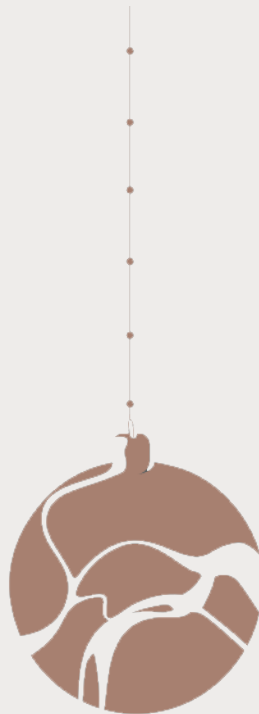


DAS TEGERNSEE |

Kulinarischer Jahresausklang 2026

HOCH ÜBER DEM TEGERNSEE



*Keine Liebe ist aufrichtiger
als die Liebe zum Essen.*

George Bernhard Shaw

Änderungen vorbehalten

Advent & Festtage

28. November - 31. Dezember 2026

14:00 - 20:00 Uhr

DAS TEGERNSEE | Winterhütte

Herzhaft

Kartoffelwaffel

[Apfel-Meerrettich-Salat | Räucherlachs]

Waldpilz-Cappuccino

Süß

Nougatknödel

[Brösel | Puderzucker]

Kuchen des Tages

sowie weitere Weihnachtsmarkt-Klassiker

Getränke

Glühwein

Alkoholfreier Punsch

Kaffee

Tee

Heiligabend
Donnerstag, 24. Dezember 2026
DAS SENGER | Restaurant

3-Gänge-Weihnachtsmenü

Winterlicher Feldsalat
[Kartoffel | Speck | Granola]

Brust und Keule von der Weihnachtsgans
[Marone | Knödel | Blaukraut]

Winteraromen
[Lebkuchen | Gewürzorange | Nougat]

Vegetarisches Weihnachtsmenü

Winterlicher Feldsalat
[Kartoffel | Rote Bete | Radieschen]

Gebackener Kürbis
[Blaukraut | Morchel | Patisson]

Winteraromen
[Lebkuchen | Gewürzorange | Nougat]

Begleitende Getränke inkludiert
Vegane Alternative auf Anfrage

Exklusiv unseren Festtagsarrangements vorbehalten
Wir bitten um Vorabreservierung unter reservierung@dastegernsee.de.

1. Weihnachtsfeiertag
&
2. Weihnachtsfeiertag

Freitag, 25. Dezember
&
Samstag, 26. Dezember 2026

DAS SENGER | Restaurant

Feiertagsbrunch

€ 55 pro Person
(inkl. Begrüßungsgetränk)

Sonntag, 27. Dezember 2026

DAS SENGER | Restaurant

Easy Sunday Brunch

€ 35 pro Person
(Getränke nicht inkludiert)

Unser Reservierungsteam nimmt Ihre Tischreservierung gerne
unter reservierung@dastegernsee.de entgegen.

1. Weihnachtsfeiertag
Freitag, 25. Dezember 2026

DAS SENGER | Restaurant

5-Gänge-Feiertagsmenü

Tegernseer Saibling

[Gurke | Meerrettich | Dill | Kaviar]

Gänseleber

[Apfel | Brioche | Portwein]

Bretonische Jakobsmuschel

[Blumenkohl | Haselnuss | Wintertrüffel]

Hirsch aus dem Bayerischen Forst

[Lauch | Kerbelwurzel | Syrah]

Winterapfel

[Halbgefrorenes]

Begleitende Getränke nicht inkludiert

Exklusiv unseren Festtagsarrangements vorbehalten
Wir bitten um Vorabreservierung unter reservierung@dastegernsee.de.

1. Weihnachtsfeiertag
Freitag, 25. Dezember 2026

DAS SENGER | Restaurant

Vegetarisches Feiertagsmenü

Sandkarotten-Tatar

[Falafel | Wachtelei]

Kartoffel-Soufflé

[Topinambur | Kernöl]

Zweierlei Pastinake

[Birne | Belper Knolle]

Trüffelpasta

[Waldpilz | Thymian]

Winterapfel

[Halbgefrorenes]

Begleitende Getränke nicht inkludiert
Vegane Alternative auf Anfrage

Exklusiv unseren Festtagsarrangements vorbehalten
Wir bitten um Vorabreservierung unter reservierung@dastegernsee.de.

2. Weihnachtsfeiertag
Samstag, 26. Dezember 2026

DAS SENGER | Restaurant

Festliches Feiertagsbuffet
- Auswahl -

Gebeizter Saibling

[Kohlrabi | Grüner Apfel]

Entenleber-Terrine

[Marille | Brioche]

Gebackene Rote Bete

[Ziegenfrischkäse | Walnuss]

Consommé vom Weiderind

[Ochsenschwanzravioli | Wurzelgemüse]

Gebratener Kabeljau

[Champagnersauce | Blattspinat]

Geschmortes Lamm

[Wacholderjus]

Geschmorter Spitzkohl

[Schwarzer Knoblauch | Haselnuss]

Mille Feuille

[Vanille | Birne]

Lebkuchen

[Mandel | Gewürzsauce]

Blutorange

[Gewürzjoghurt | Pistazie]

Begleitende Getränke nicht inkludiert

Exklusiv unseren Festtagsarrangements vorbehalten
Wir bitten um Vorabreservierung unter reservierung@dastegernsee.de.

Silvester

Donnerstag, 31. Dezember 2026

DAS SENGER | Restaurant | Barocksaal | Salon Senger

Gala-Dinner in 4 Gängen
„Vier Jahreszeiten“

inkl. Champagnerempfang, Getränke, Live-Musik, Mitternachts-Snack,
Glas Champagner um Mitternacht sowie Brillant-Feuerwerk

Frühling

Tegernseer Saibling

[Gurke | Holunder]

Sommer

Milchlamm

[Frühlingslauch | Morchel | Heumilch]

Herbst

Reh aus heimischem Forst

[Sellerie | Preiselbeere | XO-Sauce]

Winter

Auswahl an winterlichen Desserts

Exklusiv unseren Festtagsarrangements vorbehalten
Wir bitten um Vorabreservierung unter reservierung@dastegernsee.de.

Silvester

Donnerstag, 31. Dezember 2026

DAS SENGER | Restaurant | Barocksaal | Salon Senger

Vegetarisches Gala-Dinner in 4 Gängen
„Vier Jahreszeiten“

inkl. Champagnerempfang, Getränke, Live-Musik, Mitternachts-Snack,
Glas Champagner um Mitternacht sowie Brillant-Feuerwerk

Frühling

Junge Karotte

[Gurke | Holunder | Sauerampfer]

Sommer

Königsausternpilz

[Frühlingslauch | Morchel | Heumilch]

Herbst

Sellerie in der Salzkruste

[Preiselbeere | Schwarzer Knoblauch | Trüffeljus]

Winter

Auswahl an winterlichen Desserts

Vegane Alternative auf Anfrage

Exklusiv unseren Festtagsarrangements vorbehalten
Wir bitten um Vorabreservierung unter reservierung@dastegernsee.de.

Neujahr
Freitag, 1. Januar 2027

DAS SENGER | Restaurant | Barocksaal | Salon Senger

Exklusives Neujahrs-Buffet

Geräucherte Tegernseer Forelle

[Meerrettich | Apfel | Schnittlauch]

Hausgebeizter Lachs

[Zitronencreme | Kräuteröl]

Garnelen

[Alpenkräuter | Bergamotte]

Tafelspitz vom Bayerischen Rind

[Kürbiskern-Vinaigrette]

Wildschinken aus der Region

[Preiselbeere | Eingelegtes Gemüse]

Bayerischer Käse-Affineur

[Feigensenf | Nüsse | Früchtebrot]

Winterliche Blattsalate

[Geröstete Rote Bete | Ziegenkäse | Sellerie-Apfel-Salat]

Gebratener Kürbis

[Haselnuss | Kräuter]

Tegernseer Kartoffelsalat

Sauerteigbrote & Laugengebäck

Butter, Kräuterbutter & verschiedene Aufstriche

Neujahr
Freitag, 1. Januar 2027

DAS SENGER | Restaurant | Barocksaal | Salon Senger

Exklusives Neujahrs-Buffet

Klare Rinderconsommé

[Wurzelgemüse | Sherry]

Tranchierstation
„Das Beste aus den Bergen“

Entrecôte vom Rind &

Hüfte vom Lamm &

Geschmorte Ochsenbacke &

Perlhuhnbrust &

Tegernseer Saiblingsfilet

[Cremiges Gerstenrisotto | Hummer-Ravioli |

Waldpilze | Bergkäse |

Sauce Bernaise | Pfefferrahmsauce | Chimichurri]

Consommé von Wintergemüsen

[Wurzelgemüse | Sherry]

Cremiges Gerstenrisotto

[Waldpilze | Belper Knolle]

Bayerische & internationale Käseauswahl

Feines aus unserer Pâtisserie

Begleitende Getränke inkludiert

Exklusiv unseren Festtagsarrangements vorbehalten
Wir bitten um Vorabreservierung unter reservierung@dastegernsee.de.



DAS TEGERNSEE | Team wünscht Ihnen eine stimmungsvolle Adventszeit,
besinnliche Festtage sowie viele unvergessliche Momente!