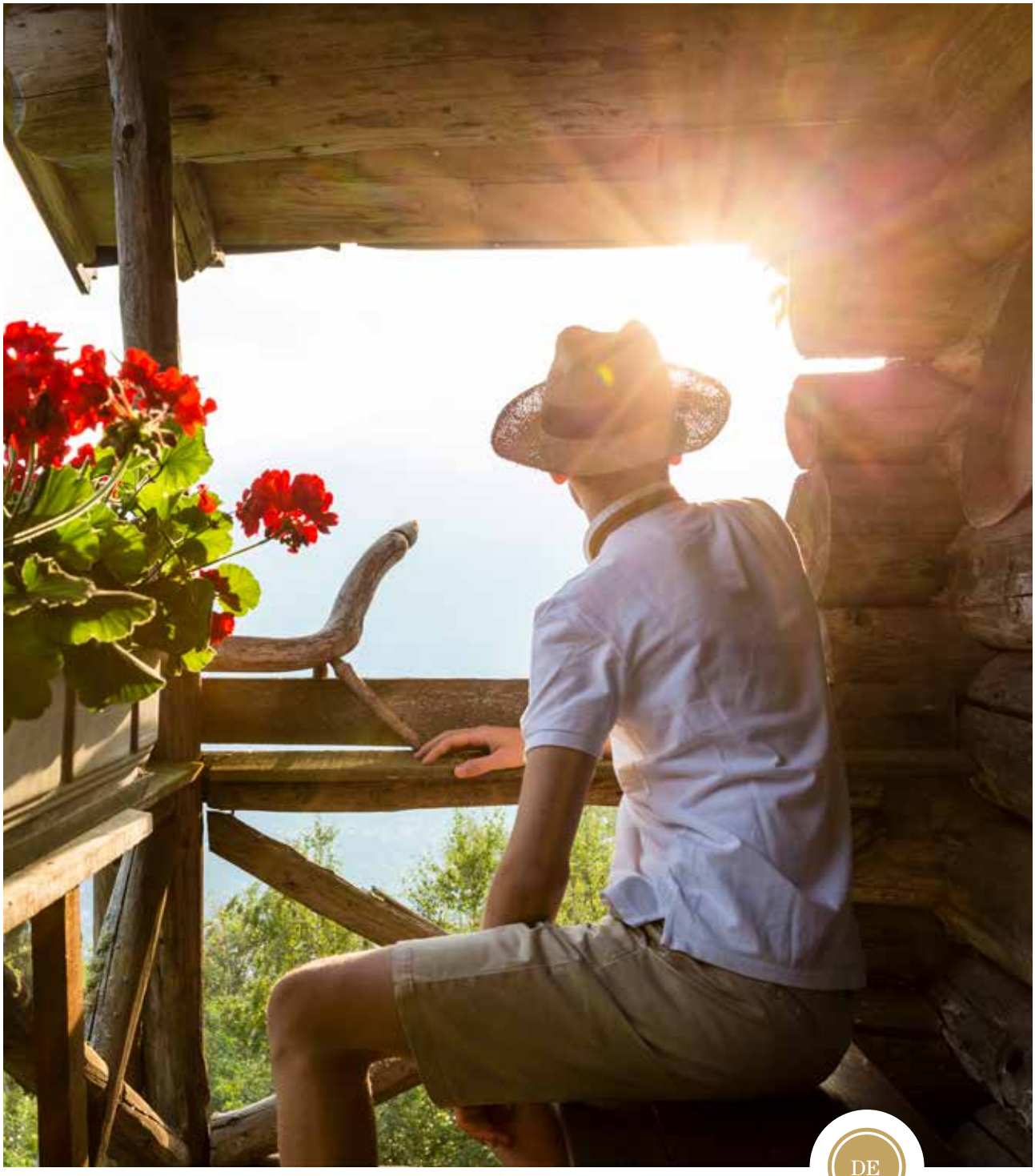
1496

LEBENSKÜNSTLER

Romantik Hotel Oberwirt 2019



DE

Romantik Hotel

Oberwirt

★★★★S

IHR BONUS

Saisoneröffnung:
Freitag, 22. März, bis
Samstag, 6. April 2019

Saisonausklang:
Sonntag, 3. November, bis
Freitag, 8. November 2019

-30 %

ab drei Übernachtungen

Liebe Gäste und Freunde des „Oberwirt“!

Wir haben Sie gefragt, was Ihnen an uns besonders gefällt …
Hier Ihre Antworten:

„Die einzigartig heimelige Atmosphäre, die Herzlichkeit und echte Freundlichkeit aller Menschen im Haus, die hervorragend gute Küche, die unschlagbaren Desserts, die Möglichkeit, im Garten zu essen, die herrlichen Stuben, die nach Zirbenholz duftenden Zimmer („…aber im Oberwirt duftet es immer so gut“, war die Aussage eines kleinen Jungen, als er in einem anderen Luxushotel im Urlaub war), die entspannenden Massagen, die weichen Kissen …“

Wir danken Ihnen für all die lieben Komplimente und dürfen sagen:

„ES GIBT FÜR UNS NICHTS SCHÖNERES, ALS IHR GASTGEBER SEIN ZU DÜRFEN – DANKE DAFÜR!!!“

Unser gelebtes Ziel ist und bleibt es, unsere Werte und unsere Einzigartigkeit zu bewahren – heißt: unverwechselbar zu bleiben und trotzdem jeden Tag gezielt zu überlegen, wie wir noch besser werden können.
Für die neue Saison haben wir ein sanftes Facelifting des Eingangsbereichs, der Bar und Lounge sowie der Franz-Liszt-Stube ins Auge gefasst, natürlich erfahren auch noch einige Zimmer und Bäder eine spürbare Renovierung. Für das nachfolgende Jahr planen wir dann die Um- und Neugestaltung des Spa-Bereichs. Und vielleicht gelingt es uns ja dann sogar, mal über Weihnachten und Silvester für Sie zu öffnen. Die Adventszeit im „Oberwirt“ wäre sicherlich auch ein einzigartiges Erlebnis …

Lassen Sie sich überraschen!
Herzlichst Ihre Barbara und Josef Waldner mit Familie
und dem gesamten „Oberwirt’s“ Team

Unsere neue Website

www.oberwirt.com

SCHAUEN SIE MAL REIN!

Wir freuen uns auf Ihr Feedback!

Romantik-Menü für 2 Personen 124 Euro

GOURMET GUTSCHEIN

Gutschein Sofortbestellung:
www.oberwirt.com/gutscheine

AUSGEZEICHNET!

Die Küche im „Oberwirt“ zählt zu den zwanzig besten Küchen in Südtirol

„WEIL ESSEN UNSERE LEIDENSCHAFT IST! “

Aber was macht die „Oberwirt's“ Küche über so viele Jahrzehnte so einzigartig?

Natürlich sind es die vielen guten Geister hinter den Kulissen, die jeden Tag ihr Bestes geben. Täglich bieten sie eine große Auswahl an Gerichten aus der mediterranen und alpinen Küche an – ausnahmslos perfekt gekochte, bodenständig feine und mondän luxuriöse Speisen. Dazu gibt es viele kulinarische Hits, die im „Oberwirt“ längst Klassiker sind, wie die legendären Spaghettini Oberwirt, die herrlichen Strudelteigblätter mit fluffiger Mascarponecreme und frischen Sauerkirschen oder der süchtig machende Topfenschmarren. Ganz zu schweigen von den vielen Spezialitäten, die mit Liebe und Können direkt am Tisch NUR FÜR SIE zubereitet werden:

Tartar vom Rinderfilet am Tisch zubereitet, Fisch in der Salzkruste, im Ganzen gebratene Seezunge mit Kapernbutter live filetiert ...

„WIR NEHMEN UNS NOCH ZEIT FÜR SIE ... “

Direkt am Tisch angerichtet

Herrliches Tartar vom Rinderfilet – perfekt auf Ihren persönlichen Geschmack abgestimmt

Seezunge mit Kapernbutter

EINFACH ABER GENIAL!

Im Laufe des letzten Jahres war unser Kochbuch „Einfach aber genial“ ausverkauft, die Warteliste für die neue Auflage ist mittlerweile lang. Deshalb werden wir in 2019 ein neues Kochbuch mit den bewährten Rezepten aus dem alten Bestseller und einigen neuen, vor allem süßen Kreationen auflegen. Über Titel und Format müssen wir uns allerdings noch Gedanken machen.

VIELLEICHT HABEN SIE JA ANREGUNGEN FÜR UNS? UMFRAGE

Unser Wunsch wäre es, regelmäßig Kochkurse im Oberwirt anzubieten.

WÄREN SIE DARAN INTERESSIERT? UMFRAGE

Vinum Hotels Südtirol

DER WEIN

Wussten Sie, dass im „Oberwirt“ seit 1653 Wein an- und ausgebaut wird? Seit 1950 sind wir Mitglied der Kellereigenossenschaft Marling, wo die Trauben verarbeitet wurden. Josef (Sepp) Waldner hat im Jahr 2004 die Weingüter „Wartegg“ und „Rosarium“ neu bepflanzt, und zwei Jahre später konnten die Weine wieder in Eigenverarbeitung, mit Unterstützung und Beratung des legendären Önologen Hartmann Doná, ausgebaut werden. 2014 entstand das traumhaft schöne Weingut Eichenstein, wo seitdem die hauseigenen Trauben gekeltert werden.

Martin Pollinger
verantwortet seit Juni 2018 als Betriebsleiter und Önologe die Geschicke des Weingutes Eichenstein. Martin, zweiter Sohn der Weinbaufamilie Pollinger (Lage Mantele in Nals), besuchte die Weinuniversität in Geisenheim (D). Nach Erfahrungen in diversen Weingütern im In- und Ausland hat er die Herausforderung Eichenstein gerne und entschlossen angenommen. Neben der Passion zu den eigenen Weinen pflegen wir schon seit einigen Jahrzehnten mit kompetenter Unterstützung unseres exzellenten Weinprofis Marco Unterhauser eine der besten Weinkarten Südtirols. Nicht nur Highlights aus Südtirol und weiteren Anbaugebieten Italiens finden Sie hier, sondern auch Etiketten rund um den Globus.

ab 7 Nächte 390 Euro/Tag

CHALET EICHENSTEIN

ganzjährig buchbar
info@eichenstein.it

Barbara Waldner und Martin Pollinger

WAS KÖNNEN SIE IM „OBERWIRT“ ZUM THEMA WEIN ERLEBEN?

» Unseren wöchentlichen Ausflug ins hauseigene Weingut Eichenstein, mit Führung unseres Önologen Martin Pollinger durch die Reben und den Keller sowie mit anschließender Verkostung der eigenen Weine

» Jeden Freitag entführt Sie unser Sommelier Heinrich Prinoth im „Oberwirt’s“ Keller in unterschiedlichste Wein- oder Bierwelten

» Ihnen bietet sich die Möglichkeit, direkt vom Hotel aus in den Marlinger Weinkulturweg einzusteigen. Neben einem schönen Rundweg erfahren Sie auch allerlei Spannendes zum Thema Wein

» Zwei Wochen im Jahr (meistens im Frühjahr) finden die „Marlinger Weinkuchl Wochen“ statt. In dieser Zeit verschreiben sich alle Küchen im Ort dem Wein mitsamt passenden Küchenspezialitäten

» Das Highlight des Jahres ist sicherlich das immer am zweiten Novemberwochenende stattfindende Meraner Weinfestival. Bei der qualitativ hochwertigsten Weinmesse Europas trifft sich in Meran und im „Oberwirt“ alles, was in der Weinwelt Rang und Namen hat – ein vinophiles Paradies

NEU AB MÄRZ 2019!

WINZER TISCH

Sie sind ein absoluter Weinliebhaber?
Dann sollten Sie unsere acht exklusiven Winzerabende nicht verpassen. Unter dem Motto „Wine & Dine“ verwöhnen wir Sie mit einem luxuriösen Sechs-Gänge-Menü und passenden einzigartigen Weinen.

EXKLUSIV WINE & DINE! TERMINE FÜR IHREN WINZERTISCH

Mittwoch, 03. April 2019
Mirko Gandolfi, Vinothek Gandolfi Bozen, präsentiert die Großen aus der „Champagne“ und dem „Burgund“ und Kellermeister Hans Terzer, K.G. St. Michael, stellt die Weißweine der Kultlinie Sanct Valentin vor

Mittwoch, 15. Mai 2019
K.G. Terlan, lokal und international der Renner

Mittwoch, 12. Juni 2019
Weißweine der K.G. Eisacktal, Roberto di Toro, Cantina Zaccagnini mit seinen großen Roten aus den Abruzzen

Mittwoch, 17. Juli 2019
Bellavista mit Schaum- und Weißwein, Rotweine der Azienda Agricola Castellare di Castellina, Chianti

Mittwoch, 28. August 2019
Die Weißweine des Lokalmatadors Markus Prackwieser vom Gumphof, Azienda Agricola Capannelle, Gaiole in Chianti kredenzt die Rotweine

Mittwoch, 18. September 2019
Schlosskellerei Tiefenbrunner (Weißweine), Tenuta di Biserno serviert Rotweine und Champagner

Mittwoch, 23. Oktober 2019
Frescobaldi – Weiß- und Rotweine
(der „Luce“ darf nicht fehlen)

Donnerstag, 07. November 2019
UNSER HIGHLIGHT – „PREWINE FESTIVAL“
Zwei der größten Weinproduzenten Italiens mit 100 Punkten Parker Weinen: K.G. Tramin mit Kellermeister Willi Stürz und Azienda Agricola Casanova di Neri mit Giacomo Neri (dem „Brunello“-Papst höchstpersönlich)

Die Teilnehmerzahl ist begrenzt.

SICHERN SIE SICH AM BESTEN SCHON BALD IHREN PLATZ!

Ab Mai können Sie jeden Mittwoch gemeinsam mit Marianne zur Waldner Alm wandern.

Rezept

MARIANNES WELTBESTE KNÖDEL

Zutaten für 4 Personen:

300 g schnittfestes Weißbrot
1 Zwiebel
25 g Butter
4 Eier
250 g lauwarme Milch
Schnittlauch fein geschnitten, Petersilie, Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

Weißbrot in kleine Würfel schneiden. Zwiebel fein schneiden, in Butter anrösten, dann über das Brot geben und vermischen. Eier mit der lauwarmen Milch, der Petersilie und dem Schnittlauch gut verrühren, salzen und pfeffern, alles über das Brot geben und gut vermengen. Die Masse etwa 30 Minuten ruhen lassen, Knödel formen und im kochenden Salzwasser ca. 15 Minuten sieden lassen.
Am besten schmecken die Knödel in einer kräftigen Rinderkraftbrühe, als Beilage zu würzigen Fleischgerichten mit kräftigen Saucen oder vegetarisch mit Salat.

Guten Appetit!

Zur Person:

JEDES HAUS BRAUCHT MINDESTENS EINEN GUTEN GEIST.

Einen Menschen, der überall anpackt, wo es nötig ist. Der alles sieht und für alles ein Händchen hat. Der unterstützt, aufmuntert und ganz einfach im richtigen Moment am richtigen Ort ist. Das Erstaunliche an „guten Geistern“ ist, dass sie jede Menge tun, dabei aber meistens unsichtbar sind. Im „Oberwirt“ gibt es ziemlich viele solcher Geister. Der oberste „gute Geist“ ist schon seit vielen Jahren der - oder besser gesagt: dieselbe. Auf leisen Sohlen gleitet sie durchs Haus - immer adrett gekleidet und perfekt frisiert, zupft hier ein Tischtuch gerade, gießt dort ein paar Blumen und hat für jeden ein Lächeln und ein liebes Wort.

Kein Gast, der Marianne Mair nicht schon einmal im Hotel begegnet ist. Aber wer ist sie eigentlich?
Und wie kam diese nette Dame in den „Oberwirt“?

Es sind die Menschen, die den „Oberwirt“ zu dem machen, was er seit Jahrzehnten ist. Viele der „Lebenskünstler“, die am Sankt-Felix-Weg 2 (Via San Felice – „der glückliche Weg“) ein- und ausgehen, haben genau wie der „Oberwirt“ selbst eine ganz besondere Geschichte. Daher erzählen wir Ihnen in jeder Ausgabe die Geschichte eines dieser besonderen Menschen – in unserem „Lebenskünstler“-Interview.

Wer ist eigentlich ...

LEBENS-KÜNSTLER(IN) Marianne Mair

Marianne, Du bist nun schon seit 53 Jahren im „Oberwirt“. Wie ging alles los?
Ich stamme eigentlich aus dem Pustertal und habe mit meiner Freundin Zilli eine Arbeitsstelle in Meran gesucht. Sie war es, die beim „Oberwirt“ Arbeit für uns beide gefunden hat. Nach einer Saison hat Zilli die Liebe ihres Lebens gefunden und nach Jenesien geheiratet, ich dagegen verliebte mich in den „Oberwirt“ und bin da geblieben.

Unglaublich – ein Leben mit und im „Oberwirt“!
Allerdings! Ich habe fünf Generationen Waldner’s erlebt, drei Generationen davon selbst gewickelt und gehütet. Das Leben mit der Familie Waldner, die unglaublich schönen Momente und Feste mit Mutti und Vati Waldner und mit vielen lieben Gästen sind für mich unvergesslich.

Wie haben sich der „Oberwirt“ und seine Gäste in diesen Jahren verändert?
Der „Oberwirt“ war immer schon eine feine Adresse für Ausflüge und herzliche Gastfreundschaft. Früher haben wir nicht so aufwendig gekocht, aber mit bodenständigen Gerichten manchmal bis zu 350 Gäste bewirtet und glücklich gemacht. Natürlich war die Auswahl rein regional und begrenzt, aber 350 Gäste – das wäre heute unvorstellbar. Um die Wäsche zu waschen, musste erst ein Holzfeuer angezündet werden, mit dem das Wasser zum Waschen aufgeheizt wurde – heute funktioniert alles voll automatisch.

Was macht den „Oberwirt“ zu dem einzigartigen Ort, der er ist?
Der „Oberwirt“ hat sich natürlich im Lauf der Zeit sehr verändert. Was er sich aber immer bewahrt hat und was ihn auch heute noch auszeichnet, ist der einzigartige Gastgebergeist von Familie und Mitarbeitern – den vielen „guten Geistern“.

Du bist sagenhafte 82 Jahre alt und strahlst dabei eine bemerkenswerte Lebensfreude aus. Was ist Dein Geheimnis?
Ich hatte das große Glück, gesund zu bleiben. Ich bin immer zufrieden gewesen und habe immer gerne gearbeitet und nie geheiratet ;-). Außerdem bin ich gerne in der Natur, trinke zwischendurch schon mal ein gutes Glasl Wein, singe bei Gelegenheit und freue mich immer auf einen „Watter“ (das typische Südtiroler Kartenspiel).

Du hast die Natur erwähnt – was ist Dein Lieblingsplatz in Meran?
Ich spaziere gerne über die Promenade. Aber am allerliebsten bin ich mit den Gästen auf meiner Waldner Alm, ein zauberhafter Ort.

Ich habe gehört, Du bist die Knödel-Königin ... Würdest Du uns Dein Geheimrezept verraten?
Gerne! Noch ein Tipp von mir dazu: Die Zutaten sind wichtig, aber am Wichtigsten ist es, die Knödel mit viel Liebe zuzubereiten.

VIELEN DANK, LIEBE MARIANNE!

AMADEA SPA

BRAVO!

Wir gratulieren unserem AMADEA SPA Team von Herzen, Ihr habt Euch den „Romantik Hotel Wellness Award“ redlich verdient und über viele Jahre erarbeitet.

Für 2019 möchten wir genauso, aber mit noch mehr sportlichem Elan weitermachen. Zur dreimal in der Woche stattfindenden Wassergymnastik werden wir zweimal Pilates, wechselnd Rückenschule und Nordic Walking anbieten. Gerne können Sie unsere Mitarbeiter/innen auch zum „Personal Training“ buchen.

Romantik Hotel

WELLNESS AWARD

Für unseren kleinen feinen Spa Bereich.

Die etwas andere Yoga Woche

GENUSS WANDER YOGA WOCHE

mit Hanni Thöni

So.–Fr. 23.–28.06.2019
mindestens fünf, maximal acht Teilnehmer
5 Nächte im EZ ab 1.200 Euro
inklusive Yoga und Genussprogramm

DAS PROGRAMM IN DER ÜBERSICHT

» Sonntag, 23.06.2019 Anreise bis 16:00 Uhr

- 16:30 Uhr Waldbaden mit Meditation oberhalb des „Oberwirt“
- Anschließend Lunar Vinyasa Flow Yoga im Element Erde (sanftes Yoga um anzukommen)
- Willkommens-Aperitivo im Garten und Einführung in die gemeinsame Zeit
- Fantastisches Abendessen

» Montag, 24.06.2019

- 08:00 Uhr Solar Vinyasa Flow Yoga im Element Erde zu einem besonderen Kraftplatz mit Barfuss-Erde Meditation
- Geniales Frühstück
- 11:00 Uhr leichte Wanderung
- 15:30 Uhr „Oberwirt“ genießen
- 17:30 Uhr Yin Yoga und Klangschalen im Element Holz
- Fantastisches Abendessen

» Dienstag, 25.06.2019

- 08:00 Uhr Solar Vinyasa Flow Yoga im Element Wasser
- Geniales Frühstück
- 11:30 Uhr Fahrt zum Weingut Eichenstein mit spritzigem Aperitivo und Aussicht auf Weinreben
- 15:00 Uhr „Oberwirt“ genießen
- 17:30 Uhr Yin Yoga und Klangschalen im Element Feuer
- Fantastisches Abendessen

» Mittwoch, 26.06.2019

- 07:30 Uhr Chakra-Meditation im Freien
- 08:00 Uhr Solar Vinyasa Flow Yoga im Element Feuer
- Geniales Frühstück
- 11:30 Uhr Fahrt nach Meran, Shopping in der Altstadt und bestes Eis an der traumhaften Promenade genießen
- 16:00 Uhr „Oberwirt“ genießen
- Fantastisches Abendessen

» Donnerstag, 27.06.2019

- 07:30 Uhr Pranayama (Atemschule) auf der Wiese
- 08:00 Uhr Solar Vinyasa Flow Yoga im Element Luft
- 11:30 Uhr Wanderung zur Waldner Alm mit köstlichem Picknick
- 17:30 Uhr Yoga Nidra
- Fantastisches Abendessen (gemeinsam zum Ausklang)

» Freitag, 28.06.2019

- 08:00 Uhr Solar Vinyasa Flow Yoga im Element Äther, alle Elemente verbinden
- Geniales Frühstück
- Heimfahrt oder Verlängerung ...

LASSEN SIE SICH INSPIRIEREN

Gemütliches Wandern auf dem Marlinger Waalweg

Echte Herausforderung: Meraner Höhenweg

Unser bestes Angebot für Sie

„Oberwirt's“
VERWÖHN-WOCHE

7 Nächte inklusive Frühstück, an allen Abenden Fünf-Gang-Wahl-Menü im Rahmen der Halbpension ab 926 Euro p. P.

Golfen: Auf dem Golfplatz Lana oder Dolomiti Golf in Sarnonico

Sportprogramm im Oberwirt: Wassergymnastik, Yoga, Pilates

Action: Paragleiten oder Rafting

Unser „Luigi“ für besondere Ausflüge

Stöbern im Hallali

Meran: Über die Promenaden flanieren, shoppen gehen oder die internationalen Meraner Musikwochen erleben vom 24. August bis 29. September

MÄRZ

22.03.2019
Saisoneröffnung
im Oberwirt

23 Sa.
24 So.
25 Mo.
26 Di.
-30 % Eröffnungswochen

27.03.2019
Eröffnungsfeier
mit Musik der „Schmeichler“
im Oberwirt

28 Do.
29 Fr.
30 Sa.
-30 %

31.03.–07.04.2019
haki® Woche
mit Harald Kitz

APRIL

1 Mo.
2 Di.
-30 %

03.04.2019
Wine & Dine

4 Do.
5 Fr.
-30 %

06.–07.04.2019
Summa Weinmesse
Weingut Alois Lageder

07.–10.04.2019
Vinitaly
Verona

8 Mo.
9 Di.
10 Mi.
11 Do.
12 Fr.
13 Sa.
Apfelblütenwoche
14 So.
15 Mo.
16 Di.
17 Mi.
18 Do.
19 Fr. Karfreitag
20 Sa.
21 So. Ostern
22 Mo. Ostermontag
23 Di.
24 Mi.
25 Do. Tag der Befreiung Italiens
26 Fr.
27 Sa.
28 So.
29 Mo.
30 Di.

Oldtimer Fahrt mit Barbara
75 EURO/P. P.
Inklusive Wohlfühl-Tasche, Kaffeepause und Mittagessen

MAI

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

14.05.2019
Präsentation der neuen Jahrgänge
im Weingut Eichenstein

15.05.2019
Wine & Dine

16 Do.
17 Fr.
18 Sa.
19 So.
20 Mo.
21 Di.
22 Mi.
23 Do.
24 Fr.
25 Sa.

26.–31.05.2019
Apothekerkongress
in Meran

27 Mo.

28.05.2019
Präsentation der neuen Jahrgänge
im Weingut Eichenstein

29 Mi.
30 Do. Christi Himmelfahrt
31 Fr.

JUNI

1 Sa.
2 So. Tag der Republik Italien
3 Mo.
4 Di.
5 Mi.
6 Do.
7 Fr.
8 Sa.
9 So. Pfingsten
10 Mo. Pfingstmontag
11 Di.

12.06.2019
Wine & Dine

13 Do.
14 Fr.
15 Sa.
16 So.
17 Mo.
18 Di.
19 Mi.
20 Do.
21 Fr.
22 Sa.

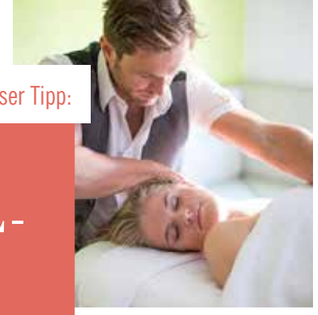
23.06.–28.06.2019
Wander Genuss Yoga Woche
mit Hanni Thöni

24 Mo.
25 Di.

26.06.2019
Sommerfest
mit Musik der „Schmeichler“

27 Do.
28 Fr.
29 Sa.
30 So. Herz-Jesu-Feuer

2019



Unser Tipp:

Haki® Stretch & Relax 76 Euro
WOHLFÜHL-MOMENTE SCHENKEN

Gutschein Sofortbestellung:
www.oberwirt.com/gutscheine

JULI

1 Mo.
2 Di.
3 Mi.
4 Do.
5 Fr.

06.07.2019
Oldtimer Fahrt
mit Barbara Waldner

7 So.
8 Mo.
9 Di.
10 Mi.
11 Do.
12 Fr.
13 Sa.
14 So.
15 Mo.
16 Di.

17.07.2019
Wine & Dine

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

AUG.

1 Do. Bundesfeiertag Schweiz
2 Fr.

03.08.2019
Oldtimer Fahrt
mit Barbara Waldner

4 So.
5 Mo.
6 Di.
7 Mi.
8 Do.
9 Fr.
10 Sa.
11 So.
12 Mo.
13 Di.
14 Mi.
15 Do. Ferragosto / Maria Himmelfahrt
16 Fr.
17 Sa.
18 So.
19 Mo.
20 Di.
21 Mi.
22 Do.
23 Fr.
24 Sa.
25 So.
26 Mo.
27 Di.
Meraner Musikwochen

28.08.2019
Wine & Dine

29 Do.
30 Fr.
31 Sa.
Meraner Musikw.

SEP.

1 So.
2 Mo.
3 Di.
4 Mi.
5 Do.
6 Fr.
7 Sa.
8 So.
9 Mo.
10 Di.
11 Mi.
12 Do.
13 Fr.
14 Sa.
15 So.
16 Mo.
17 Di.
Meraner Musikwochen

18.09.2019
Wine & Dine

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

29.09.2019
Großer Preis von Meran
Pferderennplatz Meran

30 Mo.

NOV.

OKT.

1 Di.
2 Mi.
3 Do. Tag der Deutschen Einheit
4 Fr.
5 Sa.
6 So.
7 Mo.
8 Di.
9 Mi.
10 Do.
11 Fr.
12 Sa.
13 So.
14 Mo.
15 Di.
16 Mi.
17 Do.

18.–20.10.2019
Traubenfest
Meraner Altstadt

19 Sa.
20 So.
21 Mo.
22 Di.
Törggelewoche

23.10.2019
Wine & Dine

24 Do.
25 Fr.
26 Sa. Nationalfeiertag Österreich
27 So.
28 Mo.
29 Di.
30 Mi.
31 Do.

1 Fr. Allerheiligen
2 Sa.
3 So.
4 Mo.
5 Di.
-30 % Saisonausklang

06.11.2019
Abschlussfeier
mit Musik der „Schmeichler“
im Oberwirt

07.11.2019
Wine & Dine

8 Fr.

09.–11.11.2019
Merano WineFestival
Meraner Altstadt

GANZJÄHRIG

Ganzjährig buchbar

GENUSSTAGE

· 4 Übernachtungen inklusive reichhaltigem Frühstücksbuffet
· Fünf-Gang-Wahl-Menü an allen Abenden im Rahmen der Halbpension
· 1 Teilkörpermassage p.P. im AMADEA SPA (25 Minuten)

4 Nächte ab 589 Euro p.P.

Ganzjährig buchbar

LEBENSKÜNSTLERTAGE

· 5 Übernachtungen inklusive reichhaltigem Frühstücksbuffet
· Fünf-Gang-Wahl-Menü an vier Abenden im Rahmen der Halbpension
· Fünf-Gang-Romantik-Menü im À-la-carte-Restaurant an einem Abend
· Dienstag: Weinverkostung im hauseigenen Weingut Eichenstein
· Mittwoch: Wanderung zur Waldner Alm
· 1 Haki® Sacral deluxe p.P. im AMADEA SPA (45 Minuten)

5 Nächte ab 820 Euro p.P.

Ganzjährig buchbar

ROMANTIKTAGE

· 6 Übernachtungen inklusive reichhaltigem Frühstücksbuffet
· Fünf-Gang-Wahl-Menü an fünf Abenden im Rahmen der Halbpension
· Fünf-Gang-Romantik-Menü im À-la-carte-Restaurant an einem Abend
· 1 Gesichtsbehandlung p.P. im AMADEA SPA (50 Minuten)

6 Nächte ab 916 Euro p.P.

Ganzjährig buchbar

„OBERWIRT'S" VERWÖHNWOCHE

· 7 Übernachtungen inklusive reichhaltigem Frühstücksbuffet
· Fünf-Gang-Wahl-Menü an allen Abenden im Rahmen der Halbpension

7 Nächte ab 926 Euro p.P.

Ganzjährig buchbar

GOLF GENUSS

· 7 Übernachtungen inklusive reichhaltigem Frühstücksbuffet
· Fünf-Gang-Wahl-Menü an allen Abenden im Rahmen der Halbpension
· Golf In Card (minus 20 Prozent auf allen Golfplätzen in Südtirol)
· 1 AMADEA 5-Säulen-Massage p.P. im AMADEA SPA (50 Minuten)
· Golfinformationen und Reservierung vom Hotel aus

7 Nächte ab 1.081 Euro p.P.

SAISONAL

Alle Hausgäste sind herzlich eingeladen! Feiern Sie mit uns!

ERÖFFNUNG & AUSKLANG

· 3 Übernachtungen inklusive reichhaltigem Frühstücksbuffet
· Gültig in jeder Zimmerkategorie, ab einem Aufenthalt von drei Nächten pro Person (alle Pakete & Romantik-Card Rabatt ausgenommen)
· Eröffnungsfeier am Mittwoch, 27. März 2019, und Abschlussfeier am Mittwoch, 6. November 2019, jeweils mit Aperitif, Galadinner, Waldner Weinbegleitung und musikalischen Gusto-Stückchen der „Schmeichler"

3 Nächte ab 310 Euro p.P.

-30 %

VORTEILS TAGE

22.03.–06.04.2019
03.11.–08.11.2019

Eröffnungsfeier: 27.03.2019
Abschlussfeier: 06.11.2019

HAKI® WOCHE

· 7 Übernachtungen inklusive reichhaltigem Frühstücksbuffet
· Fünf-Gang-Wahl-Menü an allen Abenden im Rahmen der Halbpension
· Inklusive Haki® Strech & Relax bei Harald Kitz persönlich
· Aperitif mit Harald Kitz am Montagabend

7 Nächte ab 862 Euro p.P.

31.03.–07.04.2019

APFELBLÜTENWOCHE

· 7 Übernachtungen inklusive reichhaltigem Frühstücksbuffet
· Fünf-Gang-Wahl-Menü an sechs Abenden im Rahmen der Halbpension
· 5-Gang-Galadinner am Donnerstag
· 1 Teilkörpermassage mit Apfelpackung p.P. im AMADEA SPA (50 Minuten)
· Montagabend: Hausaperitif mit Familie Waldner
· Dienstag: Weinverkostung im hauseigenen Weingut Eichenstein
· Mittwoch: Frühlingswanderung mit Marianne
· Freitag: Weinprobe mit Sommelier Heinrich
· Mobilcard für sieben Tage
· 1 Flasche Bergapfelsaft auf dem Zimmer

7 Nächte ab 964 Euro p.P.

06.04.–13.04.2019

TÖRGGELEWOCHE

· 7 Übernachtungen inklusive reichhaltigem Frühstücksbuffet
· Fünf-Gang-Wahl-Menü an allen Abenden im Rahmen der Halbpension
· Inklusive Herbstwanderung mit Marianne, traditionelles Törggelen mit Kraut, Geselchtem, Knödel und Krapfen sowie Kastanienbraten im Garten
· Highlight: Meraner Traubenfest

7 Nächte ab 1.051 Euro p.P.

19.10.–26.10.2019

WILLKOMMEN IM OBERWIRT
PREIS- UND INFO-LISTE FÜR IHREN URLAUB

Unsere Preise
Alle Preise gelten pro Person und Tag inkl. reichhaltigem Frühstücksbuffet, Zugang zu Frei- und Hallenbad sowie zum AMADEA SPA. Bei einem Aufenthalt von weniger als drei Nächten werden 10 % Zuschlag berechnet. Wir behalten uns das Recht vor, über Feiertage, wie zum Beispiel Ostern, eine Mindestaufenthaltsdauer festzulegen. Die MwSt. ist inbegriffen.

Ortstaxe
Die angegebenen Preise/Arrangements verstehen sich zuzüglich 1,90 Euro Ortstaxe pro Person und Tag (ab vierzehn Jahren), die vor Ort erhoben wird. Diese Abgabe ist nicht im Gesamtpreis Ihres Aufenthaltes enthalten. Eventuelle MwSt.-Änderungen oder eine Erhöhung der Ortstaxe müssen berechnet werden.

ANREISE AB 15:00 UHR ABREISE BIS 11:00 UHR
Wir bitten Sie, uns bei einer Anreise nach 18 Uhr zu benachrichtigen.

Südtirol Express
Komfortable Busverbindung aus der Schweiz nach Meran mit dem Südtirol Express, jeden Samstag Hin- oder Rückfahrt von April bis Oktober. www.suedtirolexpress.ch

Internetzugang kostenfrei
Unseren Gästen steht ein Internet-Point sowie WLAN in allen Zimmern und in der Hotelhalle zur Verfügung (kostenlos).

Kinder im Elternzimmer
bis 3 Jahre kostenlos,
von 3 bis 6 Jahre 37 Euro pro Tag,
von 6 bis 12 Jahre 45 Euro pro Tag,
ab 12 Jahre 65 Euro pro Tag;
Gerne organisieren wir für Sie einen Babysitter.

Dritte Person im Zusatzbett
inkl. Frühstück 65 Euro pro Tag.

À-la-carte-Restaurant
In unseren drei gemütlichen À-la-carte-Stuben oder, je nach Witterung und Temperatur, im Garten, servieren wir täglich kulinarischen Hochgenuss aus der umfangreichen und saisonal aktualisierten Menükarte. Teilen Sie uns bitte bei Reservierung Ihren kulinarischen Wunsch für den Abend der Anreise mit.

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 37 Euro pro Person und Tag.

Parkplätze
Unser Parkplatz steht Ihnen frei zur Verfügung. In der Tiefgarage berechnen wir 10 Euro pro Tag.

Hunde
Gerne werden im „Oberwirt“ gut erzogene Hunde aufgenommen. Wir bemühen uns, dass sich Ihr treuer Begleiter wohlfühlt: eine frisch gewaschene Hundedecke sowie Wasser- und Fressnapf stellen wir jedem Vierbeiner zur Verfügung. In unserem Restaurant, im Saal, an der Hausbar sowie auf der Liegewiese und im Wellnessbereich akzeptieren wir keine Hunde. Aufpreis für Hunde 18 Euro pro Tag ohne Futter, inkl. Endreinigung.

Bezahlung
Bitte beachten Sie, dass es in Italien laut Gesetz Art. 12 DL Nr. 201/2011 für alle Bürger der Mitgliedstaaten der Europäischen Union ein Limit bis 3.000 Euro für Bargeldzahlungen gibt.
Sie können Ihre Rechnung vor Ort per Kreditkarte (Visa, Eurocard, Mastercard, American Express) oder per EC Karte begleichen. Es ist möglich, vor Urlaubsantritt eine Überweisung zu tätigen.

Konto Nr. 423/5
IBAN IT85R0813458560000300004235
Swift RZSBIT21018
Raiffeisenkasse Marling

Reiserücktritt
Für den Fall, dass plötzlich alles anders kommt und Sie Ihren geplanten Urlaub nicht antreten können, empfehlen wir Ihnen den Abschluss einer Reiserücktrittsversicherung. Weitere Informationen finden Sie auf unserer Website.

Stornobedingungen
Bei Verzicht auf eine Stornoversicherung gelten nachstehende Bedingungen: Bei einer Stornierung bis 2 Wochen vor Urlaubsantritt berechnen wir Ihnen keine Gebühren. Bis 1 Woche vor Anreise stellen wir Ihnen 30 % und in der letzten Woche vor Anreise stellen wir Ihnen 70 % des vereinbarten Gesamtpreises in Rechnung. Bei verspäteter Ankunft bzw. vorzeitiger Abreise berechnen wir den gesamten Betrag.

Änderungen, Druck - und Satzfehler sowie Irrtümer vorbehalten.

ROMANTIK CARD
Für „Oberwirt's“ Gäste gibt es kostenfrei an der Rezeption eine Romantik Card. Damit erhalten Sie 5 % Ermäßigung auf die Übernachtungspreise inkl. Frühstück & Pakete (ausgenommen Vorteilstage).

Alle Preise sind in Euro pro Person inkl. Frühstück angegeben. Die Ortstaxe von 1,90 Euro pro Tag und Person ist nicht inbegriffen. Bei einem Aufenthalt von weniger als drei Nächten werden 10 % Zuschlag berechnet.

		23.06.–14.07	22.03.–18.04. 01.05.–23.06. 14.07.–10.08. 13.10.–11.11.	18.04.–01.05. 10.08.–13.10.
Einbettzimmer (ca. 20 m²) Grand Lit oder Doppelbett, Bad oder Dusche/WC, teilweise mit Balkon	ab 7 Tage	118 Euro	137 Euro	145 Euro
	3-6 Tage	127 Euro	148 Euro	157 Euro
Mini Doppelzimmer (ca. 20 m²) Doppelbett, Bad oder Dusche/WC, teilweise mit Balkon	ab 7 Tage	92 Euro	102 Euro	109 Euro
	3-6 Tage	99 Euro	110 Euro	118 Euro
Doppelzimmer (ca. 25–30 m²) Bad oder Dusche/WC, teilweise mit Balkon	ab 7 Tage	108 Euro	123 Euro	134 Euro
	3-6 Tage	116 Euro	133 Euro	145 Euro
Doppelzimmer Superior (ca. 30–35 m²) Gemütliche Sitzecke, Bad oder Dusche/WC, teilweise mit getrenntem Wohn- und Schlafraum und teilweise mit Balkon	ab 7 Tage	118 Euro	137 Euro	145 Euro
	3-6 Tage	127 Euro	148 Euro	157 Euro
Komfortzimmer (ca. 35–45 m²) Gemütliche Sitzecke, Bad oder Dusche/WC, teilweise mit getrenntem Wohn- und Schlafraum und teilweise mit Balkon	ab 7 Tage	132 Euro	148 Euro	156 Euro
	3-6 Tage	143 Euro	160 Euro	169 Euro
Turm Suite (ca. 40–45 m²) Gemütliche Wohnecke, Bad oder Dusche/WC, teilweise mit getrenntem Wohn- und Schlafraum und Balkon	ab 7 Tage	145 Euro	163 Euro	171 Euro
	3-6 Tage	157 Euro	177 Euro	185 Euro
Rosen Suite (ca. 45–55 m²) Gemütlicher Wohnbereich, Bad oder Dusche/WC, teilweise mit integriertem Einzelzimmer mit Balkon, kostenloser Stellplatz in der Tiefgarage	ab 7 Tage	158 Euro	174 Euro	181 Euro
	3-6 Tage	171 Euro	188 Euro	196 Euro
Garten Suite (ca. 55 m²) Getrennter Wohn- und Schlafraum, teilweise mit integriertem Einzelzimmer, Bad und Dusche, WC separat, Balkon, kostenloser Stellplatz in der Tiefgarage	ab 7 Tage	165 Euro	181 Euro	189 Euro
	3-6 Tage	179 Euro	197 Euro	205 Euro
Romantik Suite (ca. 90 m²) Getrennter Wohn- und Schlafraum, Marmorbadezimmer, freistehende Badewanne, Dusche, WC separat, ohne Balkon, kostenloser Stellplatz in der Tiefgarage	ab 7 Tage	181 Euro	199 Euro	202 Euro
	3-6 Tage	197 Euro	216 Euro	218 Euro

© 2018 // www.markentee.com // Texte: Barbara Riess Waldner, Gesine Herzberger // Foto: Anneliese Kompatscher, Oberwirt Archiv, Mag. Martin Allinger, TirolFilv, DPI, Dolomiti Golf Club, Alfred Tschager, IDM Südtirol - Damian Pertoll, Stefan Schütz, MGM, TV Marling, Werner Gutwenger

Das „Oberwirt's" Team

WIR FREUEN UNS, SIE ZU SEHEN!

Entspannte Momente garantiert unser feinfühliges » Amadea Team.

Ob filetieren, flambieren oder dekantieren ... – unser hervorragendes » Serviceteam legt gekonnt Hand an.

Unsere nimmermüden » Zimmerfeen sorgen für traumhafte Wohlfühl-Momente.

Lassen Sie sich von unserem feschen » Barman Manuel die neuesten exotischen Cocktails shaken.

Mit einem herzlichen Grüß Gott werden Sie von unserem liebevollen » Rezeptionsteam empfangen.

Unsere stets hilfsbereiten » Hausmeister stehen allzeit mit dem Kofferwagen für Sie bereit.

Lassen Sie sich von himmlischen Gerichten unseres » Küchenteams verwöhnen, ganz besonders von den traumhaften Desserts.

„Oberwirt" zum Schenken!
www.oberwirt.com/gutscheine

Romantik Hotel
Oberwirt
★★★★S

Fam. Josef Waldner, St. Felixweg 2, I-39020 Marling bei Meran, Südtirol
Tel +39 0473 22 20 20, info@oberwirt.com, www.oberwirt.com