



1496

LEBENSKÜNSTLER

Romantik Hotel Oberwirt 2020

DE

Luigi

Unser Cinquecento ...
... stiehlt allen die Show!

2019 ist viel passiert

2020 wird wieder viel passieren





Saisoneröffnung
Fr. 20. März 2020

Vorteilstage: -30 %
ab drei Übernachtungen

Saisoneröffnung:
20.–28.03.2020

Saisonausklang:
01.–06.11.2020

JEDES JAHR,

liebe Gäste und Freunde des Oberwirt's,
dürfen wir Sie mit unserer Hauszeitung, dem inzwischen
legendären „Lebenskünstler“, begrüßen und darin ...

ÜBER VERGANGENES BERICHTEN UND SPANNENDE NEUIGKEITEN ANKÜNDIGEN.

Wahrscheinlich ist Ihnen aufgefallen, dass wir – ganz
im Sinne des liebevollen Bewahrens und zugleich der
sanften Veränderung des einzigartigen Bestandes un-
seres Hauses – im vergangenen Jahr wieder so Einiges
erneuert und verschönert haben. Ein paar Impressio-
nen hiervon finden Sie auf der nächsten Doppelseite

• • •

und nicht nur versprochen, sondern jetzt auch geplant
und momentan in der Umsetzung, ist die Überarbei-
tung unseres „AMADEA SPA“. Im Sinne von klein,
aber fein, erwartet Sie ab dem kommenden Jahr ein
völlig neu konzipierter Saunabereich und neu gestal-
tete kuschelige Rückzugsecken. Neugierig? Dieses
Projekt stellen wir Ihnen ebenfalls auf den nächsten
Seiten vor.

Sie sehen, es gibt auch 2020 wieder viele gute Grün-
de, bei uns in Marling vorbei zu schauen. Schon jetzt
danken wir Ihnen für Ihren Besuch, für Ihr Vertrauen
und für Ihre Treue und versprechen Ihnen, auch in der
nächsten Saison wieder alles für Sie zu geben, damit
Ihre wertvolle Freizeit zu einem ganz besonderen Er-
lebnis wird.

Wir freuen uns auf Sie!

Herzlichst Ihre Barbara und Sepp Waldner mit Familie
und dem gesamten Oberwirt's Team



2019

IST VIEL PASSIERT

Sanftes, liebevolles Restyling
in Bar, Stuben, Zimmern und Bädern.



Edle Tischwäsche, Geschirr und Lampen
zaubern ein elegant-gemütliches Ambiente.



Liebevoll ausgewählte Accessoires, Kissen und Bett-
wäsche sorgen für frische Akzente in den Zimmern.



Plaudern, verweilen, genießen – auf
den neuen Sitzmöbeln des Barbereichs!

Die blaue
Chaise Longue ist
nicht nur der neue
Lieblingsplatz von
Barbara.

PS: Das wunderschöne,
blaue Bild darüber ist ein
Werk vom Vinschger Künstler
Johann (Hans) Ebensperger.



Am Besten
persönlich entdecken
und genießen!

„Oberwirt's“ VERWÖHN- WOCHE

7 Nächte inklusive Frühstück,
an allen Abenden
Fünf-Gang-Wahl-Menü im
Rahmen der Halbpension

ab 926 Euro p.P.
Ganzjährig buchbar



Nicht neu, aber wunderbar –
unser Johannes an der Rezeption.



AUCH NEU

Oberwirt's exklusive Beauty Produkte
kreiert vom Lokalmatador Piroche



Offenheit, Licht und hochwertige, natürliche
Materialien bereichern die Bäder.

2020

WIRD WIEDER
VIEL PASSIEREN!

Wir laden Sie ein ...
zum Zurückziehen, zum Kuschneln,
zum Erholen, zum Mensch Sein.

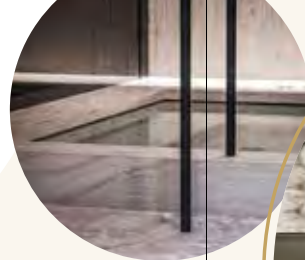


*Sepp bei seiner Lieblings-
beschäftigung:
gestatten :)*

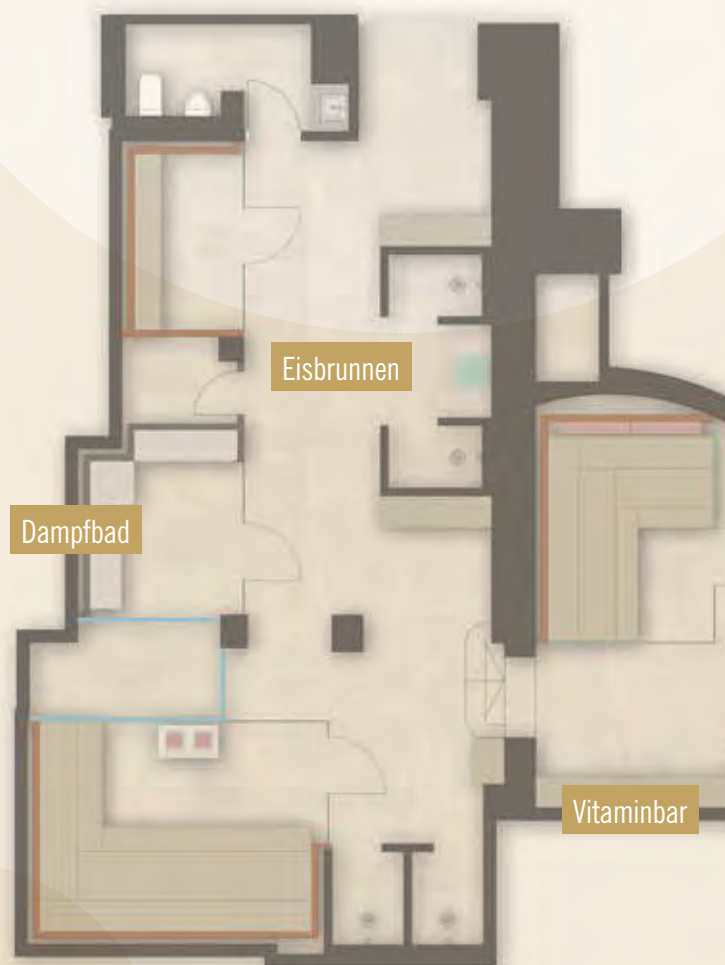
AMADEA SPA

*Schon
neugierig?*

Eröffnung: 20. März 2020
Lassen Sie sich überraschen!



Kuschel Kojen



Eisbrunnen

Dampfbad

Vitaminbar

4 NEUE SAUNEN ...

... Eisbrunnen, zentrale Vitaminbar,
kuschelige Rückzugsecken, Infrarotliegen u.v.m.

Viel Zeit und Herzblut haben wir in die Planung und Gestaltung
unseres neuen AMADEA SPA investiert. Herausgekommen ist
ein ganz besonderer Wohlfühlort – kommen Sie vorbei und
überzeugen Sie sich selbst.

Ganzjährig buchbar

KUSCHEL- TAGE

3 Nächte inklusive Frühstück
1 Candle-Light Dinner
1 Flasche Sekt im Zimmer
1 Paarmassage

ab 458 Euro p.P.



Neue Saunen



Neue Ruhebereiche





AMADEA SPA Leitung

ANNA

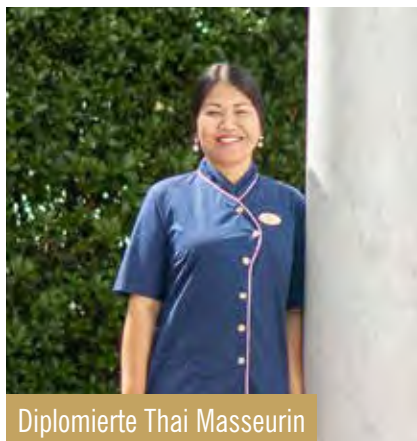
... trifft immer den richtigen Ton, besonders bei der Klangschalenmassage.



Diplomierten Schönheitspflegerin

MAGGY

... unser Multitalent sorgt für Ihre Fitness und innere wie äußere Schönheit.



Diplomierten Thai Masseurin

LAMPANG

... bringt Sie mit ganzheitlichen Massagen wieder in Balance.

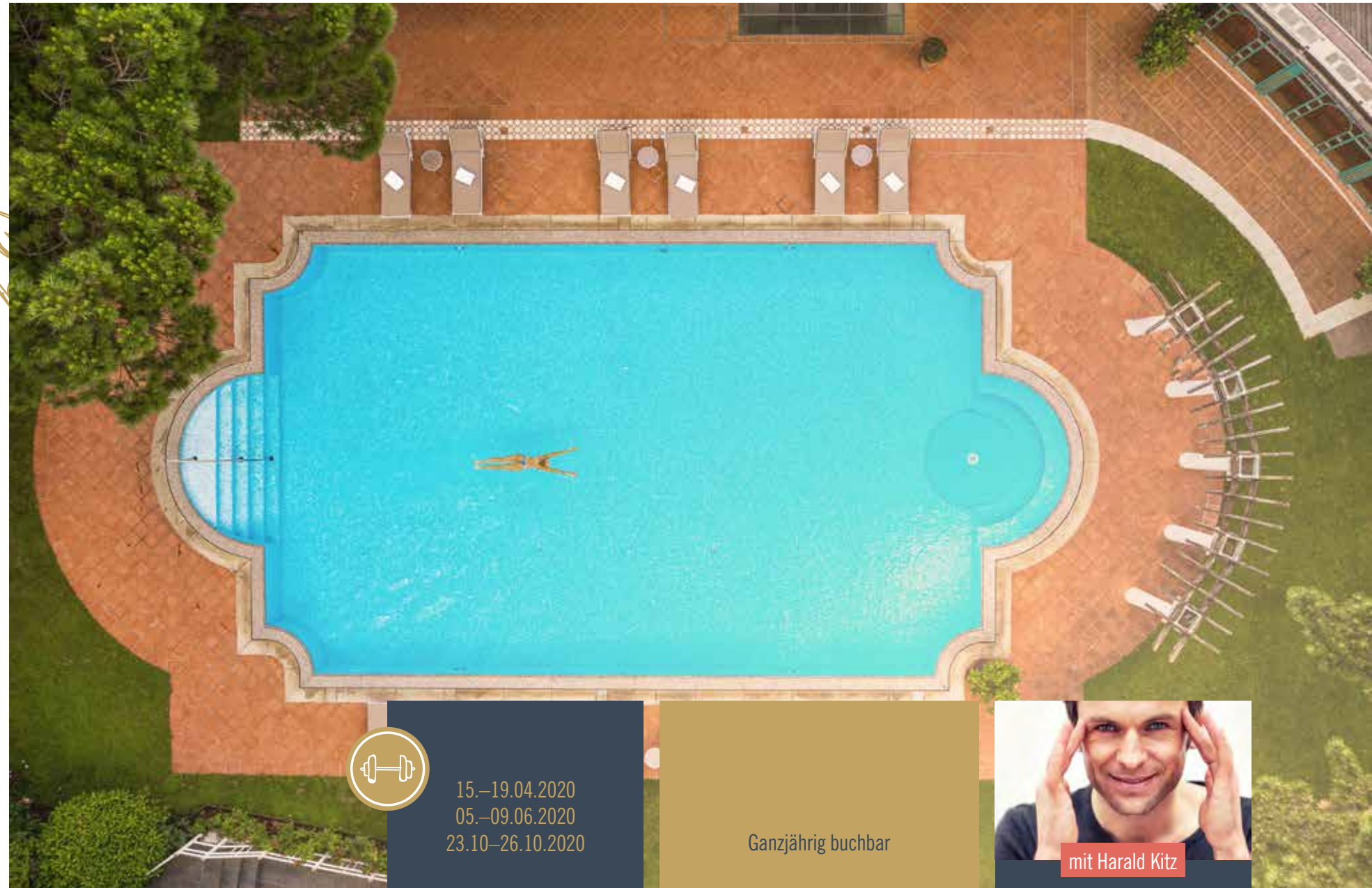
*gleich Ihren
Wunschtermin sichern:
amadea@oberwirt.com*



Ihre persönlichen Gastgeber im AMADEA SPA

WELLNESS MIT HERZ

Auch der schönste Ort ist nur so schön, wie die Menschen, die ihn beleben und beselen.



15.–19.04.2020
05.–09.06.2020
23.10.–26.10.2020

INTENSIV SPORT TAGE

Personaltrainer
Physiotherapeut
Chiropraktiker

mit Bernd Schneider



Ganzjährig buchbar

AMADEA SPA WOCHE

7 Nächte inklusive Frühstück
1 Meersalzpeeling
1 Ganzkörpermassage mit Aromaöl
1 Maniküre oder Pediküre
1 AMADEA Gesichtsbehandlung

ab 961 Euro p.P.



mit Harald Kitz

24.–31.05.2020

HAKI® WOCHE

7 Nächte inklusive Frühstück,
an allen Abenden
Fünf-Gang-Wahl-Menü im
Rahmen der Halbpension,
1 haki® Stretch & Relax bei
Harald Kitz, Montag: Aperitif
mit Harald Kitz

ab 1.121 Euro p.P.



Heimweh nach dem Oberwirt ...
Welcher unserer lieben Gäste
kennt dieses Gefühl nicht?

Daher halten wir einige Ihrer Lieblinge
ab 2020 für Sie zum Mitnehmen bereit.
Verkürzt die Wartezeit auf Ihren nächs-
ten Besuch bei uns garantiert!

Weingut Eichenstein Blauburgunder

„AMANTUS“

NEU

Besonders
gut zu unserem
Bauernspeck!



Oberwirt's Gourmet Kollektion

GAUMENFREUDEN FÜR ZUHAUSE



Unsere hausgemachten Marmeladen

EIN MUST-HAVE
AUF JEDEM
FRÜHSTÜCKSTISCH

Marille



Unser Klassiker

SPAGHETTINI
OBERWIRT
„SUGO“ IM GLAS

NEU



03.-17.05.2020

WEIN- FREUNDE

7 Nächte inklusive Frühstück,
Montag: Wein-Kulturwanderung durch
Marling mit Sebastian Marseiler und
Mittagessen im Oberwirt,
Dienstag: Weinverkostung Eichenstein,
Mittwoch: Besichtigung Fassbinderei
Mittelberger in Bozen,
Donnerstag: Führung & Schnaps-
verkostung Unterthurner Marling,
Freitag: Weingutbesichtigung und
Verkostung im Plonerhof in Marling

ab 896 Euro p.P.



Wir können es kaum erwarten:

UNSER NEUES Kochbuch!

Wir wissen, dass Sie, liebe Gäste, sehnsüchtig auf die
Neuaufgabe bzw. Fortsetzung unseres Klassikers „Einfach
aber genial“ warten. Genau wie wir!

Die gute Nachricht: Wir sind bereits mitten drin in
diesem spannenden Projekt. Die Rezeptklassiker
wie Spaghettini Oberwirt, Strudelteigblätter und
das Tartar werden neu präsentiert und um einige
neue Rezepte ergänzt.

2020 IST ES SOWEIT,
VERSprochen!

Oberwirt's

LIMONCELLO

Testen Sie unbedingt unsere neueste
Kreation: Oberwirt's LIMONIC!
6 cl Oberwirt's Limoncello, Fever Tree
Mediterranean Tonic Water, Eiswürfel,
frische Zitrone.

elbeere

Himbeere

Mango

Passionsfrucht

ombeere

Erdbeere

Rhubarber

Pflaume

Heidelbeere

Schwarze

Johannisbeere

In der Rubrik „Lebenskünstler“ stellen wir Ihnen jedes Jahr eine Persönlichkeit vor, die dem Oberwirt, unserer Familie, unseren Mitarbeitern, aber auch unseren Gästen in besonderer Weise verbunden ist. Diesmal steht uns Dr. Rolf Friedrich Rede und Antwort – Arzt und Lebenskünstler aus Leidenschaft. Sicher ist der ein oder andere von Ihnen dem sympathischen Mann schon einmal im Oberwirt begegnet!

Wer ist eigentlich ...

LEBENS- KÜNSTLER

Rolf, Du bist eigentlich Deutscher. Wie bist Du nach Südtirol gekommen und wie lange bist Du schon da?

Im Mai 1989 wurde ich von einer reizenden und unwiderstehlichen Obervinschgerin nach Südtirol importiert.

Was verbindet Dich mit dem Oberwirt?

Wir haben unsere Hochzeit im Mai 1985 im Oberwirt gefeiert. Martina Waldner, Sepp's Schwester, war damals zusammen mit meiner Frau Anna Maria in der Hotelfachschule und hat diese wunderschöne Feier für uns organisiert. Aus diesem Kontakt hat sich eine enge Freundschaft mit der Familie Waldner entwickelt. Gern erinnere ich mich an die unzähligen Feste, an denen wir teilnehmen durften. Seit vielen Jahren bin ich nun auch schon als Hotelarzt für die gesundheitlichen Anliegen der Gäste sowie der Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen mit verantwortlich.

Du bist also zum einen passionierter Arzt, zum anderen musizierst Du auf hohem Niveau in einer Jazzband und gibst Seminare zum Thema Work-Life-Balance. Wie bekommt man das alles unter einen Hut? Und wie hältst Du die Work-Life-Balance in Deinem Alltag?

Ich bin sehr dankbar für eine robuste seelische und körperliche Gesundheit und damit auch für eine tragfähige Resilienz und Belastbarkeit. Ich bin Freiberufler, liebe diese Unabhängigkeit und verfolge mit großem Engagement die Dinge, die mich herausfordern, die mir Freude bereiten und die ich für mich selbst und mein Umfeld für sinnvoll halte. Neben meinem erfüllenden, aber auch herausfordernden Beruf, kann ich auf eine inspirierende und glückliche Ehe bauen, pflege gute familiäre und freundschaftliche Kontakte, treibe intensiv Sport, gestalte meinen mediterranen Garten und spiele seit 25 Jahren Klavier in der erwähnten Band. Ehrenamtlich engagiere ich mich als Mitglied des Stadtviertel-

komitees Steinach in Meran und bin voll Begeisterung in die Organisation der jährlichen mitteleuropäischen Jazz Akademie unter der Leitung des legendären Meraner Jazz Pianisten Franco D'Andrea involviert.

Als Lehrbeauftragter für Gesundheits- und Stressmanagement arbeite ich mit jungen Studenten. In Seminaren für Führungskräfte aus Wirtschaft, Verwaltung und dem Bildungs- und Gesundheitswesen versuche ich, Orientierung zu schaffen und Menschen in unseren komplexen und turbulenten Zeiten Mut zum Leben zu machen.

Den populären Begriff der „Work-Life-Balance“ halte ich für ein mechanistisches Konstrukt, bei dem man Arbeit als belastend und das außerberufliche Leben als das eigentlich erstrebenswerte trennt. Für mich fließt beides ineinander. Der gesunde Lebensrhythmus fordert von uns Phasen sinnvollen Engagements und selbstverständlich Phasen der Erholung. Das individuell zu spüren und zu gestalten, bedeutet für mich Lebenskunst.

UNSER HAUSARZT:

“
IM OBERWIRT FINDET
ECHTE MENSCHLICHE
BEGEGNUNG STATT.
”

Erholung ist ein gutes Stichwort, denn erholen kann man sich im Oberwirt hervorragend – sei es im SPA-Bereich, hoch oben im Weingut Eichenstein, bei einem Glasl Wein im Garten oder einer Leckerei aus Werner Seidners Küche. Was genießt Du im Oberwirt besonders?

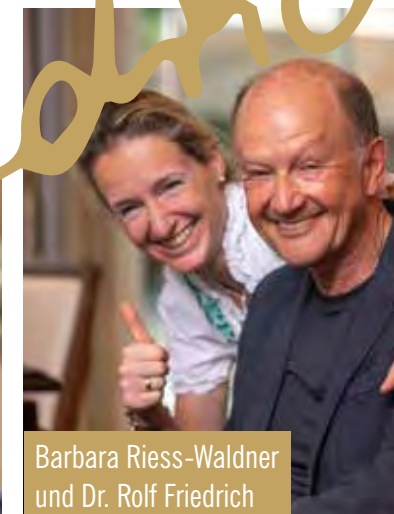
Im Oberwirt spürt man den Geist der Herzlichkeit, eine Atmosphäre, die die Familie Waldner und ihre Mitarbeiter inspiriert, mit Begeisterung authentische Gastgeber zu sein. Gelungene Architektur, liebevolle Dekoration, ein phantastisches kulinarisches Angebot, die hochwertigen Weine aus dem ei-

genen Weingut, ein aufmerksamer Service und vor allem ein nettes Wort und menschlich, echte Anteilnahme an positiven, aber auch negativen Ereignissen im Leben der Freunde, Gäste und Mitarbeiter.

Was ist Dein Lieblingsplatz in Meran?

Das idyllische Steinachviertel, in dem wir seit 23 Jahren wohnen und das zur Zeit durch viele sinnvolle Aktivitäten wiederbelebt wird.

Dr. Rolf
Friedrich



Barbara Riess-Waldner
und Dr. Rolf Friedrich



Lieber Rolf,

VIELEN DANK
FÜR DAS
GESPRÄCH!

2020 *Events und Angebote*

MÄRZ

20.03.20
Saisonöffnung
im Oberwirt

21 Sa.
22 So.
23 Mo.
24 Di. -30%
Eröffnungs-
nungs-
wochen

25.03.20
Eröffnungsfeier
im Oberwirt

26 Do.
27 Fr.
28 Sa.
29 So.
30 Mo.
31 Di. -30%
Eröffnungs-
nungs-
wochen
Apfel-
blüten-
woche



Legende

- ▶ Events in der Umgebung
- Oberwirt's Events
- Oberwirt's Events Wine & Dine
- Meraner Musikwochen
- Angebotswochen
- Angebotswochen mit Spezial-Gästen

APRIL

1 Mi.
2 Do.
3 Fr.
4 Sa.
5 So.
6 Mo.
7 Di.
8 Mi.
9 Do.
10 Fr. Karfreitag
11 Sa.
12 So. Ostern
13 Mo. Ostermontag
14 Di.
15.-19.04.20
Sport Tage
mit Bernd Schneider

16 Do.
17 Fr.
18.-19.04.20
Summa
Weinmesse
Weingut Alois Lageder

19.-22.04.20
Vinitaly
Verona

20 Mo.
21 Di.
22.04.20
Wine & Dine

23 Do.
24 Fr.
25 Sa. Tag der Befreiung Italiens
26 So.
27 Mo.
28 Di.
29 Mi.
30 Do.

27.05.20
Wine & Dine

28 Do.
29 Fr.
30 Sa.
31 So. Pfingsten

24.06.20
Sommerfest
im Oberwirt

25 Mo.
26 Di.
27 Mi.
28 Do.
29 Fr.
30 Sa.
31 So. Pfingsten

MAI

1 Fr. Tag der Arbeit
2 Sa.
3 So.
4 Mo.
5 Di.

06.05.20
Präsentation der
neuen Jahrgänge
im Weingut Eichenstein

7 Do.
8 Fr.
9 Sa.
10 So. Muttertag
11 Mo.
12 Di.

13.05.20
Präsentation der
neuen Jahrgänge
im Weingut Eichenstein

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

24.-31.05.20
haki® Woche
mit Harald Kitz

25 Mo.
26 Di.
27 Mi.
28 Do.
29 Fr.
30 Sa.
31 So. Pfingsten

27.05.20
Wine & Dine

24.06.20
Sommerfest
im Oberwirt

25 Mo.
26 Di.
27 Mi.
28 Do.
29 Fr.
30 Sa.
31 So. Pfingsten

27.05.20
Wine & Dine

JUNI

1 Mo. Pfingstmontag
2 Di. Tag der Republik Italien
3 Mi.
4 Do.

05.-09.06.20
Sport Tage
mit Bernd Schneider

6 Sa.
7 So.
8 Mo.
9 Di.
10 Mi.
11 Do.
12 Fr.

13.05.20
Präsentation der
neuen Jahrgänge
im Weingut Eichenstein

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

17.06.20
Wine & Dine

24.06.20
Sommerfest
im Oberwirt

25 Mo.
26 Di.
27 Mi.
28 Do.
29 Fr.
30 Sa.
31 So. Pfingsten

27.05.20
Wine & Dine



WOHLFÜHL- MOMENTE SCHENKEN

Gutschein Sofortbestellung:
www.oberwirt.com/gutscheine

JULI

1 Mi.
2 Do.
3 Fr.

04.07.20
Oldtimer Fahrt
mit Barbara Riess-Waldner

5 So.
6 Mo.
7 Di.

08.07.20
Wine & Dine

9 Do.
10 Fr.
11 Sa.
12 So.
13 Mo.
14 Di.
15 Mi.
16 Do.
17 Fr.
18 Sa.
19 So.
20 Mo.
21 Di.
22 Mi.
23 Do.
24 Fr.
25 Sa.
26 So.
27 Mo.
28 Di.
29 Mi.
30 Do.
31 Fr.

17.06.20
Wine & Dine

24.06.20
Sommerfest
im Oberwirt

27.05.20
Wine & Dine

AUG. SEP.

1 Sa. Bundesfeiertag Schweiz
2 So.
3 Mo.
4 Di.

05.08.20
Wine & Dine

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

08.08.20
Oldtimer Fahrt
mit Barbara Riess-Waldner

17.06.20
Wine & Dine

24.06.20
Sommerfest
im Oberwirt

27.05.20
Wine & Dine

26.08.20
Wine & Dine

27.05.20
Wine & Dine

1 Di.
2 Mi.
3 Do.
4 Fr.
5 Sa.
6 So.
7 Mo.
8 Di.
9 Mi.
10 Do.
11 Fr.
12 Sa.
13 So.
14 Mo.
15 Di.
16 Mi.
17 Do.
18 Fr.
19 Sa.
20 So.
21 Mo.
22 Di.
23 Mi.
24 Do.
25 Fr.
26 Sa.

21.10.20
Wine & Dine

23.10.-26.10.20
Sport Tage
mit Bernd Schneider

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

27.09.20
Großer Preis
von Meran
Pferderennplatz Meran

04.11.20
Abschlussfeier
im Oberwirt

05.11.20
Wine & Dine

07.-09.11.20
WineFestival
Meraner Altstadt

8 So.
9 Mo.

OKT.

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

16.-18.10.20
Traubenfest
Meraner Altstadt

17 Sa.
18 So.
19 Mo.
20 Di.

21.10.20
Wine & Dine

23.10.-26.10.20
Sport Tage
mit Bernd Schneider

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

04.11.20
Abschlussfeier
im Oberwirt

05.11.20
Wine & Dine

07.-09.11.20
WineFestival
Meraner Altstadt

8 So.
9 Mo.

NOV.

1 So. Allerheiligen
2 Mo.
3 Di.

04.11.20
Abschlussfeier
im Oberwirt

05.11.20
Wine & Dine

07.-09.11.20
WineFestival
Meraner Altstadt

8 So.
9 Mo.

GANZJÄHRIG

Alle Angebote auf
www.oberwirt.com/angebote



Ganzjährig buchbar

GENUSSTAGE

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

4 Nächte ab 589 Euro p.P.



Ganzjährig buchbar

LEBENSKÜNSTLERTAGE

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

5 Nächte ab 820 Euro p.P.



Ganzjährig buchbar

KUSCHELTAGE

- 3 Übernachtungen inklusive reichhaltigem Frühstücksbuffet
- 1 romantisches Candle-Light Dinner
- 1 Flasche Sekt bei Anreise im Zimmer
- 1 Paarmassage im AMADEA SPA (45 Minuten)

3 Nächte ab 458 Euro p.P.



Ganzjährig buchbar

OBERWIRT'S VERWÖHNWOCHE

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

7 Nächte ab 926 Euro p.P.



Ganzjährig buchbar

FREUNDINNENTAGE

- 2 Übernachtungen inklusive reichhaltigem Frühstücksbuffet
- 1 exklusives Fünf-Gang-Menü an einem Abend
- Cocktail zur Begrüßung
- Wellnessgutschein im Wert von 60 Euro p.P.

2 Nächte ab 332 Euro p.P.

SAISONAL

ERÖFFNUNG & AUSKLANG

- Sie erhalten in unserer Eröffnungswoche sowie zum Saisonausklang eine Ermäßigung von 30% auf die Hotelpreise inkl. Frühstück, ab einem Aufenthalt von 3 Nächten pro Person. Gültig in jeder Zimmerkategorie (alle Pakete & Romanitk-Card Rabatt ausgenommen)
- Alle Hausgäste sind herzlich eingeladen: zur Eröffnungsfeier mit Aperitif, Galadinner, Eichenstein Weinbegleitung und musikalischen Gustostückchen der „Schmeichler“ am Mittwoch 25. März 2020 und zur Abschlussfeier am Mittwoch 04. November 2020.

-30%

VORTEILS TAGE

20.03.–28.03.20
01.11.–06.11.20

Eröffnungsfeier: 25.03.20
Abschlussfeier: 04.11.20

APFELBLÜTENWOCHE

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

7 Nächte ab 964 Euro p.P.



28.03.–05.04.20

GLÜCKSTAGE

- 4 Übernachtungen inklusive reichhaltigem Frühstücksbuffet
- AcquaFit & Rückenschule inklusive
- 1 Flasche hausgemachter Limoncello als Geschenk
- 1 Spaghettini Oberwirt p.P. im à la Carte Restaurant

4 Nächte ab 532 Euro p.P.



05.–09.04.20 | 26.–30.04.20
17.–21.05.20 | 07.–11.06.20

TÖRGGELEWOCHE

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

7 Nächte ab 1.051 Euro p.P.



17.10.–24.10.20

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

Unsere Preise

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

Ortstaxe

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

ANREISE AB 15:00 UHR, ABREISE BIS 11:00 UHR

Wir bitten Sie, uns bei einer Anreise nach 18 Uhr zu benachrichtigen.

Südtirol Express

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

Internetzugang kostenfrei

Unseren Gästen steht ein Internet-Point sowie WLAN in allen Zim-

mern und in der Hotelhalle zur Verfügung (kostenlos).

Kinder im Elternzimmer

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

Dritte Person im Zusatzbett

Inkl. Frühstück 65 Euro pro Tag.

À-la-carte-Restaurant

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

Halbpension für Feinschmecker

Bevorzugen Sie die klassische Halbpension? Dann buchen Sie zu Ihrem Aufenthalt mit reichhaltigem Frühstücksbuffet das Abendessen mit Fünf-Gang-Wahl-Menü, mit frischem Salatbuffet. Aufpreis Halbpension 37 Euro pro Person und Tag.

Parkplätze

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

Hunde

Gerne werden im „Oberwirt“ gut erzogene Hunde aufgenommen. 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: 18 Euro pro Tag ohne Futter, inkl. Endreinigung.

Bezahlung

Bitte beachten Sie, dass es in Italien laut Gesetz Art. 12 DL Nr. 201/2011 für alle Bürger der Mitgliedstaaten der Europäischen Union ein Limit bis 2.000 Euro für Bargeldzahlungen gibt.

Sie können Ihre Rechnung vor Ort per Kreditkarte (Visa, Eurocard, Mastercard, American Express) oder per EC Karte begleichen. Es ist möglich, vor Urlaubsantritt eine Überweisung zu tätigen.

Konto Nr. 423/5

IBAN IT85R0813458560000300004235

Swift RZSBIT21018

Raiffeisenkasse Marling

Reiserücktritt

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

Stornobedingungen

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

Änderungen, Druck- und Satzfehler sowie Irrtümer vorbehalten.

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

Buchen Sie direkt bei unserem charmanten Rezeptionsteam und Sie erhalten die Romantik-Card mit 5 % Treuevorteil auf die Übernachtungspreise inkl. Frühstück & Pakete (ausgenommen Vorteilstage).



		20.03.–09.04.	13.04.–21.05.	24.05.–28.06.	09.04.–13.04.	21.05.–24.05.
		28.06.–25.07.	11.10.–09.11.	08.08.–11.10.		
Alle Preise sind in Euro pro Person und Tag inkl. Frühstück angegeben. Die Ortstaxe von 1,90 Euro pro Tag und Person ist nicht inbegriffen. Bei einem Aufenthalt von weniger als drei Nächten werden 10 % Zuschlag berechnet.						
Einbettzimmer (ca. 20 m²)	ab 7 Tage	118 €	137 €	145 €		
Grand Lit oder Doppelbett, Bad oder Dusche mit WC, teilweise mit Balkon	3–6 Tage	127 €	148 €	157 €		
Doppelzimmer Carina (ca. 20 m²)	ab 7 Tage	92 €	102 €	109 €		
Doppelbett, Bad oder Dusche mit WC, teilweise mit Balkon	3–6 Tage	99 €	110 €	118 €		
Doppelzimmer (ca. 25–30 m²)	ab 7 Tage	108 €	123 €	134 €		
Bad oder Dusche mit WC, teilweise mit Balkon	3–6 Tage	116 €	133 €	145 €		
Doppelzimmer Superior (ca. 30–35 m²)	ab 7 Tage	118 €	137 €	145 €		
Gemütliche Sitzecke, Bad oder Dusche mit WC, teilweise mit getrenntem Wohn- und Schlafraum und teilweise mit Balkon	3–6 Tage	127 €	148 €	157 €		
Komfortzimmer (ca. 35–45 m²)	ab 7 Tage	132 €	148 €	156 €		
Gemütliche Sitzecke, Bad oder Dusche mit WC, teilweise mit getrenntem Wohn- und Schlafraum und teilweise mit Balkon	3–6 Tage	143 €	160 €	169 €		
Turm Suite (ca. 40–45 m²)	ab 7 Tage	145 €	163 €	171 €		
Gemütliche Wohnecke, Bad oder Dusche mit WC, teilweise mit getrenntem Wohn- und Schlafraum und Balkon	3–6 Tage	157 €	177 €	185 €		
Rosen Suite (ca. 45–55 m²)	ab 7 Tage	158 €	174 €	181 €		
Gemütlicher Wohnbereich, Bad oder Dusche mit WC, teilweise mit integriertem Einzelzimmer mit Balkon, kostenloser Stellplatz in der Tiefgarage	3–6 Tage	171 €	188 €	196 €		
Garten Suite (ca. 55 m²)	ab 7 Tage	165 €	181 €	189 €		
Getrennter Wohn- und Schlafraum, teilweise mit integriertem Einzelzimmer, Bad und Dusche, WC separat, Balkon, kostenloser Stellplatz in der Tiefgarage	3–6 Tage	179 €	197 €	205 €		
Romantik Suite (ca. 80 m²)	ab 7 Tage	181 €	199 €	202 €		
Großer Wohnraum, separates Schlafzimmer mit Sitzlounge, Badezimmer mit Dusche, freistehende Badewanne, WC separat, Klimaanlage, ohne Balkon, kostenloser Stellplatz in der Tiefgarage	3–6 Tage	197 €	216 €	218 €		

2020 WINE & DINE

Wir verwöhnen Sie mit einem luxuriösen Sechs-Gang-Menü und einzigartigen Weinen, die von den Winzern persönlich zelebriert werden. Die Teilnehmerzahl ist begrenzt. Sichern Sie sich am besten schon bald Ihren Platz!

IT

CAMPO ALLA SUGHERA

22.04.2020



ZA

Capelands
WINE FARM

27.05.2020

CH

DONATSCH

17.06.2020



IT

ALOIS LAGEDER

08.07.2020

IT

Ca'delBosco

05.08.2020



DE

KNIPSER

26.08.2020

IT

MANINCOR

21.10.2020



IT

DUEMANI
Kellerei Cantina Terlan

05.11.2020

TEL +39 0473 22 20 20

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