

Althoff

SEEHOTEL
ÜBERFAHRT

Tegernsee



Menü Inspirationen

„Unser Geheimnis ist eine Prise Herzlichkeit.“



Liebe Gäste,

schön, dass Sie besondere Momente bei uns verbringen möchten. Unsere Kochelite hat die Rezepte für kulinarische Höhenflüge und wir den perfekten Ort für interessante Begegnungen und inspirierende Gespräche.

Facettenreiche Kulinarik von traditionell Bayerisch bis modern Alpin, von italienischer Cucina Casalinga bis hin zu kulinarischen Erlebnissen der Spitzenklasse, inszeniert auf höchstem Niveau in der perfekten Location am Tegernee: **Ihr Aufenthalt verdient das Besondere!**

Wir freuen uns auf Ihren Besuch,
Ihr Team im Althoff Seehotel Überfahrt



DER PERFEKTE START

Fingerfood & Canapées

HERZHAFTES

- Rauchsablings-Mousse auf Schwarzbrot | EUR 4,00
- Geräucherte Gänsebrust auf Waldorfsalat | EUR 3,50
- Obazda mit Laugencroûtons | EUR 2,50
- Presssack weiß mit Remoulade | EUR 2,50
- Geräuchertes Forellenfilet mit Sahnekren und Kartoffelstampf | EUR 4,50
- Mini Fleischpflanzerl mit Kräutersenf | EUR 2,50
- Bergkäse auf Schwarzbrot mit Feigensauce | EUR 2,50
- Regensburger Wurstsalat im Weck Glas | EUR 3,50
- Pasta Fagioli aus der Espresso-Tasse | EUR 4,00
- Tegernseer Tatar mit Bergkäse | EUR 5,00

- Shooter von Mini Caprese | EUR 3,50
- Crostini mit Prosciutto di Modena und Pesto | EUR 3,50
- Yellowfin Thunfisch an Kalbsfiletcrème | EUR 8,00
- Gänseleber-Schwarzbrot-Praline | EUR 7,00
- Verrinne von Wildbad Kreuther Rauchfischen mit Limone und Kresse | EUR 7,00
- Involtini von Ikarimi mit eigenem Kaviar | EUR 10,00
- Rinderfilettranche mit Trüffelremoulade | EUR 11,00
- Andalusische Tomaten-Paprikasuppe, Krebschwänze und Basilikum | EUR 5,50
- Hummer Cocktail mit Charentais Melone | EUR 13,00

SÜSSES

- Bayerische Crème | EUR 3,00
- Prinzregentschnitte | EUR 3,50
- Himbeer Ganache | EUR 5,50
- Pavé von Mascarpone und Kaffee | EUR 3,50

- Apfelstrudel (in Büffetform) | EUR 6,50*
- Kaiserschmarrn (in Büffetform) | EUR 6,00*
- Mini Opera | EUR 4,50
- Philadelphia Schnitte | EUR 4,00
- Gebrannte Crème mit Kokos und Rum | EUR 4,50

*Die angegebenen Preise verstehen sich pro Stück. Preise mit * verstehen sich pro Person.*



*„In einem perfekten Menü vereinen sich
Genuss und Kreativität zu einer harmonischen Melodie“*

Menüinspiration Frühling

VORSPEISEN

- Krustentiercocktail** | EUR 21,00
Flusskrebse | Ananas | Frühlingslauch | Honig-Cocktail-Dip
- Karamellierter Ziegenkäse** | EUR 18,50
Castelfranco Salat | marinierte Feigenschnitze | Nussbrot-Chip
- Tatar & Kaviar** | EUR 52,00 *ohne Kaviar EUR 29,00*
Simmentaler Hüfte | Osietra Kaviar | Wachtelei | Almcrème
- Thunfisch leicht angebraten** | EUR 23,00
Vitello Sauce | gebackene Kapern | Limone | Kressen

ZWISCHENGÄNGE

- Kartoffelsuppe** | EUR 18,00
Trüffel | Thymian Croûtons | Zwiebellauch
- Hummer & Champagner** ($\frac{1}{4}$ Hummer) | EUR 42,00
Schaumige Velouté | Bohnenkerne | Koriander | Speck
- Ricotta-Pilz-Ravioli** | EUR 26,00
Gedünstete Wachtelbrust | Petersilien-Estragon-Glacage
- Gebratenes Seesaiblingsfilet** | EUR 26,00
Nussbutter-Schaum | Spinatcrème | Datteltomate

HAUPTGÄNGE

- Perlhuhnbrust im Sesamkleid** | EUR 36,00
Mascarpone-Limonen-Risotto | Estragon-Jus
Auf Salz geschmorte Perlzwiebel
- Lammkarree** | EUR 48,00
Rosmarin-Knoblauch-Sud | gerührte Bergkäse-Polenta
Glasierte Rübchen
- Flusszander** | EUR 38,00
Bohnen in Speck | Kartoffel-Feldsalat-Stampf
Strauchtomaten-Sugo
- Kalbsslende** | EUR 42,00
Aufmontierter Bratensaft | Baumnuss-Blattspinat
Kartoffel-Kerbelpüree

DESSERTS

- Zitronentarte** | EUR 19,00
Geflämmter Baiser | weißes Kaffeeeis | Mandelhippe
- Gebrannte Crème** | EUR 19,50
Kokos-Rum-Aroma | Orangensorbet | Schokolade
- Erdbeertorte** | EUR 17,00
Pistazie | Vanilleeis | Kumquats
- Eierlikör-Sandkuchen** | EUR 18,00
Rhabarber Röster | Waldmeister-Öl | Rahmeis

Menüinspiration Sommer

VORSPEISEN

Barbarie Entenbrust | EUR 24,00
Mango-Basilikum-Ratatouille | Waldhonig | Sesamsaat

Bunte Tomaten | EUR 21,50
Cremige Burrata | Wildkräuter-Pesto | alter Balsamico

Garnelen-Carpaccio | EUR 36,50
Geräucherte Paprika | Chorizo | Zitronen-Öl
Micro Leaves

Tatar von Aschauer Gravedlachsforelle | EUR 27,00
Kopfsalat Fumet | Gewürzcrème
Saiblings-Kaviar

ZWISCHENGÄNGE

Geschäumtes Wiesenkräuter-Süppchen | EUR 18,50
Jakobsmuschel | Fenchel Brunoise | Schwarzbrot

Pasta | EUR 27,00
Fettuccine | Sommertrüffel | Trüffel-Nage

Sautierte Pfifferlinge | EUR 26,50
Gemüse-Kerbel-Velouté | Kartoffel-Nockerl | Tomaten-Crumble

Paupiette | EUR 32,50
Seezunge | Lachs | Riesling Sauce | Wurzelgemüse

HAUPTGÄNGE

Rinderfiletsteak | EUR 51,00
Pfifferlinge | Rucola | Tomate | Pecorino | Rosmarin-Rissolée

Pouardenbrust in Rosmarinbutter | EUR 38,00
Spargel-Risotto | gebackener Lauch | Geflügel-Sherry-Glace

Sommerrehbock | EUR 54,50
Pfeffer | Rückenfilet | Trüffelwirsing | Preiselbeer-Wacholder-Jus
Kartoffel-Petersilienwurzel-Püree

Alpenlachsforellenfilet | EUR 34,50
Shrimps in Dillrahm | gedünstete Gemüse Julienne
Kleine Kartoffeln

DESSERTS

Joghurt-Parfait | EUR 19,00
Himbeeren | Heidelbeeren | Brombeeren | Johannisbeeren

Dreierlei Schokoladen-Mousse | EUR 21,00
Zartbitter | Toblerone | Weiß | Garnitur

Plombières | EUR 18,50
Aufgeschlagenes Erdbeersorbet | Erdbeeren | Hippen-Röllchen

Sogno di lampone | EUR 22,50
Himbeeren | Biskuit | Mascarpone | Himbeer-Coulis



Menüinspiration Herbst

VORSPEISEN

Geräuchertes Gänse-Carpaccio | EUR 19,50
Mango | Sellerie | Samthauben-Pilze

Rinderfilet 48 Stunden gebeizt | EUR 28,00
Buttermilch | Rote Beete | Salzgurke

Tonnato Vitello | EUR 21,50
Thunfisch | Kalbfleischcrème | Limone | Kapern

Pilz-Brotsalat | EUR 26,00
Jakobsmuschel | Pancetta | Tomaten-Thymian-Vinaigrette

ZWISCHENGÄNGE

Sellerie-Samtsüppchen | EUR 19,00
Petersilien-Öl | Brioche | Trüffel

Gnocchi | EUR 23,50
Kartoffel-Kürbis-Nockerl | Wildschwein-Bolognese
Parmesanschaum

Gänseleber | EUR 34,00
Mousseline | Apfel | Bohnenkerne

Steinbutt Tranche | EUR 36,00
Anis | Schwarzwurzel | Vermouth-Schaum

HAUPTGÄNGE

Fasanenbrust | EUR 49,00
Champagnerkraut | Trüffelglace | Buttertrauben | Püree

Duett vom Kalb | EUR 52,00
Filet | Bries | Artischocke | Kürbispüree | Portwein

Rotwild | EUR 49,50
Hirschrücken | Pilzkruste | Petersilienwurzel
Kirsche in Merlotjus

Seeteufel & Speck | EUR 42,50
Medaillon in Südtiroler Schinkenmantel
Maronen-Birnen-Risotto | Cognac-Krustentier-Bisque

DESSERTS

Crème Brûlée | EUR 19,00
Zitronen-Rahmeis | Blaubeeren

Zwetschgenstrudel | EUR 21,50
Brickteig | Salzkaramell | geeiste weiße Schokolade

Mohr im Hemd | EUR 18,00
Warmer Schokoladenkuchen | Schokoladensauce | Vanilleschlag

Tarte Tatin | EUR 22,50
Braeburn-Apfel | Blätterteig | Sauerrahmeis





DIE MENÜS - ZU JEDER JAHRESZEIT

Menüinspiration Winter

VORSPEISEN

Mild geräuchertes Lachsrückensfilet
EUR 54,00 *ohne Kaviar* EUR 29,00
Meerrettichcrème | Rote Beete-Gelee | Kresse | Imperial-Kaviar

Tegernseer Tatar | EUR 28,00
Weidekalb | Bergkäse | Wildblüten | Trüffel

Martiniglas | EUR 38,00
Hummer | Ananas | Paolo Berta-Crème | Orchideensalat

Rehterrine | EUR 26,00
Feldsalat | Preiselbeercrème | Apfel-Nuss-Vinaigrette

ZWISCHENGÄNGE

Wildgeflügelessenz | EUR 21,00
Poularden-Quenelles | Gemüseperlen | Rosmarin-Öl

Ochsenschwanz-Ravioli | EUR 25,50
Salbei-Nussbutter | Dörrtomaten | gehobelter Gruyère

À la Nage | EUR 39,00
Flusskrebse | Flusszander | Wurzelgemüse-Julienne
Dill-Safran-Sud

Ei im Glas | EUR 29,50
Confiertes Bio-Eigelb | Kartoffelbrei | Spinatcrème
Schwarzer Trüffel

HAUPTGÄNGE

Bayerischer Ochs | EUR 39,00
48 Stunden geschmorte Schulter | gebundener Schmorbraten-
Sud mit Sternanis | Kartoffel-Selleriecrème | Rosenkohl

Tournedo „Rossini“ | EUR 54,00
Marsala-Trüffel-Sauce | Gänseleber | Gemüse garnitur
Kartoffelpüree

Entenbrust in winterlichen Aromen | EUR 39,00
Honig-Senfkörner-Jus | Kerbelwurzel | Karamell-Karotten

Epfenhausener Seeforelle | EUR 44,00
Anis-Wurzelgemüse | Karamell-Erbesen
Geschäumte Champagner-Nage

DESSERTS

Spekulatius Panna Cotta | EUR 22,50
Blaubeer-Sud | Blüten-Baiser | gebrannte Whiskey Mandeln

Topfenknödel | EUR 19,00
Marillen-Röster | Butter-Vanille-Brösel | Glühweinreduktion

Soufflé Glace | EUR 21,00
Mandarin-Orangen-Parfait | Kakao | Fruchtcoulis

Pochierte Birne | EUR 22,00
Geeister Ziegensauerrahm | Zimtstreusel | Rotweinfond



„Der Geschmack des Sommers.“

BBQ Arrangements

BBQ PREMIUM

TISCHKULTUR

Brot- und Semmel Auswahl

VORSPEISEN

Tomaten-Brot Salat
Nudelsalat mit Gurke und Ei
Eingelegtes Gemüse in Olivenöl und Balsamessig
Auswahl von Blattsalaten mit versch. Dressings
Vitello Tonnato

BBQ

Rinderhüftsteaks
Marinierte Schweinenackensteaks
Scampi-Spieße in Knoblauchöl
Grillwürstchen

BEILAGEN UND DIPS

Kleine Kartoffeln in Rosmarinbutter
Sommerliches Pfannengemüse

Kräuterbutter | Curry-Dip | BBQ Sauce

DESSERT

Schokoladenmousse
Bayerische Crème
Frische Erdbeeren mit Vanillesahne

EUR 86,00 pro Person

BBQ EXTRAVAGANT

TISCHKULTUR

Landbrot | Baguette | Butter | BBQ Saucen

VORSPEISEN

Tomate, Mozzarella und Basilikum
Eingelegtes Gemüse in Olivenöl und Balsamessig
Auswahl von Blattsalaten mit versch. Dressings
Tafelspitz vom Weideochsen mit Radieschen-Vinaigrette
Shrimps mit Basilikum und Strauchtomate mariniert
Räucherfischauswahl aus der Fischerei Wildbad Kreuth

BBQ

Griechischer Grillkäse
Gambas in Zitronenthymian und Knoblauchöl
Marinierte Schweinenackensteaks
Angus Rumpsteaks
Grillwürstchen vom Metzger Holnburger

BEILAGEN UND DIPS

Kleine Kartoffeln in Rosmarinbutter
Sommerliches Pfannengemüse

Kräuterbutter
Mango-Basilikum-Crème | Curry-Dip | BBQ Sauce

DESSERT

Trilogie von Bayerischer Crème
Gebrannte Crème mit Kokos- und Rum-Aroma
Frische Himbeeren und Erdbeeren mit Vanillesahne
Schokoladen- und Vanilleeis

EUR 98,00 pro Person



SOMMER SONNE = AL FRESCO DINING

BBQ Arrangements

BBQ DELUXE

TISCHKULTUR

Dunkles Landbrot | Focaccia | Grissini | Oliven
Balsamico | Olivenöl

VORSPEISEN

Gegrillte Auberginen mit grünem Pfeffer und Rucola
Marinierter Thunfisch mit mediterranem Gemüse
Antipasti
Vitello Tonnato
Rinder-Carpaccio mit frittierten Kapernbeeren
und Basilikum-Vinaigrette
Gefüllte Wiesen-Champignons mit Ricotta und Lauch
Tomaten-Spargelsalat mit Büffel-Burrata

BBQ

Entrecôte von der bayerischen Ferse
Marinierte Nackensteaks vom Land-Schwein
Poulardenbrust in Rosmarin-Knoblauch-Marinade
Wildfang-Riesengarnelen mit Kräutertextur
Brochette von Atlantik-Seeteufel

BEILAGEN UND DIPS

Kleine Rosmarinkartoffeln | Letschogemüse
Blattspinat mit Pinienkernen | Curryreis mit Erbsen

Café de Paris Butter | Curry-Mango-Crème
Zitronenaioli | Smoked BBQ-Sauce

DESSERT

Schokoladenbrunnen
Frisches Obst
Trilogie von Bayerischer Crème
Gebrannte Crème mit Kokos- und Rum-Aroma
Frische Himbeeren und Erdbeeren mit Vanillesahne
Eisauswahl von unserem Eiswagen

EUR 159,00 pro Person

Alle unsere BBQ Arrangements sind buchbar ab 25 Personen.



ITALIEN, HIER WIRD LIEBE AUF DEN TELLER GEZAUBERT

Festa Italiana in unserem Restaurant Il Barcaiolo

„DELIZIOSO“

VORSPEISEN

Vitello Tonnato

Dünn aufgeschnittenes Kalbsfleisch in Thunfischsauce
mit Limonenfilets und Salzkapern

Panzanella con Gamberoni

Tomaten-Brot Salat mit Scampi

Antipasti Misti Toscani

Eingelegtes Gemüse und Pilze mit toskanischem
Landschinken und Oliven

PASTA

Maltagliati con Pancetta di Maiale e rucola

Handgeschnittene Nudeln mit Speck und Rucola

HAUPTSPEISEN

Bistecca di vitello con gnocchi di patate

Kalbssteak mit Kartoffelgnocchi und Salbeibutter

Orata alla Romana

Goldbrasse auf Römische Art mit gestampften
Kartoffeln und Tomaten

DESSERTS

Variazione Dolci

Dessert Variation il Barcaiolo

EUR 89,00 | ohne Pasta EUR 76,00
pro Person

„DIVINO“

VORSPEISEN

Carpaccio di Manzo Tradizionale

Handgeklopftes Rindercarpaccio mit Balsamico und Olio Verde

Insalata Ligurese

Ligurischer Kartoffelsalat
mit Felsen-Oktopus und Calamari

Antipasti Misti Toscani

Eingelegtes Gemüse und Pilze mit
toskanischem Landschinken und Oliven

PASTA

Fettuccine con Tartufi e Parmigiano Reggiano

Dünne Bandnudeln mit Trüffel und Parmesan Reggiano

Gnocchi Genovese con Prosciutto di Parma

Kartoffelklößchen mit Pesto und Parmaschinken

HAUPTSPEISEN

Punte di manzo in salsa di vino rosso

Rinderfiletspitzen in Rotweinsauce
mit cremiger Polenta und Schalotten

Filetto di Lucio perca con Risotto d'orzo e Dragoncello

Gebratenes Zanderfilet auf Estragon-Perlgraupe-Risotto

DESSERTS

Variazione Dolci

Dessert Variation il Barcaiolo

EUR 124,00 | ohne Pasta EUR 92,00 | mit einer Pasta EUR 108,00
pro Person

„Essen macht nicht satt, Essen macht glücklich – vor allem in Italien!“



BAYERN, DAS LAND WIE DIE KÜCHE: VOLLER HERZ UND TRADITIONEN

Bayerische Festa in unserem Restaurant Bayernstube

„GUAD“

Bayerisches Schmankerl-Brett mit:
 Brezenständer | Obazda | Radi & Radieserl | Backschinken
 Kaminwurzeln | Rindertatar | Presssack mit Zwiebeln

Leberknödelsuppe mit Gemüse und Schnittlauch

Brust und Keule von der Bauernente mit Rosmarinsauce,
 Blaukraut und Kartoffelknödel

Kaiserschmarrn mit Apfelmus, Preiselbeeren und Vanilleeis

EUR 86,00 pro Person

„BESSA“

Tegernseer Fischerjause mit:
 Brezenständer | Rauchfischpaste | Gravedlachsforelle
 Saibling und Forelle geräuchert | Krabbensalat in Cocktail-
 sauce | Dill-Senf-Sauce und Meerrettich-Schmand

Tegernseer Festtagssuppe mit Markklößchen,
 Flädle und Wurzelgemüse

Kalbshaxenscheiben in Bratensauce mit kleinen Semmelknödel
 in Rahmschwammerl, Wirsinggemüse und Krautsalat

Marillenknödel und Palatschinken mit
 Erdbeer-Kompott und Vanilleeis

EUR 89,00 pro Person

„DA WAHNSINN“

Tegernseer Kalbstatar mit Trüffelcreme und Zupfsalaten
 Saiblings-Matjes aus der herzoglichen Fischerei nach Hausfrauen Art

Kartoffel-Sauerkrautsuppe mit Blutwurst-Gröstl

Ochenschulter in Rotwein geschmort dazu Egerlinge in Kräuterbutter
 Bohnen-Mischgemüse und Spätzle

Bayrische Dessertvariation mit:
 Bayerisch Crème | Prinzregentenschnitte | Kaiserschmarrn | Zwetschgen-Röster | Topfen-Vanillecrème

EUR 94,00 pro Person



Bayernstuben Fondue

KÄSE FONDUE

TISCHKULTUR

Weißbrot- und Graubrotwürfel

Eingelegtes Gemüse

Salzgurken und Perlzwiebeln

Getrocknete Tomaten

Kleine Fleischpflanzerl

Kartoffel- und Gurkensalat

FONDUE

Caquelons mit Tegernseer Käsemischung
und Gewürzen gefüllt

EUR 52,00 pro Person

FLEISCH FONDUE

TISCHKULTUR

Kräuterbaguette

Barbecue Sauce | Remouladen Sauce
Aioli Dip | Meerrettich Dip | Cocktailsauce
Kräuterbutter

Je drei verschiedene Blattsalate und angemachte Salate

Dressing | Mixed Pickles | Antipasti

FONDUE

in einer kräftigen Brühe mit Wurzelgemüse

Rücken oder Filet vom Kalb, Rind und Schwein
Brust von der Pute oder Poularde
von unserem Hausmetzger

EUR 59,00 pro Person

*„Es gibt kein Problem,
dass sich nicht mit gutem bayerischem Essen lösen ließe.“* Ludwig Thoma



Menüideen Frühjahr & Sommer "Live cooking"

I

Alpinbrot | Focaccia | Gewürzbutter | Olivenöl

Lauwarmer Entenbrust-Riegel | Gewürz-Portwein-Sirup
Geschmorter Chicorée | Baumnuss-Krokant

Bergkartoffel-Erbsenpüree | Bio-Spiegelei | Trüffel
Geschäumte Trüffelmilch

48 Stunden gegartes Böfflamott vom Irschenberger Bio Aubrac-Rind
Gänsestopfleber | Kerbelknollen-Püree | gebratene Pfifferlinge

„Tegernseer Eis-Cup“
Vanilleeis | Schokoladen-Slyrs Whiskeyis | Nusseis
Schlagrahm | Edelnuss-Krokant

EUR 172,00 pro Person

II

Alpinbrot | Focaccia | Gewürzbutter | Olivenöl

Tegernseer Gravedlachsforelle gebeizt | Fichtenhonig-Senf Dip
Salatspitzen & Kresse

Pfifferling-Crèmesuppe | Mandelschaum | Kerbel-Croûtons

Rosa gebratene Angus-Filet Tranche | gerösteter Spargel
Pesto-Jus | Kartoffel-Tomaten-Nockerl

Pavé von der Bayerischen Crème | Pistazien-Krokant
Erdbeer-Smoothie | Bergsalz-Karamell-Eiscreme

EUR 176,00 pro Person

III

Alpinbrot | Focaccia | Gewürzbutter | Olivenöl

Carpaccio von der Bayerischen Garnele
Pikante Landsalamicrème | gerösteter Paprika-Coulis | marinierte feine Endivie

Auf der Haut gebratenes Filet vom Seesaibling
Velouté aus eingeweckten Zitronen | Wurzelgemüwestreifen

Kalbsfilet in Petersilienkruste
Pfifferlinge und Spargel im Sud | Almbutter-Kartoffelpüree

Panna Cotta aus weißer Bio-Schokolade
Geschmorter Bergpfirsich mit wildem Thymian | Wildblütenhonig-Mandelgebäck

EUR 182,00 pro Person

Menüideen Herbst & Winter "Live cooking"

I

Alpinbrot | Focaccia | Gewürzbutter | Olivenöl

Tegernseer Gravedlachsforelle gebeizt
Fichtenhonig-Senf Dip | Salatspitzen & Kresse

Steinpilz-Crèmesuppe | Trüffel-Thymianschaum
Vollkorn-Croûtons

Acquerello-Risotto | Mascarpone | Trüffel-Jus
Kalbsfilet Medaillon

Warmes Schokoladen-Nuss-Küchlein
Mandarin-Vanille-Röster
Sauerrahmeis | gebrannte Pistazien

EUR 178,00 pro Person

II

Alpinbrot | Focaccia | Gewürzbutter | Olivenöl

Carpaccio von der Bayerischen Garnele | Schwarzbrotcrème
Rote Zwiebel-Apfel-Gurken-Vinaigrette | Gewürz-Crumble

Bio-Hennen-Ei | Trüffel-Mayonnaise | Kartoffelcrème
Trüffel | Kapuzinerkresse

Rehrückenfilet aus dem Salzkammergut | Senfkörner-Jus
Kartoffelpüree | geschmorte Navetten

„Crème Brûlée“
Orangen-Zimtrinden-Aroma | weißes Feigeneis | Waldbeeren
Bio-Honig-Hippe

EUR 198,00 pro Person

III

Alpinbrot | Focaccia | Gewürzbutter | Olivenöl

„Die Bayerische Garnele“ | Ceviche | Bündnerfleisch | geräucherte Paprikacrème | pikante Berg-Salami

„Ravioli“ | Fonduta | Albatrüffel | Erbsen

„Atlantikfisch“ | Steinbutt | Kartoffel | geröstete Butter-Nage | Kaviar

„Bad Wiesseer Rind“ | Wagyu-Tranche | Bohnen in Pretzhof-Speck | Trüffel-Glace | Trüffelpommes

„Flambé“ | Aprikose | Sauerrahmeis | Schokoladen-Nuss-Pudding

EUR 212,00 pro Person

Althoff

SEEHOTEL ÜBERFAHRT

Tegernsee



THE LEADING HOTELS
OF THE WORLD®



VIRTUOSO

PREFERRED HOTEL

Althoff Seehotel Überfahrt
Überfahrstraße 10 · 83700 Rottach-Egern
T. +49 (0) 8022 669 0 · info@seehotel-ueberfahrt.com

www.seehotel-ueberfahrt.com



@seehotelueberfahrt