



KIRINUS
ALPENPARK KLINIK

2025

Mit den besten Grüßen aus der Küche

Genesung geht durch den Magen

Wir sind davon überzeugt, dass Gesundwerden – neben der individuellen medizinischen Versorgung – viel damit zu tun hat, sich gut aufgehoben zu fühlen. Dies wollen wir dadurch erreichen, dass wir für Sie ein besonderes Ambiente schaffen und mit unserer regional geprägten Küche kulinarische Sternstunden schaffen.

„Wir glauben fest an die heilende Wirkung guten Essens. Liebevoll und mit handwerklichem Können zubereitete Gerichte, die auf die Bedürfnisse des Einzelnen abgestimmt sind, helfen dabei, Körper und Seele wieder aufzubauen. Unser kulinarischer Kalender bietet Ihnen einen Einblick in die zahlreichen genussvollen Momente unseres Hauses. Wir wünschen Ihnen eine gute Zeit in unserer KIRINUS Alpenpark Klinik und eine schnelle Genesung.“

Ursula und Ludwig Klitzsch, Inhaber der KIRINUS Alpenpark Klinik

Der Kopf hinter den Kulissen: Küchenchef ATHANASIOS ANGELOUSSIS

Nach dem Grundsatz „Gesundes kann nur aus guten Zutaten entstehen“ kreiert unser Küchenchef und Spitzenkoch Athanasios Angeloussis täglich frische Köstlichkeiten aus regionalen Produkten. Er hat bereits mit Sterneköchen wie Alfons Schubeck und Eckard Witzigmann zusammengearbeitet. Für unseren Küchenchef ist es eine persönliche Herzensangelegenheit, Sie mit gesunden Speisen und überraschenden Kompositionen bei Ihrer Genesung zu unterstützen. Freuen Sie sich auf eine schmackhafte, ehrliche Küche mit saisonalen Zutaten aus der Region.

Ihre kulinarische Reise in der KIRINUS Alpenpark Klinik

Unser kulinarischer Kalender bietet Ihnen eine willkommene Abwechslung zum Klinikalltag. An einem Abend im Monat laden wir Sie zu einer kulinarischen Reise durch ein bestimmtes Thema ein. Lassen Sie sich von unserem Küchenchef und seinen raffinierten Menüfolgen überraschen. Unser Restaurant-Team informiert Sie vorab, wann der Abend stattfinden wird.

Gut zu wissen: Das Angebot ist im Übernachtungspreis inbegriffen. Es entstehen keine Extrakosten.

April – aus der Region

*Kulinarische Reise
durch das Tegernseer Tal*

Mai – Spargelsaison

*Ganz klassisch und in seiner
ganzen Vielfalt*

Juni – La Dolce Vita

Mittelmeer am Tegernsee

Juli – BBQ

*Bei Live-Cooking und
stimmungsvoller Livemusik*

August – Jazz

*Kulinarische Leichtigkeit
trifft auf entspannte Jazzklänge*

Weihnachten und Silvester

Freuen Sie sich auf köstlich kreative Menüs, unser Küchenteam ist nicht zu bremsen.

Highlights über's Jahr

Gourmetabend

Sundowner auf unserer Terrasse

(mit Lounge Musik, kleinen Snacks und einem besonderen Angebot an Aperitifs)

September – Viva España

*Spanischer Abend
Bienvenido a Mallorca*

Oktober – Herbststimmung

Südtiroler Spezialitäten

November – St. Martin

Traditionelles Martinsgansessen

Dezember – an die frische Luft

*Wintergrillen
bei Punsch und Glühwein*





April Aus der Region

Wir nehmen Sie mit auf eine kulinarische Reise durch das Tegernseer Tal. Entdecken Sie die Produkte unserer regionalen Produzenten aus einem Umkreis von 50 Kilometern raffiniert in Szene gesetzt. Der Tag startet mit einer feinen Käseauswahl der Naturkäserei TegernseerLand und dem hausgemachten Honig von nebenan. Mittags und abends präsentieren wir Ihnen die Vielfalt unserer Region in einem zauberhaften Gänge-Menü. Abends begleitet durch ein frisch gezapftes Tegernseer Helles.

„Tegernsee, welch ein Zauberklang birgt dieses Wort!“ Leo Slezak

Mai

Spargelzauber

Der Mai widmet sich einer besonderen regionalen Köstlichkeit: dem Spargel. Mit seinem erdigen, leicht nussigen Geschmack bietet das königliche Gemüse eine wunderbare Basis für die kreative Entfaltung in der Küche. Egal ob gedünstet, gegrillt oder gebraten, unser Küchenteam zaubert Ihnen ein besonderes Geschmackserlebnis auf den Teller. Verfeinern können Sie das Gericht nach Ihren individuellen Wünschen: Ob mit einem Schnitzel aus der Region oder klassisch mit Schinken. Gerne reichen wir Ihnen a part, was Ihr Herz begehrt.

„Frische bedeutet für mich nicht nur Verzicht auf Fertigprodukte, sondern vor allem einen möglichst schnellen Weg vom Feld auf den Teller zu finden.“ Athanasios Angeloussis





„Wir sind Gastgeber mit Herz.
Gemeinsam leben wir Gastfreundschaft
auf höchstem Niveau.“

Jumi Bella Italia

Begrüßen Sie mit uns die Dolce Vita am Tegernsee. Mit einem erfrischenden Aperitif starten wir den Abend bei melodischen Klängen im Ambiente unserer schönen Sonnenterrasse. Anschließend begrüßt Sie unser Team im Restaurant und begleitet Sie auf der kulinarischen Reise durch Italien. Sie erwartet eine Auswahl verschiedener Antipasti, ein traditionelles Pasta-Gericht aus dem Parmesanlaib und viele weitere Köstlichkeiten. Wir wünschen „Buon appetito“!

„Das Leben ist eine Kombination aus Magie und Pasta.“ Federico Fellini





Juli

BBQ mit Live-Cooking

Im Juli geht es heiß her zwischen Grillgut, stimmungsvoller Live-Musik und erfrischenden Getränken. Erleben Sie unsere Köche in Aktion an unseren Live-Cooking-Stationen und schauen Sie ihnen über die Schulter, während sie raffinierte Köstlichkeiten zaubern. Von saftigen Steaks, über würzige Würstchen bis hin zu aromatischen Gemüsevariationen – hier wird jedes BBQ-Herz höherschlagen. Mit etwas Glück können Sie vielleicht sogar dem Küchenchef das ein oder andere Rezept entlocken.

„Es kann so viel mehr als nur Fleisch auf den Grill!“ Athanasios Angeloussis



Athanasios Angeloussis

„Es ist für mich eine besondere Herausforderung und auch eine persönliche Herzensangelegenheit, erkrankte Menschen mit gesunden und leckeren Gerichten zu unterstützen.“

August

Kulinarik trifft auf Jazz

Wir starten mit einem erfrischenden Aperitif auf unserer Terrasse und laden Sie ein, den Sonnenuntergang bei entspannter Live-Musik zu genießen. Untermalt von stimmungsvollen Jazz-Klängen verwöhnen wir Sie im Anschluss mit einem sommerlich-leichten Menü. Für den krönenden Abschluss sorgt unser Küchenteam mit einer kühlen Erfrischung, mit der Sie den lauen Sommerabend auf der Terrasse oder im Restaurant ausklingen lassen können.

„Man soll dem Leib etwas Gutes bieten, damit die Seele Lust hat, darin zu wohnen.“ Winston Churchill





September

Bienvenido a Mallorca

Wir holen das spanische Lebensgefühl an den Tegernsee und die regionalen, südländischen Köstlichkeiten auf Ihren Teller. Lassen Sie sich von spanischen Klängen in unserem Restaurant verzaubern, das an diesem Abend ganz in den Farben Gelb und Rot erstrahlt. Zwischen Bolero-Hüten und dem Duft spanischer und mallorquinischer Speisen tauchen Sie ein in ein besonderes Urlaubsgefühl. Unser Restaurantteam sorgt mit dem passenden Tropfen für ein abgerundetes Gesamterlebnis.

„Essen und Trinken hält Leib und Seele zusammen.“ Sokrates

Oktober

Südtiroler Abend

Unser Südtiroler Abend ist eine Garantie für ein einzigartiges Genusserlebnis. An diesem Abend präsentieren wir Ihnen bodenständige Südtiroler Spezialitäten, traditionell interpretiert. Lassen Sie sich überraschen und genießen Sie ein Gänge-Menü der besonderen Art. Begleitet wird das Menü von passenden Weinen, wie Lagrein oder Gewürztraminer, die von unserem Restaurantteam empfohlen werden.

„Ich lerne täglich dazu, wie ich die Patienten in dieser intensiven Zeit besser unterstützen kann. Zum Beispiel mit einem überraschenden Rezept, da leuchten die Augen und die Heilung beginnt.“
Athanasios Angeloussis





November

Traditionelle Martinigans

Im November erwartet Sie in unserem Haus das traditionelle Martinigansessen. In einer Komposition aus verschiedenen Gängen serviert Ihnen unser Restaurant-Team einen besonderen Gaumenschmaus. Die im Ofen geschmorte Martinigans wird von Klassikern wie Apfelrotkraut, glasierten Karotten, Preiselbeeren und Kartoffelknödeln begleitet.

Passende Livemusik rundet das weihnachtliche Ambiente stimmungsvoll ab.

„Der Weg zur Gesundheit führt durch die Küche, nicht durch die Apotheke.“ Sebastian Kneipp

Dezember

Wintergrillen am Backhäusl

Bei winterlichen Temperaturen wollen wir noch einmal unseren Holzofen anwerfen und Sie zu unserem Backhäusl im Garten einladen. Süße und herzhaft Leckereien warten darauf von Ihnen verzehrt zu werden. Selbstgemachter Glühwein und Punsch sorgen für die perfekte Möglichkeit, sich außen und innen aufzuwärmen. Passende Livemusik rundet das weihnachtliche Ambiente stimmungsvoll ab.

„Ein Koch kann nur Koch sein, wenn er seine fünf Sinne einsetzt.“ Muriel Barbery





Weihnachten

Genussmomente

An den Weihnachtsfeiertagen steht bei uns nicht nur der Genuss im Vordergrund, sondern auch die Entspannung. Begleitet von einem täglich wechselnden 3-Gänge-Festtagsmenü feiern wir gemeinsam die „stade Zeit“ und den weihnachtlichen Zauber, der sich in der warmherzigen Atmosphäre in unserem Haus widerspiegelt. Setzen Sie sich an den gedeckten Tisch und lassen Sie sich verwöhnen.

*„Die Kochkunst ist eine Liebesgeschichte ...
man muss sich in die Erzeugnisse und die Menschen, die diese machen, verlieben.“* Alain Ducasse

Silvester

Feuerwerk für alle Sinne

Am Silvesterabend erwartet Sie ein Menü-Finale der besonderen Art: Unser Küchenchef kreiert in drei Gängen inklusive Aperitif und Prosecco ein Feuerwerk für Ihre Geschmacksnerven. Im Stil der klassischen, gehobenen Küche kombiniert das Team erlesene Produkte aus aller Welt in modernen Neuinterpretationen. Den Abend runden wir mit einem musikalischen Rahmenprogramm ab, das uns schwungvoll ins neue Jahr begleitet. Um Mitternacht haben Sie dann die Möglichkeit, das Feuerwerk über dem Tegernsee zu bestaunen und das letzte Jahr Revue passieren zu lassen.

„Das Kochen ist ein wenig wie Kino. Was zählt, ist das Gefühl.“ Anne-Sophie Pic





*„Am Ende des Tages bin ich zufrieden,
wenn meine Gäste zufrieden sind.“*

Athanasios Angeloussis