

DAS TEGERNSEE in der Stadt Tegernsee

Logenplatz am Tegernsee



Der Weg hinauf ist ein vielfach lohnender. Auf annähernd 800 Metern Höhe residiert oberhalb des Tegernsees in der gleichnamigen Stadt das exklusive Hotel DAS TEGERNSEE. Ein besonderer Ort von einzigartiger Anmut. Die Wohlfühlwelten sind vom Feinsten und die kulinarischen Verlockungen exquisit.

Annäherung an ein einzigartiges Juwel im Herzen des bayerischen Voralpenlandes: das Tegernseer Tal. Von erwiesener Wasserqualität der gleichnamige, fast sechseinhalb Kilometer lange Tegernsee. Faszinierend die Bergwelt, die ihn umgibt: das Mangfallgebirge. Bis hinauf zum Gipfel des Wallbergs, des höchsten Bergs des Tegernseer Massivs, sind es stattliche 1722 Meter. Wer ihn erklimmt, genießt eine atemberaubende Aussicht. Knapp sechzig Kilometer von Bayerns Metropole München entfernt, bietet sich dem Gast eine zauberhaft liebliche Landschaft, voller Anmut, so schön, als sei sie ein gemaltes Aquarell. Den vielleicht schönsten Logenplatz im Tegernseer Teil des gleichnamigen Sees behauptet von alters her unser Reiseziel im Zeichen

exquisiter Genüsse: DAS TEGERNSEE. Eine Traumdestination mit dem Potenzial zum beliebten Postkartenmotiv. Von hier oben genießt der Gast faszinierende Ausblicke auf das Tal, den See und die nahen Berge. Eine Auszeit vom Alltag, wie sie nicht angenehmer sein kann. Die Geschichte der First-Class-Destination reicht bis ins Jahr 1840 zurück. Das denkmalgeschützte „Sengerschloss“, noch heute die gastronomische Mitte des weitläufigen Hotelensembles, ist unmittelbar mit der Geschichte der königlichen Sommerresidenz der Wittelsbacher am Tegernsee verknüpft. Die Münchner Hofgesellschaft und europäische Adelsfamilien gaben sich im „Sengerschloss“ ein Stelldichein, darunter auch die deutsche Kaiserin Auguste Victoria. Schließlich ist

es Herzogin Maria von Sachsen-Coburg-Gotha, die im Jahre 1903 das „Schloss“ und die dazugehörigen Liegenschaften, ein stattliches Waldareal von 42 Hektar Ausmaß, erwirbt. Im Jahr 1928, die Blütezeit des „Sengerschlosses“ mit rauschenden Ballnächten und pompösen Empfängen ist längst vorüber, entschließt sich Maria, inzwischen zur „Königin von Rumänien“ gekrönt, zum Verkauf. Das Hotelschloss geht an die „Bayern Versicherung“, die jetzige „Versicherungskammer Bayern“. In den vergangenen Jahren wurde kräftig investiert, umgebaut und erweitert. Heute zählt das Boutiquehotel zu den handverlesenen luxuriösen Hoteladressen am Tegernsee. Mit Alleinstellungsmerkmalen, die den Unterschied machen. Hierfür maßgeblich mitverantwortlich ist Direktor und Geschäftsführer Sven Scheerbarth, ein international arrivierter Hotelier, der nach Stationen bei Kempinski und Starwood seit 2011 die Geschicke des Luxushotels mit Weitsicht und spürbarem Enthusiasmus an der Weiterentwicklung verantwortet. Ihm zur Seite stehen rund 120 hoch motivierte Mitarbeiter.

Wohlfühlen und Genießen

Jüngste diesbezügliche Errungenschaften sind die abgeschlossenen Erweiterungsmaßnahmen im nunmehr über 2400 qm großen Spa. Neben Innen- und Außenpool offeriert DAS TEGERNSEE in Ergänzung zum bereits vorhandenen großzügigen Wohlfühlangebot eine Panoramasauna für 40 (!) Personen, ein imposantes Sonnendach mit traumhaft



Horst Trautwein kocht seit über 18 Jahren in verantwortlicher Position im Hotel DAS TEGERNSEE. Seine feine, um mediterrane Akzente erweiterte Alpenkulinarik ist uns zwei Sonnen wert.



Feine Tisch- und Tafelkultur im stuckverzierten Brocksaal des Sengerschlosses.



Geschäftsführer und Hotel- direktor in Personalunion: Sven Scheerbarth.

Kostproben



„Gebratene Jakobsmuscheln mit süßsauer eingelegten Gemüseperlen und Zuckerschotenrisotto“, „Filet vom Wolfsbarsch mit Safran, grünem Spargel und Kirschtomate“, „Entrecote mit sautierten Pfifferlingen, Gemüse, Kartoffelgeröstl“, „Tobleronemousse mit Kirsche, Zartbitterschokolade und Honigeis“.

schönem Ausblick sowie einen Ruhe- raum mit offenem Kamin. Die hauseigenen Beautyprodukte sowie die Vielzahl der Massageangebote und Wellness- treatments ergänzen das ausgezeichnete Angebot auf dem hoch gelegenen Süd- plateau. Vier Gebäudeteile sind mitein- ander verbunden, in jedem ist eine eigene Wohnwelt daheim. Immer im Fokus: Das Vorbild Natur und Region. See und Berge, sie finden sich in innenarchitekto- nischen Spielarten in reizvoll-charman- ter Rahmung wieder. Insgesamt 74 feine Zimmer und nobel ausgestattete Suiten sowie ab Spätherbst 2016 zusätzliche luxuriöse Alpenchalets mit 18 Wohnein- heiten stehen dem Gast zur Verfügung.

DAS TEGERNSEE ist ein gastrono- misches Multitalent. Weithin bekannt ist die – um internationale Einflüsse erwei- terte – feine Alpenkulinarik im Restau- rant „Senger“. Diese wird seit nunmehr 18 Jahren von Küchenchef Horst Trautwein verantwortet. Der gebürtig aus Münster in Westfalen stammende Küchenmeister und seine drei Souschefs sowie die insge- samt 16 Mitarbeiter sind außerdem für das zweite Restaurant „Alpenbrasserie“ mit seiner regional akzentuierten Küche zuständig. Hier wie dort wird Erstklassiges aufgetragen, nicht selten aus der Heim- at, so etwa die vorzüglichen Käsespe- zialitäten der „Naturkäserei Tegernseer Land“ aus dem nahen Kreuth. Küchen- chef Horst Trautwein favorisiert die frische Jahreszeitenküche mit Ausflügen in mediterrane Gefilde.

Zum Auftakt reichte der umsichtig agierende Service unter Restaurantleiter Axel Bätz „Geflammtes Rindercarpaccio

und Tatar mit Distel-Trüffelvinaigrette, Wildkräutersalat und karamellisierter Entenleber“. Vorzüglich! Die hernach gereichte „Schaumsuppe von Sellerie mit Granny-Smith-Apfel und geräucherter Poularde“ stand dem in nichts nach. Eine perfekte Harmonie der Aromen boten die „Gebratenen Jakobsmuscheln mit süßsauer eingelegten Gemüseperlen und Zuckerschotenrisotto“. Ebenfalls delikat und à point zubereitet war das „Filet von Wolfsbarsch mit Safran, grünem Spargel und Kirschtomate“. Zum Hauptgang mundete ein „Entrecote mit sautierten Pfifferlingen, Gemüse, Kartoffelgeröstl“, eskortiert von einem Dreierlei-Dip. Das süße Finale bot „Tobleronemousse mit Kirsche, Zartbitterschokolade und Honigeis“. Ein leckerer Abschluss eines handwerklich exzellent dargebotenen Menüs!

Ingo Schmidt ■



Restaurant Senger Hotel DAS TEGERNSEE

Neureuthstraße 23, D-83684 Tegernsee
Tel.: 08022-182-0, Fax: 08022-182-100
info@dastegernsee.de
www.das-tegernsee.de

Direktor und Geschäftsführer: Sven Scheerbarth
Küchenchef: Horst Trautwein
Gastronomische Leitung: Julia Kondratiuk
Restaurantleitung: Axel Bätz

**Service: Perfekt
Weine: Sehr gut
Ambiente: Luxuriöse Eleganz**