

NI BAR & ROOFTOP TERRACE X TRESSBRÜDER

BIO-Food with a View

Speisen
ab Seite 8



Englische
Speisekarte



N I
B A R

TOP VIEW.
TOP FOOD. TOP DRINKS.
© Caro & Selig



Caro & Selig
Tegernsee



EINATMEN, AUFATMEN!

Das Caro & Selig in Tegernsee, Hotel der Marriott Autograph Collection, zelebriert den komfortablen Rückzug, die Verbundenheit mit der Region und edle Natürlichkeit. Organisch eingebettet in die atemberaubende Landschaft der Alpen steht das Boutique Hotel in Tegernsee für edles Design, klassische Handwerkskunst und ein besonderes Ambiente – ganz im Sinne von Caroline von Baden, Königin von Bayern. Hier finden Sie einen Ort, an dem das persönliche Wohlergehen in allen Facetten mitgedacht wird. Unser Ziel: Ein 4-Sterne Superior Hotel in Tegernsee, das zu Regeneration und Inspiration einlädt.

DIESE ERHOLUNG ... IN DEN ZIMMERN UNSERES SUPERIOR BOUTIQUE HOTELS

Rückzug und Schlaf als höchstes Gut: Unsere insgesamt 123 Zimmer und Suiten in modern-hochwertigem Design sind so gestaltet, dass Sie im Moment ankommen und sich nachhaltig erholen können. In unserem Boutique Hotel in Tegernsee steht Schlafkomfort an erster Stelle, so dass wir alle Bedürfnisse erfüllen, die Ihrer Regeneration dienen. Schlafen Sie mit einem Gefühl ein, das Sie schon lange nicht mehr hatten: wohlige Glückseligkeit.

DIE TRESSBRÜDER VERANTWORTUNG

Das Ziel der TressBrüder ist es, ihr Handeln nach ihren Nachhaltigkeitsprinzipien zu gestalten. Von der Auswahl der BIO-Rohstoffe bis zur Zubereitung auf ihrem Teller – jeder Schritt wird sorgfältig bedacht. Genießen Sie im Caro & Selig nicht nur den guten Geschmack, sondern auch die Vorteile der TressBrüder Nachhaltigkeitsprinzipien.



100 % BIO

Darüber hinaus legen die TressBrüder Wert auf BIO-Produkte aus den Verbänden Bioland, demeter und Naturland. Diese Verbände setzen auf ökologische Standards, die die Bodenfruchtbarkeit erhalten und auf den Einsatz von synthetischen Pestiziden und Düngemitteln verzichten.



LEBENSMITTELABFALL

Auf dem Weg vom Feld zum Teller wird ein Drittel aller Lebensmittel verschwendet. Deshalb vermeidet Familie Tress konsequent Lebensmittelabfälle. Alle Zutaten werden entsprechend den Prinzipien Leaf-to-Root und Nose-to-tail verarbeitet.



ERNEUERBARE ENERGIE

Die TressBrüder beziehen an allen Produktionsstandorten Grünstrom. Insgesamt können sie ihren Corporate Carbon Footprint so um circa 304t CO_{2e} gegenüber dem Bezug von konventionellem Strom reduzieren. Darüber hinaus kommt die Wärme aus erneuerbaren Energien.



ARTGERECHTE TIERHALTUNG

Um den Fleischkonsum zu reduzieren, steht bei uns die vegetarische Küche im Mittelpunkt – und wenn es doch mal Fleisch sein soll, dann gutes Fleisch von artgerechten BIO-Betrieben. Das fördert die Wertschätzung für das Tier und steigert das Bewusstsein beim Fleischkonsum.



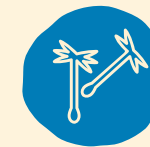
REGIONAL & SAISONAL

Durch die Verwendung von BIO-Lebensmitteln leisten die TressBrüder einen wesentlichen Beitrag zur Förderung der Biodiversität und der Artenvielfalt.



GESUNDHEIT

Die Gerichte der TressBrüder sind ausgewogen gestaltet, sodass diese förderlich für Ihre Gesundheit sind.



GEMEINWOHL- ÖKONOMIE

Wirtschaften ist für Familie Tress kein Selbstzweck. Sie wollen mit ihrem Tun einen Beitrag zum Gemeinwohl leisten. Daher lassen sie sich regelmäßig nach den Standards der Gemeinwohlökonomie zertifizieren.



TRANSPORT & LIEFERKETTE

Durch regionale Zutaten setzen sie auf Nachhaltigkeit mit kurzen Lieferwegen, was den CO₂-Ausstoß minimiert und lokale Wirtschaftskreisläufe fördert. So tragen sie zur Schonung ökologischer Ressourcen bei.



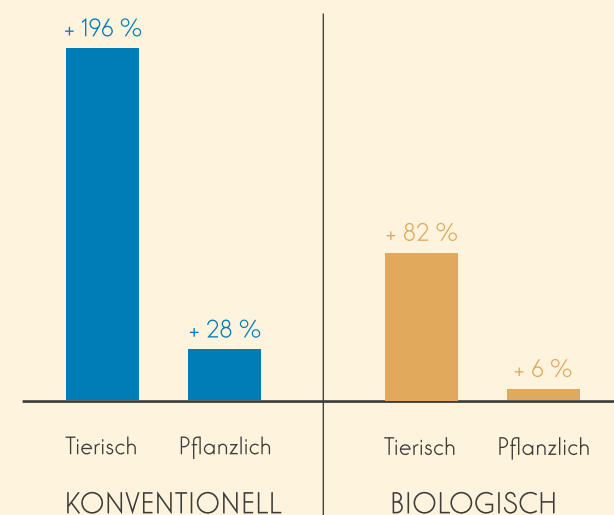
ES MUSS ALLEN SCHMECKEN FAIR KALKULIERT

Die Preise für unsere Lebensmittel repräsentieren oftmals nicht die tatsächlichen Kosten. Die Folgekosten, die sich in Form von z.B. verschmutztem Grundwasser, ernährungsbedingten Krankheiten oder im Klimawandel zeigen, bezahlen wir früher oder später mit, indem wir für die ökologischen Schäden aufkommen müssen. Werden diese Folgekosten nicht offenbart, verzerren wir die tatsächlichen Preise. Wir sind der Meinung, der ökologische Landbau kommt dem echten Preis am nächsten, da eine Vielzahl an Umweltkosten repräsentiert werden.

WICHTIGES THEMA.
ABER MAN DARF AUCH
MAL UNPERFEKT SEIN!

DER ECHE PREIS.
DANKE FÜR IHREN
HEUTIGEN BEITRAG!

So viel höher müssten die Kosten sein, wenn die Kosten für Umwelt und Gesellschaft mit eingepreist werden.



Quelle: Michalke, Amelie; Fitzer, Fabian; Pieper, Maximilian; Kohlschütter, Nils; Gaugler, Tobias (2019): How much is the dish? - Was kosten uns Lebensmittel wirklich?.

7 GUTE GRÜNDE

... in eine nachhaltige Zukunft zu investieren.
Für Sie, für ihre Kinder, ihre Enkel und alle,
die nach uns kommen.

1 Nachhaltigkeit schafft ein **positives Gefühl** der Beitragserfüllung und der Achtsamkeit. Durch Ihre Wahl von umweltfreundlichen Produkten und Dienstleistungen tragen Sie aktiv zum Umweltschutz bei.

2 Nachhaltigkeit bedeutet weniger schädliche Chemikalien und Pestizide und trägt damit zu einer besseren Gesundheit und einem höheren Wohlbefinden bei.

3 Nachhaltigkeit erhält unser **Öko-system**, indem Lebensräume bewahrt, Arten geschützt und die natürlichen Prozesse intakt bleiben.



4 Nachhaltigkeit schließt **soziale Aspekte** mit ein; wer nachhaltig handelt, setzt sich nicht nur für eine grünere Welt ein, sondern sorgt auch dafür, dass Diskriminierung bekämpft wird und Gleichberechtigung gefördert wird.

5 Nachhaltigkeit trägt zum **Gemeinwohl** bei, indem Entscheidungen nicht nur auf Grundlage von ökonomischen, sondern auch von ökologischen und sozialen Kriterien gefällt werden.

6 Nachhaltigkeit fördert **generationsübergreifende Verantwortung**, indem sie es uns ermöglicht, unsere heutigen Bedürfnisse zu befriedigen und gleichzeitig die Bedürfnisse nachfolgender Generationen zu sichern.

7 Ihre Entscheidung für nachhaltige Investitionen sind Entscheidungen für eine **positive & nachhaltige Zukunft**. Sie sichern nicht nur ihren eigenen Wohlstand, sondern auch die Chancen und Möglichkeiten kommender Generationen.

WAS IST IHR
GUTER GRUND?

BIO GENUSS VIELFALT

Sie haben die Wahl! Bei uns stellen Sie Ihr Menü aus mehreren kleinen Komponenten individuell zusammen. Um die NI BAR Genuss-Vielfalt perfekt genießen zu können, empfehlen wir Ihnen je nach Appetit 4 – 5 Speisen. Die Gerichte sind perfekt zum Teilen.

MIX & MATCH IT'S YOUR CHOICE!



NOCH FRAGEN?

Sollten noch Fragen zu unserem Speisekonzept offen sein, oder sollten Sie Unterstützung bei der Wahl der Speisen benötigen, *hilft Ihnen unser Team gerne weiter!* Für Fragen zu Allergenen und Unverträglichkeiten sprechen Sie unsere Mitarbeiter direkt an.



Alle Zutaten in dieser Speisekarte stammen aus zertifiziertem & kontrolliertem biologischen Anbau (außer Wild) – DE-ÖKO-006
Speisen können von den Abbildungen abweichen.

ZUR
ALLERGENE-
ÜBERSICHT



✓ = Vegan Ⓢ = Glutenfrei

VORSPEISEN

GAZPACHO ✓Ⓢ 10.50 €

mit Zitronenöl, geröstete Sonnenblumenkerne & Zitronengras

Leicht und erfrischend: kalte Tomatensuppe verfeinert mit aromatischem Zitronenöl. Knackige Sonnenblumenkerne schenken Biss, während Zitronengras eine zitronig-würzige Frische ins Spiel bringt.



TOMATEN-CREME Ⓢ 10.50 €

mit Mozzarella, Basilikum-Öl, Balsamicogele, Pinienkerne & Parmesan

Klassisch-elegant: Feine Tomaten-Creme trifft auf zarten Mozzarella. Ein Hauch Basilikum-Öl und Balsamicogele setzen aromatische Akzente, während geröstete Pinienkerne und Parmesan für nussige Tiefe sorgen.

VORSPEISEN

TATAR VON DER ACKERBOHNE 10.50 €

mit Zwiebel Pana Cotta, Petersilie, Paprika-Chutney & Meerrettichsud

Tatar hergestellt vom veganen Metzger Benjamin. Verfeinert mit Zwiebel Pana Cotta, Petersilie, Paprika-Chutney & Meerrettichsud.

GEBEIZTE FORELLE 10.50 €

mit Remouladengel auf Buchweizensalat, Gurkenrelish & Orangen-Ingwersud

Frisch und pikant: zarte Forelle auf kühlem Remouladengel. Der nussige Buchweizensalat verbindet sich mit knackigem Gurkenrelish, während ein fruchtig-würziger Orangen-Ingwersud für angenehme Frische sorgt.



SPICY BEEF-WÜRFEL 10.50 €

mit Koriander, Sellerie, Kichererbsen, Süßkartoffeln & Limetten-Honig-Sud

Würzig-feurig: Das würzig marinierte Fleisch kommt im Team mit Kichererbsen und Sellerie, Süßkartoffeln bilden den cremigen Kontrapunkt. Der intensive Limetten-Honig-Sud und frischer Koriander verleihen exotische Leichtigkeit.



TERRINE VOM ZIEGENKÄSE 10.50 €

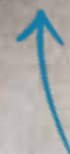
mit Apfel-Vanille-Gelee, Erbsen und Öl von getrockneten Tomaten

Ziegenkäse mit dominantem Eigengeschmack? Nicht bei uns! Hier bekommt der Ziegenkäse mit Apfel und Vanille eine komplett neue Richtung. Dazu Erbsen für etwas Biss und das Öl von der getrockneten Tomate.

GERÄUCHERTE BLUMENKOHLCRÈME 10.50 €

mit Heidelbeeren, karamellisierten Nüssen & Kräuter-Öl

Über mehrere Stunden auf unserem Holzkohle-Grill geräucherter Blumenkohl, zu einer Crème verarbeitet. Dazu Ragout und Crème von der Heidelbeere, die durch ihre fruchtige Süße und mit crunchigen Nüssen herrlich harmonieren.



NI BAR & SIMON TRESS

„Bei mir macht die Natur den Teller – nicht nur aus Familien-tradition, sondern weil ich davon überzeugt bin, dass guter Geschmack und feinsten Genuss nur mit Lebens-mitteln von bester biologischer Qualität zu erreichen ist!“

Simon Tress



Simon Tress ist bei den vier TressBrüdern nicht nur für die kulinarische Ausrichtung des vielschichtigen Gastronomie-Unternehmens zuständig, er ist auch der erste BIO-Spitzenkoch in Europa, der mit einem MICHELIN-Stern ausgezeichnet wurde. Seine Küche steht laut GUIDE MICHELIN für „eine eigene Idee, ist nicht von der Stange und ein Paradebeispiel für Nachhaltigkeit!“ So stammen beispielsweise alle Zutaten in seinem Restaurant 1950 aus einer Entfernung von maximal 25 Kilometern und der Abfall, der pro Abend beim vegetarischen 5-Gänge-Menü entsteht, bedeckt gerade einmal den Boden einer Espressotasse! Wir freuen uns sehr, dass jetzt auch die Gäste der NI Bar in Tegernsee einen Teil dieser ganz eigenen Idee auf dem Teller erleben können!



Durch die Kindheit auf dem elterlichen BIO-Bauernhof haben die TressBrüder BIO im Blut und führen ihr Unternehmen nach den Werten des Großvaters, der den Betrieb 1950 auf BIO umstellte in seinem Sinne und nach der Philosophie „Miteinander für Mensch & Natur“!

HAUPTSPEISEN

VEGANES BUTTER-CHICKEN 15.50 €

mit Süßkartoffeltaler, lauwarmem Fenchelsalat, geröstete Paprika-Creme & Nüssen

Cremig-sanft: Unser feines Butter-Chicken harmonisiert ideal mit dem leichten Crunch des Süßkartoffeltalers. Lauwarmer Fenchelsalat und nussige Toppings verleihen Leichtigkeit, geröstete Paprika-Creme rundet das Geschmackserlebnis ab.



PULLED PORK 22.50 €

mit Kartoffel-Kräutertaler, Kraut, Speck-Creme & Jus

Rustikal-raffiniert: zart geschmortes Pulled Pork auf knusprigem Kräutertaler. Leckere Jus trifft auf herzhaftes Kraut und samtige Speck-Creme – ein Spiel aus Texturen und intensiven Aromen.

HAUPTSPEISEN

CURRY VOM RIND

22.50 €

mit gebratenem Blumenkohl, orientalischem Couscous, Minze-Joghurt & Hummus

Herzhaft-exotisch: Das intensive Rindercurry verbindet sich mit dem kräftigen Blumenkohl. Würziger Couscous und cremiger Hummus sorgen für orientalische Tiefe, während Minze-Joghurt eine kühle, frische Note beisteuert.



LAMMFLEISCH- 22.50 € PFLANZERL 🌱

mit cremiger Polenta, Ratatouille, Gremolata & Jus

Deftig und aromatisch: Zarte Lamm-Pflanzer treffen auf samtige Polenta. Das bunte Ratatouille ergänzt mit mediterranen Aromen, und unsere frische Gremolata sowie kräftige Jus setzen würzige Kontrapunkte.



TOP FOOD - TOP VIEW - TOP DRINKS

Die NI BAR steht für ein außergewöhnliches Cocktail-Konzept, dass Genuss auf höchstem Niveau verspricht. Inspiriert von der Region und ihrer Vielfalt kreiert er gemeinsam mit seinem Team Drinks, die mit ausgewählten, regionalen Zutaten begeistern und durch ihre Raffinesse und Einzigartigkeit überzeugen. Jede Kreation ist eine Hommage an die Natur, das Handwerk und den besonderen Charakter des Tegernseer Tals.

UNSERE EMPFEHLUNG PASSEND ZU DEN TRESSBRÜDER GERICHTEN:

TEGERNSEE FIZZ

Lokaler Gin mit jungen Fichtensprossen aus den Tegernseer Wäldern, frischer Limette, Honig, Eiweiß und Soda.

BAVARIAN MULE

Bayerischer Vodka, Zirbenlikör aus Gmund, frische Limette und Regensburger Ginger Beer.

Beide Drinks sind auch alkoholfrei erhältlich.

15 € pro Drink



Teilen Sie Ihren Lieblingsdrink
Folgen und markieren Sie uns

[f](#) [@](#) [@CAROUNDSELIG](#)



Getränke können von den Abbildungen abweichen.
Alle angeführte Preise verstehen sich inkl. aller Steuern.

HAUPTSPEISEN

KRÄUTER-LINGUINE

15.50 €

mit Tomaten-Pfeffergel, Feta, Kapern, Zucchini & Rosmarin-Honigjus

So grün kann der Sommer werden: Unsere Kräuter-Linguine verfeinert mit etwas Tomaten-Pfeffergel, Feta, Kapern, Zucchini & dazu eine süße Rosmarin-Honigjus



CREMIGES BUCHWEIZEN-RISOTTO

15.50 €

mit Ofengemüse, Thymian-Jus, Apfel & Auberginen-Creme

Fein & fruchtig: Unser samtiges Buchweizen-Risotto harmoniert ideal mit dem kräftigen Ofengemüse. Ein Hauch von Thymian-Jus, frischer Apfel und feine Auberginen-Creme steuern einen dezenten Frische-Kick bei.



NACHHALTIG GENIEßEN. BEWUSST GENIEßEN!

Bereits im Jahr 2020 haben die TressBrüder in ihrem Bio-Fine-Dining Restaurant „1950“ als erstes Restaurant in Deutschland das Fleisch zur Beilage gemacht. Mit diesem Konzept möchten sie dem Fleisch die Wertschätzung geben, die es verdient hat. Außerdem sind sie sich sicher, dass ein reduzierter Fleischkonsum zu einer ressourcenschonenden und bewussten Ernährung führt, die uns und unserer Natur guttut.

REGIONAL

Das Fleisch beziehen wir von Erzeugern unseres Vertrauens, welche ihre Tiere nach Biolandrichtlinien in der Region halten.

NOSE-TO-TAIL PRINZIP

Wenn ein Tier sein Leben für uns lässt, dann wollen wir ihm den größten Respekt erweisen und so verarbeiten die TressBrüder das ganze Tier.

TIERWOHL

Durch die Reduzierung des Fleischkonsums können wir dazu beitragen, dass weniger Tiere gezüchtet werden, was langfristig zu einer verbesserten Tierhaltung beiträgt.



DAS GEMÜSE IST DER STAR

Teilen Sie Ihren heutigen NI BAR BIO-Genuss: Folgen und markieren Sie uns

[f](#) [@](#)CAROUNDSELIG

DESSERTS

KOKOS- PANNA-COTTA V 9.50 €

mit Apfel-Rosmarin-Chutney,
Praline & Öl vom Koriander

Unser Kokos-Panna-Cotta-Klassiker, hier mit
Apfel-Rosmarin-Chutney verfeinert, dazu eine
Praline und das Öl vom Koriander.



GEWÜRZ- BISKUIT V 9.50 €

mit Schokoladen-Ingwer-Crème, Beerensülze,
Praline & Öl von der Orange

In unserem veganen Sülz trifft Ingwer auf
Schokolade und Gewürze. Dazu die herrliche
Säure aus der Praline von der Orange.

KAKAO AUF ERDBEERE-SÜLZE V 9.50 €

mit Basilikum-Creme & mildem Limettensud

Sülze trifft Crème, Kakao küsst Erdbeere.
Dazu Basilikum als Creme, mit einem milden
Limettensud verfeinert – ein Zusammenspiel
aus Süße, Säure und aromatischer Leichtigkeit.



VANILLE-CREME 9.50 €

mit Schokolade, Kirschen
& Salz-Karamellsauce

Vanille und Schokolade sind im Team praktisch
unschlagbar. Der leckere Kakao-Biskuit kommt in
Begleitung der lieblichen Vanille und der Säure
von Zweierlei von der Kirsche.

CULINARY EXPERIENCE

SCHMECKEN SIE DIE GLÜCKSELIGKEIT

Weltgewandt und doch verwurzelt in der Region: Unser Restaurant FREYHEIT – Grill & Bar zählt zu den Top Restaurants in Tegernsee und übersetzt das Lebensgefühl von Königin Caroline in besondere Aromen. Ob Fisch, vegetarisch, Fleisch oder vegan, in unserer Küche werden alle Gerichte mit der gleichen Liebe und Aufmerksamkeit zubereitet und auf dem Lavagrill veredelt. Lassen Sie es sich mit gutem Gefühl schmecken und genießen Sie das unverwechselbar stilvolle Ambiente unseres Restaurants in Tegernsee.

EINFACH GUT ESSEN IN TEGERNSEE

Die Lebensmittel unserer Gerichte stammen bevorzugt direkt aus der Region und werden von lokalen Lieferanten bezogen. Frisches Gemüse aus dem Tal oder Fleisch vom Tegernseer Almrind – durch den Grill wird der individuelle Geschmack der Zutaten neu in Szene gesetzt. Begleitet von köstlichen Beilagen schmecken Sie so die Fülle der Region Tegernsee. Um Ihr Menü abzurunden, gönnen Sie sich eine raffinierte Vorspeise oder einen süßen Abschluss.

Freuen Sie sich auf glückseligen Genuss in unserem Grill Restaurant FREYHEIT – Grill & Bar in Tegernsee!

JETZT AKTUELLES SPEISEANGEBOT ENTDECKEN



NI BAR & ROOFTOP-BAR

Das Highlight unseres Hotels: die Dachterrasse im 5.Stock mit der NI BAR und einem 360-Grad-Panoramablick auf Tegernsee und die bayerischen Alpen. Benannt ist die NI BAR nach der Lieblingstochter von Königin Caroline - der Muse des Hauses. Vom Kaffee bis zum Sundowner und darüber hinaus werden hier Getränke und kleine Snacks serviert, die vollkommen auf die Region und das selige Ambiente abgestimmt sind. Ein Hochgenuss für alle Sinne.



DRINKS. DIE GESCHICHTEN ERZÄHLEN

So wie einst Königin Caroline ihre Liebe zur Region Tegernsee zum Ausdruck brachte, vereinen wir diese in den Zutaten unserer Drinks: Kräuter von der umgebenden Alm, mit Tegernseer Bier gespritztes sowie regionale Spirituosen finden sich im Bar-Menü wieder und zaubern den Geschmack des Umlands ins Glas. Leckere Kleinigkeiten begleiten die Drinks geschmacklich und runden Ihr Erlebnis in der NI BAR in Tegernsee kulinarisch ab. Unsere Signature Cocktails aus lokalen Zutaten servieren wir mit oder ohne Alkohol.



ÖFFNUNGSZEITEN

Wir freuen uns darauf, Sie zu folgenden Zeiten in unserer Rooftop Bar in Tegernsee zu begrüßen:

Montag – Donnerstag:	17 – 23 Uhr
Freitag & Samstag:	15 – 23 Uhr
Sonntag & Feiertag:	15 – 23 Uhr

Ganzjährig geöffnet

MEETING & EVENT SELIG TAGEN

... in Ihrem Seminarhotel in Bayern.

Lernen Sie unser Tagungshotel in Tegernsee für Konferenzen, Seminare und Events aller Art kennen. Auf rund 450 Quadratmetern und mit einer kleinen Außenterrasse gestalten wir gemeinsam den perfekten Rahmen für Ihre Veranstaltung. Ihnen stehen drei helle Seminarräume zur Verfügung, die alle über natürliches Tageslicht und flexible Techniklösungen verfügen – ideal für individuelle Set-ups und moderne Präsentationen.

EXKLUSIV TAGEN. ENTSPANNT GENIEßEN.

Ob kleines Get-together oder Veranstaltungen mit bis zu 120 Personen: Hier finden Sie ein Seminar- und Tagungshotel im idyllischen Umland von München, das geschäftliche Effizienz und persönliche Glückseligkeit harmonisch verbindet. Der gesamte Tagungsbereich kann exklusiv gebucht werden, sodass Sie Ihre Veranstaltung ganz nach Ihren Wünschen und Bedürfnissen gestalten können.

Das großzügige Foyer bietet Platz für exklusive kulinarische Angebote, entspannte Kaffeepausen oder stilvolle Aperitifs zwischen den Programmpunkten. Ergänzen Sie Ihr Event mit unserem Wellnessangebot am Tegernsee für eine rundum gelungene Auszeit.



FEEL THE BLISS! SPA MOMENTS

Wir laden Sie dazu ein, in Ihrem Wellnessurlaub in Tegernsee zur Ruhe zu kommen und sich mit neuer Energie aufzuladen. Schalten Sie bei unseren Anwendungen ab und finden Sie das, was Ihnen gerade guttut. Erleben Sie ausgiebige Saunagänge, erfrischen Sie sich in unserem Indoor-Pool, gönnen Sie sich eine entspannende Massage oder eine professionelle kosmetische Anwendung. Spüren Sie im Spa-Bereich unseres Wellnesshotels in Tegernsee das Wohlfühl im ganzen Körper und besinnen Sie sich mal wieder auf sich selbst.

EFFEKTIVE NATUR- KOSMETIK MIT TRADITION

In unserem Spa- und Wellnesshotel am Tegernsee verwöhnen wir Sie mit den hochwertigen Naturprodukten der Saint-Charles Apothecary. Basierend auf dem Wissen der Traditionellen Europäischen Medizin kombinieren sie Heilpflanzen, Aromaöle und natürliche Inhaltsstoffe für ein ganzheitliches Wohlfühlerlebnis.

DER WELLNESS- BEREICH UNSERES HOTELS:

- Indoor Swimming-Pool
- Zwei Saunen
- Dampfbad
- Zwei Ruheräume mit Außenfläche
- Drei Behandlungsräume
- Beauty- und Spa Behandlungen mit Saint Charles Produkten

ZUM SPA ANGEBOT





Caro & Selig, Tegernsee, Autograph Collection
Bahnhofstrasse 2 | 83684 Tegernsee
+49 8022 98200 | welcome@caroundselig.de
www.caroundselig.de

Alle Zutaten in dieser Speisekarte stammen aus zertifiziertem
& kontrolliertem biologischen Anbau (außer Wild) – DE-ÖKO-006