

OBERWIRT

L'arte di vivere

2 0 2 5



I valori sono ciò che siamo!

ALLEVAMENTO DI CAVALLI

Una passione
per una tradizione
altoatesina

4

WINE & DINE 2025

Vino e cucina:
una sinfonia
di sapori

10

NOVITA' 2025

Dalla taverna
alla scuola
di cucina

16

HIGHLIGHTS 2025

Un luogo
per...

26

IL NOSTRO MOTTO PER IL 2025

I valori sono ciò che siamo!



CARI OSPITI & AMICI, APPREZZIAMO CIÒ CHE È PREZIOSO, COLTIVIAMO GRATITUDINE!

Qual è la cosa a voi più preziosa? Per noi è fondamentale passare del tempo con le persone, apprezzare, coltivare e trasmettere tradizioni, natura e valori. E lo facciamo da molti anni! Durante il 2024 abbiamo ripercorso con orgoglio i 275 anni della famiglia Waldner all'Oberwirt. 275 anni di coerenza e ospitalità, portati



La famiglia Waldner
in 3 generazioni

avanti da noi, Sepp e Barbara Waldner, decima e undicesima generazione, supportati dai nostri fidati 60 dipendenti. Ognuno di loro, con la propria unicità, è una parte fondamentale della famiglia Oberwirt. Abbiamo le nostre "giovani scoperte" ma molti di loro fanno parte della famiglia da 10 e 20 anni, alcuni addirittura da 30 e 40! Andate a conoscerli voi stessi a pagina 20.

Apprezzare ciò che abbiamo di più prezioso, provare gratitudine e riconoscenza: per noi non sono solo parole. Significa proteggere ciò che già esiste e agire in modo sostenibile, come ad esempio nella nostra agricoltura con la coltivazione naturale di mele e viti o nel sostenere gli agricoltori e le aziende locali da cui ci riforniamo costantemente. Questo fa la differenza nella nostra cucina! Abbiamo a cuore la nostra malga, usiamo la nostra legna per il riscaldamento e la maggior parte dei bellissimi fiori che trovate all'Oberwirt vengono raccolti nei nostri giardini. Come casa storica e profondamente radicata, inoltre, per noi è fondamentale la vita del nostro paese, Marleno. Per questo decoriamo ogni anno con

amore l'altare del Corpus Domini e prendiamo parte alla festa di paese "Taller & Tuba". Siamo lieti di ospitare occasionalmente i vigili del fuoco di Marleno, la banda musicale o i carabinieri per un buon bicchiere di vino, il nostro Gloria Dei. "Halleluja"!

Sviluppare con lungimiranza, o addirittura reinventare completamente qualcosa che fa già parte della nostra vita, è anche questo sinonimo di gratitudine e riconoscenza. Molti anni fa abbiamo, per esempio, regalato un tocco di modernità alla nostra tradizionale razza Haflinger, ed è stato un grande successo! Guardare per credere a pagina 4! Quest'anno abbiamo reinventato per voi la nostra bellissima parete di Champagne nel seminterrato (pagina 10) così da poter offrire, tra l'altro, un'ottima cornice per i nostri eventi enogastronomici, da voi da sempre molto apprezzati, accompagnati dai vini della nostra cantina Eichenstein (pagina 12) e non solo. Sempre il divertimento è alla base del nostro ultimo progetto: la nostra taverna sarà adibita a scuola di cucina dove le persone potranno incontrarsi, cucinare insieme e scambiarsi idee. Qui daremo vita alla cultura gastronomica altoatesina e mostreremo quanto sia divertente cucinare insieme ed in modo sano. Emozionante!

Non vediamo l'ora di passare altro tempo con voi, i nostri preziosi ospiti e amici!

La vostra Barbara & Sepp Waldner e famiglia e l'intero team dell'Oberwirt.

I VALORI SONO CIÒ CHE SIAMO!

UNA PASSIONE

PER UNA TRADIZIONE ALTOATESINA

Chi non si emoziona alla loro vista? Gentile e sensibile. Forte di carattere, potente e versatile. Grazie alle loro numerose caratteristiche positive, i cavalli Haflinger sono tra i cavalli più amati al mondo. Per Sepp Waldner e sua nipote Annalena sono molto di più: sono fondamentali nelle loro vite.





DA OLTRE 500 ANNI l'Oberwirt di Marleno è sinonimo di ospitalità. Menzionato per la prima volta nei libri di storia nel 1496 come "Jakob Wirt", oggi è Sepp Waldner, decima generazione, a gestire l'hotel. Insieme

alla figlia Barbara, e all'intera famiglia dell'Oberwirt, è riuscito a preservare le radici storiche dell'Oberwirt e allo stesso tempo a regalare accenti contemporanei. "Viviamo l'ospitalità e lo facciamo dal 1496", sottolinea Waldner. L'atmosfera familiare, e la qualità senza compromessi per ogni dettaglio, rendono l'Oberwirt uno di quei luoghi magici

dell'Alto Adige in cui gli ospiti amano tornare ogni volta.

Gli amanti dell'Alto Adige conoscono i pregi di questa regione così variegata: le imponenti montagne, Merano, i vini straordinari, la cucina

raffinata, lo stile di vita altoatesino... e chiunque abbia mai avuto modo di parlare con il padrone di casa, Sepp Waldner e del suo hobby preferito, sa che gli Haflinger sono una delle bellezze indiscusse del nostro paese.



SEPP WALDNER ha sviluppato presto il suo amore per questi animali affascinanti e mansueti. Da bambino è cresciuto circondato da essi. "Il nostro Landhaus è stato la nostra stalla e fienile fino al 1960, mucche, Haflinger, capre, pecore, maiali, galline e conigli", ricorda con un sorriso. "Il mio sogno da bambino era quello di poter avere un giorno, magari a 60 anni, un maso di montagna e alcuni cavalli avignonesi". Questo sogno è diventato realtà all'età di 40 anni, quando ha fondato la sua scuderia Hirschhof a Curon, sul lago di Resia. La collaboratrice Sybille si occupa della custodia e della cura degli Haflinger, cavalcandoli e portandoli fuori nel paddock. La storia di questi cavalli è profondamente legata alla tradizione di questa regione. Gli Haflinger erano originariamente allevati sulle Alpi e devono il loro nome al villaggio di Avelengo, vicino a Merano. La loro natura robusta e la loro resilienza alle difficoltà riflettono il carattere della gente e dei paesaggi dell'Alto Adige. Per Sepp Waldner gli Haflinger sono molto più che semplici cavalli. "Sono patrimonio vivente e simbolo della cultura dell'Alto Adige" afferma entusiasta l'oste e appassionato allevatore di cavalli. Con il loro caratteristico manto color oro e la loro criniera biondo chiaro, attirano facilmente l'attenzione. Conosciuti per la loro versatilità e la loro natura calma a misura d'uomo, sono considerati compagni ideali per persone di tutte le età.



ANNALENA, LA NIPOTE, ha ereditato la passione del nonno Sepp per gli Haflinger. Fin da piccola, ha stretto un legame speciale con questi cavalli e li monta con grande entusiasmo. Destinata a prendere le redini del maneggio di famiglia, Annalena continuerà la tradizione di successo nell'allevamento di Haflinger, una razza che ha portato alla famiglia Waldner numerosi riconoscimenti negli ultimi 33 anni. "Molti dei miei stalloni - Antinor, Novaris, Waldess, Wintersturm, Autiss e altri ancora, così come le fattrici Venite, Larissa, Minu, Letizia e Nikita - hanno ottenuto numerosi premi sia nelle competizioni che nell'allevamento", afferma con orgoglio Sepp Waldner. Questi risultati sottolineano non solo l'alta qualità dell'allevamento, ma anche la profonda dedizione e l'impegno che Sepp Waldner mette nella cura e nella formazione dei suoi cavalli. Il futuro dell'allevamento di Haflinger dei Waldner appare promettente. Con Annalena come futura direttrice del maneggio, la prossima generazione è pronta a portare avanti la tradizione e a trasmettere l'amore per gli Haflinger. Grazie alla sua grande passione, Sepp Waldner ha creato non solo un'azienda di famiglia di successo, ma anche un luogo dove molte persone si sentono a casa, condividendo il suo amore per questi cavalli unici. L'Oberwirt e l'allevamento Waldner Hirschhof sono molto di più di una semplice struttura ricettiva e un allevamento: sono un esempio di come tradizione, passione e famiglia possano fondersi in un'unica realtà. ◀



Una vita tra
gastronomia e
allevamento di Haflinger



Proprietario e amante dei cavalli: Sepp Waldner è sempre stato affascinato fin da bambino dai cavalli Haflinger.



Originariamente allevati per lavorare nelle aspre zone alpine, ora sono popolari cavalli da equitazione per bambini e principianti.



Il carattere calmo ed equilibrato è una delle caratteristiche principali dei cavalli Haflinger.

L'IPPODROMO DI MERANO A PORTATA DI MANO



Sapevate che nelle immediate vicinanze dell'Oberwirt troverete il famoso ippodromo di Merano? Per molti anni abbiamo partecipato attivamente ai numerosi eventi con i nostri cavalli da corsa di successo. Ecco perché ancora oggi all'Oberwirt si incontrano famosi allenatori, fantini e proprietari di cavalli da corsa. Approfittate delle condizioni degli hotel partner, riceverete un ingresso ridotto per visitare l'ippodromo e le corse. Ed in caso di scommesse... "In bocca al lupo!".



**OFFERTE ATTUALI
PER CAVALLI HAFLINGER:**
www.haflinger-hengste.com
Informazioni: info@haflinger-hengste.com

I VALORI SONO CIÒ CHE SIAMO!

CHI È
VERAMENTE

Johannes Mairhofer

MAESTRO NELL'ARTE DI VIVERE 2025

Come ogni anno presentiamo nel nostro "L'arte di vivere" una persona che è particolarmente legata all'Oberwirt, alla nostra famiglia, ai nostri collaboratori o anche ai nostri ospiti. Questa volta è Johannes Mairhofer (27) ad averci concesso un'intervista che, come receptionist, tuttofare e braccio destro di Barbara, tiene le redini nelle sue mani. Ci ha rivelato perché conosce l'Oberwirt da tutta la vita e cosa lo lega a questa casa. Johannes lavora all'Oberwirt da otto anni.

Johannes, sei Marlinghese Doc, tuo padre è stato sindaco per tre mandati e le tue radici sono profondamente legate a questo paese. Come hai iniziato a lavorare all'Oberwirt?

Sono stato battezzato all'Oberwirt quindi c'è stato un legame speciale fin dall'inizio. A 16 anni, alla ricerca di un posto dove poter svolgere il mio tirocinio, è stato del tutto ovvio chiedere all'Oberwirt – vicini di casa ed eccellente luogo di formazione.

Sei sempre di buon umore, si vede proprio che ami il tuo lavoro! Cosa ti piace di più di tutto?

Amo la varietà, ogni giorno è diverso dall'altro. È come vivere un'avventura continua, non ci si annoia mai! Ma la cosa che mi piace di più è poter parlare e confrontarmi con i nostri clienti, si fanno sempre chiacchiere super interessanti!

Non è solo il mondo alberghiero ad interessarti. Hai tantissime altre passioni che vanno ben oltre. Vuoi dirci di più?

Ci sarebbero così tante cose da raccontare. Sicuramente metterei al primo posto la mia passione per il vino. Qualche anno fa sono diventato sommelier, per questo mi piace moltissimo partecipare alle degustazioni alla nostra cantina Eichenstein o in hotel, ma anche far visitare la cantina di mio papà. Si tratta di una cantina dove si svolgono degustazioni al buio. Sono anche particolarmente attivo nella politica locale. Sono il vicepresidente dell'associazione turistica di Marlengo e sono felice di poter dare una mano per rendere il nostro paese ancora più bello ed accogliente, sia per i turisti

che per noi che ci viviamo. Un'altra mia passione, un po' inaspettata, è la storia, soprattutto per l'antica Roma. Potrei passare ore a leggere libri di storia o a visitare siti archeologici. Questo contrasta molto con il mio interesse per la tecnologia.

Ultimo, ma non meno importante è il mio amore per l'economia: una buona colazione per me inizia con le ultime notizie di borsa!

Qual è il tuo posto preferito a Marlengo, e quale a Merano?

Il mio posto preferito a Marlengo è il nostro gazebo a bordo piscina. Con un buon libro o in compagnia di amici, il tempo rallenta e tutto si mette in prospettiva: l'ideale per staccare la spina. A Merano mi piace passeggiare per il centro città. Mi piace la combinazione tra architettura e frenesia moderna. Mi piace incontrarmi con gli amici per un bicchiere di vino.

Caro Johannes, grazie mille per l'intervista! ◀



Johannes e il suo team della reception

I VALORI SONO CIÒ CHE SIAMO!

VINO E CUCINA: UNA SINFONIA DI SAPORI

Il vino e l'Oberwirt - un legame indissolubile! In quanto proprietari della azienda vinicola Eichenstein, vi invitiamo alle nostre esclusive serate Wine & Dine all'Oberwirt. Godetevi menù di degustazione perfettamente coordinati, accompagnati da vini squisiti presentati da rinomati enologi. Passate serate indimenticabili all'insegna del divertimento e dell'ospitalità.



NEL 2002 SEPP WALDNER HA PIANTATO le prime viti in località Rosarium, 50 metri in linea d'aria sopra l'Oberwirt, e con l'aiuto del famoso enologo Hartmann Donà, ha cominciato a definire nuovamente lo stile dei suoi vini. La bellissima cantina Eichenstein è stata terminata nel 2014. Da allora viviamo il mondo del vino ancora più intensamente grazie ai circa 6 ettari di terreno disponibile. Da 6 anni Martin Pollinger garantisce 6 meravigliosi vini bianchi, un rosato, un pinot nero e la cuvée rossa Baccara. La nostra passione speciale per il buon vino si riflette in una carta dei vini molto curata ed estesa e in dipendenti molto esperti nel settore. I momenti clou per Barbara Waldner (sommelier dal 1999) sono le serate mensili dedicate ai viticoltori: "Wine & Dine". Speciali personaggi del mondo vinicolo accompagnano un menu degustazione con 6 - 7 vini appositamente selezionati. Il 4 aprile 2025 Ludovico Antinori presenterà il suo nuovo Super Tuskan "Il Nicchio" (la nicchia). Hansi Innerhofer esibirà la sua grande riserva CR 1 al 11 giugno 2025. Grandi nomi, grandi vini, momenti unici ed indimenticabili.

Prenota oggi il tuo evento. ◀

Da una fantastica altitudine di 550 metri sul livello del mare, la tenuta Eichenstein domina il gruppo del Tessa a nord, la valle dell'Adige a sud e Merano. Suoli di porfido, quarzite e granito, clima mediterraneo e paesaggio alpino plasmano l'essenza dei vini Eichenstein.



Il vino è la nostra essenza. Lavoriamo con mente e cuore, in maniera autentica e nel rispetto della natura. Amiamo ciò che facciamo.



IL NOSTRO CONSIGLIO: SEPPELAIA

Lo Chardonnay Riserva è la quintessenza della cantina Eichenstein dell'hotel. Uve selezionate e una lunga conservazione in barrique conferiscono grande pregio a questo vino. Il suo profumo ricorda i fiori e le mele, il suo gusto è corposo.



 Uvaggio: Chardonnay	 Gradazione alcolica: 13,5%
 Consigliato da bere entro: 6+ anni	 Vinificazione: piccole botti di legno
 Temperatura ideale: ca. 12 gradi	 Acidità 5,7 g/l; zucchero residuo 1,5 g/l
 Raccolto: 45 hl/ha	

WINE & DINE 2025



Siete amanti del vino? Allora non dovete assolutamente perdere le nostre esclusive serate dedicate al vino. All'insegna del motto "Wine & Dine", vi vizieremo con un lussuoso menu di sei portate accompagnato da vini unici, presentati da rinomati viticoltori e commercianti di vini.

- 04. APRILE** VENERDÌ **TENUTA DI BISERNO & IL NICCHIO** (IT)
- 14. MAGGIO** MERCOLEDÌ **CANTINA BERNHARD HUBER** (GER)
- 11. GIUGNO** MERCOLEDÌ **TENUTA CAPELANDS WINE ESTATE** (SUDAFRICA)
- 16. LUGLIO** MERCOLEDÌ **CANTINA J. HOFSTÄTTER** (IT)
- 06. AGOSTO** MERCOLEDÌ **CANTINA KLAUS LENTSCH** (IT)
- 17. SETTEMBRE** MERCOLEDÌ **ELENA WALCH** (IT)
- 22. OTTOBRE** MERCOLEDÌ **BARONE RICASOLI 1141** (IT)
- 06. NOVEMBRE** GIOVEDÌ **BAROLO & TARTUFO CON CONTERNO FANTINO** (IT)

PRENOTAZIONI

È meglio assicurarsi il proprio posto al più presto, poiché il numero di partecipanti è limitato.

T +39 0473 22 20 20



I VALORI SONO CIÒ CHE SIAMO!

CLIENTI ABITUALI CON ANIMA E CORPO

CLIENTI ABITUALI DELL'OBERWIRT

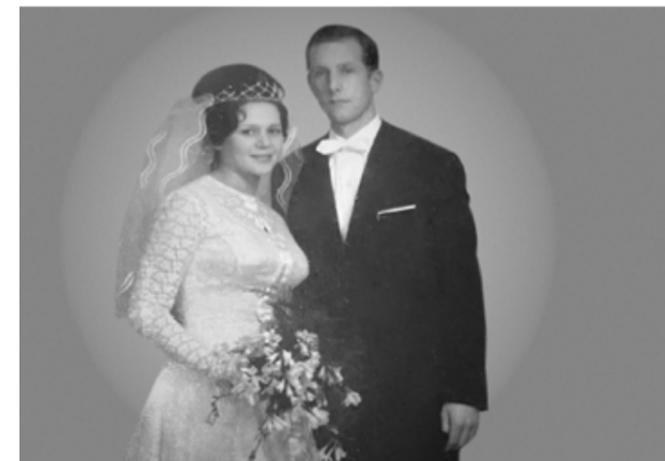
Se si cerca su Google il termine "ospite abituale", si ottengono 40.900 risultati e la seguente definizione: "Ospite abituale; frequentatore abituale di un ristorante, di un hotel o simili". Questa definizione online è chiara e concreta, ma c'è un luogo in cui è possibile vivere l'ospite abituale e ciò che lo rende tale in modo migliore e più diretto: L'Oberwirt di Marleno.



L'OBERWIRT entusiasma continuamente nuovi ospiti. Chi è già stato qui, ritorna volentieri. L'Oberwirt è felice di avere molti clienti abituali che gli sono fedeli, a volte anche per generazioni. Percorrono i sentieri familiari, mangiano i piatti preferiti, si godono la tradizione sentendosi a casa. Ma perché lo si diventa davvero? Per rispondere a questa domanda abbiamo parlato con i coniugi Mayer.

Anita e Hermann Mayer, 80 e 87 anni, vivono a Wangen nell'Allgäu e un po' anche all'Oberwirt. Si sono sposati 60 anni fa e hanno trascorso la loro luna di miele all'Oberwirt. Da allora, i Mayer vengono a Marleno ogni anno a Pasqua con i figli e talvolta anche con i nipoti più grandi. Hermann Mayer è venuto all'Oberwirt per la prima volta circa 70 anni fa, naturalmente non grazie alle buone recensioni su Internet, ma grazie a una raccomandazione personale. "Io e la mia famiglia fummo invitati da un amico d'affari di mio padre a mangiare all'Oberwirt". Ricorda Hermann Mayer.

"Fin dall'inizio sono rimasta particolarmente colpita dalla buona cucina e dall'incredibile cordialità della famiglia Waldner e del personale", afferma entusiasta Anita Mayer. "Oggi, 60 anni dopo, noi – le nostre figlie, i nostri generi e i nostri nipoti, anche con i partner – ci sentiamo a casa all'Oberwirt. Quando ci chiediamo: 'E a Pasqua? Andiamo di nuovo all'Oberwirt?' la risposta ovviamente è sempre la stessa: "come mi piacerebbe essere di nuovo lì". La famiglia Mayer preferisce



60 anni fa, quando tutto ebbe inizio: Anita e Hermann Mayer si sposano e trascorrono la loro luna di miele all'Oberwirt.

venire a Marleno in primavera. Qui fa già molto più caldo che in Germania e la fioritura dei meli trasforma ampie zone della regione di Merano in un mare di fiori bianchi e rosa. Uno spettacolo davvero unico!



I MAYER apprezzano sempre le prelibatezze della cucina e della cantina dell'Oberwirt, ma soprattutto "il personale più che cortese".

"L'Oberwirt è un luogo in cui ci si sente bene, ci si rilassa, ma anche si chiacchiera e si socializza", afferma Anita Mayer. "Se dovessi descrivere l'Oberwirt in tre parole, sarebbero calore, attenzione e amicizia". ◀



NOVITÀ 2025

La tradizionale taverna della nostra casa prenderà nuova vita: quello che un tempo era un centro vitivinicolo e poi una vivace cantina, diventerà la scuola di cucina dell'Oberwirt. Con tanta passione Barbara Waldner darà nuova vita alle storiche mura e trasformerà la vecchia taverna in un luogo di esperienze culinarie e di scambio culturale.



FINO CIRCA AL 1950, la nostra taverna ospitava un tradizionale torchio, il cosiddetto Torggel, e due grandi botti per il vino, ma con la fondazione delle cantine vinicole, molte cose cambiarono. Bastava portare l'uva alla cantina e ritirare il vino finito invece di pressarlo faticosamente da soli.

1958 il padre di Sepp Waldner, Franz, decise di riallestire la stanza, ed insieme al rinomato artista altoatesino Hans Ebersperger, la trasformarono in una vivace taverna. Musica, balli e drink freschi hanno sempre attirato molti ospiti e l'atmosfera era esuberante.

Tuttavia, dato il volume della folla, Martha e Franz Waldner decisero di spostare il bar dalla cantina e di creare un nuovo locale più grande. Nacque così la sala da ballo "Nörder", mentre la taverna cadde in un sonno profondo.



SCUOLA DI CUCINA "MIMMI & NANNI"

Il nome della nuova scuola di cucina dell'Oberwirt ha un significato tanto profondo quanto sonoro, perché rende omaggio a due donne speciali: la cara nonna di Barbara, Martha "Mimmi" Waldner e Marianne "Nanni" Mair, seconda "nonna" di Barbara e anima della casa per decenni. Entrambe hanno lasciato un segno indelebile nella cucina dell'Oberwirt con la loro raffinata abilità nella preparazione dei piatti tradizionali sudtirolesi e la loro gioia nel cucinarli.



Martha Waldner nella cucina di Oberwirt



MA OGGI sta per riprendere vita. La nuova scuola di cucina dell'Oberwirt invita gli ospiti a cucinare insieme, a imparare e vivere da vicino la cucina tradizionale altoatesina. Con l'apertura della scuola di cucina si chiude un cerchio: la taverna, che un tempo era il cuore della casa, rinasce. E così anche voi potrete entrare a fare parte di questa storia: come ospite, come studente di cucina o semplicemente come intenditore delle deliziose creazioni. ◀

CREMA ALL'AGLIO ORSINO CON TRAMEZZINO DI SALMONE AFFUMICATO

5 persone 🕒 Tempo di preparazione: ca. 1 ora

INGREDIENTI

50 g di burro
40 g di scalogno
tagliato a dadini
30 g di farina
100 ml di vino bianco
800 ml di brodo di
manzo o di verdure
Pepe Cayenne
75 ml di panna
50 g di burro a cubetti
50 ml di panna montata
20 g di aglio orsino
o crescione tritati

INGREDIENTI

2 fette
pane Tramezzino
6 fette di
salmone affumicato
50 g di formaggio cremoso
sale, pepe,
pepe di cayenna
un po' di olio d'oliva

SUGGERIMENTO

Al posto del pane
tramezzino si possono
utilizzare anche
grandi fette
di pane tostato.

CREMA ALL'AGLIO ORSINO

Sciogliere il burro in una casseruola e rosolare lo scalogno. Aggiungere la farina. Sfumare con il vino bianco, versare il brodo e mescolare fino ad ottenere un composto liscio. Cuocere a fuoco basso per circa 20 minuti continuando a mescolare. Salare, pepare e aggiungere la panna liquida. Prima di servire, frullare la zuppa bollente con l'aglio orsino o il crescione. Durante la frullatura, aggiungere prima i fiocchetti di burro poi la panna montata. Assaggiare e aggiustare il condimento.

TRAMEZZINO DI SALMONE AFFUMICATO

Condire il formaggio fresco con sale, pepe, pepe cayenna e un filo di olio extravergine di oliva. Spalmare una generosa quantità di formaggio su un lato di entrambe le fette di pane. Distribuire il salmone affumicato sopra il formaggio e chiudere le due fette di pane.



RICETTA

IL NOSTRO

Tesoro

PIÙ PREZIOSO –
LA FAMIGLIA
OBERWIRT

GARTENHAUS



GUIDATI DALLA
PASSIONE, UNITI
DALLA SQUADRA,
ALIMENTATI DA IDEE
INNOVATIVE:
IL NOSTRO TEAM
CRESCIE GIORNO DOPO
GIORNO, SUPERANDO
OGNI ASPETTATIVA.

UN OASI
DI PACE PER...



MOMENTI DI PURO PIACERE

TENUTA EICHENSTEIN

IL NOSTRO PARADISO IN TERRA

In quanto Vinum Hotel, all'Oberwirt l'esperienza del vino è il protagonista. Esperti sommelier – o semplicemente tutti coloro che desiderano approfondire le loro conoscenze sul vino – troveranno nella nostra cantina il luogo ideale. Venite a scoprire la tenuta Eichenstein grazie alle nostre visite guidate settimanali e assaporate i nostri pregiati vini durante le degustazioni.



DEGUSTAZIONI

- » degustazioni settimanali alla cantina Eichenstein (previa prenotazione)
- » degustazioni settimanali in hotel nella nostra "Barbara Keller" (previa prenotazione)
- » Wine & Dine (tutti gli appuntamenti a pagina 13)

UNA PAUSA TRA I VIGNETI

Un'esperienza unica immersi nella natura. Lo Chalet Eichenstein, nel cuore dell'omonima tenuta, è il luogo perfetto per coccolarsi, circondati da vigneti, cipressi, ulivi, prati e boschi, con una vista mozzafiato sulla Val d'Adige. Ideale per una fuga romantica, tranquilla e appartata, in totale solitudine. Rilassate nella piscina a sfioro, prendete il sole sulla terrazza, concedete-

vi una pausa nella sauna biologica o nella jacuzzi oppure allenatevi nella palestra o riscaldatevi davanti al camino. I due appartamenti – Seppelaia e Amantus (ciascuno per due persone) – sono dotati di ogni comfort. Accoglienti, lussuosi, raccolti e raffinati, sono immersi nella natura e lontani dalla quotidianità. Un luogo in cui sognare, divertirsi e rilassarsi.

CANTINA E CHALET EICHENSTEIN

Via Castel Gatto, 34 | 39012 Merano
www.eichenstein.it



OBERWIRTS LADELE

DELIZIE DA GUSTARE A CASA

Desiderate portare un pezzetto di Oberwirt a casa? Le nostre specialità gastronomiche sono disponibili per l'acquisto diretto in negozio oppure per la consegna a domicilio. Potete così rivivere l'esperienza culinaria in qualsiasi momento e ovunque volete.



RISTORANTE OBERWIRT



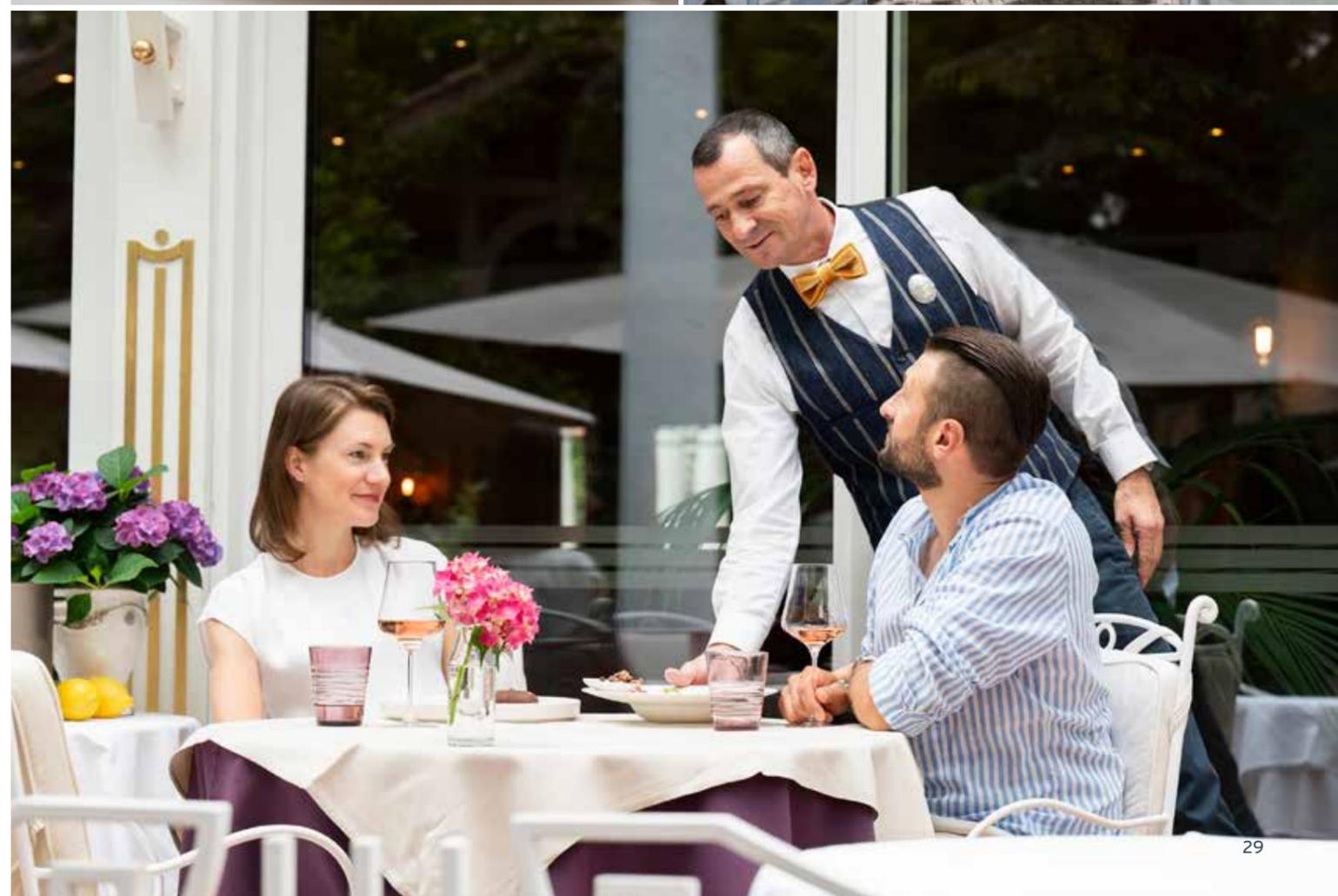
RISTORANTE "GOURMET"

Nei nostri piatti troverete l'anima del nostro territorio. Ingredienti freschi e genuini, lavorati con passione e creatività, danno vita a piatti unici e indimenticabili. Dalla cucina tradizionale alle reinterpretazioni più moderne, Werner Seider e il suo team vi faranno scoprire nuovi sapori.



RISTORANTE OBERWIRT

- » aperto tutti i giorni
- » prenotazioni T +39 0473 22 20 20





MOMENTI DI RELAX



AMADEA SPA

STACCARE LA SPINA E RILASSARSI

Scopri l'arte del benessere nella nostra Amadea Spa. Staccate la spina e lasciatevi andare. Dimenticate lo stress della vita quotidiana. Lasciate che il vostro corpo si senta di nuovo a proprio agio con sé stesso. Che tu voglia rilassarti con una nuotata rinfrescante, tonificarti con l'acquagym o concederti un massaggio rigenerante, tutto è possibile.

IL PARADISO DEL BENESSERE:

- » moderna area sauna con diverse saune e zone relax
- » trattamenti di bellezza ispirati alle risorse naturali della nostra regione



ATTIVI INSIEME ALL'OBERWIRT

Il nostro programma settimanale di attività offre un'incredibile varietà. Allenate il vostro corpo con l'allenamento funzionale o rafforzate la muscolatura e migliorate la vostra resistenza con la ginnastica in acqua. In alternativa, potete prenotare il vostro allenamento personalizzato.

PROGRAMMA FITNESS:

- » ginnastica in acqua
- » allenamento completo del corpo



PISCINE

- » interna
- » esterna con angolo relax e lettini prendisole

ALLENAMENTO CON BERND SCHNEIDER

24.-27.04.2025

Affidatevi alle mani esperte di Bernd Schneider (fisioterapista e chiropratico) e beneficate di un check – up terapeutico personalizzato per iniziare la vostra giornata con nuova energia. Oppure partecipate gratuitamente ad una lezione di prova con l'esperto.

PRENOTA IL TUO TRATTAMENTO (24.-27.04.2025):

amadea@oberwirt.com oppure
T +39 0473 22 20 20



GIORNATE HAKI CON HARALD KITZ

05.-09.05.2025

Harald Kitz, osteopata e fisioterapista, il massimo esperto in Europa per spalla, collo e testa, sarà da noi all'Oberwirt in esclusiva dal 5 al 9 maggio 2025. HAKI è ideale per chi soffre di tensioni, difficoltà di concentrazione, mal di testa e stanchezza spesso causati dallo stress quotidiano.

PRENOTA IL TUO TRATTAMENTO (05.-09.05.2025):

amadea@oberwirt.com oppure
T +39 0473 22 20 20





MOVIMENTO E NATURA

ESTATE ATTIVA

VACANZE PIENE DI AVVENTURE

Immergetevi nella natura, tra verdi pascoli e limpidi laghi. Camminate, pedalate o giocate a golf. Da noi trovate un mix perfetto tra attività e relax.



MOBILITÀ SOSTENIBILE PER I NOSTRI OSPITI

Pedagate tra palme, meleti e alpeggi, fino ai ghiacciai. La nostra regione è un paradiso per gli amanti della bicicletta. Scoprite i nostri percorsi con le nostre e-bike e lasciatevi guidare dai nostri consigli e dalle nostre mappe per un'esperienza indimenticabile.

NOLEGGIO E-BIKE

- » trekking e Mountain E-Bikes
- » a pagamento

MOBILCARD

Approfittate della MOBILCARD inclusa nel vostro soggiorno: viaggiate gratis sui bus e treni dell'Alto Adige. La riceverete direttamente il giorno del vostro check-in.

MALGA WALDNER



TUTTE LE SETTIMANE ALLA MALGA WALDNER

Dove un tempo pascolavano le mucche, a circa 1150 metri di altitudine, su una radura idilliaca del Monte Marleno, si trova la nostra Malga Waldner, dal 1906 di proprietà della famiglia Waldner. Un rustico rifugio vi accoglie al termine di una piacevole passeggiata. E non solo la malga e un panorama mozzafiato vi aspettano, ma anche una sostanziosa merenda accompagnata da un buon bicchiere di vino. Un piacere per gli occhi, per il corpo e per l'anima.



ESCURSIONE SETTIMANALE ALLA MALGA WALDNER (previa prenotazione)

TENNIS

GIOCO, SET, PARTITA!

Immergetevi nella natura e giocate a tennis con lo sfondo delle Dolomiti. Possiamo organizzarvi lezioni o prenotarvi un campo.

GOLF

GOLF SU 9 CAMPI



Con questa tessera ricevete uno sconto del 20% sul green fee di 18 buche in tutti i campi da golf dell'Alto Adige aderenti all'iniziativa.

Sconto del 20%
con la Golf In Card.

GC Lana "Gutshof Brandis"	10 km 10 min.
GC Passiria Merano	22 km 35 min.
GC Dolomiti	40 km 50 min.
GC St. Vigil Suisi	50 km 50 min.
GC Appiano	20 km 20 min.
GC Monte S. Pietro	65 km 55 min.
GC Carezza	60 km 1 h
GC Val Pusteria	105 km 1,5 h
GC Alta Badia	95 km 2 h





AVVENTURE UNICHE

OLDTIMER



ESPERIENZE DI VIAGGIO INDIMENTICABILI

Un'esperienza indimenticabile tra le montagne dell'Alto Adige. Un tour di un'intera giornata per ammirare paesaggi mozzafiato e assaporare i sapori autentici della nostra terra. Il tutto in compagnia di Barbara Riess-Waldner.

VIAGGIO DI PIACERE E RELAX

- » appuntamenti:
Sabato, 05. Luglio
Venerdì, 01. Agosto
Sabato, 02. Agosto
- » escursione giornaliera
- » su prenotazione
- » MAX: 8 macchine

PRONTO PER UNA PICCOLA AVVENTURA?

Vivi un'emozione unica a bordo della nostra Cinquecento "Luigi". Un'auto d'epoca per un'occasione speciale.



LUIGI
tutto il giorno:
120 €
metà giornata:
80 €

HALLALI & COACHING

SENTIRSI BENE... DENTRO E FUORI

Amo le persone. Aiutarle a sentirsi bene è la mia passione. Esternamente, le accompagno a scoprire ed enfatizzare il loro stile unico, aiutandole a valorizzarlo al meglio. Internamente invece, le sostengo nel trovare nuove strade e nuove prospettive. Mi piace ispirare gli altri a sperimentare, a osare e a superare i propri limiti. La mia più grande soddisfazione è vedere le persone entusiaste e motivate a migliorare la propria vita. Amo immergermi nelle conversazioni, ascoltare attentamente e intuire i bisogni degli altri.

Al Hallali vivo la mia professione di consulente di moda dal 2001. Ogni giorno, insieme al mio fantastico team, aiutiamo i nostri amati clienti abituali, e non, a trovare il look che li rappresenta al meglio. È bellissimo vedere come un capo d'abbigliamento giusto possa cambiare completamente una persona, dandole più sicurezza e facendola sentire bene con sé stessa. Queste trasformazioni mi riempiono di gioia!

Da qualche anno mi sono dedicata con grande entusiasmo alla mia nuova professione di coach. Aiutare le persone a migliorare la qualità della loro vita e accompagnarle nel loro percorso di crescita mi riempie di soddisfazione. La consulenza per lo sviluppo personale mi ha sempre affascinato. Già a sedici anni, alla biblioteca civica di Merano, divoravo tutti i libri sulla psicologia e sulla ricerca comportamentale. Nel frattempo, ho conseguito la certificazione come life coach e le specializzazioni in ipnoterapia e terapia del trauma mi permettono di lavorare in modo consapevole e qualificato.

La mia missione è supportare le persone nel loro percorso, aiutandole ad acquisire

stabilità, sicurezza e fiducia in sé stesse e nella vita. È possibile superare il passato e trasformare schemi limitanti. Grazie a nuove prospettive e punti di vista, posso esprimere tutto il loro potenziale. Ho sempre constatato che ognuno di noi ha le risorse per trovare le proprie risposte. Sono felice di aver trovato la mia vocazione sia in Hallali che nel coaching e sono curiosa di scoprire dove mi porterà questo percorso.

La vostra Andrea Waldner-Oberrauch
IMPRENDITRICE, CERTIFICATA
LIFECOACH E MENTORE

**MAGGIORI INFORMAZIONI
SUL COACHING**
con Andrea Waldner-Oberrauch:
www.andreawaldner.com



**HALLALI
FASHION &
MORE**
T+39 0473 449111
info@hallali.it
www.hallali.it



ONLINE SHOP



Andrea Waldner-Oberrauch

APPUNTAMENTI

2025

Offerte
DETTAGLI NELLA
PAGINA SEGUENTE

**Eventi
all'Oberwirt**

**Eventi
A MERANO
E DINTORNI**

Marzo	Aprile	Maggio	Giugno	Luglio	Agosto	Settembre	Ottobre	Novembre
1 SA	1 MA	1 GI <small>Festa dei lavoratori</small>	1 DO	1 MA	1 VE VIAGGIO DI PIACERE E RELAX CON BARBARA	1 LU	1 ME	1 SA <small>Ognissanti</small>
2 DO	2 ME	2 VE	2 LU <small>Festa della Rep. Italiana</small>	2 ME	2 SA	2 MA	2 GI	2 DO
3 LU <small>Rosenmontag</small>	3 GI	3 SA	3 MA	3 GI	3 DO	3 ME	3 VE <small>Festa dell'unità tedesca</small>	3 LU
4 MA <small>Faschingsdienstag</small>	4 VE WINE & DINE	4 DO ALLA SCOPERTA DELL'OBERWIRT 04.-08.05.	4 ME	4 VE	4 LU	4 GI	4 SA	4 MA
5 ME <small>Aschermittwoch</small>	5 SA	5 LU HAKI 05.-09.05.	5 GI	5 SA	5 MA	5 VE	5 DO	5 ME
6 GI	6 DO VINITALY 06.-09.04.	6 MA SETTIMANA DEI MELI FIORITI 06.-13.04.	6 VE	6 DO VIAGGIO DI PIACERE E RELAX CON BARBARA	6 ME WINE & DINE	6 SA	6 LU	6 GI WINE & DINE
7 VE	7 LU	7 ME SPECIALE FESTA DELLA MAMMA 07.-11.05.	7 SA	7 LU	7 GI	7 DO	7 MA	7 VE MERANO WINE FESTIVAL 07.-11.11.
8 SA	8 MA	8 GI	8 DO <small>Domenica di Pentecoste</small>	8 MA	8 VE	8 LU	8 ME	8 SA
9 DO	9 ME	9 VE	9 LU <small>Lunedì di Pentecoste</small>	9 ME	9 SA	9 MA	9 GI	9 DO SETTIMANA DI FINE STAGIONE -30% 09.-17.11.
10 LU	10 GI	10 SA	10 MA	10 GI	10 DO	10 ME	10 VE	10 LU
11 MA	11 VE SPECIALITA' DI PESCE 11.-13.04.	11 DO <small>Festa della mamma</small>	11 ME WINE & DINE	11 VE	11 LU	11 GI	11 SA	11 MA
12 ME	12 SA	12 LU GIORNATE GOURMET 11.-18.05.	12 GI	12 SA	12 MA	12 VE	12 DO	12 ME FESTA DI CHIUSURA
13 GI	13 DO ALLA SCOPERTA DELL'OBERWIRT 13.-17.04.	13 MA WINE & DINE	13 VE	13 DO	13 ME	13 SA	13 LU	13 GI
14 VE	14 LU	14 ME	14 SA	14 LU	14 GI	14 DO	14 MA	14 VE
15 SA	15 MA	15 GI	15 DO	15 MA	15 VE <small>Ferragosto</small>	15 LU	15 ME	15 SA
16 DO	16 ME	16 VE	16 LU	16 ME WINE & DINE	16 SA	16 MA	16 GI	16 DO
17 LU	17 GI	17 SA	17 MA	17 GI	17 DO	17 ME WINE & DINE	17 VE	17 LU
18 MA	18 VE	18 DO	18 ME	18 VE	18 LU	18 GI	18 SA	18 SA
19 ME	19 SA	19 LU	19 GI <small>Corpus Domini</small>	19 SA	19 MA	19 VE	19 DO FESTA DELL'UVA DI MERANO	19 DO
20 GI SETTIMANA INAUGURALE -30% 20.03.-05.04.	20 DO <small>Domenica di Pasqua</small>	20 MA	20 VE	20 DO	20 ME	20 SA	20 LU SETTIMANA DEL TÖRGGELE 18.10.-01.11.	20 LU
21 VE	21 LU <small>Lunedì di Pasqua</small>	21 ME	21 SA	21 LU	21 GI	21 DO	21 MA SPECIALITA' DI SELVAGGINA 18.-26.10.	21 MA
22 SA	22 MA	22 GI	22 DO	22 MA	22 VE	22 LU	22 ME WINE & DINE	22 ME
23 DO	23 ME	23 VE	23 LU	23 ME	23 SA	23 MA	23 GI	23 GI
24 LU	24 GI BERND SCHNEIDER 24.-27.04.	24 SA	24 MA	24 GI	24 DO	24 ME	24 VE	24 VE
25 MA	25 VE <small>Festa della liberazione</small>	25 DO ALLA SCOPERTA DELL'OBERWIRT 25.-29.05.	25 ME FESTA D'ESTATE	25 VE	25 LU	25 GI	25 SA	25 SA
26 ME	26 SA	26 LU	26 GI	26 SA	26 MA	26 VE	26 DO <small>Festa nazionale dell'Austria</small>	26 DO
27 GI	27 DO	27 MA	27 VE	27 DO	27 ME	27 SA	27 LU	27 LU
28 VE	28 LU	28 ME	28 SA	28 LU	28 GI	28 DO IL GRANPREMIO DI MERANO	28 MA	28 MA
29 SA	29 MA	29 GI <small>Ascensione di Cristo</small>	29 DO <small>Fuochi del Sacro Cuore di Gesù</small>	29 MA	29 VE	29 LU	29 ME	29 ME
30 DO	30 ME	30 VE	30 LU	30 ME	30 SA	30 MA	30 GI	30 GI
31 LU	31 SA	31 SA	31 SA	31 GI	31 DO	31 VE	31 VE <small>Giorno della Riforma Germania</small>	31 VE

OFFERTE 2025

MAGIA DI PRIMAVERA

Marlengo, un gioiello incastonato tra prati fioriti, meleti, vigneti che si arrampicano sui colli e imponenti vette che dominano la regione.



In primavera, il grazioso borgo di Marlengo si risveglia a nuova vita, quando il clima mite fa sbocciare le prime gemme e la natura esplose in un mare di colori. La fresca fioritura e il risveglio della natura conferiscono a Marlengo un fascino particolare che incanta i visitatori. A un passo da qui, Merano, l'affascinante città termale, si presenta in tutto il suo splendore primaverile. Qui i visitatori possono passeggiare per i portici storici, ammirare eleganti ville e splendidi giardini o passeggiare lungo le soleggiate passeggiate che costeggiano il tumultuoso Passirio. Vi invitiamo calorosamente a vivere e a godervi questo meraviglioso periodo di rinascita. Scoprite i paesaggi fioriti, la deliziosa cucina altoatesina e l'atmosfera inconfondibile che rende la primavera a Marlengo e Merano così speciale.



LE NOSTRE OFFERTE PRIMAVERILI



7 giorni da 1.427 € p. p.

SETTIMANA DEI MELI FIORITI

06.-13.04.2025

- » mezza pensione Oberwirt inclusa cena di gala il giovedì
- » 70 € di buono a persona nella nostra Amadea Spa
- » degustazione di vini
- » escursione primaverile con Wally
- » una bottiglia di succo di mela fresco in camera
- » corso di preparazione dello strudel di mele



7 giorni da 1.427 € p. p.

MAGIA DELLA PRIMAVERA

20.04.-04.05.2025

- » mezza pensione Oberwirt inclusa cena di gala il giovedì
- » 70 € di buono a persona nella nostra Amadea Spa
- » degustazione di vini
- » escursione primaverile con Wally
- » biglietti per l'ingresso ai Giardini di Castel Trauttmansdorff



4 giorni da 830 € p. p.

VIVA LA MAMMA!

Speciale festa della mamma
07.-11.05.2025

- » mezza pensione Oberwirt
- » trattamento benessere nella nostra Amadea Spa (30 min. a persona)
- » piccolo pensiero per la festa della mamma
- » shopping per le mamme da Hallali

ROMAN- TICISMO ALPINO E MOMENTI DI PIACERE

I NOSTRI HIGHLIGHTS



SETTIMANA INAUGURALE

20.03.-05.04.2025

-30% per soggiorni
a partire da 3 pernottamenti (offerte escluse)



ALLA SCOPERTA DELL'OBERWIRT

13.-17.04. | 04.-08.05. | 25.-29.05. |
01.-05.06.2025

Una camera a sorpresa a prezzo fisso per 4 giorni



SETTIMANA DI FINE STAGIONE

09.-17.11.2025

-30% per soggiorni
a partire da 3 pernottamenti (offerte escluse)



GIORNATE GOURMET

11.-18.05.2025

Una settimana interamente dedicata al gusto!
Vi attendono degustazioni esclusive e
numerose delizie culinarie.



SETTIMANA DEL TÖRGGELE

18.10.-01.11.2025

» mezza pensione Oberwirt inclusa
cena di gala il giovedì
» castagnata e vin brûlé in compagnia nel giardino
» escursione autunnale e Törggele con Wally

LE NOSTRE OFFERTE ANNUALI

PRENOTABILI TUTTO L'ANNO



SETTIMANA DELLE COCCOLE

Prenotabile tutto l'anno

» mezza pensione Oberwirt
» 70 € di buono nella nostra Amadea Spa
a persona



GOLF STAY

Prenotabile tutto l'anno

» mezza pensione Oberwirt
» Golf In Card (-20% su tutti i campi
da golf dell'Alto Adige)
» 1 massaggio completo per persona
nella nostra Amadea Spa
» informazioni e prenotazioni direttamente
in hotel sui campi da golf



MOMENTI DI PIACERE

Prenotabile tutto l'anno

» mezza pensione Oberwirt inclusa
cena di gala il giovedì
» degustazione di vini
» 75 € di buono nella nostra Amadea Spa p. p.



GIORNATE DEI PIACERI

Prenotabile tutto l'anno

» mezza pensione Oberwirt
» 45 € di buono nella nostra Amadea Spa
a persona



GIORNATE PER DELIZIARSI

Prenotabile tutto l'anno

» colazione Oberwirt
» 1 cena romantica a lume di candela
» 1 bottiglia di spumante in camera
» 1 massaggio di coppia nella nostra Amadea Spa

Tutte le offerte
sono consultabili su
www.oberwirt.com/offerte



PERNOTTAMENTI & BENESSERE

		BASSA STAGIONE	MEDIA STAGIONE	ALTA STAGIONE
		29.06.-03.08.	20.03.-17.04. 22.04.-29.05. 01.06.-06.06. 09.06.-19.06. 22.06.-29.06.	17.04.-22.04. 29.05.-01.06. 06.06.-09.06. 19.06.-22.06. 03.08.-17.11.
Camera singola ca. 20 m ²	3-6 giorni da 7 giorni	155 € 145 €	175 € 165 €	185 € 175 €
Camera doppia Carina ca. 20 m ²	3-6 giorni da 7 giorni	125 € 115 €	135 € 125 €	145 € 135 €
Camera doppia ca. 24 m ²	3-6 giorni da 7 giorni	145 € 135 €	165 € 155 €	175 € 165 €
Camera doppia Superior ca. 32 m ²	3-6 giorni da 7 giorni	155 € 145 €	175 € 165 €	185 € 175 €
Camera Comfort ca. 35 m ²	3-6 giorni da 7 giorni	175 € 165 €	195 € 185 €	205 € 195 €
Bungalow delle Rose ca. 43 m ²	3-6 giorni da 7 giorni	175 € 165 €	195 € 185 €	205 € 195 €
Suite Torre ca. 45 m ²	3-6 giorni da 7 giorni	195 € 185 €	215 € 205 €	225 € 215 €
Suite delle Rose ca. 55 m ²	3-6 giorni da 7 giorni	205 € 195 €	225 € 215 €	235 € 225 €
Suite Giardino ca. 60 m ²	3-6 giorni da 7 giorni	215 € 205 €	235 € 225 €	245 € 235 €
Suite Romantica ca. 60 m ² / con vasca da bagno freestanding	3-6 giorni da 7 giorni	225 € 215 €	245 € 235 €	255 € 245 €



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

Per le prenotazioni dirette riceverete uno sconto del 5% sui prezzi degli alloggi con prima colazione e sui pacchetti (esclusi i giorni speciali come la settimana inaugurale, la settimana di fine stagione e il pacchetto "Alla scoperta dell'Oberwirt").

5%
MIGLIOR PREZZO GARANTITO

INFORMAZIONI

Camere

I prezzi - espressi in euro per persona al giorno con prima colazione compresa - variano a seconda della stagione e della permanenza. La tassa di soggiorno non è inclusa. Per soggiorni inferiori a tre notti, viene addebitato un supplemento di 10%.

Bambini in camera dei genitori

Fino a 3 anni _____ € 35 al giorno
da 3 a 5 anni compiuti ___ € 49 al giorno
da 6 agli 11 anni compiuti _ € 58 al giorno
da 12 anni _____ € 85 al giorno

Mezza pensione per buongustai

Soggiorno con ricca colazione a buffet, cena con menù di cinque portate a scelta e buffet di insalate fresche. Supplemento per la mezza pensione € 45 per persona al giorno.

Parcheggio

Il nostro parcheggio è a vostra disposizione gratuitamente. Il garage sotterraneo ha un costo di € 12 al giorno. Sono disponibili stazioni di ricarica per auto elettriche.

Cani

All'Oberwirt, i cani ben educati sono i benvenuti e hanno a disposizione una copertina pulita, una ciotola per l'acqua e una per il cibo. Tuttavia, non hanno accesso al ristorante, al giardino con sdraio e all'area benessere. Supplemento: € 30 al giorno senza cibo, pulizia finale compresa.

Salvo modifiche, errori di stampa e fraintendimenti.



Suite Giardino



Camera doppia Superior

Alle camere:



www.oberwirt.com/it/camereesuite/rooms/



Camera Comfort

Oberwirt

★★★★S

Romantik Hotel & Ristorante Oberwirt
Famiglia Josef & Barbara Waldner
Via S. Felice 2, 39020 Marlengo presso Merano, Alto Adige
T +39 0473 22 20 20 • info@oberwirt.com

www.oberwirt.com

Volate direttamente in Alto Adige con Skyalps

Prenotate con facilità il vostro volo per Bolzano con Skyalps. Naturalmente l'Oberwirt è facilmente raggiungibile anche in treno. Saremo lieti di venirvi a prendere alla stazione di Maia Bassa o di aiutarvi ad organizzare un trasferimento dall'aeroporto.

www.skyalps.com

skyalps 

