



SCHNITZER'S DAHOAM
IHR HOTEL AM TEGERNSEE

NEUES VON DAHOAM



FRÜHLING & SOMMER
AM TEGERNSEE

SONNE, BERGE & ECHE
AUSZEIT – GEMEINSAM
MIT EUREM VIERBEINER.

— — — — —
— — — — —
SERVUS AUS DEM
SCHNITZER'S DAHOAM!



Wenn die ersten warmen Sonnenstrahlen die Berge berühren, die Wiesen wieder blühen und der Tegernsee in der Sonne glitzert, beginnt bei uns die schönste Zeit des Jahres.

Die Tage werden länger, das Leben verlagert sich nach draußen – auf die Terrasse, an den See oder hinaus in die Berge. Genau jetzt ist die perfekte Zeit für eine kleine Auszeit bei uns im Dahoam.

Wir freuen uns darauf, euch diesen Sommer wieder bei uns begrüßen zu dürfen – mit viel Herzlichkeit, gutem Essen und ganz besonderen Momenten.

Eure Familie Schnitzer
mit Edith, Brunno, Franzi, Timo, Michi, Valentin, Leo und Ganja





URLAUB MIT HUND AM TEGERNSEE

Mia san a hundefreundliches Dahoam

Euer Hund gehört zur Familie – bei uns ist das ganz selbstverständlich.

Ob beim Frühstück im Restaurant, entspannt im Garten oder unterwegs in der Natur: Bei uns ist euer Vierbeiner nicht nur erlaubt, sondern herzlich willkommen.

Rund um den Tegernsee erwarten euch:

- Zahlreiche Spazier- und Wanderwege
- Abkühlung im Wasser
- viel Platz zum Toben und Entdecken

Und nach einem erlebnisreichen Tag?

Da schläft euer Hund genauso zufrieden ein wie ihr.

MEIN PERFEKTER SOMMERTAG AM TEGERNSEE

SO KÖNNTE EUER TAG BEI UNS AUSSEHEN:



Morgens

Reichhaltiges Frühstück mit Spiegelei, Tegernseer Käse und Tomate. Danach selbstgemachtes Brot mit Wabenhonig.



Vormittags

E-Bike-Tour zur Schwarzen Tenn mit Einkehr in der Almhütte. Auf dem Weg gibt es einen tollen Wasserfall und einen Bach zum Abkühlen.





Nachmittags

Eine Tasse Cappuccino mit einem Stück hausgemachten Apfelkuchen.



Später

Eine entspannende Hot-Stone-Massage bei Luis im Hotel.



Abends

Genussvolles Menü, heute mit Caesar Salad, Rinderbrühe mit Pfannenkuchenstreifen, Saibling aus der Fischzucht und Bayerische Creme.



Zum Abschluss

Ein Marillen-Spritz auf der Terrasse und dazu ein herzliches Gespräch mit den Tischnachbarn.



TIPP

GERADE IM SOMMER
LOHNT ES SICH, FRÜH
LOSZUGEHEN ODER
DEN ABEND ZU NUTZEN –
RUHIGER, ANGENEHMER
UND EINFACH
BESONDERS.

UNSERE LIEBLINGSPLÄTZE IM SOMMER

Josefsthaler Wasserfall

Ein echtes Naturerlebnis – perfekt für Mensch und Hund. Kühles Wasser,
schattige Wege und ein beeindruckender Wasserfall mitten im Wald.
Nach der Wanderung geht es weiter ins Forsthaus Valepp.





Valepp & Forsthaus

Ideal für eine E-Bike-Tour oder Wanderung.
Traumhafte Landschaft und eine gemütliche Einkehr.
Wusstet ihr, dass das Forsthaus Valepp Manuel Neuer gehört?



forsthaus
Valepp

© Klas Stöver



Seeufer & Sonnenuntergänge

Die schönsten Momente entstehen oft ganz spontan –
am Wasser, mit Blick auf die Berge. Hier gibt es im Sommer
abends tolle Konzerte.



© Der Tegernsee, Dietmar Dengler

GENUSS, DER BLEIBT

BEI UNS WIRD JEDER AUFENTHALT
ZUM GENUSSURLAUB.

Vom Frühstück bis zum Abendessen begleiten wir euch mit regionalen Spezialitäten und saisonalen Gerichten durch den Tag.

- Reichhaltiger Frühstücksmarkt bis 11 Uhr
- Hausgemachte Kuchen am Nachmittag
- Abwechslungsreiche Menüs am Abend
- Themenabende wie Galadinner oder Grillabend

Viele unserer Produkte stammen direkt aus der Region – und einiges sogar direkt aus unserem eigenen Haus.



FRISCHER GEHT'S NICHT

Unsere eigenen Hühner
liefern täglich frische Eier
für euer Frühstück.



UNSER SOMMERREZEPT

ERDBEER-DESSERT IM GLAS

Leicht, fruchtig und perfekt für warme Tage

Zutaten:

- Frische Erdbeeren
- Mascarpone oder Joghurt
- Etwas Zucker & Vanille
- Zerbröselte Kekse oder Biskuit

Zubereitung:

- Schicht für Schicht ins Glas geben
und gut gekühlt genießen.

Einfach, regional und unglaublich lecker.





BEI UNS TUT SICH WAS

NEUES AUS DEM DAHOAM

YOGA MIT BERGBLICK

Startet entspannt in den Tag
und tankt neue Energie –
mitten in der Natur.



ZEIT FÜR MICH

Gönn dir deine ganz
persönliche Auszeit
bei einer Massage
im Urlaub.



NEU!

Heike Anna P. ist ganz-
heitliche Kosmetikerin und
bietet im Hotel kosmetische
Anwendungen an.



KOSMETIK, DIE VERBINDET
ANNA P.
TEGERNSEE



HIER GEHT'S ZU UNSEREN
ANWENDUNGEN:



NOCH MEHR DAHOAM-GEFÜHL

Wir entwickeln uns ständig weiter – mit viel Liebe zum Detail und immer
mit dem Ziel, euren Aufenthalt noch besonderer zu machen.



WALDFESTE AM TEGERNSEE

GESELLIG, TRADITIONELL UND EINFACH „SCHEE“ –
EIN ECHTES HIGHLIGHT IM SOMMER.

12.06. – 13.06.2026	Waldfest des FC Real Kreuth
19.06. – 20.06.2026	Waldfest des TSV Bad Wiessee
21.06.2026	Waldfest der Gebirgsschützenkompanie Tegernsee
03.07. – 04.07.2026	Waldfest des Skiclub Bad Wiessee
28.06.2026	Trachten-Waldfest der Hirschbergler
10.07. – 11.07.2026	Waldfest des Skiclubs Kreuth
17.07. – 19.07.2026	Waldfest der Tegernseer Vereine
26.07.2026	Trachten-Waldfest der Leonhardstoana
31.07. – 01.08.2026	Waldfest des Ski-Club Rottach-Egern
02.08.2026	Waldfest des Trachtenvereins Bad Wiessee
06.08. – 08.08.2026	Waldfest des Skiclubs Ostin
09.08.2026	Trachtenwaldfest der Wallberger

HIER GEHT'S ZU
DEN WALDFESTEN:



SOMMER AM TEGERNSEE

SEEFESTE AM TEGERNSEE

WENN SICH DIE FEUERWERKE IM
TEGERNSEE SPIEGELN, WIRD DER
SOMMER UNVERGESSLICH.

07.07.2026 Seefest in Rottach-Egern
28.07.2026 Seefest der Stadt Tegernsee
14.08.2026 Seefest in Bad Wiessee

HIER GEHT'S ZU
DEN SEEFESTEN:



VERANSTALTUNGEN AM SEE

HIER GEHT'S ZU ALLEN EVENTS:



SOMMERNACHTSZAUBER IN BAD WIESSEE

SOMMERABENDE & NACHTMARKT. KUNST, MUSIK
UND BESONDERE STIMMUNG DIREKT AM SEE.

21.07. – 26.07.2026 Sommernachtszauber

HIER GEHT'S ZUM
SOMMERNACHTSZAUBER:





REZEPT

OMAS SCHWÄBISCHER APFELSTRUDEL

Ein herrlich saftiger Apfelstrudel wie früher bei Oma aus dem Schwabenland – mit dünn ausgezogenem Strudelteig, säuerlichen Äpfeln und einer feinen Eier-Sahne-Creme zum Schluss.

Zutaten:

Für den Strudelteig

- 250 g Mehl
- 1 Ei
- 1 EL Öl
- 1 Prise Salz
- ca. 120 ml lauwarmes Wasser

Für die Füllung

- 1 kg säuerliche, saftige Äpfel
- Zucker nach Geschmack
- optional: Rosinen

Für die Eier-Sahne-Creme

- 200 ml Sahne
- 2 Eier
- etwas Zucker

Zubereitung

1. Strudelteig vorbereiten

Aus Mehl, Ei, Öl, Salz und lauwarmem Wasser einen geschmeidigen Teig kneten. Gut durchkneten, bis er schön glatt ist. Danach zugedeckt etwa 30 Minuten ruhen lassen.

Den Teig anschließend auf einem bemehlten Tuch möglichst dünn ausziehen.

2. Äpfel vorbereiten

Die Äpfel schälen und in dünne Scheiben schneiden. Mit Zucker mischen. Die Apfelscheiben gleichmäßig auf dem Strudelteig verteilen. Wer mag, kann noch Rosinen darüberstreuen.

3. Strudel rollen und backen

Den Strudel vorsichtig zusammenrollen und in eine gefettete Reine oder Auflaufform legen.

Bei 160 °C etwa 20 Minuten backen.

4. Eier-Sahne-Creme darüberggeben

Sahne, Eier und etwas Zucker verrühren.

Den Strudel nach den ersten 20 Minuten aus dem Ofen holen und mit einer Gabel mehrmals leicht einstechen, damit die Creme schön einziehen kann. Dann die Eier-Sahne-Creme gleichmäßig über den Strudel gießen.

Nochmals etwa 20 Minuten bei 160 °C backen, bis der Strudel goldgelb und wunderbar saftig ist.

Viel Spaß und gutes Gelingen!

Wir freuen uns auf eure Bilder!

SOMMER-GUTSCHEIN

Ein hausgemachter Fruchtaufstrich
für dahoam (bei Abreise)
Gültig bis: 30.09.2026



SCHNITZER'S DAHOAM
IHR HOTEL AM TEGERNSEE

Schnitzer's Dahoam

Hirschbergstraße 14 | 83707 Bad Wiessee

kontakt@schnitzers-dahoam.de | Tel.: +49 80 22 / 98 55-0

www.schnitzers-dahoam.de