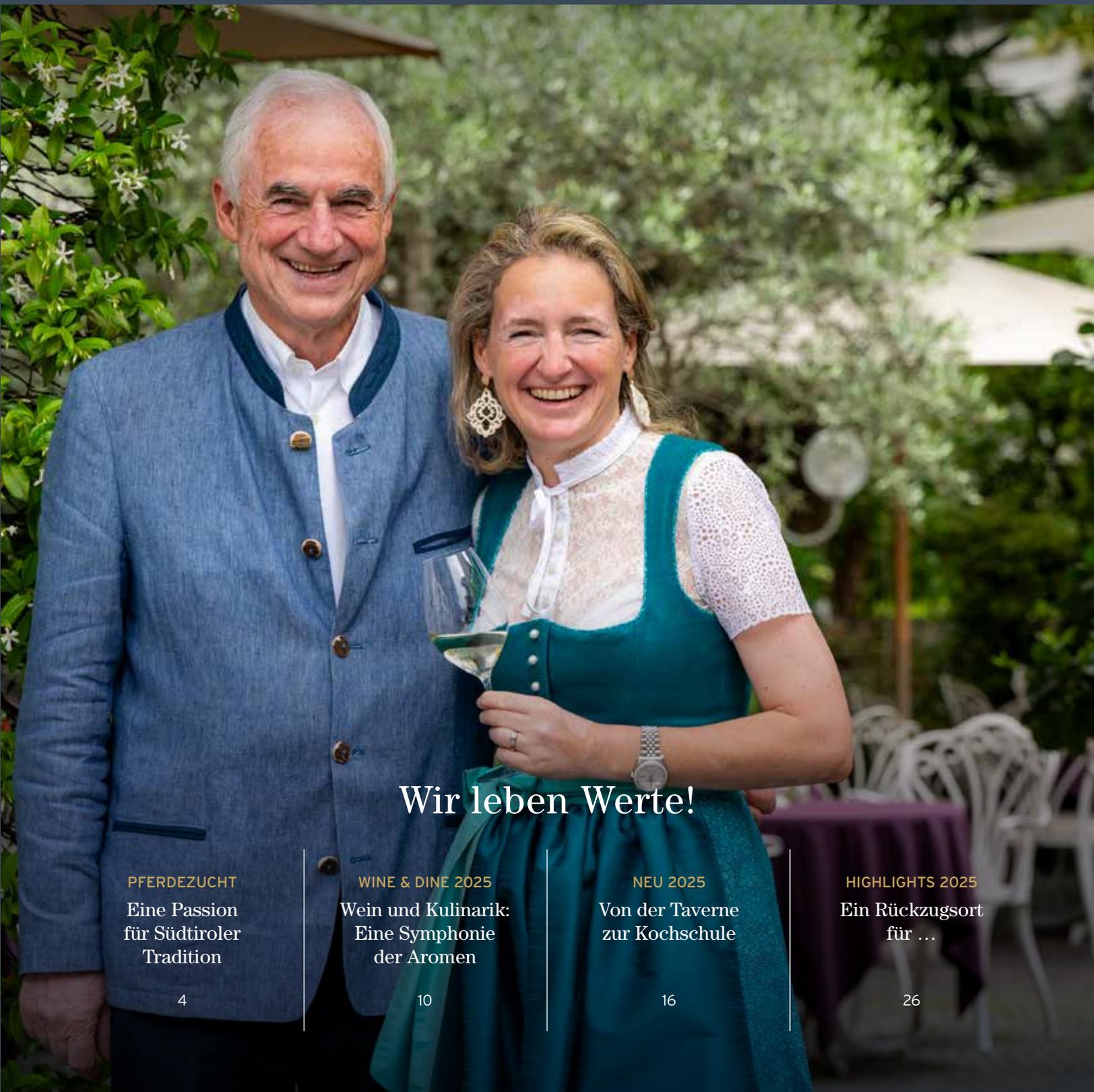


OBERWIRTS

# Lebenskünstler

2 0 2 5



Wir leben Werte!

**PFERDEZUCHT**

Eine Passion  
für Südtiroler  
Tradition

4

**WINE & DINE 2025**

Wein und Kulinarik:  
Eine Symphonie  
der Aromen

10

**NEU 2025**

Von der Taverne  
zur Kochschule

16

**HIGHLIGHTS 2025**

Ein Rückzugsort  
für ...

26

JAHRESTHEMA 2025

Wir leben Werte!



## LIEBE GÄSTE & FREUNDE, WERTVOLLES SCHÄTZEN. WERTSCHÄTZUNG LEBEN!

Was ist Ihnen wertvoll? Für uns ist es wertvoll, Zeit mit Menschen zu verbringen, Traditionen, Natur und Werte zu schätzen, zu pflegen und weiterzugeben. Und das schon seit vielen Jahren!

2024 blickten wir stolz auf 275 Jahre Familie Waldner im Oberwirt zurück. 275 Jahre Beständigkeit und gelebte

Gastfreundschaft – aktuell durch uns, Sepp und Barbara Waldner in der zehnten und elften Generation, unterstützt durch 60 engagierte Mitarbeiter. Jeder einzelne von ihnen ist ein wertvoller Teil der Oberwirts-Familie und lebt auf seine Weise deren

besonderen Spirit. Da gibt es die „jungen Wilden“, aber auch viele, die schon zehn und 20 Jahre im Haus sind, manche sogar 30 und 40 Jahre. Sehen Sie selbst auf Seite 20.

Wertvolles schätzen, Wertschätzung leben – für uns sind das mehr als Worte. Es bedeutet, Bestehendes zu schützen und nachhaltig zu handeln, wie in unserer Landwirtschaft mit naturnahem Apfel- und Weinanbau oder in der Unterstützung heimischer Bauern und Betriebe, deren Produkte wir konsequent beziehen. Den Unterschied schmeckt man in unserer Küche!

Wir hegen unsere Alm und nutzen unser Holz zum Heizen, einen Großteil der schönen Blumen im Oberwirt ernten wir in unseren Gärten. Auch das Marlinger Dorfleben ist uns als tief verwurzeltes Südtiroler Gasthaus wichtig. So schmücken wir jedes Jahr mit viel Liebe

den Oberwirts-Fronleichnams-Altar und bereichern die Dorffeste „Taller & Tuba“. Wir freuen uns, die Marlinger Feuerwehr, die Musikkapelle oder die Carabinieri da und dort auf ein guats Glasl „Halleluja“ (unseren Gloria Dei) einzuladen.

Wertschätzung zu leben heißt aber auch, Bestehendes vorausschauend weiterzuentwickeln oder auch einmal etwas völlig neu zu erfinden. So haben wir unserer traditionellen Haflinger-Zucht vor vielen Jahren einen modernen Ruck gegeben, mit großem Erfolg! Lesen Sie mehr dazu auf Seite 4.

Neu erfunden haben wir für Sie in diesem Jahr unsere wunderschöne Champagnerwand im Untergeschoss (Seite 10). Sie bietet unter anderem einen tollen Rahmen für unsere längst etablierten, von Ihnen so geliebten Wine & Dine-Events – übrigens nicht nur mit den Weinen aus unserem hauseigenen Weingut Eichenstein (Seite 12).

Der Genuss steht auch bei unserem neuesten Projekt im Vordergrund: Mit unserer Taverne entsteht eine Kochschule, in der man zusammenkommt, zusammen kocht, sich austauscht. Hier machen wir Südtiroler Esskultur erlebbar und zeigen, wie viel Spaß es macht, gut und gesund zu kochen. Seien Sie gespannt!

**Wir freuen uns auf viele Momente mit Ihnen, unseren wertvollen Gästen und Freunden!**

**Ihre Barbara & Sepp Waldner mit Familie und dem gesamten Team des Oberwirts**



Drei Generationen der Familie Waldner.

# EINE PASSION

## FÜR SÜDTIROLER TRADITION

Wer gerät bei ihrem Anblick nicht ins Schwärmen? Freundlich, sanft und ausdauernd. Charakterstark, kraftvoll und vielseitig. Die blonden Haflingerpferde zählen dank ihrer zahlreichen positiven Eigenschaften zu den beliebtesten Pferden weltweit. Für Sepp Waldner und seine Enkelin Annalena vom Oberwirt sind sie weit mehr: Sie prägen ihr Leben.





SEIT ÜBER 500 JAHREN ist der Oberwirt in Marling ein Ort der geliebten Gastlichkeit. Als „Jakob Wirt“ im Jahre 1496 erstmals in den Geschichtsbüchern erwähnt, ist es heute Sepp Waldner, der das Hotel in der zehnten Generation führt. Zusammen mit seiner Tochter Barbara und der gesamten Oberwirts-Familie hat er es verstanden, die historischen Wurzeln des Oberwirts zu bewahren und gleichzeitig zeitgemäße Akzente zu setzen. „Wir leben Gastlichkeit, und das seit 1496“, betont Waldner. Die familiäre Atmosphäre und die kompromisslose Qualität in jedem Detail machen den Oberwirt zu einem jener magischen Plätze in Südtirol, an den Gäste immer wieder gerne zurückkehren. Wer Südtirol näher kennt, weiß um die Vorzüge dieser vielfältigen Region: die beeindruckenden Berge, Meran, der außergewöhnliche

zu einem jener magischen Plätze in Südtirol, an den Gäste immer wieder gerne zurückkehren. Wer Südtirol näher kennt, weiß um die Vorzüge dieser vielfältigen Region: die beeindruckenden Berge, Meran, der außergewöhnliche

zu einem jener magischen Plätze in Südtirol, an den Gäste immer wieder gerne zurückkehren. Wer Südtirol näher kennt, weiß um die Vorzüge dieser vielfältigen Region: die beeindruckenden Berge, Meran, der außergewöhnliche

Wein, die raffinierte Küche, die Südtiroler Lebensart... Und wer schon mal mit Gastgeber Sepp Waldner über sein Lieblingshobby gesprochen hat, weiß, dass die Haflinger zu den unumstrittenen Schönheiten des Landes gehören.



DIE LIEBE zu diesen schönen und sanftmütigen Tieren entwickelte Sepp Waldner schon früh. Als Kind wuchs er inmitten dieser Tiere auf. „Unser heutiges Landhaus war bis 1960 unser Stall und Stadl, bestückt mit Kühen, Haflingern, Ziegen, Schafen, Schweinen, Hühnern und Hasen“, erinnert er sich schmunzelnd. „Mein Kindertraum war, wenn ich mal 60 bin, werde ich mir einen Bergbauernhof mit ein paar Haflingern zulegen.“ Dieser Traum wurde bereits mit 40 Jahren Wirklichkeit, als er sein Gestüt Hirschhof in Graun am Reschensee gründete. Um die Haltung und Pflege der Haflinger kümmert sich Mitarbeiterin Sybille, die sie reitet oder mit ihnen auf die Koppel geht. Die Geschichte dieser gutmütigen Pferde ist tief in der Tradition dieser Region verwurzelt. Die Haflinger wurden ursprünglich in den Alpen gezüchtet und verdanken ihren Namen dem Dorf Hafling bei Meran. Ihre robuste Natur und Widerstandsfähigkeit spiegeln den Charakter der Menschen und Landschaften Südtirols wider. Die Haflinger sind mehr als nur Pferde für Sepp Waldner. „Sie sind ein lebendiges Erbe und ein Symbol für die Kultur Südtirols“, schwärmt der Gastwirt und leidenschaftliche Pferdezüchter. Mit ihrem charakteristisch goldfarbenen Fell und ihrer hellblonden Mähne sind sie ein Blickfang auf jeder Weide. Bekannt für ihre Vielseitigkeit und ihre ruhige, menschenfreundliche Natur gelten sie als ideale Begleiter für Menschen aller Altersgruppen.

Die Geschichte dieser gutmütigen Pferde ist tief in der Tradition dieser Region verwurzelt. Die Haflinger wurden ursprünglich in den Alpen gezüchtet und verdanken ihren Namen dem Dorf Hafling bei Meran. Ihre robuste Natur und Widerstandsfähigkeit spiegeln den Charakter der Menschen und Landschaften Südtirols wider. Die Haflinger sind mehr als nur Pferde für Sepp Waldner. „Sie sind ein lebendiges Erbe und ein Symbol für die Kultur Südtirols“, schwärmt der Gastwirt und leidenschaftliche Pferdezüchter. Mit ihrem charakteristisch goldfarbenen Fell und ihrer hellblonden Mähne sind sie ein Blickfang auf jeder Weide. Bekannt für ihre Vielseitigkeit und ihre ruhige, menschenfreundliche Natur gelten sie als ideale Begleiter für Menschen aller Altersgruppen.



ENKELIN ANNALENA brennt wie ihr Großvater Sepp Waldner für die Haflinger. Seit ihrer Kindheit sucht sie die Nähe dieser typischen Pferde und reitet mit großer Passion. Annalena ist die designierte Nachfolgerin in der Leitung des Gestüts und wird die erfolgreiche Haflingerzucht weiterführen, die in den letzten 33 Jahren zahlreiche Auszeichnungen und Preise gewinnen konnte. „Viele meiner Hengste – Antinor, Novaris, Waldess, Wintersturm, Autiss und andere, sowie Stuten wie Venite, Larissa, Minu, Letizia und Nikita – sind in der Zucht und Leistung hoch dekoriert“, erzählt Sepp Waldner stolz. Diese Erfolge unterstreichen nicht nur die hohe Qualität der Zucht, sondern auch die tiefe Hingabe und das Engagement, die Sepp Waldner in die Pflege und Ausbildung seiner Pferde steckt. Die Zukunft der Waldner-Haflingerzucht sieht vielversprechend aus. Mit Annalena als zukünftige Leiterin des Gestüts ist die nächste Generation bereit, die Tradition fortzuführen und die Liebe zu den Haflingern weiterzugeben. Sepp Waldner hat mit seinem Lieblingshobby nicht nur die Basis für ein erfolgreiches Familienunternehmen gelegt, sondern auch die Herzen vieler Menschen gewonnen, die seine Begeisterung für diese einzigartigen Pferde teilen. Der Oberwirt und das Waldner-Gestüt Hirschhof sind mehr als nur ein Hotel und eine Pferdezucht – sie sind ein lebendiges Zeugnis von Tradition, Leidenschaft und Familie. ◀



Ihr ruhiges und ausgeglichenes Wesen ist charakteristisch für die Haflingerpferde.

## DER PFERDERENNPLATZ MERAN ZUM GREIFEN NAH



Wussten Sie, dass sich der berühmte Meraner Pferderennplatz in direkter Nähe zum Oberwirt befindet? Über viele Jahre haben wir mit erfolgreichen Rennpferden aktiv am Geschehen teilgenommen. Deshalb treffen sich noch heute berühmte Trainer, Jockeys und Rennpferdebesitzer im Oberwirt. Profitieren Sie von den Partner-Hotel-Konditionen: Sie erhalten ermäßigten Eintritt zur Rennplatzführung und zu den Rennen. „In bocca al lupo“ (viel Glück) beim Wetten...

Ein Leben zwischen  
Gastfreundschaft  
und Haflingerzucht



Gastgeber und Pferdenarr: Sepp Waldner war schon als Kind von den Haflingern fasziniert.



Ursprünglich gezüchtet, um in den rauen alpinen Gegenden zu arbeiten, sind sie heute beliebte Reitpferde für Kinder und Anfänger.



AKTUELLE ANGEBOTE VON  
WALDNER HAFLINGERPFERDEN:  
[www.haflinger-hengste.com](http://www.haflinger-hengste.com)  
Informationen: [info@haflinger-hengste.com](mailto:info@haflinger-hengste.com)

WIR LEBEN WERTE

## WER IST EIGENTLICH...

*Johannes Mairhofer*

OBERWIRTS LEBENSKÜNSTLER 2025

In der Rubrik „Lebenskünstler“ stellen wir Ihnen jedes Jahr einen Menschen vor, der dem Oberwirt, unserer Familie, unseren Mitarbeitern oder auch unseren Gästen in besonderer Weise verbunden ist. Diesmal steht uns Johannes Mairhofer (27) Rede und Antwort – als Receptionist, Allround-Talent und rechte Hand von Barbara hat er alle Fäden in der Hand. Warum er den Oberwirt schon sein ganzes Leben lang kennt und was ihn mit dem Haus verbindet, hat er uns im Interview verraten. Johannes arbeitet seit acht Jahren im Oberwirt.

**Johannes, Du bist waschechter Marlinger, Dein Papa war dreimal Ortsbürgermeister und Du bist tief im Ort verwurzelt. Wie kam es dazu, dass Du im Oberwirt arbeitest?**

Schon meine Tauffeier fand im Oberwirt statt. Der Spirit war also von Anfang an dabei. Mit 16 Jahren, auf der Suche nach einer Praktikumsstelle, war es nur allzu naheliegend, diese beim Oberwirt – Nachbar und sehr gute Ausbildungsadresse – anzufragen.

**Du bist immer gut gelaunt und man spürt förmlich, dass Du Deine Arbeit liebst. Was gefällt Dir besonders?**

Ich liebe die Vielseitigkeit und Abwechslung. Jeder Tag wird zum Erlebnis und wäre eine Erzählung wert. Die größte Freude habe ich aber im direkten Kontakt mit den Gästen. Es entwickeln sich immer äußerst interessante Gespräche.

**Du bist ja längst nicht „nur“ im Bereich Hotelmanagement tätig, sondern hast viele Passionen, die weit darüber hinaus gehen. Erzähl doch mal ein bisschen – was interessiert und begeistert Dich?**

Da wäre so einiges zu sagen. An erster Stelle würde ich auf jeden Fall meine Passion für die Weinkultur nennen. Vor einigen Jahren habe ich daher meinen Abschluss zum Sommelier gemacht, springe gerne bei Weinverkostungen im Weingut Eichenstein oder im Hotel ein, führe aber ebenso gerne Besucher durch den Erlebnis-Keller meines Vaters. Es handelt sich dabei um einen Weinkeller, in dem auch im

Dunkeln Verkostungen stattfinden. Ich bin auch politisch engagiert; zum Beispiel als stellvertretender Präsident im Tourismusverein von Marling. So kann ich konkret mitwirken und helfen, unser Dorf für Gäste und Einheimische lebenswerter und schöner zu gestalten. Eine vielleicht etwas überraschendere Passion ist mein großes Interesse an der Vergangenheit und insbesondere an der römischen Antike. Ich könnte mich stundenlang in Geschichtsbüchern oder Sehenswürdigkeiten verlieren. Als Kontrast demgegenüber steht mein großes Interesse für Technologie. Zu guter Letzt könnte man noch meine Vorliebe für Wirtschaft nennen – ein gutes Frühstück beginnt bei mir mit den neuesten Börsen-News.

**Was ist Dein Lieblingsplatz in Marling und Meran?**

Mein Lieblingsplatz in Marling ist unsere Laube am Pool. Mit einem guten Buch oder in Gesellschaft von Freunden verlangsamt sich die Zeit und alles relativiert sich – ideal zum Abschalten. In Meran bin ich gerne in der Innenstadt unterwegs. Ich liebe die Kombination aus Architektur und dem modernen Treiben. Gerne verabrede ich mich hier mit Freunden zu einem Glas Wein.

**Lieber Johannes, vielen Dank für das Gespräch! ◀**



Johannes und sein Receptionsteam.

WIR LEBEN WERTE

# WEIN UND KULINARIK: EINE SYMPHONIE DER AROMEN

Wein und der Oberwirt – eine untrennbare Verbindung! Als Besitzer des Weinguts Eichenstein laden wir Sie zu unseren exklusiven Wine & Dine-Abenden im Oberwirt ein. Genießen Sie perfekt abgestimmte Degustations-Menüs, begleitet von erlesenen Weinen, präsentiert von renommierten Winzern. Erleben Sie unvergessliche Abende voller Genuss und Gastfreundschaft.



2002 PFLANZTE SEPP WALDNER die Reben für die Lage Rosarium 50 Meter Luftlinie über dem Oberwirt an und begann mit Hilfe des namhaften Önologen Hartmann Donà die Weine und ihre Stilistik wieder selbst zu bestimmen. 2014 wurde die wunderschöne Kellerei Eichenstein fertiggestellt. Seitdem leben wir die Welt des Weins auf circa sechs Hektar noch intensiver und unsere Gäste auch. Seit sechs Jahren ist Martin Pollinger der Garant für sechs wunderbare Weißweine, einen Rosé, einen Blauburgunder sowie die rote Cuvée Baccara. Unsere besondere Passion für guten Wein spiegelt sich in einer sehr gepflegten und umfangreichen Weinkarte sowie sehr weinaffinen Mitarbeitern wider.

Barbara Waldners (Sommelière seit 1999) persönliche Highlights sind die monatlich stattfindenden Winzerabende „Wine & Dine“. Besondere Weinpersönlichkeiten begleiten speziell ausgesuchte Degustations-Menüs mit sechs bis sieben Weinen. So wird Lodovico Antinori am 4. April 2025 seinen neuen Super Tuscan „Il Nicchio“ (die Nische) exklusiv vorstellen. Am 11. Juni wird Hansi Innerhofer seinen Großen Reserve CR 1 präsentieren. Große Namen, große Weine, herzliche und persönliche Momente. Buchen Sie schon heute Ihren Event. ◀



Wir leben Wein. Mit Vernunft und Besonnenheit arbeiten wir. Naturverbunden und authentisch. Wir lieben, was wir tun.

Von traumhaften 550 Metern Höhe blickt das Weingut Eichenstein auf die Texelgruppe im Norden, das Etschtal im Süden und Meran. Porphy-Quarzit- und Granit-Böden, mediterranes Klima und alpine Landschaft prägen die Essenz der Eichenstein-Weine.



### UNSERE EMPFEHLUNG: SEPPELAIA

Der Chardonnay Riserva ist die Quintessenz des hoteleigenen Weinguts Eichenstein. Selektionierte Trauben und eine lange Lagerung im Barrique geben diesem Wein große Wertigkeit. Sein Duft erinnert an Blüten und Honig, sein Geschmack ist füllig.

- |   |  |
|---|--|
|  Rebsorten:<br>Chardonnay            |  Alkoholgehalt:<br>13,5% vol                                  |
|  Empfohlene Trinkzeit:<br>6 + Jahre  |  Ausbau:<br>kleines Holzfass                                  |
|  Ideale Trinktemperatur:<br>ca. 12°C |  Säure- und Zuckergehalt:<br>Säure 5,7 g/l;<br>Zucker 1,5 g/l |
|  Ertrag:<br>45 hl/ha                 |  |



## WINE & DINE 2025



Sie sind absoluter Weinliebhaber? Dann sollten Sie unsere exklusiven Winzerabende nicht verpassen. Unter dem Motto „Wine & Dine“ verwöhnen wir Sie mit luxuriösen Sechs-Gänge-Menüs und passenden einzigartigen Weinen, präsentiert von namhaften Winzern und Weinhändlern.

- |                                |   |
|--------------------------------|---|
| <b>04. APRIL</b> FREITAG       | TENUTA DI BISERNO & IL NICCHIO (IT)           |
| <b>14. MAI</b> MITTWOCH        | WEINGUT BERNHARD HUBER (DE)                   |
| <b>11. JUNI</b> MITTWOCH       | CAPELAND ESTATE (SÜDAFRIKA)                   |
| <b>16. JULI</b> MITTWOCH       | WEINGUT J. HOFSTÄTTER (IT)                    |
| <b>06. AUGUST</b> MITTWOCH     | WEINGUT KLAUS LENTSCH (IT)                    |
| <b>17. SEPTEMBER</b> MITTWOCH  | ELENA WALCH (IT)                              |
| <b>22. OKTOBER</b> MITTWOCH    | BARONE RICASOLI 1141 (IT)                     |
| <b>06. NOVEMBER</b> DONNERSTAG | BAROLO & TRÜFFEL<br>MIT CONTERNO FANTINO (IT) |

### RESERVIERUNGEN

Sichern Sie sich am besten schon bald Ihren Platz, die Teilnehmerzahl ist begrenzt.

T +39 0473 22 20 20

WIR LEBEN WERTE

# STAMMGÄSTE MIT LEIB UND SEELE

OBERWIRTS STAMMGÄSTE

Googelt man den Begriff „Stammgast“, erhält man 40.900 Ergebnisse und die folgende Definition: „Stammgast, der; häufige Besucherin, häufiger Besucher eines Lokals, Hotels o. Ä.“ Diese Online-Definition ist klar und konkret, aber es gibt einen Ort, an dem man den Stammgast und das, was ihn dazu macht, weit besser und ganz direkt erleben kann: den Oberwirt in Marling.

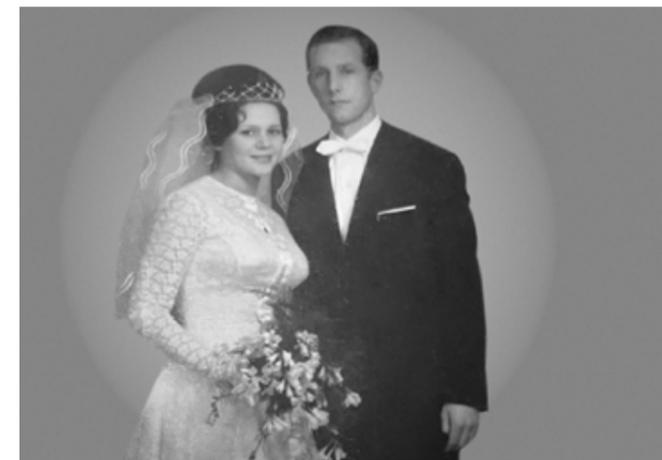


DER OBERWIRT begeistert immer wieder neue Gäste. Wer einmal hier war, kommt auch gerne wieder. Der Oberwirt freut sich über viele Stammgäste, die ihm – manchmal über Generationen hinweg – die Treue halten. Man wandelt auf vertrauten Pfaden, isst heißgeliebte Gerichte, genießt die Tradition und das Gefühl von Heimat. Aber warum wird man eigentlich Stammgast?

Um dieser Frage auf den Grund zu gehen, haben wir uns mit dem Ehepaar Mayer unterhalten. Anita und Hermann Mayer, 80 und 87 Jahre alt, leben in Wangen im Allgäu – und ein bisschen auch im Oberwirt. Vor 60 Jahren haben sie geheiratet und im Oberwirt ihre Flitterwochen verbracht. Seitdem sind die Mayers jedes Jahr mit den Kindern und teilweise auch mit den großen Enkeln zu Ostern in Marling.

Zum ersten Mal kam Hermann Mayer schon vor circa 70 Jahren in den Oberwirt – natürlich nicht durch gute Bewertungen im Internet, sondern durch eine persönliche Empfehlung. „Meine Familie und ich wurden damals von einem Geschäftsfreund meines Vaters zum Essen in den Oberwirt eingeladen“, erinnert sich Hermann Mayer.

„Mich haben von Anfang an vor allem das gute Essen und die unglaubliche Freundlichkeit der Familie Waldner sowie der Mitarbeiter begeistert“, schwärmt Anita Mayer. „Heute, 60 Jahre später, fühlen wir – unsere Töchter, Schwiegersöhne und Enkel, sogar mit Partner – uns im Oberwirt wie zu Hause, es ist wie eine zweite Heimat. Wenn wir fragen: ‚Wie sieht es an Ostern aus, wir fahren in den Oberwirt?‘, ist die Antwort: ‚Wir wären schon gerne wieder dabei‘“, erzählt die fitte Achtzigjährige. Familie Mayer kommt am liebsten im Frühjahr



Vor 60 Jahren, als alles begann: Anita und Hermann Mayer heiraten und verbringen ihre Flitterwochen im Oberwirt.

nach Marling. Hier ist es dann schon deutlich wärmer als in Deutschland und die Apfelblüte verwandelt große Teile des Meraner Landes in ein Blütenmeer aus Weiß und Rosa. Ein wirklich einmaliger Anblick!



DIE MAYERS freuen sich immer über die Köstlichkeiten aus Oberwirts Küche und Keller, am meisten aber über „das mehr als gute Personal“. „Der Oberwirt ist ein Ort zum Wohlfühlen, zum Erholen – und auch für Gespräche und Kontakte miteinander“, sagt Anita Mayer. „Wenn ich den Oberwirt in drei Worten beschreiben müsste, so wären es Herzlichkeit, Wertschätzung und Freundschaft.“ ◀

WIR LEBEN WERTE

## VON DER TAVERNE ZUR KOCHSCHULE

NEU 2025

Die traditionsreiche Taverne unseres Hauses erwacht zu neuem Leben: Was einst als Zentrum des Weinanbaus und später als lebhaftes Kellerbar diente, wird nun zur Oberwirts-Kochschule. Mit viel Herzblut haucht Barbara Waldner den historischen Mauern neues Leben ein und verwandelt die alte Taverne in einen Ort für kulinarische Erlebnisse und kulturellen Austausch.



BIS CIRCA 1950 befanden sich in unserer Taverne eine traditionelle Weinpresse, die sogenannte Torggel, und zwei große Weinfässer. Doch mit der Gründung der Weinkellereien änderte sich vieles. Es wurde einfacher, die Trauben direkt dorthin zu liefern und den fertigen Wein zurückzukaufen, anstatt ihn mühsam selbst zu keltern.

1958 beschloss Sepp Waldners Vater Franz den Raum neu zu gestalten. Zusammen mit dem renommierten Südtiroler Künstler Hans Ebersperger verwandelte er die Taverne in eine lebendige Kellerbar. Musik, Tanz und kühle Drinks lockten zahlreiche Gäste an, und die Stimmung war ausgelassen.

Aber aufgrund der Lautstärke beschlossen Martha und Franz Waldner, die Kellerbar auszulagern und einen neuen, größeren Veranstaltungsort zu schaffen. So entstand der Tanzstadl im Nörder. Die Taverne hingegen fiel in einen Dornröschenschlaf.



### KOCHSCHULE „MIMMI & NANNI“

Der Name der neuen Oberwirts-Kochschule hat ebenso viel Klang wie Tiefgang, denn er ehrt zwei ganz besondere Frauen: Barbaras liebe Großmutter Martha „Mimmi“ Waldner und Marianne „Nanni“ Mair, Barbaras zweite „Oma“ und jahrzehntelang guter Geist des Hauses. Beide haben Oberwirts Küche mit ihrem feinen Händchen für traditionelle Südtiroler Gerichte und ihrer Freude daran nachhaltig geprägt.



Martha Waldner in der Oberwirts-Küche



DOCH HEUTE erwacht sie zu neuem Leben. Die Oberwirts-Kochschule lädt Gäste ein, gemeinsam zu kochen, zu lernen und die traditionelle Südtiroler Küche hautnah zu erleben. Mit der Eröffnung der Kochschule schließt sich ein Kreis: Die Taverne, die einst das Herzstück des Hauses war, erwacht zu neuem Leben. Und so können auch Sie Teil dieser Geschichte werden – sei es als Gast, als Kochschüler oder einfach als Genießer der köstlichen Kreationen, die hier entstehen. ◀

## BÄRLAUCH-SCHAUMSUPPE MIT RÄUCHERLACHS-TRAMEZZINO

5 Personen  Zubereitungszeit: ca. 1 Stunde

### ZUTATEN BÄRLAUCH-SCHAUMSUPPE

50 g Butter  
40 g Schalotten, Würfel  
30 g Mehl  
100 ml Weißburgunder  
800 ml Rinderkraftbrühe  
oder Gemüsebrühe  
Cayennepfeffer  
75 ml Sahne  
50 g Butterwürfel, kalt  
50 ml Sahne, geschlagen  
20 g Bärlauch, geschnitten,  
oder Kresse

Butter in einem Topf schmelzen und darin die Schalotten andünsten. Mehl dazugeben und ebenfalls andünsten.  
Mit Weißwein ablöschen, mit Brühe aufgießen und glattrühren. Circa 20 Minuten kochen lassen und dabei stets rühren.  
Mit Salz und Cayennepfeffer abschmecken und mit flüssiger Sahne verfeinern. Vor dem Servieren die kochend heiße Suppe mit dem Bärlauch oder der Kresse mixen. Während des Mixens erst Butterflocken und dann auch Schlagsahne dazugeben. Die Suppe abschmecken.

### ZUTATEN RÄUCHERLACHS-TRAMEZZINO

2 Scheiben Tramezzinobrot  
6 Scheiben Räucherlachs  
50 g Frischkäse  
Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer  
Etwas Olivenöl

Frischkäse mit Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer und etwas Olivenöl abschmecken. Beide Tramezzinobrote mit dem Frischkäse auf einer Seite einstreichen. Den Räucherlachs darauf verteilen und zusammenklappen.

#### TIPP

Statt dem Tramezzinobrot gehen auch große Scheiben Toastbrot.

Viele weitere Rezepte finden Sie in unserem Kochbuch „Einfach, aber genial“!



*Liebe und Passion,  
die durch den  
Magen gehen und  
das Herz berühren.*

BESTELLUNGEN  
(36 € zzgl. Versand)  
info@oberwirt.com  
T +39 0473 22 20 20



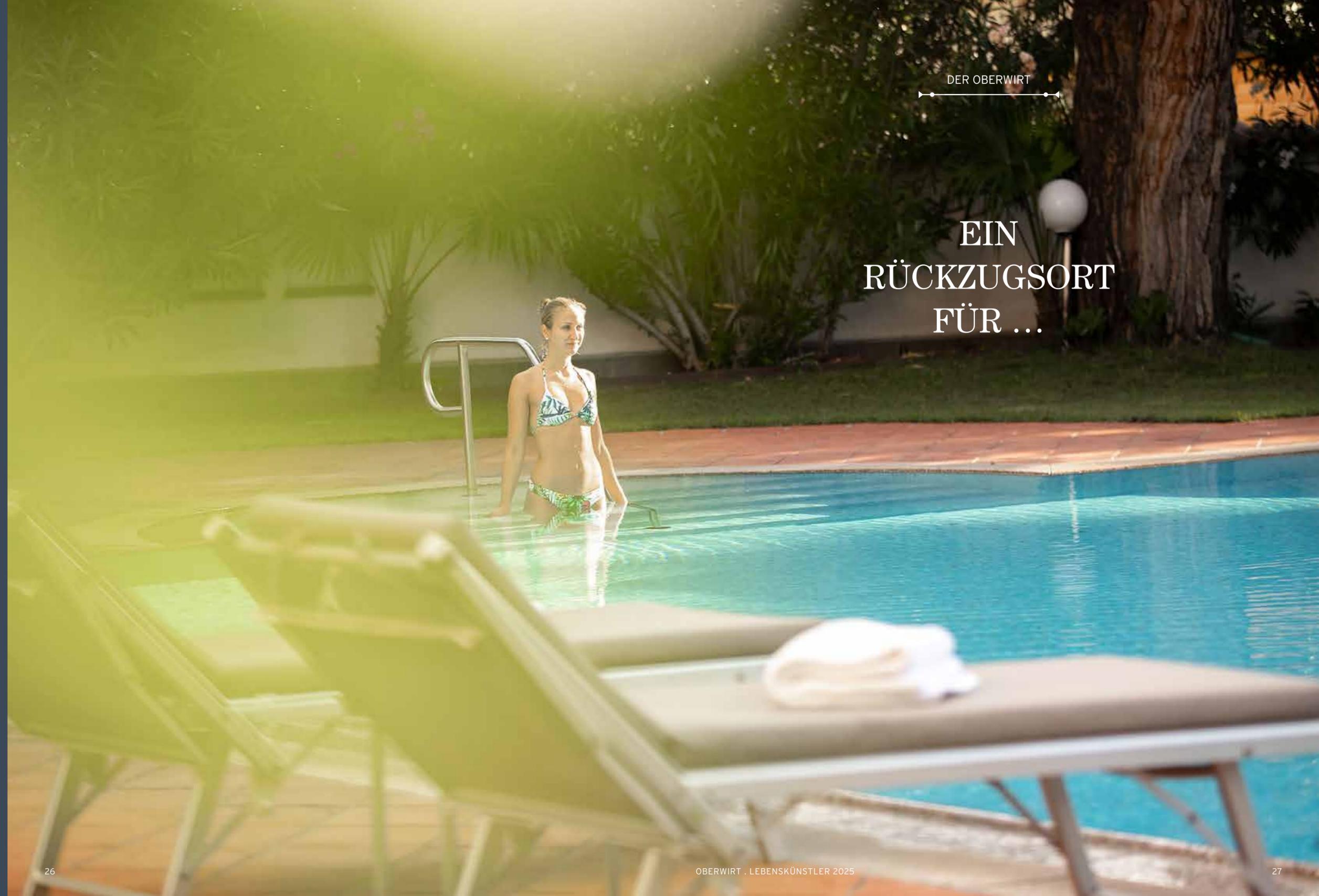
REZEPT

UNSER  
*Herzstück-*  
DIE OBERWIRTS-  
FAMILIE

# GARTENHAUS



MIT LEIDENSCHAFT,  
TEAMGEIST UND  
FRISCHEN IDEEN:  
UNSER MOTIVIERTES  
TEAM MACHT JEDEN  
TAG ZU EINEM  
ERFOLG. GEMEINSAM  
WACHSEN WIR ÜBER  
UNS HINAUS.



DER OBERWIRT

EIN  
RÜCKZUGSORT  
FÜR ...



## GENUSSVOLLE ERLEBNISSE

### WEINGUT EICHENSTEIN

#### UNSER PARADIES AUF ERDEN

Als Vinum Hotel steht im Oberwirt auch das Wein-Erlebnis an oberster Stelle. Erfahrene Weinkenner – oder einfach alle, die ihr Weinwissen ein wenig erweitern möchten – sind auf unserem Weingut bestens aufgehoben. Entdecken Sie das Weingut Eichenstein bei unserer wöchentlichen Besichtigung und genießen Sie die edlen Tropfen bei der anschließenden Verkostung.



#### WEINVERKOSTUNGEN

- » wöchentliche Weinverkostung im Weingut Eichenstein (mit Anmeldung)
- » wöchentliche Weinverkostung im Barbara Weinkeller im Hotel (mit Anmeldung)
- » Wine & Dine (alle Termine siehe Seite 13)

#### AUSZEIT IN DEN REBEN

Wohnen im Weingut Eichenstein. Umgeben von Reben, Zypressen und Olivenbäumen, Wiesen und Wäldern. Mit einem atemberaubenden Blick ins Etschtal. Inmitten des Weinbergs 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](http://www.eichenstein.it)



### OBERWIRTS LADELE

#### GENUSS ZUM MITNEHMEN

Damit Sie auch zu Hause ein bisschen vom Oberwirt genießen können, gibt es die Möglichkeit, unsere hausgemachten Genuss-Spezialitäten direkt vor Ort im Oberwirts Ladele zu kaufen oder ganz bequem zu bestellen und nach Hause liefern zu lassen.



### OBERWIRTS RESTAURANT



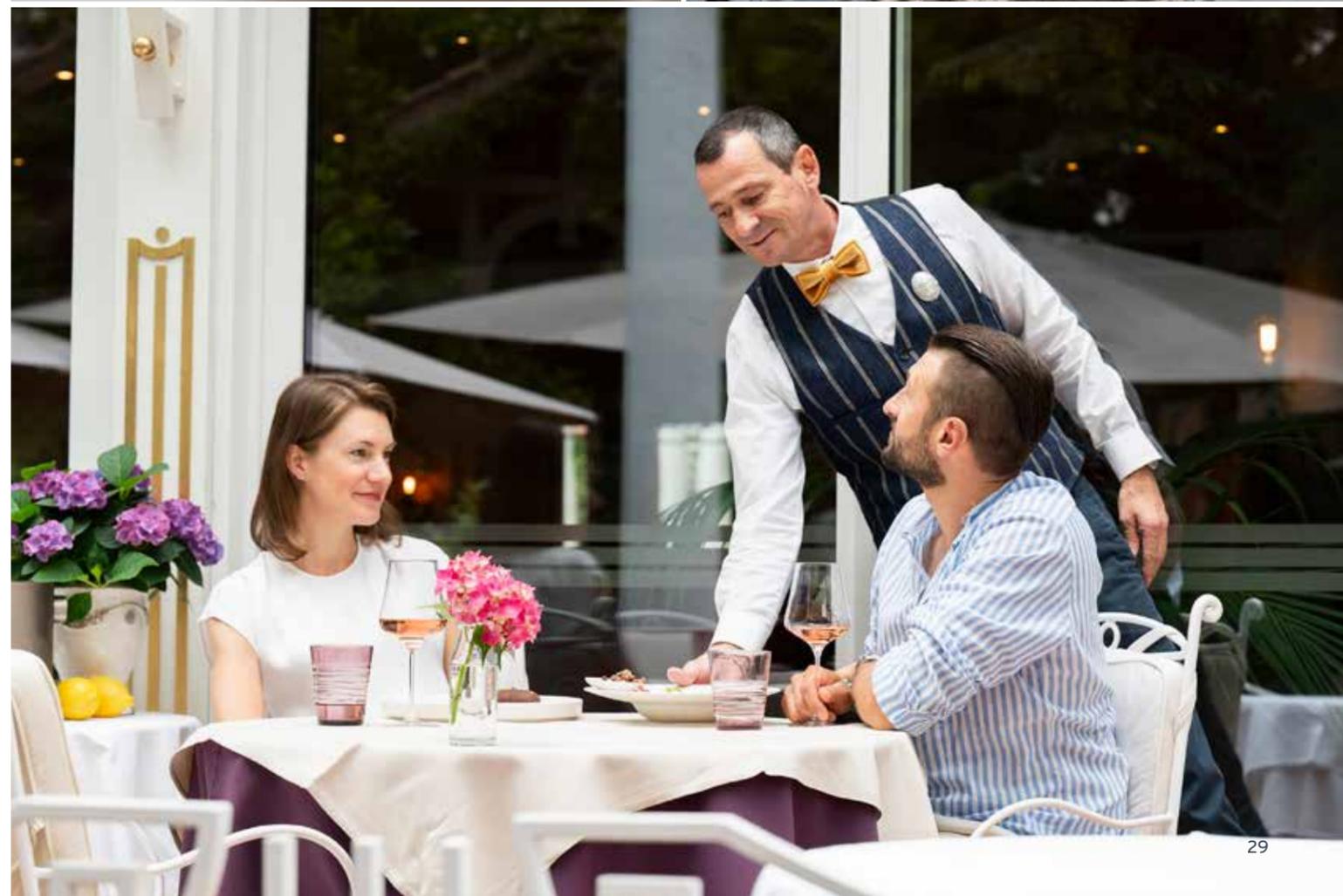
#### HAUBEN-RESTAURANT OBERWIRT

In unseren Speisen steckt Liebe, Genuss und Genialität. In der Oberwirts-Küche werden nicht nur feinste Zutaten zu Gaumenfreuden verarbeitet, auch ganz viel Leidenschaft und die Liebe zur Region können Sie in den Gerichten heraus-schmecken. Von bodenständig kräftig bis fein und elegant, von traditionell südtirolerisch bis mediterran – Werner Seidner und sein Küchenteam wissen, wie man Geschmack hochleben lässt.



#### OBERWIRTS RESTAURANT

- » täglich geöffnet
- » Reservierungen: T +39 0473 22 20 20





## ENTSPANNUNGSMOMENTE



### AMADEA SPA

#### ABSCHALTEN UND ENTSPANNEN

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

#### ALLES, WAS DAS WELLNESSHERZ BEGEHRT:

- » moderner Saunabereich mit verschiedenen Saunen und Ruhezonen
- » umfangreiches Beauty- und Behandlungsprogramm – inspiriert von Naturschätzen aus der Region



#### GEMEINSAM AKTIV SEIN IM OBERWIRT

Unser wöchentliches Aktivprogramm bietet viel Abwechslung. Trainieren Sie Ihren Körper beim Ganzkörpertraining oder kräftigen Sie Ihren Muskelaufbau und verbessern Sie die Ausdauer in Form von schonender Wassergymnastik. Sie wollen mehr? Dann buchen Sie am besten gleich Ihr persönliches Training!

#### FITNESSPROGRAMM:

- » Aquagymnastik
- » Ganzkörpertraining



#### POOLS

- » Indoorpool
- » Outdoorpool mit Sonnenliegen und Liegewiese

#### FIT IN DEN TAG MIT BERND SCHNEIDER

24.-27.04.2025

Begeben Sie sich in die geübten Hände von Bernd Schneider (Physiotherapeut & Chiropraktiker) und profitieren Sie von einem persönlichen therapeutischen Check-up, um wieder fit in den Tag zu starten. Oder nehmen Sie an einer kostenlosen Trainingsstunde mit dem Experten teil.

#### JETZT PERSÖNLICHE BEHANDLUNG BUCHEN (24.-27.04.2025):

amadea@oberwirt.com oder  
T +39 0473 22 20 20



#### HAKI-TAGE MIT HARALD KITZ

05.-09.05.2025

Harald Kitz, Osteopath und Physiotherapeut, der europäische Experte für Schulter, Nacken und Kopf, ist exklusiv vom 05.05. bis 09.05.2025 bei uns im Oberwirt. HAKI spricht vor allem kopflastige Menschen an, die unter stressbedingten Symptomen leiden, dazu zählen Verspannungen, Konzentrationsbeschwerden, Kopfschmerzen, Ermüderscheinungen, Burnout, Verlust der Lebensfreude oder der Sinnlichkeit.

#### JETZT PERSÖNLICHE BEHANDLUNG BUCHEN (05.-09.05.2025):

amadea@oberwirt.com oder  
T +39 0473 22 20 20



## BEWEGUNG & NATUR

### AKTIV IM SOMMER

#### URLAUB VOLLER ABENTEUER

Wandern Sie durch duftende Almwiesen, radeln Sie entlang kristallklarer Bergseen oder spielen Sie eine Partie Golf mit atemberaubendem Panoramablick. Bei uns finden Sie die perfekte Mischung aus Aktivität und Erholung.



#### NACHHALTIGE MOBILITÄT FÜR UNSERE GÄSTE

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 E-Bikes zur Verfügung. Beim Organisieren der Touren sind wir mit Karten und Tipps gerne behilflich.

#### E-BIKE VERLEIH

- » Trekking- und Mountain-E-Bikes
- » gegen Aufpreis

#### MOBILCARD

Jeder Gast erhält bei Anreise eine MOBILCARD. Mit dieser können die öffentlichen Verkehrsmittel (Bus & Zug) in Südtirol kostenlos genutzt werden.

### WALDNER ALM



#### WÖCHENTLICHE WANDERUNG ZUR ALM

Wo einst noch Kühe weideten, liegt auf rund 1150 Höhenmetern auf einer idyllischen Lichtung am Marlinger Berg unsere Waldner 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 Marende mit einem feinen Glas Wein. Genuss für Augen, Leib und Seele.



#### WÖCHENTLICHE WANDERUNG ZUR WALDNER ALM

» mit Anmeldung

### TENNIS

#### SPIEL, SATZ, SIEG

Entdecken Sie die nahegelegenen Tennisplätze und schwingen Sie den Schläger inmitten der atemberaubenden Bergkulisse Südtirols. Gerne helfen wir Ihnen bei der Organisation von Tennisstunden oder reservieren Plätze für Sie.

### GOLF

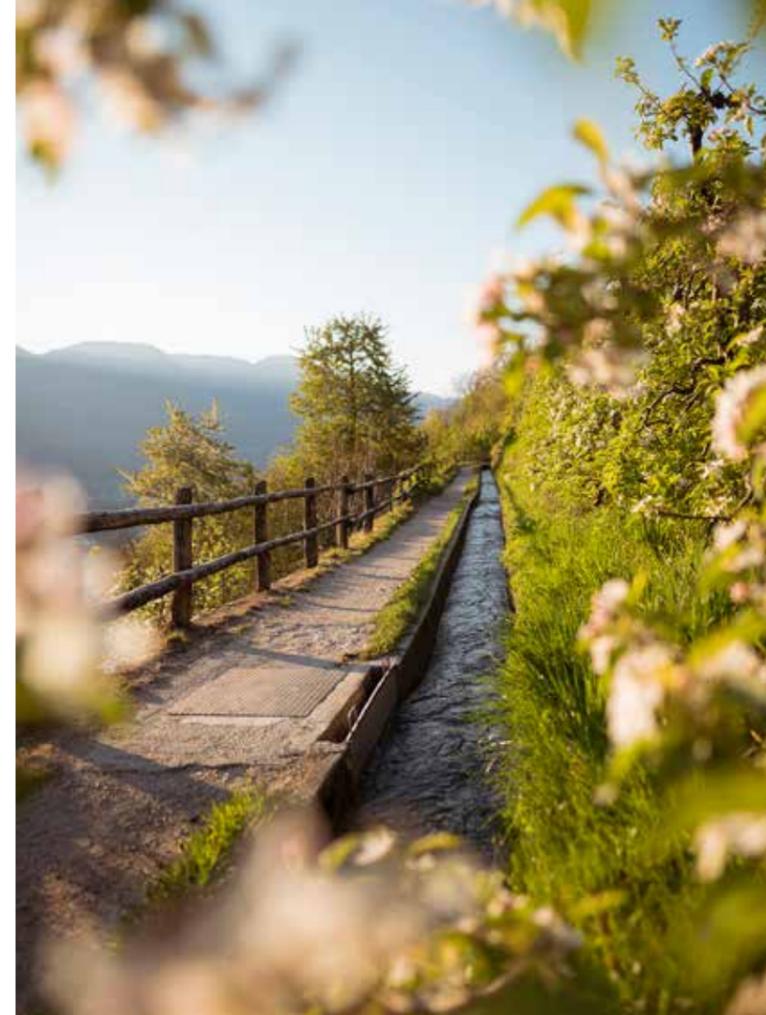
#### GOLFEN AUF 9 PLÄTZEN



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

#### -20% ERMÄSSIGUNG mit der Golfcard

GC Lana	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   1 h
GC Pustertal	105 km   1,5 h
GC Alta Badia	95 km   2 h





## EINMALIGE ABENTEUER

### OLDTIMER



#### TRAUMHAFTE ERLEBNISFAHRTEN

Erleben Sie die wunderschöne Südtiroler Landschaft während einer gemütlichen, ganztägigen Ausfahrt. Wir legen natürlich auch Genuss-Stoppes ein. Geführt werden Sie auf der Tour von Barbara Riess-Waldner – der Juniorchefin persönlich.

#### GENUSS UND RELAXFAHRT

- » Termine:
  - Samstag, 05. Juli
  - Freitag, 01. August
  - Samstag, 02. August
- » Ganztägiger Ausflug
- » mit Anmeldung
- » MAX: 8 Autos

#### BEREIT FÜR EIN KLEINES ABENTEUER?

Buchen Sie unseren Cinquecento „Luigi“ für Ihren ganz besonderen Moment und einer Spritztour mit einem originalen Fiat 500.



**LUIGI**  
Ganztags: 120 €  
Halbtags: 80 €

### HALLALI & COACHING

#### WOHLFÜHLEN IM AUSSEN WIE IM INNEN

Ich liebe Menschen. Sie zu beraten liegt mir am Herzen. Im Außen unterstütze ich sie beim Finden und Betonen ihres Stils. Im Innen unterstütze ich sie beim Finden von neuen Wegen. Ich möchte Menschen dazu inspirieren, sich auszuprobieren, etwas Neues zu wagen und sich zu trauen, ihre Grenzen zu sprengen. Es beflügelt mich, Menschen zu begeistern und sie zu ermutigen, ihre Lebensqualität zu verbessern und zu optimieren. Mich fasziniert es, ins Gespräch tief einzutauchen, hinzuhören und zu spüren, wo der andere steht und was er braucht.

Im Hallali lebe ich meinen Beruf als Moderaterin schon seit dem Jahr 2001. Ich habe das große Glück, täglich mit meinem Team viele liebgewonnene Stammkunden bei Ihrer Kleiderwahl zu begleiten und sie dabei zu unterstützen, ihren eigenen, individuellen Stil zu finden. Es macht mich glücklich, wenn ich es durch mein Zutun schaffe, ein passendes Outfit für jemanden zu finden. Und es ist erstaunlich, wie sich die Ausstrahlung, die Haltung und das Auftreten dieses Menschen dadurch verändern können. So eine Verwandlung. Seit einigen Jahren wende ich mich mit großer Begeisterung meiner neuen Tätigkeit als Coach zu. Menschen dabei zu unterstützen, ihre Lebensqualität nachhaltig zu verbessern und sie in ihrer Entwicklung zu begleiten, erfüllt mich. Fachliche Beratung für Persönlichkeitsentwicklung hat mich immer schon interessiert und fasziniert. Bereits mit 16 Jahren habe ich in der Stadtbibliothek Meran allen Lesestoff zum Thema Verhaltensforschung und menschliche Psyche verschlungen. Mittlerweile habe ich eine Ausbildung zum zertifizierten Lifecoach gemacht, die

Zusatzausbildungen Hypnose- und Traumatherapie unterstützen mich in meiner Tätigkeit sehr und ermöglichen mir ein achtsames und qualifiziertes Arbeiten. Ich habe meine Aufgabe darin gefunden, Menschen auf Ihrem Weg zu unterstützen, damit sie Stabilität, Sicherheit und Vertrauen in sich und ihr Leben gewinnen. Es ist möglich, die Vergangenheit zu bewältigen und blockierende Muster zu verändern. Dank neuer Perspektiven und Blickwinkel können Sie ihr volles Potenzial ausschöpfen.

So mache ich immer wieder die Erfahrung, dass jeder Mensch die Lösung in sich trägt.

Ich bin glücklich, meine Berufungen im Hallali und beim Coachen gefunden zu haben, und bin neugierig, wohin mich dieser Weg noch führen wird.

Ihre Andrea Waldner-Oberrauch  
UNTERNEHMERIN, ZERTIFIZIERTER  
LIFECOACH UND MENTORIN

**MEHR ÜBER DAS COACHING**  
mit Andrea Waldner-Oberrauch:  
[www.andreawaldner.com](http://www.andreawaldner.com)



**HALLALI FASHION & MORE**  
T+39 0473 449111  
[info@hallali.it](mailto:info@hallali.it)  
[www.hallali.it](http://www.hallali.it)



ONLINE SHOP



Andrea Waldner-Oberrauch

# JAHRESBLICK

# 2025

Angebote  
DETAILS SIEHE  
NÄCHSTE SEITE

Events  
im Oberwirt

Events  
IN MERAN UND  
IN DER NÄHE



# FRÜHLINGS- ZAUBER

Marling liegt malerisch eingebettet zwischen blühenden Apfelwiesen, sanft ansteigenden Weinbergen und beeindruckenden Berglandschaften, die sich majestätisch über die Region erheben.



Im Frühling erwacht das charmante Dorf zu neuem Leben, wenn das milde Klima die ersten Knospen sprießen lässt und die Natur in einem Meer aus Farben erblüht. Die frische Blütenpracht und das Erwachen der Natur verleihen Marling einen besonderen Zauber, der Besucher in seinen Bann zieht.

Nur einen Katzensprung entfernt liegt Meran, die charmante Kurstadt, die sich ebenfalls in ihrer schönsten Frühlingspracht präsentiert. Hier können Besucher durch die historischen Laubengassen bummeln, elegante Villen und prächtige Gärten bewundern oder auf den sonnigen Promenaden entlang der rauschenden Passer flanieren.

Wir laden Sie herzlich ein, diese wunderbare Zeit des Neuanfangs zu erleben und zu genießen. Entdecken Sie die blühenden Landschaften, die köstliche Südtiroler Küche und die unverwechselbare Atmosphäre, die den Frühling in Marling und Meran so besonders machen.



## FRÜHLINGS-ANGEBOTE



7 Tage ab 1.427 € p. P.

### APFELBLÜTEN-WOCHE

06.–13.04.2025

- » Oberwirts Halbpension inklusive Gala Dinner am Donnerstag
- » 70 € Gutschein p. P. im AMADEA Spa
- » Weinverkostung
- » Frühlingswanderung mit Wally
- » 1 Flasche Bergapfelsaft auf dem Zimmer
- » Apfelstrudel Backkurs



7 Tage ab 1.427 € p. P.

### FRÜHLINGSZAUBER

20.04.–04.05.2025

- » Oberwirts Halbpension inklusive Gala Dinner am Donnerstag
- » 70 € Gutschein p. P. im AMADEA Spa
- » Frühlingswanderung mit Wally
- » Tickets für den Eintritt in die Gärten von Schloss Trauttmansdorff



4 Tage ab 830 € p. P.

### VIVA LA MAMMA!

Muttertags-Special  
07.–11.05.2025

- » Oberwirts Halbpension
- » Verwöhn-Behandlung im AMADEA Spa (30 Min. p. P.)
- » Kleine Aufmerksamkeit am Muttertag
- » Prickelndes Muttertags-Shoppen im Hallali

# ALPEN- ROMANTIK UND GENUSS- MOMENTE

## UNSERE HIGHLIGHTS



### ERÖFFNUNGSWOCHE

20.03.–05.04.2025

-30% (ab 3 Tage)  
auf die Übernachtungspreise (Angebote ausgenommen)



### KENNENLERTAGE

13.–17.04. | 04.–08.05. | 25.–29.05. |  
01.–05.06.2025

Ein Überraschungszimmer für 4 Tage zum Fixpreis



### ABSCHLUSSWOCHE

09.–17.11.2025

-30% (ab 3 Tage)  
auf die Übernachtungspreise (Angebote ausgenommen)



### GOURMET-TAGE

11.–18.05.2025

Eine Woche lang steht das Thema Genuss im Mittelpunkt. Es erwarten Sie exklusive Verkostungen und viele kulinarische Highlights.



### TÖRGGELE-WOCHEN

18.10.–01.11.2025

- » Oberwirts Halbpension inklusive Gala Dinner am Donnerstag
- » Gemeinsames Glühweintrinken und Kastanienbraten im Gastgarten
- » Herbstwanderung mit Wally und anschließendem Törggelen

## UNSERE GANZJAHRES-ANGEBOTE

GANZJÄHRIG BUCHBAR



### VERWÖHNWOCHE

Ganzjährig buchbar

- » Oberwirts Halbpension
- » 70 € Spa Gutschein p. P. im AMADEA Spa



### GOLF GENUSS

Ganzjährig buchbar

- » Oberwirts Halbpension
- » Golf In Card (-20% bei Südtirols Golfplätzen)
- » 1 Ganzkörper Massage p. P.
- » Golfinformationen, Reservierung im Hotel



### LEBENSKÜNSTLER-TAGE

Ganzjährig buchbar

- » Oberwirts Halbpension, 1 x 5-Gang-Romantikmenü im À-la-carte Restaurant
- » Weinverkostung
- » 75 € Spa Gutschein p. P. im AMADEA Spa



### GENUSS-TAGE

Ganzjährig buchbar

- » Oberwirts Halbpension
- » 45 € Spa Gutschein p. P. im AMADEA Spa



### KUSCHELTAGE

Ganzjährig buchbar

- » Oberwirts Verwöhnfrühstück
- » 1 x romantisches Candle Light Dinner
- » 1 x Flasche Sekt bei Anreise im Zimmer
- » 1 x Paarmassage im Amadea Spa

Alle Angebote auf  
[www.oberwirt.com/angebote](http://www.oberwirt.com/angebote)



# ÜBERNACHTEN & WOHLFÜHLEN!

		VORSAISON 29.06.-03.08.	SAISON 20.03.-17.04. 22.04.-29.05. 01.06.-06.06. 09.06.-19.06. 22.06.-29.06.	HOCHSAISON 17.04.-22.04. 29.05.-01.06. 06.06.-09.06. 19.06.-22.06. 03.08.-17.11.
<b>Einzelzimmer</b> ca. 20 m <sup>2</sup>	3-6 Tage ab 7 Tage	155 € <b>145 €</b>	175 € <b>165 €</b>	185 € <b>175 €</b>
<b>Doppelzimmer Carina</b> ca. 20 m <sup>2</sup>	3-6 Tage ab 7 Tage	125 € <b>115 €</b>	135 € <b>125 €</b>	145 € <b>135 €</b>
<b>Doppelzimmer</b> ca. 24 m <sup>2</sup>	3-6 Tage ab 7 Tage	145 € <b>135 €</b>	165 € <b>155 €</b>	175 € <b>165 €</b>
<b>Doppelzimmer Superior</b> ca. 32 m <sup>2</sup>	3-6 Tage ab 7 Tage	155 € <b>145 €</b>	175 € <b>165 €</b>	185 € <b>175 €</b>
<b>Oberwirts Komfortzimmer</b> ca. 35 m <sup>2</sup>	3-6 Tage ab 7 Tage	175 € <b>165 €</b>	195 € <b>185 €</b>	205 € <b>195 €</b>
<b>Rosenbungalow</b> ca. 43 m <sup>2</sup>	3-6 Tage ab 7 Tage	175 € <b>165 €</b>	195 € <b>185 €</b>	205 € <b>195 €</b>
<b>Turm Suite</b> ca. 45 m <sup>2</sup>	3-6 Tage ab 7 Tage	195 € <b>185 €</b>	215 € <b>205 €</b>	225 € <b>215 €</b>
<b>Rosen Suite</b> ca. 55 m <sup>2</sup>	3-6 Tage ab 7 Tage	205 € <b>195 €</b>	225 € <b>215 €</b>	235 € <b>225 €</b>
<b>Garten Suite</b> ca. 60 m <sup>2</sup>	3-6 Tage ab 7 Tage	215 € <b>205 €</b>	235 € <b>225 €</b>	245 € <b>235 €</b>
<b>Romantik Suite</b> ca. 60 m <sup>2</sup> / freistehende Badewanne	3-6 Tage ab 7 Tage	225 € <b>215 €</b>	245 € <b>235 €</b>	255 € <b>245 €</b>



T +39 0473 22 20 20  
info@oberwirt.com

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



## INFORMATIONEN

### Zimmer

Alle Preise sind in Euro pro Person und Tag inkl. Frühstück angegeben und variieren je nach Saison und Aufenthaltsdauer. Die Ortstaxe 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-Wahlmenü und 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: € 30 pro Tag ohne Futter, inkl. Endreinigung.

Änderungen, Druck und Satzfehler sowie Irrtümer vorbehalten.



Garten Suite



Doppelzimmer Superior



Oberwirts Komfortzimmer

Alle Zimmer:



[www.oberwirt.com/zimmer-suiten/zimmer/](http://www.oberwirt.com/zimmer-suiten/zimmer/)

# Oberwirt

★★★★S

Romantik Hotel & Restaurant Oberwirt  
Fam. Josef & Barbara Waldner  
St. Felixweg 2, 39020 Marling bei Meran, Südtirol  
T +39 0473 22 20 20 • info@oberwirt.com

[www.oberwirt.com](http://www.oberwirt.com)

## Fliegen Sie mal wieder rein.

MIT SKYALPS DIREKT NACH SÜDTIROL FLIEGEN.

Buchen Sie ganz bequem Ihren Flug bis Bozen.  
Mit Verbindungen von: Berlin, Düsseldorf, Hamburg,  
Stuttgart, Kopenhagen, Antwerpen, Billund.  
Natürlich ist der Oberwirt auch bestens mit der  
Bahn erreichbar. Wir holen Sie gerne am Bahnhof  
Untermals ab oder sind beim Organisieren eines  
Flughafen-Transfers behilflich.

[www.skyalps.com](http://www.skyalps.com)

skyalps 

