



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.

**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





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 € 28,90 pro Person

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 Salad

**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 Hühnerbrust

+ *chicken*

oder/or

+ Gratiniertes Ziegenkäse

+ *gratinated goat cheese*

oder/or

+ Garnelen

+ *prawns*

Schweizer Wurstsalat mit Gebäck

Swiss sausage salad 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

Prawns and rucola pesto

Vegetarisch/vegetarian

3 Stk. gebratene Kaspresknödel auf Sauerkraut

3 fried cheese dumplings served with homemade sauerkraut

Gemüse Gröst'l mit Spiegelei und Schnittlauch

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

Tiroler Käsespätzle mit würzigem Bergkäse, Röstzwiebel und frischem Schnittlauch

Cheese „Spatzln“ with roasted onions and fresh chives



Hauptspeisen/*main courses*

**Zigeuner Currywurst mit Wurzelgemüse,
Currysauce und Mais-Tortillas**

Curry sausage with root vegetables and tortillas

**SKY Croque Monsieur
Toast mit Schinken, Käse und Bechamel
mit kleinen Salatbouquet**

SKY Croque Monsieur

Toast with ham, cheese and bechamel with small salad bouquet

**Gebratene Hühnerbrust mit Champignon-Rahm-Sauce
und Kräuterspätzle**

Roasted chicken breast with creamy mushroom sauce and „Spätzle“

**Tiroler Gröst'l vom Tafelspitz mit Spiegelei
und Schnittlauch**

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

**Geschmorte Ochsenbacke
mit Salzkartoffel und saisonalem Gemüse**

Braised ox cheeks with boiled potatoes and seasonal vegetables

**Gebratenes Filet von der Lachsforelle
mit kleinen Petersilienkartoffeln und knackigem Gemüse**

Fried salmon trout fillet with parsley potatoes and fresh vegetables

Preise sind Inklusivpreise in Euro.

Prices are including Tax.

Allergenliste erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeitern.



Dessert/sweets

Hausgemachter Apfelstrudel oder Topfenstrudel mit Vanille Sauce und Schlagobers

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

Bergiseltorte

Bergisel cake

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

Früchte Becher

Frische Früchte mit Vanilleeis, Zitroneneis, Erdbeereis und Schlagobers

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

Heiße Liebe

Vanilleeis, heißen Himbeeren und Schlagobers

Vanilla ice cream, hot raspberries and whipped cream

Kinder Eis/children`s ice cream

Biene Maja

2 Kugeln Vanille Eis mit Schoko Sauce 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

Gordon's Gin 4 cl

Tequilla Gold 2 cl

Grappa 2 cl

Hine Cognac 2 cl

Ramazotti 2 cl

Amaretto 2 cl

Baileys (G) 2 cl



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	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
Tonic, Bitter Lemon, Ginger Ale	0,2 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



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 „Wogenrain“ Weingut Soellner, 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



FIASCHENWEINE WEISS (enthalten Sulfite 0)

Grüner Veltliner „Wogenrain“ 2017 Weingut Soellner, Österreich	0,75
Gemischter Satz „K.punkt“ 2018 Weingut Baumgartner, Österreich	0,75
Sämling 88 2015 Weingut Muster, Österreich	0,75
Sauvignon Blanc 2018 Weingut Heiderer-Mayer, Österreich	0,75

FIASCHENWEINE ROT (enthalten Sulfite 0)

Cuvee „K.punkt“ 2017 Weingut Baumgartner, Österreich	0,75 1,50
Cuvee „Arachon“ 2011 Weingut T/Fx/T, Österreich	0,75
Blaufränkisch „Eisenberg“ 2013 Weingut Krutzler, Österreich	0,75
Syrah „Kloster am Spitz“ 2009 Weingut Schwarz, Österreich	0,75



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

Bruttopreise inkl. 20 % Mwst.