



Liebe Hallali Kunden,

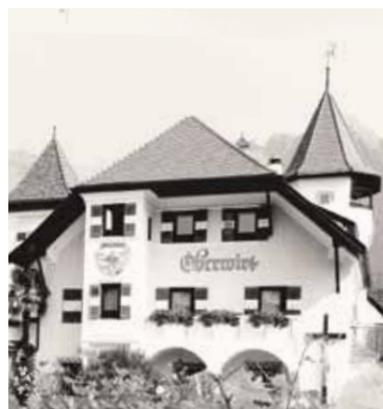
wir, Renate und Andrea Waldner, möchten uns ganz herzlich für Ihre Treue und Ihr Vertrauen über das ganze Jahr bedanken. Unsere Kompetenz im Fachbereich Tracht konnten wir ausweiten, der modische Anteil im Sortiment mit Firmen wie Cambio, Repeat, Joe Taft und vielen mehr wächst stetig. Wir blicken auf ein erfolgreiches Jahr 2010 zurück und freuen uns schon darauf Sie im nächsten Jahr mit neuen Kollektionen zu begeistern.

In diesem Sinne wünschen wir von Herzen fröhliche Weihnachten und ein glückliches Neues Jahr!

Renate & Andrea Waldner mit unserem Team



11 Gründe, warum Sie den Oberwirt 2011 besuchen sollten



- Authentische Gastfreundschaft
- Ruhe finden in einem liebevoll vorbereiteten Zimmer
- Alle Gerichte aus „Einfach aber genial“ in original genießen
- Verzaubert werden von Barfrau Zuzanas Charme und Mixkünsten
- Den einzigartigen Topfenschmarrn von Patissier Markus auf der Zunge zergehen lassen
- Das erste Glas Weisswein Jahrgang 2010 auf der Oberwirt Terrasse
- Mit eigenen Augen sehen wie groß der kleine Johann geworden ist
- Entspannung und Beruhigung durch wohltuende Massagen im Amadea Spa
- Die Berge ins Herz schließen
- Wünsche Wirklichkeit werden lassen
- Wir wissen was Ihnen gut tut!



Highlights 2010

- Das neue Gartenhaus
- Der Geburtstags-Hirsch
- „Mutti“ Martha Waldner wird 80
- „Einfach aber genial“ 25 Jahre Werner Seidner und der Oberwirt



Inhalt

| | |
|--------------------------|----|
| Familie Waldner | 3 |
| Kochbuchpräsentation | 4 |
| Festtagsmenü | 5 |
| Die Mitarbeiter | 6 |
| Gartenhaus & Bankette | 7 |
| Amadea Spa | 8 |
| Ausflugsziele | 9 |
| Kulturhighlights 2011 | 10 |
| Arrangements im Oberwirt | 11 |
| Oberwirt 2011 | 12 |

ab Januar 2011
neuer Internetauftritt

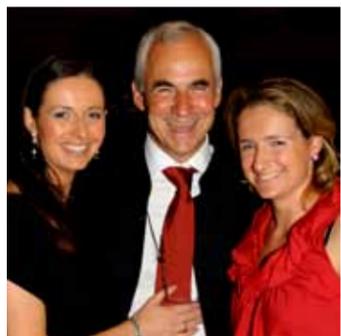
Seien Sie gespannt... ab Januar 2011 überraschen wir Sie mit einer neuen Homepage. Wir hoffen Sie schauen mal rein und sagen uns, ob wir Ihren Geschmack getroffen haben!



Impressum:
Copyright: Familie Waldner/Romantik Hotel Oberwirt © 2011
Fotos: Romantik Hotel Oberwirt
Texte: Barbara Mairhofer
Grafische Gestaltung: Werbecompany Meran



Familie Waldner



Liebe Freunde und Gäste,

auch 2010 möchten wir uns bei Ihnen allen für ein sehr erfolgreiches Jahr und für viele schöne und glückliche Momente bedanken. An Höhepunkten hat es uns heuer nicht gefehlt. So durften wir im März – pünktlich zum Saisonsauftakt – das neu errichtete Gartenhaus einweihen. Das schönste Kompliment: Die Gäste, die 2010 eine der 3 eleganten Gartensuiten bewohnt haben, haben sie für 2011 schon wieder gebucht...

Ein weiterer Höhepunkt war die Vorstellung unseres Kochbuchs „Einfach aber genial“. An einem traumhaften Herbsttag durften wir unsere Gäste mit einem kulinarischen Streifzug aus dem Oberwirt Rezeptbuch verwöhnen... Ebenfalls im Herbst feierten wir zwei runde Familien Geburtstage – unglaublich wie die Zeit vergeht... – und immer wieder wird uns bewusst: „Gesundheit ist eben alles...!“

In diesem Sinne wünschen wir Ihnen einen gesunden Start ins neue Jahr und freuen uns schon heute auf das Wiedersehen in Marling.

Herzlichst Ihr Sepp Waldner mit Barbara, Andrea, „Mutti“ Martha und dem gesamten Oberwirts Team



Martha Waldner, von Familie, Mitarbeitern und auch manchen Gästen liebevoll „Mutti“ genannt hat Ende September Ihren 80. Geburtstag gefeiert. Kaum zu glauben bei so viel quirliger Energie und Lebendigkeit. Im Kreise all Ihrer

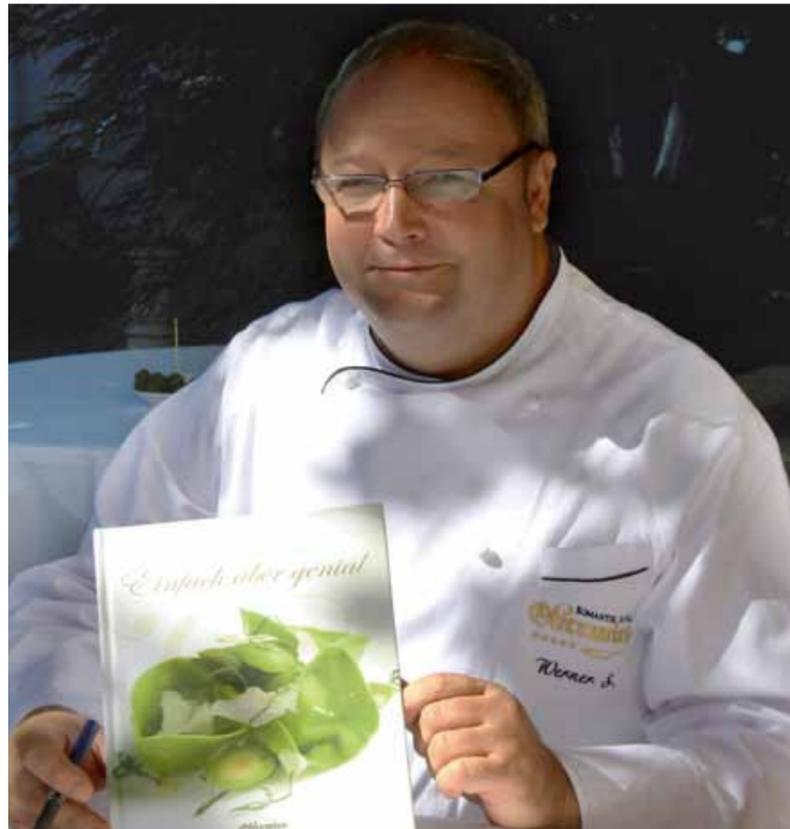
geliebten Kinder, Enkel- und Ur-enkel, immerhin mittlerweile eine Großfamilie von über 45 Personen, hat Sie diesen Tag genossen. *Liebe Mutti du gibst unendlich viel, dafür danken wir dir. Bleib so wie du bist und uns noch lange erhalten!*



Ein herzliches Waidmanns Dank geht an die Jagdherren Walter und Ilse Wölpert. Die Freunde und Gäste von Hauspatron Sepp Waldner haben dem passionierten Jäger, zum 60. Geburtstag, ein für das Jägerherz, einzigartiges Geschenk gemacht: Eine Einladung zur Hirschjagd ins Allgäu. Nach einigen Tagen unvergesslicher Emotionen in der freien Natur hatte Herr Waldner das große

Waidmannsheil und konnte einen 1. Hirsch erlegen. Beteiligt am Erfolg natürlich Rauhaardackel und neuer Haushund Leni. Der Triumph wurde gebührend mit einem herrlichen Fest, im Oberwirt Garten, gefeiert. Zur Ruhe gekommen und neue Kraft getankt hat der Chef, nach all den aufregenden Tagen, auf seinem persönlichen Rückzugsort: Der Piz Lad Hütte am Reschenpass auf 2.150 Metern Meereshöhe.





es sich dann auch nicht nehmen, Gerichte aus dem Buch für diesen Tag zu kreieren und zu zeigen, wie viel Genuss in den einfachen und raffinierten Leckereien steckt. Es war ein aufregender Tag! Die Vorarbeiten für das Buch haben viel Zeit und Arbeit in Anspruch genommen, es sollte ein ganz besonderes Kochbuch werden, mit einzigartigen einfachen Gerichten und in elegantem Design; alle Gerichte wurden für Sie zauberhaft in Szene gesetzt und professionell fotografiert. Seite für Seite ein sinnliches Erlebnis mit Tipps und Empfehlungen für die passenden Weine von unserem Weinexperten Marco Unterhauser. Lassen auch Sie sich überraschen, wie einfach gute Küche sein kann. Mit Passion und Leidenschaft werden Sie Ihre eigene Familie und Gäste verzaubern!

Bestellen Sie exklusiv Ihr Exemplar von „Einfach aber genial“ als Geschenk für sich und Ihre Freunde, telefonisch oder per E-Mail (€ 29,50 zzgl. Versandkosten).

Am 10. September 2010 war es endlich soweit. Im Beisein von mehr als 100 Geladenen haben wir das druckfrische Werk „Einfach aber genial“ den Gästen und Freunden vom Oberwirt, im Rahmen eines großen Festes, präsentiert. Immer wieder

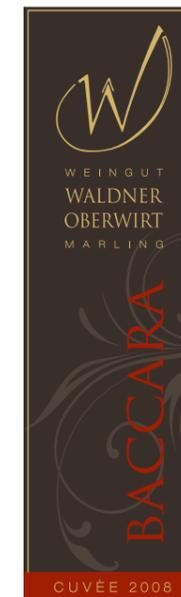
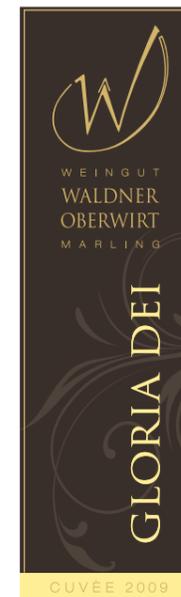
haben unsere Gäste nach Rezepten und besonderen Zutaten-Geheimnissen gefragt. So verwirklichten wir mit der Veröffentlichung des Kochbuchs einen lang gehegten Traum und feierten gebührend die 25 Dienstjahre von Chefkoch Werner Seidner im Oberwirt. Die Küche ließ



Verwöhnen Sie sich und Ihre Lieben mit einem leckeren Festtagsmenü, das Küchenchef Werner Seidner aus der Auswahl an Rezepten in „Einfach aber genial“ für Sie zusammengestellt hat. Beginnen Sie den Schmaus mit einem Lauwarmen Kalbshaxen-Knödelsalat, Höhepunkt ist das Rehlendchen mit Cassis-Äpfeln und Knödelsoufflé. Als süßes Finale, empfiehlt Chef-Pâtissier Markus Bertagnolli seinen Klassiker, das Soufflé von der Zartbitterschokolade.

Dazu empfehlen wir die zwei Sepp Waldner Weine: Der Weiße Gloria Dei: Cuvée aus Weissburgunder, Riesling und Sauvignon Blanc und der Rote Baccara: Cuvée aus Cabernet franc und Merlot.

Auf Ihr Wohl, gutes Gelingen und guten Appetit!



*Weinhaus Schachner GmbH
Geschäftsführer Martin Schachner
Bismarckstr. 12 • D-25980 Westerland
Tel. 0049 – 4651 – 26519
Fax 0049 – 4651 – 21598
info@weinhaus-schachner.de

Die Mitarbeiter



Liebe Gäste, ein bisschen mehr: das ist unser Leitmotiv. Ein bisschen mehr Service, ein bisschen mehr Freundlichkeit, ein bisschen mehr Liebenswürdigkeit, ein bisschen mehr Aufmerksamkeit, ein bisschen mehr Charme und Gefühl, das möchten wir, das Oberwirt Team, unseren Gästen bieten, Tag für Tag, denn Sie alle sind für uns „ein bisschen mehr“ als nur Gäste. Dieses „bisschen mehr“ ist unser Versprechen auch für 2011. Ihr Oberwirt Team

Die Vorbereitungen für die Buchpräsentation und die Familienfeste wurden vom **ganzen Team** auf lange Sicht sorgfältig geplant und umgesetzt. An dieser Stelle nochmals **DANKE** an alle für Euren Einsatz.



Evi, Sonia und Barbara wollten es wissen! Zahlreiche unserer Gäste schätzen und nutzen die Nähe mehrerer Golfplätze. Um den Sport und die Bedürfnisse unserer Gäste besser kennenzulernen haben wir drei uns aufs Grün begeben und uns von

einem professionellen Trainer in die Geheimnisse dieser Leidenschaft einführen lassen. Es war ein toller Spaß, wir haben uns redlich bemüht aber bis zur Platzreife ist es noch ein weiterer Weg...



Marco Unterhauser: Unser Weinexperte und Oberkellner ist ein leidenschaftlicher Bergsteiger. Diesen Sommer war er zum Sonnenaufgang auf der Ifingerspitze.



Werner Seidner und Marianne Mair: Die Dienstältesten im Hause Oberwirt: Marianne begleitet die Familie Waldner seit nunmehr 40 Jahren und ist auch heute noch eine wichtige Stütze und natürlich allerbeste „Alm“-Wanderführerin. An Chefkoch Werner richten wir nochmals unseren Dank für 25 Jahre „Einfach aber geniale“ Kochkunst.

Das Gartenhaus & Bankette

Im Frühling 2010 wurde unser neues Gartenhaus für Sie fertig gestellt. Es sollte ein ganz besonderer Ort zum Entspannen und Wohlfühlen werden, neu und doch ganz in der Tradition des Oberwirts. Wir haben darauf geachtet, nur natürliche Materialien zu verwenden; warme Farben ergänzen das Flair von rustikalem Nussholz und modernem Wohnkomfort. Insgesamt stehen unseren Gästen nun 3 elegante Gartensuiten mit

überdachter Terrasse zur Auswahl. Die Räumlichkeiten sind großzügig und die Einrichtung ist gemütlich und modern; wenn Sie einmal darin wohnen, werden Sie gar nicht mehr ausziehen wollen! Auf unserer neuen Homepage ab Januar 2011 finden sie mehr Bilder dazu. Neu ist auch der Seminarraum mit modernster Technik wie Beamer, versenkbare Leinwand, Mikrophon, Flipchart u. a. ausgestattet. Ideal für Meetings, Schulungen und Konferenzen.



Feiern Sie Ihre Feste wie sie fallen; Anlässe gibt es genügend, Geburtstage, Hochzeiten, Jahrestage, Jubiläen, Taufen – Feste ob für Groß und Klein, für Alt und Jung, jeder Anlass ist für uns eine neue Herausforderung. Denn es gilt ja ein indi-

viduelles Fest und eine gelungene, unvergessliche Feier zu arrangieren. Der Oberwirt ist ein idealer Rahmen: Wir kreieren ideenreich das passende Ambiente und sorgen rundum für Ihr Wohlbefinden. Nehmen Sie sich die Zeit, wir kümmern uns um Ihre Feier!





Auch im Beauty- und Spa-Bereich des Oberwirts wird dem Genuss besondere Aufmerksamkeit gewidmet. Das Amadea Spa Team, unter der Leitung von Maria Thöni, legt größten Wert auf die Verwendung der authentischen Südtiroler Produkte, die direkt in der hauseigenen Landwirtschaft gewonnen werden: **Trauben, Äpfel, Rosen und Bergheu**. Die hochwertigen Essenzen der vorhandenen natürlichen Ressourcen finden Ihre Anwendung in folgenden Beispielbehandlungen: Einem sinnlichen **Rosenbad**, einer Feuchtigkeit spendenden **Apfelöl-Massage**, eine Gesundheit fördernde **Bergheu-Packung** in der Schwebeliege oder einem regenerierenden **Traubenkern-Peeling**. Professionelle Beratung erhalten Sie von unseren bestens geschulten Mitarbeitern. Nicht unerwähnt lassen, möchten wir die fast schon legendären und maßgeschneiderten Massagen von Pranatherapeutin Sigi.

Die Regenerationswoche im Oberwirt vom 08. bis 15. Mai 2011. Neu und exklusiv: Romantik-Kollegin und Entwicklerin der Trauben Pflegeserie Carpe Vino, Frau Nicole Praß-Anton vom Romantik Hotel Bollants im Park tatkräftig unterstützt durch unsere Spa-Leiterin Maria, haben eine Regenerationswoche für Körper, Geist und Seele geplant. Freuen Sie sich auf eine Woche Oberwirt-Wohnkomfort und Spitzenküche gepaart mit ganzheitlicher Bewegung und Entspannung durch gemeinsame Morgenspaziergänge, Dehnungs- und Atemübungen, Yoga, spezielle Saunagänge, Meditation und einigen Überraschungen. Jeder Teilnehmer hat die Möglichkeit während der Arrangementwoche einen individuellen Termin für eine 90-minütige Nian-Massage bei Frau Praß-Anton zu buchen (im Paketpreis enthalten). Genaueres lesen Sie ab Januar 2011 auf unserer neuen Homepage.

Eindrucksvolle Bergkulissen, azurblaue Seen, dichte Nadelwälder und verträumte Dörfchen: Südtirol vereinigt auf geringer Fläche zahlreiche unterschiedliche Landschaftsformen zu einem Wunderwerk der Natur.

Erleben Sie **Frühlingsflair** mit mediterranen Akzenten in einem der schönsten Botanischen Gärten Europas: **Der Garten von Schloss Trauttmansdorff**. Angenehm milde Temperaturen, ein farbenfrohes Blütenmeer und zarter Blumen-duft erfüllen die Luft... Spüren Sie vor dieser malerischen Idylle die Leichtigkeit der Frühlingszeit.

Viele goldene **Sommerstrahlen**, atemberaubende Ausblicke und frische Luft erleben Sie im Sommer auf der Höhe. Der Marlinger Hausberg, das **Vigiljoch**, beschert Ihnen einzigartige Wandererlebnisse und nicht zuletzt beheimatet der Berg die **Waldner-Alm**, Ziel unseres wöchentlichen Ausfluges mit Frau Marianne.

Bunte Blätter und weiße Bergspitzen läuten den **Herbst** ein. Knackfrische Äpfel, volle Trauben, süffiger Wein, Wildspezialitäten und Trüffeldüfte: Was braucht das Feinschmeckerherz mehr.

Neu: Auf unserer Homepage finden Sie einen wöchentlichen Wandertip!





Feinste Kultur in Südtirol! Entdecken Sie die faszinierenden Facetten der kulturellen Möglichkeiten, die unsere Heimat bietet. Von kleinen, feinen Events bis hin zu international anerkannten Veranstaltungen. Nachstehend nur ein Auszug der attraktiven Kulturmomente 2011:



Südtirol erlebt das erste **Genussfestival vom 02. bis 05. Juni 2011** in Bozen, Südtiroler Qualitätsprodukte und ein Fest dazu. Auf einer Genussmeile erleben die Besucher eine entspannte Festatmosphäre mit Unterhaltung zwischen Tradition und Moderne.

Die weltberühmte **Arena di Verona** liegt nur eine kurze Autofahrt vom

Oberwirt entfernt. Der Spielplan 2011 wartet mit 6 verschiedenen Werken unvergesslich großer Meister auf: La Traviata, Aida, Der Barbier von Sevilla, Nabucco, La Bohème, Roméo et Juliette. Details und Informationen haben wie immer die Receptionsdamen Evi, Sonia und Rosi für Sie unter Tel. 0039-0473-222020 oder per Mail info@oberwirt.com.



Wer für die bunte Welt der Musik nicht allzu in die Ferne schweifen möchte, den erwarten hochkarätige Konzerte in Meran. Die **Gartennächte 2011**: von Juni bis August erklingt im 2-Wochen-Rhythmus Musik aus aller Welt - dargeboten von hochkarätigen Musikgruppen in der stimmungsvollen Atmosphäre des Seerosenteichs in den Gärten von Schloss Trauttmansdorff. Die **Meraner Musikwochen vom**

25. August bis 22. September 2011: Sie zählen zu den bedeutendsten Festivals für klassische Musik in Europa. In der imponierenden Atmosphäre, des in Jugendstil erbauten Kurhauses von Meran, trifft sich die Elite der Kammer- und Orchestermusik. Infos unter www.meranofestival.com



Das **Merano International Wine Festival vom 04. bis 07. November 2011**; Weinliebhaber, Gourmets, Fachbesucher und Importeure beleben zu tausenden in diesen Tagen das ehrwürdige Kurhaus. Mit großem Interesse verfolgt die illustre Welt, die Präsentation und Verkostung hochkarätiger, elitärer und einzigartiger Weine aus der ganzen Welt. Infos unter www.meranowinefestival.com

| Angebote | Zusatzleistungen | Preis |
|----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------|
| Special zur Eröffnung und zum Saisonausklang | • Für alle Stammgäste und jene die es werden möchten: Sie erhalten in unserer Eröffnungswoche sowie zum Saisonausklang einen Rabatt von 20% auf die Hotelpreise, inkl. Frühstück pro Person (ohne Mindestaufenthalt, in jeder Zimmerkategorie) | |
| Apfelblütenwochen buchbar im Zeitraum 02. bis 17. April 2011 | • 7 Übernachtungen im Wohlfühlzimmer, inkl. reichhaltigem Frühstücksbuffet • 1 Flasche Gloria Dei zur Begrüßung im Zimmer • An 6 Abenden unser 5-Gang-Wahlmenü im Rahmen der Halbpension • 1 feines 6-Gang-Galadinner am Donnerstag Abend • 1 Apfelmolkebad und 1 Teilkörpermassage mit Apfelöl • 1 Abschiedspräsent • und natürlich folgendes exklusives Rahmenprogramm: *am Montag Abend um 18.30 Uhr erwartet Sie Familie Waldner zu einem fruchtigen Willkommensdrink an der Hotelbar. *am Dienstag lädt Sie unser Sommelier Heinrich um 17.30 Uhr zum Weingespräch in unser Vinarium ein. *am Mittwoch Frühlingsspaziergang mit unserer Marianne auf dem Waalweg. *am Freitagnachmittag zwischen 15.00 und 17.00 Uhr erwartet unsere Gäste ein ofenfrisches Stück Apfelstrudel im Oberwirts Garten | Ab € 795.- pro Person im Doppelzimmer |
| Romantik Short Days ganzjährig buchbar | • 3 oder 4 Übernachtungen im Wohlfühlzimmer, inkl. reichhaltigem Frühstücksbuffet • 5-Gang-Wahlmenü im Rahmen der Halbpension an allen Abenden • 1 Teilkörpermassage | 3 Nächte ab € 399.- 4 Nächte ab € 515.- pro Person im Doppelzimmer |
| Golf Short Stay ganzjährig buchbar | • 4 Übernachtungen im Wohlfühlzimmer, inkl. reichhaltigem Frühstücksbuffet • An allen Abenden 5-Gang-Wahlmenü oder 1001 Kalorienmenü im Rahmen der Halbpension • 2 Green Fees für den Golfclub Lana • 1 Golfer-Rückenmassage (Erweiterbar auf 7 Übernachtungen, inkl. 4 Green Fees) | Ab € 619.- pro Person im Doppelzimmer |
| NEU | | |
| Oberwirts Verwöhntage ganzjährig buchbar | • 3 Übernachtungen im Wohlfühlzimmer, inkl. reichhaltigem Frühstücksbuffet • 1 Flasche Sekt zur Begrüßung im Zimmer • An 2 Abenden 5-Gang-Wahlmenü im Rahmen der Halbpension • 6-Gang-Romantikmenü im à la carte Restaurant • 1 Weintrauben-Tresterpackung in der Schwebeliege • 1 Ganzkörpermassage mit Traubenkernöl | Ab € 479.- pro Person im Doppelzimmer |
| Familienwochen gültig im Zeitraum 26.06. bis 17.07.2011 | • Das attraktive Angebot für große und kleine Romantiker • Kinder bis 14 Jahre genießen freies Wohnen im Elternzimmer, inkl. Frühstück | |
| Beauty-Kurzgenuss ganzjährig buchbar | • 3 Übernachtungen im Wohlfühlzimmer, inkl. reichhaltigem Frühstücksbuffet • 5-Gang-Wahlmenü oder 1001 Kalorienmenü im Rahmen der Halbpension an allen Abenden • 1 Piroche Gesichtsbildung (55 Min.) • 1 Rosenblütenbad (25 Min.) • 1 Nachtkerzenölpackung in der Schwebeliege (30 Min.) • 1 Kräuterpinsel-Ganzkörpermassage (75 Min.) • 1 Rücken-Nackenmassage (25 Min.) | Ab € 605.- pro Person im Doppelzimmer |
| NEU | | |
| Genussherbst bei Freunden buchbar im Zeitraum 16.10. bis 13.11.2011 | • 4 Übernachtungen im Wohlfühlzimmer, inkl. reichhaltigem Frühstücksbuffet • 1 kleines Obsttörtchen von Chef-Pâtissier Markus bei Anreise im Zimmer • An 2 Abenden 5-Gang-Wahlmenü im Rahmen der Halbpension • Ein 6-Gang-Romantik-Degustationsmenü im Restaurant mit korrespondierenden Weinen • 1 Herbstwanderung mit unserer Marianne und anschließendem traditionellen Törggelen • 1 Entspannungsmassage (30 Min.) im Amadea Spa • 1 kleine Kiste frisch geerntete Äpfel von Hr. Waldners Obstwiesen für zu Hause | Ab € 569.- pro Person im Doppelzimmer |
| NEU | | |
| Flitterwochen Special | • 1 Flasche Sekt zur Begrüßung im Zimmer • 1 Gutschein über 2 feine Romantikmenüs • Bei Buchung der Partnermassage im Amadea Spa erhalten Sie 20% Ermäßigung | Mindestaufenthalt 3 Nächte Vorlage des Trauscheins |