

Presseinformation

62,5 Punkte im Gault&Millau 2019:

Althoff Seehotel Überfahrt mit vier Restaurants gelistet

KÖLN/MÜNCHEN, 16. November 2018 – Mit vier Restaurants an die Spitze: Das Althoff Seehotel Überfahrt erreicht im gerade erschienenen Guide „Gault&Millau 2019“ insgesamt 62,5 Punkte – so viel wie kein anderes Hotel in Deutschland. Vier der fünf Locations im „Food Hotel des Jahres 2017“ (Titel von DER FEINSCHMECKER) sind in dem renommierten Führer gelistet. Das *Restaurant Überfahrt* unter der Ägide von Drei-Sterne-Koch Christian Jürgens wurde als einzige Adresse in Bayern erneut mit 19,5 von 20 möglichen Punkten gewürdigt. Diese derzeitige Höchstwertung erhielten lediglich sieben weitere Köche in der Bundesrepublik. Darüber hinaus sind die Restaurants *Il Barcaiolo* und *Egerner Bucht*, die von Küchenchef Walter Leufen geleitet werden, mit ebenso erfreulichen 15 bzw. 14 Punkten im Guide gelistet. 14 Punkte konnte Lars Witzel in seinem ersten Jahr als Küchenchef in der *Fährhütte 14* erreichen.

„Die Kulinarik auf höchstem Niveau war von Anfang an ein zentrales Thema der Marke Althoff und es macht mich immer wieder außerordentlich stolz, dass alle unsere Häuser herausragende Anlaufpunkte für Genießer sind. Das Althoff Seehotel Überfahrt hebt sich hier noch einmal besonders hervor und ist ein wahrer Botschafter des guten Geschmacks. Nirgendwo sonst können wir ein derart breites kulinarisches Portfolio anbieten und ich gratuliere dem Team der Überfahrt zu dieser herausragenden Wertung“, so Thomas H. Althoff, Gründer der Althoff Hotel Collection.

Vincent Ludwig, General Manager des Althoff Seehotel Überfahrt, ergänzt: „Der Tegernsee ist eine herrliche Urlaubsdestination und es lohnt sich, mehrere Tage für einen Besuch bei uns einzuplanen. Daher ist es uns sehr wichtig, für unsere Gäste eine Vielfalt an gastronomischen Optionen bereitzuhalten – von einem unvergesslichen Dinner bei Ausnahmekoch Christian Jürgens bis hin zur bodenständigen und doch besonderen Einkehr in unserer Fährhütte mit Beachclub direkt am See.“

Eine hervorragende Möglichkeit, sich von der Überfahrt Kulinarik zu überzeugen, ist die „Food Lovers Woche“, bei der fünf Restaurants in fünf Tagen auf dem Programm stehen – mit Abendessen in allen fünf Restaurants des Hotels, allen Inklusivleistungen des „Überfahrt Urlaubsgenuss“ sowie einer Flasche Ruinart Rosé Champagner für einen ganz besonderen Urlaubsmoment. Das Arrangement ist buchbar ab 1.045 Euro pro Person im Doppelzimmer. Alle Informationen unter www.seehotel-ueberfahrt.com/de/urlaubsangebote/food-lovers-woche-am-tegernsee.



ALTHOFF SEEHOTEL
ÜBERFAHRT
ROTTACH-EGERN

Über die Althoff Hotel Collection

Die Althoff Hotel Collection, als Teil der Dachmarke Althoff Hotels, ist Deutschlands einzige inhabergeführte Luxushotel-Marke. In jedem der aktuell sechs Fünf-Sterne-Häusern setzt der Hotelier Thomas H. Althoff auf ein Höchstmaß an Qualität, Individualität und Service. Zur Kollektion zählen das Grandhotel Schloss Bensberg in Bergisch Gladbach/Köln, das Hotel Fürstenhof in Celle, das Hotel am Schlossgarten in Stuttgart, das Seehotel Überfahrt in Rottach-Egern, das St. James's Hotel and Club in London und das Hotel Villa Belrose in St. Tropez. Die Philosophie der Althoff Hotel Collection beruht auf drei Säulen: Architektur & Design, Service und Kulinarik. Weitere Informationen unter www.althoffhotels.com.

Für weitere Presseinformationen und Bildmaterial:

Nicole Maier und Laura Kapp
Wilde & Partner Public Relations
Tel. +49 (0)89 – 17 91 90 – 0
althoff@wilde.de