

Donnerstag, 11.09.2025

SEE.GENUSS

REGIONALE KÜCHE UND EDLE WEINE

Wir laden herzlich zu einem
einzigartigen Gourmeterlebnis am
Tegernseer Hof ein mit Toni Fröschl
als Gastkoch &
Gerhard Retter als Sommelier

Aperitif 18.30 Uhr
Tischzeit 19.00 Uhr

Tegernseer Hof



Tegernseer Hof

MENÜ & WEINBEGLEITUNG

PREIS PRO PERSON: 169 €

inkl. Wein, Wasser & Kaffee

Aperitif

Augustiner Hell 0,33

Champagner - Billecart-Salmon Brut Réserve 0,1 l

◦

Hirsch & Garnelen

Räucherfisch Essenz, Spitzkraut, Bärlauchknospen

dazu

Hanni's Rosé 2022 0,1 l

Weingut Gesellmann/Deutschkreuz - Burgenland

◦

Seeforelle

Kartoffel, Meerrettich, Kimizu, Kresse

dazu

Chardonnay Reserve 2022 0,1 l

Weingut Wagner Stempel/Seifersheim - Rheinhessen

◦

Rinderfilet

Erbse, Pfifferling, Zwiebel, Jus

dazu

Sociando Mallet 2019 0,1 l

Medoc- Bordeaux

◦

Tegernseer Apfel

Filoteig, Calvados, Mandel, Kürbiskerneis

dazu

MR Málaga Telmo Rodriguez 2022 0,1 l

Málaga/Spanien