

O B E R W I R T S

Lebenskünstler

2 0 2 6



Lebensfreude pur!

ROSEN IM OBERWIRT

Der
Rosenkavalier

IM PORTRAIT

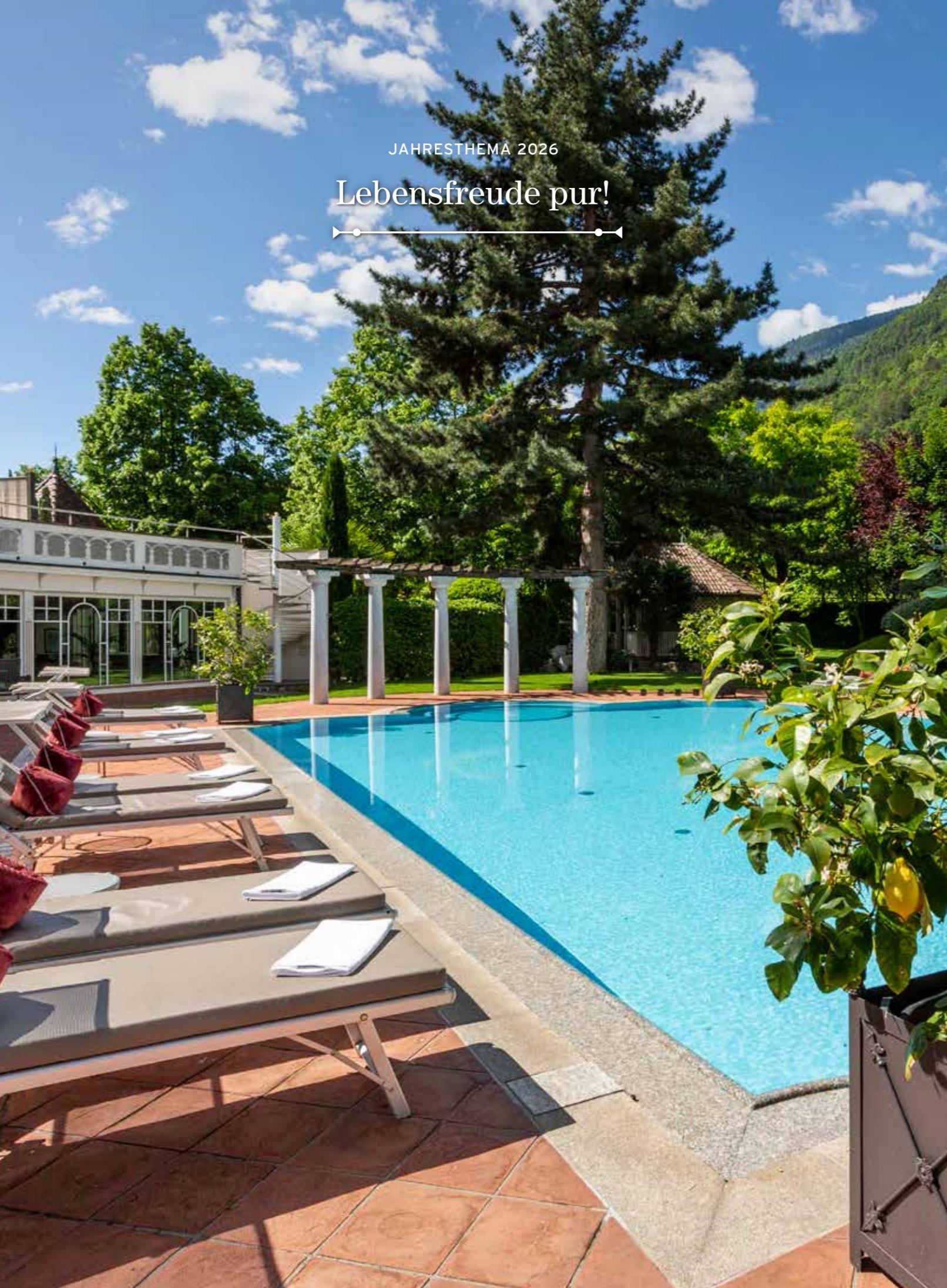
Viva
Barbara!

JUBILÄUM

530 Jahre
Oberwirt

HIGHLIGHTS 2026

Ein Rückzugsort
für ...



JAHRESTHÉMÀ 2026

Lebensfreude pur!

LIEBE GÄSTE & FREUNDE,

ein besonderes Jahr liegt vor uns: Der Oberwirt feiert sein 530-jähriges Jubiläum. Seit zwölf Generationen ist unser Haus mit der Geschichte und der Gastfreundschaft der Familie Waldner verbunden. Über all die Jahrhunderte haben wir eines nie aus den Augen verloren: die Freude am Leben – und die Kunst, diese

Freude mit unseren Gästen zu teilen.

Lebensfreude pur bedeutet für uns, mit allen Sinnen zu genießen: die feinen Aromen unserer Gourmetküche, begleitet von edlen Weinen aus Südtirol und darüber hinaus. Es sind der Duft und die Schönheit

unserer Rosen, die den Garten erblühen lassen – ein Sinnbild für den Oberwirt. Es sind die einzigartigen Farben und Muster, die unser Haus prägen – von den Stuben bis zur neuen Kochschule Mimmi & Nanni, wo gemeinsames Kochen zum Erlebnis wird.

Lebensfreude zeigt sich auch in der Natur rund um Marling: bei einer Ausfahrt mit dem Oldtimer, einer Radtour durch die Weinberge oder einem Spaziergang durch die Apfelwiesen. Sie spiegelt sich wider in besonderen Momenten, in Gesprächen mit wertvollen Menschen – bei unseren

Wine & Dine Abenden, im Garten, an der Bar oder in den historischen Stuben. Und sie entfaltet sich in der wohltuenden Begegnung und Entspannung in unserem Amadea Spa.

530 Jahre Oberwirt – das bedeutet Tradition, Beständigkeit und zugleich Offenheit für Neues. Es ist uns eine Freude, dieses Jubiläum mit Ihnen zu feiern und zu zeigen, was Lebensfreude pur für uns bedeutet. Wir laden Sie herzlich ein, Teil unserer Geschichte und der großen Oberwirts Familie zu sein und viele unvergessliche Augenblicke mit uns zu genießen.

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



Sepp und Barbara
Waldner

DER ROSEN- KAVALIER

LEBENSFREUDE PUR!

ROSEN IM OBERWIRT

OBERWIRT . LEBENSKÜNSTLER 2026



Rosen gehören zum Oberwirt wie guter Wein und herzliche Gastfreundschaft. Seit vielen Jahren pflegt Seniorchef Sepp Waldner seine Leidenschaft für diese edlen Blumen – eine Liebe, die schon seine Mutter Martha hatte und die unser Haus seit Jahrzehnten prägt.



ÜBERALL IM HOTEL findet man die Rosen wieder: in kunstvoller Dekoration, in duftenden Arrangements und sogar im Glas, denn drei unserer Weine tragen klangvolle Rosen-Namen: Gloria Dei, Rosé Carina und Baccara. Besonders stolz sind wir auf unsere einzigartige Oberwirts Rose – eine Wiederentdeckung, die Sepp Waldner gemeinsam mit unserem langjährigen Stammgast und Freund Helmut Peters möglich gemacht hat. Für die Oberwirts Rose wurde eine alte Rosensorte neu entdeckt und vermehrt. Die tiefrote Farbe ihrer samtigen Blütenblätter und ihr unverwechselbarer Duft



Rosen sind im Oberwirt mehr als Dekoration:
Sie sind Ausdruck von Leidenschaft und Tradition.

machen sie zu etwas ganz Besonderem. Heute blüht sie nicht nur in unseren Gärten, sondern auch in den Herzen unserer Gäste – vor allem in denen der Damen. Denn Sepp Waldner lässt es sich nicht nehmen, seine Gäste als charmanter Rosenkavalier ab und zu mit einem kleinen Gruß aus seiner Rosen-Schatzkammer zu verwöhnen.

Für Sepp Waldner ist das Hobby Rosengarten eine Form der Meditation. Zwischen duftenden Blüten und mit einem herrlichen Panoramablick bis nach Bozen findet er Ruhe und Inspiration. Auch unsere Gäste sind herzlich eingeladen, im Rosengarten – nur fünf Gehminuten vom Hotel entfernt – zu verweilen und zu genießen.

So sind die Rosen bei uns im Oberwirt weit mehr als ein Blütenschmuck. Sie sind Symbol für Lebensfreude, Leidenschaft und die besondere Liebe zum Detail, die unser Haus seit 530 Jahren prägt. ▶

DIE OBERWIRTS ROSE



BESONDERHEIT:
Wiederentdeckung einer historischen Rosensorte

FARBE: Tiefrot, samtige Blütenblätter

DUFT: Intensiv und unverwechselbar

ENTDECKT VON: Sepp Waldner & Helmut Peters

ORT: Zu finden in unserem Rosengarten
oberhalb vom Oberwirt

SYMBOLIK: Lebensfreude, Leidenschaft &
Gastfreundschaft



Ein Ort der Ruhe und Inspiration –
der Rosengarten

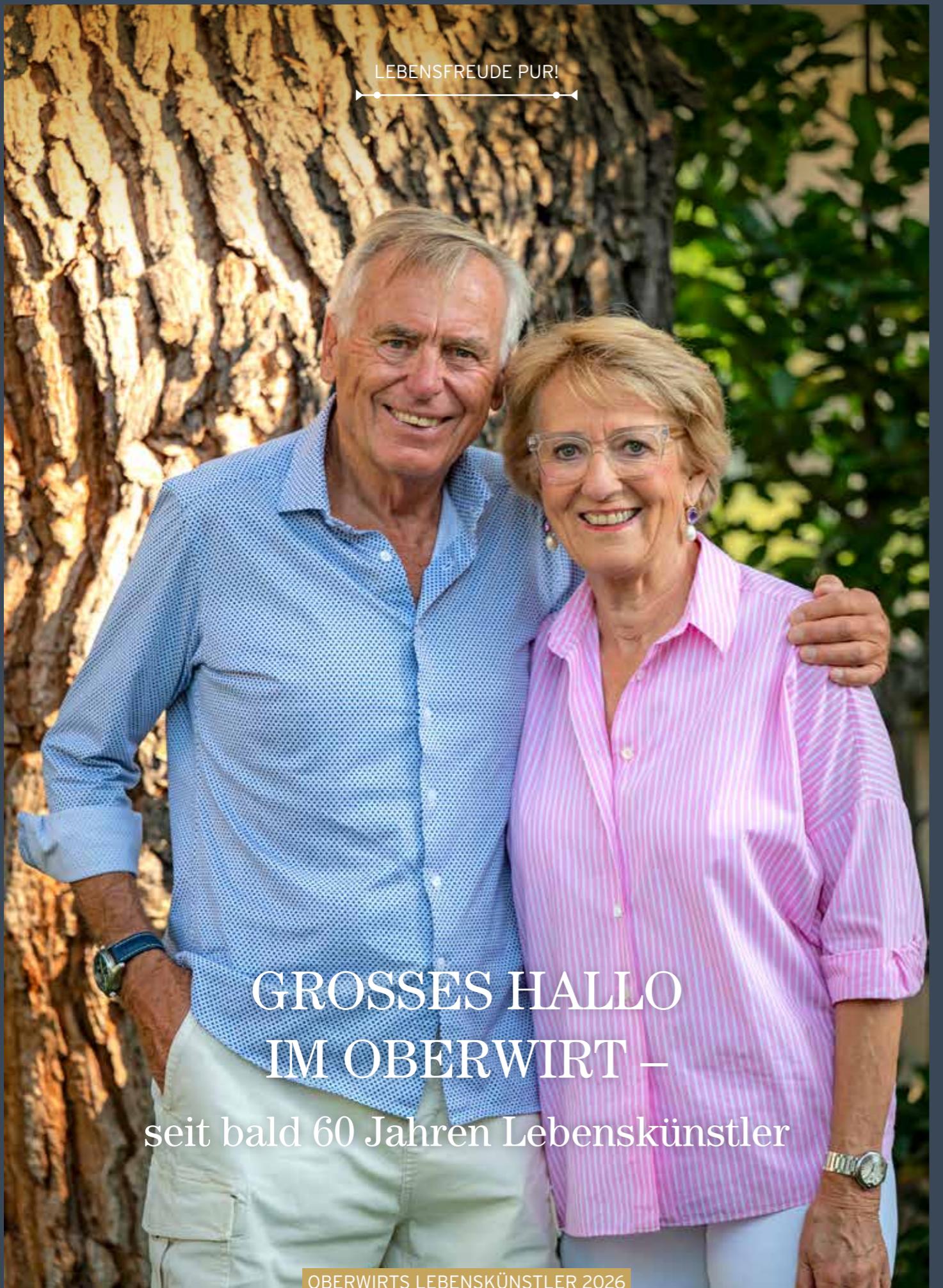


Inspiriert von der Königin der Blumen –
unsere drei Weine mit Rosennamen.

ROSEN IM AMADEA SPA



Die Königin der Blumen entfaltet ihre Wirkung auch im Amadea Spa: Mit feinem Rosenöl, das Körper und Seele verwöhnt. Unsere Behandlungen mit der Kraft der Rose schenken tiefe Entspannung, pflegen die Haut und lassen den Geist zur Ruhe kommen – ein Dufterlebnis, das man so schnell nicht vergisst.



LEBENSFREUDE PUR!

GROSSES HALLO IM OBERWIRT – seit bald 60 Jahren Lebenskünstler

OBERWIRTS LEBENSKÜNSTLER 2026

In der Rubrik „Lebenskünstler“ stellen wir Ihnen jedes Jahr eine Persönlichkeit vor, die dem Oberwirt, unserer Familie, unseren Mitarbeitern oder auch unseren Gästen in besonderer Weise verbunden ist. Diesmal sprechen wir mit Ingrid und Heinz Spisak, langjährigen Gästen und Freunden des Hauses. Wie das Ehepaar in den Oberwirt kam und warum die beiden ausgerechnet hier „hängengeblieben“ sind, haben sie uns erzählt.

Liebe Ingrid, irgendwann ist immer das 1. Mal. Und in Eurem Fall warst es ja Du, die zum ersten Mal im Oberwirt war. Weißt Du noch, wann das war?

Aber ja, daran erinnere ich mich genau. Es war 1967 und ich habe meine Eltern hier im Oberwirt überrascht. Ich war damals 17 und hatte ganz frisch meinen Führerschein gemacht – den durfte ich schon mit 17 machen, weil wir einen Obst- und Gemüsegroßhandel haben. Meine Eltern wussten von nichts und ich bin plötzlich mit dem Auto am Oberwirt aufgetaucht. Das war ein großes Hallo!

Wie kamen Deine Eltern in den Oberwirt?

Meine Eltern haben den Oberwirt irgendwann per Zufall entdeckt, sie waren oft in Südtirol und haben dies und das ausprobiert. Im Oberwirt sind sie schließlich „hängengeblieben“ und haben sich mit Franz und Martha Waldner angefreundet. Sie kamen meist mit einer ganzen Clique nach Marling. Mein Vater Rudi spielte Akkordeon und da war immer eine super Stimmung, wenn er im Oberwirt musizierte und kein Ende in Sicht war!

Dich verbindet ja mittlerweile eine fast 60-jährige Geschichte mit dem Oberwirt...

Ja, der Oberwirt! Allein der Name ist für mich schon Urlaub! Wenn ich reinkomme, ist da so eine große Wärme. Alle sind herzlich und zuvorkommend, Du hörst nie ein böses Wort. Viele der Mitarbeiter blicken auf Jahrzehnte zurück und begrüßen uns schon von weitem, wenn wir kommen. Der Oberwirt ist für mich und uns Heimat. Das gilt übrigens auch für unsere Tochter Michaela! Wenn sie das Wort „Oberwirt“ hört, sitzt sie gleich im Auto und fährt mit.

Das klingt wunderbar und spricht sicher vielen Stammgästen aus dem Herzen. Gibt es ein Ereignis oder eine Geschichte, die Du/ihr im Oberwirt erlebt habt, an die Du Dich besonders gern erinnerst?

Die Wanderungen zur Waldner Alm waren für uns immer ein Highlight, anfangs noch mit Martha Waldner, später mit Marianne. Da wurde gejodelt und gesungen, einfach unvergesslich. Auch an die große 500-Jahr-Feier 1996 erinnere ich mich gern zurück, mit den vielen geladenen Stammgästen! Wir haben schon so viele tolle Events miterleben dürfen, immer in der Familie mit eingebunden. So geht es uns auch jetzt mit Barbara und ihren Kindern, die die Herzlichkeit der Familie fortsetzen.

Zu welcher Jahreszeit seid ihr meistens in Meran und was unternehmt ihr am liebsten?

Wir sind regelmäßig zur Eröffnungs- und zur Abschlusswoche im Oberwirt, waren aber auch schon im Sommer da. Wir nehmen gern unsere E-Bikes mit oder leihen uns die vom Oberwirt und machen ausgedehnte Radtouren. Beispielsweise fahren wir mit der Bahn zum Reschen hoch und dann mit dem Rad wieder zurück, oder auch mal runter nach Eppan. Das geht wunderbar!

Was gehört sonst noch unbedingt dazu, wenn ihr im Oberwirt seid?

Da fallen mir als erstes die Spaghetti Oberwirt ein. Die essen wir wirklich jeden Tag, wenn wir dort sind. Und als Dessert liebe ich Patis Himbeer-Praline ganz besonders, die habe ich auch schon oft zuhause nachgemacht. Man muss ein bisschen schauen, dass man sie zum richtigen Zeitpunkt aus dem Tiefkühler nimmt, aber sonst ist das wirklich ganz einfach.

Na, da habe ich doch gleich richtig Lust, die Himbeer-Pralinen einmal selbst auszuprobieren. Sie sind einfach zu gut! Liebe Ingrid, Dir vielen Dank für das angenehme Gespräch. ▶



NEU 2026

In der historischen Taverne des Oberwirts verbindet die Kochschule „Mimmi & Nanni“ Geschichte, Genuss und Geselligkeit – ein besonderer Ort zum gemeinsamen Kochen, Feiern und Genießen.



FÜR BARBARA WALDNER IST ES EIN BESONDERER MOMENT, als die Fächer im März 2025 von einem Tischler behutsam aufgebohrt werden und ihre seit Jahren gehüteten Schätze preisgeben.

„Die meisten Fächer waren leer, aber 8 oder 9 Flaschen haben wir gefunden“, erzählt Barbara einige Monate später. „Diese Flaschen – Whiskey, Cognac und Wodka – sind tatsächlich alle noch trinkbar.“ Dabei sind sie rund 60 Jahre alt und stammen aus der Zeit, als es im Oberwirt noch eine öffentliche Bar gab.

Die sogenannte Taverne im Untergeschoss des Oberwirt wurde in den 1960er Jahren von dem Vinschgauer Künstler Hans Ebensperger zusammen mit Franz Waldner gestaltet und war für jedermann zugänglich. „So vier fünf Jahre – ungefähr 1961 bis 1965 – ging da unten richtig der Punkt ab“, weiß Barbara aus Erzählungen. „Und in der Bar, da gab es eben diese 24 Kästchen. Da war jedes einzelne mit einem Schloss versehen, und die Gäste, die Stammkunden waren, konnten sich dort ihre Flaschen einschließen und bei Bedarf wieder rausholen.“

Die Bar im Haus war irgendwann zu laut, so dass sie geschlossen wurde und in den Räumen vorerst Ruhe einkehrte. Sporadisch wurde die Taverne für Weinverkostungen oder Feiern genutzt, einen festen Zweck hatte sie nicht. Das änderte sich 2024, als Barbara Waldner ihre Idee einer hauseigenen Kochschule anpackte und das Projekt „Mimmi & Nanni“ in der Taverne sein Zuhause fand.



Blick in die Taverne:
Links die historischen Fächer, die einst Stammgästen als persönliche Bar dienten.

Im vorderen Bereich der Taverne befindet sich nun eine topmoderne eingerichtete Küche. Nach dem Motto „Zusammen kochen, zusammen feiern, zusammen genießen“ kann hier gekocht und verkostet werden, was das Herz begehrte. „Viele Gäste wollen gern mal unter Anleitung Rezepte aus unserem Kochbuch ‚Einfach, aber genial‘ nachkochen“, sagt Barbara. „Gemeinsam zubereitet werden in unserer Kochschule aber auch traditionelle südtiroler Klassiker und viele weitere Gerichte, die dann anschließend in geselliger Runde und mit einem guten Glas Wein dazu genossen werden.“ Wie wichtig ihr die Kochschule ist, zeigt sich in der Namensgebung: „Der Name Mimmi & Nanni nimmt Bezug auf meine liebe Großmutter Martha Waldner, genannt Mimmi, und auf meine dritte Herzens-Oma, Marianne ‚Nanni‘ Mair. Diese beiden Frauen haben Oberwirts Küche nachhaltig geprägt“, erklärt Barbara.



Farbenfrohe Wandmalereien von Hans Ebensperger schaffen eine einzigartige Atmosphäre voller Geschichte und Lebensfreude.



DEN GEIST UNZÄHLIGER GESCHICHTEN UND ERINNERUNGEN spürt jeder, der die Kochschule „Mimmi und Nanni“ betritt. Zugleich steht er bewundernd inmitten der wunderschönen, floral-bunten Arbeiten von Hans Ebensperger (1929-1971). Die ornamentalen Wandmalereien des Vinschgauer Künstlers begrüßen die Gäste übrigens nicht nur hier unten, sondern auch im Eingangsbereich mit Weintrauben und Naturmotiven sowie im Landhaus mit einem Baum mit Herz und Rosen.

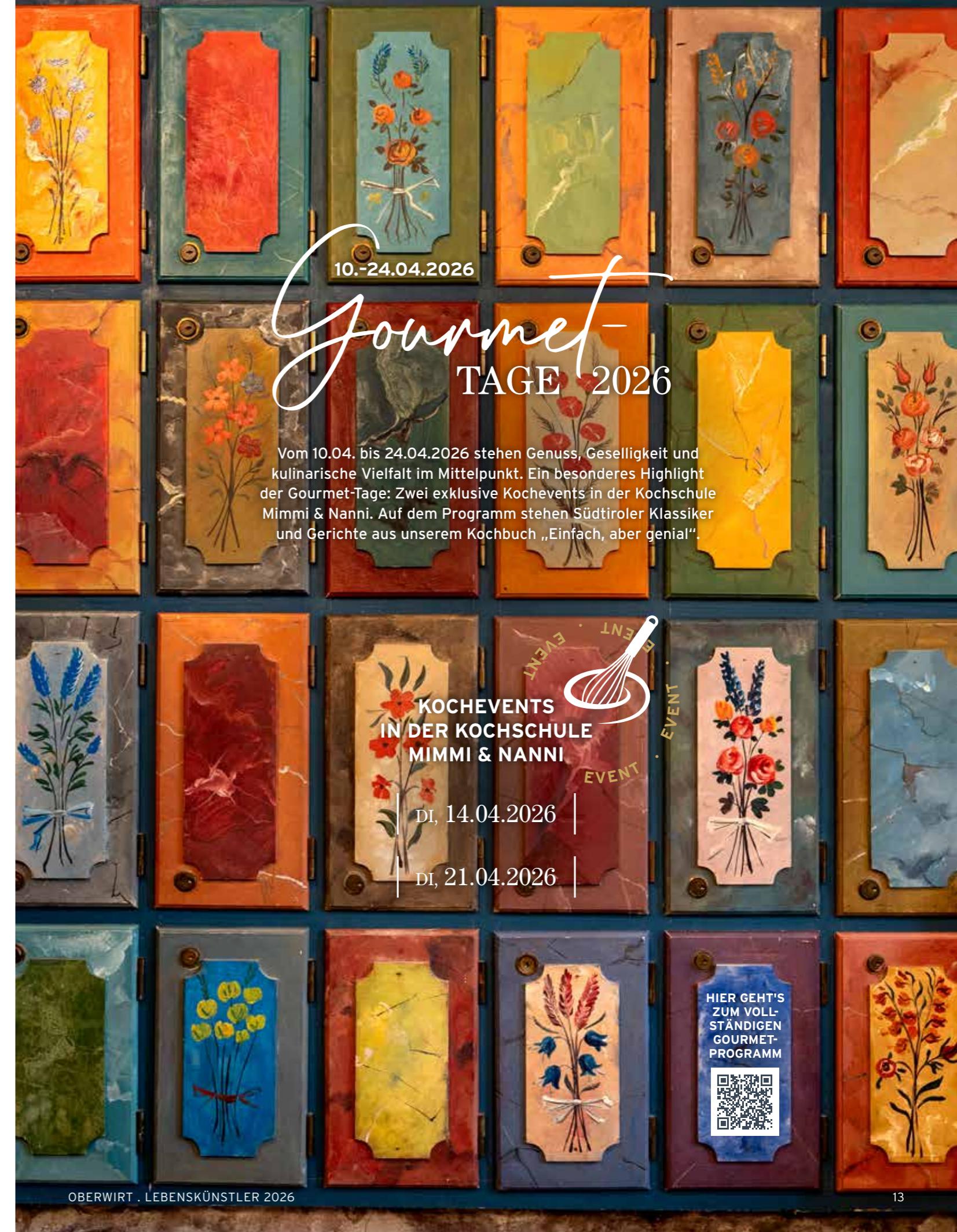
Ebenspergers Kunst war geprägt von Freiheit, Lebenslust und seiner Liebe zur Natur. „Ich kopiere nicht die Natur, sondern ich versuche das zu malen, was ich empfinde – was mir das Ding, der Stein oder der Baum bedeutet“, sagte Ebensperger über seine Arbeit. Seine Werke sind verspielt, leicht, einzigartig. Und auch im Alltag war Hans Ebensperger ein echtes Original: Er lebte über 12 Jahre lang immer wieder im Oberwirt, er malte, feierte, genoss – und glich die Spesen mit seiner Kunst aus. Bis heute verleihen seine Werke dem ganzen Haus eine besondere, lebensfrohe Atmosphäre.

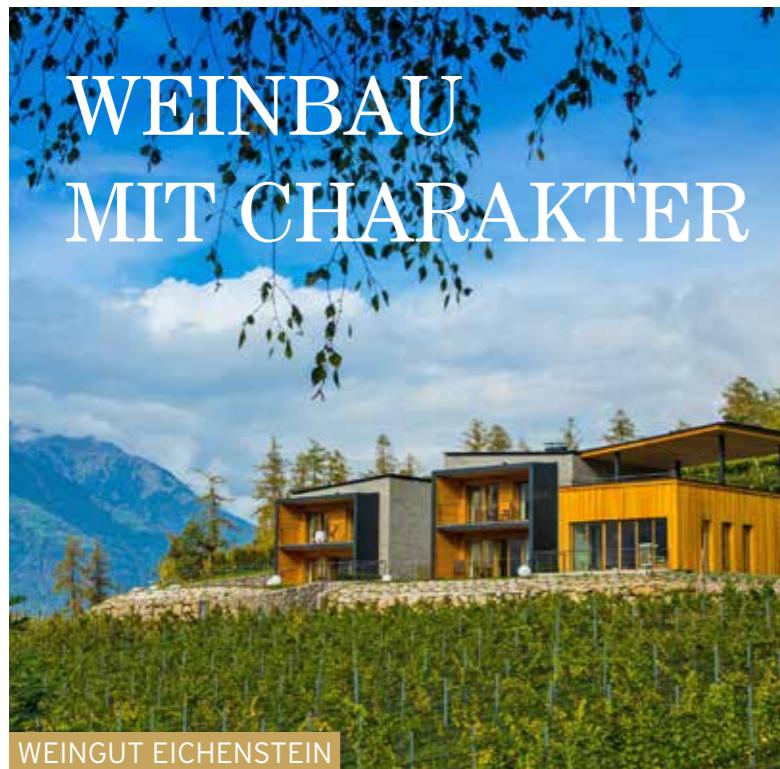


Neben den Blüten-Ornamenten findet sich an der Wand der Kochschule auch folgender Satz Ebenspergers: „Trinkt o Augen von dem goldenen Überfluss der Welt was die Wimper hält.“ Kann es eine schönere Einladung als diese geben, die Schönheit, Vielfalt und den Genuss des Lebens mit allen Sinnen aufzusaugen? „Das Leben in der Kochschule soll bunt sein wie die Farben und Muster an ihren Wänden“, wünscht sich Barbara Waldner. „Wir hatten schon eine Live-Burrata-Show, haben gemeinsam Knödel gemacht und Apfelstrudel gebacken. Bei diesen Events kommt man

ganz leicht ins Gespräch, lernt sich kennen und hat gemeinsam Spaß. Und die Diskokugel und die Musikbox hier unten haben schon für so manche ausgelassene Party gesorgt...“.

Ob bei geselligen Kochevents, kleinen Feiern im privaten Kreis oder beim Entdecken alter und neuer Rezepte – die neue Kochschule Mimmi & Nanni ist der perfekte Ort, um zusammenzukommen und das Leben zu genießen! Nicht verpassen sollte man dabei den Blick auf die 24 wunderschönen Fächer im hinteren Teil der Kochschule – und auf die Flaschen! Die sind nämlich ebenfalls dort ausgestellt. ▶





Von traumhaften
550 Metern Höhe
blickt das Weingut
Eichenstein auf die
Texelgruppe im
Norden, das Etschtal
im Süden und Meran.



2002 pflanzte Sepp Waldner die ersten Reben in der Lage Rosarium – nur 50 Meter oberhalb des Oberwirts in Marling. Mit Unterstützung des renommierten Önologen Hartmann Donà begann er, die Stilistik der Weine wieder selbst zu gestalten und den eigenen Weg einzuschlagen. Ein weiterer Meilenstein folgte 2014 mit der Fertigstellung des Weinguts Eichenstein in Freiberg oberhalb von Meran. Heute bewirtschaften wir rund sechs Hektar Weinberge

und widmen uns mit voller Leidenschaft dem Weinbau. Seit sieben Jahren prägt Martin Pollinger als Kellermeister den charakteristischen Stil der Eichenstein Weine und keltert sechs charaktervolle Weißweine, einen Rosé, einen eleganten Blauburgunder sowie die rote Cuvée Baccara.

Unsere Passion für Wein zeigt sich nicht nur im Weinberg, sondern auch im Oberwirt: in einer sorgfältig kuratierten Weinkarte, in einem Team, das mit Begeisterung berät – und in den monatlichen Wine & Dine-Abenden, die seit Jahren zu echten Höhepunkten geworden sind. ▶



UNSERE EMPFEHLUNG: AMANTUS



Rebsorten:
Blauburgunder

Alkoholgehalt:
13,5% vol

Empfohlene Trinkzeit:
3-6 Jahre

Ausbau:
kleines Holzfass

Ideale Trinktemperatur:
ca. 16°C

Säure- und
Zuckergehalt:
Säure 5 g/l;
Zucker 0,3 g/l

Ertrag:
35 hl/ha



EIN JAHR VOLLER GLÜCK

2026 wird ein ganz besonderes Jahr für unseren Kellermeister Martin: Gemeinsam mit seiner Partnerin Louisa gründet er eine Familie – und die beiden geben sich das Ja-Wort. Wir freuen uns mit ihnen auf dieses neue Kapitel!

WINE & DINE 2026



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

10. APRIL FREITAG

KELLEREI TERLAN-ANDRIAN (IT)

20. MAI MITTWOCH

JOSEF & JOSEPHUS MAYR (IT)

10. JUNI MITTWOCH

WEINGUT MANINCOR (IT)

15. JULI MITTWOCH

WEINGUT FRANZ HAAS (IT)

05. AUGUST MITTWOCH WEINGUT FRANZ HIRTZBERGER (AT)

16. SEPTEMBER MITTWOCH

FRESCOBALDI (IT)

21. OKTOBER MITTWOCH

BAROLO & TRÜFFEL
DOMENICO CLERICIO (IT)

05. NOVEMBER DONNERSTAG

BAROLO & TRÜFFEL
PIO CESARE (IT)

RESERVIERUNGEN

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

T +39 0473 22 20 20





Immer ein charmantes Lächeln auf den Lippen, dazu für jeden ein liebes Wort oder einen flotten Spruch – und zugleich ganz professionell stets alles im Blick, was wichtig ist: Das ist Barbara Waldner.



IHRE FRÖHLICHE UND UNKOMPLIZIERTE HERZLICHKEIT hat Barbara, seit ich denken kann – und ich erlebe sie immerhin seit gut 40 Jahren, als wir Kinder waren und mit immer verrückteren Sprüngen die Holzdecke im Hallenbad durchnässten (sehr zum Ärger des damaligen Hausdieners...). 2026 wird Barbara 50 Jahre jung – anders kann man es bei dieser dynamischen und ewig energiegeladenen Frau einfach nicht schreiben – und anlässlich ihres Geburtstages habe ich mit ihr gesprochen: Über ihre zurückliegenden Lebensjahre, ihre Familie und natürlich über den Oberwirt.

Barbara wurde am Sonntag des großen Preises von Meran geboren, also des wichtigsten Pferderennens der Meraner Rennsaison Ende September. Sie wuchs in einer liebevollen Großfamilie mit Omas, Opas, vielen Tanten, Onkels und Cousinen auf. Zur erweiterten Familie gehörten von Beginn an die Mitarbeiter und Gäste des Oberwirt: „Ich durfte mit Generationen im Oberwirt aufwachsen, mit ihnen schwimmen lernen und Hausaufgaben machen“, erzählt Barbara. „In meiner Kindheit prägend war auch die Sommerfrische mit meiner Schwester Andrea und meinen Cousins auf unserer Waldner Alm und die ruhige Auszeit auf dem Reschen, wenn das Hotel im Winter zu war. Oft durfte ich meinen Vater und Großvater auf die Jagd begleiten, Pilze sammeln, den Wald genießen... Waldner heißen wir wahrscheinlich nicht umsonst“, lacht Barbara. Nach der Schule absolvierte Barbara ihre Ausbildung zur Hotelfachfrau in Meran und arbeitete parallel im Oberwirt. Erfahrungen sammelte die leidenschaftliche Gastgeberin aber nicht nur im eigenen Hotel: „Im Winter und auch nach meiner Ausbildung hatte ich Zeit zu reisen und lehrreiche Praktika in anderen Betrieben zu



FACTS ÜBER BARBARA



Seit 1999 ausgebildete SOMMELIÈRE und (aus Zeitgründen passive) JÄGERIN



MUTTER von drei Kindern und Dackel Anton genannt Toni



LIEBT SCHÖNE AUTOS UND ROTWEIN
Hat über 40 DIRNDL im Schrank



machen. Ich war in der Traube Tonbach, im Hospiz Alm am Arlberg, in der Blauen Ente in Zürich, im Fürstenhof in Landshut und im Klosterrbräu in Seefeld. Aus diesen Häusern habe ich viel Wissen und ganz verschiedene Eindrücke mitnehmen dürfen“, erzählt Barbara. „Jedes Praktikum war anders und spannend, vor allem wegen der vielen unterschiedlichen Menschen und Charaktere. Sehr beeindruckt hat mich Zürich – eine wunderbare Stadt mit mondänen Menschen, die gutes Essen und Trinken sehr zu schätzen wissen. Familie Weber hat mich in der blauen Ente wie eine Tochter aufgenommen. Leidenschaftliche Gastgeber, die in großer Perfektion ein Restaurant, eine Bar und ein mega Catering geführt haben“, erinnert sich Barbara. Auch in Barbaras Familie spielte gutes Essen schon immer eine Rolle: „Meine fesche Mama ist eine ausgezeichnete elegante Köchin, meine Großmutter hat mich mit Hähnchen aus dem Ofen und ihrem legendären Zwiebelrostbraten verzaubert. Dazu kam Opas heiliger Bauernspeck, später von seinem Lieblingswein Weißburgunder oder kühlem Vernatsch begleitet. Zum Abschluss durfte eine Partie Watter (Südtirols Volkssport, ein Kartenspiel) nicht fehlen.“

Mit knapp 22 lernte Barbara im Oberwirt dann ihren heutigen Mann Steffen Riess kennen. Und das kam so: „Steffens Familie war schon vor 60 Jahren Stammgast im Hotel, aber wir beide haben uns nie kennengelernt“, erzählt Barbara. „Erst als Steffen mit 29 Jahren einmal alleine da war und mein Vater uns vorgestellt hat sind wir zusammen ausgegangen. Meine Liebe zu Autos und mein Wissen über Xenon-Lichter – die waren 1998 noch rar – haben Steffen begeistert. Zwei Jahre hat er um mich gekämpft...“.

Und dann? Theoretisch war es undenkbar, dass die beiden eine Familie gründen könnten. Denn Steffen war und ist verantwortlich für sein Familienunternehmen in der 4. Generation im Autohandel im Schwäbischen, Barbara in der 11. Generation für den Oberwirt in Südtirol. Drei Kinder und über zwanzig Ehejahre später blicken Barbara und Steffen stolz auf eine tolle Familie sowie zwei erfolgreiche Unternehmen und Heimaten. „Alleine wäre das natürlich nie möglich gewesen“, räumt Barbara ein. „Wir hatten das große Glück, dass meine Schwiegermutter uns mit den Kindern viel half und mein Vater den Oberwirt zeitweise auch ohne mich schmiss. Besonders mein Vater und mein Mann haben mich immer in allem intensiv unterstützt, dafür bin ich den beiden sehr dankbar.“

Besonders stolz ist Barbara Waldner auf ihr Team, auf ihre ganze „Oberwirts Famiglia“. Sie weiß, was jeder Mitarbeiter täglich leistet und legt besonderes Augenmerk auf Wertschätzung. „Meine Schwester Andrea und ich haben immer schon im Hotel mitgearbeitet und dadurch großen Respekt für die Arbeit eines jeden Mitarbeiters entwickelt. So haben's meine Kinder auch wieder gelernt, Leistung wird belohnt. Und natürlich erdet einen die Arbeit mit und in der Natur extrem, weil man da von vielen externen Faktoren abhängig ist: Gute Trauben, Äpfel oder Bergheu kannst Du nur ernten, wenn Du fleißig bist und Glück hast – nichts ist selbstverständlich!“, sagt Barbara. „Der Oberwirt ist ein großes Zuhause. Mein Ziel ist es, ihn als herzliches Refugium weiterzuführen und die Passion an eins meiner Mädels, Annalena oder Emily, weiterzugeben. Johann hat immer schon gesagt, dass er mit dem Papa Autos verkaufen will“, fügt sie hinzu.

Darauf freuen wir uns und wünschen von Herzen, dass genau diese Wünsche in Erfüllung gehen. Viva Barbara! ▶

Im Dirndl macht Barbara eine ebenso gute Figur wie sportlich-elegant in Jeans und Blazer. „Ich habe 40 Dirndl im Schrank, das werde ich so oft gefragt“, lacht sie. „Meine Schwester Andrea verwöhnt mich mit den feinsten Kleidern und mein Mann mit den schönsten Autos. Ich weiß, dass ich ein Glückskind bin, und dafür bin ich jeden Tag dankbar!“ Neben ihrer Familie, die immer auf Platz 1 steht, gilt Barbaras Leidenschaft dem Oberwirt, dem feinem Essen und dem guten Wein – und natürlich neuen Ideen und Projekten wie den Wine & Dine-Abenden oder zuletzt der Kochschule Mimmi & Nanni. Und was kommt bei Barbara am liebsten auf den Tisch? „Ich liebe unsere Spaghetti-Oberwirt, das sind echte Glücklichmacher. Mein Highlight ist aber ein feines Fleisch, zum Beispiel ein T-Bone Steak, mit einem Glas Brunello. Süßes muss für mich nicht unbedingt sein, aber an Patti's Sauerrahmeis oder seinem Schokoladensoufflé komme ich nicht vorbei. Privat liebe ich es, über den Markt zu schlendern, saisonal und regional einzukaufen und mit Freunden zu kochen. Genauso wünsche ich mir das auch für unsere Kochschule“, sagt Barbara. Und was kommt ins Glas? „Meine absolute Leidenschaft gilt dem Rotwein! Feine gereifte Pinot Noirs, Brunelli und Baroli – das ist Vinotherapie pur“, schwärmt sie. „Bei den Weißweinen mag ich Chardonnay, unser Seppalaia 2022 ist eine Wucht! Traumhaft ist auch der Chardonnay Kreuzweg oder die Weine unserer Kollegen aus Deutschland, Knipser oder Huber aus Malterdingen.“

Frage man Barbara nach ihren Wünschen für die nächsten 50 Jahre, überlegt sie kurz: „Am liebsten würde ich unterschreiben, dass alles so bleibt, wie es gerade ist. Der Oberwirt soll das sympathische herzliche Haus bleiben, in dem sich alle Menschen wohl fühlen – Mitarbeiter, Einheimische und Gäste. Ich wünsche mir, dass meine Kinder weiterhin glücklich sind und dass eins der Mädels, Johann möchte ja Autos verkaufen, den Oberwirt mit Passion weiterführt. Ich würde als flotte Oma helfen.“

Darauf freuen wir uns und wünschen von Herzen, dass genau diese Wünsche in Erfüllung gehen. Viva Barbara! ▶

Text: Gesine Herzberger, Stammgast seit 1985



Sie sind das Herzstück unseres Hauses: Mit ihrer Herzlichkeit, ihrem Lachen und ihrer Leidenschaft schenken unsere Mitarbeiter dem Oberwirt seine einzigartige

Lebensfreude

530
Jahre

Oberwirt
★★★★★ S

1496

530

Jahre

Seit dem Jahr 1496 steht der Oberwirt in Marling für gelebte Gastfreundschaft, regionale Qualität und historische Beständigkeit.

Über 12 Generationen hinweg wurde das Haus mit Herz und Hingabe geführt – stets im Einklang mit der Zeit, ohne seine Wurzeln zu verlieren.



Das älteste überlieferte Erscheinungsbild des Oberwirt (das genaue Datum ist nicht bekannt)



vor 1923



1925



Mitte der sechziger Jahre



12
Generationen



8

Leidenschaft

60
Mitarbeiter

Tradition

2026

530 JAHRE OBERWIRT – GELEBTE WERTE IN MUSTERN UND FARBN

Unser Haus erzählt seine Geschichte nicht nur durch Mauern und Menschen, sondern auch durch Kunst und Symbole. Die Wandmalerei im Oberwirt, deren Muster hier wieder aufgegriffen wird, ist Ausdruck von Lebensfreude, Naturverbundenheit und künstlerischem Schaffen.

Seit 530 Jahren prägen Details wie diese das Besondere am Oberwirt: die Passion für Schönheit, die Wertschätzung von Tradition und die Freude daran, Altes neu zu entdecken und lebendig zu halten.



FAMILIENWAPPEN

Familie Waldner



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.



WEINKOSTUNGEN

- » wöchentliche Weinverkostung im Weingut Eichenstein (mit Anmeldung)
- » wöchentliche Weinverkostung im Barbara Weinkeller im Hotel (mit Anmeldung)
- » Wine & Dine (alle Termine siehe Seite 15)

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 Wohlfühlgefühl. Klein und fein sind die beiden gemütlichen Luxus-Appartements Seppalaia 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



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 stecken Liebe, Genuss und Genialität. In der Oberwirts-Küche werden nicht nur feinstes Zutaten zu Gaumenfreuden verarbeitet, auch ganz viel Leidenschaft und die Liebe zur Region können Sie in den Gerichten herausschmecken. Von bodenständig kräftig bis fein und elegant, von traditionell südtirolerisch bis mediterran – unser Küchenteam weiß, wie man Geschmack hochleben lässt.



OBERWIRTS RESTAURANT

» täglich geöffnet
vom 19. März bis 16. November 2026
» 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 Körper wieder wohlig 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 mit Wassergymnastik. Sie wollen mehr? Dann buchen Sie am besten gleich Ihr persönliches Training!

FITNESSPROGRAMM:

- » Aquagymnastik
- » Ganzkörpertraining
- » Klangreise, Haki-Beckenboden-Training & vieles mehr



- POOLS**
- » Indoorpool
 - » Outdoorpool mit Sonnenliegen und Liegewiese

FÜR MEHR WOHLBEFINDEN, BEWEGLICHKEIT & INNERE STÄRKE 11.-14.06.2026

Als erfahrene Heilpraktikerin begleitet Sie Olga Schuster achtsam und individuell auf dem Weg zu mehr Balance. Mit sanften Naturheilverfahren, Traditioneller Chinesischer Medizin, Akupunktur und unterstützender Hypnose werden Ihre Selbstheilungskräfte aktiviert, Blockaden gelöst und nachhaltige Gesundheit gefördert. Genießen Sie während Ihres Aufenthalts wohltuende Behandlungen, die Körper, Geist und Seele stärken.

**JETZT PERSÖNLICHE BEHANDLUNG
BUCHEN (11.-14.06.2026):**
amadea@oberwirt.com oder
T +39 0473 22 20 20



HAKI-TAGE MIT HARALD KITZ 20.-24.04.2026

Harald Kitz, Osteopath und Physiotherapeut, der europäische Experte für Schulter, Nacken und Kopf, ist exklusiv vom 20. bis 24.04.2026 bei uns im Oberwirt. HAKI spricht vor allem kopflastige Menschen an, die unter stressbedingten Symptomen leiden, dazu zählen Verspannungen, Konzentrationsbeschwerden, Kopfschmerzen, Ermüdungserscheinungen, Burnout, Verlust der Lebensfreude oder der Sinnlichkeit.

**JETZT PERSÖNLICHE BEHANDLUNG
BUCHEN (20.-24.04.2026):**
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 Kühe weideten, liegt auf rund 1150 Höhenmetern unsere Waldner Alm auf einer idyllischen Lichtung am Marlinger Berg. 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 Marenade 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 Golfcards erhalten Sie einen Nachlass von 20% auf das 18-Loch-Greenfee aller teilnehmenden Golfplätze in Südtirol.

-20% ERMÄSSIGUNG mit der Golfcards

| | |
|-------------------|-----------------|
| 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 |

GENUSS- & RELAXFAHRT



TRAUMHAFTE ERLEBNISFAHRten

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

GENUSS UND RELAXFAHRT

- » Termine:
Samstag, 04. Juli,
Freitag, 31. Juli bis Samstag, 01. August
- » Ganztägiger Ausflug
- » mit Anmeldung
- » MAX: 8 Autos

BEREIT FÜR EIN KLEINES ABENTEUER?

Buchen Sie unseren Cinquecento „Luigi“ für Ihren ganz besonderen Moment und eine 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 befähigt mich, Menschen zu begeistern und sie zu ermutigen, ihre Lebensqualität zu verbessern und zu optimieren. Mich fasziniert es, ins Gespräch tief einzutauen, hinzuhören und zu spüren, wo der andere steht und was er braucht.

Im Hallali lebe ich meinen Beruf als Modeberaterin 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



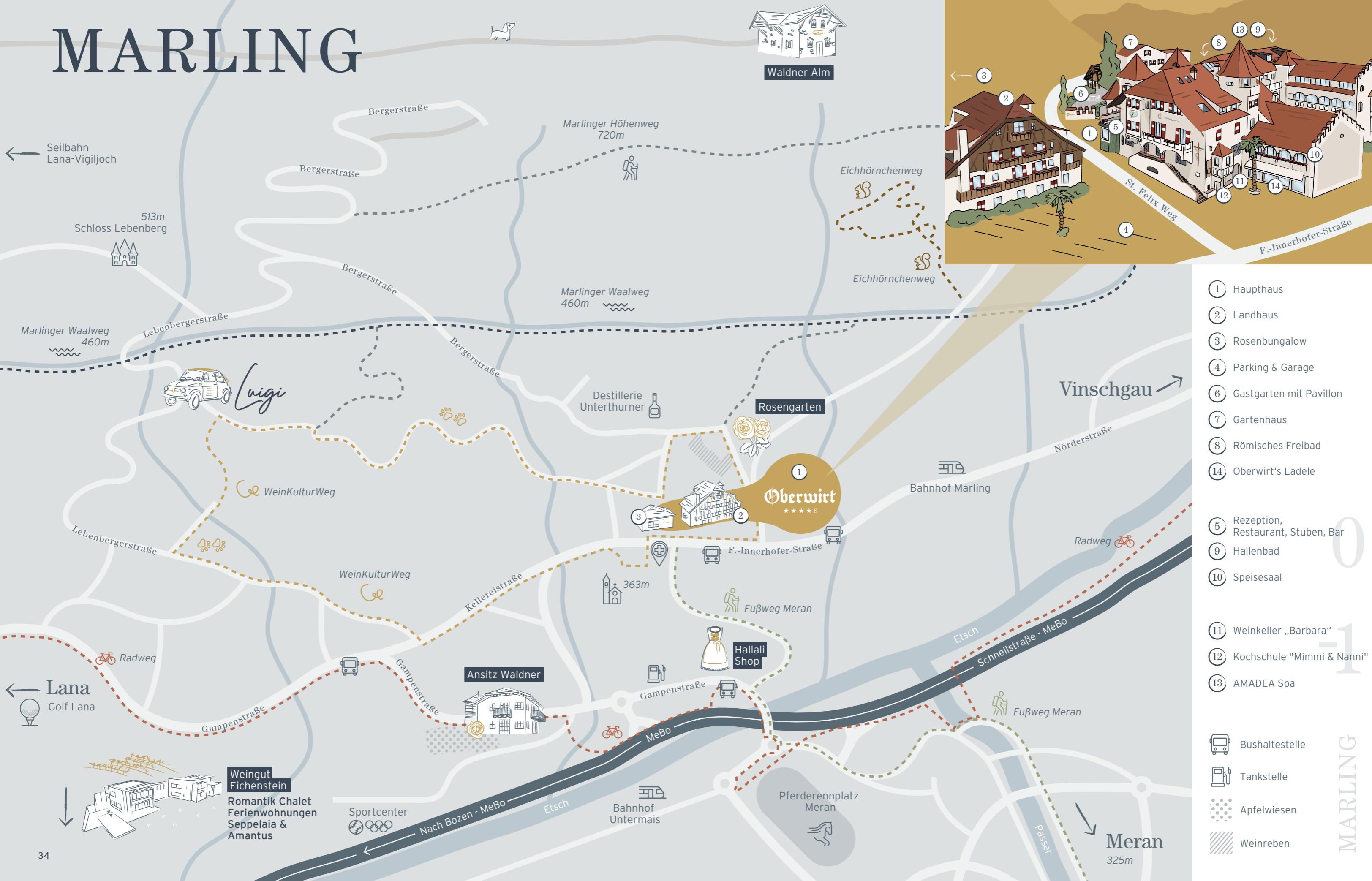
HALLALI FASHION & MORE

T+39 0473 449111
info@hallali.it
www.hallali.it



ONLINE SHOP

MARLING



JAHRESÜBERBLICK

2026

| Angebote | | März | April | Mai | Juni | Juli | August | September | Oktober | November |
|---------------------------------------|--|--|--|---|--|-------|---|-----------|--------------------------------|---|
| DETAILS SIEHE NÄCHSTE SEITE | | 1 SO | 1 MI | 1 FR Tag der Arbeit | 1 MO | 1 MI | 1 SA Bundesfeiertag Schweiz | 1 DI | 1 DO | 1 SO Allerheiligen |
| Events im Oberwirt | | 2 MO | 2 DO | 2 SA | 2 DI Tag der Republik | 2 DO | 2 SO | 2 MI | 2 FR | 2 MO |
| Events IN MERAN UND IN DER NÄHE | | 3 DI | 3 FR | 3 SO | 3 MI | 3 FR | 3 MO | 3 DO | 3 SA Tag der Deutschen Einheit | 3 DI |
| | | 4 MI | 4 SA | 4 MO | 4 DO Fronleichnam | 4 MI | 4 DI GENUSS & RELAX FAHRT MIT BARBARA | 4 FR | 4 SO | 4 MI |
| | | 5 DO | 5 SO Ostersonntag | 5 DI APFEL- BLÜTEN WOCHE 05.-12. 04. | 5 FR | 5 MO | 5 MI WINE & DINE | 5 SA | 5 MO | 5 DO WINE & DINE |
| | | 6 FR | 6 MO Ostermontag | 6 MI | 6 SA | 6 MO | 6 DO | 6 SO | 6 DI | 6 FR MERANO WINE FESTIVAL 06.-10. 11. |
| | | 7 SA | 7 DI | 7 DO KENNEN- LERN- TAGE 07.-11. 06. | 7 FR | 7 MO | 7 DI | 7 FR | 7 MI | 7 SA ABSCHLUSS WOCHE -30% 08.-16. 11. |
| | | 8 SO | 8 MI | 8 FR KENNEN- LERN- TAGE 10.-14. 05. | 8 MO | 8 DI | 8 MI | 8 SA | 8 DO | 8 SO ABSCHLUSSFEIER |
| | | 9 MO | 9 DO | 9 SA | 9 DI | 9 MO | 9 DO | 9 MI | 9 FR | 9 MO |
| | | 10 DI | 10 FR WINE & DINE | 10 SO Muttertag | 10 MI KENNEN- LERN- TAGE 10.-14. 05. | 10 MI | 10 FR WINE & DINE | 10 DO | 10 SA | 10 DI |
| | | 11 MI | 11 SA SUMMA 11.-12.04. | 11 MO | 11 DO | 11 MO | 11 SA | 11 DI | 11 FR | 11 MI |
| | | 12 DO | 12 SO VINITALY 12.-15. 04. | 12 DI | 12 FR | 12 DI | 12 SO | 12 MI | 12 SA | 12 DO |
| | | 13 FR | 13 MO | 13 MI | 13 SA | 13 MO | 13 DO | 13 SO | 13 DI | 13 FR |
| | | 14 SA | 14 DI | 14 DO Christi Himmelfahrt | 14 SO Herz Jesu | 14 DI | 14 FR | 14 MO | 14 MI | 14 SA |
| | | 15 SO | 15 MI | 15 FR | 15 MO | 15 MI | 15 SA Ferragosto | 15 DI | 15 DO | 15 SO |
| | | 16 MO | 16 DO | 16 SA | 16 DI | 16 DO | 16 SO WINE & DINE | 16 MI | 16 FR | 16 MO |
| | | 17 DI | 17 FR FISCH HIGH- LIGHTS 17.-19.04. | 17 SO KENNEN- LERN- TAGE 17.-21. 05. | 17 MI | 17 FR | 17 MO | 17 DO | 17 SA | 17 SO MERANER TRAUBENFEST |
| | | 18 MI | 18 SA | 18 MO | 18 DO | 18 SA | 18 DI | 18 FR | 18 MO | 18 SO TÖRGGELE- WOCHE 17.10.- 01.11. |
| | | 19 DO ERÖFF- NUNGS- WOCHE -30% 19.03.- 28.03. | 19 SO KENNEN- LERN- TAGE 19.-23. 04. | 19 DI FRÜHLINGS- LERN- ZAU- BER 19.04.- 03.05. | 19 FR | 19 SO | 19 MI | 19 SA | 19 MO | 19 MO WILD- WOCHE 17.-25. 10. |
| | | 20 FR | 20 MO | 20 MI | 20 SA | 20 MO | 20 DO | 20 SO | 20 DI | 20 DI |
| | | 21 SA | 21 DI | 21 DO | 21 SO | 21 DI | 21 FR | 21 MO | 21 MI | 21 MI WINE & DINE |
| | | 22 SO | 22 MI | 22 FR | 22 MO | 22 MI | 22 SA | 22 DI | 22 DO | 22 DO |
| | | 23 MO | 23 DO | 23 SA | 23 DI | 23 DO | 23 SO | 23 MI | 23 FR | 23 FR |
| | | 24 DI | 24 FR | 24 SO Pfingsten | 24 MI SOMMERFEST | 24 FR | 24 MO | 24 DO | 24 SA | 24 SA |
| | | 25 MI | 25 SA ERÖFFNUNGSFEIER | 25 MO Pfingstmontag | 25 DO | 25 SA | 25 DI | 25 FR | 25 SO | 25 SO |
| | | 26 DO | 26 SO | 26 DI | 26 FR | 26 SO | 26 MI | 26 SA | 26 MO | Nationalfeiertag Österreich |
| | | 27 FR | 27 MO | 27 MI | 27 SA | 27 MO | 27 DO | 27 FR | 27 DI | |
| | | 28 SA | 28 DI | 28 MO | 28 DO | 28 DI | 28 FR | 28 MO | 28 MI | |
| | | 29 SO | KENNEN- LERN- TAGE 29.03.- 02.04. | 29 MI | 29 FR | 29 MO | 29 MI | 29 SA | 29 DI | |
| | | 30 MO | 30 DO | 30 SA | 30 DI | 30 DO | 30 SO GENUSS & RELAX FAHRT MIT BARBARA | 30 MI | 30 FR | 30 FR Reformationstag Deutschland |
| | | 31 DI | | 31 SO | | 31 FR | | 31 MO | | 31 SA Reformations- tag Deutschland |

FRÜHLINGS- ZAUBER

Marling liegt 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: Das milde Klima lässt die ersten Knospen sprudeln, und die Natur präsentiert sich in einem Meer aus Farben. Die frische Blütenpracht verleiht Marling einen ganz besonderen Zauber und zieht die Besucher sofort in ihren Bann.

Nur einen Katzensprung entfernt liegt Meran, die charmante Kurstadt, die ebenfalls in ihrer schönsten Frühlingspracht erstrahlt. Historische Laubengassen, elegante Villen und prachtvolle Gärten laden zu Spaziergängen ein, während die sonnigen Promenaden entlang der Passer zum Flanieren einladen.

Genießen Sie diese wunderbare Zeit des Neuanfangs: Entdecken Sie sanfte Landschaften, die köstliche Südtiroler Küche und die einzigartige Atmosphäre, die den Frühling in Marling und Meran so besonders macht.



FRÜHLINGS-ANGEBOTE



7 Tage ab 1.568 € p. P.

APFELBLÜTEN-WOCHE

05.04.-12.04.2026

- » 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 1.522 € p. P.

FRÜHLINGSZAUBER

19.04.-03.05.2026

- » 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



GOURMET-TAGE

10.04.-24.04.2026

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

ALPENROMANTIK UND GENUSSMOMENTE

UNSERE HIGHLIGHTS



-30%

ERÖFFNUNGSWOCHE

19.03.-28.03.2026

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



7 Tage ab 1.526 € p. P.

TÖRGGELE-WOCHEN

17.10.-01.11.2026

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



4 Tage für 600 € p. P.

KENNENLERN-TAGE

29.03.-02.04. | 19.04.-23.04. | 10.05.-14.05. |

17.05.-21.05. | 07.06.-11.06.2026

Ein Überraschungszimmer für 4 Tage zum Fixpreis



-30%

ABSCHLUSSWOCHE

08.11.-16.11.2026

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



GANZJÄHRIG BUCHBAR



7 Tage ab 1.321 € p. P.



5 Tage ab 1.040 € p. P.

LEBENSKÜNSTLER-TAGE

Ganzjährig buchbar

» Oberwirts Halbpension, 1x 5-Gang-Degustationsmenü im À-la-carte Restaurant
» Weinverkostung (Dienstag oder Freitag)
» 75 € Spa Gutschein p. P. im AMADEA Spa

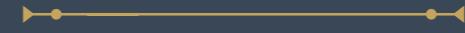


3 Tage ab 635 € p. P.

KUSCHELTAGE

Ganzjährig buchbar

» Oberwirts Verwöhnfrühstück
» 1x 5-Gang-Degustationsmenü
» 1x Flasche Sekt bei Anreise im Zimmer
» 1x Paarmassage im Amadea Spa



7 Tage ab 1.345 € p. P.

GOLF GENUSS

Ganzjährig buchbar

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



4 Tage ab 799 € p. P.

GENUSS-TAGE

Ganzjährig buchbar

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



Alle Angebote auf
www.oberwirt.com/angebote



ÜBERNACHTEN & WOHLFÜHLEN!

| | |
|--------------------------------|-------------|
| Einzelzimmer | 150 - 210 € |
| ca. 20 m ² | |
| Doppelzimmer Carina | 120 - 170 € |
| ca. 20 m ² | |
| Doppelzimmer | 140 - 200 € |
| ca. 24 m ² | |
| Doppelzimmer Superior | 150 - 210 € |
| ca. 32 m ² | |
| Oberwirts Komfortzimmer | 170 - 230 € |
| ca. 35 m ² | |

| | |
|--|-------------|
| Rosenbungalow | 170 - 230 € |
| ca. 43 m ² | |
| Turm Suite | 190 - 250 € |
| ca. 45 m ² | |
| Rosen Suite | 200 - 270 € |
| ca. 55 m ² | |
| Garten Suite | 210 - 280 € |
| ca. 60 m ² | |
| Romantik Suite | 220 - 290 € |
| ca. 80 m ² / freistehende Badewanne | |



SCHENKEN SIE OBERWIRT-MOMENTE

Manche Geschenke bleiben ein Leben lang in Erinnerung - wie ein Aufenthalt im Oberwirt. Ob erholsame Wellnessstage, ein genussvolles Dinner oder ein unvergessliches Wochenende in Südtirol: Mit einem Oberwirt-Gutschein schenken Sie kostbare Zeit, kulinarische Höhenflüge und das besondere Gefühl, willkommen zu sein.

INDIVIDUELL. PERSÖNLICH. WERTVOLL.
Unsere Gutscheine können Sie bequem online gestalten oder direkt bei uns im Haus erwerben - liebevoll verpackt und bereit zum Verschenken.



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

5%
BEST PREIS GARANTIE

INFORMATIONEN

Preise

Unsere Preise richten sich nach Saison, Zimmerkategorie und Länge des Aufenthaltes. In der Tabelle geben wir zur Orientierung unsere Preisübersicht (pro Person und Tag inklusive Frühstück). Für detaillierte Angebote freuen wir uns über Ihre Kontaktaufnahme.

Kinder im Elternzimmer

(inklusive Frühstück)
Bis 3 Jahre _____ € 35 pro Tag
von 3 bis 6 Jahre _____ € 55 pro Tag
von 6 bis 12 Jahre _____ € 65 pro Tag
ab 12 Jahre _____ € 89 pro Tag

Halbpension für Feinschmecker

Bevorzugen Sie die klassische Halbpension? Dann buchen Sie zu Ihrem Aufenthalt mit reichhaltigem Frühstücksbuffet das Abendessen mit Fünf-Gang-Wahl-Menü und frischem Salatbuffet. Aufpreis Halbpension € 48 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



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

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
Untermais ab oder sind beim Organisieren eines
Flughafen-Transfers behilflich.

www.skyalps.com



skyalps 




ROMANTIK
HOTEL & RESTAURANT

VINUM HOTELS
SÜDTIROL

