LIEBESBRIEF

NEU

- Ayurveda S. 4
- Orjola Well Fit Küche S. 36
- Safety First S. 37

Seite 4 - NEU „Ayurveda“
Ein gesunder Neubeginn im ...liebes Rot-Flüh

Seite 8 - „Seeblick“
Verheißungsvolle Seen Triologie

Seite 10 - „Gipfelglück“
Feuer und Flamme für die Gipfel im Tannheimer Tal

Seite 13 - „Aktiv im Sommer“
Per pedes oder mit dem E-Bike?

Seite 15 - „Köstliches Rezept
Franz Hubers „Gräner Zwiebelkuchen“

Seite 26 - „Brigitta´s Kräutergarten“
Kühlend und köstlich

Seite 31 - „Die Moderne F.X. Mayr Medizin“
Bleiben Sie gesund!

Seite 32 - „Unser Privileg Club“
Für alle, die etwas mehr möchten

Seite 34 - „Hochzeiten im ...liebes Rot-Flüh“
Ja, ich will das Besondere

Seite 36 - NEU „ORJOLA Well Fit Küche“
Mehr als nur guter Geschmack!

Seite 37 - AKTUELL „Safety First“
Mit Sicherheit ein sorgenfreier Sommer

und viele weitere interessante Themen
rund um unser ...liebes Rot-Flüh

Inhaltsverzeichnis

03 ..... Editorial
04 ..... **NEU** Ayurveda - Ein gesunder Neubeginn
08 ..... Seeblick
10 ..... Gipfelglück
12 ..... Pauschale “Sommerfrische”
13 ..... Aktiv im Sommer
14 ..... Köstlich “Kräutergarten”
15 ..... Köstlich “Gräner Zwiebelkuchen”
16 ..... Kulinarische Highlights
18 ..... Unsere Restaurants
20 ..... Cinderella Castle
22 ..... Orjola Spa
24 ..... Unsere Wellness Pauschalen
26 ..... Brigitta´s Kräutergarten
29 ..... Personal Yoga & Personal Fitness
30 ..... Pauschalen “F.X. Mayr Kur”
31..... Die moderne F.X. Mayr Medizin
32 ..... Privileg Club
33 ..... Unsere Gutscheinvielfalt
34 ..... Hochzeiten im ...liebes Rot-Flüh
36 ..... **NEU** Orjola Well Fit Küche
37 ..... **AKTUELL** Safety First
39 ..... Unsere Zimmer und Suiten
42 ..... Inklusivleistungen
43 ..... Gut zu Wissen

EDITORIAL

CHRISTOPH & ALEXANDER HUBER

Was uns antreibt

„Wer bin ich? Und wenn ja, wie viele?“ Mit diesem Philosophie-Bestseller hat Richard David Precht seine Leser sehr erfolgreich mitgenommen auf eine Reise zu den großen Fragen des Lebens. Und auch wir vom …liebes Rot-Flüh haben uns in den letzten Monaten große Fragen gestellt. Wer sind wir? Wer möchten wir sein? Wie viele Menschen stehen tagtäglich mit vollem Einsatz hinter dem, das uns antreibt? Und wie erreichen wir nachhaltig die Herzen all derer, die mit uns zu tun haben?

Bei der Erarbeitung unserer neuen Hotelphilosophie haben wir uns eingelassen auf einen Prozess, um all diese Fragen gemeinsam zu beantworten. Im Team. Das war uns besonders wichtig. Denn nur so finden wir unsere innere Mitte. Eine Philosophie, die nicht Theorie ist, sondern gelebte Praxis. Natürlich bildet sie eine Idealvorstellung ab. Aber sie ist umsetzbar und steht für ein Wir-Gefühl, das in Zukunft noch viel bewegen wird.

Was wir schriftlich festgehalten haben, wird in den kommenden Wochen und Monaten mehr und mehr spürbar. An vielen Ecken und Enden unseres Hotels. Im täglichen Miteinander. Aber auch mit dem vorliegenden Liebesbrief, der Ihnen schon heute die Möglichkeit gibt, sich ein wenig hineinzuträumen in all die Glücksgefühle, die Sie bei Ihrem nächsten …liebes Rot-Flüh Aufenthalt erwarten. Eines sei an dieser Stelle schon verraten: Es gibt viel Neues, auf das Sie sich freuen dürfen. Vom kompletten Re-Start und massiven Ausbau unseres Ayurveda-Angebotes über ein innovatives kulinarisches Angebot namens ORJOLA Well Fit Küche bis hin zu sommerlich-frischen Vorteilspaketen!

Viel Spaß beim Gustieren wünschen Ihnen,

Ihr Alexander Huber & Christoph Huber

EIN GESUNDER NEUBEGINN

Vieles, was in den letzten Monaten passiert ist, hat uns an unsere Grenzen gebracht. Körperlich und seelisch. Nun ist es an der Zeit für einen Neubeginn. Für bewusste Schritte hin zu mehr Achtsamkeit sich selbst gegenüber.

Um Sie bestmöglich dabei zu unterstützen, haben auch wir vom …liebes Rot-Flüh mit dem kompletten Re-Start unseres Ayurveda-Angebots die Weichen neu gestellt. Entstanden ist ein ausbalanciertes Programm an Treatments, Aktivitäten und kulinarischen Leckerbissen. Eine Melange, die das Beste verschiedener Welten und Traditionen in sich vereint. Wer es probiert, darf sich auf das Erwachen einer völlig neuen Lebenslust freuen. Nicht nur jetzt im Frühling!

AYURVEDA
VERJÜNGUNGSKUR

Vereinfacht ausgedrückt bedeutet Ayurveda Wissenschaft vom Leben oder Wissenschaft vom richtigen Leben. Sie entstand vor Tausenden Jahren in Indien. Mit Hilfe von Ayurveda kann es gelingen, einen guten Rythmus zwischen Arbeit und Ruhe zu finden. Eine Balance, die Körper und Geist nicht überlastet. Unser Ayurveda Arzt Herr Dr. Sajin Philip begleitet Sie in dieser Zeit im ...liebes Rot-Flüh und ist neben seinen beruflichen Qualifikationen vor allem ein guter Zuhörer. Auch Empathie, Hilfsbereitschaft und Freundlichkeit sind Eigenschaften, die unseren Ayurveda Arzt auszeichnen.

buchbar ab sofort bis 23. Dezember 2021
ab 7 Nächten

Leistungsumfang:

- 7 Übernachtungen mit ärztlich angeordneter individueller Küche nach Ayurveda.
- 1 ärztliche Dosha und Pulsdiagnose mit Dr. Philip Sajin
- 6 Ganzkörperbehandlungen (80 min) nach Ayurveda
- 2 Behandlung (50 min) nach Ayurveda
- 2 Personal Yoga
- 2 Personal Meditation
- Ärztliches Abschlussgespräch inkl. Empfehlung für Ihren Alltag
- Gruppenaktivitäten:
- Tägliche Morgengymnastik oder Aquajogging
- 1 geführte Wanderung
- Einschulung in unsere Fitnessgeräte
- 1 Arztvortrag zum Thema Ayurveda Medizin
- 1 Kochvortrag

Ayurveda PLUS:

- Jederzeit zugängliche Trinkbar mit Kräutertee und hauseigenem Quellwasser
- Bademantel und freie Benutzung der Wellnesseinrichtungen wie Sauna, Dampfbad, Whirlpool, Panorama-Fitnessraum, Hallenbad.
- Wasserkocher und Wärmflasche am Zimmer
- Ärztlicher Bereitschaftsdienst

auch buchbar
als **Kennenlernen-Angebot** für zwei Nächte
ab € 768,- pro Person und zwei Nächte

ab € 2.092,-

pro Person und 7 Nächte

ab € 2.274,- pro Person für 7 Nächte bei Einzelbelegung

AYURVEDA

inspired by love

Dr. Sajin Philip ist mehr als ein Arzt. Als Ayurveda-Spezialist bringt er seine Patienten zurück in eine gesunde Balance, die Körper und Geist nicht überlastet. Mit seinem Fachwissen und seiner Erfahrung hebt er als medizinischer Leiter das Ayurveda Angebot im …liebes Rot-Flüh auf ein völlig neues Niveau. Im Interview verrät Dr. Philip, worauf Sie sich bei *Ayurveda inspired by love* freuen dürfen.

Worin liegt die große Stärke von Ayurveda?

Dr. Sajin Philip: „Vereinfacht ausgedrückt bedeutet Ayurveda Wissenschaft vom Leben oder Wissenschaft vom richtigen Leben. Sie entstand vor Tausenden von Jahren in Indien, ist universell anwendbar, muss sich aber auch an die jeweilige Region anpassen. Eine Besonderheit liegt darin, dass Ayurveda uns dazu auffordert, auf unseren Körper und unseren Geist zu hören. Auf unsere eigenen Grenzen. Stressfaktoren, die auf Menschen wirken, gibt es schon lange. Aber das Problem „struggling to let go“ kennen wir heute besser denn je. Wir wissen genau, warum wir gestresst sind, aber wir finden keinen Weg, den Stress loslassen. Dieses Gewicht auf unseren Schultern macht uns auf Dauer krank. Wenn Sie Körper und Geist ohne ausreichende Pausen zu sehr belasten, werden Sie früher oder später den Preis dafür zahlen. Mit Hilfe von Ayurveda jedoch kann es gelingen, einem guten Rhythmus zwischen Arbeit und Ruhe zu finden. Eine Balance, die Körper und Geist nicht überlastet.“

Warum haben Sie das …liebes Rot-Flüh für Ihre neue Aufgabe entdeckt?

„Für mich ist das …liebes Rot-Flüh ein perfekter Ort, um Ayurveda anzubieten. Das Hotel verfügt über einen 5500 m² großen Spa-Bereich mit 17 Behandlungsräumen, verschiedene Saunatypen und Ruhezonen. Es liegt eingebettet in einer atemberaubenden Landschaft, wo Sie nach einer Behandlung die Seele baumeln lassen können. In Summe hat dieser Ort eine unglaubliche Kraft, Energie und natürliche Atmosphäre, die auch unser Ayurveda-Angebot inspiriert.“

Um welche Aspekte wird das Ayurveda-Angebot im …liebes Rot-Flüh nun erweitert?

„Schon seit 2002 bietet das …liebes Rot-Flüh Ayurveda-Massagen an. Jetzt heben wir das Angebot auf eine komplett neue Stufe, indem wir Ayurveda-Dosha-basierte Diagnosen und Pulsdiagnosen anbieten. Sobald ein Gast den Spa-Bereich betritt, kümmert sich ein Ayurveda-Berater um ihn und stellt exakte abgestimmt auf seinen Dosha-Typ einen Plan an Behandlungen, Aktivitäten und Ernährungstipps zusammen.

Das ist einzigartig. Außerdem wollen wir den Kräutergarten und das vorhandene Wissen um die Heilkraft der regionalen Kräuter integrieren und mit traditionellen Ayurveda-Weisheit kombinieren.“

Welche fixen Bestandteile gehören zu einem Ayurveda-Paket, das man im …liebes Rot-Flüh bucht?

„In einem ersten Schritt bieten wir ein 3- und ein 7-Tages-Programm an. Beide konzentrieren sich auf das allgemeine Wohlbefinden des Gastes. Die Programme beginnen mit einer detaillierten Beratung und Pulsdiagnose. Danach lassen wir unsere Gäste in verschiedene Ayurveda-Behandlungen, eine speziell zugeschnittene Ernährung sowie Aktivitäten wie Yoga, Pranayama und Meditationen eintauchen.“

Welche zusätzlichen Anwendungen kann man buchen?

„Unser Spa-Angebot umfasst individuelle Ayurveda-Behandlungen wie Abhyanga, Shiro Abhyanga, Pada Abhyanga, Mukha Abhyanga, Shirodhara, Prishta Abhyanga und Upanaha Sweda. Auch wer nicht am Wochenprogramm teilnimmt, kann jederzeit solche Behandlungen ausprobieren oder eine Dosha-Beratung bzw. Pulsdiagnose beim Ayurveda-Berater buchen.“

Welche Rolle spielt die Ernährung dabei?

„Ayurveda konzentriert sich grundsätzlich sehr stark auf die Ernährung. Ayurveda-Meister haben seit langer Zeit ein anderes Verständnis von Ernährung. Es unterscheidet sich grundlegend von herkömmlichen Ernährungskonzepten, die auf Kalorien und Allergien beruhen. Vielmehr geht es darum, das eigene Verdauungsfeuer (Agni) zu verstehen und danach zu essen. Hier im …liebes Rot-Flüh orientieren wir uns am traditionellen Ayurveda-Ernährungsprinzip. Während der Programme wird eine leicht verdauliche, warme und darmfreundliche Ernährung serviert. Gekonnt verfeinern werden wir sie mit regionalen, frischen Kräutern und Gewürzen.“

Wem kann Ayurveda helfen?

„Jeder, der bereit ist, gesund zu bleiben, wird Ayurveda als überaus bereichernd erleben. Vielleicht beginnt es damit, dass man einen Kräutertee oder eine Selbstmassage mit Sesamöl in seine Tagesroutine integriert. Der Schlüssel liegt darin, den ersten Schritt zu tun.“

Was zeichnet einen guten Ayurveda-Arzt aus?

„Nach meinem Verständnis muss ein guter Ayurveda-Arzt neben seinen beruflichen Qualifikationen vor allem ein guter Zuhörer sein. Auch Empathie, Hilfsbereitschaft und Freundlichkeit sind Eigenschaften, die einen Ayurveda-Arzt auszeichnen. Schließlich ist er nicht nur ein Arzt, sondern auch ein Heiler. Es geht darum, das Gleichgewicht der Patienten wieder herzustellen. Dabei kommt es nicht allein auf fundiertes Wissen an. Manchmal sind Intuition und Instinkt genauso wichtig.“

Dr. Sajin Philip wurde in Kerala geboren, das als Wiege des authentischen Ayurveda gilt. Er hat an der renommierten Universität Keralas studiert und entwickelte Ayurveda stets zeitgemäß weiter. Seit 2007 praktiziert er Ayurveda in Indien und im Ausland, zuletzt unter anderem in Slowenien, Deutschland und der Schweiz.

SEEBLICK

Verheißungsvolle Seen-Triologie

Wie glitzernde Farbtupfer markieren sie die i-Tüpfelchen einer Wanderung in den Tiroler Bergen: Gebirgsseen strahlen eine unglaubliche Ruhe aus und lassen uns die belebende Kraft des Wassers spüren.

Wer im Tannheiner Tal einen besonderen Sommertag in den Bergen genießen will, dem sei die Drei-Seen-Rundwanderung ans Herz gelegt. Was Sie hier erwartet? Wie der Name schon verrät, gleich drei Bergseen mit einem jeweils ganz eigenen Charakter.

Der Kleinste zuerst: die Lache

Der erste See, bei dem Sie auf dieser Rundwanderung die erhitzten Füße eintauchen und sich über eine erfrischende Wohltat freuen dürfen, ist die Lache. Sein Name bedeutet zwar „Pfütze“, aber immerhin ist er der Namensgeber der Lachenspitze, die sich unmittelbar daneben mit einer gewaltigen Felswand aufbaut. An schönen Tagen kann man ihr Spiegelbild auf der klaren Wasseroberfläche des Bergsees bestaunen. Doch auch wenn ein paar Wolken am 2.126 Meter hohen Gipfel hängen bleiben, zeigt sich ein beeindruckendes Naturschauspiel.

Hüttentipp:

Direkt oberhalb der Lache liegt die Landsberger Hütte, eingebettet zwischen spitzen Gipfeln, sattgrünen Berghängen und dem blau-schimmernden See. Das ist Postkartenidylle pur kombiniert mit guter regionaler Küche.

Der Tropfenförmige: Traualpsee

Gut 100 Höhenmeter unterhalb der Lache gelangt man zum Traualpsee, der von oben betrachtet wie ein frischer Tautropfen in der Landschaft liegt. Der Wanderweg führt direkt am See entlang und allein der Anblick des kristallklaren Wassers erleichtert jeden Schritt. Wer will, kann direkt am Wasser eine Rast einlegen und sich vom Ausblick verzaubern lassen.

Der Coole: Vilsalpsee

Der dritte im Bunde dieser terrassenförmig angelegten Seen-Trilogie ist der glasklare Vilsalpsee. Er liegt eingebettet inmitten eines Naturschutzgebiets, das mehr als 700 Pflanzenarten beheimatet. Außerdem ist der See ein wichtiger Brut- und Lebensraum zahlreicher Vögel wie Haubentaucher, Stockenten und Blässhühner. Wer nicht nur in die Natur, sondern buchstäblich in den auf 1.165 Metern gelegenen See eintauchen will, braucht etwas Schneid. Denn auch im Sommer hat der Vilsalpsee, der als einer der kältesten Badeseen Tirols gilt, nur um die 17 Grad. Aber keine Sorge: Auch eine gemütliche Bootsfahrt oder die Einkehr in einem der beiden Seerestaurants sorgen für Gänsehaut-Feeling!

Tourentipp:

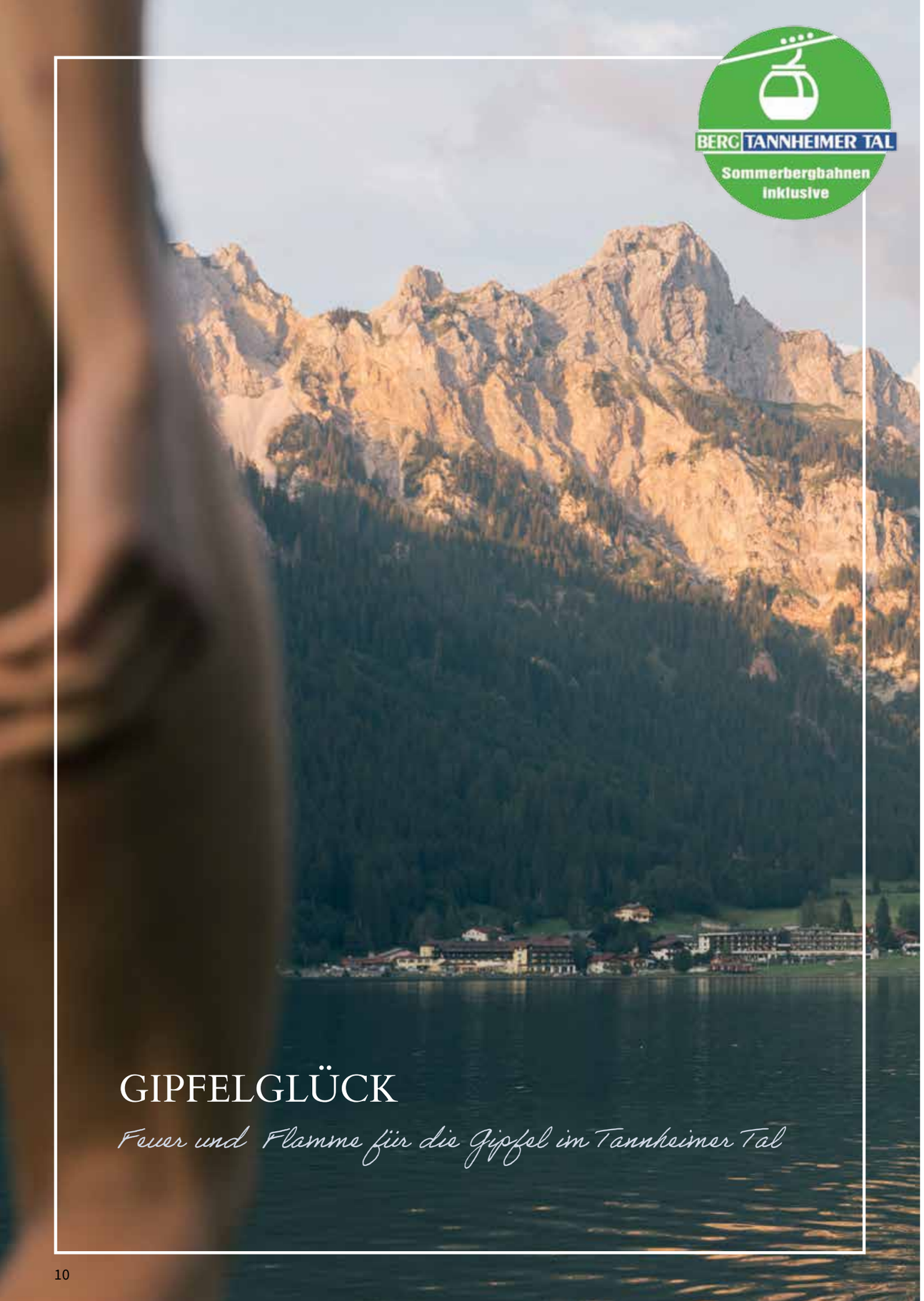
Die Drei-Seen-Rundwanderung startet in Tannheim mit einer Auffahrt der 8-Gondelbahn Neunerköpfle. Von der Bergstation geht es zum Gipfel des Neunerköpfles und dann auf dem Saalfelder Höhenweg (Nr. 421) bis zum blau-grünen Traualpsee, die Landsberger Hütte und den Vilsalpsee.

Gehzeit: ca. 5 Stunden

Schwierigkeitsgrad: mittelschwer

Höhenmeter bergauf 420 m

Höhenmeter bergab 1.100 m



GIPFELGLÜCK

Feuer und Flamme für die Gipfel im Tannheimer Tal

Wenn die Berge glühen

Ein von Menschenhand gemachtes Naturschauspiel setzt die Berge im Tannheimer Tal am 12. und 13. Juni wieder in Flammen.

Brennende Herzen, betende Hände, Kreuze oder Tauben. Es sind kunstvolle sakrale Feuerfiguren, mit denen die Einheimischen seit vielen Generationen zum Herz-Jesu-Fest die Gipfel im Tannheimer Tal in ein mystisches Licht tauchen. Der Anblick, der Menschen aus Nah und Fern in seinen Bann zieht, hat seinen Ursprung in der bäuerlichen Kultur. Markante Zeitpunkte im Jahreskreis wurden schon durch die Kelten mit Bergfeuern markiert. In Tirol haben sie zur Sonnenwende aber noch einen anderen Ursprung. 1796 suchten die Tiroler Stände göttlichen Beistand im Freiheitskampf gegen die Franzosen. Sie gelobten das Herz-Jesu-Fest jährlich feierlich zu begehen. Dieses Versprechen brachte zwar nicht den Sieg über Napoleon, doch der Brauch galt fortan als Zeichen des Zusammenhalts aller Tiroler, verschmolz mit den ursprünglichen Sonnwendfeuern und hat sich bis heute gehalten.

Unser Tipp:

Am Samstag, dem 12. Juni 2021, stehen die Berge um Nesselwängle und Grän in Flammen. In der folgenden Nacht brennen dann die Feuer in den Bergen um Jungholz, Schattwald, Zöblen und Tannheim.

Auf den Spuren der alten Salzstraße

Neugierig auf Wege, die spannende Geschichten erzählen? Dann wagen Sie entlang der alten Salzstraße einen Blick zurück in die Vergangenheit. In jene Zeit, als Salz ein wertvoller Rohstoff war, für den man viel Mühe in Kauf nahm. Im Tannheimer Tal blühte ab dem 15. Jahrhundert der Handel mit dem Salz aus Hall. Über den Fernpass bis Reutte, dann durch das Lechtal und weiter durchs Tannheimer Tal bis ins Allgäu führte die Route.

Eine der spektakulärsten Passagen der alten Salzstraße ist heute ein eindrucksvoller und abwechslungsreicher Themenwanderweg. Start ist in Nesselwängle, wo einst die Fuhrwerke Station machten und das kostbare Gut zwischengelagert wurde. Danach führt der Weg über idyllische Bergwiesen zum Gaichtpass, quert die Straße und passiert dann die malerische Gaichtschlucht hinunter in das Lechtal nach Weißenbach.

Gehzeit: ca. 1 ½ Stunden in eine Richtung, Rückfahrt ist bequem mit dem Bus möglich

Schwierigkeitsgrad: leicht

Krinnenspitze

Weite Wiesen und herrliche Ausblicke. Wer sich aufmacht zur 2001 Meter hohe Krinnenspitze, hat mehrere Aufstiegsmöglichkeiten, aber immer den vollen Genuss. Von der Bergstation der 2er-Sesselbahn aus führen drei Wege zum Gipfel: die steilen Gamsbocksteig und Alpenrosensteig und die einfachste Variante, der gemütliche Alpenrosenweg.

Am Gipfel angekommen, hat man einen gigantischen Ausblick nach allen Himmelsrichtungen. Nach Norden fällt die Krinnenspitze 800 Meter senkrecht ins Tal und in Richtung Haldensee ab. Die Südseite hingegen ist geprägt von besonnten Bergwiesenhängen.

Unser Sommer Special

SOMMERFRISCHE

buchbar vom 21. Mai bis 05. September 2021
ab 2 Nächten

Traumhafte Vorteile

- Inklusivleistungen gemäß Seite 42
- 1x erlebnisreiche Tretbootfahrt auf dem Haldensee
- 1x E-Bike leihweise für eine Tour durch das Tannheimer Tal
- kostenlose Nutzung unserer Tennisfreiplätze samt Ausrüstungsverleih (Platzreservierung erforderlich)
- Wir schenken Ihnen für jede Nacht € 10,- für ORJOLA Spa Wunschanwendungen Ihrer Wahl: z.B. 2 Nächte: € 20,- | 3 Nächte: € 30,- | 4 Nächte: € 40,-
- Sport, Spaß und vieles mehr laut unserem Wochenprogramm

Ab einer Buchung von **7 Nächten** erhalten Sie die **letzte Nacht von uns geschenkt**

Zimmertyp	**ab 2 Nächte**
Premium Doppelzimmer	ab € 309,- pro Person und 2 Nächte
Premium Suite	ab € 419,- pro Person und 2 Nächte

Zimmertyp	**7 = 6 Nächte**
Premium Doppelzimmer	ab € 937,- pro Person und 7 Nächte
Premium Suite	ab € 1.264,- pro Person und 7 Nächte

PER PEDES ODER BIKE?

Hauptsache raus in die Natur!

Hier die besten Tipps für E-Biker und Familien.

Sattgrüne Wiesen, ein grandioses Bergpanorama und ein Akku, der dafür sorgt, dass man all das auch als Nicht-Rad-Profi perfekt auskosten kann. E-Biken eröffnet sportlichen Naturliebhabern völlig neue Möglichkeiten. Speziell das Tannheimer Tal gilt als Eldorado für Bike-Fans. Aber wer die Wahl hat, tut sich mitunter schwer zu entscheiden, womit er starten soll. Deshalb hier von uns ein Insider-Tipp für eine mittelschwere E-Bike-Tour zum Höfersee: Starten können Sie direkt vom Hotel weg. Sie fahren auf dem Höhenweg Richtung Tannheim bis nach Neu Kienzen, dann durchs Dorf bis zur Gabelung vor dem Älpeler Bach. Hier bitte rechts halten und weiter auf dem Forstweg hinauf zum Höfersee. Dieser liegt abseits der Strecke (über eine rund 200 m lange Sackgasse erreichbar) malerisch im Wald. Doch der Abstecher lohnt sich! Umgeben von Almwiesen, weidenden Kühen und einem traumhaften Bergpanorama lädt das kristallklare Wasser zum Entspannen und Abkühlen ein. Von dort zurück geht's über einen gut ausgebauten Schotterweg Richtung Zöblen.

Eintauchen. Hochsteigen. Abfahren.

Wenn Sie mit Kindern unterwegs sind, haben wir ebenfalls ein paar wertvolle Tipps für Sie. Denn auch wenn die Kleinen die meiste Zeit des Jahres echte „Gewohnheitsliebhaber" sind, wollen sie doch im Urlaub eines: Abwechslung! Und die ist im Tannheimer Tal garantiert. Hier können Familien frei zwischen Berg- und Seeerlebnissen wählen. Abkühlung verspricht das Freibad „Wasserwelt Haldensee", wo die Kids mit vollem Anlauf oder über eine 50 Meter lange Wasserrutsche ins erfrischende Nass eintauchen.

Wer höher hinaus will, ist im Hochseilgarten in Nesselwängle bestens aufgehoben. Acht Parcours in unterschiedlichen Schwierigkeitsgraden machen die Anlage zu einem einmaligen Erlebnis für große und kleine Kraxelfreunde. Angefangen vom einfachen Einsteigerparcours bis hin zum Parcours „Köllenspitze" mit einer maximalen Höhe von 17 Metern bietet der Kletterwald für jeden die passende Herausforderung. Lange im Erinnerungstagebuch gespeichert bleibt garantiert auch ein „Flug" mit dem Flying Fox, bei dem Mutige an zwei über 100 m langen Seilbahnen über eine wunderschöne Lichtung sausen.

Tricks auf dem Mountainbike lernen, Pumptrack fahren und erste Trails im Tannheimer Tal erkunden? Das geht auch schon für junge Biker. Wer noch etwas Übung braucht, kann sich beispielsweise bei der Bikeschule Alpstern wertvolle Tipps holen. Hier lernen Einsteiger spielerisch verschiedene Fahrtechniken und können auf Parcours mit Wellen, Wippen und Treppen oder im Mikado-Labyrinth ihre Bike-Skills erweitern. Das macht Spaß und fördert das Gleichgewicht!

KÖSTLICH

Aromatische Kräuterküche für Kenner

Kräuter sind wahre Sonnenanbeter. Nie schmecken sie besser als im Sommer. Frisch aus dem …liebes Rot-Flüh Kräutergarten.

Löwenzahn ist ein klassischer Frühlingsbote. Oregano verbreitet sofort südliche Lebensfreude. Und Minze erfrischt uns allein durch ihren Geruch. Ohne Kräuter aus dem hauseigenen Kräutergarten geht in der Küche des …liebes Rot-Flüh gar nichts. Mit viel Wissen und Erfahrung eingesetzt zelebriert das Küchen-Team hier die enorme Vielfalt an regionalen Kräutern. Kreativ bespielt es die gesamte Klaviatur ihrer Aromen und überrascht seine Gäste dabei immer wieder aufs Neue.

Auch Christoph Huber ist sich sicher: „Je höher die Qualität der Küchenkräuter, umso einmaliger das Geschmackserlebnis." Aber was macht die Qualität von Kräutern aus? Was brauchen sie, um ihr unverwechselbares Aroma zu bilden? Und warum spielen heimische Kräuter auch in der Ayurveda-Küche eine so wichtige Rolle?

Eines vorweg: Der richtige Standort und das richtige Timing bei der Ernte sind bei Kräutern essenziell. Aber es braucht auch jemanden, der ein Gespür für die Pflanzen mitbringt und sie liebevoll umsorgt. Im …liebes Rot-Flüh ist das seit Jahren Brigitta Huber.

Frische ist ebenfalls ein Qualitätskriterium. Ebenso wie die Entscheidung darüber, wann die Würzkräuter in den Topf kommen. Und last but not least sind Kräuter viel mehr als natürliche Geschmacksträger. Seit Jahrtausenden werden sie als Heilmittel angewandt. Speziell in der Ayurvedischen Küche spielen Kräuter und Gewürze eine tragende Rolle. Wer jetzt ausschließlich an „Weitgereistes" wie Kurkuma oder Kardamon denkt, irrt. Denn im Ayurveda heißt es, die höchste Heilkraft haben jene Lebensmittel, die in der Region wachsen, weil sie vom Körper leichter verstoffwechselt werden. „Aus diesem Grund haben wir gemeinsam mit unserem Ayurveda Arzt Dr. Philip eine Reihe neuer Gerichte entwickelt, die durch ihre Kombination von indischen und europäischen Gewürzen spannende Geschmackserlebnisse garantieren", erzählt Christoph Huber. Ob Rosmarin, Thymian, Pfefferminze, Kümmel, Löwenzahn und Safran oder Bärlauch, Holunder und Zitronenmelisse – freuen Sie sich auf eine aromatische Vielfalt, die nicht nur glücklich, sondern auch gesund macht!

Tipp: Wer den guten Geschmack von Kräutern länger erhalten will, muss sie richtig lagern. Am besten wickeln Sie frisch geerntete Kräuter sofort in ein feuchtes, kaltes Tuch und platzieren dieses im untersten Kühlschrankfach.

Gräner Zwiebelkuchen

4-6 Personen | 40" | Leicht

320 g Mehl
160 g Butter
100 g Topfen passiert
2 Eidotter
Prise Salz
Mehl für die Arbeitsfläche
500 g Zwiebeln in feinen Streifen
150 g Bauchspeck in Streifen geschnitten
1 Bund Jungzwiebeln
1/2 Lauchstange
8 EL Olivenöl
5 Eier
250 ml Sauerrahm
100 g Gräner Bergkäse gerieben
Salz
Pfeffer
Muskatnuss
Butter für die Form

Für den Teig Mehl mit Butter, Topfen, Dotter und einer Prise Salz vermengen und rasch zu einem glatten Teig verkneten. In Klarsichtfolie hüllen und einige Stunden im Kühlschrank rasten lassen. Die Zwiebeln in Scheiben schneiden und in einer Pfanne mit heißem Öl unter ständigem Rühren hell anschwitzen den Speck dazugeben und mit anschwitzen, vom Feuer nehmen und auskühlen lassen. Das Backrohr auf 190°C vorheizen, die Kuchenform mit Butter ausstreichen. Dann den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche messerrückendick ausrollen und die Form so damit auslegen, dass der Teig ca. 2 cm über den Rand steht. Zwiebeln und Speck gleichmäßig darauf verteilen.

Für den Überguss die Eier mit Obers verquirlen. Den Lauch in Ringe schneiden und gemeinsam mit dem geriebenen Käse einrühren. Masse mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen und über die Speckzwiebeln gießen. Den Teigrand zwischen Daumen und Zeigefinger zu einer Wulst formen und alles im Rohr ca. 35 Minuten backen. Herausnehmen und vor dem Anschneiden 10 Minuten rasten lassen.

Alternativ den Teig zuerst blind backen, so wird der Kuchen knuspriger. Dafür den Teig mit einer Gabel mehrmals stupfen, mit Backpapier belegen und dieses mit getrockneten Bohnen bedecken. Etwa 8 Minuten backen, Bohnen und Papier entfernen und wie beschrieben füllen.

Urlaubsfeeling zum Nachkochen

Das Rezept stammt aus dem neuen Kochbuch „Nische kocht" von Senior Chef Franz J. Huber. Es ist eine genussvolle Sammlung seiner Lieblingsrezepte, die er in jahrelanger Feinarbeit perfektioniert hat. Und eine Liebeserklärung an die Geschmäcker und Düfte seiner Kindheit. Verständlich und leicht nachzukochen liefert es Rezepte für 150 traditionelle und altösterreichische Gerichte. Ein Muss für alle Liebhaber der heimischen Küche! Erhältlich ist das Buch ab Sommer in unserem Dorfmarkt'l.
Jetzt vorbestellen!

KULINARISCHE HIGHLIGHTS

Reine Geschmackssache

Wonach Urlaub im …liebes Rot-Flüh schmeckt? Vor allem nach Vielfalt!

Ob Leichtes, Traditionelles oder Experimentierfreudiges – wir haben uns die vielen verschiedenen Wünsche unserer Gäste zu Herzen genommen und ein Angebot geschaffen, das keine „entweder-oder"-Entscheidungen verlangt, sondern bewusst darauf Rücksicht nimmt, dass Genuss eine höchst individuelle Angelegenheit ist.

Kulinarischen „Einheitsbrei" sucht man deshalb im …liebes Rot-Flüh vergeblich. Stattdessen lässt man Genießern die Qual der Wahl. In Summe stehen Ihnen vier Restaurants offen. Gourmetpension-Gäste dürfen sich auf ein abwechslungsreiches kulinarisches Angebot freuen, das sich von verschiedensten europäischen und asiatischen Ländern inspirieren lässt. Abends wird im „La Cascata nobile" ein 5-Gang-Wahlmenü serviert. Neu ist, dass sich Genießer als Alternative für ein vegetarisches oder ein leichtes ORJOLA-Wellfit-Menü entscheiden können. Letzteres orientiert sich an den Vorgaben einer ausgewogenen, aber kalorienreduzierten Küche im Sinne von Functional Eating. Figurbewusst schlemmen können unsere Gäste natürlich auch beim Panorma-Frühstück im „Leonardo da Vinci".

Das Erlebnisrestaurant „Via Mala" wiederrum gleicht einer besonderen Bühne, in der die traditionelle Alpenküche der absolute Star des Abends ist.

Wer Lust verspürt, in kulinarischer Hinsicht einen Abstecher in mediterrane Gefilde zu unternehmen, ist im eleganten „Grotto Valle Pino" genau richtig. Das Restaurant zelebriert gekonnt die Küchen des Mittelmeerraums, gewürzt mit zeitgenössischen internationalen Einflüssen.

Und last but not least dürfen sich echte Feinspitze einen Besuch des Gourmetrestaurants „Bruno's" nicht entgehen lassen. Küchenchef Sven Hellwig kreiert hier gemeinsam mit seinem Team je nach Saison eine exklusive 9 bis 14-Gänge Sinfonie, die verzaubert.

UNSERE RESTAURANT VIELFALT

Gourmetrestaurant „Bruno's“

Im Signature Restaurant unseres Küchenchefs Sven Hellwig, mit seiner kunstvollen Raumdecke – geschmückt mit 16 Aposteln - können Sie sich auf eine haubenverdächtige Küche freuen. Zusammen mit seinem Team kreiert er eine Menüsinfonie, die ihresgleichen sucht. Tiroler Spezialitäten im neuen Kleid mit Geschmackserlebnissen, die überraschen. Wir empfehlen eine Tischreservation im Voraus, die Anzahl der Sitzplätze ist limitiert.

Erlebnisrestaurant „Via Mala“

Ein Restaurant wie ein kleiner Dorfplatz. Eine Kulisse, die der Schweizer Via Mala Schlucht nachempfunden ist. Wo es zwischen Wänden aus echtem Gletscherstein blitzt, donnert und sogar einen kleinen Wasserfall gibt. Dazwischen urige Stuben, die Gemütlichkeit garantieren. Ob zu zweit oder im größeren Kreis. Hier genießen Sie traditionelle Alpenküche – von den bekannten „Kas'spatzen“ über das „Via Mala Reindl“ bis hin zum unvergesslich köstlichem Kaiserschmarrn.

Mediterranes Restaurant „Grotto Valle Pino“

Genießen Sie den Mittagsbrunch im "Grotto Valle Pino" und am Abend knusprige Pizza, hausgemachte Pasta mit Tomatensauce und einem Hauch von Basilikum, einen gegrillten Fisch mit Thymian oder ein gut gelagertes Fileto di Manzo auf dem Grill zubereitet. Das kulinarische Angebot im eleganten Restaurant „Grotto Valle Pino“ ist inspiriert von mediterraner Leichtigkeit und zeitgenössischer internationaler Küche. Lassen Sie sich von der Vielzahl unseres Angebots liebevoll verwöhnen. Und freuen Sie sich auf erstklassige Gerichte, die frischen Zutaten eine besondere Bühne bieten.

Feinschmecker Restaurant „La Cascata nobile“

Das „La Cascata nobile“ steht für ein abwechslungsreiches kulinarische Angebot der Spitzenklasse. Jeder Gang ist ein kleines Meisterwerk. Erstklassiger Service eine Selbstverständlichkeit. Am Abend servieren wir hier ein 5-Gang Wahlmenü, gerne auch vegetarisch und begleitet von harmonisch abgestimmten Weinen.

Öffnungszeiten werden im Wochenprogramm ausgeschrieben. Sollten Sie in einem unserer à la carte Restaurants („Via Mala“, „Grotto Valle Pino“ oder „Bruno's“) speisen, erhalten Sie eine Gutschrift von € 20,- pro Person und € 8,- pro Kind, bei einer Buchung mit Gourmetpension.

CINDERELLA CASTLE

ein Ort zum Träumen

In dieser weitläufigen, wunderbar ruhigen Welt aus Wasser, Dampf, Wärme und Licht finden Sie Ihren ganz persönlichen Lieblingsplatz. Schweben Sie über dem Wasser. Entdecken Sie das Gefühl der Schwerelosigkeit, das Körper und Seele wieder in Einklang bringt.

Es ist kein Zufall, dass das …liebes Rot Flüh seit über 20 Jahren zu den besten Wellnesshotels der Alpen zählt. Großzügige 5.500 m² mit verschiedensten Pools, Whirlpools und Saunen schaffen eine luxuriöse Landschaft des Wohlbefindens. Nehmen Sie sich Zeit, diese zu entdecken!

- Sporthallenbad täglich ab 7:00 Uhr geöffnet
- ganzjährig beheizter Außenpool mit Energiewasser
- große Liegewiese zum Sonnen und Entspannen
- sprudelnde Whirlpools im Innen- und Außenbereich
- Neuer Wellnessbereich mit Infrarot-Sole Sauna, finnischer Sauna und Erlebnisdusche
- Alchemistenbad
- Astral-Dampfbad
- Rittersauna
- Infrarotwärmekabine
- tägliche Themenaufgüsse
- erfrischender Eisbrunnen
- gemütliches Kaminzimmer mit beheizten Wasserbetten und Ruheliegen mit Poolblick
- großzügige Ruheräume, teilweise mit Blick auf den Garten
- stilvolle Themen-Behandlungsräume für traditionelle und fernöstliche Anwendungen

Genießen Sie jeden Augenblick bei einer traditionellen oder fernöstlichen Anwendung im „Orjola Spa“. Und schöpfen Sie neue Kraft und Lebensenergie. Das „...liebes Rot-Flüh“ ist ein Vorreiter im Bereich Wellness und in der Entwicklung von tiefgreifenden, berührenden und hochwirksamen Anwendungserlebnissen. Entstanden aus den Quellen, dem Wissen und der Erfahrung von unterschiedlichen Behandlungen für Körper, Geist und Seele aus Ost und West. Das ist unsere Vision für Sie, die im ORJOLA - Spa Wirklichkeit wird!

- traumhaftes “Orjola Spa” und Beauty mit Spa-Rezeption
- einladendes Ayurveda Zentrum geführt von unserem Ayurveda Arzt Dr. Sajin Philip
- F.X. Mayr-Anwendungen mit Kurarzt und Anwendungspackages
- Skiv Vital Programm zur Verjüngung des Hautbildes
- Hochwertige Produkte von Dr. Babor und Dr. Babor PRO und Skin Vital
- Beratungszentrum
- Tee-Lounge
- Partnerkabine für romantische Paarbehandlungen
- 17 stilvolle Themen-Behandlungsräume für traditionelle und fernöstliche Anwendungen
- vitalisierendes Fitnesszentrum
- tägliches Yoga und Fitness Programm
- Personal Yoga und Personal Training
- asiatischer Ruheraum im Orjola Spa mit Steinplatten und Wasser für noch mehr Wohlbefinden
- hauseigener Kräutergarten mit 300 verschiedenen Kräutern

Buchen Sie jetzt Ihre Wunschbehandlung online in unserem **Orjola Spa Online Shop:**

Unsere Wellness Pauschalen

ORJOLA SPA BREAK

Tauchen Sie ein in unsere Entspannungs- und Wasserwelten und lassen Sie sich verwöhnen. In unserem Orjola SPA Bereich erfahren Sie ganzheitliche Wohlfühlerlebnisse und erhalten zudem einen Rabatt von 15% auf die Zimmerrate.

Traumhafte Vorteile:

- -15% Rabatt auf die Zimmerrate
- Generell enthaltene Leistungen inbegriffen S. 42
- 1 Beratungsgespräch - Unser erfahrenes Team aus kompetenten, medizinischen Therapeuten und Fachkräften setzt alles daran, gemeinsam mit Ihnen die “richtigen” Treatments zu finden, die Ihr persönliches Wohlbefinden am besten steigern.
- Wir schenken Ihnen für jede Nacht € 10,- für ORJOLA Spa Wunschanwendungen Ihrer Wahl, z.B. 4 Nächte: € 40,-

buchbar zu folgenden Terminen:
06. Juni und 11. Juni 2021, 20. Juni und 25. Juni 2021
27. Juni und 02. Juli 2021,
19. September und 24. September 2021,
26. September und 01. Oktober 2021
07. November und 12. November 2021,
14. November und 19. November 2021
ab einem Aufenthalt von 4 Nächten

ab € 526,00
pro Person und 4 Nächte

GLÜCKSMOMENTE

Unsere Pauschale für eine kurze Auszeit. Lassen Sie sich märchenhaft verwöhnen und genießen Sie himmlische Kulinarik & Wellness.

Traumhafte Vorteile:

- Generell enthaltene Leistungen inbegriffen S. 42
- Ein 3-Gänge-Genussmenü in einem unserer á la carte Restaurants (Reservierung erforderlich)
- Wir schenken Ihnen für jede Nacht € 10,- für ORJOLA Spa Wunschanwendungen Ihrer Wahl, z.B. 2 Nächte: € 20,- | 3 Nächte: € 30,- | 4 Nächte: € 40,-

buchbar zu folgenden Terminen:
buchbar ab sofort bis 23. Dezember 2021
ausgenommen Feiertage
für 2 bis 4 Nächte

ab € 309,00
pro Person und 2 Nächte

PARTNERNESS

Sparen Sie bei den PartnerNess Wochen bis zu 30%

Traumhafte Vorteile:

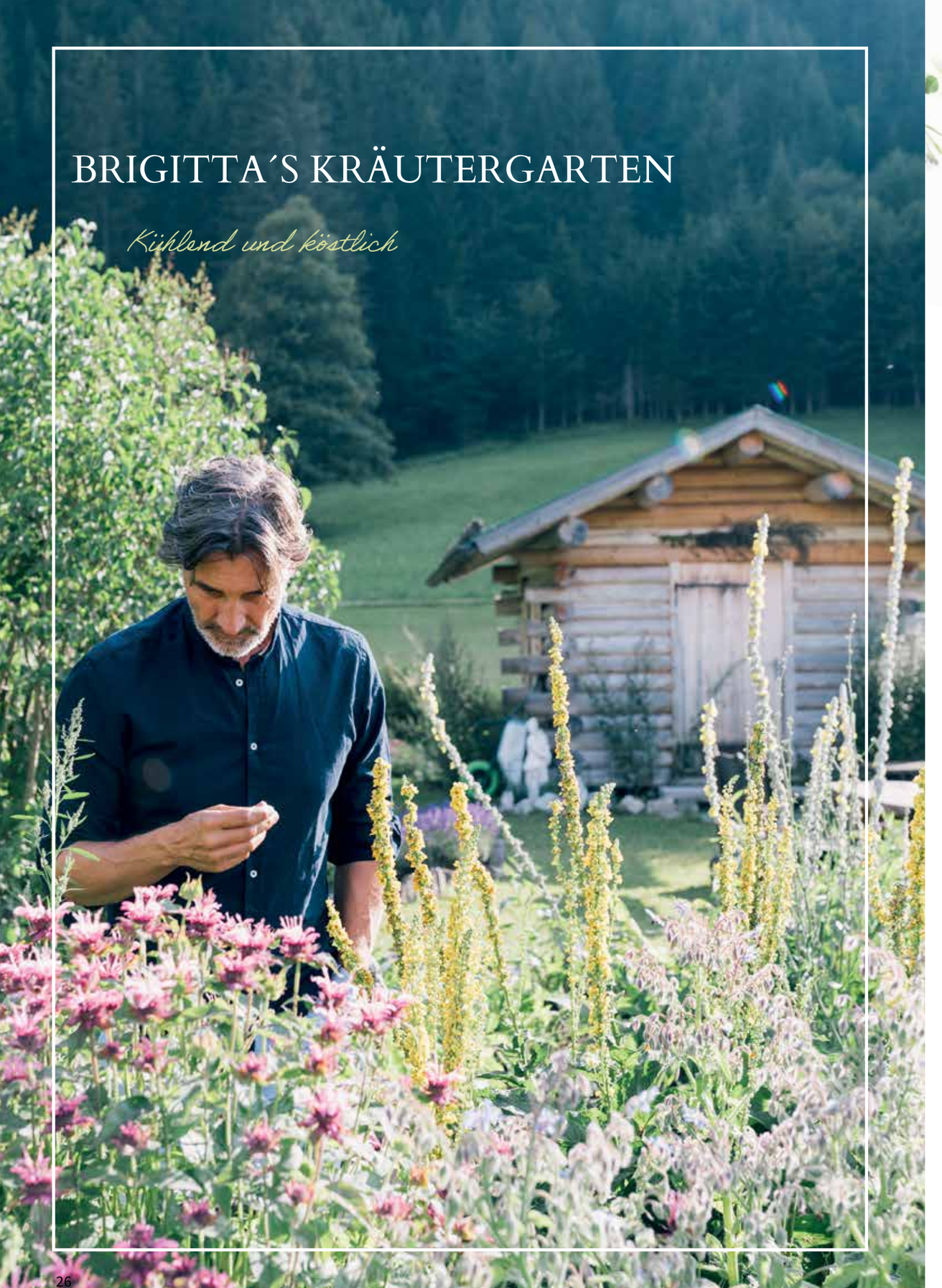
- Generell enthaltene Leistungen inbegriffen S. 42
- 1x Tiroler Abend mit typisch Tiroler Schmankerl
- 1x mediterranes Abendmenü
- 1x Aperitif Empfang mit der Seniorchefin Sonja Huber
- Wir schenken Ihnen für jede Nacht € 10,- für ORJOLA Spa Wunschanwendungen Ihrer Wahl, z.B. 5 Nächte: € 50,- & 7 Nächte: € 70,-

buchbar zu folgenden Terminen:
13. bis 20. Juni 2021
12. bis 19. September 2021 & 21. bis 28. November 2021
für 5 oder 7 Nächte - Anreise Sonntag

ab € 1.095,00
für 2 Personen und 5 Nächte

BRIGITTA´S KRÄUTERGARTEN

Kühlend und köstlich



So schön und kostbar sie auch sind: Heiße Sommertage können für Herz, Kreislauf und unsere Haut eine Herausforderung sein. Hilfe kommt aus Brigitta's Kräutergarten, wo Minze, Zitronenmelisse, Frauenmantel und viele weitere Heilpflanzen die Zutaten für erfrischende Getränke, leichte Sommerkost und sanfte Abkühlung liefern.

Die erste und wichtigste Regel an heißen Sommertagen lautet: Viel trinken! Aber Wasser pur ist auf Dauer kein großer Gaumenkitzel. Wie man raffiniert Geschmack rein bringt und welche anderen Kräuter im Sommer eine wahre Wohltat für unseren Körper sind, verrät uns Brigitta Huber. Sie hat im … liebes Rot-Flüh mit Heil- und Würzkräutern ein grünes Paradies angelegt, das sie liebevoll hegt und pflegt.

Hier ihre 3 Tipps, um auf gesunde Art und Weise an heißen Tagen einen kühlen Kopf zu bewahren.

Minze? Im Sommer ein Muss!

Es ist kein Zufall, dass Pfefferminztee in vielen arabischen Ländern das Nationalgetränk schlechthin ist: Denn das in der Minze enthaltene Menthol kühlt und weitert die Gefäße, wodurch die Hitze leichter zu ertragen ist. Auch in der Traditionellen Chinesischen Medizin, wo man Lebensmittel nach ihrer „thermischen Wirkung" einteilt, gilt die Pfefferminze als Hilfsmittel, das den Körper von innen kühlt. Wer im Sommer nicht so gerne zu Tee greift, findet in selbstgemachtem Pfefferminzsirup eine erfrischende Alternative. Zuckerfrei und ebenso köstlich schmeckt ein Beeren-Minz-Wasser, bei dem Sie einfach einen großen Krug Wasser je nach Saison mit Erdbeeren, Himbeeren oder Ribiseln sowie Minze und eventuell etwas Lavendel anreichern. Einfach ein paar Stunden aromatisieren lassen und schon ist das dekorative Erfrischungsgetränk fertig.

Zitro-frische Melisse

Ein echtes Sommer-Highlight aus dem Kräutergarten ist die Zitronenmelisse. Wie der Name verrät punktet sie – etwa bei der Zubereitung von Eistee – mit ihrem erfrischend-zitronigen Geschmack. Ihr Aroma passt außerdem zu Salaten sowie süßen und herzhaften Quarkspeisen, Gelees und Soßen.

Frühlingsfrische Haut dank Frauenmantel

Morgens kann man an den Blatträndern des Frauenmantels glitzernde Perlen bestaunen. Dabei handelt es sich nicht um Tau, sondern um von der Pflanze verdunstetes Wasser. Es enthält alle Wirkstoffe des Frauenmantels in konzentrierter Form. Dazu gehören Gerbstoffe, die straffend wirken, sowie Proanthocyanidine, die ein echter Jungbrunnen für unsere Haut sind. Die Blätter des Frauenmantels wie eine Maske flach aufs Gesicht gelegt, wirken außerdem wunderbar kühlend!

PERSONAL FITNESS

Sie haben individuelle Ziele, persönliche Wünsche oder suchen Linderung für Beschwerden? Unser Personal Fitness Trainer Bojan bietet Ihnen persönliche, individuelle und private Betreuung durch körperlichen und mentalen Einsatz. Mit angenehmem Trainieren im kleinen Rahmen und mit viel Persönlichkeit begleitet er Sie zu Ihren Zielen.

Vorteile:

- Professionelle Einzelberatung
- Fachkundige Betreuung
- Individuelles Programm für Ihre Wünsche und Ziele
- Persönlicher Ansprechpartner und Erreichbarkeit bei Fragen
- Freude und Spaß am Trainieren

Teilen Sie uns Ihre Wünsche und Ziele mit.
Gern gestaltet Bojan für Sie ein persönliches Training

Dauer ca. 50 Minuten .....€ 79,–

PERSONAL YOGA

Mit unserem Private Yoga profitieren Sie von individuell auf Sie abgestimmten Übungs-Einheiten, die Sie gemeinsam mit einem unserer professionellen YogalehrerInnen oder -Lehrer erarbeiten. Es spielt für uns keine Rolle, ob Sie Anfänger sind, Ihre Skills erweitern möchten oder einfach Ihren Geist zur Ruhe bringen möchten. Ganz nach Ihren Bedürfnissen und Wünschen gestalten wir Ihre individuelle Yogastunde. Genießen Sie zudem entspannende ayurvedische Ölmassagen oder unser vielseitiges Spa-Angebot im „Cinderella Castle“.

Teilen Sie uns Ihre Wünsche und Ziele mit.
Gerne gestalten wir mit Ihnen Ihre persönliche Yogastunde.

Dauer ca. 50 Minuten .....€ 79,–
Dauer ca. 80 Minuten ..... € 129,–

Bei zwei Personen verrechnen wir einen Aufpreis von € 40,- für die Dauer.

Unser Tipp

REFRESHERWOCHE

nach der Modernen F.X. Mayr Medizin - 7 Nächte

Leistungsumfang:

- 7 Übernachtungen mit ärztlich angeordneter individueller Küche nach F.X. Mayr
- 1 Erstuntersuchung
- 3 ärztliche manuelle Bauchbehandlungen nach F.X. Mayr
- 3 Heublumenleberwickel im Wasserbett
- 1 Schlussuntersuchung mit Ernährungsberatung
- 1 Spezialmassage nach Verordnung
- 1 Fangobehandlung
- 1 Mukabhyanga—Ayurveda Gesichtsmassage

Gruppenaktivitäten:

- Tägliche Morgengymnastik oder Aquajogging
- 1 geführte Wanderung
- Einschulung in Fitnessgeräte
- 1 Arztvortrag zum Thema Moderne F.X. Mayr Medizin
- 1 Kochvortrag

Täglicher salinischer Morgentrunk von Bittersalz. Jederzeit zugängliche Trinkbar mit Kräutertee und hauseigenem Quellwasser. Kurbeginn Montag (Anreise Sonntag), Mittwoch (Anreise Dienstag) oder Freitag (Anreise Donnerstag)

Unser F.X. Mayr PLUS für Sie:

- jederzeit zugängliche Trinkbar mit Kräutertee und hauseigenem Energie - Quellwasser
- 1 Handtuch für Ihren Leberwickel am Abend
- 1 Dose Bittersalz inklusive Anleitung
- Wasserkocher und Wärmeflasche am Zimmer
- Basentabletten

Inklusivpreise pro Person ab € 1.890,-

in unserer Premium Superior Doppelzimmer ohne Einzelzimmerzuschlag

Für ein optimales Ergebnis empfehlen wir Ihnen eine Kur von zwei Wochen - ab € 3.479,-

DIE MODERNE F.X. MAYR MEDIZIN

Bleiben Sie gesund!

Noch immer assoziieren viele Menschen die „F.X. Mayr-Kur“ mit trockenen Semmeln und ein paar Löffelchen Milch. Doch in den letzten Jahren haben sich die Diagnose, Therapie und begleitenden Maßnahmen deutlich weiterentwickelt, sodass diese Kur in der modernen Medizin immer mehr Bedeutung erlangen.

Auch wissenschaftliche Literatur wie „Der Darm, das zweite Gehirn“ von Prof. Emeran Mayer, „Der kluge Bauch“ von Michael Gershon oder der Sachbuch-Bestseller „Darm mit Charme“ von Giulia Enders bestätigen im Wesentlichen die Gedanken von Dr. Franz Xaver Mayr, der im Verdauungstrakt die Wurzel für Gesundheit und Wohlbefinden sah.

Die moderne F.X. Mayr Medizin beruht auf den fünf Grundsäulen

- Schonung in Form von Fasten, das nichts mit Hungern zu tun. Tee, Milch, Joghurt oder ähnliches, Semmel, Knäckebrot oder Müsli, milde Ableitungsdiäten mit Gemüse werden als Darmschonungsprogramm vom Arzt individuell verordnet
- Säuberung durch Einnahme von Bittersalz und manuellen ärztlichen Bauchbehandlungen
- Schulung
- Substitution zur Behebung von Mangelzuständen mit Hilfe von Spurenelementen und Vitaminen
- Seelische Entspannung

Besonders wirksam ist die Moderne Mayr Medizin bei chronischen Gesundheitsstörungen wie Gastritis, Refluxkrankheit, Pankreatitis, Obstipation, Reizdarm oder Nahrungsmittelintoleranzen. Auch viele andere Beschwerden wie Rheuma, Bluthochdruck, Herzinsuffizienz, Hautkrankheiten, Wirbelsäulen- und Gelenkbeschwerden, Migräne, Allergien oder gynäkologische Krankheiten können dadurch einen Heilungsimpuls erfahren. Als regelmäßige Gesundheitsvorsorge ist die moderne Mayr Medizin in ihrer Wirksamkeit nicht zu übertreffen!

PRIVILEG CLUB

Allen Stress hinter sich lassen, in die Wellnesswelt eintauchen, Körper und Geist verwöhnen und dabei auch noch sparen. Werden Sie jetzt Mitglied in unserem Privileg Club und sichern Sie sich tolle Vorteile:

PRIVILEG CLUB-MITGLIEDSCHAFT

Als Privileg Clubmitglied erhalten Sie laufend wertvolle Tipps und Anregungen in Sachen Gesundheit, Lebensfreude, Sport und Freizeit. Darüber hinaus haben Sie ein bevorzugtes Buchungsrecht und je nach Buchungslage werden Ihnen besondere Privileg Club Angebote unterbreitet (z.B. jährliches Clubtreffen, Spezialpreis für nachfrageschwache Zeiten etc.).

SONDERPREIS

Auf den Logispreis erhalten Sie als Privileg Clubmitglied 5% Preisnachlass in den Doppelzimmern und Suiten. Dieser Nachlass gilt innerhalb der 10 jährigen-Bindungsfrist für Sie und Ihre Familie, für die Kinder (bis einschließlich 18. Lebensjahr) und für die Familienangehörigen.

GARANTIERTER ZINSERTRAG

Auf den eingezahlten Privileg Clubbeitrag (einmalig € 1.000,- | € 5.000,- oder € 10.000,-) in Form des Privileg Club Genussscheins erhalten Sie eine Nettoverzinsung von 5% pro Jahr (€ 50,- | € 250,- bzw. € 500,- pro Jahr). Der Zinsertrag kann nur in Form von Urlaubsleistungen im Hotel konsumiert werden. Fallweise nicht beanspruchte Zinserträge innerhalb eines Jahres werden gutgeschrieben und können zu einem späteren Zeitpunkt in voller Höhe konsumiert werden.

Zusätzlich genießen Sie folgende Leistungen:

- 10% Rabatt in der Sport-Chic-Boutique (ausgenommen bereits reduzierte Artikel)
- 10% Rabatt auf alle Beauty- und Spa-Anwendungen (ausgenommen reduzierte Angebote)
- 10% auf alle Sportpackages (ausgenommen reduzierte Packages)
- Kostenloser Early Check In und Late Check Out (Zimmer nach Verfügbarkeit)
- Kostenloser PKW-Abstellplatz in der beheizten Hotelgarage
- Persönliche Einladungen zu allen ...liebes Rot-Flüh Events

LAUFZEIT

Die Privileg Clubmitgliedschaft gilt vorerst für 10 Jahre. Nach Ablauf der 10-jährigen Bindungsfrist erhalten Sie den Privileg Clubbeitrag bzw. den Privileg Club Genussschein zur Nominale in voller Höhe zurück. Auf Wunsch besteht eine Ausstiegsmöglichkeit bereits nach 5 Jahren. Innerhalb der vorgegebenen Bindungsfrist von 10 Jahren kann der Privileg Club Genussscheinbetrag jedoch nur in Form von Urlaubsinanspruchnahme konsumiert werden.

BERATUNGSGESPRÄCH

Alexander Huber steht Ihnen für Fragen rund um den ...liebes Rot-Flüh Privileg Club zur Seite:
alexander.huber@rotflueh.com
+43 (0) 5675 6431 451

GENUSS UND LEBENSFREUDE SCHENKEN

...mit Gutscheinen vom ...liebes Rot-Flüh

Der Urlaub muss noch warten, aber Sie möchten schon jetzt ein wenig Ferien-Feeling genießen? Sich die Wartezeit auf köstliche Art und Weise verkürzen? Oder einen geliebten Menschen am speziellen …liebes Rot-Flüh Gefühl teilhaben lassen?

Dann verwöhnen Sie doch sich selbst oder Ihre Lieblingsmenschen mit einem Gutschein aus unserem umfassenden Sortiment. Hier finden Sie garantiert das passende Präsent - ob Wellness, Kulinarik oder romantische Zweisamkeit – ein …liebes Rot-Flüh Gutschein steht für ein Versprechen auf Genuss und Lebensfreude!

Der beste Vorgeschmack für echte Weinliebhaber: der Cinderella Cuvée

Wer dieses Versprechen lieber gleich einlösen will, dem schicken wir gerne auch ein Stück …liebes Rot-Flüh direkt nach Hause. Nicht abstrakt, sondern ganz konkret. Zum Beispiel in Form unseres beliebten hauseigenen Cinderella Cuvées. Für viele unserer Gäste ist dieser Wein zu einem treuen Begleiter unserer kulinarischen Highlights geworden. Kein Wunder: Denn hinter dem ausgezeichneten Tropfen stehen Menschen mit Handschlagqualität und dem Streben nach Perfektion. Allen voran Christoph Salzl vom Weingut Salzl Seewinkelhof aus dem Burgenland, das seit 2012 den Cinderella Cuvée für das …liebes Rot-Flüh produziert. Wer sein Weingut mitten im idyllischen Seewinkel in Illmitz besucht, merkt sofort: Hier werden mit viel Liebe und Hingabe charaktervolle Weine produziert.

Mit Heribert, Josef und Christoph Salzl arbeiten aktuell drei Generationen Hand in Hand. „Unsere Weine sind bekannt für ihre Weichheit und Wärme, typische Eigenschaften des Seewinkels. Sie spiegeln die Ruhe und Weite der Ebene wider. Und sie vermitteln dadurch Authentizität“, erklärt Christoph Salzl. Er und Christoph Huber vom …liebes Rot-Flüh kennen sich seit Jahren. Beide gehören einer Generation an, die mutigen Schrittes neue Wege geht und gleichzeitig Wert legt auf Tradition und Echtheit. Das verbindet. „Das Weingut Salzl Seewinkelhof steht für herausragende Qualität sowie eine Leidenschaft und einen Familiensinn, der uns selbst sehr ähnlich ist“, so Christoph Huber.

Tipp: Gutscheine für unseren Cinderella Cuvée erhalten Sie online in unserer Gutscheinwelt. Wer per Mail oder telefonisch bestellt, erhält den Wein gerne auch direkt nach Hause.

Unsere Gutscheine ganz einfach und bequem von zu Hause aus bestellen und ausdrucken mit unserem
Online Gutschein Shop:

Ja, ICH WILL DAS BESONDERE!

Hochzeiten im …liebes Rot-Flüh

Immer mehr Paare wünschen sich eine Hochzeit mit Wow-Effekt! …liebes Rot-Flüh Hochzeitsexpertin Sophia Kraus hat ein paar Tipps für Sie zusammengestellt, welche Möglichkeiten sich im Tannheimer Tal dafür anbieten.

Viele, die in den nächsten Monaten vor den Traualtar treten, haben corona-bedingt eine lange Wartezeit hinter sich. Sie waren gezwungen, den schönsten Tag in ihrem Leben zu verschieben und wollen diesen nun umso beeindruckender nachholen. Ein großer Trend beim Thema Hochzeiten geht daher in Richtung Wow-Effekt. „Immer mehr Paare suchen das Außergewöhnliche und wollen ihren Gästen etwas bieten, das sie bisher noch nicht kannten. Ob eine Hochzeit am Berggipfel oder am Ufer des Haldensees - im Tannheimer Tal und speziell bei uns im Hotel gibt es viele Möglichkeiten, um diesen Wunsch wahr werden zu lassen“, weiß Sophia Kraus, Eventmanagerin im …liebes Rot-Flüh. Im sehr kleinen Kreis sind Trauungen mit einem freien Trauredner etwa am Neunerköpfle oder Füssnerjöchle ideal, weil man hier mit der Gondel bequem hochkommt und einen wunderschönen Ausblick hat.

Etwas größere Gesellschaften finden in der Hochzeits- und Veranstaltungsarena am Alpspitz in Nesselwang ideale Bedingungen. „Trauungen hatten wir auch schon am Haldensee mit Blick auf das Wasser, in unserem duftenden Kräutergarten oder in der wunderschönen Raiffeisen Galerie Augenblick in Tannheim. Wer danach Abwechslung sucht, kann im …liebes Rot-Flüh aus dem Vollen schöpfen und ein Dinner-Hopping mit Stationen im Garten, im Grotto Valle Pino, an unserer Poolterrasse, im Wintergarten oder im Saal Leonardo da Vinci genießen“, erzählt Sophia.

Gerade junge Paare nehmen es nicht mehr ganz so genau mit den üblichen Traditionen. Sie möchten weg von allzu steifen Feierlichkeiten und trotzdem Romantik pur. „Da darf es auch mal ein Lagerfeuer mit Livemusik draußen im Freien sein.“

Einen weiteren Trend macht Sophia bei der Terminisierung des Festes aus. Neben der klassischen Hochzeitssaison im Frühjahr und Sommer, steigt die Nachfrage nach Hochzeiten im Herbst. „Die Stimmung, das Licht und all die Farben, die die Herbstsonne zu dieser Jahreszeit aus der unberührten Natur im Tannheimer Tal kitzelt, sind einzigartig und eine wunderschöne Kulisse für jede Trauung“, schwärmt Sophia. Selbst im Winter kann eine Hochzeit im tief verschneiten Tannheimer Tal zu einem unvergesslichen Wintermärchen werden.

Destination Wedding:

Die perfekte Symbiose von Wedding & Holiday

Als Wellnesshotel, das eingebettet inmitten einer der schönsten Wander- und Langlaufregionen der Alpen liegt, bietet sich das … liebes Rot-Flüh zudem ideal für eine mehrtägige Hochzeitsfeier an. „Derartige Destination Weddings haben den Vorteil, dass Gäste und Brautpaar die Zeit mehr genießen können. Gerade noch der langen Quarantänezeit haben sie endlich wieder die Gelegenheit, ihre Liebsten zu treffen, gemeinsam ein paar erholsame Tage fernab des Alltags zu verbringen und Kontakte zwischen den Familien zu knüpfen“, so Sophia, die gerne ein individuelles Rahmenprogramm für die Hochzeitsgesellschaft zusammenstellt. Ob eine Kutschenfahrt mit der ganzen Familie inklusive Glühwein und Punsch durch das verschneite Tannheimer Tal, eine Fackelwanderung um den Haldensee mit anschließendem Hüttenabend in unserer Via Mala oder verschiedenste Privat Spa-Angebote – erlaubt ist, was gefällt!

Kontakt für Hochzeiten und Bankett:
Sophia Kraus - sophia.kraus@rotflueh.com | +43 5675 6431 454

Coming Soon!

ORJOLA WELL FIT

Mehr als nur guter Geschmack

Urlaub ist Genuss. Eine Zeit, die man in vollen Zügen auskosten darf. Gerade auch in kulinarischer Hinsicht. Aber geht das auch ohne Reue? Ohne danach ein paar Kilo mehr auf den Rippen zu haben? Es geht! Und zwar ab sofort völlig unkompliziert mit unserer neuen ORJOLA Well Fit Küche.

Mit ihr bietet das …liebes Rot-Flüh seinen Gästen zusätzlich zum bestehenden kulinarischen Angebot eine ausgewogene, kalorienreduzierte und gesundheitsbewusste Küche für Körper, Geist und Seele. Entwickelt wurde sie auf Basis ernährungswissenschaftlicher Erkenntnisse rund um das Thema Funktional Eating.

Vereinfacht ausgedrückt besagt Funktional Eating: Gesund isst, wer nicht nur die Mengen an Kohlenhydraten, Eiweißen, Fetten, Vitaminen, Mineralstoffen und Spurenelementen im Auge behält, sondern auch das Verhältnis dieser lebenswichtigen Elemente zueinander. In unserer ORJOLA Well Fit Küche legen wir deshalb den Fokus auf eine ausgewogene Ernährung, die verschiedenste natürliche Lebensmittel gekonnt kombiniert. Es geht darum, die richtige Balance zu finden.

Für Sie als Gast, ist das ganz einfach: Dank unseres eigens kreierten ORJOLA Well Fit Logos sehen Sie auf einen Blick, welche Produkte für eine gesunde und ausgewogene Ernährung empfohlen werden. Ob beim Frühstück, Mittag- oder Abendessen und selbst beim Nachmittagskuchen – Sie selbst entscheiden, womit Sie sich heute etwas Gutes tun möchten. Von täglich wechselnden Porridges mit warmen Kompott am Morgen bis hin zum abendlichen 3-Gang-Menü, das maximal 800 kcal enthält – sich gesund zu ernähren, war noch nie so köstlich!

Unsere ORJOLA Well Fit Küche ist organisch, also frei von künstlichen Zusatzstoffen (OR), eine gekonnte Kombination der richtigen Lebensmittel (JO wie Join) und jeder – ob Sportler oder bewusster Genießen - kann sie sich schmecken lassen (LA).

SAFETY FIRST

Mit Sicherheit ein sorgenfreier Sommer

Weil uns Ihre Gesundheit am Herzen liegt, haben wir ein umfassendes Sicherheitskonzept erarbeitet. Mehr Freiheit, Unbeschwertheit und Leichtigkeit wollen wir Ihnen vor allem durch folgende Maßnahmen garantieren:

Kurzfristig stornieren: Bis 31.08.2021 kann Ihre Reservierung bis 24 Stunden vor Anreise kostenfrei storniert werden!

Eintrittstests: Aus heutiger Sicht werden wir unsere Gäste bitten, vor Anreise einen maximal 48 Stunden alten negativen Antigen-Test oder einen PCR-Test vorzuweisen.

Wir tragen Verantwortung: Wir bitten Sie, immer mindestens 2 Meter Abstand zu anderen Personen einzuhalten. Zusätzlich gilt in allen Innenräumen FFP2-Maskenpflicht. Ausgenommen sind Saunen und Pools sowie Situationen, wo Sie am Tisch oder auf einer Liege Platz nehmen können, weil wir hier genau auf die Einhaltung der Abstände achten.

Testungen: Sollten Sie für die Rückreise einen negativen PCR-Test vorweisen müssen oder aus Eigenverantwortung auf Nummer sicher gehen wollen, bieten wir 2 x pro Woche PCR-Tests im Haus an. Alle Mitarbeiter werden wöchentlich getestet.

Hygienisch rein: Die Reinigungsintervalle wurden erhöht und wir desinfizieren regelmäßig alle Räume sowie Türklinken. Für Ihre Sicherheit haben wir zudem überall im Haus Desinfektionsstationen installiert.

Achtsam genießen: Wir reduzieren die Belegung unseres Hotels auf maximal 80 Prozent. Für Sie bedeutet das viel Freiraum und viel Abstand zwischen den Tischen in allen Restaurants.

Den Luxus der Großzügigkeit: Genießen Sie auch im 5.500 m² großen Spa- und Wellnessbereich. Deshalb können wir unter Einhaltung der Sicherheitsbestimmungen unser Massage- und Kosmetikangebot wie gewohnt anbieten.

Unser **Wochenprogramm** sowie die **Kinderbetreuung** findet in Kleingruppen sowie unter Einhaltung aller behördlichen Auflagen statt.

Unser Team ist geschult: Um das Thema Sicherheit nachhaltig in den Köpfen aller Mitarbeiter zu verankern, schulen wir sie laufend mit Hilfe unserer „Save Service App“. Außerdem haben wir einen eigenen Covid-19-Beauftragen im Haus und können aktuelle Anpassungen von Seiten der Bundesregierung sehr schnell umsetzen.

Unsere Zimmer und Suiten

Wo Geborgenheit zu Hause ist.

Entspannen. Den Kopf freikriegen. Ausgelassen sein. Zueinander finden. Oder sich endlich ganz auf sich selbst konzentrieren dürfen. In Ihren privaten Rückzugsräumen im …liebes Rot-Flüh fällt all das plötzlich ganz leicht!

Jedes ein wenig anders, aber immer mit viel Gefühl und Liebe zum Detail eingerichtet. Ein wenig traditionell, und doch modern. Voller Behaglichkeit und natürlich ganz viel Romantik. Unsere Zimmer und Suiten sind Orte, die Geborgenheit schaffen und trotzdem viel Freiraum bieten.

Inspiriert von der Kraft der Natur findet sich diese in all ihren Farben, Schattierungen, Nuancen und Materialien hier wieder. Hochwertige Hölzer aus heimischen Wäldern treffen auf wertige Stoffe und schaffen ein behagliches Ambiente. Gleichzeitig sorgen die moderne Formsprache und klaren Linien für den modernen, zeitgemäßen Touch.

Fühlen Sie die Natur im Drinnen und Draußen! Genießen Sie die freie Sicht auf eine Landschaft, die bis in die Seele hinein guttut. Auch wenn sie nur eine Heimat auf Zeit ist.

Platz ist unser großes Plus!

Was für ein zusätzliches Plus an Urlaubsfreude sorgt? Eine ordentliche Extraportion an Platz, den wir in vielen unserer Zimmer und Suiten bieten. Auf bis zu 250 m^2 stehen Ihnen stilvolle Wohn-, Schlaf- und Essbereiche sowie große Balkone bzw. Wintergärten zur Verfügung. Teilweise verfügen sie über eigene Whirlpools, Erlebnis-Dampfduschen oder eine Sauna. In Zeiten wie diesen bedeutet dieses Platzangebot nicht nur Luxus pur, sondern auch ein besonders hohes Maß an Sicherheit, das wir Ihnen im …liebes Rot-Flüh versprechen dürfen!

...UND WO TRÄUMEN SIE?

Premium Doppelzimmer

Die gemütlichen Zimmer im Landhausstil sind mit viel Liebe eingerichtet und laden zum Träumen und Entspannen ein. Die Premium-Doppelzimmer bieten alles, was Sie für einen unvergesslichen Aufenthalt brauchen. Genießen Sie die großteils traumhafte Aussicht auf unseren Hausberg “Rot-Flüh” und den glitzernden Haldensee.

ab € 309,- pro Nacht für zwei Personen
ab € 180,- pro Nacht zur Einzelnutzung

Premium-Superior Doppelzimmer

Alle Zimmer verfügen über einen modern-romantisch eingerichteten Wohn- und Schlafraum und überzeugen mit einer traumhaften Aussicht auf die Tiroler Alpen. Die Zimmer sind außerdem ausgestattet mit Badewanne und/oder Dusche, teilweise mit einer separaten Dusche, Holzboden. Teilweise mit begehbarer Garderobe und großteils mit Balkon.

ab € 349,- pro Nacht für zwei Personen
ab € 210,- pro Nacht zur Einzelnutzung

Komfort Suite

Einladende Wohn- und Schlafräume überzeugen mit einer faszinierenden Aussicht auf die Tannheimer Berge und verfügen großteils über einen Balkon und teilweise über ein zweites Schlafzimmer. Ausgestattet mit Badewanne bzw. teilweise mit separater Dusche oder Whirlpool und Teppich- bzw. Holzboden laden die Zimmer zum Verweilen ein.

ab € 379,- pro Nacht für zwei Personen
ab € 230,- pro Nacht zur Einzelnutzung

Premium Suite

Nach Süden ausgerichtet und ruhig gelegen bieten die Zimmer einen traumhaften Ausblick. Ausgestattet mit gemütlichem Wohnbereich, Samina Schlafsystem oder Öl-Vitalbett, teilweise Whirlpool oder großer Badewanne, separate Dusche und begehbarer Garderobe.

ab € 419,- pro Nacht für zwei Personen
ab € 250,- pro Nacht zur Einzelnutzung

Komfort-Superior Suite

Dank stilvollem Wohnbereich, Schlafzimmer, teilweise Whirlpool, Bad, teilweise zwei WCs, Erlebnis-Dampfdusche oder Sauna, einer begehbaren Garderobe sowie einem großen Balkon und teilweise Wintergarten steht Ihren Wohlfühltagen nichts mehr im Wege. Die Suiten sind ruhig gelegen und eröffnen den Blick auf die Tiroler Bergwelt.

ab € 499,- pro Nacht für zwei Personen
ab € 330,- pro Nacht zur Einzelnutzung

Premium-Superior Suite

Unsere luxuriösen Suiten verfügen über eine voll ausgestattete Küche, einen großzügigen Wohn- und Essbereich mit offenem Kamin, sonnigem Südbalkon, teils zwei Schlafzimmer mit begehbarem Kleiderschrank und separatem Kinderzimmer, hochwertiges Badezimmer mit Whirlpool, teilweise Sauna, Dampfbad und Solariumdusche, uvm.

ab € 859,- pro Nacht für zwei Personen
ab € 530,- pro Nacht zur Einzelnutzung

*Die Zimmerbilder sind beispielhaft, auf Grund der unterschiedlichen Ausstattung und Grundrisse sind Abweichungen möglich.

INKLUSIVLEISTUNGEN

Inklusivleistungen während Ihres Aufenthaltes

- prickelnder Willkommensdrink an der Bar
- einmal wöchentlich Gästecocktail mit unserer Seniorchefin Sonja Huber
- aktives Wochenprogramm mit geführten Wanderungen, Yoga, Aquafit und Gymnastik, geführte Wanderungen und Alpenspaziergänge, Fitness- und Tanzprogramm
- reichhaltiges Frühstücksbuffet mit Panoramaaussicht auf die Tannheimer Bergwelt
- leichter Mittagsbrunch
- Kuchen und Obst am Nachmittag
- Tee tagsüber am Teebuffet in der Montanara Halle
- 5-Gang Abendmenü im Feinschmecker Restaurant „La Cascata nobile“
- Bergbahn Ticket für die Tannheimer Bergbahnen - laut den Bedingungen der Sommerbergbahnen inklusive
- ausschließlich Nichtraucher-Zimmer
- kostenloser WLAN-Zugang im gesamten Hotel
- Schirm und Leihrucksack
- Bademantel und Slipper während des Aufenthalts
- Badetasche mit Badetücher im Wellnessbereich
- Bodylotion, Shampoo und Duschgel
- Nespresso-Maschine sowie Wasserkocher und Teeauswahl in allen Suiten
- gebührenpflichtiger Tiefgaragenstellplatz
- kostenlose E-Tankstelle
- E-Bike Verleih (gegen Gebühr)

Alle Preise verstehen sich in EURO pro Person und Nacht. Exklusive Ortstaxe, welche vor Ort pro Person und Nacht in Rechnung gestellt wird. Kinder unter 15 Jahren sind von der Ortstaxe befreit.

Bei der Buchung von Übernachtung mit Frühstück reduziert sich der Preis um € 15,- pro Erwachsenem und € 8,- pro Kind.

Kinderpreise bei zwei Erwachsenen im Doppelzimmer:

inkl. Verpflegung pro Nacht

0-2 Jahre:	€ 0,-
3- 6 Jahre:	€ 50,-
7-11 Jahre:	€ 63,-
12-16 Jahre:	€ 79,-

Kinderpreise in Familienzimmer/suiten:

inkl. Verpflegung pro Nacht

0-2 Jahre:	€ 15,-
3- 6 Jahre:	abzüglich 75 % Rabatt des Logispreis
7-11 Jahre:	abzüglich 50 % Rabatt des Logispreis
12-16 Jahre:	abzüglich 25 % Rabatt des Logispreis

Ermäßigung in Zimmer und Suiten:

Bei einer Belegung mit einer dritten & vierten Person in den Zimmer und Suiten mit zwei Vollzahlern, zahlt die dritte Person -20% und die vierte Person -30% vom Logispreis.

GUT ZU WISSEN

An- und Abreise

Am Abreisetag stellen wir Ihnen die Zimmer bis 11.00 Uhr zur Verfügung. Bei Ihrer Anreise sind die Zimmer in der Regel ab 15.00 Uhr bezugsbereit. Wenn Sie schon früher einchecken möchten, berechnen wir nach Verfügbarkeit € 35,- pro Person. Nach Verfügbarkeit können Sie Ihren Aufenthalt bis 18:00 Uhr verlängern, für diesen Late Check-out verrechnen wir € 35,- pro Person.

Hunde

Hunde müssen angemeldet werden. Wir berechnen € 30,- pro Hund und Tag. Berechnung des Futters nach Bestellung. Bitte haben Sie Verständnis, dass Hunde nur auf den von uns definierten Zimmern gehalten werden dürfen. Im Spa Bereich, in den Restaurants (ausgenommen “Via Mala”), sowie auf der Liegewiese ist Ihren Vierbeinern der Zutritt untersagt.

Stornierung

Bis 31.08.2021 kann Ihre Reservierung bis 24 Stunden vor Anreise kostenfrei storniert werden! Danach bis 3 Monate vor dem Anreisetag € 35,- Bearbeitungsgebühr pro Person, 3 Monate bis 1 Monat vor Anreise 40%, 1 Monat bis 1 Woche vor Anreise 70%, in der letzten Woche, bei Nichtanreise oder bei vorzeitiger Abreise 100% der Logiskosten. Wir empfehlen Ihnen den Abschluss unseres Stornoschutzes. Damit können Sie Ihre Reservierung im Krankheitsfall, Todesfall oder bei höherer Gewalt kostenfrei stornieren. Es gilt das österreichische Hotelreglement.

Stornoschutz

Unser hoteleigener Stornoschutz sichert Sie im Krankheitsfall ab und gilt auch für Kinder und Ehe- bzw. Lebenspartner, bei Unfall vor und während Ihrer Anreise, bei einem Todesfall im engsten Familienkreis oder höherer Gewalt. Unseren Stornoschutz stellen wir obligatorisch mit den Hotelkosten in Rechnung (€ 5,- pro Person und Nacht; für Kinder bis 18 Jahre € 3,- pro Person und Nacht), außer Sie verzichten in Ihrer Buchungsbestätigung ausdrücklich darauf.

Tiefgarage

Für einen Stellplatz in der Tiefgarage werden im Sommer € 7,- pro Nacht in Rechnung gestellt.

Anzahlung

Ihre Reservierung gilt als verbindlich, sobald Sie die Zimmerbestätigung von uns erhalten. Für eine garantierte Reservierung benötigen wir von Ihnen eine über den Aufenthalt gültige Kreditkarte oder eine Anzahlung von € 200,-. Gerne können Sie auch den Gesamtbetrag im Voraus überweisen.

Hotel Rechnung

Gerne können Sie Ihre Hotelrechnung bereits am Vorabend der Abreise begleichen. Auch Akontozahlungen sind jederzeit möglich. Wir akzeptieren VISA, Mastercard und American Express. Selbstverständlich nehmen wir auch Zahlungen in bar oder per EC-Karte (Pin-Code) entgegen.

Unsere Bankdaten:

Hypo Tirol Bank AG

Kontonummer	300 555 218 64
BLZ	57000
IBAN	AT88 5700 0300 5552 1864
BIC	HYPTAT22

Hallertauer Volksbank

Kontonummer	6265545
BLZ	721 608 18
IBAN	DE24 7216 0818 0006 2655 45
BIC	GENODEF1INP

Diese Preisliste ist gültig bis zum 23. Dezember 2021. Die Zimmerbilder sind beispielhaft, auf Grund der unterschiedlichen Ausstattung und Grundrisse sind Abweichungen möglich. Preisänderungen sowie Druck- und Satzfehlervorbehalten.

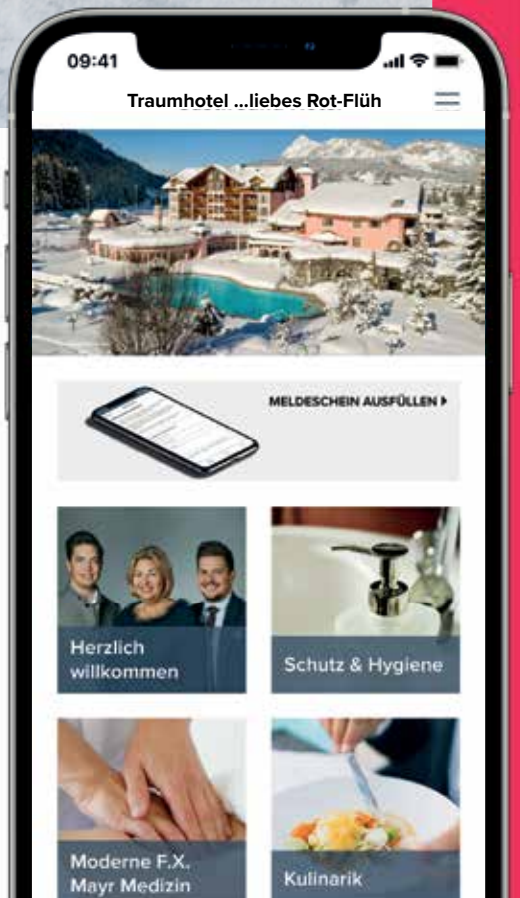
Bildnachweis: Daniel Zangerl, Dominik Kummer, Rene Paulweber, Helmut Sonnweber, Melissa Bruch, TVB Tannheimer Tal, Felgenhauer Marco, Tirol Werbung_Soulas Oliver

ANKOMMEN UND AUSKENNEN

Mit der App für das ...liebes Rot-Flüh.

Die schönste Zeit des Jahres planen Sie ab sofort ganz entspannt. Entdecken Sie das Traumhotel ...liebes Rot-Flüh jetzt ganz einfach in der kostenfreien Gastfreund-App: alles Wissenswerte rund um Ihren Urlaub, kulinarische Highlights, Wellnessangebote, unsere Tagespost, Neuigkeiten und vieles mehr. Im Reiseführer für das Tannheimer Tal finden Sie auch gleich passende Tipps für Freizeitaktivitäten, Sehenswürdigkeiten, Wandertouren oder Veranstaltungen in der Region.

Und es kommt noch besser: Neben vielen aktuellen Informationen können Sie auch direkt über die App mit uns in Kontakt treten, Wellnesstermine buchen, im Restaurant reservieren oder Ihren nächsten Aufenthalt anfragen.



Sie möchten auch alles rund um Ihren Urlaub in nur einer App dabei haben?

Laden Sie sich jetzt die kostenfreie Gastfreund-App herunter!

In Zusammenarbeit mit: GASTFREUND