



1496

LEBENSKÜNSTLER

Romantik Hotel Oberwirt 2020

IT

Luigi

la nostra Cinquecento...
sempre pronto a rubare la scena a tutto e tutti!

Il 2019 è stato un anno ricco di avvenimenti

Il 2020 non sarà da meno





Inaugurazione
della stagione
Ve. 20 marzo 2020

OGNI ANNO,

gentili ospiti e amici dell'Oberwirt, è un piacere potervi salutare con il nostro "Lebenskünstler", l'ormai leggendario magazine dell'hotel, in cui...

VI RACCONTIAMO GLI EVENTI PASSATI E VI ANNUNCIAMO EMOZIONANTI NOVITÀ.

Giornate dei vantaggi:
-30% a partire da 3
pernottamenti
Inaugurazione della stagione:
Dal 20 al 28.03.2020
Fine stagione:
Dal 01 al 06.11.2020

Avrete notato che, lo scorso anno, abbiamo nuovamente rinnovato e abbellito qualche particolare del nostro magnifico hotel, all'insegna della sua amorevole conservazione e, nel contempo, di una delicata evoluzione. Nelle prossime pagine vi mostriamo qualche fotografia e la ristrutturazione della nostra



AMADEA SPA non è stata solo una promessa, ma anche un'attività programmata e attualmente in fase di realizzazione. Dal prossimo anno, al motto "piccola, ma raffinata" vi attende un'oasi delle saune concepita completamente a nuovo, così come i nostri intimi e avvolgenti angoli del relax. Se abbiamo destato la vostra curiosità, non temete: nelle prossime pagine vi presenteremo anche questo progetto!



Come potete vedere, anche il 2020 porterà con sé numerosi buoni motivi per farci visita a Marleno. Vi ringraziamo, fin da ora, per il privilegio di potervi accogliere, così come per la vostra fiducia e fedeltà, promettendovi di dare il massimo anche durante la prossima stagione, rendendo il vostro prezioso tempo libero un'esperienza davvero speciale.

Saremo lieti di avervi nostri ospiti!
Cordialmente, Barbara, Sepp Waldner e famiglia
con il team dell'Oberwirt

IL 2019

È STATO UN ANNO RICCO DI AVVENIMENTI

Amorevole e delicato restyling di bar, Stuben, camere e bagni.



La chaise-longue blu è il nuovo posticino preferito di Barbara e non solo.

P.S.: il magnifico quadro blu, che la sovrasta, è un'opera di Johann (Hans) Ebensperger, artista venostano.

NOVITÀ



Linea di prodotti di bellezza creati da Piroche



Scoprite e godetevi personalmente ogni dettaglio!

Settimana di COCCOLE OBERWIRT

7 pernottamenti con prima colazione a buffet, ogni sera, menù di cinque portate a scelta nella cornice della mezza pensione

a partire da 926 euro p.p.
Prenotabile tutto l'anno



IL 2020

SARÀ UN
ALTRO ANNO
RICCO DI
AVVENIMENTI!

V'invitiamo...
ad accomodarvi, accoccolarvi,
rigenerarvi ed essere voi stessi.



*Sepp, impegnato
nella sua
attività preferita:
il costruire :)*

AMADEA SPA

*Abbiamo destato
la vostra curiosità?*

Inaugurazione: 20 marzo 2020
Lasciatevi ammaliare!



Letini per le coccole



4 SAUNE NUOVE ...

... fontana di ghiaccio, wellness bar centrale,
soffici angolini per i momenti di relax, lettini a
infrarossi e molto altro ancora

Abbiamo investito molto tempo e passione nella progettazione e organizzazione della nuova AMADEA SPA, dando vita a una particolare oasi di benessere: non vi resta che scoprirla e lasciarvi ammaliare.

Prenotabile tutto l'anno

GIORNATE DI DELIZIA

- 3 pernottamenti con prima colazione
- 1 cena a lume di candela
- 1 bottiglia di spumante in camera
- 1 massaggio di coppia

a partire da 458 euro p.p.

Nuove saune



Zona relax





La direttrice dell'AMADEA SPA

ANNA

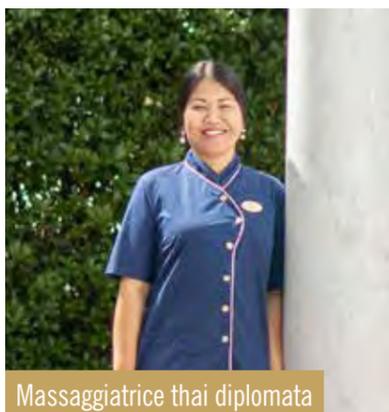
... dà sempre vita alle vibrazioni giuste, soprattutto durante un massaggio con le campane tibetane.



Esteticista diplomata

MAGGY

... mette i suoi mille talenti a disposizione della vostra bellezza, interiore ed esteriore, e del fitness.



Massaggiatrice thai diplomata

LAMPANG

... ristabilisce il vostro equilibrio con i suoi massaggi completi.

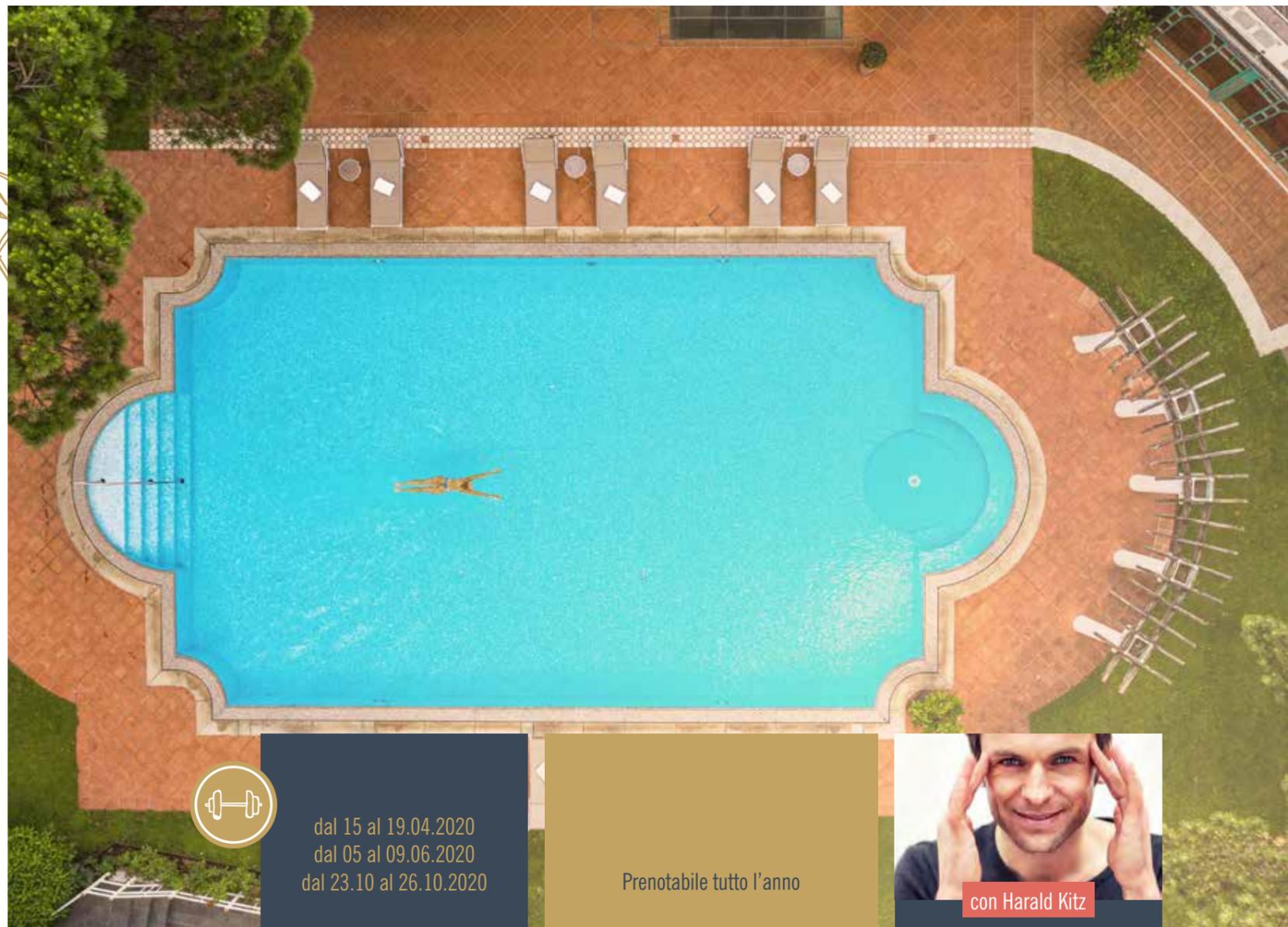
Prendete subito il vostro appuntamento:
amadea@oberwirt.com



Ecco chi vi accoglierà personalmente nell'AMADEA SPA

BENESSERE DAL CUORE PALPITANTE

Il confine di ogni infrastruttura, anche la più bella, sta nell'eccellenza delle persone che le danno non solo vita, ma anche un'anima.



dal 15 al 19.04.2020
dal 05 al 09.06.2020
dal 23.10 al 26.10.2020

INTENSE GIORNATE SPORTIVE

Personal trainer
Fisioterapista
Chiropratico

con Bernd Schneider



Prenotabile tutto l'anno

SETTIMANA AMADEA SPA

7 pernottamenti con prima colazione
1 peeling al sale marino
1 massaggio completo all'olio aromatico
1 manicure o pedicure
1 trattamento del viso AMADEA

a partire da 961 euro p.p.



con Harald Kitz

Dal 24 al 31.05.2020

SETT. HAKI®

7 pernottamenti,
ogni sera, menù di cinque
portate a scelta nell'ambito
della mezza pensione
1 haki® "stretch & relax"
a cura di Harald Kitz
Lunedì: aperitivo con Harald

a partire da 1.121 euro p.p.



Nostalgia dell'Oberwirt:
una sensazione provata da
tutti i nostri ospiti...

A partire dal 2020, quindi, potrete portare a casa con voi alcune delle vostre specialità preferite, rendendo più breve l'attesa della prossima visita: promesso!

Collezione gourmet dell'Oberwirt

SPECIALITÀ GASTRONOMICHE A CASA VOSTRA

„AMANTUS“

il Pinot Nero della Tenuta Eichenstein

*Perfetto soprattutto
in accompagnamento al
nostro speck di qualità.*



Le nostre marmellate fatte in casa
**IL MUST DI
OGNI PRIMA
COLAZIONE**

albicocca

Specialità gastronomiche da assaporare a casa vostra

**VASETTO DI
SUGO PER GLI
SPAGHETTINI
OBERWIRT**



mirtilli

*lampone mango -
frutto della passione*

*mora fragola
e rabarbaro prugna*

Dal 3 al 17.05.2020

AMICI “DI VINI”

7 pernottamenti con prima colazione,
Lunedì: escursione eno-culturale alla
scoperta di Marleno con Sebastian
Marseiler e pranzo all'Oberwirt,
Martedì: degustazione dei vini
Eichenstein, Mercoledì: visita guidata
del bottificio Mittelberger, a Bolzano,
Giovedì: visita guidata e
degustazione di grappe presso la
distilleria Unterthurner, a Marleno,
Venerdì: visita guidata della tenuta
vinicola Plonerhof a Marleno con
degustazione

a partire da 896 euro p.p.



Oberwirt

LIMONCELLO

Dovete assolutamente degustare la nostra
ultima creazione: il LIMONIC dell'Oberwirt!
6 cl del nostro limoncello, mediterranean
Tonic Water di Fever-Tree, ghiaccio a cu-
betti e limone fresco.

INGREDIENTI

Per la pasta frolla

300 g
200 g
100 g
1 bustina
1 pizzico
½
1 punta
1
2

di farina
di burro
di zucchero
di zucchero vanigliato
di sale
scorza di limone
di lievito in polvere
uovo
tuorli



Per il ripieno

ca 700 g
1 bustina
1

di mele (meglio se Golden Delicious)
zucchero
rum
di zucchero vanigliato
pinoli, uvetta, cannella, succo di limone
tuorlo per spennellare

Ricetta

STRUDEL DI MELE

PREPARAZIONE

Per la pasta frolla mescolate insieme burro, zuc-
chero, zucchero vanigliato, sale e scorza di limone.
Aggiungete le uova e mescolate di nuovo.
Mischiare farina e lievito in polvere impastate con la
massa all'uovo e mettete al fresco per 20-30 minuti.
Tagliate le mele fettine sottili, mettete in una sco-
della e mischiate con altri ingredienti.
Stendete la pasta, depositate le mele in mezzo e ar-
rotolate. Spennellate con il tuorlo. Cuocete nel for-
no fino alla doratura a 170 °C per circa un'ora.

Ogni anno, nella rubrica “Lebenskünstler” vi presentiamo un personaggio particolarmente legato all’Oberwirt, alla nostra famiglia, ai collaboratori o agli ospiti. In quest’occasione, abbiamo intervistato il dott. Rolf Friedrich, medico entusiasta e “maestro nell’arte di vivere”. Sicuramente, qualcuno di voi lo ha già incontrato all’Oberwirt!

Un maestro nell’arte di vivere

LEBENS- KÜNSTLER

Rolf, in realtà sei tedesco.

Come sei arrivato in Alto Adige e quanto tempo fa?

A maggio 1989, sono stato “conquistato” da un’incantevole e irresistibile donna dell’Alta Val Venosta.

Cosa ti lega all’Oberwirt?

Qui, abbiamo celebrato le nostre nozze, nel maggio 1985. All’epoca, Martina Waldner, la sorella di Sepp, frequentava la scuola alberghiera insieme a mia moglie Anna Maria e ha organizzato la nostra meravigliosa festa. Quest’occasione ha dato vita a una stretta amicizia con la famiglia Waldner; ricordo con piacere le innumerevoli feste, a cui abbiamo partecipato. Da molti anni, in qualità di medico dell’hotel, mi prendo anche cura di eventuali problemi di salute degli ospiti o del team.

Sei un medico entusiasta, suoni in un gruppo jazz di una certa caratura e tieni seminari sul “work-life balance”.

Com’è possibile coniugare tutto ciò? E come conservi l’equilibrio vita-lavoro nella quotidianità?

Oltre a godere di un’ottima salute psico-fisica, mi caratterizzano anche una notevole resilienza e resistenza, di cui sono molto riconoscente. Sono un libero professionista, amo quest’indipendenza e affronto con grande impegno tutto ciò che mi sfida, mi dà gioia e che ritengo significativo per me stesso e il mio mondo. Oltre a una professione che mi soddisfa e stimola, posso contare su un matrimonio felice, fonte d’ispirazione, ho uno stretto legame con la famiglia e gli amici, pratico molto sport, curo il mio giardino mediterraneo e, da 25 anni, suono il pianoforte nella band citata. Sono membro volontario del comitato del quartiere Steinach di Merano e m’impegno con grande entusiasmo anche in quello organizzativo dell’annuale Accademia Jazz Mitteleuropa, diretta da

Franco D’Andrea, leggendario pianista jazz meranese.

In qualità di docente incaricato della gestione di salute e stress, lavoro con giovani studenti. In occasione dei seminari per i dirigenti del settore economico, amministrativo, didattico e sanitario, cerco di offrire un orientamento e infondere coraggio per affrontare questi tempi complessi e turbolenti.

Ritengo che il concetto popolare di “work-life balance” sia un’ipotesi meccanicistica, che separa il lavoro, considerato opprimente, dal resto della vita ovvero ciò che è davvero auspicabile. Secondo me, invece, s’integrano reciprocamente. Un ritmo di vita sano richiede fasi d’impegno sensato e, ovviamente, momenti di rigenerazione. Per me “arte di vivere” significa percepire e organizzare questa dualità in maniera individuale.

“Rigenerazione” è un’ottima parola chiave che all’Oberwirt trova la sua eccellente espressione, sia nella SPA, sia nella Tenuta Eichenstein, più in quota, nel corso della

IL MEDICO DEL NOSTRO HOTEL:

“
L’OBERWIRT È
IL PARADISO DEGLI
AUTENTICI INCONTRI
TRA PERSONE.”

degustazione di un calice di vino in giardino o di una delle specialità gastronomiche di Werner Seidner. Cosa ti diletta maggiormente all’Oberwirt?

Qui, si percepisce lo spirito della cordialità, un’atmosfera che ispira la famiglia Waldner e il suo team a essere padroni di casa autentici ed entusiasti. Un’architettura impeccabile, una decorazione curata, una magnifica offerta gastronomica, i pregiati vini della tenuta di loro proprietà, il servizio attento e soprattutto una parola gentile e l’empatia dimostrata per le vicende positive o negative vissute da amici, ospiti e collaboratori.



Barbara Riess-Waldner
e Dr. Rolf Friedrich



Qual è il tuo “angolino” di Merano preferito?

L’idilliaco quartiere Steinach, in cui abitiamo da 23 anni e a cui numerose e geniali attività stanno dando nuova vita.

Caro Rolf,

GRAZIE MILLE DELLA CHACCHIERATA!

2020

Eventi ed offerte



DONATE MOMENTI DI BENESSERE
 Richiedete il Vostro buono:
www.oberwirt.com/buoni



MAR.

20.03.20
Inaugurazione della stagione all'Oberwirt

21 Sa.
 22 Do.
 23 Lu.
 24 Ma. **-30% Settimane inaugurali**

25.03.20
Festa inaugurale all'Oberwirt

26 Gi.
 27 Ve.
 28 Sa.
 29 Do.
 30 Lu.
 31 Ma. **-30% Settimane dei meli fioriti**



APR.

1 Me.
 2 Gi.
 3 Ve.
 4 Sa.
 5 Do.
 6 Lu.
 7 Ma.
 8 Me.
 9 Gi.

Settimane dei meli fioriti

Giornate di felicità

10 Ve. Venerdì santo
 11 Sa.
 12 Do. Domenica di Pasqua
 13 Lu. Lunedì di Pasqua
 14 Ma.

15-19.04.20 **Giornate sportive con Bernd Schneider**

16 Gi.
 17 Ve.

18-19.04.20
Summa Fiera del Vino Tenuta Alois Lageder

19-22.04.20
Vinitaly Verona

20 Lu.
 21 Ma.

22.04.20 **Wine & Dine**

23 Gi.
 24 Ve.
 25 Sa. Festa della liberazione
 26 Do.
 27 Lu.
 28 Ma.
 29 Me.
 30 Gi.
 31 Do. Domenica di Pentecoste

Giornate di felicità

MAG.

1 Ve. Festa dei lavoratori
 2 Sa.
 3 Do.
 4 Lu.
 5 Ma. **Amici "di vini"**

06.05.20
Presentazione della nuova annata Tenuta Eichenstein

7 Gi.
 8 Ve.
 9 Sa.
 10 Do. Festa della mamma
 11 Lu.
 12 Ma. **Amici "di vini"**

13.05.20
Presentazione della nuova annata Tenuta Eichenstein

14 Gi.
 15 Ve.
 16 Sa.
 17 Do.
 18 Lu.
 19 Ma.
 20 Me.
 21 Gi. Ascensione di Cristo
 22 Ve.
 23 Sa.

Amici "di vini"

Giornate di felicità

24-31.05.20 **Sett. haki® con Harald Kitz**

25 Lu.
 26 Ma.

27.05.20 **Wine & Dine**

28 Gi.
 29 Ve.
 30 Sa.
 31 Do. Domenica di Pentecoste

GIU.

1 Lu. Lunedì di Pentecoste
 2 Ma. Festa della Repubblica Italiana
 3 Me.
 4 Gi.

05-09.06.20 **Giornate sportive con Bernd Schneider**

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

Giornate di felicità

17.06.20 **Wine & Dine**

18 Gi.
 19 Ve.
 20 Sa.
 21 Do. Fuochi del Sacro Cuore di Gesù
 22 Lu.
 23 Ma.

24.06.20
Festa estiva all'Oberwirt

25 Gi.
 26 Ve.
 27 Sa.
 28 Do.
 29 Lu.
 30 Ma.

LUG.

1 Me.
 2 Gi.
 3 Ve.

04.07.20
Tour su un'auto d'epoca con Barbara Riess-Waldner

5 Do.
 6 Lu.
 7 Ma.

08.07.20 **Wine & Dine**

9 Gi.
 10 Ve.
 11 Sa.
 12 Do.
 13 Lu.
 14 Ma.
 15 Me.
 16 Gi.
 17 Ve.
 18 Sa.
 19 Do.
 20 Lu.
 21 Ma.
 22 Me.
 23 Gi.
 24 Ve.
 25 Sa.
 26 Do.
 27 Lu.
 28 Ma.
 29 Me.
 30 Gi.
 31 Ve.

AGO. SET.

1 Sa. Festa nazionale della Svizzera
 2 Do.
 3 Lu.
 4 Ma.

05.08.20 **Wine & Dine**

6 Gi.
 7 Ve.
 08.08.20
Tour su un'auto d'epoca con Barbara Riess-Waldner

9 Do.
 10 Lu.
 11 Ma.
 12 Me.
 13 Gi.
 14 Ve.
 15 Sa. Ferragosto
 16 Do.
 17 Lu.
 18 Ma.
 19 Me.
 20 Gi.
 21 Ve.
 22 Sa.
 23 Do.
 24 Lu.
 25 Ma.

08.07.20 **Wine & Dine**

26.08.20 **Wine & Dine**

27 Gi.
 28 Ve.
 29 Sa.
 30 Do.
 31 Lu.

Settimane musicali meranesi

1 Ma.
 2 Me.
 3 Gi.
 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 Ve.
 19 Sa.
 20 Do.
 21 Lu.
 22 Ma.
 23 Me.
 24 Gi.
 25 Ve.
 26 Sa.

Settimane musicali meranesi

27.09.20
Gran Premio Merano Ippodromo di Merano

28 Lu.
 29 Ma.
 30 Me.

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

16-18.10.20
Festa dell'uva centro storico di Merano

17 Sa.
 18 Do.
 19 Lu.
 20 Ma. **Settimana fürrgelen**

21.10.20 **Wine & Dine**

22 Gi.
 23.10-26.10.20 **Giornate sportive con Bernd Schneider**

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

1 Do. Ognissanti
 2 Lu.
 3 Ma. **-30%**

04.11.20
Festa fine stagione all'Oberwirt

05.11.20 **Wine & Dine**

6 Ve.

07-09.11.20
WineFestival centro storico di Merano

8 Do.
 9 Lu.

OTT.

NOV.

TUTTO L'ANNO

Tutte le offerte:
www.oberwirt.com/offerte



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 DI DELIZIA

- 3 pernottamenti con ricca prima colazione a buffet
- 1 romantica cena a lume di candela
- 1 bottiglia di spumante ad attendervi in camera al vostro arrivo
- 1 massaggio di coppia nell'AMADEA SPA (45 minuti)

3 notti a partire da 458 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

GIORNATE D'AMICIZIA

- 2 pernottamenti con ricca prima colazione a buffet
- 1 menù di 5 portate nel ristorante à la carte p.p.
- Cocktail di benvenuto
- Buono benessere del valore di 60 euro p.p.

2 notti a partire da 332 euro per persona

STAGIONALE

GIORNATE DEI VANTAGGI

- Durante la nostra settimana inaugurale e in occasione della fine di stagione, vi riserviamo lo sconto del 30% sui prezzi dell'hotel, inclusa la prima colazione. Offerta valida per persona nelle camere di ogni categoria, a fronte di un soggiorno superiore a 3 notti (eccetto i pacchetti e lo sconto della Romantik Card).
- Tutti gli ospiti presenti sono calorosamente invitati: Aperitivo, cena di gala, accompagnamento a base dei vini Eichenstein e sensazionali brani musicali degli "Schmeichler", mercoledì, 25. Marzo 2020 per la festa d'inaugurazione. Mercoledì, 04. Novembre 2020, invece, ha luogo la festa di fine stagione.

-30%

Settimana dell'inaugurazione e di fine stagione

20.03–28.03.20
01.11–06.11.20

Festa inaugurale: 25.03.20
Festa di fine stagione: 04.11.20

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
- Giovedì: cena di gala con musica dal vivo
- 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



28.03–05.04.20

GIORNATE DI FELICITÀ

- 4 pernottamenti con ricca prima colazione a buffet
- Acqua-fit e ginnastica per la schiena incluse
- 1 limoncello fatto in casa in omaggio
- 1 piatto di spaghetti Oberwirt per persona nel ristorante à la carte

4 notti a partire da 532 euro per persona



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

SETTIMANA TÖRGGELLEN

- 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



17.10–24.10.20

BENVENUTI ALL'OVERWIRT

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 le 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 la vostra scelta culinaria 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, mettendogli 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 2.000 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 Marleno

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 prenotazione

Per fissare la prenotazione, richiediamo una caparra confirmatoria di 30%. In caso di una disdetta viene trattenuta la caparra. Vi consigliamo di stipulare un'assicurazione privata.

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

Potete prenotare, contattando direttamente l'affascinante team della nostra reception e riceverete la Romantik-Card con lo sconto fedeltà del 5% sui prezzi dei pernottamenti, inclusi prima colazione e pacchetti (eccetto le "giornate dei vantaggi").



		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.
Camera singola (ca. 20 m²)	da 7 giorni	118 €	137 €	145 €		
con grand-lit oppure letto matrimoniale, bagno o doccia/WC e in parte con balcone	3-6 giorni	127 €	148 €	157 €		
Camera doppia Carina (ca. 20 m²)	da 7 giorni	92 €	102 €	109 €		
letto matrimoniale, bagno o doccia/WC e in parte con balcone	3-6 giorni	99 €	110 €	118 €		
Camera doppia (ca. 25-30 m²)	da 7 giorni	108 €	123 €	134 €		
con bagno o doccia/WC e in parte con balcone	3-6 giorni	116 €	133 €	145 €		
Camera doppia Superior (ca. 30-35 m²)	da 7 giorni	118 €	137 €	145 €		
con accogliente angolo soggiorno, bagno o doccia/WC, in parte con zona notte e giorno separate e balcone	3-6 giorni	127 €	148 €	157 €		
Camera Comfort (ca. 35-45 m²)	da 7 giorni	132 €	148 €	156 €		
con accogliente angolo soggiorno, bagno o doccia/WC, in parte con zona notte e giorno separate e balcone	3-6 giorni	143 €	160 €	169 €		
Suite Torre (ca. 40-45 m²)	da 7 giorni	145 €	163 €	171 €		
con accogliente angolo soggiorno, bagno o doccia/WC, in parte con zona notte e giorno separate e balcone	3-6 giorni	157 €	177 €	185 €		
Suite delle Rose (ca. 45-55 m²)	da 7 giorni	158 €	174 €	181 €		
con accogliente zona giorno, bagno o doccia/WC, in parte con camera singola interna, balcone e posto auto gratuito nel parcheggio sotterraneo	3-6 giorni	171 €	188 €	196 €		
Suite Giardino (ca. 55 m²)	da 7 giorni	165 €	181 €	189 €		
con zona giorno separata dalla camera da letto, in parte con camera singola interna, bagno, doccia, toilette separata, balcone e posto auto gratuito nel parcheggio sotterraneo	3-6 giorni	179 €	197 €	205 €		
Suite Romantica (ca. 80 m²)	da 7 giorni	181 €	199 €	202 €		
Ampio soggiorno, camera da letto separata con lounge e vasca da bagno a posizionamento libero, bagno, doccia, toilette separata, aria condizionata, senza balcone, posto auto gratuito nel parcheggio sotterraneo	3-6 giorni	197 €	216 €	218 €		

2020 WINE & DINE

Vi deliziamo con un elegante menù di 6 portate ed eccellenti vini, presentati dai viticoltori in persona.
Numero di partecipanti limitato: non esitate a prenotare!

© 2019 MARKENFEE - Texte: Barbara Riess-Waldner, Gesine Herzberger
Foto: Alfred Tschager, Anneliese Kompalscher, Oberwirt Archiv

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'del Bosco

05.08.2020



DE

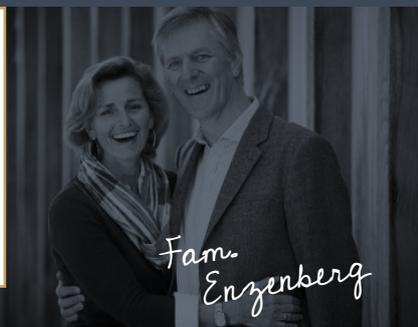
KNIPSER

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, Vicolo San Felice 2, I-39020 Marleno presso Merano, Alto Adige
info@oberwirt.com, www.oberwirt.com