

Romantik Hotel

OBERWIRT'S

Lebenskünstler

Ausgabe 2022

Genießen macht glücklich!

Saisoneröffnung
Donnerstag
17.03.22

VORTEILS-
TAGE

-30% ab drei
Übernachtungen!

Saisoneröffnung:
17.03.–26.03.2022

Saisonausklang:
06.11.–14.11.2022

Liebe Gäste und Freunde,
im Oberwirt wussten wir es immer schon:

GENIESSEN
MACHT
glücklich!



Und 2021 hat uns wieder gezeigt:

„ZUSAMMEN
GENIESSEN,
MACHT
NOCH GLÜCK-
LICHER!“

Ein perfekter Cappuccino, eine herrliche Massage, ein feines Glas Eichenstein-Wein gepaart mit ein paar netten Worten, eine schöne Wanderung oder einfach nur Spaghettini Oberwirt im Garten – Genuss hat im Oberwirt viele Gesichter und hängt immer mit den Menschen der großen Oberwirt's Familie, „la famiglia“, wie ein lieber Gast uns getauft hat, zusammen. Jenen guten Geistern, die hinter und vor den Kulissen täglich ihr Bestes geben und denen unser ganzer Dank gebührt.

Was hat sich im Oberwirt in letzter Zeit so getan?

Neben dem neu gestalteten „Amadea Spa“, den viele von Ihnen erst heuer entdeckt und genossen haben, durften wir 2021 den neuen „Barbara Keller“ einweihen. Im tiefsten Punkt des Stammhauses, wo bis 1922 eine Schnapsdestillerie ihren Platz hatte, degustiert jetzt unser Heinrich mit Ihnen die besten Tropfen. Wir freuen uns schon auf viele Wein-Highlights im neuen Jahr und haben schon einige sehr coole Ideen. Lassen Sie sich überraschen.

Und Sie werdens kaum glauben,
aber im Frühling 2022 ist es soweit:

Unser neues Kochbuch „Einfach aber genial“ mit 90 Rezepten „Best of Oberwirt“ wird am Mittwoch, den 30. März, im Rahmen der Gourmet-Woche offiziell vorgestellt. Neugierig? Auch wir können es kaum erwarten. Auf ein gesundes Wiedersehen ab Donnerstag, den 17. März 2022, freuen wir uns schon heute.

Es grüßen Sie ganz herzlich
Ihre Barbara und Sepp Waldner mit
dem gesamten Oberwirt's Team
(der Oberwirt's famiglia)

WAS WÄRE EIN LEBEN OHNE

Genuss

Diesem Motto fühlen wir uns besonders verpflichtet.

Tagtäglich sind wir bemüht, unseren Gästen das Beste vom Besten zu bieten – in enger Zusammenarbeit mit akribisch ausgesuchten Produzenten.



IM RAHMEN DER
GOURMET-WOCHE
27.03.–03.04.22

stellen wir Ihnen einige der Akteure vor:

- » Speck ist nicht gleich Speck
- » Käse und mehr: mit Hansi Baumgartner, Firma Degust
- » Coffee to stay: mit Josef Gander, Kuntrawant
- » Teeverkostung: mit Ronnefeld
- » Fleischverkostung: mit einem Fleisch-Sommelier
- » Weinverkostung: mit Pinot Nero König Erhardt Tutzer, Plonerhof
- » Prickelndes: mit Familie Reiterer von der höchstgelegenen Sektellerei Europas, Arunda
- » Sauvignon: Alles rund um den Frühlingsbestseller Sauvignon



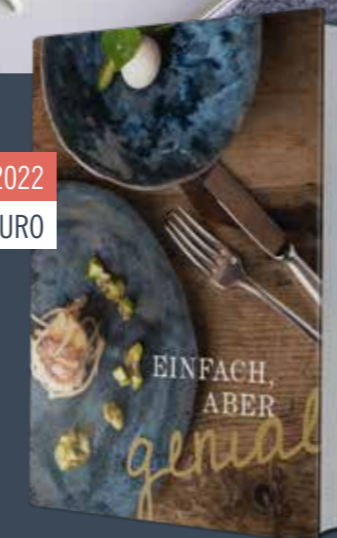
Highlight
KOCHBUCH-
VORSTELLUNG
AM MITTWOCH,
30. MÄRZ

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



Erscheinung Jänner 2022

36,00 EURO



Ein Stück vom Oberwirt's

GLÜCK FÜR ZU HAUSE!

Solange der Vorrat reicht!

Beauty Linie

- Hand & Body Wash (rose) 250 ml | **24,90 Euro**
- Hand & Body Lotion (arnica) 250 ml | **24,90 Euro**

Hausgemacht im Oberwirt

- Marmeladen 350 g | **8,50 Euro**
Marille, Mango-Maracuja, Himbeere, Pflaume, Preiselbeere, gem. Beere, Heidelbeere
- Tomaten Sugo 350 gr | **5,90 Euro**
- Bolognese Sugo 350 gr | **9,50 Euro**
- Spaghettini Oberwirt Sugo 350 gr | **9,50 Euro**
- Limoncello 350 ml | **15,50 Euro**

UNSER HIT!

Aus unserem Ladele

- Zitronen Öl 250 ml | **9,80 Euro**
Olio Extra Vergine di Oliva & Limoni di Sorrento
- Olio Extra Vergine di oliva 500 ml | **24,00 Euro**
Tenuta di Frà
- Novaro Öl 500 ml | **16,00 Euro**
Olio Extra Vergine Selezione Speciale
- Fini Gran Selezione **14,90 Euro**
Balsamico di Modena IGP
- Schüttelbrot Näckler **4,50 Euro**
- Waldner Kaminwurzeln 3 Stk | **4,50 Euro**
Bauern Art
- Waldner Haussalami ca. 200 gr | **Kg: 24,90 Euro**
- Waldner Hausspeck „Selection“ ca. 400 gr | **Kg: 17,50 Euro**



„ UNSERE GENUSS-SPEZIALITÄTEN

sind bei Wally erhältlich, im: Oberwirt's Gourmet Ladele oder online unter info@oberwirt.com “



ONLINE BESTELLEN

Genuss
info@oberwirt.com

Eichenstein-Weine
www.eichenstein.it

Elegante Freizeit- und Trachtenmode
www.hallali.it



HERMINES LIEBLINGSWANDERUNG

Wegbeschreibung

Anfahrt von Plars bei Algund mit dem Sessellift nach Vellau und mit dem Korblift weiter hinauf zur Leiteralalm (1522 m, Gaststätte). Von da auf Weg 24 ein gutes Stück hinauf und dann die Waldhänge querend hinüber zum bewirtschafteten Hochganghaus (1839 m); ab Leiteralalm knapp 1:30 Std.

Vom Schutzhaus nun auf Steig 7 zuerst über Grashänge und kurz durch Wald, dann aber teilweise in steilem Fels (stellenweise ausgesetzt, mit Ketten versehen) empor zum Hochgang (2455 m; ca. 1:30 Std.) und jenseits auf dem Steig 7 eben und leicht ansteigend nordwärts zu Wegteilung (links Abstecher zu den Milchseen, 2540 m, möglich, ½ Std.). Nun rechts auf Steig 22 hinab zum Langsee (2377 m) und zum Grünsee (2338 m; Abstecher zu den drei nördlichsten Seen möglich, bis Schwarzensee, 2589 m, 1 Std.) und weiter talab (rechts der kleine Mückensee) zur Oberkaser (Alm mit Ausschank, 2131 m). Von da kurz weiter, bei Weggabel rechts ab, auf Steig 25 am Kasersee und am Pfitscher See vorbei zum kleinen Pfitscher Jöchel (hier die Schalensteine), auf Steig 25 abwärts und eben weiter bis zu Wegteilung, rechts bleibend hinauf in die Taufenscharte (2195 m) und südseitig (stets Steig 25) steil hinunter zum Weg 24 und zur Leiteralalm.

Wandertipp SPRONSER SEEN- RUNDE

Dauer 6:30 h
Strecke 12.7 km
Höhenmeter 1080 hm
Max. Höhe 2489 m

DRAUSSEN SEIN



*Hermine's
Gipfelglück*



Mountain und Trekking E-Bikes können Sie gegen Aufpreis bei uns im Hotel leihen!



E-Biketour

VIGILJOCH

- Dauer: 3:30 h
- Strecke: 34.8km
- Höhenmeter: 1600 hm
- Max. Höhe: 1748 m

Was erleben!

Genussvolle MTB-Runde am Vigiljoch.
Abfahrt über die Quadrathöfe hinunter nach Töll.

Wegbeschreibung

Von der Talstation Lana Seilbahn Vigiljoch, Bergfahrt mit der Seilbahn. Von der Bergstation kurz zum Hotel Vigilius hochfahren, rechts halten und bei der Talstation des Sesselliftes auf dem Forstweg bergauf bis zum Gasthof Gampl. Kurz nach dem Gasthof Gampl gelangt man zu einer Wegkreuzung, das Holzgatter passieren und talwärts den Hinweisschildern bis zum Bergweiler Aschbach folgen. Am Ende der Talfahrt, unmittelbar neben der Bergstation der Aschbacher Seilbahn rechts abfahren (Schilder Familytour). Am Ende des 4,5 km langen Forstweges, bei dem man ca. 90 Hm bergauf überwindet, trifft man auf eine Schranke. Man wechselt auf die asphaltierte Straße auf der man bis Töll abfährt. Die Brücke überqueren und auf dem Etschradweg Richtung Meran bis zu der auffälligen grünen Brücke (in der Nähe eines Fußballplatzes) talwärts rollen. Der Radwegbeschilderung folgend erreicht man den Bahnhof von Untermais. Die Marlinger Brücke überqueren, kurz bis zur Raiffeisenkassen abfahren und rechts Richtung Marling Dorf abbiegen.

20% Ermäßigung mit der Golfcard

GOLFEN AUF 9 PLÄTZEN

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



Golfclub Eppan



Buchen Sie exklusiv unseren

ROSENGARTEN FÜR ZWEI

Genießen Sie den frischen Duft von tausenden blühenden Rosen mit einer guten Flasche Eichenstein-Wein und Ihrem Schatz. Umgeben von der schönen Bergwelt des Burggrafenamtes, in romantisch gemütlicher Atmosphäre. Nur wenige Schritte vom Hotel entfernt befindet sich der traumhafte Oberwirt's Rosengarten, der ganz Ihnen gehört.



Wellness, Wein, Wunderbar

VINOTHERAPIE

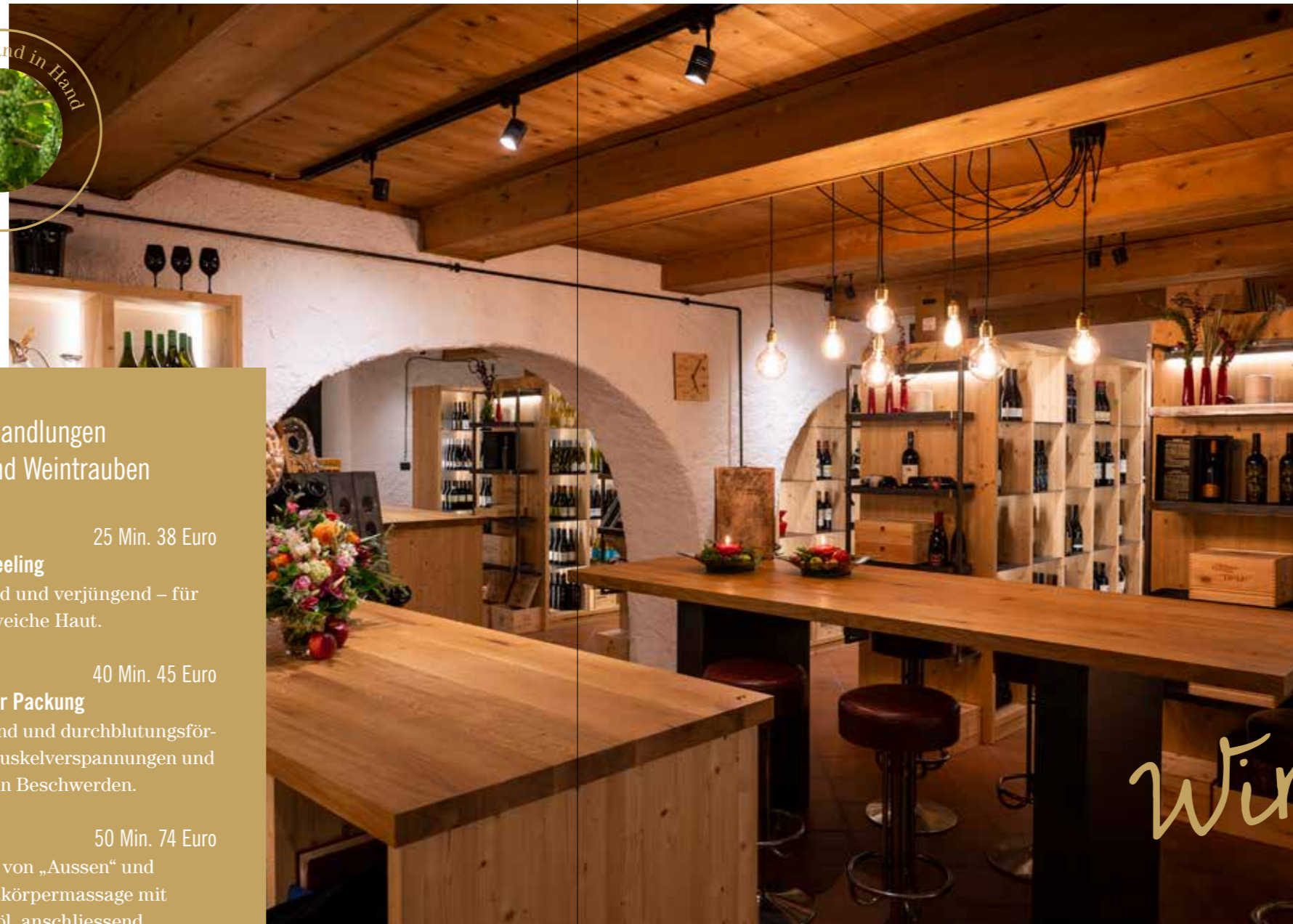
*Egal, ob auf der Haut
oder im Glas ...
Wein wirkt wahre Wunder.
Lassen Sie sich verwöhnen!*



verjüngend – aufbauend

DIE WEIN-TRAUBE

Ihre antioxidativen Wirkstoffe sind ein ausgezeichneter Schutz für die Jungerhaltung der Haut und unterstützen bei der Entgiftung des Körpers.



Unsere Behandlungen mit Wein und Weintrauben

Traubenkern-Honigcremepeeling 25 Min. 38 Euro
Regenerierend und verjüngend – für eine samtig weiche Haut.

Moor-Traubentrester Packung 40 Min. 45 Euro
Tiefenwärmend und durchblutungsfördernd – bei Muskelverspannungen und rheumatischen Beschwerden.

Vinotherapie 50 Min. 74 Euro
Entspannung von „Aussen“ und „Innen“. Ganzkörpermassage mit Traubenkernöl, anschliessend geniessen Sie ein Glas Wein.

Diplomierte
Sommeliers
(Berufstrinker ;-))

Heinz, Heinrich,
Hermine, Barbara und
angehender Sommelier
Johannes im neuen

**BARBARA
KELLER**

Wine not?

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.

Wer ist eigentlich ...

LEBENS- KÜNSTLER

Lukas, seit 1992 arbeitest Du hier im Oberwirt. Glückwunsch zum 30-jährigen Jubiläum 2022!! Wie kamst Du hierher und welche Stationen hast Du zuvor durchlaufen?

Vielen herzlichen Dank! Unglaublich wie schnell die Zeit vergeht ... Ich bin 1992 durch eine damalige Arbeitskollegin, die ich für ein Vorstellungsgespräch in den Oberwirt begleitet habe, hergekommen. Ich hab im Oberwirt angefangen; Sie nicht. So spielt das Leben ...

Anfangs war ich in der Rezeption tätig. Als dann der Barkeeper ausfiel – war ich plötzlich Barchef! Nach drei Jahren bin ich als Chef de Rang ins Restaurant gewechselt, wo ich heute immer noch bin. In der Zwischenzeit kümmere ich mich natürlich um vieles mehr – das Programmieren der Restaurantkassen, die Einteilung der Gäste und der Service-Mitarbeiter. Langweilig wird's mir nie ...

30 Jahre bei ein und demselben Arbeitgeber, das sagt einiges aus. Was macht Deine Arbeit hier für Dich zum Traumjob?

Wir sind wie eine große Familie, jeder gibt sein Bestes und das schweiß zusammen. Was mir besonders viel Spaß macht, ist der Kontakt über viele Jahre mit so vielen wertvollen Menschen. Dabei ging die Zeit wie im Flug. Ich hab mich immer wohlfühlt – wobei mein Job natürlich auch seine stressigen Seiten hat.

Wie hat sich die Arbeit in der Gastronomie aus Deiner Sicht in den letzten Jahrzehnten verändert?

Der Mensch ist Mensch mit all seinen Wünschen und Bedürfnissen, daran hat sich in 30 Jahren eigentlich nicht viel verändert. Wir haben im Oberwirt immer schon versucht, individuell auf jeden Gast einzugehen, was sehr schön, aber manchmal auch anspruchsvoll ist.

Was tust Du als Ausgleich zu Deinem manchmal doch stressigen und turbulenten Job?

Viel Zeit bleibt bei so einem Job während der Saison nicht. Nachmittags genieße ich die Ruhe in meinem schönen Zuhause. Abends freue ich mich auf mein Feierabendbierchen mit Freunden und Arbeitskollegen – das braucht man, um etwas abschalten zu können.

Der freie Tag gehört dann ganz meinem Partner. Zusammen gönnen wir uns in der ruhigeren Winterzeit immer eine schöne Reise – dabei ist Südafrika unsere absolute Lieblingsdestination.

Ich habe mir sagen lassen, dass Du ein hervorragendes Händchen und eine Passion für Blumen und Dekoration hast. Was hat das für Dich mit Genuss zu tun?

Ein schön gedeckter Tisch mit Blumen ist für mich sehr wichtig – es gehört für mich zum Genießen genauso dazu wie ein gutes Essen oder ein gutes Glas Wein.

Ich hatte immer schon ein besonderes Händchen dafür, konnte aber bei meinem Mann, der ein Blumengeschäft führt und begeisterter Hobby Gärtner ist, noch viele Tricks abschauen ...



Als langjähriger Mitarbeiter im Service bist Du immer mittendrin und hast mit Kollegen und Gästen in all den Jahren sicher wahnsinnig viel erlebt. Woran erinnerst Du Dich besonders gern?

Oje ... In 30 Jahren gab es so viele lustige, schöne und wertvolle Momente, aber auch skurrile Situationen. Man müsste Tagebuch führen. Langweilig wurde es nie ...

Verrätst Du uns zu guter Letzt noch Deinen Lieblingsplatz in Meran und/oder Marling?

Mein Lieblingsplatz ist mein kleines „Home“ in Algund ... Gerne auch mal die Therme Meran.

Lieber Lukas,
**VIELEN
DANK!**

Lukas
Felderer

Was den Oberwirt neben vielem anderen auszeichnet, ist die lange Betriebszugehörigkeit der Mitarbeiter.

Wer einmal in Oberwirt's famiglia angekommen ist, den bringt so schnell nichts mehr weg. So ging es auch Lukas Felderer: Bereits seit 1992 ist er im Oberwirt im Einsatz und hat als erfahrener Restaurant-Oberkellner alles im Griff. Wir sprechen mit ihm über den Oberwirt, seine Passion für Blumen und Dekoration – und natürlich darüber, was Genuss für ihn bedeutet.

„ WIR SIND WIE EINE GROSSE FAMILIE, jeder gibt sein Bestes und das schweiß zusammen. “

2022

Events und Angebote



Kalterer See



Oldtimer Fahrt mit Barbara Riess-Waldner

APRIL

1 Fr.	Gourmet-Woche
2 Sa.	
3 So.	
4 Mo.	
5 Di.	
6 Mi.	Apfelblütenwochen
7 Do.	
8 Fr.	
9 Sa.	
10 So.	Glückstage
11 Mo.	
12 Di.	
13 Mi.	
14 Do.	
15 Fr. Karfreitag	
16 Sa.	
17 So. Ostern	
18 Mo. Ostermontag	
19 Di.	
20 Mi.	
21 Do.	

22.-24.04.22 Sport-Tage mit Bernd Schneider

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

MÄRZ

17.03.22 Saisonöffnung im Oberwirt

18 Fr.
19 Sa.
20 So.
21 Mo.
22 Di. -30% Eröffnungswochen

23.03.22 Eröffnungsfeier im Oberwirt

24 Do.
25 Fr.
26 Sa. -30% Eröffnungswochen

30.03.22 Vorstellung Kochbuch im Oberwirt

31 Do.

JUNI

MAI

1 So. Tag der Arbeit
2 Mo.
3 Di.
4 Mi.
5 Do.
6 Fr.
7 Sa.
8 So. Muttertag
9 Mo.
10 Di.
11 Mi.
12 Do.
13 Fr.
14 Sa.
15 So.
16 Mo.
17 Di.
18 Mi.
19 Do.
20 Fr.
21 Sa.
22 So. Glückstage
23 Mo.
24 Di.
25 Mi.
26 Do. Christi Himmelfahrt
27 Fr.
28 Sa.
29 So.
30 Mo.
31 Di.

1 Mi.
2 Do. Tag der Republik Italien
3 Fr.
4 Sa.
5 So. Pfingsten
6 Mo. Pfingstmontag
7 Di.
8 Mi.
9 Do.

10.-12.06.22 Sport-Tage mit Bernd Schneider

11 Sa.
12 So. Glückstage
13 Mo.
14 Di.
15 Mi.
16 Do. Fronleichnam
17 Fr.
18 Sa.
19 So.
20 Mo.
21 Di.

22.06.22 Sommerfest im Oberwirt

23 Do.
24 Fr.
25 Sa.
26 So. Herz-Jesu-Feier
27 Mo.
28 Di.
29 Mi.
30 Do.

JULI

02.07.22 Oldtimer-Fahrt mit Barbara Riess-Waldner

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

AUG. SEP.

1 Mo. Bundesfeiertag Schweiz
2 Di.
3 Mi.
4 Do.
5 Fr.

06.08.22 Oldtimer-Fahrt mit Barbara Riess-Waldner

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

1 Do.
2 Fr.
3 Sa.
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 Fr.
17 Sa.
18 So.
19 Mo.
20 Di.
21 Mi.
22 Do.
23 Fr.
24 Sa.

25.09.22 Großer Preis von Meran Pferderennplatz Meran

26 Mo.
27 Di.
28 Mi.
29 Do.
30 Fr.

OKT.

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

16.10.22 Traubenfest Meraner Altstadt

17 Mo.
18 Di.
19 Mi.
20 Do.
21 Fr.
22 Sa.
23 So.
24 Mo.
25 Di.
26 Mi. Nationalfeiertag Österreich
27 Do.
28 Fr.
29 Sa.
30 So.
31 Mo.

NOV.

1 Di. Allerheiligen
2 Mi.
3 Do.

04.-06.11.22 Sport-Tage mit Bernd Schneider

5 Sa.
6 So. -30% Saisonausklang
7 Mo.
8 Di.

09.11.22 Abschlussfeier im Oberwirt

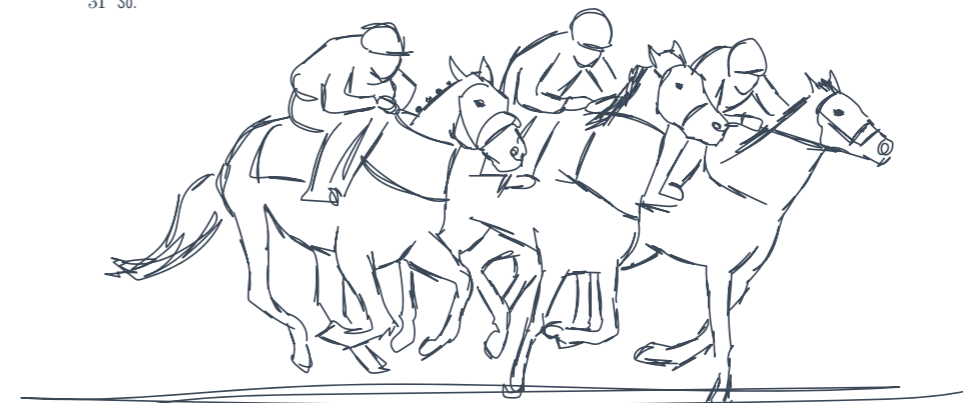
9 Mi.
10 Do.
11 Fr.
12 Sa.
13 So. -30% Saisonausklang
14 Mo.

Bernd Schneider



Legende

- Events in der Umgebung
- Oberwirt's Events
- Angebotswochen mit Spezial-Gästen
- Angebotswochen



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 641 Euro p.P. im Doppelzimmer



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 889 Euro p.P. im Doppelzimmer



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 500 Euro p.P. im Doppelzimmer



Ganzjährig buchbar

OBERWIRT'S VERWÖHNWOCHE

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

7 Nächte ab 1.022 Euro p.P. im Doppelzimmer



Ganzjährig buchbar

FREUNDINNENTAGE

- 2 Übernachtungen inklusive reichhaltigem Frühstücksbuffet
- 1 exklusives Fünf-Gang-Menü
- 1 Fünf-Gang-Wahlmenü im Rahmen der Halbpension
- Cocktail zur Begrüßung
- Wellnessgutschein im Wert von 60 Euro p.P.

2 Nächte ab 396 Euro p.P. im Doppelzimmer

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 & Romanik-Card Rabatt ausgenommen)
- Alle Hausgäste sind herzlich eingeladen: zur Eröffnungsfeier mit Aperitif, Galadinner, Eichenstein Weinbegleitung und musikalischen Gustostückchen der „Schmeichler“ am Mittwoch 23. März 2022 und zur Abschlussfeier am Mittwoch 09. November 2022.

-30%

VORTEILS TAGE

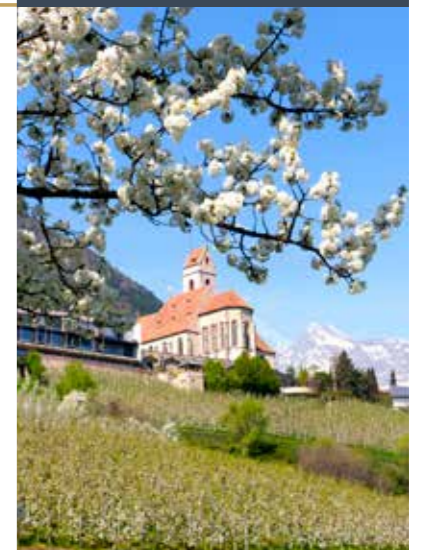
17.03.–26.03.22
06.11.–14.11.22

Eröffnungsfeier: 23.03.22
Abschlussfeier: 09.11.22

APFELBLÜTENWOCHE

- 7 Übernachtungen inklusive reichhaltigem Frühstücksbuffet
- Fünf-Gang-Wahl-Menü an sechs Abenden im Rahmen der Halbpension
- Sechs-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 1.222 Euro p.P. im Doppelzimmer



03.04.–10.04.22

GLÜCKSTAGE

- 4 Übernachtungen inkl. reichhaltigem Frühstücksbuffet
- Aquafit & Ganzkörpertrainig
- 1x Flasche Sekt bei Anreise im Zimmer
- 1x Spaghettini Oberwirt p.P. im à la Carte Restaurant

4 Nächte ab 590 Euro p.P. im Doppelzimmer



10.04.–14.04.22 / 22.05.–26.05.22
12.06.–16.06.22

EINFACH MAL DANKE SAGEN

und Freude schenken

Obsteller	zzgl. 15 Euro	Ganzkörpermassage	zzgl. 66 Euro
Kuchen klein	zzgl. 24 Euro	Wellnessgutschein	zzgl. 80 Euro
Kuchen groß	zzgl. 52 Euro	Bunter Blumenstrauß	zzgl. 60 Euro
Flasche Prosecco	zzgl. 29 Euro	Strauß Rosen	zzgl. 80 Euro
Flasche Champagner	zzgl. 78 Euro	Glas Testarossa	zzgl. 6 Euro

WILLKOMMEN IM OBERWIRT

PREIS- UND INFO-LISTE

FÜR IHREN URLAUB

Änderungen, Druck- und Satzfehler sowie Irrtümer vorbehalten.

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 2,30 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 WLAN in allen Zimmern und in der Hotelhalle zur Verfügung (kostenlos).

Kinder im Elternzimmer

Bis 3 Jahre 20 Euro pro Tag, von 3 bis 6 Jahre 38 Euro pro Tag, von 6 bis 12 Jahre 46 Euro pro Tag, ab 12 Jahre 68 Euro pro Tag; Gerne organisieren wir für Sie einen Babysitter.

Dritte Person im Zusatzbett

Inkl. Frühstück 68 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 39 Euro pro Person und 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.

Parkplätze

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

Bezahlung

Bitte beachten Sie, dass es in Italien laut Gesetz Art. 12 DL Nr. 201/2011 für alle Bürger der Mitgliedstaaten der Europäischen Union eine Höchstgrenze 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.

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

Direkt buchen zahlt sich aus. Unser charmantes Rezeptionsteam freut sich schon auf Ihren Anruf oder Ihre Mail.



		17.03.–14.04.	19.04.–26.05.	14.04.–19.04.
Alle Preise sind in Euro pro Person und Tag inkl. Frühstück angegeben. Die Ortstaxe von 2,30 Euro pro Tag und Person ist nicht inbegriffen. Bei einem Aufenthalt von weniger als drei Nächten werden 10% Zuschlag berechnet.				
		03.07.–24.07.	29.05.–03.06.	26.05.–29.05.
			06.06.–16.06.	03.06.–06.06.
			19.06.–03.07.	16.06.–19.06.
			24.07.–07.08.	07.08.–14.11.
Einbettzimmer (ca. 20 m²)	ab 7 Tage	127 €	148 €	157 €
Grand Lit oder Doppelbett, Bad oder Dusche mit WC, teilweise mit Balkon	3–6 Tage	137 €	160 €	170 €
Doppelzimmer Carina (ca. 20 m²)	ab 7 Tage	99 €	109 €	118 €
Doppelbett, Bad oder Dusche mit WC, teilweise mit Balkon	3–6 Tage	107 €	118 €	127 €
Doppelzimmer (ca. 25–30 m²)	ab 7 Tage	116 €	133 €	144 €
Bad oder Dusche mit WC, teilweise mit Balkon	3–6 Tage	126 €	144 €	157 €
Doppelzimmer Superior (ca. 30–35 m²)	ab 7 Tage	127 €	148 €	157 €
Gemütliche Sitzecke, Bad oder Dusche mit WC, teilweise mit getrenntem Wohn- und Schlafraum und teilweise mit Balkon	3–6 Tage	137 €	160 €	170 €
Komfortzimmer (ca. 35–45 m²)	ab 7 Tage	143 €	160 €	169 €
Gemütliche Sitzecke, Bad oder Dusche mit WC, teilweise mit getrenntem Wohn- und Schlafraum und teilweise mit Balkon	3–6 Tage	155 €	173 €	183 €
Turm Suite (ca. 40–45 m²)	ab 7 Tage	157 €	176 €	184 €
Gemütliche Wohnecke, Bad oder Dusche mit WC, teilweise mit getrenntem Wohn- und Schlafraum und Balkon	3–6 Tage	170 €	190 €	199 €
Rosen Suite (ca. 45–55 m²)	ab 7 Tage	171 €	188 €	195 €
Gemütlicher Wohnbereich, Bad oder Dusche mit WC, teilweise mit integriertem Einzelzimmer mit Balkon, kostenloser Stellplatz in der Tiefgarage	3–6 Tage	185 €	204 €	211 €
Garten Suite (ca. 55 m²)	ab 7 Tage	179 €	197 €	204 €
Getrennter Wohn- und Schlafraum, teilweise mit integriertem Einzelzimmer, Bad und Dusche, WC separat, Balkon, kostenloser Stellplatz in der Tiefgarage	3–6 Tage	194 €	213 €	221 €
Romantik Suite (ca. 80 m²)	ab 7 Tage	196 €	215 €	218 €
Großer Wohnraum, separates Schlafzimmer mit Sitzlounge, Badezimmer mit Dusche, freistehende Badewanne, WC separat, Klimaanlage, ohne Balkon, kostenloser Stellplatz in der Tiefgarage	3–6 Tage	212 €	233 €	236 €

Romantik Hotel

Oberwirt

★★★★S



Warum Sie bald nach
Südtirol fliegen sollten ...

Endlich ist er da: der neue

FLUGHAFEN BOZEN SKYALPS

Buchen Sie ganz bequem ihren Flug
bis Bozen. Mit Verbindungen von:
Berlin, Düsseldorf, Hamburg,
London, Brüssel, Kopenhagen,
Rotterdam.

www.skyalps.com



Romantik Hotel Oberwirt 2022

TEL +39 0473 22 20 20

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

© 2021 MARKENFEE - Foto: Oberwirt Archiv, GoldClub Eppan, Anneliese Kompatscher, Manuela Tessaro, Patrick Schwenbacher, DM Verlag, Altesia Tappeiner - Alex Filz, Helmuth Bieri, Matt Schrader, Clemens Zahn, TV Marling, Alfred Ischler, www.italianphoto.com, foto-apic.com, Tom Seppi - Weltzeit, Medienprojektor, Eichenstein Archiv