



LEBENSKÜNSTLER

Romantik Hotel Oberwirt 2019



IT

Romantik Hotel

Oberwirt

★★★★S

PREZZI VANTAGGIOSI

Inaugurazione della stagione:
da venerdì, 22 marzo,
a sabato, 6 aprile 2019

Fine stagione:
da domenica, 3 novembre,
a venerdì, 8 novembre 2019

Sconto del
30 %

a partire da 3 pernottamenti



Gentili ospiti e amici dell'Oberwirt,

vi abbiamo chiesto cosa amate di noi ed ecco la vostra risposta:

“La magnifica atmosfera accogliente, la cordialità e la cortesia autentica dell'intero team, l'eccellente gastronomia, i dessert insuperabili, la possibilità di consumare i pasti in giardino, le meravigliose Stuben, l'aroma di cembro nelle camere (“...all'Oberwirt, però, c'è sempre un profumo così buono...” è stata l'affermazione di un piccolo ospite, durante una vacanza in un altro hotel di lusso), i massaggi rilassanti, i guanciali soffici...”.

Ringraziandovi per i vostri complimenti più sentiti, vi riveliamo che:

“POTERVI OSPITARE È LA NOSTRA MAGGIORE GIOIA: GRAZIE DI OFFRIRCENE LA POSSIBILITÀ!”

Il nostro principale obiettivo è e rimane quello di proteggere i nostri valori e la nostra unicità, senza perdere il nostro tocco inconfondibile e pensando, ogni giorno, a come continuare a migliorare. Quest'anno, abbiamo in programma un delicato restyling di hall, bar, lounge e della Stube Franz Liszt, così come di alcune camere e bagni. Per il prossimo anno, prevediamo la ristrutturazione e il riallestimento della Spa, sperando di riaprire i battenti in tempo per accogliervi già a Natale e Capodanno. Il periodo dell'Avvento all'Oberwirt sarebbe un'esperienza davvero indimenticabile...

Lasciatevi sorprendere...

Cordiali saluti, Barbara e Josef Waldner con la loro famiglia
e il team dell'Oberwirt

Il nostro nuovo sito internet

www.oberwirt.com

ENTRATE A FARCI VISITA!

Saremo lieti di ricevere
il vostro feedback!

Romantico menù per 2 persone, 124 euro

BUONO GOURMET

Richiedete il vostro buono:
www.oberwirt.com/buoni



ECCELLENZA PREMIATA!

La gastronomia dell'Oberwirt viene annoverata tra le migliori 20 dell'Alto Adige

“LA CUCINA È
LA NOSTRA PASSIONE!”

Ma cosa la rende così unica, decennio dopo decennio?

Dietro le quinte s'affaccendano numerose anime gentili, che ogni giorno fanno del loro meglio, per offrire un'ampia gamma di pietanze della gastronomia alpina e mediterranea; tutte ricette preparate alla perfezione, tradizionali, raffinate ed eleganti, accompagnate da numerose delicatezze create nella nostra cucina, quali i leggendari “spaghettoni Oberwirt”, il delizioso strudel di pasta sfoglia con soffice

crema al mascarpone e visciole fresche o la frittata dolce al quark di cui, una volta assaggiata, non si può più fare a meno. Per non parlare delle numerose specialità cucinate IN ESCLUSIVA PER VOI al vostro tavolo, con immenso amore e grande abilità, quali:

tartare di filetto di manzo, pesce in crosta di sale, sogliola arrosto intera con burro ai capperi sfilettata al momento...

“CI RISERVIAMO
DEL TEMPO DA
DEDICARE A VOI...”



Preparata a tavola



Sogliola con burro ai capperi



Meravigliosa tartare di filetto di manzo, armonizzata in base ai vostri gusti



SEMPLICE,
MA
GENIALE!

Nel corso dell'ultimo anno, le copie del nostro ricettario “Einfach aber genial” (semplice, ma geniale, ndt) sono andate a ruba e la lista d'attesa per la nuova edizione è piuttosto lunga. Pertanto, nel 2019 pubblicheremo un nuovo volume con le pietanze di successo del precedente bestseller e alcune nuove specialità (soprattutto dessert).

AVETE QUALCHE CONSIGLIO
PER IL TITOLO E IL FORMATO?

SONDAGGIO

All'Oberwirt desideriamo proporre regolarmente corsi di cucina.

ABBIAMO DESTATO IL
VOSTRO INTERESSE?

SONDAGGIO

IL VINO

Sapevate che all'Oberwirt i vitigni vengono coltivati e lavorati dal 1653? Nel 1950, siamo diventati membri della Cantina Cooperativa di Marlengo, dove i grappoli vengono trasformati in vino. Nel 2004, Josef (Sepp) Waldner ha piantato i vigneti "Wartegg" e "Rosarium" e, 2 anni dopo, è stato nuovamente possibile vinificare, grazie alla collaborazione e alla consulenza di Hartmann Doná, leggendario enologo. Nel 2014, è sorta l'incantevole Tenuta vinicola Eichenstein in cui, da allora, vengono pigiati i nostri grappoli.

Martin Pollinger

Da giugno 2018, quest'enologo è il direttore della Tenuta vinicola Eichenstein. Martin, secondogenito della famiglia di viticoltori Pollinger (zona di coltivazione Mantele, Nalles) ha frequentato la facoltà di enologia a Geisenheim (D). Dopo varie esperienze presso tenute italiane ed estere, ha accettato la sfida dell'Eichenstein. Oltre alla passione per le nostre nobili stille, con il grande supporto del nostro eccellente professionista Marco Unterhauser da qualche decennio vantiamo una delle migliori carte vini dell'Alto Adige, che non offre solo etichette locali e italiane, ma anche internazionali.

A partire da 7 notti, 390 euro al giorno

**CHALET
EICHENSTEIN**

Prenotabile tutto l'anno
info@eichenstein.it



Barbara Waldner e Martin Pollinger

GLI EVENTI "DI-VINI" DELL'OBERWIRT:

- » gita settimanale alla nostra Tenuta vinicola Eichenstein, con visita guidata a cura di Martin Pollinger, il nostro enologo, attraverso i vitigni e la cantina con successiva degustazione di vini di produzione propria
- » ogni venerdì, il nostro sommelier Heinrich Prinoth vi accompagna in un viaggio nella cantina dell'Oberwirt, alla scoperta del regno di birre e vini
- » accesso diretto dall'hotel alla ViaCulturaVini Marlengo, un incantevole sentiero circolare che rivela emozionanti dettagli enologici
- » due settimane all'anno (prevalentemente in primavera), a Marlengo ha luogo l'evento "Vino e Culinaria", durante il quale tutte le cucine locali si dedicano alle nobili stille e alle loro specialità gastronomiche
- » il momento clou dell'anno è indubbiamente il Merano WineFestival (secondo fine settimana di novembre). Durante la fiera enologica più pregiata d'Europa, a Merano e all'Oberwirt vi attende tutto ciò che nel mondo "di-vino" gode di grande fama. Ecco il paradiso degli enofili!

NOVITÀ DA MARZO 2019!

A TAVOLA CON I VITICOLTORI

Se siete degli
irriducibili appassionati del vino...

Non lasciatevi scappare queste 8 esclusive serate con i viticoltori. Al motto "Wine & dine" vi deliziamo con un elegante menù di 6 portate e nobili stille.

EVENTO ESCLUSIVO WINE & DINE! CALENDARIO DI "A TAVOLA CON I VITICOLTORI"

Mercoledì, 3 aprile 2019

Mirko Gandolfi (Enoteca Gandolfi, Bolzano) presenta i grandi dello "Champagne" e del "Pinot" e l'enologo Hans Terzer (Cantina S. Michele Appiano) i vini bianchi della linea di punta "Sanct Valentin"

Mercoledì, 15 maggio 2019

Cantina di Terlano, campione locale e internazionale!

Mercoledì, 12 giugno 2019

I vini bianchi della Cantina Valle Isarco; Roberto di Toro (Cantina Zaccagnini) con i suoi eccellenti rossi abruzzesi

Mercoledì, 17 luglio 2019

Bellavista con spumanti e vini bianchi; i rossi dell'Az. Agr. Castellare di Castellina, Chianti

Mercoledì, 28 agosto 2019

I vini bianchi di Markus Prackwieser (azienda agricola Gumphof), protagonista locale, e i rossi dell'Azienda Agricola Capannelle (Gaiole in Chianti)

Mercoledì, 18 settembre 2019

Cantina Tiefenbrunner Castel Turmhof (vini bianchi); la Tenuta di Biserno offre rossi e champagne

Mercoledì, 23 ottobre 2019

Frescobaldi (vini bianchi e rossi)
(Luce, non può mancare)

Giovedì, 7 novembre 2019

PRE WINEFESTIVAL: IL NOSTRO EVENTO CLOU

Due dei maggiori produttori d'Italia con vini da 100 punti Parker: la Cantina Tramin con l'enologo Willi Stürz e l'Az. Agr. Casanova di Neri con Giacomo Neri (il re del Brunello) in persona

Numero di partecipanti limitato.

**PRENOTATE
QUANTO PRIMA!**



Ogni mercoledì da maggio, potete intraprendere un'escursione alla Malga Waldner con Marianne.

Ricetta

I CANEDERLI DI MARIANNE, i migliori del mondo

Ingredienti per 4 persone

300 g di pane bianco raffermo

1 cipolla

25 g di burro

4 uova

250 g di latte tiepido

Prezzemolo, erba cipollina tritata,
sale e pepe in grani

Preparazione

Tagliare il pane a dadini. Tritare la cipolla e farla imbiondire nel burro, per poi aggiungerla al pane e mescolare. Unire le uova a latte tiepido, prezzemolo ed erba cipollina, quindi, salare e pepare. Versare questo composto sul pane, amalgamare accuratamente e lasciare riposare per ca. 30 min.

Quindi, formare delle sfere e farle bollire in acqua salata per ca. 15 min. I canederli sono perfetti con un sostanzioso brodo ristretto di manzo, come contorno di saporite pietanze a base di carne con salse saporite o in versione vegetariana con l'insalata.

Buon appetito!



Ritratto

OGNI CASA, HA BISOGNO DELLA SUA REGINA.

Una persona cui non sfugge nulla, che ha la capacità d'intervenire sempre dove necessario e che conferisce un tocco speciale a ogni dettaglio, che offre il suo supporto e incoraggiamento, che appare semplicemente nel posto giusto al momento giusto. La sorprendente peculiarità di queste persone è che si occupano di molte cose, passando però quasi inosservate. All'Oberwirt ce ne sono numerose, ma quella per eccellenza è la stessa da molti anni. Attraversa silenziosa l'edificio, sempre vestita e pettinata impeccabilmente, sistemando una tovaglia o bagnando qualche fiore e regalando un sorriso e una parola gentile a chi incontra.

Non esiste ospite che non conosca Marianne Mair. Ma chi è veramente questa graziosa signora? E com'è arrivata all'Oberwirt?

Ciò che l'Oberwirt è diventato negli anni, è stato plasmato dalle persone. Molti "maestri nell'arte di vivere", che vanno e vengono in Vicolo San Felice 2, hanno una storia particolare, proprio come l'albergo; per questo, nell'intervista pubblicata in ogni numero del Lebenskünstler Vi raccontiamo le vicende di uno di loro.

Una maestra nell'arte di vivere

LEBENS- KÜNSTLER(IN)

Marianne Mair

Marianne, sei all'Oberwirt già da 53 anni. Com'è cominciata?

Sono originaria della Val Pusteria e cercavo lavoro a Merano con la mia amica Zilli. È stata lei a trovare un impiego all'Oberwirt per entrambe. Dopo una stagione, Zilli ha conosciuto l'amore della sua vita, si è sposata e trasferita a San Genesio, mentre io mi sono innamorata dell'Oberwirt e vi sono rimasta.

Incredibile: una vita con l'Oberwirt e all'Oberwirt!

Esatto! Ho conosciuto cinque generazioni di Waldner e ne ho accudite ben tre. La vita con questa famiglia, le feste e i magnifici momenti con mami e papi Waldner e numerosi clienti gentili per me sono indimenticabili.

Come sono cambiati l'Oberwirt e i suoi ospiti, in questi anni?

L'Oberwirt, con la sua cordiale ospitalità, è sempre stato una raffinata meta escursionistica. In passato, la nostra cucina non era così elaborata, ma talvolta abbiamo deliziato addirittura 350 ospiti con

una scelta limitata di pietanze puramente tradizionali... e comunque 350 persone!!! Oggi sarebbe impensabile. Prima di lavare la biancheria, era necessario accendere un fuoco, per scaldare l'acqua; oggi, invece, è tutto automatizzato.

Cosa rende l'Oberwirt la magnifica dimora che è oggi?

Nel corso del tempo, l'Oberwirt è cambiato molto, ma ciò che ha sempre conservato e che ancora oggi lo contraddistingue è l'ospitalità della famiglia e dei suoi collaboratori, le sue numerose anime gentili.

Hai raggiunto la straordinaria età di 82 anni ed emani un'immensa gioia di vivere. Qual è il tuo segreto?

Ho avuto la grande fortuna di essere in salute. Sono sempre stata felice, ho lavorato con piacere e non mi sono mai sposata ;-). Inoltre, amo trascorrere il tempo nella natura, di tanto in tanto mi concedo un calice di vino, talvolta canto e non rifiuto mai una bella partita a Watten (gioco di carte altoatesino).

Hai menzionato la natura. Qual è la tua oasi preferita a Merano?

Cammino volentieri lungo la Passaggiata, ma ciò che preferisco è recarmi con gli ospiti alla mia Malga Waldner, una località incantevole!

Ho sentito che sei la regina dei canederli... Ci potresti rivelare la tua ricetta segreta?

Sarebbe un piacere! Possiamo cominciare con un consiglio: gli ingredienti sono importanti, ma il dettaglio essenziale è prepararli con amore!

GRAZIE,
CARA
MARIANNE!



AMADEA SPA

COMPLIMENTI!

Le nostre più sentite congratulazioni al team dell'AMADEA SPA: vi siete davvero meritati il Romantik Hotel Wellness Award, impegnandovi anno dopo anno.

Nel 2019, desideriamo continuare così, ma con maggiore slancio sportivo. Acqua-gym tre volte alla settimana, due lezioni di pilates e alternativamente ginnastica per la schiena e nordic walking. Inoltre, i nostri collaboratori sono a disposizione per una sessione di personal training.



Romantik Hotel

WELLNESS
AWARD

Per la nostra piccola
e raffinata oasi Spa.



Una settimana di yoga
un po' insolita

SETTIMANA DI YOGA ESCURSIONISTICO- CULINARIA

con Hanni Thöni

da do. a ve., 23.06–28.06.2019
partecipanti: da 5 a 8
5 notti in camera singola da 1200 euro,
incluso il programma di yoga e i
piaceri gastronomici



DAS PROGRAMM IN DER ÜBERSICHT

» Domenica, 23.06.2019, fino alle 16:00 arrivo

- 16:30 bagno nel bosco sopra l'Oberwirt con meditazione
- Successivamente, lunar vinyasa flow yoga nell'elemento terra, yoga delicato per un dolce arrivo
- Aperitivo di benvenuto in giardino e introduzione ai momenti in compagnia
- Squisita cena

» Lunedì, 24.06.2019

- 08:00 solar vinyasa flow yoga nell'elemento terra in una particolare località energetica con meditazione a piedi nudi
- Magnifica prima colazione
- 11:00 facile escursione
- 15:30 piacevoli momenti all'Oberwirt
- 17:30 yin yoga e campane tibetane nell'elemento legno
- Squisita cena

» Martedì, 25.06.2019

- 08:00 solar vinyasa flow yoga nell'elemento acqua
- Magnifica prima colazione
- 11:30 gita alla Tenuta vinicola Eichenstein con frizzante aperitivo e vista sui vitigni
- 15:00 piacevoli momenti all'Oberwirt
- 17:30 yin yoga e campane tibetane nell'elemento fuoco
- Squisita cena

» Mercoledì, 26.06.2019

- 07:30 meditazione dei chakra all'aperto
- 08:00 solar vinyasa flow yoga nell'elemento fuoco
- Magnifica prima colazione
- 11:30 gita a Merano, shopping nel centro storico e il migliore gelato lungo l'incantevole Passeggiata
- 16:00 piacevoli momenti all'Oberwirt
- Squisita cena

» Giovedì, 27.06.2019

- 07:30 pranayama (lezione di respirazione) sul prato
- 08:00 solar vinyasa flow yoga nell'elemento aria
- 11:30 escursione alla Malga Waldner con delizioso picnic
- 17:30 yoga nidra
- Squisita cena d'arrivederci in compagnia

» Venerdì, 28.06.2019

- 08:00 solar vinyasa flow yoga nell'elemento etere, coniugando tutti gli elementi
- Magnifica prima colazione
- Ritorno a casa o prolungamento del soggiorno...

I dintorni dell'Oberwirt

LASCIATEVI ISPIRARE...

Piacevole escursione lungo
la roggia di Marleno



Autentiche sfide: l'Alta Via di Merano

La nostra migliore
offerta per Voi

Settimana di
**COCCOLE
OBERWIRT**

7 pernottamenti con ricca
prima colazione a buffet,
ogni sera, menù di 5 portate
a scelta nella cornice della
mezza pensione
a partire da 926 euro p.p.

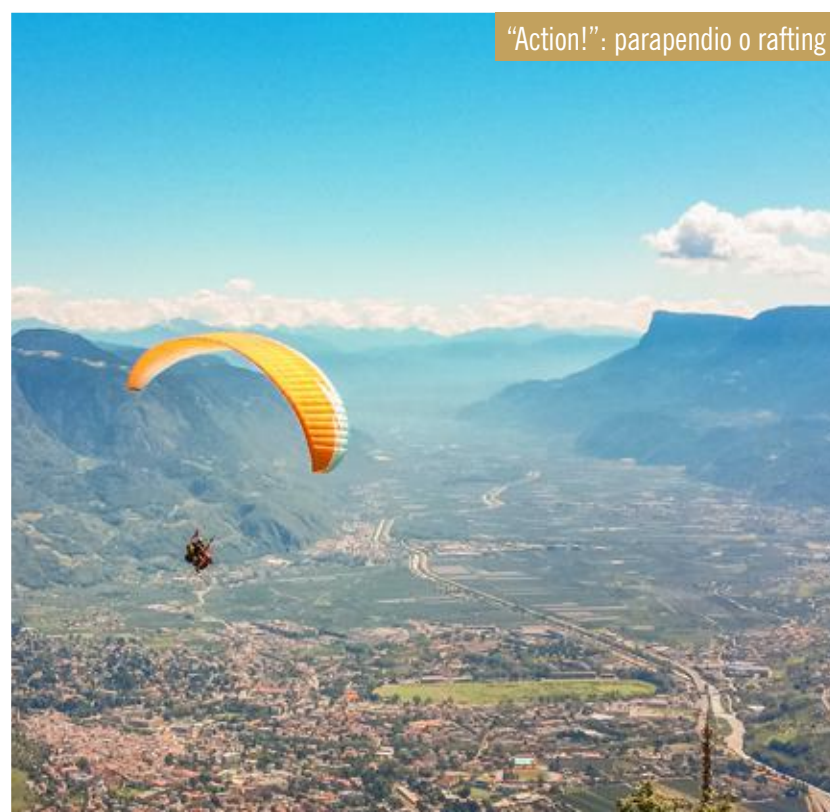
Golf: sul campo di Lana o
presso il Dolomiti a Sarnonico



Programma sportivo dell'Oberwirt: acqua-gym, yoga o pilates



"Action!": parapendio o rafting



Il nostro Luigi, per escursioni speciali



Curiosando all'Hallali

Hallali

Merano: camminate lungo le passeggiate, dedicatevi
allo shopping o scoprite le suggestive Settimane
Musicali Meranesi dal 24.08 al 29.09.2018



MAR.

22.03.2019
**Inaugurazione
della stagione
all'Oberwirt**

23 Sa.
24 Do.
25 Lu.
26 Ma. **-30%
Settimane
inaugurali**

27.03.2019
**Festa inaugurale
con la musica degli
"Schmeichler" all'Oberwirt**

28 Gi.
29 Ve.
30 Sa. **-30 %**

31.03-07.04.2019
**Sett. Haki®
con Harald Kitz**

Tour su un'auto d'epoca
75 EURO/P.P.

con borsa benessere,
pausa caffè e pranzo inclusi



APR.

1 Lu.
2 Ma. **-30 %**

03.04.2019
Wine & Dine

4 Gi.
5 Ve. **-30 %**

06-07.04.2019
**Summa
Fiera del Vino
Tenuta Alois Lageder**

07-10.04.2019
**Vinitaly
Verona**

8 Lu.
9 Ma.
10 Me.
11 Gi.
12 Ve.
13 Sa. **Settimane dei
meli fioriti**

14 Do.
15 Lu.
16 Ma.
17 Me.
18 Gi.
19 Ve. Venerdì santo
20 Sa.
21 Do. Domenica di Pasqua
22 Lu. Lunedì di Pasqua
23 Ma.
24 Me.
25 Gi. Festa della liberazione
26 Ve.
27 Sa.
28 Do.
29 Lu.
30 Ma.

MAG. GIU.

1 Me. Festa dei lavoratori
2 Gi.
3 Ve.
4 Sa.
5 Do.
6 Lu.
7 Ma.
8 Me.
9 Gi.
10 Ve.
11 Sa.
12 Do. Festa della mamma
13 Lu.

14.05.2019
**Presentazione
della nuova annata
presso la Tenuta Eichenstein**

15.05.2019
Wine & Dine

16 Gi.
17 Ve.
18 Sa.
19 Do.
20 Lu.
21 Ma.
22 Me.
23 Gi.
24 Ve.
25 Sa.

26-31.05.2019
**Congresso
dei farmacisti
a Merano**

27 Lu.

28.05.2019
**Presentazione
della nuova annata
presso la Tenuta Eichenstein**

29 Me.
30 Gi. Ascensione di Cristo
31 Ve.

1 Sa.
2 Do. Festa della Repubblica Italiana
3 Lu.
4 Ma.
5 Me.
6 Gi.
7 Ve.
8 Sa.
9 Do. Domenica di Pentecoste
10 Lu. Lunedì di Pentecoste
11 Ma.

12.06.2019
Wine & Dine

13 Gi.
14 Ve.
15 Sa.
16 Do.
17 Lu.
18 Ma.
19 Me.
20 Gi.
21 Ve.
22 Sa.

23.06-28.06.2019
**Sett. di yoga
escursionistico-
culinaria
con Hanni Thöni**

24 Lu.
25 Ma.

26.06.2019
**Festa estiva
con cena di gala
e musica a cura degli
"Schmeichler" all'Oberwirt**

27 Gi.
28 Ve.
29 Sa.
30 Do. Fuochi del Sacro Cuore di Gesù

Il nostro consiglio:

Stretch & relax Haki®, 76 euro
**DONATE
MOMENTI DI
BENESSERE**

Richiedete il vostro buono:
www.oberwirt.com/buoni



LUG.

1 Lu.
2 Ma.
3 Me.
4 Gi.
5 Ve.

06.07.2019
**Tour su un'auto
d'epoca
con Barbara Waldner**

7 Do.
8 Lu.
9 Ma.
10 Me.
11 Gi.
12 Ve.
13 Sa.
14 Do.
15 Lu.
16 Ma.

17.07.2019
Wine & Dine

18 Gi.
19 Ve.
20 Sa.
21 Do.
22 Lu.
23 Ma.
24 Me.
25 Gi.
26 Ve.
27 Sa.
28 Do.
29 Lu.
30 Ma.
31 Me.

AGO.

1 Gi. Festa nazionale della Svizzera
2 Ve.

03.08.2019
**Tour su un'auto
d'epoca
con Barbara Waldner**

4 Do.
5 Lu.
6 Ma.
7 Me.
8 Gi.
9 Ve.
10 Sa.
11 Do.
12 Lu.
13 Ma.
14 Me.
15 Gi. Ferragosto
16 Ve.

17 Sa.
18 Do.
19 Lu.
20 Ma.
21 Me.
22 Gi.
23 Ve.
24 Sa.
25 Do.
26 Lu.
27 Ma. **Settimane musicali
meranesi**

28.08.2019
Wine & Dine

29 Gi.
30 Ve.
31 Sa. **Settimane musicali
meranesi**

SET.

1 Do.
2 Lu.
3 Ma.
4 Me.
5 Gi.
6 Ve.
7 Sa.
8 Do.
9 Lu.
10 Ma.
11 Me.
12 Gi.
13 Ve.
14 Sa.
15 Do.
16 Lu.
17 Ma. **Settimane musicali
meranesi**

18.09.2019
Wine & Dine

19 Gi.
20 Ve.
21 Sa.
22 Do.
23 Lu.
24 Ma.
25 Me.
26 Gi.
27 Ve.
28 Sa.

29.09.2019
**Gran Premio
Merano
Ippodromo di Merano**

30 Lu.

NOV.

1 Ma.
2 Me.
3 Gi. Festa dell'unità tedesca
4 Ve.
5 Sa.
6 Do.
7 Lu.
8 Ma.
9 Me.
10 Gi.
11 Ve.
12 Sa.
13 Do.
14 Lu.
15 Ma.
16 Me.
17 Gi.

18-20.10.2019
**Festa dell'uva
centro storico di Merano
e Passeggiata Lungopassirio**

19 Sa.
20 Do.
21 Lu.
22 Ma. **Settimana
törggelen**

23.10.2019
Wine & Dine

24 Gi.
25 Ve.
26 Sa. Festa nazionale dell'Austria
27 Do.
28 Lu.
29 Ma.
30 Me.

1 Ve. Ognissanti
2 Sa.
3 Do.
4 Lu. **-30%
settimana
di fine
stagione**
5 Ma.

06.11.2019
**Festa di fine
stagione
con la musica degli
"Schmeichler" all'Oberwirt**

07.11.2019
Wine & Dine

8 Ve.

09-11.11.2019
**Merano
WineFestival
centro storico di Merano**

TUTTO L'ANNO



Prenotabile tutto l'anno

GIORNATE DEI PIACERI

- 4 pernottamenti con ricca prima colazione a buffet
- Ogni sera, menù di 5 portate a scelta nella cornice della mezza pensione
- 1 massaggio parziale nell'AMADEA SPA (25 min.)

4 notti a partire da 589 euro per persona



Prenotabile tutto l'anno

GIORNATE DA MAESTRI NELL'ARTE DI VIVERE

- 5 pernottamenti con ricca prima colazione a buffet
- 4 sere, menù di 5 portate a scelta nella cornice della mezza pensione
- 1 cena romantica di 5 portate nel ristorante à la carte
- Martedì, degustazione vini presso la Tenuta Eichenstein
- Mercoledì: escursione alla Malga Waldner
- 1 massaggio Haki® Sacral deluxe p.p. nell'AMADEA SPA (45 min.)

5 notti a partire da 820 euro per persona



Prenotabile tutto l'anno

GIORNATE ROMANTICHE

- 6 pernottamenti con ricca prima colazione a buffet
- 5 sere, menù di 5 portate a scelta nella cornice della mezza pensione
- 1 cena romantica di 5 portate nel ristorante à la carte
- 1 trattamento AMADEA del viso p.p. nell'AMADEA SPA (50 min.)

6 notti a partire da 916 euro per persona



Prenotabile tutto l'anno

SETTIMANA DI COCCOLE – OBERWIRT

- 7 pernottamenti con ricca prima colazione a buffet
- Ogni sera, menù di 5 portate a scelta nella cornice della mezza pensione

7 notti a partire da 926 euro per persona



Prenotabile tutto l'anno

PIACERI GOLFISTICI

- 7 pernottamenti con ricca prima colazione a buffet
- Ogni sera, menù di 5 portate a scelta nella cornice della mezza pensione
- Golf In Card (sconto del 20% in tutti i campi da golf dell'Alto Adige)
- 1 MASSAGGIO AMADEA 5 COLONNE p.p. nell'AMADEA SPA (50 min.)
- Informazioni e prenotazioni in hotel

7 notti a partire da 1081 euro per persona

STAGIONALE

Tutti gli ospiti presenti sono calorosamente invitati!

SETTIMANA DELL'INAUGURAZIONE E DI FINE STAGIONE

- 3 pernottamenti con ricca prima colazione a buffet
- Offerta valida per persona nelle camere di ogni categoria, a fronte di un soggiorno superiore a 3 notti (pacchetti & Romantik-Card Rabatt esclusi)
- Cena di gala, aperitivo, accompagnamento "di-vino" del Waldner e sensazionali brani musicali a cura degli "Schmeichler", mercoledì, 27.03.2019 per la festa d'inaugurazione. Mercoledì, 06.11.2019, invece, ha luogo il party di fine stagione.

3 notti a partire da 310 euro per persona

SETTIMANA HAKI®

- 7 pernottamenti con ricca prima colazione a buffet
- Ogni sera, menù di 5 portate a scelta nella cornice della mezza pensione
- Strech & relax Haki® con Harald Kitz in persona, incluso
- Aperitivo con Harald Kitz, lunedì sera

7 notti a partire da 862 euro per persona

SETTIMANE DEI MELI FIORITI

- 7 pernottamenti con ricca prima colazione a buffet
- 6 sere, menù di 5 portate a scelta nella cornice della mezza pensione
- Giovedì, raffinata cena di gala di 5 portate
- 1 massaggio parziale e impacco alle mele p.p. nell'AMADEA SPA (50 min.)
- Lunedì sera, la famiglia Waldner v'invita a un fruttato drink di benvenuto
- Martedì, degustazione dei vini della casa presso la Tenuta Eichenstein
- Mercoledì, escursione primaverile con Marianne
- Venerdì, Heinrich, il nostro sommelier, v'invita a una conferenza sul vino Mobilcard valida 7 giorni
- 1 bottiglia di succo alle mele come benvenuto in camera

7 notti a partire da 964 euro per persona

SETTIMANA TÖRGGELEN

- 7 pernottamenti con ricca prima colazione a buffet
- Ogni sera, menù di 5 portate a scelta nella cornice della mezza pensione
- Escursione autunnale con Marianne, tradizionale Törggelen con crauti, carne affumicata, canederli e krapfen, così come caldarroste preparate in giardino
- Evento clou: Festa dell'Uva a Merano

7 notti a partire da 1051 euro per persona

GIORNATE DEI VANTAGGI

22.03–06.04.2019
03.11–08.11.2019

Festa inaugurale:
27.03.2019
Festa di fine stagione:
06.11.2019

-30%



31.03–07.04.2019



06.04–13.04.2019



19.10–26.10.2019

BENVENUTI ALL'OBERWIRT
PREZZI E INFORMAZIONI
PER LA VOSTRA VACANZA

Prezzi
Tutti i prezzi s'intendono per persona al giorno e includono una ricca colazione a buffet, il libero accesso alle piscine (coperta e all'aperto) e al centro benessere AMADEA SPA. A fronte di una permanenza inferiore a tre notti, si applica un supplemento del 10%. Ci riserviamo il diritto di stabilire una durata minima per i soggiorni durante le festività, ad esempio nel periodo pasquale. IVA inclusa.

Tassa di soggiorno
I prezzi/pacchetti indicati non includono la tassa di soggiorno pari a 1,90 euro per persona (da 14 anni) al giorno, da pagare in loco. Salvo modifiche dell'IVA o della tassa di soggiorno.

ARRIVO A PARTIRE DALLE 15 E PARTENZA ENTRO LE 11
Vi preghiamo di avvisarci, in caso d'arrivo dopo le 18.

Südtirol Express
Comodo collegamento in autobus dalla Svizzera a Merano con il Südtirol Express, andata o ritorno da aprile a ottobre, ogni sabato. www.suedtirolexpress.ch

Connessione a internet
I nostri ospiti hanno a loro disposizione un internet point e la W-Lan in tutte camere e nella hall dell'hotel (entrambi gratuiti).

Bambini in camera dei genitori
Fino a 3 anni: soggiorno gratuito
Da 3 a 6 anni: 37 euro al giorno
Da 6 a 12 anni: 45 euro al giorno
Da 12 anni: 65 euro al giorno
Siamo lieti di organizzare il servizio di babysitter.

Terza persona nel letto aggiuntivo
Prima colazione inclusa: 65 euro al giorno.

Romantico ristorante à la carte
Il nostro ricco menù Vi propone ogni giorno eccellenti specialità gastronomiche da assaporare nelle nostre tre accoglienti Stuben à la carte oppure in giardino, se le condizioni meteorologiche lo consentono. Non dimenticate che al momento della prenotazione potete comunicarci il menù desiderato per la cena del giorno del Vostro arrivo.

Mezza pensione per buongustai
Se preferite la classica mezza pensione, potete prenotare un soggiorno con ricca colazione a buffet e menù serale di 5 portate a scelta completato da un buffet di insalate fresche. Supplemento per la mezza pensione: 37 euro per persona al giorno.

Parcheggi
Il nostro parcheggio privato è a Vostra disposizione gratuita. Il costo del posto auto nel garage sotterraneo è di 10 euro al giorno.

Cani
I cani ben educati sono i benvenuti all'Oberwirt. Facciamo del nostro meglio affinché il Vostro fedele amico si senta a proprio agio, met-

tendogli anche a disposizione una copertina pulita e una ciotola per l'acqua e il cibo. I cani, però, non possono accedere al ristorante, alla sala da pranzo, al bar, al prato con sdraio e al centro benessere. Prezzo giornaliero: 18 euro al giorno senza cibo, inclusa la pulizia finale.

Pagamento
Vi preghiamo di ricordare che in Italia, in conformità con l'art. 12 del decreto legislativo n. 201/2011, il limite per i pagamenti in contanti per tutti i cittadini dell'Unione Europea è di 3.000 euro.
Potete saldare il conto in loco con carta EC o di credito (Visa, EuroCard, MasterCard e American Express) oppure effettuare un bonifico prima dell'inizio del soggiorno.
Numero di conto: 423/5
IBAN IT85R0813458560000300004235
Swift RZSBIT21018
Cassa Raiffeisen Marlenigo

Assicurazione contro la cancellazione del viaggio
Vi consigliamo di stipulare un'assicurazione, per tutelarVi nel caso in cui un imprevisto Vi costringa a rinunciare alla vacanza. Per ulteriori informazioni, consultate il nostro sito internet.

Condizioni per la cancellazione
In mancanza di un'assicurazione, valgono le seguenti condizioni: in caso di annullamento fino a 2 settimane prima dell'inizio della vacanza, non si applica alcuna penale; entro una settimana dall'arrivo, Vi addebitiamo il 30% del costo del soggiorno; la settimana prima, il 70% del totale concordato. In caso di arrivo ritardato o partenza anticipata, Vi verrà addebitato l'intero importo.

Änderungen, Druck - und Satzfehler sowie Irrtümer vorbehalten.

ROMANTIK CARD		Alla reception gli ospiti dell'Oberwirt ricevono una romantik card gratuita che dà diritto allo sconto del 5% sui pernottamenti in hotel, prima colazione e pacchetti inclusi.		
Tutti i prezzi, espressi in euro, s'intendono per persona e comprendono la prima colazione, ma non la tassa di soggiorno pari a 1,90 euro per persona al giorno. A fronte di una permanenza inferiore a tre notti, si applica un supplemento del 10%.		Stagione A 23.06–14.07	Stagione B 22.03–18.04. 01.05–23.06. 14.07–10.08. 13.10–11.11.	Stagione C 18.04–01.05. 10.08–13.10.
Camera singola (ca. 20 m²) con grand-lit oppure letto matrimoniale, bagno o doccia/WC e in parte con balcone	da 7 giorni	118 euro	137 euro	145 euro
	3-6 giorni	127 euro	148 euro	157 euro
Mini Doppelzimmer (ca. 20 m²) letto matrimoniale, bagno o doccia/WC e in parte con balcone	da 7 giorni	92 euro	102 euro	109 euro
	3-6 giorni	99 euro	110 euro	118 euro
Camera doppia (ca. 25–30 m²) con bagno o doccia/WC e in parte con balcone	da 7 giorni	108 euro	123 euro	134 euro
	3-6 giorni	116 euro	133 euro	145 euro
Camera doppia Superior (ca. 30–35 m²) con accogliente angolo soggiorno, bagno o doccia/WC, in parte con zona notte e giorno separate e balcone	da 7 giorni	118 euro	137 euro	145 euro
	3-6 giorni	127 euro	148 euro	157 euro
Camera Comfort (ca. 35–45 m²) con accogliente angolo soggiorno, bagno o doccia/WC, in parte con zona notte e giorno separate e balcone	da 7 giorni	132 euro	148 euro	156 euro
	3-6 giorni	143 euro	160 euro	169 euro
Suite Torre (ca. 40–45 m²) con accogliente angolo soggiorno, bagno o doccia/WC, in parte con zona notte e giorno separate e balcone	da 7 giorni	145 euro	163 euro	171 euro
	3-6 giorni	157 euro	177 euro	185 euro
Suite delle Rose (ca. 45–55 m²) con accogliente zona giorno, bagno o doccia/WC, in parte con camera singola interna, balcone e posto auto gratuito nel parcheggio sotterraneo	da 7 giorni	158 euro	174 euro	181 euro
	3-6 giorni	171 euro	188 euro	196 euro
Suite Giardino (ca. 55 m²) con zona giorno separata dalla camera da letto, in parte con camera singola interna, ba- gno, doccia, toilette separata, balcone e posto auto gratuito nel parcheggio sotterraneo	da 7 giorni	165 euro	181 euro	189 euro
	3-6 giorni	179 euro	197 euro	205 euro
Suite Romantica (ca. 90 m²) con zona giorno separata dalla camera da let- to, bagno in marmo, vasca da bagno centrale, doccia, toilette separata e posto auto gratui- to nel parcheggio sotterraneo; senza balcone	da 7 giorni	181 euro	199 euro	202 euro
	3-6 giorni	197 euro	216 euro	218 euro

Il team dell'Oberwirt

SAREMO LIETI DI DARVI IL BENVENUTO!

Offrite al nostro elegante >> **barman
Manuel** la possibilità di shakerare
nuovissimi cocktail esotici.

>> **I facchini**, sempre disponibili,
vi attendono con il carrello portabagagli.

Il premuroso >> **team della reception**
vi accoglie con un cordiale "Salve".

Il sensibile >> **team
Amadea** dà vita ad
autentici momenti di
relax.

L'eccellente >> **team del nostro
ristorante** è a vostra disposizione
per sfilettare, flambare o
decantare.

Le incantevoli
>> **fatine delle nostre
camere** danno vita a
meravigliosi momenti
di benessere.



La nostra brigata di >> **cuochi** vi delizia con
pietanze celestiali, tra cui strepitosi dessert.



Oberwirt in dono:
www.oberwirt.com/buoni

Romantik Hotel

Oberwirt
★★★★S

Fam. Josef Waldner, Vicolo San Felice 2, I-39020 Marlengo presso Merano, Alto Adige
Tel +39 0473 222020, info@oberwirt.com, www.oberwirt.com