

L'arte di vivere

Amiamo le persone.

Oberwirt
★★★★S



Gentili ospiti e amici,

viviamo l'ospitalità in prima persona, sin dal lontano 1496.

Molti dei nostri clienti fanno ritorno anno dopo anno, perché apprezzano il calore e l'atmosfera familiare dell'Oberwirt, nonché l'eccellenza in ogni minimo dettaglio. Ma, oltre alla qualità, amiamo le PERSONE.

Cosa vuol dire essere amati? Significa essere accuditi e circondati dal meglio: cibo delizioso, materiali selezionati, dettagli amorevoli, biancheria immacolata (non dimenticate di leggere l'intervista a Rosi, la nostra "regina del bucato"). All'Oberwirt, essere amati equivale a essere circondati da persone cordiali e ispiratrici, che condividono e vivono lo "spirito" della famiglia Oberwirt: qui si scrivono storie, nascono amicizie e si rinnovano incontri.

Venite a trovarci a Marleno, scrivete anche voi la vostra personale storia all'Oberwirt ed entrate a far parte della nostra famiglia: non vediamo l'ora di darvi il benvenuto!

Cordiali saluti,

*Barbara & Sepp Waldner
con tutta la famiglia Oberwirt*

Waldner

”
AMIAMO
LE
PERSONE
“





Le nuove suite torre



SETTIMANA DELLE COCCOLE

7 giorni all'Oberwirt
con deliziose cene

prenotabile tutto l'anno



“IL PROFUMO DELL’OBERWIRT È COSÌ BUONO...”

Spesso ci viene chiesto come sono le nostre camere: noi rispondiamo uniche, proprio come l'Oberwirt. Ciascuna di esse, infatti, è diversa e molto speciale, alla pari delle persone che vi soggiornano. Negli ultimi anni abbiamo sostituito la moquette con pavimenti in legno, integrato ampie docce e installato gradualmente l'impianto di climatizzazione, mentre nelle

nostre suite ora si riposa sotto un cielo stellato. Molti ospiti si complimentano ripetutamente con noi in questo modo: “Il profumo dell'Oberwirt è così buono...”. Ciò è dovuto anche al legno di cirmolo locale, la preziosa materia prima impiegata per la realizzazione di molti dei nostri arredi, che non è solo aromatica, ma anche benefica. Nel 2002, uno studio dell'istituto di ricerca

austriaco Joanneum Research ha analizzato gli effetti di questa conifera, scoprendo che il riposo in un letto di cirmolo abbassa notevolmente la frequenza cardiaca, favorendo il rilassamento e rendendo il sonno una vitale fonte di rigenerazione, indispensabile per mantenersi in buona salute. Inoltre, i suoi oli essenziali esercitano un effetto antinfiammatorio. EVVIVA!



”
IL BUON
CIBO RENDE
FELICI
“



AMORE E PASSIONE PASSANO ANCHE PER IL PALATO

A colazione, dove possibile, puntiamo su prodotti regionali di elevata qualità, affinché i nostri ospiti possano iniziare la giornata in modo vario e piacevole. Ogni uovo del maso viene preparato al minuto, mentre il muesli Bircher della nostra chef Lisy, oggetto costante di lodi, crea una sana dipendenza. Non mancano neppure il cappuccino con latte fieno biologico della Latteria Merano, il tenero arrosto di manzo, i migliori formaggi delle malghe altoatesine, frutta fresca e marmellate fatte in casa da Patti, la nostra pasticciera: nessun desiderio rimane inasaudito. Siamo felici che la cucina dell'Oberwirt sia conosciuta ben oltre i confini dell'Alto Adige! Tutto questo è dovuto al nostro fedele team

che, con grande esperienza, competenza e passione, delizia gli ospiti dell'albergo e del ristorante con specialità tradizionali e creazioni sempre nuove, dedicandosi alla preparazione al tavolo della tartare in base ai loro desideri, alla sfilettatura del pesce o al porzionamento di gustosi tranci di agnello.

Naturalmente, i nostri piatti possono anche essere "portati a casa". Il libro "Semplice, ma geniale", con ricette molto apprezzate, è già nelle biblioteche di molti ospiti: un pezzo di Oberwirt e di Alto Adige da portare a casa, appunto.

La settimana dal 14 al 21.04.2024 è dedicata a momenti culinari molto speciali, cui vi invitiamo a partecipare: una deliziosa pausa per veri buongustai ...



”
RELAX
SOTTO I
TIGLI
“





COSÌ ACCOGLIENTI: LE NOSTRE STUBE

Quale prediligete? La Herrenstube blu, la Bauernstube verde, la Ritterstube color melanzana con i suoi romantici bovindi, la Jägerstube rossa, la Franz Liszt Stube inondata di luce, la Separee intima o forse la Turmstube? Ogni sala è diversa dall'altra e racconta la storia dell'Oberwirt: c'è solo l'imbarazzo della scelta. E questo è un bene, perché potete visitarne una alla volta e scoprire la vostra preferita.



DREAM TEAM

La famiglia Oberwirt
e il suo speciale "spirit".

”
STACCARE
LA SPINA E
RILASSARSI
“

AMADEA Spa

Godetevi „l'arte del tatto“ nella nostra Amadea Spa. Staccate la spina e lasciatevi andare. Dimenticate lo stress della vita quotidiana. Lasciate che il vostro corpo si senta di nuovo a proprio agio con se stesso. Riposatevi, o se preferite rimante attivi con la nostra aerobica in acqua o l'allenamento completo del corpo, i massaggi e le saune, o semplicemente assaporate la freschezza dell'acqua in una delle nostre piscine. Tutto è possibile.

Trattamento personalizzato



Un massaggio su misura per voi, con diverse tecniche. Affidatevi alle nostre mani esperte per migliorare il vostro stato di salute.

50 min.

haki® Stretch & Relax



Il benessere inizia dalla testa. Questo trattamento si concentra in modo specifico su spalle, collo e testa.

50 min.



Rituale dei 5 pilastri AMADEA – trattamento corpo completo



Lasciatevi coccolare e ispirare, per una sensazione di bellezza, sensualità e vitalità. Massaggio intensivo di testa e nuca | Impacco viso e massaggio con tamponi | Massaggio rilassante ai piedi | Massaggio con olio aromatico e tamponi alle erbe.

ca. 80 min.

Testa leggera, percorso chiaro



Osteopata e fisioterapista

Dall'8 al 12 aprile 2024, Harald Kitz, esperto europeo di problemi a spalla, collo e testa, sarà ospite in esclusiva all'Oberwirt.

HAKI si rivolge principalmente alle persone con sintomi legati allo stress, come tensione, problemi di concentrazione, cefalea, spossatezza, burnout, perdita di gioia di vivere o di sensualità.



”
LASCIARSI
ANDARE
AL RELAX
“



Rosi Staffler con il marito
Luis e il figlio Tobias

LA REGINA DEL BUCATO

Asciugamani soffici e profumati, tovaglie ben inamidate e pulite, lenzuola candide e brillanti: un'ovvietà per gli ospiti dell'Oberwirt. Una biancheria fresca e igienicamente ineccepibile è una questione di fiducia e, sempre più spesso, di sostenibilità. Molte aziende la affidano a lavanderie esterne, causando inutili oneri di trasporto. Dal punto di vista delle risorse è più efficiente occuparsene direttamente in hotel: così facendo abbiamo la certezza di soddisfare i nostri standard. La lavanderia dell'Oberwirt è affidata a mani esperte che lavorano con grande passione: Rosi Staffler, la nostra "regina del bucato", rappresenta i nostri valori da ormai 30 anni.

Rosi, quando sei arrivata all'Oberwirt?

Ho iniziato come cameriera il 21 marzo 1993, proprio a inizio stagione. Un anno dopo, la lavanderia dell'epoca era prossima alla pensione. Così Sepp Waldner mi disse: "La lavanderia sarebbe il posto giusto per te, Rosi!". Da Marianne, la mia predecessora, ho imparato tutto e da allora sono sempre rimasta qui.

Quante persone ci lavorano?

Sono da sola. Al mattino, inizio con tovaglie e tovagliati, poi passo a biancheria da letto, asciugamani e capi colorati, compresi quelli degli ospiti. Tutto viene lavato separatamente. Alla piegatura degli asciugamani ci penso io. Nel pomeriggio, invece, quando i ritmi si fanno più frenetici, quattro cameriere si occupano della stiratura con la stiratrice grande.

Quanto bucato passa dalle tue mani ogni giorno?

Molto... (ride), ma non l'ho mai contato. Abbiamo cinque lavatrici con una capacità di 27 kg ciascuna. Ciò si traduce in una quantità notevole nel corso della giornata. Lavoro con apparecchiature e sistemi di dosaggio

molto moderni, così da ottenere i migliori risultati.

A cosa tieni di più nel tuo lavoro?

Innanzitutto, all'igiene. Se la biancheria va lavata e stirata perfettamente, anche la lavanderia deve essere sempre pulita. Mi vergognerei se non lo fosse. Molti ospiti abituali vengono a trovarmi per una chiacchierata e questo mi rende molto felice. Sono in tanti ad apprezzare che il bucato sia gestito in hotel: e il nostro è fatto con amore.

30 anni con lo stesso datore di lavoro: non hai mai pensato di cambiare?

No. Per me l'Oberwirt è come una seconda famiglia. Nessuno mi mette pressione, il team è fantastico, lavoriamo molto bene insieme e ottengo aiuto quando ne ho bisogno. Tutto funziona perfettamente.

Anche mio figlio Tobias, campione europeo 2023 di slittino su pista naturale, ha già lavorato all'Oberwirt insieme ai custodi. Ha appena concluso il suo apprendistato come muratore. Chissà, forse in futuro tornerà all'Oberwirt. Ne sarei felice...

In un'azienda come l'Oberwirt con hotel e ristorante, è inevitabile imbattersi in macchie ostinate. Ci dai qualche consiglio per ottenere sempre i massimi risultati?

Prima del lavaggio, metto a bagno per una notte la biancheria particolarmente sporca, dopo averla trattata con un comune scioglimacchia in commercio. Faccio lo stesso con i capi colorati dopo averli passati con sapone di Marsiglia. Poi procedo al normale lavaggio. Inoltre, dispongo di macchine e detersivi molto buoni. Tutto, tranne i colorati, viene lavato a 95°. Lo sporco da noi non ha scampo!

Rosi, qual è il tuo posto preferito a Marleno e Merano?

Sicuramente l'Oberwirt! Qui godo di massima autonomia e assoluta fiducia. Sono contenta che apprezzino il mio lavoro, che svolgo assumendomene la responsabilità.

Grazie cara Rosi, siamo felici di averti con noi.



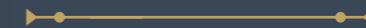
DAL “LADELE” A MALGA WALDNER

Oltre a elargire qualche consiglio nel “Ladele” dell’Oberwirt, Wally accompagna gli ospiti durante le escursioni in un pittoresco idillio.

Volete portare a casa un pizzico di vacanza? Il “Ladele” dell’Oberwirt ha in serbo per voi tutto ciò che desiderate: marmellate e sughi fatti in casa, il miglior limoncello, raffinato speck, selezionato olio d’oliva della Liguria e tutti gli squisiti vini della tenuta Eichenstein. Inoltre, troverete qualche elegante sou-

venir per i vostri cari, insieme ai quotidiani e il ricettario del nostro chef Werner Seidner “Semplice, ma geniale”. Wally Schaffler, anima del negozio, vi segue con i suoi consigli e, una volta alla settimana, vi accompagna a Malga Waldner – proprietà della famiglia dal 1906 – che sorge su Monte Marlengo in una sugge-

stiva radura a 1150m di altitudine, dove un tempo pascolava il bestiame. Al termine di una rilassante escursione vi attende, infatti, una rustica atmosfera alpina e un magnifico panorama, insieme a una gustosa merenda e un bicchiere di ottimo vino. Una festa per gli occhi, il corpo e l’anima.





”

ALLA
MALGA
WALDNER

“

FITNESS ALL' OBERWIRT

All' Oberwirt, attività in compagnia: il nostro programma settimanale offre un' incredibile varietà.



Il martedì e giovedì è possibile dedicarsi a un allenamento completo del corpo rafforzando i muscoli. Il lunedì, mercoledì e venerdì, il programma di ginnastica dolce in acqua potenzierà la muscolatura e la resistenza. In alternativa, potete prenotare il vostro allenamento personalizzato.



PER MONTI E VALLI

Boschi ombrosi, alpeggi soleggiati, laghetti cristallini, cime impervie: godetevi le splendide montagne dell' Alto Adige. Il nostro team in reception sarà lieto di fornirvi i suoi consigli. Siete pronti per la vostra personale esperienza alpina?



GOLF SU 9 CAMPI

Sconto del 20 %
con la Golfcard

Con questa tessera ricevete uno sconto del 20% sul green fee di 18 buche in tutti i campi da golf dell' Alto Adige aderenti all' iniziativa.

GC Lana "Gutshof Brandis"	10 km – 10 min.
GC Passiria Merano	22 km – 35 min.
GC Dolomiti	40 km – 50 min.
GC S. Villo Suisi	50 km – 50 min.
GC Appiano	20 km – 20 min.
GC Monte S. Pietro	65 km – 55 min.
GC Carezza	60 km – 1h
GC Val Pusteria	105 km – 1,5h
GC Alta Badia	95 km – 2h



ALTO ADIGE IN BICI

Meravigliose piste ciclabili si snodano tra palme e meleti, da fondovalle fino ad alpeggi incontaminati e ghiacciai: questa è la regione ciclistica dell' Alto Adige. Sono a vostra disposizione le nostre e-bike per il trekking (a pagamento). Saremo lieti di aiutarvi a organizzare le vostre escursioni con cartine e consigli.





**“CI SIAMO SENTITI
I BENVENUTI FIN DAL PRIMO
ISTANTE”**

Eva Caspers e il marito Stephan vivono a Coblenza con i figli Theo e Mathilda. Sebbene i quattro amino trascorrere le loro vacanze in diverse regioni europee, sono particolarmente affezionati all'Oberwirt.

Eva e Stephan, ormai siete ospiti abituali dell'Oberwirt. Quando siete venuti a trovarci per la prima volta?

SC. È stato nel 2000, eravamo entrambi studenti e volevo mostrare a Eva i dintorni di Merano. A quei tempi, andavo spesso in montagna con i miei genitori, ma lei voleva le palme...

EC. Fortunatamente ho accettato "l'esperimento" (ride). L'accordo prevedeva di non prenotare nulla e di fermarci dove più ci piaceva. Passando da queste parti, l'Oberwirt ha immediatamente catturato la nostra attenzione. Il magnifico edificio storico e poi la palma proprio davanti alla porta...

SC. All'epoca, non abbiamo potuto fermarci più di due notti, ma questo non ci ha scoraggiati...

Cosa vi è piaciuto in particolare dell'Oberwirt?

EC. Fin dal primo momento ci avete accolti come se fossimo ospiti abituali e amici di famiglia. Questo ci ha davvero colpito. Ci siamo sentiti subito a nostro agio e abbiamo capito che saremmo tornati.

SC. Da allora, non è passato un anno senza un soggiorno all'Oberwirt. I Waldner e i simpatici collaboratori di lunga data ci mancherebbero troppo se ci prendessimo una pausa.

Da qualche anno, ormai, non siete più solo in due... Anche i vostri figli condividono il vostro entusiasmo?

EC. Mathilda e Theo hanno conosciuto l'Oberwirt quando erano piccoli e non vedono l'ora di trascorrere le giornate qui. Quando arriviamo, spariscono subito in cucina per andare a prendere un gelato alla vaniglia dal loro amico "Patti". È quasi come tornare a casa.

Cosa vi piace dell'Oberwirt e dell'Alto Adige? A cosa vi dedicate quando siete qui?

SC. Apprezziamo l'atmosfera familiare e calorosa dell'hotel, ma ci piace soggiornare all'Oberwirt anche per motivi culinari: l'ottima cucina di Werner Seidner, la cantina molto fornita e l'opportunità di imparare sempre qualcosa di nuovo sui vini e sulle tenute locali.

EC. Sì, l'aspetto culinario ha un ruolo importante durante le vacanze. Soprattutto quando i bambini erano piccoli, le serate erano il momento in cui "ricaricare le batterie". Ora abbiamo le nostre preferenze e gestiamo il tempo in modo che ci sia qualcosa d'interessante per tutti. Bolzano, Merano, cantine, tour in bicicletta, pesca o tiro con l'arco: facciamo ciò che ci propone la giornata. Ma la cena dell'Oberwirt è un momento che attendiamo tutti con gioia!

SC. Inoltre, adoriamo trascorrere qualche giorno in hotel, sdraiarsi a bordo piscina e goderci l'Oberwirt con la sua area benessere. Qui le opportunità di svago sono davvero innumerevoli.

Eva, la tua azienda FAGURA commercializza tradizionali tessuti per la casa – come tovaglie, tovaglioli e strofinacci – di elevata qualità e prodotti in Italia. Un articolo molto apprezzato è il copribottiglia "BUUBA", utilizzato anche all'Oberwirt. Come è nata quest'idea?

EC. FAGURA ha come obiettivo quello di impreziosire i momenti culinari. Il copribottiglia però non è solo bello... Chi, come noi, tiene in fresco il proprio vino nel secchiello del ghiaccio, conosce il problema della bottiglia gocciolante sul tavolo o sui vestiti. E, talvolta, prima che si riesca ad avvolgerla in un tovagliolo, è già troppo tardi.

Il copribottiglia, invece, è sempre al suo posto. Dotato di una piccola fessura che permette di infilarlo nel collo della bottiglia, non è solo pratico, ma è anche un ottimo modo per mettere in luce il vino. L'accessorio perfetto per ogni esteta e anche un simpatico souvenir, da abbinare alla bottiglia da regalare.

An aerial photograph of a modern, multi-story villa with large glass windows and a stone base, situated in a valley. The villa is surrounded by extensive vineyards with rows of grapevines. The background is a dense forest of trees, and a small cluster of buildings is visible on a hillside in the upper left. The overall scene is a blend of modern architecture and natural beauty.

”
UNA PAUSA
TRA I
VIGNETI
“



CHALET ALPINO

Un raffinato rifugio: Chalet Laiet a Resia in Val Venosta, a 1.450 m s.l.m., con l'idilliaco Lago della Muta ai suoi piedi e l'Ortles che vi accoglie maestoso.

Un luogo d'incontro tra monte e lago, dove tutto si trasforma in magia. Con lo Chalet Laiet a S. Valentino alla Muta, Jutta Schnalzer, compagna di Sepp Waldner, ha dato vita a una dimora unica in legno di pino profumato e materiali pregiati. Qui vi attendono la pace e la tranquillità che cercate, l'atmosfera che permette di staccare la spina tra le montagne, ma soprattutto ripristinare l'armonia in voi stessi. In estate, questo luogo schiude un vero e proprio paradiso per escursionisti, alpinisti e cicloturisti, mentre

l'inverno è la stagione ideale per le passeggiate con le ciaspole, lo sci alpino e nordico. Una vasca idromassaggio calda all'aperto e una sauna finlandese favoriscono il massimo relax. Questa dimora per le vacanze mette a disposizione esclusiva dei suoi ospiti un ampio soggiorno, una cucina perfettamente attrezzata, due o tre camere da letto e bagni dotati di ogni comfort. E per gli amanti del vino, non manca neppure una cantina privata. Un luogo energetico, non solo per famiglie e amici.



Chalet di lusso Laiet sul lago
Padöll 2 • 39027 S. Valentino alla Muta
www.chalet-reschensee-laiet.com

CHALET MEDITERRANEO

Soggiornate nella tenuta vinicola Eichenstein, circondati da viti, cipressi, ulivi, prati e boschi, con una vista mozzafiato sulla Val d'Adige.

Con la cantina Eichenstein, attiva ormai da dieci anni, Sepp Waldner ha realizzato il sogno di una vita. I suoi eccellenti vini, infatti, hanno conquistato numerosi premi. Lo Chalet Eichenstein, che sorge nel cuore dei vigneti sopra Merano, è ideale per una pausa romantica, tran-

quilla e appartata, in totale solitudine. Piscina a sfioro, giardino con sdraio, biosauna, idromassaggio caldo, sala fitness, stufa a legna, accoglienti salottini e altri servizi garantiscono il massimo benessere. I due appartamenti – Seppelaia e Amantus (ciascuno per due persone) – accoglienti,

lussuosi, raccolti e raffinati, sono immersi nella natura e lontani dalla quotidianità. Un luogo in cui sognare, divertirsi e rilassarsi.

Cantina e Chalet Eichenstein
Via Castel Gatto, 34 • 39012 Merano
www.eichenstein.it



Calendario 2024

Marzo

1 Ve.
2 Sa.
3 Do.
4 Lu.
5 Ma.
6 Me.
7 Gi.
8 Ve.
9 Sa.
10 Do.
11 Lu.
12 Ma.
13 Me.

14.03.-24.03.24
Settimane inaugurali
-30%

15 Ve.
16 Sa. Settimane inaugurali
-30%
17 Do.
18 Lu.
19 Ma.

20.03.24
Festa inaugurale

21 Gi. Settimane inaugurali
-30%
22 Ve.
23 Sa.

24.03.-28.03.24
Alla scoperta
dell'Oberwirt

29 Ve. *Venerdì santo*
30 Sa.
31 Do. *Domenica di Pasqua*

Aprile

01 Lu. *Lunedì di Pasqua*
02 Ma.
03 Me.
04 Gi.
05 Ve.
06 Sa.

07.04.-14.04.24
Settimana dei
meli fioriti

08.04.-12.04.24
Giornate Haki

13.04.-14.04.24
Summa
Tenuta
Alois Lageder

14.04.-17.04.24
Vinitaly
Verona

17.04.24
Wine & Dine

14.04.-21.04.24
Giornate Gourmet

21.04.-05.05.2024
Settimane primaverili

22 Lu. Settimane primaverili
23 Ma.
24 Me.
25 Gi. *Festa della liberazione*
26 Ve.
27 Sa. Settimane primaverili
28 Do.
29 Lu.
30 Ma.

Maggio

01 Me. *Festa dei lavoratori*
02 Gi. Settimane primaverili
03 Ve.
04 Sa.

05.05.-09.05.24
Alla scoperta
dell'Oberwirt!

06 Lu.
07 Ma. Alla scoperta
dell'Oberwirt!
08 Me.
09 Gi. *Ascensione di Cristo*
10 Ve.
11 Sa.
12 Do. *Festa della mamma*
13 Lu.
14 Ma.

15.05.24
Wine & Dine

16 Gi.
17 Ve.
18 Sa. *Domenica di Pentecoste*
19 Do. *Lunedì di Pentecoste*
20 Lu.

21 Ma.
22 Me.
23 Gi.
24 Ve.
25 Sa.
26 Do.
27 Lu.
28 Ma.
29 Me.
30 Gi. *Corpus Domini*
31 Ve.

Giugno

01 Sa.
02 Do. *Festa della
Repubblica Italiana*
03 Lu.
04 Ma.
05 Me.
06 Gi.
07 Ve.
08 Sa.
09 Do. *Fuochi del Sacro
Cuore di Gesù*

12.06.24
Wine & Dine

13 Gi.
14 Ve.
15 Sa.
16 Do.
17 Lu.
18 Ma.

19.06.24
Festa estiva

20 Gi.
21 Ve.
22 Sa.
23 Do.
24 Lu.
25 Ma.
26 Me.
27 Gi.
28 Ve.
29 Sa.
30 Do.

Luglio

01 Lu.
02 Ma.
03 Me.
04 Gi.
05 Ve.

06.07.24
Tour in auto
con Barbara
Riess-Waldner

07 Lu.
08 Ma.
09 Me.

10.07.24
Wine & Dine

11 Ve.
12 Sa.
13 Do.
14 Lu.
15 Ma.
16 Me.
17 Gi.
18 Ve.
19 Sa.
20 Do.
21 Lu.
22 Ma.
23 Me.
24 Gi.
25 Ve.
26 Sa.
27 Do.
28 Lu.
29 Ma.
30 Me.
31 Gi.



Ottobre

01 Lu.
02 Ma. *Festa dell'unità tedesca*
03 Gi.
04 Ve.
05 Sa.
06 Do.
07 Lu.
08 Ma.
09 Me.
10 Gi.
11 Ve.
12 Sa.
13 Do.
14 Lu.
15 Ma.
16 Me.
17 Gi.
18 Ve.
19 Sa.

20.10.24
Festa dell'uva
a Merano

20.10.-27.10.24
Settimana
del Törggele

21 Lu. Settimana
del Törggele
22 Ma.

23.10.24
Wine & Dine

24 Gi. Settimana
del Törggele
25 Ve. *Festa nazionale
dell'Austria*
26 Sa.

27 Do.
28 Lu.
29 Ma.
30 Me.
31 Gi. *Giorno della
Riforma Germania*

30 Lu.

29.09.24
Gran Premio Merano
Ippodromo
di Merano

Agosto

01 Gi. *Festa nazionale
della Svizzera*

02.08.-03.08.24
Tour in auto
con Barbara
Riess-Waldner

04 Do.
05 Lu.
06 Ma.

07.08.24
Wine & Dine

08 Gi.
09 Ve.
10 Sa.
11 Do.
12 Lu.
13 Ma.
14 Me.
15 Gi. *Ferragosto*
16 Ve.
17 Sa.
18 Do.
19 Lu.
20 Ma.
21 Me.
22 Gi.
23 Ve.
24 Sa.
25 Do.
26 Lu.
27 Ma.
28 Me.
29 Gi.
30 Ve.
31 Sa.

Settembre

01 Do.
02 Lu.
03 Ma.
04 Me.
05 Gi.
06 Ve.
07 Sa.
08 Do.
09 Lu.
10 Ma.

11.09.24
Wine & Dine

12 Gi.
13 Ve.
14 Sa.
15 Do.
16 Lu.
17 Ma.
18 Me.
19 Gi.
20 Ve.
21 Sa.
22 Do.
23 Lu.
24 Ma.
25 Me.
26 Gi.
27 Ve.
28 Sa.

Novembre

01 Ve. *Ognissanti*
02 Sa.

03.11.-11.11.24
Settimana di
fine stagione
-30%

04 Lu. Settimana di fine
stagione -30%

06.11.24
Festa fine stagione

07.11.24
Wine & Dine

08.11.-12.11.24
Merano
WineFestival

09 Sa. Settimana
di fine sta-
gione -30% Merano
Wine-
Festival
10 Do.
11 Lu.
12 Ma.
13 Me.
14 Gi.
15 Ve.
16 Sa.
17 Do.
18 Lu.
19 Ma.
20 Me.
21 Gi.
22 Ve.
23 Sa.
24 Do.
25 Lu.
26 Ma.
27 Me.
28 Gi.
29 Ve.
30 Sa.



Più informazioni su
www.oberwirt.com

■ Offerte speciali ■ Eventi Oberwirt ■ Eventi nei dintorni

”
MERANO
AI VOSTRI
PIEDI
“



Offerte 2024



prenotabile tutto l'anno

Settimana delle coccole

7 giorni a partire da € 1.245,- p. p.



prenotabile tutto l'anno

Golf Stay

7 giorni a partire da € 1.260,- p. p.



prenotabile tutto l'anno

Momenti di piacere

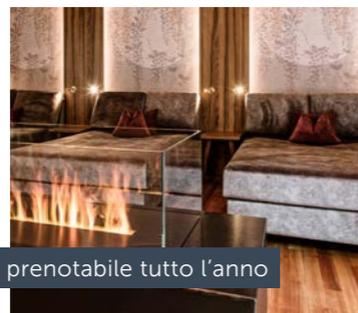
5 giorni a partire da € 1.009,- p. p.



prenotabile tutto l'anno

Giornate dei piaceri

4 giorni a partire da € 750,- p. p.



prenotabile tutto l'anno

Giornate per deliziarsi

3 giorni a partire da € 605,- p. p.



Tutte le offerte sono consultabili su www.oberwirt.com/offerte



14.04. – 21.04.2024

Giornate Gourmet

Per una settimana – dal 14.04 al 21.04.2024 – il tema del divertimento è al centro dell'attenzione. Vi aspettano degustazioni esclusive e molte specialità culinarie.



14.03. – 24.03.2024

Settimana inaugurale

-30% di sconto sul pernottamento*



24.03. – 28.03.2024
05.05. – 09.05.2024

Alla scoperta dell'Oberwirt

4 giorni a partire da € 580,- p. p.



07.04. – 14.04.2024

Settimana dei meli fioriti

7 giorni a partire da € 1.427,- p. p.



21.04. – 05.05.2024

Settimane primaverili

7 giorni a partire da € 1.427,- p. p.



20.10. – 27.10.2024

Settimana del Törggelle

7 giorni a partire da € 1.245,- p. p.



03.11. – 11.11.2024

Settimana di fine stagione

-30% di sconto sul pernottamento*

*a partire da 3 pernottamenti (pacchetti e altri sconti esclusi)

INFORMAZIONI

I prezzi – espressi in euro per persona al giorno con prima colazione compresa – variano a seconda della stagione e della permanenza. La tassa di soggiorno di 3,20 euro per persona al giorno non è inclusa. Per soggiorni inferiori a tre notti, viene addebitato un supplemento di 10%.

Bambini in camera dei genitori

Fino a 3 anni, € 35 al giorno
da 3 a 5 anni compiuti,
€ 49 al giorno

da 6 agli 11 anni compiuti,
€ 58 al giorno

da 12 anni, € 85 al giorno

Mezza pensione per buongustai

Soggiorno con ricca colazione a buffet, cena con menù di cinque portate a scelta e buffet di insalate fresche. Supplemento per la mezza pensione € 45 per persona al giorno.

Parcheggio

Il nostro parcheggio è a vostra disposizione gratuitamente. Il garage sotterraneo ha un costo di € 12 al giorno. Sono disponibili stazioni di ricarica per auto elettriche.

Cani

All'Oberwirt, i cani ben educati sono i benvenuti e hanno a disposizione una copertina pulita, una ciotola per l'acqua e una per il cibo. Tuttavia, non hanno accesso al ristorante, al giardino con sdraio e all'area benessere. Supplemento: € 25 al giorno senza cibo, pulizia finale compresa.

Salvo modifiche, errori di stampa e fraintendimenti.

Immergetevi nella moda del negozio Hallali a Marleno, nei pressi di Merano.

Andrea Waldner-Oberrauch (al centro) e il suo team di esperti gestiscono da 22 anni il noto negozio di moda Hallali a Marleno, che vi attende con un abbigliamento di eccellente qualità per Lei e Lui, intramontabili capi classici e novità di tendenza. E sì, lo shopping qui è un'esperienza davvero speciale: raggiungere Hallali, parcheggiare in tutta tranquillità davanti alla porta del negozio e immergersi in uno straordinario mondo della moda, mentre si viene consigliati con gentilezza e competenza, appaga corpo, mente e anima.



Moda Hallali & more

Via Palade, 8 • 39020 Marleno

Tel.: +39 0473 449 111

E-Mail: info@hallali.it

Non avete il tempo per venire di persona? Il nostro negozio online www.hallali.it è sempre aperto per voi.



PREZZI DELLE CAMERE

2024

MIGLIOR PREZZO GARANTITO

Per le prenotazioni dirette riceverete uno sconto del **5%** sui prezzi degli alloggi con prima colazione e sui pacchetti (esclusi i giorni speciali come la settimana inaugurale, la settimana di fine stagione e il pacchetto "Alla scoperta dell'Oberwirt").

5%

		Bassa stagione	Media stagione	Alta stagione
		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.
Camera singola ca. 20m ²	3–6 giorni da 7 giorni	€ 155 € 145	€ 175 € 165	€ 185 € 175
Camera doppia Carina ca. 20m ²	3–6 giorni da 7 giorni	€ 125 € 115	€ 135 € 125	€ 145 € 135
Camera doppia ca. 24m ²	3–6 giorni da 7 giorni	€ 145 € 135	€ 165 € 155	€ 175 € 165
Camera doppia Superior ca. 32m ²	3–6 giorni da 7 giorni	€ 155 € 145	€ 175 € 165	€ 185 € 175
Camera Comfort ca. 35m ²	3–6 giorni da 7 giorni	€ 175 € 165	€ 195 € 185	€ 205 € 195
Bungalow delle Rose ca. 43m ²	3–6 giorni da 7 giorni	€ 175 € 165	€ 195 € 185	€ 205 € 195
Suite Torre ca. 45m ²	3–6 giorni da 7 giorni	€ 195 € 185	€ 215 € 205	€ 225 € 215
Suite delle Rose ca. 55m ²	3–6 giorni da 7 giorni	€ 205 € 195	€ 225 € 215	€ 235 € 225
Suite Giardino ca. 60m ²	3–6 giorni da 7 giorni	€ 215 € 205	€ 235 € 225	€ 245 € 235
Suite Romantica con vasca da bagno freestanding ca. 80m ²	3–6 giorni da 7 giorni	€ 225 € 215	€ 245 € 235	€ 255 € 245



Alle camere

www.oberwirt.com/it/cameresuite/rooms/

Tel.: +39 0473 222020

E-Mail: info@oberwirt.com

”

AMIAMO LE PERSONE

“

EDIZIONE 2024

Romantik Hotel & Ristorante Oberwirt • Famiglia Josef & Barbara Waldner
Via S. Felice, 2 – 39020 Marlengo presso Merano, Alto Adige
Tel.: +39 0473 222020 • E-Mail: info@oberwirt.com

www.oberwirt.com