

## Restaurant Überfahrt am Tegernsee:

### Mit weiteren hochkarätigen Gastspielen zum neuen Fine Dining Konzept

ROTTACH-EGERN/KÖLN, 08. Februar 2024 (w&p) – Im vergangenen Herbst hatte die Althoff Collection die gastronomische Neuausrichtung im Althoff Seehotel Überfahrt angekündigt – im Sommer 2024 soll es so weit sein. Bis dahin präsentiert das Team des Gourmet Restaurant Überfahrt ein Amuse-Bouche der besonderen Art: Ab März überraschen verschiedene Chefs der absoluten Spitzenklasse mit einem genussvollen Wochenende am Tegernsee. Zum Start dürfen die Gäste sich direkt auf wahre „Leckerbissen“ freuen – die Events mit Alexander Herrmann, Hans Stefan Steinheuer und Paul Ivić.

Vincent Ludwig, Managing Director des Althoff Seehotel Überfahrt, erklärt: „Wir haben uns der Top-Gastronomie verschrieben und an diesem Versprechen halten wir fest. Details zu unserem neuen Konzept ab dem kommenden Sommer werden in Kürze folgen. Bis dahin freue ich mich sehr, dass wir unsere Gäste mit großartigen kulinarischen Erlebnissen verwöhnen und hoffentlich begeistern werden.“

#### Erste Event Highlights im Frühling

Die hochkarätigen Gastspiele im Restaurant Überfahrt, in dem bis zu 40 Personen Platz finden, erstrecken sich jeweils über ein einziges Wochenende. Dann öffnet das Pop-Up-Konzept am Freitag- wie auch Samstagabend zum Dinner und endet am Sonntag mit dem Mittagsservice.

Los geht es **vom 08. bis zum 10. März** mit **Alexander Herrmann**, der zu den bekanntesten deutschen Spitzenköchen zählt. Mit dem Posthotel Alexander Herrmann in Wirsberg führt der 52-jährige bereits seit 1996 ein privates Boutiquehotel im Fachwerkstil mit 40 individuell gestalteten Zimmern, dem mit zwei Michelin Sternen ausgezeichneten Restaurant AURA by Alexander Herrmann und Tobias Bätz, dem Future Lab ANIMA sowie dem Bistro oma & enkel. Etwa 100 Kilometer südlich von Wirsberg betreibt der Unternehmer zwei weitere Restaurants, die sich beide in einer wunderschönen Stadtvilla in der Königstraße befinden: Das Fränk'ness mit fränkischer Steinofenküche und das Imperial by Alexander Herrmann als Casual Fine Dining Konzept.

**Vom 22. bis zum 24. März** dürfen die Gäste sich auf **Hans Stefan Steinheuer** aus dem mit zwei Michelin-Sternen ausgezeichneten Restaurant „Zur Alten Post“ im Ahrtal freuen. Die französische Haute Cuisine und die bedingungslose Liebe zum Produkt prägen den Stil von einem der beständigsten deutschen Spitzenköche. Tradition, Heimatverbundenheit und Konstanz zeugen von tiefer Verwurzelung – mit seiner Familie, seinem Beruf, seiner Region und seinen Gästen.

**Paul Ivić**, Küchenchef und Aushängeschild des TIAN Restaurant Wien, ist **vom 05. bis zum 07. April** am Tegernsee zu Gast. Mit seinen raffinierten Kreationen aus rein vegetarischen Zutaten und einer nie enden wollenden Suche nach bester Qualität, fair produzierten Lebensmitteln und nachhaltiger Küche erkochte der gebürtige Tiroler mit kroatischen Wurzeln für das TIAN Restaurant Wien – als einziges vegetarisches Restaurant in Österreich und eines von fünf weltweit – einen Michelin-Stern und vier Hauben im Gault & Millau.

# Althoff

COLLECTION

Tickets für die Events kosten zwischen 185 und 235 Euro. Details zu den einzelnen Veranstaltungen und den dafür buchbaren Arrangements sind in Kürze auf der Website verfügbar.

## **Über die Althoff Collection**

Die Althoff Collection, als Teil der Dachmarke Althoff Hotels, ist Deutschlands einzige inhabergeführte Luxushotel-Marke. Die derzeit fünf individuellen Fünf-Sterne-Häuser der Kollektion setzen auf Gourmetküchen sowie Beauty- und Spa-Anwendungen auf höchstem Niveau. Zum Portfolio zählen das Grandhotel Schloss Bensberg in Bergisch Gladbach nahe Köln, das Hotel Fürstenhof in Celle, das Seehotel Überfahrt in Rottach-Egern am Tegernsee, das St. James's Hotel & Club in London und das Hotel Villa Belrose in St. Tropez. Die Philosophie der Althoff Collection beruht auf den Säulen Kulinarik, Architektur, Design und Service. Weitere Informationen unter [www.althoffcollection.com](http://www.althoffcollection.com).

Für weitere Presseinformationen und Bildmaterial:

Nicole Maier | Fanni Albrecht  
Wilde & Partner Communications GmbH  
Tel: +49 (0)89 – 17 91 90 – 30  
E-Mail: [althoff@wilde.de](mailto:althoff@wilde.de)