00 Uhr
Samstag und Sonntag: 11.30 – 23.00 Uhr

Leopold's

DIE WELT ZU TISCH

Auf die Karte kommt jede Woche etwas Neues. „Gerichte aus der ganzen Welt.“ Aus Italien, Spanien, aus Indien oder Afrika. Inspirieren lässt sich Maurice Pöschl beim Einkaufen im Großmarkt. „Je nachdem, was gerade saisonal angeboten wird.“ Kulinarisch bildet er sich immer weiter. International zu kochen, beflügelt ihn, sagt er. „Ich liebe es, kreativ arbeiten zu können und mich immer weiterzuentwickeln.“ Die Zutaten für seine Gerichte kauft er vor allem aber bei regionalen Händlern. „Ich kaufe Zutaten rund um den See“, sagt er und lacht. Und das schmeckt man. Nicht nur die kulinarische Feinessen aus der Küche, auch Kuchen genießen die Gäste im Bistro oder auf der einladenden Terrasse. Geliefert von der Konditorei Krupp. Zusammen mit einem köstlichen Cappuccino oder ein Haferl Kaffee bleibt die Zeit ein wenig stehen. Dabei lassen sie den Blick schweifen, genießen die Ruhe inmitten des g'schaftigen Treibens im Ort. Und gehen ihren Träumen nach. Schön, dass sie manchmal Wirklichkeit werden. 📍



📍 Leopold's Bistro
Karl-Theodor Straße 2a | 83700 Rottach-Egern
Tel. +49 8022-6619858 | www.bistro-leopolds.de

🕒 Öffnungszeiten:
Donnerstag bis Montag von 12 - 20 Uhr.
Dienstag und Mittwoch Ruhetag

*Essen ist ein Bedürfnis,
Genießen ist eine Kunst.*






DIE BERGBLUME
Desirée Schuster | Tegernsee

Bahnhofstrasse 21 | 83684 Tegernsee
Tel: +49 (0) 8022 93 253 | info@die-bergblume.de

@diebergblume

 Glück 
IST,

WENN DER VERSTAND *tanzt.*
DAS HERZ *atmet*
UND DIE AUGEN *lieben.*

