



forsthaus
Valepp



FEIERN IN DER VALEPP
2026



**FEIERN IM FORSTHAUS VALEPP – BESONDERE
MOMENTE, DIE IN ERINNERUNG BLEIBEN
DA LÄSST SICH'S KÖNIGLICH
FEIERN UND DAS LEBEN GENIESSSEN.
SCHAU DI UM,
DU HOST ZEIT FÜR DAS, WAS ZÄHLT.**

Im historischen **Forsthaus Valepp** wird jede Feier zu etwas ganz Besonderem. Ob rauschende Feste, unvergessliche Hochzeiten oder gemütliche Geburtstage im kleinen Kreis, bei uns finden Sie den perfekten Rahmen für Ihre schönsten Anlässe.

Unsere denkmalgeschützten, liebevoll renovierten Stuben schaffen ein einzigartiges Ambiente zum Träumen und Genießen. Umrahmt von der ursprünglichen Natur der bayerischen Berge wird Ihre Feier zu einem Erlebnis, das lange nachklingt.

Ein kulinarisches Angebot, das keine Wünsche offenlässt, eine liebevolle Betreuung durch unser engagiertes Team und die besondere Atmosphäre des Forsthauses machen jede Veranstaltung zu einem unvergesslichen Fest.

Wir freuen uns darauf, Ihre persönlichen Wünsche Wirklichkeit werden zu lassen und gemeinsam mit Ihnen unvergessliche Stunden zu gestalten – mitten in der Natur, mitten im Leben.

**Ihr Gastgeber Johannes Rabl
mit dem gesamten Team vom Forsthaus Valepp.**





FORSTHAUS VALEPP GESCHICHTE

Die **Valepp** stellt ein landschaftlich und historisch einmaliges Juwel dar, das durch das denkmalgeschützte Ensemble Forsthaus,

Klausenhaus und Kapelle „**Maria Hilf**“ hervorsteht.

Das **Forsthaus** ist als landschaftsprägendes Baudenkmal in die bayerische Denkmalliste eingetragen.

Es liegt weit ab von jeder Besiedelung inmitten der Berge zwischen Tegernsee und Spitzingsee.

Die Geschichte der **Valepp** geht bis ins 11. Jahrhundert zurück. Das Hochstift Freising erwähnte die Valepp 1078 als „Wideppe“ und das Kloster Scheyern gründete 1539 die Alpe „**Valdep**“.

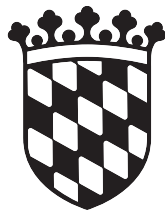
Im Jahre 1504 wurde dort eine große Klause aus Holz gebaut, die es erstmals ermöglichte, in den Tälern der Roten und Weißen Valepp Holz einzuschlagen und über die Brandenburger Ache ins Inntal zu trifteln.

Zu dieser Zeit gehörte Tirol noch zu Bayern und die zuständige Forstverwaltung hatte ihren Sitz in Brixlegg im Inntal.

Im Jahre 1752 wurde die Bayerische Staatsforstverwaltung gegründet.

Neben ihrem Auftrag zur Bewirtschaftung der Wälder des Königreichs Bayern gehörte selbstverständlich die Bewirtschaftung und Erhaltung der damit verbundenen Immobilien und Liegenschaften.

So auch geschehen mit dem **1841 erbauten Forsthaus Valepp**, das als Forstdienststelle und als Unterkunftshaus (genannt „Hospiz“) für das Forst- und Jagdpersonal diente.



INFORMATION ZU UNSEREN RÄUMLICHKEITEN

Max I. Stube 24 Plätze

Ludwig II. Stube 36 Plätze

Lounge 10 Plätze

Tenne 90 Plätze

Panoramaterrasse 300 Plätze

Raummieten bitte direkt anfragen.

PARKPLÄTZE

direkt am Haus 38 Stellplätze - nicht überdacht

FREIZEITANGEBOTE

Tegernsee Card

Wandern

Berg- und Wintersport

Eigene Kegelbahn

Fahrradverleih

Kutsch- und Pferdeschlittenfahrten

ZUSATZANGEBOTE – PREISE AUF ANFRAGE

Künstler - Musiker

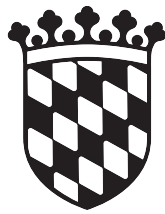
Volksmusik - bayr. Brauchtum

Blumen - Dekoration

Fotograf- Stylist -Kinderbetreuung

Limousine - Taxi-Shuttle

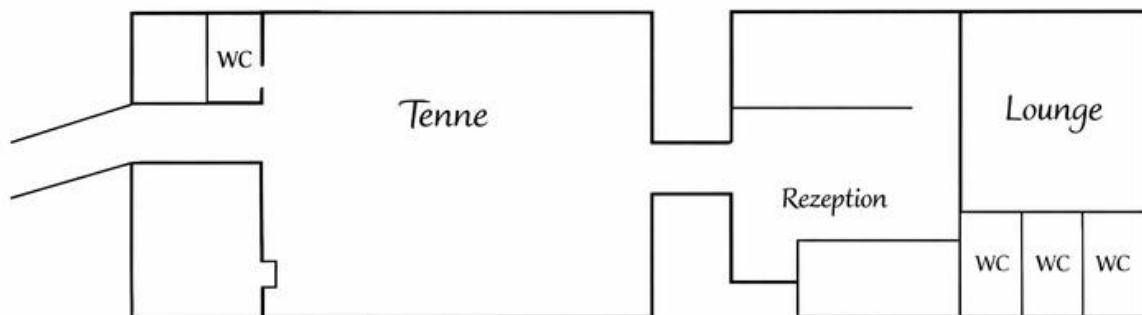




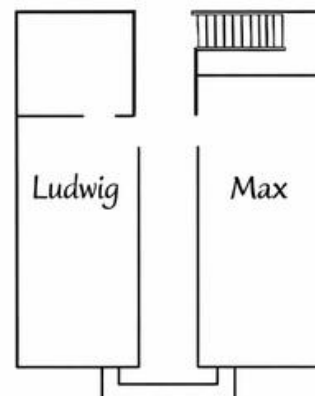
INFORMATION ZU UNSEREN RÄUMLICHKEITEN

Max I. Stube 24 Plätze
Ludwig II. Stube 36 Plätze
Lounge 10 Plätze
Tenne 90 Plätze
Panoramaterrasse 300 Plätze

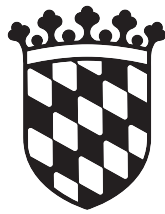
MINDESTUMSÄTZE FÜR VERANSTALTUNGEN
WERDEN INDIVIDUELL VEREINBART



Biergarten



	Max I Stube	Ludwig II Stube	Lounge	Tenne
Raumgröße	L 7.50m	L 10.00m	L 5.00m	L 10.00m
	B 4.00m	B 4.30m	B 5.00m	B 10.00m
	H 2.40m	H 2.40m	H 2.40m	H 4.00m
Fläche m ²	30	43	27	100



NEBENLEISTUNGEN

TISCHWÄSCHE (CREMEFARBEN ODER WEISS):

Tischdecke 10,00 €

Serviette 2,00 €

MENÜKARTEN:

cremefarben (Büttenpapier) - Preis pro Stück 4,50 €

Tisch Aufsteller:

Nummer/Name - Preis pro Stück 3,50 €

TISCHKARTEN:

cremefarben - Preis pro Stück 2,50 €

Bar Aufsteller - Preis pro Stück 4,50 €

SAAL-/TISCH PLAN:

Tischplan mit Staffelei 50,00 €/15,00 €

UMBAU:

Allgemeine Umbauarbeiten Pauschale 250,00 € - 500,00 €

je nach Aufwand

(Möbel, Dekoration, Entsorgung, Reinigung)

PERSONALKOSTEN I NACHTZUSCHLÄGE

Servicemitarbeiter ab 22:00 Uhr pro Person und Stunde 45,00 €

Küchenmitarbeiter ab 21:00 Uhr pro Person und Stunde 45,00 €

Veranstaltungsleitung ab 22:00 Uhr pro Stunde 55,00 €

KORKGELD:*

Preis pro 0,75 l Flasche Wein 30,00 €

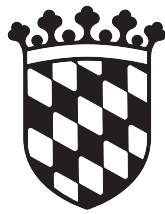
Preis pro 0,75 l Flasche Champagner/Premium Wein 50,00 €

Preis pro Flasche Spirituosen 100,00 €

TELLERGELD FÜR MITGEBRACHTE SPEISEN:*

Preis pro Person 4,50 €

* Nur gemäß vorheriger Vereinbarung, wenn der Betrieb die gewünschten Speisen oder Getränke nicht besorgen kann!



KLASSISCHE KALTE HÄPPCHEN

Roastbeef auf Bauernbrot 4,50 € | Stk.

Tegernseer Weichkäse mit Weintrauben 4,10 € | Stk.

Knusperwaffel mit Frischkäse gefüllt 3,90 € | Stk.

Törtchen von **Babymozzarella und Cherrytomaten**
auf Holzspieß 4,52 € | Stk.

Räucherlachs auf Pumpernickel und Sahnemeerrettich 5,40 € | Stk.

Forellenfilet geräuchert auf Toast 4,90 € | Stk.

Saiblingstatar mit Koriander auf Pumpernickel 6,10 € | Stk.

KLASSISCHE WARME HÄPPCHEN

Frühlingsrolle auf Sprossensalat 4,30 € | Stk.

Quiche Lorraine 4,50 € | Stk.

Gebackene **Garnele** mit Mangochutney 6,50 € | Stk.

Zanderfilet auf Rote-Beete-Ragout 6,10 € | Stk.

Saisonale **Süppchen** in der Moccataste serviert 4,50 € | Stk.

BAYERISCHES FINGERFOOD

Angemachtes **Tatar** vom bayerischen Ochsenfilet
in der Knusperwaffel 5,30 € | Stk.

Geräuchertes **Bachsaiblingsfilet** auf mariniertem Kraut 5,20 € | Stk.

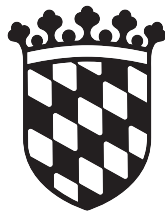
Bayrischer **Wurstsalat** von der Stangenlyoner 3,50 € | Stk.

AUSWAHL VON TEGERNSEER HOLZOFENBROT MIT AUFSTRICH VON:

Rahmigem **Frischkäse** und Petersilie 3,50 € | Stk.

Griebenschmalz und Schnittlauch 3,50 € | Stk.

Obazda und Radieschen 3,90 € | Stk.



WARMES FINGERFOOD

Klare Rinderkraftbrühe

mit Pfannkuchenstreifen im Weckglas 4,20 € | Stk.

Kräuterbackhendl vom Stubenküken

auf lauwarmen Kartoffel - Ruccolasalat 6,50 € | Stk.

Mini Leberkässemel mit süßem Senf 3,50 € | Stk.

Gebackenes Weißwurstradl

auf Kräuter - Friséesalat 3,50 € | Stk.

Kleine Kalbfleischpflanzerl

auf Kartoffel - Kräutersalat 4,30 € | Stk.

SÜSSES FINGERFOOD

Kleiner Apfelstrudel an Vanilleschaum 4,50 € | Stk.

Bayrische Crème mit Beerenragout 4,80 € | Stk.

Topfen - Zwetschgenknödel mit Vanillesauce 5,20 € | Stk.

Lauwarmer Schokoladenflan mit Erdbeerragout 5,20 € | Stk.

Geeister Marillenknödel, Marillenröster 4,50 € | Stk.

VOR DEM ESSEN AUF DEN TISCH

Klassisches Gedeck mit Brot & Butter 3,50 €

Bayrisches Gedeck

Obatzda, Radieserl, Bauernfrischkäse, Minibrezen, Bauernbrot 4,60 €

Schmalzgedeck

Geräuchertes Paprikaschmalz

und Wacholder-Preiselbeerschmalz, Bauernbrot 4,80 €



MENÜ BAUSTEINE

Gerne können Sie aus unseren Bausteinen
Ihr Menü nach Ihren Wünschen zusammenstellen

VORSPEISEN

Brotzeitbrettl am Tisch eingesetzt

Kaminwurzeln, Salami, geräucherter Bauernspeck
kalter Braten, Tegernseer Bergkäse
Obazda, knackige Radieserl
Brotauswahl, Brezn und Almbutter

pro Person 16,50 €

Wuidara Brettl

deftige Spezialitäten von Hirsch, Reh und Gams
Tegernseer Bergkäse, Obazda
knackige Radieserl
Brotauswahl, Brezn und Almbutter

pro Person 17,50 €

Knackiger Gartensalat mit Croutons

Kräutern und gebratenen Schwammerl
gr. 16,50 € / kl. 12,50 €

Lauwarm marinierter Tafelspitz

mit Kürbiskernöl, Holzofen-Brotchips
und Endiviensalat 14,50 €

Geräuchertes Tegernseer Saiblingsfilet

mit Kartoffelwaffel und Sahnekren 19,50 €

Hauchdünn geschnittener Parmaschinken

mit zweierlei Melonenspalten und kaltem Ratatouillesalat 18,50 €

Carpaccio vom Bayerischen Ochsen

mit Ruccola und gehobeltem Bergkäse 21,50 €



MENÜ BAUSTEINE

SUPPEN

**Tafelspitzbouillon mit Wurzelgemüse
wahlweise mit**
Leberknödel | Grießnockerl | Pfannkuchenstreifen
8,50 €
Kaspressknödel 12,50 €

Tegernseer Festtagssuppe
mit Brättnockerl, Eierstich und Pfannkuchenstreifen 10,50 €

Rahmiges Kartoffelsüppchen
mit Speck-Croutons 8,50 €

Crèmesüppchen vom Frühlingslauch
mit Gartenkräutercroutons 8,50 €



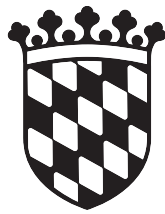
ZWISCHENGERICHTE

Zanderfilet
auf Kartoffel-Junglauchragout mit Rieslingschaum 21,00 €

Saiblings-Saltimbocca
auf Kirschtomatenrisotto 21,00 €

Heißgeräuchertes Lachsfilet
auf Kartoffelrösti und Apfelkren 21,00 €

Geschmortes Ochsenbackerl
mit Kartoffelpüree und Ofengemüse 26,00 €



MENÜ BAUSTEINE

HAUPTSPEISEN

Schweinekrustenbraten mit Kümmel-Biersauce
Krautsalat und Kartoffelknödel 19,50 €

Rescher Spanferkelbraten an Dunkelbiersauce
mit Bayrisch Kraut und Semmelknödel 22,50 €

Böfflamott: bayerischer Rinderschmorbraten
mit Blaukraut und zweierlei Knödel 26,50 €

Im Tiroler Schinken Mantel gebratene Landhendlbrust
auf Kirsch-Tomatenrisotto, Zuckerschoten und Salbeijus 28,50 €

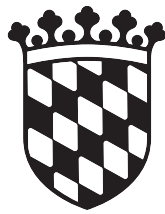
Halbe Bayerische Bauernente frisch aus dem Ofen
mit Apfelblaukraut und Kartoffelknödel 32,50 €

Kalbsrollbraten an Rosmarinsauce
mit Kartoffelgratin und Rahmwirsing 28,50 €

Zwiebelrostbraten
mit Speckbohnen und Bratkartoffeln 31,50 €

Rosa gebratene Rinderlende
unter der Kräuterkruste, Nadelbohnen
und Kartoffel-Selleriestampf 36,50 €

Tranche vom bayerischen Rinderfilet
an Portwein-Schalottenjus
dazu buntes Gartengemüse und Kartoffelgratin 39,50 €



MENÜ BAUSTEINE

DESSERT

Topfenrahmstrudel

mit Vanilleschaum und eingekochten Heidelbeeren 10,00 €

Geeiste Marillenknödel

mit Marillenröster 9,50 €

Karamellisierter Kaiserschmarrn

mit Apfelmus und Vanillerahmeis gr. 17,50 € / kl. 11,50 €

Mousse au Chocolat

mit marinierten Waldbeeren 10,50 €

Bayerisch Crème

mit marinierten Himbeeren 10,50 €

Alpenländische Käseauswahl

mit Walnussbrot kl. Portion 12,50 € / gr. Portion 18,50 €





BUFFET

Ab 50 Personen

BAYERISCHES BUFFET

VORSPEISEN

Brotzeitbrett am Tisch eingesetzt:

Kaminwürsten, Landjäger, geräucherter

Bauernspeck, kalter Braten,

Tegernseer Bergkäse, Obatzda

dazu gibt's knackige Radieserl, Brotauswahl,

Brezn und Almbutter

Wurstsalat

Geräucherter Tegernseer Saibling an Sahnekren

Angemachte Salate und Blattsalate der Saison

mit Auswahl von Dressings

HAUPTGÄNGE

Resch gegrillte Bauernente

Schweinekrustenbraten

Knuspriges Kräuter-Backhendl

Gebratenes Zanderfilet

VERSCHIEDENE SOSSEN

Kartoffelknödel | Semmelknödel

Kartoffel-Junglauch Ragout

Blaukraut | Grillgemüse

DESSERTS

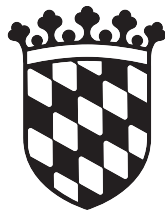
Grießflammerie mit eingekochten Kirschen

Apfelstrudel mit Vanillesauce

Käsebrett von der Naturkäserei Tegernseerland

mit Bauernbrot und Feigensenf

Buffetpreis 65,00 €



GRILLBUFFET

VORSPEISEN

Griechischer Hirtensalat
Mediterraner Gemüsesalat
Coleslaw: Amerikanischer Krautsalat
Panzanella: Toskanischer Brotsalat
Rohkostsalate mit Auswahl von Dressings

VOM GRILL

Marinierte Steaks:
Schweinenacken | Hendlbrust | Beef Entrecôte
Tegernseer Lachsforelle
auf Wurzelgemüse in der Folie gegart
Willdbratwurst

Maiskolben | Grillgemüse
Steakhouse Pommes | Ofenkartoffeln
Kräuter-, Knoblauchbaguette

DIPS

BBQ Sauce | BBQ Sauce scharf
Kräuterquark | Curry Dip | Tomatensalsa

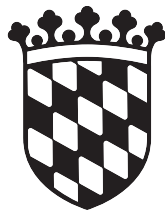
DESSERTS

Obstsalat
Bayerisch Creme mit Himbeermark
Mousse au chocolate mit Mangocoulis
Sorbetvariation

Käsebrett von der Naturkaserei Tegernseerland
mit Baguette und Feigensenf

Buffetpreis 78,00 €

* Gerne gehen wir jederzeit auf Ihre persönlichen Wünsche ein!



MEDITERRANES BUFFET

VORSPEISEN

Baguette, Bauernbrot, Olivenöl und zweierlei Dip
bereits am Tisch eingedeckt
Gegrillte und marinierte Gemüse
Tomate-Mozzarella
Vitello Tonnato
Melone Parmaschinken
Italienischer Nudelsalat
Ruccolasalat mit gehobeltem Parmesan

SUPPE

Minestrone

HAUPTGÄNGE

Saltimbocca von der Kalbslende
In Zitronen-Kapernbutter gebratene
Hähnchenkeulen
Gegrilltes Loup de Mer Filet

Rahmige Tagliarini
Kirsch-Tomatenrisotto
Kartoffelgnocchi
GrillgemüseRatatouille

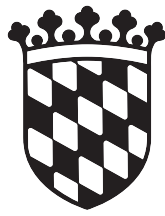
DESSERTS

Hausgemachtes Tiramisu
Gebackene Apfeltarte
Crème Brûlée | Obstsalat

Mediterrane Käseauswahl mit Feigensenf
Trauben und Baguette

Buffetpreis 76,00 €

* Gerne gehen wir jederzeit auf Ihre persönlichen Wünsche ein!



ABENDESSENVERANSTALTUNGEN IM FORSTHAUS VALEPP

Das Forsthaus Valepp, idyllisch gelegen zwischen Tegernsee und Spitzingsee, bietet einen außergewöhnlichen Rahmen für besondere Veranstaltungen inmitten der bayerischen Bergwelt.

In unserem denkmalgeschützten Haus verbinden sich historische Atmosphäre, alpine Natur und echte bayerische Gastlichkeit zu einem einzigartigen Erlebnis.

Genießen Sie regionale Küche auf hohem Niveau – ehrlich, saisonal und mit viel Liebe zubereitet.

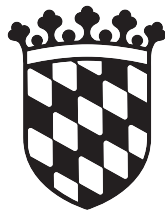
Gerne erstellen wir für Ihre Gruppe ein individuelles Menü, abgestimmt auf Ihre Wünsche und den Anlass Ihrer Veranstaltung.

Für Gruppen bis **20 Personen** servieren wir unsere Speisen à la carte.

Ab **21 Personen** stellen wir Ihnen vorab eine kleine Auswahlkarte mit regionalen Spezialitäten zusammen, die sich ideal für Gruppen eignen.

Bei schönem Wetter lädt zudem unser Biergarten zum Verweilen ein – umgeben von Bergen, Wiesen und der besonderen Ruhe der Valepp.

Wir freuen uns darauf, Ihre Veranstaltung bei uns ausrichten zu dürfen und stehen Ihnen für Anfragen jederzeit gerne zur Verfügung.



ÜBERNACHTEN IM FORSTHAUS VALEPP – IHR RÜCKZUGSORT FÜR PRODUKTIVE TAGE

Für Ihre Tagung oder Ihr geschäftliches Treffen in der Natur bietet das **Forsthaus Valepp** den idealen Rahmen.

Unsere liebevoll zwölf sanierten Zimmer für bis zu 30 Gäste vereinen modernen Komfort mit dem historischen Charme unseres denkmalgeschützten Hauses, eingebettet in die **Valepper** Natur und die bayerischen Berge.

Ein königlicher Rückzugsort für alle, die Ruhe, Inspiration und höchste Qualität schätzen.

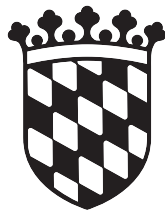
Gerne erstellen wir Ihnen ein individuelles Angebot für die Übernachtung im **Forsthaus**.

Schreiben Sie uns einfach per E-Mail – wir freuen uns, Ihre Wünsche persönlich umzusetzen.

info@forsthausvalepp.de

Erleben Sie einzigartige Veranstaltungen inmitten der bayerischen Bergwelt – ein Ort, an dem Begegnungen und besondere Momente perfekt zusammenfinden.





HOLTKEGELBAHN

Kegeln wie früher – in der Valepp

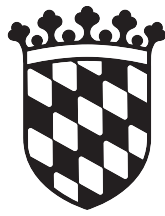
Unsere historische Holzkegelbahn
ist das perfekte Aktivprogramm
vor oder nach dem Biergartenbesuch.

Jung & Alt kommen auf ihre Kosten.
Unsere Kegel werden noch von Hand
aufgestellt!

Täglich von 11–19 Uhr
Stundenweise kostenlos mietbar

Für eine kurze Pause
oder ein ausgedehntes Teamevent.

Jetzt reservieren & loskegeln!



WANDERN

rund um die Valepp

Das Forsthaus liegt abgelegen zwischen Spitzingsee und Tegernsee mitten in einem der schönsten Wandergebiete der bayerischen Voralpen.

Rund um Schinder, Rotwand und Sonnwendjoch erwartet Sie ein abwechslungsreiches Netz aus naturnahen Spazier- und Wanderwegen aller Schwierigkeitsgrade.



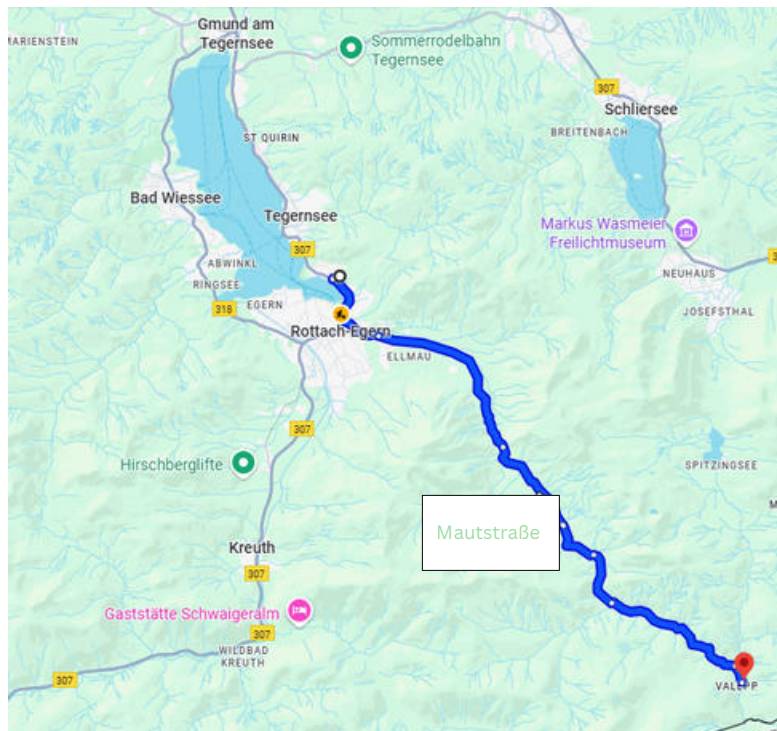
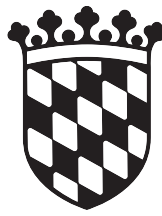
RADLVERLEIH

Genussradler, Mountainbiker
&
Rennradfans aufgepasst:

Die Valepp bietet traumhafte Touren
aller Schwierigkeitsgrade
Umgeben von Almen & Natur pur.

Dank unserem Canyon-Radverleih
starten Sie direkt mit Top-Equipment
vom E-MTB bis zum Rennrad.

Wunschrad jetzt per Mail
reservieren & losradeln!



ANFAHRT

Adresse:

Forsthaus Valepp
Valepp 1
D-83727 Schliersee

[Anfahrt mit Google Maps Planen](#)

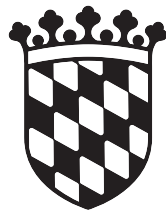
Telefon: [+49 8026 7809580](tel:+4980267809580)

Mail: info@forsthausvalepp.de

Unser Forsthaus ist von Tegernsee aus über eine private Mautstraße mit dem Auto, dem Rad oder zu Fuß zu erreichen.

Es stehen unseren Gästen 38 Parkplätze vorm Haus sowie ausreichend Park- und Lademöglichkeiten für E-Bikes zur Verfügung.

Die Straße von Spitzingsee ist für den privaten PKW-Verkehr gesperrt und wird daher fast ausschließlich von Radfahrern und Wanderern genutzt.



WIR FREUEN UNS AUF SIE
Ihre Familie Rabl mit Team