



FRÜHSTÜCK bis 11:00 Uhr
BREAKFAST until 11:00 o'clock
COLAZIONE fino alle 11:00
PETIT-DÉJEUNER jusqu'à 11:00 heures



BERGISEL – FRÜHSTÜCKSBUFFET

1 Glas Bergisel Sekt, frisch gepresster Orangensaft, Kaffee nach Wahl, Tee-BIOTEAQUE-Bar oder heiße Schokolade, verschiedene Rauch Fruchtsäfte, Räucherlachs, Wurst- und Käseplatten, diverse Joghurt und Müsli, frisches Obst, Butter, Ei, Marmeladen, große Brotauswahl, diverses Süßgebäck und Croissants

1 glass of sparkling wine, 1 glass of freshly squeezed orange juice, coffee, tea or hot chocolate, salmon, sausages, juices, fresh fruits, eggs, cheese, butter, bread rolls, croissant, whole-grain bread

1 bicchiere di spumante, 1 bicchiere di spremuta d'arancia, caffè, tè o cioccolata, salmone, salsiccia affettata, succhi di frutta, uova, frutta fresca, formaggio, burro, panini, croissant, pane integrale

1 verre de vin mousseux, 1 verre de jus d'orange fraîchement pressé, café, thé ou chocolat chaud, œufs, saumon, saucisses en tranches, jus de fruits, fruits frais, fromage, beurre, petits pains, croissant, pain complet

Reservierung erbeten unter +43 512 58 92 59 oder office@bergisel.info

Frühstücksgutscheine sind direkt an der Bergisel Stadion Kassa erhältlich oder unter Restaurants, Gutscheine auf www.bergisel.info.



Salate/salads

SKY Sala

Knackiger Blattsalat mit karamellisierten Walnüssen und Apfelscheiben

Leaf salad with caramelized walnuts and apple slices

Cesar`s Salad @ Sky

Knackiger Salat mit Croutons und Parmesan

Leaf salad with croutons and parmesan cheese

+ Gebratener Hühnerbrust0

+ chicken

+ Gratiniertes Ziegenkäse

+ gratinated feta cheese

+ Garnelen

+ Shrimps

Schweizer Wurstsalat mit Gebäck

Sausage salad „swiss style“ with bread

Suppen/soups

Consommé vom Rind mit Fadennudeln oder Frittaten, Wurzelgemüse & frischem Schnittlauch

*Boiled beef broth with noodles **or** sliced pancake*

Consommé vom Rind mit

1 Stk. Kaspressknödel oder 1 Stk Speckknödel

*Boiled beef broth with 1 bacon dumpling **or** 1 cheese dumpling*

Pasta & Teigwaren/pasta

Penne mit...

Penne noodles with...

Tomatensauce und frischem Basilikum

Tomato sauce and fresh basil

Bolognesesauce und Parmesan

Bolognese style and parmesan cheese

Garnelen und Rucolapesto

Shrimps and rocket pesto



Vegetarisch/vegetarian

3 Stk. gebratene Kaspressknödel auf knackigen Blattsalaten

3 pieces of fried cheese dumplings on crispy lettuce

Gemüse Gröst'l mit Spiegelei und Schnittlauch

Vegetable Gröst'l (Tyrolean hash), chives and a fried egg

Tiroler Käsespätzle mit würzigem Bergkäse, Röstzwiebeln und frischem Schnittlauch

Cheese „Spätzln“ with roasted onions and fresh chives

Hauptspeisen/main courses

Zigeuner Currywurst mit Wurzelgemüse, Currysauce und Mais-Tortillas

Curry sausage with root vegetables and tortillas

Gebratene Hühnerbrust mit Champignon-Rahm-Sauce und Kräuterspätzle

Roasted chicken breast with mushroom sauce and „Spätzle“

Tiroler Gröst'l vom Tafelspitz mit Spiegelei und Schnittlauch

*„Gröst'l“ (Tyrolean hash), potatoes, boiled beef,
chives and a fried egg*

Gebratenes Filet von der Lachsforelle mit kleinen Petersilienkartoffeln und knackigem Gemüse

Fried salmon trout fillet with parsley potatoes and fresh vegetables

Geschmorte Ochsenbacke mit Salzkartoffeln und saisonalem Gemüse

Braised ox cheek with boiled potatoes and seasonal vegetables



Dessert/sweets

Hausgemachter Apfelstrudel oder Topfenstrudel mit Vanillesauce und Schlagobers

Homemade „Apfelstrudel“ or „Topfenstrudel“ (curd) with vanilla sauce and whipped cream

Bergiseltorte

Cake Bergisel

Tortenauswahl aus unserer Vitrine

Homemade cakes from our vitrine

Hausgemachte Eiscreme/homemade ice cream

Gemischtes Eis

Drei Kugeln Eis mit Schlagobers

Mixed ice cream with whipped cream

Früchtebecher

Frische Früchte mit Vanilleeis, Zitroneneis, Erdbeereis und Schlagobers

Fresh fruits with vanilla ice cream, lemon ice cream, strawberry ice cream and whipped cream

Coupe Dänemark

*Vanille Eis mit Schokoladen Sauce und Schlagobers
Vanilla ice cream with chocolate sauce and whipped cream*

Krokantbecher

*Vanilleeis, Schokoladeneis und Walnusseis mit Schlagobers, Krokant und Schokosauce
Vanilla ice cream, chocolate ice cream and walnut ice cream with whipped cream, brittle and chocolate sauce*

Klassischer Eiskaffee

*Vanilleeis mit Kaffee und Schlagobers
Vanilla ice cream with coffee and whipped cream*

Erdbeerbecher

*Vanilleeis, Erdbeereis und Erdbeerragout mit Schlagobers
Vanilla ice cream, strawberry ice cream and strawberry ragout with whipped cream*

Kinder Eis/children`s ice cream

Biene Maja

2 Kugeln Vanille Eis mit Schokosauce und bunten Smarties

2 scoops of vanilla ice cream with chocolate sauce and smarties



KAFFEE / SCHOKOLADE

Espresso

Verlängerter

Doppelter Espresso

Melange (G)

Espresso mit Milch und Schlagobers

Cappuccino (G - F)

Espresso mit aufgeschäumter Milch

Latte Macchiato (G)

Kaffee mit reichlich aufgeschäumter Milch

Cafe Drambuie (G)

Irish Coffee (G)

Heiße Schokolade (G - F)

Heiße Schokolade mit Schlagobers (G - F)

Heiße Schokolade mit Schlagobers und Rum (G - F)

TEESPEZIALITÄTEN

BIOTEAQUE
Chiemgauer Tee Manufaktur

schwarza Peter BIO Schwarztee Ceylon

schwarza Beni BIO Schwarztee | Earl Grey

schwarza Seppi BIO Schwarztee Darjeeling

spritziga Quirin BIO Früchtetee | Granatapfel-Mango

scheene Leni BIO Früchtetee | Waldfrucht-Himbeer

gfeida Maxi BIO Kräutertee | Heimatmischung

miade Moni BIO Kräutertee | Melisse – Minze

guada Luggi BIO Bergkräutertee

g´schmaggige Anni BIO Kräutertee | Lemone-Kamille

frische Resi BIO Grüntee | Limone-Ingwer

greana Gustl BIO Grüntee | 1st grade "China Gunpowder"

wuida Wasti Bio Rooibos | Erdbeer-Pfeffer



APERITIF'S

Bergisel Sekt

Bergisel Sekt mit Aperol oder Fruchtsaft

Aperol Spritz

Lillet Berry (Lillet Rose, Schweppes Russian Wild Berry)

Hugo (Prosecco mit Holunderblütensirup, Soda und Minze)

Martini dry /bianco/ rosso

Campari Orange 4 cl

Campari Soda 4 cl

Sky Kir / Kir Royal 4 cl

Gin Tonic Tanqueray 4 cl

SPIRITUOSEN/LIKÖRE

Ballantines Scotch Whisky 4 cl

Jack Daniels 4 cl

Tanqueray Gin 4 cl

Tequilla Gold 2 cl

Grappa 2 cl

Hine Cognac 2 cl

Averna 2 cl

Ramazotti 2 cl

Amaretto 2 cl

Baileys (G) 2 cl



EDELBRÄNDE

Trausner Zwetschke	1995	2 cl
Trausner Atterbirne	2000	2 cl
Trausner Traminerbrand	1995	2 cl
Trausner Schwarzbeere	2001	2 cl
Trausner Gebirgschafer	1995	2 cl
Trausner Schlehe	1997	2 cl
Kössler Vintschgauer Marille		2 cl
Kössler Stanzer Zwetschke		2 cl
Erber Weichselbrand		2 cl
Alessio Apfelbrand		2 cl
Bauernmarille		2 cl
Bauernwilliams		2 cl
Bauernobstler		2 cl

OFFENE WEINE WEISS (enthalten Sulfite 0)

Gemischter Satz „K.punkt“ Weingut Bamgartner, Österreich	1/8
Grüner Veltliner Malteser Ritterorden, Österreich	1/8
Sauvignon Blanc Weingut Heiderer-Mayer, Österreich	1/8

OFFENE WEINE ROT (enthalten Sulfite 0)

Cuveè „K.punkt“ Weingut Bamgartner, Österreich	1/8
Zweigelt „Bergthal“ Weingut Heiderer-Mayer, Österreich	1/8
Cabernet Sauvignon Weingut Heiderer-Mayer, Österreich	1/8



FASSBIER (enthält glutenhaltiges Getreide A)

Gösser Gold	0,2 l 0,3 l 0,5 l
Gösser Zwickl	0,3 l 0,5 l
Gösser Naturradler	0,2 l 0,3 l 0,5 l

FLASCHENBIER (enthält glutenhaltiges Getreide A)

Edelweiss hefetrüb	0,5 l
Gösser alkoholfrei - Prost ohne Promille	0,33 l

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Coca-Cola, Fanta, Sprite, Spezi	0,3 l
Coca-Cola, Fanta, Sprite, Spezi	0,5 l
Almdudler	0,35 l
Lipton Eistee, Coca Cola light	0,33 l
Organics -Tonic, -Bitter Lemon, -Ginger Ale by Red Bull	0,25 l
Red Bull	0,25 l
Rauch Fruchtsäfte Johannisbeer-, Orangen-, Marillen- od. Multivitaminsaft	0,2 l
Rauch Fruchtsäfte gespritzt Johannisbeer-, Orangen-, Marillen- od. Multivitaminsaft	0,5 l
Apfelsaft	0,3 l
Apfelsaft	0,5 l
Apfelsaft gespritzt	0,3 l
Apfelsaft gespritzt	0,5 l
Gasteiner natur oder mit Kohlensäure	0,33 l
Gasteiner natur oder mit Kohlensäure	0,75 l
Orangensaft frisch gepresst	0,2 l



In unserem Betrieb werden Gerichte mit allen im Anhang II der LMIV angeführten Allergenen Stoffe zubereitet; unbeabsichtigte Kreuzkontakte können nicht ausgeschlossen werden:

- A – Glutenhaltiges Getreide, glutenous cereals, Cereali continenti
glutine, céréales glutineuses
- B – Krebstiere, shellfish, gamberi, crabe
- C – Eier, eggs, uovi, œufs
- D – Fische, fish, pesce, poisson
- E – Erdnüsse, peanut, arachide, arachide
- F – Sojabohnen, soy, soia, graine de soja
- G – Milch / Laktose, milk / lactose, latte / lattosio, lait / lactose
- H – Schalenfrüchte, edible nuts, frutta buccia, fruits peler
- L – Sellerie, celery, sedano, céleri
- M – Senf, mustard, senape, moutarde
- N – Sesam, sesame, sesamo, sésame
- O – Sulfite, sulphite, sulfito, sulfite
- P – Lupine, lupine, lupino, lupine
- R – Weichtiere, mollusca, mollusco, mollusque

Preise sind Inklusivpreise in Euro.

Prices are including Tax.

Allergenliste erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeitern.

The List of allergenes is available on request from our service staff.



**Bergisel
Skisprungstadion
Innsbruck**

Eröffnung: 14. September 2002
 Architektin: Zaha Hadid † 2016
 Kosten: ca. € 15,4 Millionen
 Zuschauerplätze: 28.000
 Turmhöhe: 50 m
 Höchster Punkt: ca. 250 m über
 Innsbruck (total 778 m ü.M.)
 Höhendifferenz: An-/Auslauf 128m
 Anlaufspurlänge: 98 m
 Schanzenrekord: 138m M. Hayböck
 2015
 Österreichischer Staatspreis Architektur
 2002

Kurze Geschichte

1809 Tiroler Freiheitskämpfe
 1927 Erstes Bergisel-Springen
 1933 Erster Umbau
 weitester Sprung 74 m
 1952 Erste Vierschanzen-Tournee
 Sieger Innsbruck: Sepp Bradl
 1964/76 Olympische Winterspiele
 Sieger 64: Toralf Engan
 Sieger 76 : Karl Schnabl
 1988 Papstbesuch in Innsbruck
 mit Messe im Stadion
 2001 Neubau der Sprunganlage
 2001/02 50. Vierschanzen-
 Tournee Sieger:
 Sven Hannawald 134,5 m
 2002 Offizielle Eröffnung am
 14.09.2002
 2008 Rückkehr Air&Style Event
 Euro08 Fanzone
 2012 Eröffnungsfeier YOG
 1. Jugend Winterolympiade
 3. Olympische Winterspiele
 in Innsbruck.
 2019 Nordische Ski Weltmeisterschaft

**Das Panorama Restaurant „Bergisel
Sky“** kann für Gesellschaften von 19:00
 – 01:00 Uhr gemietet werden.

Bergisel Betriebsgesellschaft m.b.H
 Tel: +43 (0)512 589259; web: www.bergisel.info

**Sie möchten uns öfter besuchen?
 Unser Angebot: Die Jahreskarte € 16,50
 WIR DANKEN FÜR IHREN BESUCH**

