



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 Architektur 2002

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

Ski Springen

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

**Tägliches
Skispringen am
Bergisel:**
Mai bis Mitte
Oktober
10:00-12:00 Uhr
13:00-15:00 Uhr
(witterungsbedingt)



BERGISEL SKY FRÜHSTÜCK

09:00 Uhr - 11:00 Uhr

€ 31,50 pro Person

Java Kaffee und Bioteaque Tee nach Wahl, heiße Schokolade, K. [#kpunkt] Secco, frisch gepresster Orangensaft, verschiedene Rauch Fruchtsäfte, Butter, Marmelade, Nutella, Honig, Schinken, Wurstvariation und Streichwurst, Käsevariation und Frischkäse, Gemüse, Brot & Gebäck.

Erweitern Sie kostenfrei Ihr Frühstück:

Verschiedene Eivariationen, Aufstriche, Lachsteller, gemischter Obstteller, Müsli, Birchermüsli, Naturjoghurt, Fruchtjoghurt, Weißwurst mit Laugengebäck und süßem Senf, Schokocroissant, Bergisel Smoothie, vegane Frühstückswaffeln, vegane Aufstriche und 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

**Gemischter Blattsalat mit Dattel-Tomaten,
Ziegenkäse und Balsamico Dressing (C G M)**

Sky salad

*Mixed leaf salad with tomatoes, goat cheese
and balsamic dressing*

Salat Caprese

**Gemischter Blattsalat mit Tomaten, Mozzarella,
Basilikumpesto, Balsamico Dressing und Grissini (A C H G M)**

Salad Caprese

*Mixed leaf salad with tomatoes, mozzarella,
basil pesto, balsamic dressing and grissini*

Caesar Salat @ Sky

**Knackiger Salat mit Speckkrusteln, Kräutercroutons
und Parmesan (A C G M)**

Caesar Salad @ Sky

Crunchy salad with bacon crustles, herb croutons and parmesan

+ Gebratene Hühnerbrust

+ chicken breast

Aufpreis additional charge +

Suppen/soups

**Consommé vom Rind mit Kräuterfrittaten
und frischem Schnittlauch (A G L)**

Boiled beef broth with sliced pancake

Consommé vom Rind

mit 1 Stk. Kaspessknödel (A G L)

Boiled beef broth with 1 cheese dumpling



Pasta & Teigwaren/pasta

Penne mit ... (A)

Macaroni noodles with...

Tomatensauce und Basilikum Pesto (A H)

Tomato sauce and basil pesto

Aglio e Olio (A C)

with garlic and olive oil

+ 3 Stk. Garnelen (D R)

+ 3 pcs. Shrimps

Aufpreis additional charge +

Bolognesesauce und Parmesan (A G L)

Bolognese style and parmesan cheese

Vegetarisch/vegetarian

6 Stk. Schlutzkrapfen

**mit Spinatfüllung verfeinert mit brauner Butter,
Parmesan und Schnittlauch (A C G L)**

*Dumplings with spinach filling, brown butter,
Parmesan cheese and chives*

2 Stk. Kaspresknödel

mit knackigem Salat (A C G)

2 cheese dumpling with salad

Tiroler Käsespätzle

mit würzigem Bergkäse und Röstzwiebel (A C G)

Cheese „Spatzln“ with roasted onions



Hauptspeisen/*main courses*

**2 Paar Mini-Weißwürste
mit süßem Senf und Breze ^(L M)**

*2 pairs of mini veal sausage
with sweet mustard and pretzel*

**Bergisel Sky Toast
Schinken-Käse Toast mit Bechamel, Cocktailsauce,
grünem Pfeffer und kleinem Salatbouquet ^(A G L)**

*Bergisel Sky Toast
Ham and cheese toast with bechamel, cocktail sauce
with green pepper and a small salad bouquet*

**Tiroler Gröst'l vom Rinder Tafelspitz ^(C O)
mit Spiegelei, frischen Schnittlauch und Krautsalat**

*Tyrolean Gröst'l of boiled beef filet
with fried egg, fresh chives and cabbage salad*

**Kalbsrahmgulasch
mit gerösteten Serviettenknödeln ^(A C G)**

Veal cream goulash with roasted napkin dumplings



Dessert/sweets

Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanille Sauce und Schlagobers (A C E G)

*Homemade „Apfelstrudel“
with vanilla sauce and whipped cream*

Hausgemachter Topfenstrudel mit Vanille Sauce und Schlagobers (A C E G)

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

Tortenauswahl aus unserer Vitrine (A C E G)

Homemade cakes from our vitrine

Bergiseltorte (A C E G)

Bergisel cake



Hausgemachte Eiscreme/*homemade ice cream*

Kindereis Biene Maja

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

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

Gemischtes Eis

Drei Kugeln Eis mit Schlagobers (A C G)

Mixed ice cream with whipped cream

Coupe Dänemark

**Drei Kugeln Vanilleeis, Schokoladensauce,
Mandelsplitter, Schlagobers (A C G H)**

Coupe Denmark

*Three scoops of vanilla ice cream, chocolate sauce,
Sliced almonds, whipped cream*

Früchtebecher

**Je eine Kugel Vanille- Erdbeer- und Zitroneneis,
frische Früchte, Schlagobers (A C G)**

Coupe fruits

*One scoop of vanilla, strawberry and citron ice cream,
fresh fruits, whipped cream*

Krokantbecher

**Zwei Kugeln Vanilleeis, eine Kugel Schokoladeneis
Krokant, Schlagobers (A C G H)**

Coupe Brittle

*Two scoops of vanilla ice cream, one scoop of chocolate ice cream,
brittle, whipped cream*

Klassischer Eiskaffee

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

Classic ice coffee

*Two scoops of vanilla ice cream,
coffee, whipped cream*

Preise sind Inklusivpreise in Euro.

Prices are including Tax.

Allergenliste finden Sie auf der letzten Seite der Speisekarte.



KAFFEE / SCHOKOLADE

Espresso

Verlängerter

Doppelter Espresso

Melange ^(G)

Espresso mit Milch und Schlagobers

Cappuccino ^(G)

Espresso mit aufgeschäumter Milch

Latte Macchiato ^(G)

Kaffee mit reichlich aufgeschäumter Milch

Irish Coffee ^(G)

Heiße Schokolade ^(G)

Heiße Schokolade mit Schlagobers ^(G)

Heiße Schokolade mit Schlagobers und Rum ^(G)

TEESPEZIALITÄTEN

BIOTEAQUE
Chiemgauer Tee Manufaktur

schwarza Peter BIO Schwarztee Ceylon
schwarza Beni BIO Schwarztee | Earl Grey

spritziga Quirin BIO Früchtetee | Granatapfel-Mango
scheene Leni BIO Früchtetee | Waldfrucht-Himbeer

miade Moni BIO Kräutertee | Melisse – Minze
guada Luggi BIO Bergkräutertee
g´schmaggige Anni BIO Kräutertee | Lemone-Kamille
greana Simmerl BIO Grüntee | Sencha

frische Resi BIO Grüntee | Limone-Ingwer
wuida Wasti Bio Rooibos | Erdbeer-Pfeffer



APERITIF'S

K. [kpunkt] Secco ⁽⁰⁾	0,1 l
Martini dry /bianco/ rosso ⁽⁰⁾	4cl
Aperol Spritz (K.punkt Secco, Soda, Aperol) ⁽⁰⁾	
Lillet Berry (Lillet Rose, Schweppes Wild Berry) ⁽⁰⁾	
Hugo (Secco mit Holundersirup, Soda und Minze) ⁽⁰⁾	
Campari Soda ⁽⁰⁾	4 cl
Campari Orange ⁽⁰⁾	4 cl

SPIRITUOSEN/LIKÖRE

Stroh Rum	2 cl
Grappa	2 cl
Ramazotti	4 cl
Amaretto	4 cl
Baileys ^(G)	4 cl
Ballantines Scotch Whisky	4 cl
Tanqueray Gin	4 cl
Jack Daniels	4 cl
Absolut Vodka	4 cl

FLASCHENBIER (enthält glutenhaltiges Getreide A)

Edelweiss hefetrüb	0,5 l
Edelweiss alkoholfrei	0,5 l
Gösser alkoholfrei	0,33 l



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

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 by Red Bull Tonic, Bitter Lemon, Ginger Ale	0,25 l
Lobsters Tonic Water	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
Mineralwasser natur oder mit Kohlensäure	0,33 l
Mineralwasser natur oder mit Kohlensäure	0,75 l
Orangensaft frisch gepresst	0,2 l



BRÄNDE

Bauernmarillen Brand	2 cl
Bauernwilliams Brand	2 cl
Bauernobstler Brand	2 cl

Edelbrände Gertraud Niggler, Landeck

Spending Brand	2 cl
Zwetschken Brand	2 cl
Williamsbirnen Brand	2 cl

OFFENE WEINE WEISS UND ROSÉ (enthalten Sulfite O)

Grüner Veltliner „K.punkt“ Weingut Baumgartner, Österreich	1/8
Riesling „Romy“ Weingut Baumgartner, Österreich	1/8
Rosé vom Zweigelt Weingut Figl, Österreich	1/8

OFFENE WEINE ROT (enthalten Sulfite O)

Cuvée „K.punkt“ Weingut Baumgartner, Österreich	1/8
Cabernet Sauvignon Weingut Heiderer-Mayer, Österreich	1/8

FLASCHENWEINE WEISS (enthalten Sulfite O)

Grüner Veltliner „K.punkt“ Weingut Baumgartner, Österreich	0,75
Riesling „Romy“ Weingut Baumgartner, Österreich	0,75
Burgunder Cuvée „Ried Lamm“ WB/CH Weingut Baumgartner, Österreich	0,75lt



FLASCHENWEINE ROT (enthalten Sulfite O)

Cuvee „K.punkt“ Weingut Baumgartner, Österreich	0,75
Blauer Zweigelt Weingut Scheibelhofer, Burgenland	0,75
„Pervale“ Weingut Azienda Agricola Urlari, Italien	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

Preise sind Inklusivpreise in Euro.
Prices are including Tax.