

Romantik Hotel & Restaurant

OBERWIRTS

Lebenskünstler

Ausgabe 2023

Leben. Lieben. Lachen.

Saisonöffnung
Donnerstag
16.03.23

VORTEILS- TAGE

-30% ab drei
Übernachtungen!

Saisonöffnung:
16.03.–25.03.2023

Saisonabschluss:
05.11.–13.11.2023

Leben.
Lieben.
Lachen.



Ihre Gastgeber in der 12. Generation

Liebe Gäste, liebe Freundinnen
und Freunde des Oberwirts,

wahrscheinlich stellt sich jeder gelegentlich die Frage, was im Leben wirklich wichtig ist – vor allem in diesen verrückten Zeiten ...

Bei genauerem Hinschauen wird uns bewusst, dass es vor allem die Familie und Freunde, dass es unsere wertvollen zwischenmenschlichen Beziehungen sind, die unser Leben bereichern.

Auch 2022 durften wir wieder viele schöne Momente mit Ihnen erleben – dafür sind wir sehr dankbar.

2023 stellen wir ganz bewusst unter das Motto: „Leben. Lieben. Lachen.“ Wir möchten das Leben und die Freude feiern. Wir möchten, dass Sie zur Ruhe kommen können.

ALLEIN, ZU ZWEIT, IN DER FAMILIE, MIT FREUNDEN.

Mittlerweile darf der Oberwirt auf sein 527-jähriges Bestehen zurückblicken. Das macht uns stolz, vor allem aber demütig. Wir danken unseren Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern für ihren leidenschaftlichen Einsatz. Sie alle sind Gastgeber aus Überzeugung und versprühen den Spirit des Oberwirts.

Seit Generationen fühlen wir uns unserer Tradition verpflichtet, dazu gehört schon immer auch die ständige Erneuerung. So werden wir im Winter Zimmer

modernisieren, die Turm Suiten mit Holzböden ausstatten und die Marmorbäder austauschen, sowie die Zimmer im Arkadenhof mit einer leistungsstarken Klimaanlage ausstatten. Übrigens: Unsere Umwelt und unsere Heimat sind uns sehr wichtig. Wir heizen schon lange mit Holz, nutzen Solarenergie, bevorzugen Handwerker, Lieferanten und Produkte aus der Umgebung.

Wir und das ganze Team des Oberwirts freuen uns sehr aufs Wiedersehen oder ein erstes Kennenlernen ab Donnerstag, den 16. März 2023, wenn sich die Tore des Oberwirts wieder öffnen. Genießen Sie Genustage, Kuscheltage, Lebenskünstlertage, Verwöhnwochen und viele frohe, entspannte Stunden. Wir freuen uns auf SIE.

Es grüßen Sie ganz herzlich,
Ihre Barbara und Sepp Waldner

Waldner

ANKOMMEN

*Kümmert sich liebevoll
um Ihr Gepäck.*



Oberwirts
**VERWÖHN-
WOCHE**
7 Tage Oberwirt mit
herrlichem Abendessen
ganzjährig buchbar



Anna, Sonia, Johannes, Sophia und Milena.
Unser Rezeptionsteam freut sich auf Sie!



Rote-Bete-Salat



Marinierter Lachs



Rehrücken



Kastanien-Cremesuppe



GOURMET WOCHE

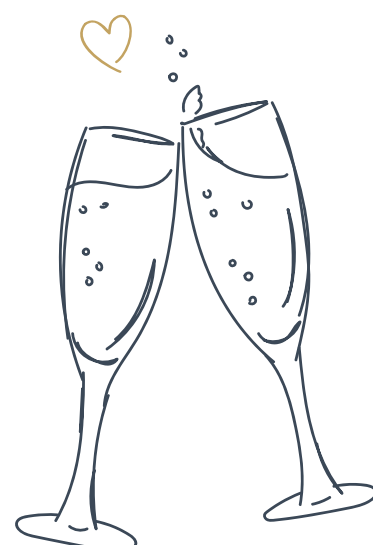
Eine Woche lang steht das
Thema Genuss und
Gourmet im Mittelpunkt.
Es erwarten Sie exklusive
Verkostungen und viele
kulinarische Highlights.

26.03.–02.04.2023



Schokopraline

GENIESSEN
MACHT
glücklich!



Küchenteam

FEIERN IM OBERWIRT

Geburtstage, Hochzeiten,
kostbare kleine Auszeiten – wir
freuen uns, aus Ihrer wertvollen
Zeit immer etwas ganz
Besonderes machen zu dürfen!



Turmstube



Terrasse

**Restaurant
Öffnungszeiten**

Lunch 12:00–14:00 Uhr
Kleine Gerichte
14:00–18:00 Uhr
Dinner 18:30–21:30 Uhr

Reservierung:
+39 0473 22 20 20



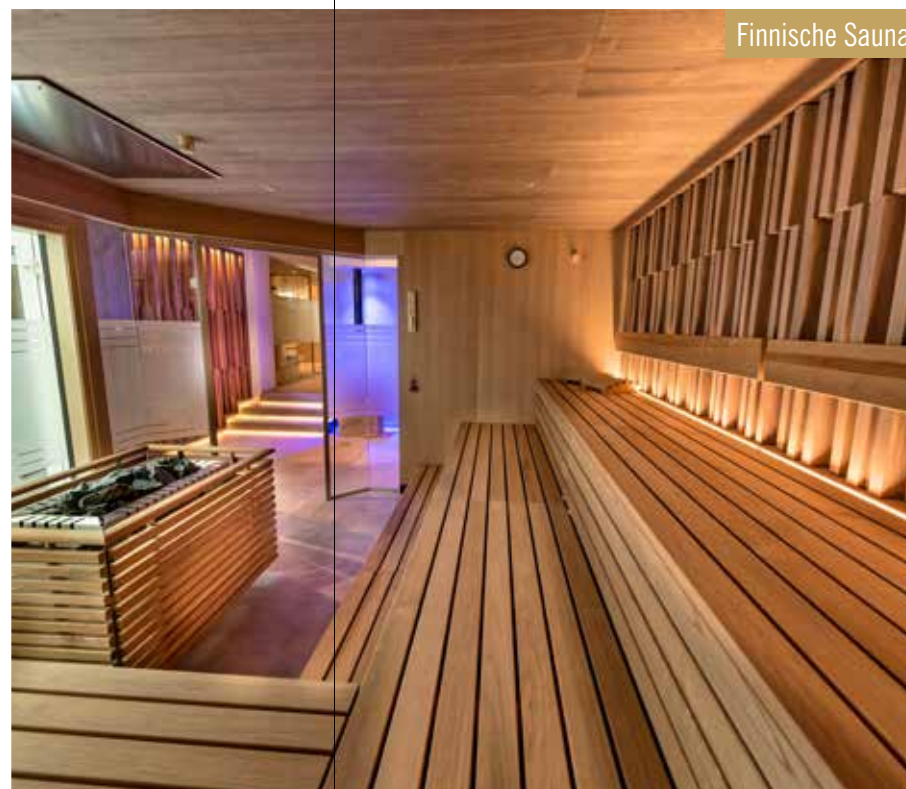
Mediterraner Gastgarten



Sommelier Heinrich

Die Eichenstein Weine im
NEUEN DESIGN





Finnische Sauna



Mit Harald Kitz

HAKI®
WOCHE

24.04.–28.04.2023



Infrarotsauna



Eisbrunnen



AMADEA
SPA

Werner Seidner (59) prägt seit über drei Jahrzehnten das Romantik Hotel Oberwirt auf ganz besondere Weise.

Nach der Ausbildung 1980 hat er im Alter von 16 Jahren zum ersten Mal im Oberwirt angeheuert. Gleich im Anschluss daran arbeitete der gebürtige Sterzinger in vielen renommierten Häusern, auch im Ausland, so zum Beispiel im Bayerischen Hof in München und im berühmten Hotel Sacher in Wien. 1987 holte Sepp Waldner ihn wieder zurück in den Oberwirt, wo er seit 1989 den Posten des Küchenchefs innehat. Heute blickt Werner Seidner auf 37 Jahre Oberwirt zurück.

Bestellen Sie das neue KOCHBUCH



90 REZEPTE!

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

Bestellungen an
info@oberwirt.com oder
+39 0473 222020

In der Rubrik „Lebenskünstler“ stellen wir jedes Jahr einen Menschen vor, der dem Oberwirt, unserer Familie, unseren Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern, vor allem aber unseren Gästen speziell verbunden ist.



Werner, warum bist du Koch geworden?

Das wurde mir in die Wiege gelegt. Mein Vater war schon passionierter Hobbykoch, meine Mutter kocht sowieso super. Ich habe mir von beiden viel abgeschaut. Kochen hat mir sofort Freude gemacht.

In all deinen Oberwirts-Jahren hast du deine Küche immer wieder verändert und modernisiert. Woher kommen deine Inspirationen?

Man muss die Augen offenhalten. Anregungen, neue Ideen, Weiterentwicklung holt man sich von Betrieben, in denen man gearbeitet hat, auch in den Wintermonaten und im Ausland. Junge Mitarbeiter und Kollegen bringen ebenfalls viel mit. Fachliteratur gehört natürlich auch dazu.

Deine feine Oberwirts-Küche ist regional bestimmt, hat aber auch mediterrane und internationale Anklänge. Worauf kommt es dir an?

Werner Seidner Wer ist eigentlich ... LEBENS- KÜNSTLER

„Jeder muss Wertschätzung erfahren“

Wir respektieren die Natur und den Lauf der Jahreszeiten. Deshalb gibt es im Herbst zum Beispiel keinen Spargel oder im Frühjahr keinen Kürbis auf der Karte. Wir bauen auf regionale Produkte und die Förderung junger Produzenten. Vor allem kommt es darauf an, dass der Gast zufrieden ist. Er darf sich alles wünschen, vom Hummer bis zum Gröstl. Meine größte Freude ist, wenn der Gast nach einem schönen Essen mit einem zufriedenen Lächeln das Restaurant verlässt.

Du sprachst von deinem 15-köpfigen Team. Du bist ein Teil davon, Trainer und Mannschaftskapitän in einer Person. Gibt es ein Erfolgsrezept für das tägliche Gelingen?

In der Küche muss Ruhe herrschen. Ich mag keine Hektik und keinen Lärm. Kollegialität und Freundschaft sind mir sehr wichtig. Niemand darf sich zu schade sein, dem anderen auszuhelfen.

Jeder muss Wertschätzung erfahren, selbstverständlich auch der Abspüler. Dass unser Klima stimmt, zeigt sich auch in der Treue meiner Kollegen. Unser Patissier ist seit 32 Jahren, der Saucier seit rund 27 Jahren und meine Stellvertreter seit 14 Jahren an meiner Seite. Ich möchte die Gelegenheit nutzen und ihnen allen dafür Danke sagen.

Wolltest du nie weg vom Oberwirt und neue Stationen erfahren?

Mir macht der Oberwirt viel Spaß. Manchmal habe ich fast das Gefühl, er gehöre mir (*schmunzelt*). Mir kommt es nicht vor, als würde ich jeden Tag arbeiten gehen, ich komme gern in den Oberwirt, selbst am freien Tag. Familie Waldner hat mir von Anfang an viel Vertrauen geschenkt, mich gefördert und unterstützt, auch privat. Ich verbinde den Oberwirt vor allem mit Sepp Waldner. Ich verdanke ihm viel.

Ein Leben als Koch ist sicher nicht einfach, auch was die Arbeitszeiten angeht. Du bist 33 Jahre verheiratet, deine Tochter ist 33 Jahre alt, dein Sohn 29. Hat dein Familienleben unter dem Beruf gelitten?

Nein. Natürlich auch weil meine Frau mich immer sehr unterstützt hat. Als unsere Kinder klein waren, habe ich die freien Stunden zwischen Mittags- und Abendgeschäft immer mit ihnen verbracht. Andere Väter kommen oft erst am Abend heim, da sind die Kinder womöglich schon im Bett. Aber natürlich waren die Wochenenden nicht frei. Doch die freien Tage unter der Woche sind bis heute immer Familientage. Heute verbringe ich diese besonders gern auch mit meiner Mutter, und meine größte Freude ist seit einigen Monaten meine kleine Enkelin Dorothea.

Was heißt für dich Glück?

Gesundheit und Zufriedenheit. Wenn man gesund ist, kann man arbeiten. Und meine Heimat Südtirol ist auch ein Glück. Wir leben da, wo viele Menschen Urlaub machen.

Bist du ein Lebenskünstler?

Ich bin vor allem ein Genuss-Mensch.

Du kochst nach dem Titel deines jüngsten Kochbuchs „einfache, aber geniale“ Gerichte. Was ist dein Lieblingsgericht?

(überlegt keine Sekunde) Wiener Schnitzel. Es muss gar nicht vom Kalb sein. Es darf auch vom glücklichen Schwein stammen. Inzwischen hat sich ein zweiter Favorit herausgestellt: Leberknödel – aber nur die meiner Mutter.

Lieber Werner,
**VIELEN
DANK!**

SÜDTIROL AKTIV *erleben!*



Kurstadt Meran



Wandern und Radfahren



Lebenberg

OLDTIMER TOUR

gemeinsam mit
Barbara Riess-Waldner

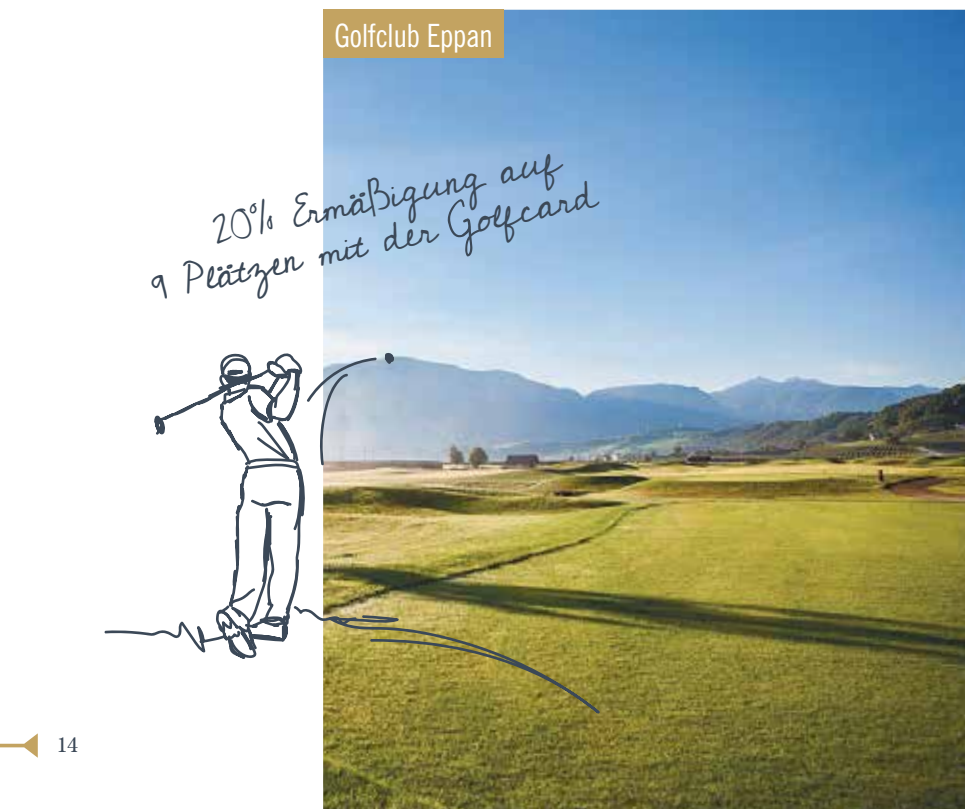
01.07.2023
& 05.08.2023



Rafting



Plimaschlucht mit Hängebrücke



Golfclub Eppan

20% Ermäßigung auf
9 Plätzen mit der Golfcard



Gärten von Schloss Trauttmansdorff



Ifinger



Shoppen mit Oberwirts Family Bonus

Hallali



2023

Events
und Angebote

MÄRZ

16. Saisoneneröffnung
im Oberwirt

16.03.–25.03.
-30 % Eröffnungs-
woche

22. Eröffnungsfeier
im Oberwirt

26.03.–02.04.
Gourmetwoche

APRIL

07. Karfreitag

09. Ostersonntag

10. Ostermontag

16.04.–14.05.
Blütenwochen

25. Tag der Befreiung Italiens

MAI

01. Tag der Arbeit

14. Muttertag

18. Christi Himmelfahrt

28. Pfingsten

29. Pfingstmontag

JUNI

02. Tag der Republik Italien

11. Fronleichnam

18. Herz-Jesu-Feier

21. Sommerfest
im Oberwirt

JULI

01. 
Oldtimer-Fahrt
mit Barbara Riess-Waldner

AUGUST

01. Bundesfeiertag Schweiz

05. 
Oldtimer-Fahrt
mit Barbara Riess-Waldner

15. Ferragosto / Maria Himmelfahrt

SEPTEMBER

24. Großer Preis
von Meran
Pferderennenplatz Meran



OKTOBER

03. Tag der Deutschen Einheit

15. Traubenfest
Meraner Altstadt

26. Nationalfeiertag Österreich

NOVEMBER

01. Allerheiligen

05.11.–13.11.
-30 % Saisonausklang

08. Abschlussfeier
im Oberwirt

Legende

- Oberwirts Events
- Angebotswochen
- Angebotswochen mit Spezial-Gästen
- Events in der Umgebung

Alle Angebote auf
www.oberwirt.com/angebote



KUSCHELTAGE

3 Tage ab 562 Euro p.P.



GENUSSTAGE

4 Tage ab 702 Euro p.P.



GOURMETWOCHE



LEBENS- KÜNSTLERTAGE

5 Tage ab 955 Euro p.P.



OBERWIRTS VERWÖHNWOCHE

7 Tage ab 1.173 Euro p.P.



BLÜTENWOCHEN

7 Tage ab 1.336 Euro p.P.

Die Preise variieren je nach
Reisezeitraum und gewähltem Zimmer.



Podcast – Barbara Waldner im Interview

TRADITION IN SÜDTIROL

Zu Gast bei Familie Waldner.
Hier geht's zum Podcast:
<https://spoti.fi/3DSCM99>

... oder einfach den Code
mit Ihrem Handy scannen!



Barbara Riess-Waldner



Mit Skyalps direkt
nach Südtirol fliegen

FLUGHAFEN BOZEN

Buchen Sie ganz bequem Ihren Flug bis Bozen.
Mit Verbindungen von: Berlin, Düsseldorf, Hamburg, Kopenhagen, Antwerpen, Billund.
Natürlich ist der Oberwirt auch bestens mit der Bahn erreichbar. Wir holen Sie gerne am Bahnhof Untermais ab.



Gleich reinschauen!

UNSER NEUES HOTEL-VIDEO



www.oberwirt.com/romantik-hotel-oberwirt/impressionen/

PREISLISTE UND INFOS

Alle Preise sind in Euro pro Person und Tag inkl. Frühstück angegeben und variieren je nach Saison und Aufenthaltsdauer. Die Ortstaxe von 2,50 Euro pro Tag und Person ist nicht inbegriffen. Bei einem Aufenthalt von weniger als drei Nächten werden 10% Zuschlag berechnet.

Kinder im Elternzimmer

Bis 3 Jahre 35 Euro pro Tag,
von 3 bis 6 Jahre 49 Euro pro Tag,
von 6 bis 12 Jahre 58 Euro pro Tag,
ab 12 Jahre 85 Euro pro Tag;

Hunde

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

Halbpension für Feinschmecker

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

Parkplätze

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

Änderungen, Druck- und Satzfehler sowie Irrtümer vorbehalten.



... zu allen
Zimmern!

		09.07.–23.07.	16.03.–06.04. 11.04.–28.04. 01.05.–18.05. 21.05.–26.05. 29.05.–08.06. 11.06.–09.07. 23.07.–30.07.	06.04.–11.04. 28.04.–01.05. 18.05.–21.05. 26.05.–29.05. 08.06.–11.06. 30.07.–13.11.
Einbettzimmer ca. 20 m ²	ab 7 Tage	139 €	164 €	174 €
	3–6 Tage	153 €	179 €	189 €
Doppelzimmer Carina ca. 20 m ²	ab 7 Tage	109 €	119 €	129 €
	3–6 Tage	119 €	129 €	139 €
Doppelzimmer ca. 25–30 m ²	ab 7 Tage	129 €	148 €	159 €
	3–6 Tage	139 €	159 €	174 €
Doppelzimmer Superior ca. 30–35 m ²	ab 7 Tage	139 €	164 €	174 €
	3–6 Tage	152 €	179 €	189 €
Komfortzimmer ca. 35–45 m ²	ab 7 Tage	159 €	178 €	188 €
	3–6 Tage	172 €	192 €	204 €
Turm Suite ca. 40–45 m ²	ab 7 Tage	175 €	195 €	204 €
	3–6 Tage	189 €	209 €	219 €
Rosen Suite ca. 45–55 m ²	ab 7 Tage	189 €	208 €	216 €
	3–6 Tage	205 €	226 €	234 €
Garten Suite ca. 55 m ²	ab 7 Tage	198 €	218 €	226 €
	3–6 Tage	215 €	236 €	245 €
Romantik Suite ca. 80 m ²	ab 7 Tage	217 €	237 €	239 €
	3–6 Tage	235 €	257 €	259 €

DIREKT BUCHEN ZAHLT SICH AUS!

Bei Direktbuchung erhalten Sie 5% auf die Übernachtungspreise, inkl. Frühstück und Pakete (ausgenommen Vorteilstage). Unser charmantes Rezeptionsteam freut sich schon auf Ihren Anruf oder Ihre Mail.



info@oberwirt.com

+39 0473 22 20 20

Romantik Hotel & Restaurant

Oberwirt

★★★★S



Mariannes Lieblingsplatz – Die Waldner Alm



LIEBE MARIANNE,

*Wir werden Sie
sehr vermissen!*

unzählige Gäste führtest du über viele Jahre bei Wanderungen zur Waldner Alm und warst immer die gute Seele unseres Hauses. Dankbar für ALLES, was wir mit Dir erleben durften, was Du für unsere große Waldner-Familie und den Oberwirt im Laufe eines halben Jahrhunderts getan hast, wünschen wir Dir nun, dass Du in Frieden ruhen darfst.

Du wirst immer einen ganz besonderen Platz
in unserem Herzen behalten.



Romantik Hotel Oberwirt 2023

TEL +39 0473 22 20 20

Fam. Josef Waldner, St. Felixweg 2, I-39020 Marling bei Meran, Südtirol
info@oberwirt.com, www.oberwirt.com