



Bergisel Skisprungstadion Innsbruck

Errichtet vom Österreichischen Skiverband
Eröffnung: 14. September 2002
Architektin: Zaha Hadid † 2016
Kosten: ca. € 15,4 Millionen
Turmhöhe: 50 m, Zuschauerplätze: 28.000
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 für Architektur 2002

Ski Springen

Auf der Bergisel Sprunganlage findet jährlich Anfang Januar das Springen im Rahmen der Vierschanzen-Tournee statt. Im Sommer wird die Anlage für das Sommertraining auf der Mattenanlage genutzt.



Chronik

- 1809** Schauplatz der Tiroler Freiheitskämpfe
- 1927** Erstes Bergisel-Springen am 23.01. auf der Naturschanze
Weite des Siegers 47,5 m
- 1933** Erster Umbau der Schanze, weitester Sprung 74 m
- 1949** Neubau nach Plänen der 30er Jahre
- 1952** Erste Vierschanzen-Tournee mit Springen in Innsbruck am
03.01.1953, Sieger Innsbruck: Sepp Bradl
- 1964/76** Olympische Winterspiele in Innsbruck, Schanzeaus- und Umbau
Sieger 64: Toralf Engan, Sieger 76 : Karl Schnabl
- 1985** 1. Open Air Konzert am Bergisel von Gianna Nannini und viele
weitere folgten wie z.B. The Cure, Plácido Domingo,
The Kelly Family
- 1988** Papstbesuch mit Messe im Stadion 60.000 Besucher
- 2001** Neubau der Sprunganlage durch den ÖSV
- 2001/02** Jubiläums-Vierschanzen-Tournee (50.)
Tournee Sieger: Sven Hannawald 134,5 m
- 2002** Offizielle Eröffnung am 14.09.2002
- 2008** Fußball EM Fanzone, gesamt 96.000 Besucher
- 2008** Air&Style eines der größten Freestyle-Snowboard-Festivals in
Europa ist zurück am Bergisel
- 2012** Eröffnungsfeier YOG - 1. Jugend Winterspiele
3. Olympische Winterspiele in Innsbruck.
- 2019** Sprungevents Großschanze anlässlich der
F.I.S. Nordic World Ski Championships in Seefeld
- 2022** Red Bull 400
Die härtesten 400 Meter der Welt erstmalig am Bergisel
- 2023** Verleihung des Österreichischen Umweltzeichens
für Green Restaurant und Green Location
- 2024** Mattenneubelegung der Sprunganlage mit dem
neuen Everslide System der Firma C.E. LINDGREN AB
aus Finnland
- 2024** Sanierung Schrägaufzug (Softwaresteuerung) und
Gleisanlage inkl. Stützenfundamente





BERGISEL SKY FRÜHSTÜCK

09:00 Uhr – 11:00 Uhr

€ 35,20 pro Person

1 Tasse JAVA Kaffee BIO Fairtrade und Bioteaque Tee nach Wahl, heiße BIO Fairtrade Schokolade, BIO Matcha Latte ^[vegan], K. [#kpunkt] Secco, frisch gepresster Orangensaft, Butter^[AT], Margarine, BIO Darbo Marmelade, Nutella, Schinken^[AT], Wurstvariation ^[AT] und Streichwurst ^[AT], Käsevariation ^[AT] und Frischkäse ^[AT], Gemüse^[regionales Gemüse], Brot & Gebäck vom Ezeb.

Erweitern Sie kostenfrei Ihr Frühstück:

Verschiedene Eivariationen, Aufstriche, BIO Honig, Lachsteller^[ASC/MSC], gemischter Obstteller, Birchermüsli, BIO Naturjoghurt, BIO Fruchtjoghurt, Weißwurst ^[AT/DE] mit Laugengebäck und süßem Senf, Schokocroissant, Bergisel Smoothie, vegane Frühstückswaffeln, vegane Aufstriche und BIO Hummus.

Eine Reservierung ist empfehlenswert:

+43 512 58 92 59 **oder** office@bergisel.info



GUTSCHEINWELT:

Beschenken Sie Ihre Lieben zu verschiedenen Anlässen mit einem Gutschein. Gutscheine sind online oder direkt an der Kassa beim Eingang ins Bergiselstadion erhältlich.

www.bergisel.info

INTERAKTIVER Bergisel 3-D RUNDGANG & IMAGE MAP



NEU: Bergisel Online Shop



Salate/salads



Sky Salat

13,90

Sommerliche Blattsalate gemischt mit Biokarotten, Mais, Tomaten, Gurken und Radieschen, mariniert mit unserem Hausdressing ^(C M)

Sky salad plate

Summer mixed leaf salads with organic carrots, sweet corn, tomatoes, cucumber, and radishes, marinated with our house dressing.

+ **Mozzarellabällchen, Basilikumpesto und Grissini**

+ *Mozzarella balls, basil pesto & grissini*

Aufpreis additional charge + 5,90

+ **Schafskäse, Granatapfel und Brotcroutons**

+ *Feta cheese, pomegranate & bread croutons*

Aufpreis additional charge + 6,90

+ **Thunfisch und Ei**

+ *Tuna and egg*

Aufpreis additional charge + 7,20

Cesar Salat @ Sky

14,60

Verschiedene Blattsalate, Tomaten, Gurken, Radieschen, knusprigem Bauchspeck und Parmesan, mariniert mit Ceasars Dressing ^(A C G M)

Cesar Salat @ Sky

Mixed leaf salads, tomatoes, cucumber, radishes, crispy bacon, and Parmesan, tossed in classic Caesar dressing.

+ **Gebratene BIO Hühnerbrust** ^[AT]

+ *chicken*

Aufpreis additional charge + 7,90



Suppen/soups

Consommé vom Rind [AT] **06,90**
mit Kräuterfrittaten [Freilandeier, Rauchmehl]
und frischem Schnittlauch (A G L)
Boiled beef broth with thin sliced pancakes

Consommé vom Rind [AT] **07,90**
mit 1 Stk. Kaspressknödel [Zillertalerkäse, Freilandeier] (A G L)
Boiled beef broth with 1 cheese dumpling

Pasta & Teigwaren/pasta

Rigatoni mit ... (A)
Rigatoni with...

Bolognese (A G L) **16,80**
Bolognese Sugo aus Rindfaschiertem [Fleisch AT]
mit Parmesan
Bolognese style and parmesan cheese

Pomodoro (A H) **14,90**
**In leichtem Tomaten Sugo mit Kirschtomaten,
Basilikum Pesto und Parmesan**
*Light tomato sauce with cherry tomatoes, basil pesto,
and Parmesan.*



Hauptspeisen/*main courses*

Münchner Weißwurst

**2 Paar Mini-Weißwürstchen mit süßem Senf
und Laugenbrezen** [AT/DE] (A L M)

12,80

*2 pairs of mini bavarian veal sausages
with sweet mustard and pretzel*

Sky Schinken Käsetoast

13,90

**mit Béchamelsauce, kleiner Salatgarnitur und
Cocktail Dip und grünem Pfeffer** (A G L)

Bergisel Sky Toast

*Ham and cheese toast with bechamel, cocktail sauce
with green pepper and a small salad*

Tiroler Käsespätzle

14,90

**Hausgemachte Eiernockerln mit gerösteten Zwiebeln,
Käse und frischem Schnittlauch** (A C G)

*[vegetarischer Klimateller: Rauchmehl vereint mit Freilandeiern AT,
verfeinert mit Zillertalerkäse und Zwiebel aus der Region]*

Homemade Cheese „Spatzln“ with roasted onions and fresh chives

2 Stk. Kaspresknödel [Zillertalerkäse, Freilandeier]

15,80

**Auf sommerlichen Blattsalaten mit Tomaten, Gurken,
Mais, Karotten und Radieschen,
mariniert mit unserem Hausdressing** (A C G)

*2 pcs. cheese dumplings on green salad with tomatoes, cucumber,
corn, carrots, and radishes, marinated with our house dressing*

Gemüsegröstl mit Spiegelei und Bergkäse

17,60

**Sommerliches, regionales Gemüse mit
Spänen von frischem Bergkäse** (A C G L)

Vegetable hash with fried egg and mountain cheese

*Summery, locally grown vegetables with
shavings of fresh mountain cheese*

Ungarisches Rindsgulasch

23,80

**vom österreichischen Hochlandrind mit
Semmelknödel und Creme Fraîche** (A G E L)

*Austrian highland beef goulash served with bread dumpling and
crème fraîche*



Hausgemachte Eiscreme/homemade ice cream

Gemischter Eisbecher **07,90**

Je eine Kugel Erdbeereis, Vanilleeis und Schokoladeneis

One scoop each of strawberry, vanilla, and chocolate ice cream

+ Smarties Smarties **0,70**

Bananensplit **08,90**

2 Kugeln Vanilleeis, 1 Kugel Schokoladeneis, Schokoladensauce, Mandelsplitter und Obers

Two scoops of vanilla ice cream and one scoop of chocolate ice cream, served with chocolate sauce, almond brittle, and whipped cream

Früchtebecher

Zwei Kugeln Erdbeer- und Zitroneneis, Früchte der Saison und Erdbeertopping (A C G) **09,40**

One scoop each of vanilla, strawberry, and lemon ice cream, served with seasonal fruits and strawberry topping

Kindereis Biene Maja

2 Kugeln Vanille Eis mit Schoko Sauce, bunten Smarties und Schlagobers (A C G H) **07,20**

2 scoops of vanilla ice cream with chocolate sauce, smarties and whipped cream

Klassischer Eiskaffee

Zwei Kugeln Vanilleeis, Kaffee, Schlagobers (A C G) **08,70**

Classic ice coffee

Two scoops of vanilla ice cream, coffee, whipped cream

Preise sind Inklusivpreise in Euro.

Prices include Tax.

Allergenliste finden Sie auf der letzten Seite der Speisekarte

Allergen list can be found on the last page of the menu.



Dessert/sweets

Tortenauswahl aus unserer hauseigenen Konditorei (A C E H G) <i>Homemade cakes from our vitrine</i>	ab from 04,80
Bergiseltorte (A C E H G) <i>Bergisel cake</i>	05,10
Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanillesauce und Schlagobers (A C E H G) <i>Homemade „Apfelstrudel“ with vanilla sauce and whipped cream</i>	07,20
Hausgemachter Topfenstrudel [BIO Topfen AT] mit Vanillesauce und Schlagobers (A C E H G) <i>Homemade „Topfenstrudel“ with vanilla sauce and whipped cream</i>	07,20

Der Umwelt zuliebe!

Wir achten auch darauf unsere Zutaten regional und nachhaltig zu beziehen. Unser Fleisch und Süßwasserfische kommen aus Österreich; Gemüse und Obst kommen aus der Region; Milch kommt aus Tirol oder Salzburg; unsere frischen Eier sind österreichische Freiland Eier

We take care to source our ingredients as regionally and sustainably as possible. Meat and freshwater fish from Austria, otherwise Msc/Asc certified; Vegetables and fruits from the region; Salzburg milk or Tirol milk; Austrian free -range eggs

Unsere Partner und regionale Lieferanten:

Our partners and regional suppliers

Transgourmet

Paschetto (Rum) – Obst und Gemüse *fruits & vegetables*

Ezeb (Zillertal) – Brot und Gebäck *bread*

Kofler (Zams)

**Unterstützen Sie uns bei der Reduzierung von
Lebensmittelverschwendung. Reste können gerne in einer
kompostierbaren Verpackung eingepackt werden.**

Help us reduce food waste - leftovers can be packed in compostable packaging



JAVA BIO Fairtrade KAFFEE

Espresso	€ 03,30
Verlängerter	€ 03,90
Doppelter Espresso	€ 04,90
Melange ^(G)	€ 04,50
Espresso mit Milch und Schlagobers	
Cappuccino ^(G)	€ 04,70
Latte Macchiato ^(G)	€ 05,30
Irish Coffee ^(G)	€ 08,90
Heiße BIO FAIRTRADE Schokolade ^(G)	€ 05,30
Heiße BIO FAIRTRADE Schokolade mit Schlagobers ^(G)	€ 05,70
Heiße BIO FAIRTRADE Schokolade mit Schlagobers und Rum ^(G)	€ 07,20
BIO Matcha Latte ^(G)	€ 05,90
BIO Chai Latte ^(G)	€ 05,90

TEESPEZIALITÄTEN

BIOTEAQUE
Chiemgauer Tee Manufaktur

schwarza Peter BIO Schwarztee Ceylon	€ 05,20
schwarza Beni BIO Schwarztee Earl Grey	€ 05,20
spritziga Quirin BIO Früchtetee Granatapfel-Mango	€ 05,20
scheene Leni BIO Früchtetee Waldfrucht-Himbeer	€ 05,20
gfeida Maxi BIO Kräutertee Heimatmischung	€ 05,20
miade Moni BIO Kräutertee Melisse – Minze	€ 05,20
guada Luggi BIO Kräutertee Bergkräuter	€ 05,20
g ´schmaggige Anni BIO Kräutertee Lemone-Kamille	€ 05,20
frische Resi BIO Grüntee Limone-Ingwer	€ 05,20
greana Gustl BIO Grüntee 1st grade "China Gunpowder"	€ 05,20
wuida Wasti BIO Rooibos Erdbeer-Pfeffer	€ 05,20



APERITIF'S

K. [kpunkt] Secco ⁽⁰⁾		€ 04,90
Martini dry /bianco/ rosso ⁽⁰⁾		€ 04,90
Aperol Spritz (K.punkt Secco, Soda, Aperol) (O)		€ 07,20
Lillet Berry (Lillet Rose, Schweppes Schweppes Wild Berry) ⁽⁰⁾		€ 07,20
Hugo (Prosecco mit Holunderblütensirup, Soda und Minze) ⁽⁰⁾		€ 07,20
Campari Soda ⁽⁰⁾	4 cl	€ 07,10
Campari Orange ⁽⁰⁾	4 cl	€ 07,90

SPIRITUOSEN/LIKÖRE

Stroh Rum	2 cl	€ 03,00
Grappa	2 cl	€ 04,20
Ramazotti	4 cl	€ 04,90
Amaretto	4 cl	€ 04,90
Baileys (G)	4 cl	€ 04,90
Ballantines Scotch Whisky	4 cl	€ 05,90
Absolut Vodka	4 cl	€ 06,20
Tanqueray Gin	4 cl	€ 06,90
Jack Daniels	4 cl	€ 06,90

FLASCHENBIER (enthält glutenhaltiges Getreide A)

Edelweiss hefetrüb	0,5 l	€ 05,90
Edelweiss alkoholfrei	0,5 l	€ 05,90
Gösser alkoholfrei	0,33 l	€ 04,70



FASSBIER (enthält glutenhaltiges Getreide A)

Gösser Gold	0,2 l	€ 03,60
	0,3 l	€ 04,60
	0,5 l	€ 05,60
Gösser Zwickl	0,3 l	€ 04,60
	0,5 l	€ 05,60
Gösser Naturradler	0,2 l	€ 03,60
	0,3 l	€ 04,60
	0,5 l	€ 05,60

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Coca-Cola, Fanta, Sprite, Spezi	0,3 l	€ 04,10
	0,5 l	€ 05,40
Almdudler	0,35 l	€ 04,40
Lipton Eistee, Coca-Cola light	0,33 l	€ 04,40
Organics by Red Bull		
Tonic, Bitter Lemon, Ginger Ale	0,2 l	€ 04,90
Red Bull	0,25 l	€ 04,90
Rauch Fruchtsäfte	0,2 l	€ 04,30
Johannisbeer-, Orangen-, Marillen- od. Multivitaminsaft		
Rauch Fruchtsäfte gespritzt	0,5 l	€ 05,40
Johannisbeer-, Orangen-, Marillen- od. Multivitaminsaft		
Apfelsaft	0,3 l	€ 04,10
Apfelsaft	0,5 l	€ 05,40
Apfelsaft gespritzt	0,3 l	€ 04,10
Apfelsaft gespritzt	0,5 l	€ 05,10
Mineralwasser natur oder mit Kohlensäure	0,33 l	€ 03,90
Mineralwasser natur oder mit Kohlensäure	0,75 l	€ 06,70
Orangensaft frisch gepresst	0,2 l	€ 05,40



BRÄNDE

Bauernmarillen Brand	2 cl	€ 03,70
Bauernwilliams Brand	2 cl	€ 03,70
Bauernobstler Brand	2 cl	€ 03,70

Edelbrände Gertraud Niggler, Landeck

Spending Brand	2 cl	€ 07,90
Zwetschken Brand	2 cl	€ 07,90
Williamsbirnen Brand	2 cl	€ 07,90

OFFENE WEINE WEISS UND ROSÉ (enthalten Sulfite O)

Grüner Veltliner „K.punkt“ Weingut Baumgartner, Gobelsburg/Österreich	1/8	€ 04,80
Burgunder Cuvée „Ried Lamm“ WB/CH Weingut Baumgartner, Österreich	1/8	€ 05,90
Rosé vom Zweigelt Weingut Figl, Österreich	1/8	€ 04,90

OFFENE WEINE ROT (enthalten Sulfite O)

Cuveè „K.punkt“ Weingut Bamgartner, Österreich	1/8	€ 04,80
Blauer Zweigelt Weingut Scheiblhofer, Österreich	1/8	€ 06,50

FLASCHENWEINE WEISS (enthalten Sulfite O)

Grüner Veltliner „K.punkt“ Weingut Baumgartner, Gobelsburg/Österreich	0,75	€ 29,00
Riesling „Romy“ Weingut Baumgartner, Österreich	0,75	€ 34,00
Burgunder Cuvée „Ried Lamm“ WB/CH Weingut Baumgartner, Österreich	0,75	€ 35,00



FLASCHENWEINE ROT (enthalten Sulfite O)

Cuvée „K.punkt“ Weingut Baumgartner, Österreich	0,75	€ 29,00
Blauer Zweigelt Weingut Scheibelhofer, Burgenland	0,75	€ 34,00
Cuvée „Carnuntum“ BZ/BF/ME ^[BIO] Weingut Netzl, Niederösterreich	0,75	€ 35,00
„Pervale“ Weingut Azienda Agricola Urlari, Italien	0,75	€ 36,00

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, gültig bis 31.10.2026.
Änderungen vorbehalten.

Prices include Tax, valid until 31.10.2026