

Lebenskünstler

Wir lieben Menschen.

Oberwirt
★★★★S



Liebe Gäste und Freunde des Oberwirts,

wir leben Gastlichkeit, und das seit 1496.

Viele unserer Gäste kommen immer wieder zu uns, Jahr für Jahr. Sie schätzen die Herzlichkeit und die familiäre Atmosphäre im Oberwirt genau wie die hohe Qualität in jedem noch so kleinen Detail. Wir lieben nicht nur Qualität, sondern vor allem MENSCHEN.

Was bedeutet es, geliebt zu werden? Es bedeutet, umsorgt zu werden, mit dem Besten umgeben zu sein – mit hochwertigen Lebensmitteln, ausgewählten Materialien, liebevollen Details, blütenweißer Wäsche (lesen Sie dazu unbedingt das Interview mit unserer Rosi, der Herrscherin in unserem „Reich der Wäsche“). Geliebt zu werden bedeutet bei uns im Oberwirt aber auch, von herzlichen, inspirierenden Menschen umgeben zu sein, die den „Spirit“ der Oberwirts-Familie teilen und leben. Hier werden Geschichten geschrieben, Freundschaften geschlossen, Wiedersehen gefeiert.

Wir freuen uns schon heute auf Sie. Ab 14. März 2024 sind wir wieder für Sie da.
In der Zwischenzeit grüßen wir Sie herzlich

*Ihre Barbara & Sepp Waldner
mit der gesamten Oberwirts-Familie*

”
WIR
LIEBEN
MENSCHEN
“





Die neuen Turm Suiten



VERWÖHN- WOCHE

7 Tage Oberwirt mit
herrlichem Abendessen

ganzjährig buchbar



„IM OBERWIRT RIECHT ES SO GUT“

Oft werden wir gefragt, wie unsere Zimmer aussehen. Unsere Zimmer sind, wie der Oberwirt auch, einzigartig. Jeder Raum ist anders und ganz besonders, wie die Menschen, die sie bewohnen. In den vergangenen Jahren haben wir Teppiche durch Holzböden ersetzt, große begehbare Duschen integriert und nach und nach alle Zimmer klimatisiert. In unseren Suiten schlafen Sie unter Sternen.

„Im Oberwirt riecht es so gut.“ Dieses wunderbare Kompliment machen uns manche Gäste immer wieder. Das liegt auch an unserem heimischen Zirbelholz. Es ist das wertvolle Ausgangsmaterial für viele unserer Möbel. Dabei duftet es nicht nur gut, sondern ist auch gesund. Eine Studie des staatlichen österreichischen Forschungsinstituts Joanneum Research hat 2002 die Wirkung der Zirbe untersucht und fest-

gestellt, dass Menschen, die in einem Bett aus Zirbe schlafen, eine deutlich niedrigere Herzfrequenz als sonst haben. Die Zirbe hilft, zur Ruhe zu kommen. Schlaf ist unsere lebensnotwendige Regenerationsquelle. Guter Schlaf ist eine Voraussetzung für Gesundheit. Außerdem wirken die ätherischen Öle des Zirbelholzes entzündungshemmend. VIVA!



”
**GENIESSEN
 MACHT
 GLÜCKLICH**
 “



LIEBE UND PASSION, DIE DURCH DEN MAGEN GEHEN

Schon bei unserem Frühstück legen wir größten Wert auf höchste Qualität und möglichst regionale Produkte. Wir möchten, dass unsere Gäste abwechslungs- und genussreich in den Tag starten. Jedes Bauernhofei wird à la minute zubereitet.

Das Bircher Müsli unserer Frühstückschefin Lisy ist ein gesunder Süchtigmacher und vielfach gerühmt. Cappuccino mit Bio-Heumilch vom Meraner Milchhof, zartes Roastbeef, beste Käse von den Südtiroler Almen, frische Früchte oder hausgemachte Marmeladen von unserem Pâtissier „Patti“: Kein Wunsch bleibt offen.

Wir freuen uns, dass die Oberwirts-Küche auch weit über die Grenzen Südtirols hinaus be-

kannt ist. Das ist das Verdienst unseres treuen Teams, das mit viel Erfahrung, Können und Leidenschaft Haus- und Restaurant-Gäste mit traditionellen Spezialitäten und immer wieder neuen Kreationen verwöhnt. Wir nehmen uns die Zeit, Ihr Tartar am Tisch nach Wunsch zuzubereiten, Fische zu filetieren oder wunderbare Lammnüsschen zu tranchieren.

Unsere Küche gibt es auch zum Mitnehmen. **Unser Kochbuch „Einfach, aber genial“** mit vielen beliebten Oberwirts-Gerichten steht schon in den Bibliotheken vieler Gäste. „Einfach, aber genial“ – ein Stück Oberwirt und Südtirol für Sie zu Hause.

Zu ganz besonderen Genuss-Highlights möchten wir Sie in der Woche vom 14.04. bis 21.04.2024 einladen. Eine besondere Auszeit für echte Feinschmecker...



”
ENTSPANNT
UNTER DEN
LINDEN
“





SO GEMÜTLICH: UNSERE STUBEN.

Welche ist Ihr Liebling? Die blaue Herrenstube, die grüne Bauernstube, die auberginefarbene Ritterstube mit den romantischen Erkern, die rote Jägerstube, die lichtdurchflutete Franz-Liszt-Stube, das intime Separee oder vielleicht die Turmstube? Jede Stube ist anders, jede Stube erzählt Oberwirts-Geschichte. Man hat die Qual der Wahl. Aber das ist nicht schlimm. Man kann ja jede Stube einmal aufsuchen, um seine Favoritin zu entdecken.

DREAM-TEAM

Die Oberwirts-Family
mit dem besonderen Spirit.





”

ABSCHALTEN
UND EINFACH
ENTSPANNEN

“

AMADEA Spa

Genießen Sie die „Kunst der Berührung“ in unserem Amadea Spa. Abschalten und einfach entspannen. Den Alltag vergessen. Den Körper wieder wohlig spüren. Ausruhen oder aktiv sein. Mit Wassergymnastik, Ganzkörper-Training, Massagen, Saunieren oder auch einfach nur beim Schwimmen die Frische des Wassers genießen. Alles ist möglich.

Persönliche Behandlung

Eine auf Sie abgestimmte Massage, bei der verschiedene Massagetechniken zum Einsatz kommen. Begeben Sie sich in unsere geschulten Hände, um Ihren Gesundheitszustand zu verbessern.

50 Min.

haki® Stretch & Relax

Wohlfühlen beginnt am Kopf. Diese Behandlung konzentriert sich speziell auf den Bereich Schulter, Nacken und Kopf.

50 Min.



AMADEA 5 Säulen Ritual – Ganzkörper- behandlung

Lassen Sie sich verwöhnen und inspirieren. Für ein Gefühl der Schönheit, Sinnlichkeit und Vitalität. Intensive Kopf-Nacken-Massage | Gesichtspackung mit Stempelmassage | Wohltuende Fußmassage | Aromaölmassage mit Kräuterstempel

ca. 80 Min.

Klarer Kopf. Klarer Weg.

Osteopath und Physiotherapeut.

Harald Kitz, DER europäische Experte für Schulter, Nacken und Kopf ist exklusiv vom **08.04. bis 12.04.2024** bei uns im Oberwirt.

HAKI spricht vor allem kopflastige Menschen von heute an, die unter stressbedingten Symptomen leiden, dazu zählen Verspannungen, Konzentrationsbeschwerden, Kopfschmerzen, Ermüdungserscheinungen, Burnout, Verlust der Lebensfreude oder der Sinnlichkeit.



”
SICH
TREIBEN
LASSEN
“



Rosi Staffler mit Ehemann
Luis und Sohn Tobias

DIE HERRSCHERIN IM REICH DER WÄSCHE

Kuschelige, duftende Handtücher, fein gestärkte, blitzsaubere Tischwäsche und strahlend weiße Bettwäsche – für die Gäste des Oberwirts eine Selbstverständlichkeit. Frische, hygienisch saubere Bett- und Tischwäsche ist eine Sache des Vertrauens und zunehmend auch eine Frage der Nachhaltigkeit. Wir geben die Wäsche nicht nach außen, sondern reinigen sie mit fachkundiger Hand in unserem Betrieb. So können wir sicher sein, dass sie auch unseren Ansprüchen genügt. Für diese Oberwirts-Qualität steht Rosi Staffler. Sie ist seit 30 Jahren die Herrscherin im Reich der Wäsche.

Rosi, wann bist Du zum Oberwirt gekommen?

Das war zum Saisonauftakt am 21. März 1993. Angefangen habe ich als Zimmermädchen. Ein Jahr später war die frühere Wäscherin kurz vor dem Ruhestand. Unser Chef Sepp Waldner sagte zu mir: Wäscherei, das wäre was für Dich, Rosi. Meine Vorgängerin Marianne hat mich dann angelernt, und seitdem bin ich in der Wäscherei.

Wie viele Menschen arbeiten dort?

Ich mache das alleine. Morgens beginne ich mit der Tischwäsche, dann kommen Bettwäsche, Handtücher und Buntes, auch Wäsche von Gästen dazu. Alles wird separat gewaschen. Die Handtücher lege ich selbst zusammen. Nachmittags wird's dann turbulenter, dann übernehmen vier Zimmermädchen das Bügeln an der großen Bügelmaschine.

Wie viel Wäsche geht täglich durch Deine Hände?

Viel... (lacht), das habe ich noch nie berechnet. Wir haben fünf große Waschmaschinen mit einem Fassungsvermögen bis zu 27 Kilogramm. Da kommt im Laufe des Tages einiges zusammen.

Ich arbeite mit sehr modernen Geräten und Dosieranlagen, so dass ich beste Resultate erziele.

Was ist Dir bei Deiner Arbeit besonders wichtig?

In erster Linie die Sauberkeit. Die Wäsche muss ordentlich gebügelt sein. Auch die Waschküche muss immer sauber sein. Ich würde mich schämen, wenn es bei mir nicht reinlich zugeht. Mich besuchen auch viele Stammgäste auf ein „Ratscherle“ in der Waschküche, was mich sehr freut. Viele schätzen es, dass bei uns alles noch im Haus gemacht wird. Unsere Wäsche wird nämlich mit Liebe gemacht.

30 Jahre beim selben Arbeitgeber: Wolltest Du Dich nie verändern?

Nein. Der Oberwirt ist für mich wie eine zweite Familie. Ich habe nie jemanden hinter mir, der irgendeinen Druck macht. Es stimmt auch bei uns im Team, wir arbeiten alle sehr gut zusammen, und ich bekomme immer Hilfe, wenn ich sie brauche. Da stimmt einfach alles.

Sogar mein Sohn Tobias, der Europameister 2023 der Naturrodler, hat schon im Oberwirt mit den Hausmeistern gejobbt.

Gerade hat er eine Ausbildung zum Maurer abgeschlossen. Wer weiß, vielleicht kommt auch er später wieder zum Oberwirt zurück. Ich würde mich sehr freuen.

In einem Betrieb wie dem Oberwirt mit Hotel und Restaurant gibt es bestimmt manchmal hartnäckige Fälle bei verschmutzter Wäsche. Hast Du einen Tipp parat, wie jede Reinigung gelingt?

Besonders verschmutzte Wäsche lege ich nach Behandlung mit einem handelsüblichen Fleckenentferner vor der Wäsche erstmal über Nacht ein. Bunte Wäsche schmiere ich auch zwölf Stunden vorher mit Kernseife ein, bevor ich sie normal durchwasche. Dazu kommt: Wir haben sehr gute Maschinen und Waschmittel. Alles – außer Buntwäsche – wird bei 95 Grad gewaschen. Da kocht sich alles schön aus.

Rosi, was ist Dein Lieblingsplatz in Marling und Meran?

Ganz klar, der Oberwirt! Hier bin ich mein eigener Herr und genieße absolutes Vertrauen. Ich schätze es sehr, dass man von mir und meiner Arbeit überzeugt ist und ich eigenverantwortlich arbeiten darf.



VOM LADELE ZUR WALDNER ALM

Wally berät im Oberwirts-Ladele und begleitet unsere Gäste auf Wanderungen zu einer malerischen Idylle.

Haben Sie Lust, Ihren Urlaub mit nach Hause zu nehmen? Unser Oberwirts-Ladele hat alles für Sie vorbereitet: hausgemachte Marmeladen und Sugo, besten Limoncello, feinen Speck, ausgesuchtes Olivenöl aus Ligurien und alle erlesenen Weine des Weinguts Eichenstein. Auch das eine oder andere stilvolle Mitbringsel für ihre Lieben werden Sie hier finden. Oder aktu-

elle Tageszeitungen. Oder das Kochbuch unseres Küchenchefs Werner Seidner „Einfach, aber genial“. Bestens beraten werden Sie dabei von Wally Schaffler.

Wally ist die gute Seele im Ladele. Sie ist auch einmal in der Woche Ihre Begleiterin zur Waldner Alm. Wo einst noch Kühe weideten, liegt auf rund 1150 Höhenmetern auf einer idyllischen

Lichtung am Marlinger Berg unsere Alm. Seit 1906 ist sie im Besitz der Familie Waldner. Eine rustikale Almhütte empfängt Sie am Ende einer entspannten Wanderung. Und nicht nur die Alm und ein atemberaubendes Panorama erwarten Sie, sondern auch eine herzhafte Marmelade mit einem gepflegten Glas Wein. Genuss für die Augen, für Leib und Seele.



”
AUF DER
WALDNER
ALM
“



FITNESS IM OBERWIRT

Gemeinsam aktiv sein im Oberwirt.
Unser wöchentliches Aktivprogramm bietet viel Abwechslung.



Trainieren Sie dienstags und donnerstags Ihren Körper beim Ganzkörpertraining oder kräftigen Sie Ihren Muskelaufbau und verbessern Sie die Ausdauer am Montag, am Mittwoch und Freitag in Form von schonender Wassergymnastik. Oder buchen Sie gleich Ihr persönliches Training.



GOLFEN AUF 9 PLÄTZEN

-20 % Ermäßigung
mit der Golfcard

Mit dieser Karte erhalten Sie einen Nachlass von 20% auf das 18-Loch-Greenfee aller teilnehmenden Golfplätze in Südtirol.

GC Lana Gutshof Brandis	10 km – 10 Min.
GC Passeier Meran	22 km – 35 Min.
GC Dolomiti	40 km – 50 Min.
GC St. Vigil Seis	50 km – 50 Min.
GC Eppan	20 km – 20 Min.
GC Petersberg	65 km – 55 Min.
GC Carezza	60 km – 1h
GC Pustertal	105 km – 1,5h
GC Alta Badia	95 km – 2h



ÜBER STOCK UND STEIN

Gemütliche Waalwege, durch schattige Wälder, über sonnige Almwiesen, vorbei an glasklaren Bergseen, hinauf auf luftige Gipfel – genießen Sie die wunderschöne Südtiroler Bergwelt. Für Tipps steht Ihnen unser Rezeptionsteam gerne zur Verfügung. Bereit für Ihr persönliches Bergerlebnis?



BIKE-REGION MERAN

Herrliche Radwege, die von Palmen und Apfelwiesen im Tal über urige Almen bis hoch zu den Gletschern führen: Das ist unsere Bike-Region Meran. Dafür stehen Ihnen unsere Trekking- und Mountain E-Bikes zur Verfügung (gegen Aufpreis). Beim Organisieren der Touren sind wir mit Karten und Tipps gerne behilflich.





„WIR FÜHLTEN UNS VOM ERSTEN AUGENBLICK AN WILLKOMMEN“

Eva Caspers und ihr Mann Stephan leben mit ihren Kindern Theo und Mathilda in Koblenz. In den Ferien bereisen die vier gerne unterschiedliche Regionen Europas, doch der Oberwirt hat es ihnen ganz besonders angetan.

Eva und Stephan, Ihr seid Stammgäste im Oberwirt. Wann habt Ihr uns das erste Mal besucht?

SC: Das war im Jahr 2000. Wir waren beide Studenten, und ich wollte Eva die Gegend um Meran näherbringen. Ich war früher häufig mit meinen Eltern in den Bergen, aber sie wollte Palmen...

EC: Glücklicherweise habe ich mich auf das Experiment eingelassen (*lacht*). Der Deal war, dass wir nichts vorher buchen und nur da bleiben, wo es uns beiden gefällt. Im Vorbeifahren ist uns der Oberwirt sofort ins Auge gestochen. Das prächtige historische Haus – und dann sogar noch eine Palme vor der Tür!

SC: Für mehr als zwei Nächte hat es damals nicht gereicht. Aber das hat uns nicht gestört.

Was hat Euch bei Eurer Oberwirts-Premiere besonders gefallen?

EC: Ihr habt uns vom ersten Moment an empfangen, als wären wir seit Jahren Gäste und Freunde der Familie. Das hat uns sehr beeindruckt. Wir haben uns auf Anhieb so wohl gefühlt, dass schnell klar war: Wir kommen wieder.

SC: Seither gab es kein Jahr ohne Oberwirt. Die Waldners, die vielen netten langjährigen Mitarbeiter – die würden uns ja alle fehlen, wenn wir mal ein Jahr aussetzen würden.

Nun besucht Ihr uns schon seit einigen Jahren nicht mehr nur zu zweit, sondern kommt als Familie. Teilen die Kinder eure Begeisterung?

EC: Mathilda und Theo haben den Oberwirt ja schon als kleine Kinder kennengelernt und freuen sich mittlerweile schon im Vorfeld auf die gemeinsamen Tage hier. Wenn wir ankommen, verschwinden die beiden gleich in der Küche, um sich bei ihrem Freund „Patti“ ein Vanilleeis zu holen. Das hat fast was von Nachhausekommen.

Was mögt ihr so am Oberwirt und Südtirol, was unternimmt Ihr, wenn Ihr hier seid?

SC: Wir schätzen die familiäre und herzliche Atmosphäre des Hauses, aber wir sind auch aus kulinarischen Gründen gerne im Oberwirt. Werner Seidners großartige Küche, der wirklich gut bestückte Weinkeller und die Möglichkeit, immer wieder Neues über die hiesigen Weine und Weingüter zu erfahren.

EC: Ja, alles Kulinarische spielt bei unseren Aufenthalten schon eine große Rolle. Insbesondere als die Kinder klein waren, waren die Abende unsere Zeit, um wieder aufzutanken. Mittlerweile haben wir unsere Favoriten und gestalten die Zeit so, dass für jeden was dabei ist: Bozen, Meran, Weingüter, Radtouren, Angeln oder Bogenschießen – ganz gleich, was der Tag gebracht hat: Auf das gemeinsame Abendessen im Oberwirt freuen sich immer alle!

SC: Allerdings finden es alle auch schön, nur ein paar Tage im Hotel zu verbringen, am Pool zu liegen und den Oberwirt mit seinem Wellnessbereich zu genießen. Es gibt wirklich genügend Möglichkeiten, es sich hier gut gehen zu lassen.

Eva, du bietest mit deiner Firma FAGURA traditionelle, hochwertige, in Italien gefertigte Heimtextilien an, etwa Tischdecken, Servietten oder Geschirrtücher. Ein besonderes Highlight ist das Weinkleid ‚BUUBA‘, das auch im Oberwirt verwendet wird. Wie kam es zu der Idee?

EC: FAGURA steht für alles, was die kulinarischen Momente schöner macht. Das Weinkleid ist allerdings nicht nur schön. Jeder, der wie wir seine Weinflasche im Eiskühler kühlt, kennt das Problem: Wenn man die Flasche herausnimmt, tropft Wasser an der Flasche herunter auf den Tisch oder auf die Kleidung. Aber bis man eine Serviette zur Hand und passend herumgewickelt hat, ist es meistens schon zu spät. Alles nass, nur weil ich die Flasche herausnehme.

Das Weinkleid ist immer präsent. Es hat einen kleinen Schlitz, mit dem das Tuch über den Flaschenhals geschoben wird. Das ist nicht nur praktisch, sondern man kann die Flasche damit auch toll in Szene setzen. Das perfekte Accessoire also für jeden Weinästheten und auch ein ganz tolles Mitbringsel, das die mitgebrachte Flasche Wein perfekt ergänzt.

”
AUSZEIT
IN DEN
REBEN
“





CHALET ALPIN

Ein Rückzugsort vom Feinsten: das Chalet Laiet im Vinschgau am Reschen auf 1450 Metern Höhe. Zu Füßen der Haidersee. Der Ortler grüßt majestätisch.

Wo Berg und See sich berühren, wird es magisch. In St. Valentin auf der Haide hat Jutta Schnalzger, die Lebensgefährtin von Sepp Waldner, mit dem Chalet Laiet ein einzigartiges Haus geschaffen, mit duftendem Zirbelholz und edlen Materialien. Hier finden Sie die Ruhe, die Sie suchen. In einer Atmosphäre, um ganz anzukommen. In den Bergen, aber vor allem bei sich selbst. Im Sommer eröffnet sich für Wanderer, Tourengänger und Biker ein wahres Eldorado, im

Winter finden Schneeschuhwanderer, Ski- und Langläufer ideale Bedingungen vor. Ein heißer Outdoor-Whirl-Pool und eine finnische Sauna sorgen für Entspannung. Das Ferienhaus mit einem großzügigen Wohnraum, einer perfekten Küche, zwei bis drei Schlafzimmern und Bädern mit allem Komfort steht Ihnen ganz allein zur Verfügung. Und für Weinliebhaber gibt es einen privaten Weinkeller. Ein Kraftort, nicht nur für Familien und beste Freunde.



Laiet Luxus-Chalet am See

Padöll 2 • 39027 St. Valentin auf der Haide
www.chalet-reschensee-laiet.com

CHALET MEDITERRAN

Wohnen im Weingut Eichenstein. Umgeben von Reben, Zypressen und Olivenbäumen, Wiesen und Wäldern. Mit einem atemberaubenden Blick ins Etschtal.

Mit dem Weingut Eichenstein hat sich Sepp Waldner einen Lebensraum erfüllt. Inzwischen besteht es bereits seit zehn Jahren. Die ausgezeichneten Weine sind vielfach prämiert. Inmitten des Weinbergs über Meran liegt das Chalet Eichenstein. Ideal für eine romantische Auszeit, ruhig

und abgeschieden. Hier sind Sie ganz für sich. Infinity-Pool, Liegewiese, Bio-Sauna, Hot-Whirlpool, Fitnessraum, Kaminofen, gemütliche Sitzecken und andere Annehmlichkeiten sorgen für Ihr Wohlgefühl. Klein und fein sind die beiden gemütlichen Luxus-Appartements Seppelaia

und Amantus (jeweils für zwei Personen). Der Natur ganz nah, dem Alltag fern. Ein Platz zum Träumen, Genießen und Entspannen.

Eichenstein Weingut & Chalet
Katzensteinstraße 34 • 39012 Meran
www.eichenstein.it



Kalender 2024

März

1 Fr.
2 Sa.
3 So.
4 Mo.
5 Di.
6 Mi.
7 Do.
8 Fr.
9 Sa.
10 So.
11 Mo.
12 Di.
13 Mi.

14.03.–24.03.24
Eröffnungswoche
-30%

15 Fr.
16 Sa.
17 So.
18 Mo.
19 Di.

20.03.24
Eröffnungsfeier

21 Do.
22 Fr.
23 Sa.

24.03.–28.03.24
Kennenlerntage

29 Fr. Karfreitag
30 Sa.
31 So. Ostersonntag

April

01 Mo. Ostermontag
02 Di.
03 Mi.
04 Do.
05 Fr.
06 Sa.

07.04.–14.04.24
Apfelblütenwoche

08.04.–12.04.24
Haki Tage

13.04.–14.04.24
Summa
Weingut
Alois Lageder

14.04.–17.04.24
Vinitaly
Verona

17.04.24
Wine & Dine

14.04.–21.04.24
Gourmet-Tage

21.04.–05.05.2024
Blütenwochen

22 Mo. Blütenwochen
23 Di.

24.04.24
Präsentation der
neuen Jahrgänge im
Weingut Eichenstein

25 Do. Tag der Befreiung Italien
26 Fr.
27 Sa. Blütenwochen
28 So.
29 Mo.
30 Di.

Mai

01 Mi. Tag der Arbeit

02.05.24
Präsentation der
neuen Jahrgänge im
Weingut Eichenstein

03 Fr. Blütenwochen
04 Sa.

05.05.–09.05.24
Kennenlerntage

06 Mo.
07 Di. Kennenlerntage
08 Mi.
09 Do. Christi Himmelfahrt
10 Fr.
11 Sa.
12 So. Muttertag
13 Mo.
14 Di.

15.05.24
Wine & Dine

16 Do.
17 Fr.
18 Sa.
19 So. Pfingstsonntag
20 Mo. Pfingstmontag
21 Di.
22 Mi.
23 Do.
24 Fr.
25 Sa.
26 So.
27 Mo.
28 Di.
29 Mi.
30 Do. Fronleichnam
31 Fr.

Juni

01 Sa.
02 So. Tag der Republik Italien
03 Mo.
04 Di.
05 Mi.
06 Do.
07 Fr.
08 Sa.
09 So. Herz-Jesu-Feuer
10 Mo.
11 Di.

12.06.24
Wine & Dine

13 Do.
14 Fr.
15 Sa.
16 So.
17 Mo.
18 Di.

19.06.24
Sommerfest

20 Do.
21 Fr.
22 Sa.
23 So.
24 Mo.
25 Di.
26 Mi.
27 Do.
28 Fr.
29 Sa.
30 So.

Juli

01 Mo.
02 Di.
03 Mi.
04 Do.
05 Fr.

06.07.24
Genuss- und
Relaxfahrt mit
Barbara Riess-Waldner

07 Mo.
08 Di.
09 Mi.

10.07.24
Wine & Dine

11 Fr.
12 Sa.
13 So.
14 Mo.
15 Di.
16 Mi.
17 Do.
18 Fr.
19 Sa.
20 So.
21 Mo.
22 Di.
23 Mi.
24 Do.
25 Fr.
26 Sa.
27 So.
28 Mo.
29 Di.
30 Mi.
31 Do.



August

01 Do. Bundesfeiertag Schweiz

02.08.–03.08.24
Genuss- und
Relaxfahrt mit
Barbara Riess-Waldner

04 So.
05 Mo.
06 Di.

07.08.24
Wine & Dine

08 Do.
09 Fr.
10 Sa.
11 So.
12 Mo.
13 Di.
14 Mi.
15 Do. Ferragosto
16 Fr.
17 Sa.
18 So.
19 Mo.
20 Di.
21 Mi.
22 Do.
23 Fr.
24 Sa.
25 So.
26 Mo.
27 Di.
28 Mi.
29 Do.
30 Fr.
31 Sa.

September

01 So.
02 Mo.
03 Di.
04 Mi.
05 Do.
06 Fr.
07 Sa.
08 So.
09 Mo.
10 Di.

11.09.24
Wine & Dine

12 Do.
13 Fr.
14 Sa.
15 So.
16 Mo.
17 Di.
18 Mi.
19 Do.
20 Fr.
21 Sa.
22 So.
23 Mo.
24 Di.
25 Mi.
26 Do.
27 Fr.
28 Sa.

29.09.24
Grand Premio
Der große Preis
von Meran
(Pferderennen)

30 Mo.

Oktober

01 Di.
02 Mi.
03 Do. Tag der deutschen Einheit
04 Fr.
05 Sa.
06 So.
07 Mo.
08 Di.
09 Mi.
10 Do.
11 Fr.
12 Sa.
13 So.
14 Mo.
15 Di.
16 Mi.
17 Do.
18 Fr.
19 Sa.

20.10.24
Meraner
Traubenfest

20.10.–27.10.24
Törggele-Woche

21 Mo. Törggele-Woche
22 Di.

23.10.24
Wine & Dine

24 Do. Törggele-Woche
25 Fr.
26 Sa. Nationalfeiertag
Österreich

27 So.
28 Mo.
29 Di.
30 Mi.
31 Do. Reformationstag
Deutschland

November

01 Fr. Allerheiligen
02 Sa.

03.11.–11.11.24
Abschlusswoche
-30%

04 Mo. Abschlusswoche
05 Di. -30%

06.11.24
Abschlussfeier

07.11.24
Wine & Dine

08.11.–12.11.24
Merano
WineFestival

09 Sa. Abschluss-
woche
10 So. -30%
11 Mo.
12 Di.
13 Mi.
14 Do.
15 Fr.
16 Sa.
17 So.
18 Mo.
19 Di.
20 Mi.
21 Do.
22 Fr.
23 Sa.
24 So.
25 Mo.
26 Di.
27 Mi.
28 Do.
29 Fr.
30 Sa.

Merano
Wine-
Festival

Weitere Infos unter
www.oberwirt.com

■ Angebotswochen ■ Oberwirts-Events ■ Events in der Umgebung



”
ÜBER DEN
DÄCHERN
VON MERAN
“



Angebote 2024



Ganzjährig buchbar

Verwöhnwoche

7 Tage ab € 1.245,- p. P.



Ganzjährig buchbar

Golf Genuss

7 Tage ab € 1.260,- p. P.



Ganzjährig buchbar

Lebenskünstlertage

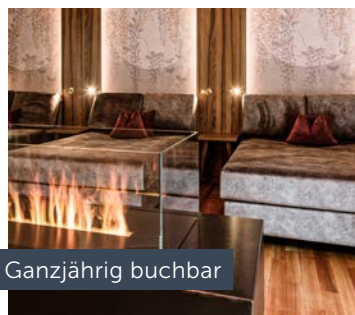
5 Tage ab € 1.009,- p. P.



Ganzjährig buchbar

Genusstage

4 Tage ab € 750,- p. P.



Ganzjährig buchbar

Kuscheltage

3 Tage ab € 605,- p. P.



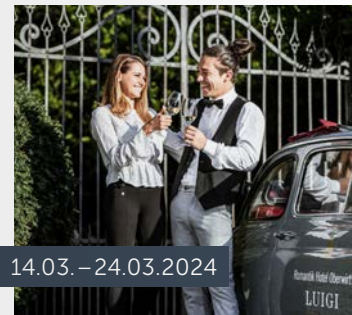
Alle Angebote auf
www.oberwirt.com/angebote



14.04. – 21.04.2024

Gourmet-Tage

Eine Woche lang – vom 14.04. bis 21.04.2024 – steht das Thema Genuss im Mittelpunkt. Es erwarten Sie exklusive Verkostungen und viele kulinarische Highlights.



14.03. – 24.03.2024

Eröffnungswoche

-30% auf die
Übernachtungspreise*



24.03. – 28.03.2024
05.05. – 09.05.2024

Kennenlertage

4 Tage ab € 580,- p. P.



07.04. – 14.04.2024

Apfelblütenwoche

7 Tage ab € 1.427,- p. P.



21.04. – 05.05.2024

Blütenwochen

7 Tage ab € 1.427,- p. P.



20.10. – 27.10.2024

Törggelle Woche

7 Tage ab € 1.245,- p. P.



03.11. – 11.11.2024

Abschlusswoche

-30% auf die
Übernachtungspreise*

* Ab 3 Nächte auf die Tagespreise (Angebote ausgenommen)

INFORMATIONEN

Alle Preise sind in Euro pro Person und Tag inkl. Frühstück angegeben und variieren je nach Saison und Aufenthaltsdauer. Die Ortstaxe von € 3,20 pro Tag und Person ist nicht inbegriffen. Bei einem Aufenthalt von weniger als drei Nächten werden 10% Zuschlag berechnet.

Kinder im Elternzimmer

Bis 3 Jahre € 35 pro Tag,
von 3 bis 6 Jahre € 49 pro Tag,
von 6 bis 12 Jahre € 58 pro Tag,
ab 12 Jahre € 85 pro Tag.

Halbpension für Feinschmecker

Bevorzugen Sie die klassische Halbpension? Dann buchen Sie zu Ihrem Aufenthalt mit reichhaltigem Frühstücksbuffet das Abendessen mit Fünf-Gang-Wahl-Menü, mit frischem Salatbuffet. Aufpreis Halbpension € 45 pro Person und Tag.

Parkplätze

Unser Parkplatz steht Ihnen frei zur Verfügung. In der Tiefgarage berechnen wir € 12 pro Tag. Für Elektro-Autos stehen Ihnen E-Ladestationen zur Verfügung.

Hunde

Gerne werden im Oberwirt gut erzogene Hunde aufgenommen. Eine frisch gewaschene Hundedecke sowie Wasser- und Fressnapf stellen wir jedem Vierbeiner zur Verfügung. In unserem Restaurant, auf der Liegewiese und im Wellnessbereich akzeptieren wir keine Hunde. Aufpreis: € 25 pro Tag ohne Futter, inkl. Endreinigung.

Änderungen, Druck und Satzfehler sowie Irrtümer vorbehalten.

Mode erleben in Ihrem Modegeschäft Hallali in Marling bei Meran

Andrea Waldner-Oberrauch (Mitte) führt seit 22 Jahren mit Ihrem fachkundigen Team das bekannte Modegeschäft Hallali in Marling. Im Angebot finden Sie hochwertige Bekleidung für Sie und Ihn, langlebige Klassiker und modische Highlights. Ja, es ist ein besonderes Shopping-erlebnis: Im Hallali ankommen, in Ruhe vor der Tür parken und in eine außergewöhnliche Welt der Mode abzutauchen, dabei liebevoll und fachkundig beraten zu werden, das erfüllt Körper, Geist & Seele.



Hallali Fashion & more

Gampenstraße 8 • 39020 Marling
Tel.: +39 0473 449 111
E-Mail: info@hallali.it

Mal keine Zeit persönlich vorbeizukommen? Unser Online-shop unter www.hallali.it ist immer für Sie geöffnet.

ZIMMER- PREISE

2024

BEST-PREIS-GARANTIE

Bei Direktbuchung erhalten Sie **5%** auf die Übernachtungspreise, inkl. Frühstück und Pakete (ausgenommen Vorteilstage und Kennenlertage).

5%

		Vorsaison	Saison	Hochsaison
		23.06.–04.08.	14.03.–28.03. 02.04.–09.05. 12.05.–17.05. 21.05.–30.05. 02.06.–23.06.	28.03.–02.04. 09.05.–12.05. 17.05.–21.05. 30.05.–02.06. 04.08.–11.11.
Einzelzimmer ca. 20m ²	3–6 Tage ab 7 Tage	€ 155 € 145	€ 175 € 165	€ 185 € 175
Doppelzimmer Carina ca. 20m ²	3–6 Tage ab 7 Tage	€ 125 € 115	€ 135 € 125	€ 145 € 135
Doppelzimmer ca. 24m ²	3–6 Tage ab 7 Tage	€ 145 € 135	€ 165 € 155	€ 175 € 165
Doppelzimmer Superior ca. 32m ²	3–6 Tage ab 7 Tage	€ 155 € 145	€ 175 € 165	€ 185 € 175
Oberwirts Komfortzimmer ca. 35m ²	3–6 Tage ab 7 Tage	€ 175 € 165	€ 195 € 185	€ 205 € 195
Rosenbungalow ca. 43m ²	3–6 Tage ab 7 Tage	€ 175 € 165	€ 195 € 185	€ 205 € 195
Turm Suite ca. 45m ²	3–6 Tage ab 7 Tage	€ 195 € 185	€ 215 € 205	€ 225 € 215
Rosen Suite ca. 55m ²	3–6 Tage ab 7 Tage	€ 205 € 195	€ 225 € 215	€ 235 € 225
Garten Suite ca. 60m ²	3–6 Tage ab 7 Tage	€ 215 € 205	€ 235 € 225	€ 245 € 235
Romantik Suite mit freistehender Badewanne ca. 80m ²	3–6 Tage ab 7 Tage	€ 225 € 215	€ 245 € 235	€ 255 € 245



Zu allen Zimmern:
www.oberwirt.com/zimmer-suiten/zimmer/

Tel.: +39 0473 222020
E-Mail: info@oberwirt.com

”

WIR LIEBEN MENSCHEN

“

AUSGABE 2024

Romantik Hotel & Restaurant Oberwirt • Fam. Josef & Barbara Waldner
St. Felixweg 2, 39020 Marling bei Meran, Südtirol
Tel.: +39 0473 222020 • E-Mail: info@oberwirt.com

www.oberwirt.com