



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.

**Fast täglich-
Skispringen am
Bergisel:**

Genauere Zeiten
sind auf unserer
Website zu finden



BERGISEL SKY FRÜHSTÜCK

09:00 Uhr - 11:00 Uhr

€ 31,50 pro Person

Kaffee und 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, Fruchtojoghurt, Weißwurst mit Laugengebäck und süßem Senf, Schokocroissant, Bergisel Smoothie.

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 **12,10**

**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 **12,80**

**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*

Cesar Salat @ Sky **13,10**

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

Cesar Salat @ Sky

Crunchy salad with bacon crustles, herb croutons and parmesan

+ Gebratene Hühnerbrust

+ chicken breast

Aufpreis additional charge + 05,40

Suppen/soups

Consommé vom Rind mit Kräuterfrittaten **06,20**

und frischem Schnittlauch (A G L)

Boiled beef broth with sliced pancake

Consommé vom Rind **06,80**

mit 1 Stk. Kaspresknödel (A G L)

Boiled beef broth with 1 cheese dumpling



Pasta & Teigwaren/pasta

Penne mit ... (A)

Penne noodles with...

Tomatensauce und Basilikum Pesto (A H)

Tomato sauce and basil pesto

12,20

Bolognesesauce und Parmesan (A G L)

Bolognese style and parmesan cheese

13,80

Räucherlachs

Spinat und Obers (A D G)

Smoked salmon

with spinach and cream

15,10

Vegetarisch/vegetarian

2 Stk. Kaspressknödel

mit buntem Salat (A C G L M)

2 cheese dumpling with mixed salad

14,10

Schlutzkrapfen

mit Spinatfüllung verfeinert mit brauner Butter,

Parmesan und Schnittlauch (A C G L)

Dumplings with spinach filling, brown butter,

Parmesan cheese and chives

14,20

Tiroler Käsespätzle

mit würzigem Bergkäse und Röstzwiebel (A C G)

Cheese „Spatzln“ with roasted onions

14,80



Hauptspeisen/*main courses*

**2 Paar Mini-Weißwürste
mit süßem Senf und Breze (L M) 09,60**
*2 pairs of mini veal sausage
with sweet mustard and pretzel*

Bergisel Sky Toast 11,40
**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*

Rotes Thai-Curry vom Huhn 16,90
mit Basmatireis, Koriander und Sprossen (D F G N O)
*Red thai curry with chicken,
Basmati rice, coriander and sprouts*

Kalbsrahmgulasch 17,80
mit gerösteten Serviettenknödeln (A C G)
Veal cream goulash with roasted napkin dumplings

Preise sind Inklusivpreise in Euro.
Prices are including Tax.

Allergenliste finden Sie auf der letzten Seite der Speisekarte.



Hausgemachte Eiscreme/homemade ice cream

Gemischtes Eis **05,30**

Drei Kugeln Eis mit Schlagobers (A C G)

Mixed ice cream with whipped cream

Coupe Dänemark **06,20**

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

Coupe Denmark

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

Krokantbecher **06,80**

**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*

Früchtebecher **06,60**

**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*

Klassischer Eiskaffee **07,20**

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

Classic ice coffee

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

Kinder Eis/children`s ice cream

Biene Maja **04,60**

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

2 scoops of vanilla ice cream with chocolate sauce and smarties



Dessert/sweets

Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanille Sauce und Schlagobers (A C E G) <i>Homemade „Apfelstrudel“ with vanilla sauce and whipped cream</i>	06,20
Hausgemachter Topfenstrudel mit Vanille Sauce und Schlagobers (A C E G) <i>Homemade „Topfenstrudel“ (curd) with vanilla sauce and whipped cream</i>	06,20
Tortenauswahl aus unserer Vitrine (A C E G) <i>Homemade cakes from our vitrine</i>	<i>ab</i> 04,10
Bergiseltorte (A C E G) <i>Bergisel cake</i>	04,40



KAFFEE / SCHOKOLADE

Espresso	€ 03,10
Verlängerter	€ 03,60
Doppelter Espresso	€ 04,40
Melange ^(G) Espresso mit Milch und Schlagobers	€ 04,10
Cappuccino ^(G) Espresso mit aufgeschäumter Milch	€ 04,10
Latte Macchiato ^(G) Kaffee mit reichlich aufgeschäumter Milch	€ 04,60
Irish Coffee ^(G)	€ 06,90
Heiße Schokolade ^(G)	€ 04,10
Heiße Schokolade mit Schlagobers ^(G)	€ 04,40
Heiße Schokolade mit Schlagobers und Rum ^(G)	€ 05,90

TEESPEZIALITÄTEN

BIOTEAQUE
Chiemgauer Tee Manufaktur

schwarza Peter BIO Schwarztee Ceylon	€ 04,30
schwarza Beni BIO Schwarztee Earl Grey	€ 04,30
schwarza Seppi BIO Schwarztee Darjeeling	€ 04,30
spritziga Quirin BIO Früchtetee Granatapfel-Mango	€ 04,30
scheene Leni BIO Früchtetee Waldfrucht-Himbeer	€ 04,30
miade Moni BIO Kräutertee Melisse – Minze	€ 04,30
guada Luggi BIO Bergkräutertee	€ 04,30
g´schmaggige Anni BIO Kräutertee Lemone-Kamille	€ 04,30
greana Simmerl BIO Grüntee Sencha	€ 04,30
frische Resi BIO Grüntee Limone-Ingwer	€ 04,30
wuida Wasti Bio Rooibos Erdbeer-Pfeffer	€ 04,30



APERITIF'S

K. [kpunkt] Sparkling ⁽⁰⁾		€ 04,60
K. [kpunkt] Sparkling mit Aperol oder Fruchtsaft ⁽⁰⁾		€ 04,90
Martini dry /bianco/ rosso ⁽⁰⁾		€ 04,90
Aperol Spritz ⁽⁰⁾		€ 06,20
Lillet Berry (Lillet Rose, Schweppes Russian Wild Berry) ⁽⁰⁾		€ 06,20
Hugo (Prosecco mit Holunderblütensirup, Soda und Minze) ⁽⁰⁾		€ 06,20
Sky Kir / Kir Royal ⁽⁰⁾	4 cl	€ 05,90
Campari Soda ⁽⁰⁾	4 cl	€ 05,90
Campari Orange ⁽⁰⁾	4 cl	€ 06,80

SPIRITUOSEN/LIKÖRE

Stroh Rum	2 cl	€ 03,00
Tequilla Gold	2 cl	€ 04,20
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
Tanquery Gin	4 cl	€ 06,20
Jack Daniels	4 cl	€ 06,20



FASSBIER (enthält glutenhaltiges Getreide A)

Gösser Gold	0,2 l	€ 03,40
	0,3 l	€ 04,10
	0,5 l	€ 05,10
Gösser Zwickl	0,3 l	€ 04,10
	0,5 l	€ 05,10
Gösser Naturradler	0,2 l	€ 03,40
	0,3 l	€ 04,10
	0,5 l	€ 05,10

FLASCHENBIER (enthält glutenhaltiges Getreide A)

Edelweiss hefetrüb	0,5 l	€ 05,40
Gösser alkoholfrei	0,33 l	€ 04,30

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Coca-Cola, Fanta, Sprite, Spezi	0,3 l	€ 03,70
Coca-Cola, Fanta, Sprite, Spezi	0,5 l	€ 05,30
Almdudler	0,35 l	€ 03,90
Lipton Eistee, Coca-Cola light	0,33 l	€ 03,90
Organics by Red Bull Tonic, Bitter Lemon, Ginger Ale	0,25 l	€ 04,10
Red Bull	0,25 l	€ 04,40
Rauch Fruchtsäfte Johannisbeer-, Orangen-, Marillen- od. Multivitaminsaft	0,2 l	€ 03,70
Rauch Fruchtsäfte gespritzt Johannisbeer-, Orangen-, Marillen- od. Multivitaminsaft	0,5 l	€ 05,10
Apfelsaft	0,3 l	€ 03,70
Apfelsaft	0,5 l	€ 05,30
Apfelsaft gespritzt	0,3 l	€ 03,70
Apfelsaft gespritzt	0,5 l	€ 04,80
Gasteiner natur oder mit Kohlensäure	0,33 l	€ 03,70
Gasteiner natur oder mit Kohlensäure	0,75 l	€ 06,60
Orangensaft frisch gepresst	0,2 l	€ 04,80



EDELBRÄNDE

Trausner Atterbirne	2000	2 cl	€ 07,90
Trausner Traminerbrand	1995	2 cl	€ 07,90
Trausner Schwarzbeere	2001	2 cl	€ 07,90
Trausner Gebirgschafer	1995	2 cl	€ 07,90
Trausner Schlehe	1997	2 cl	€ 07,90
Kössler Vintschgauer Marille		2 cl	€ 07,90
Erber Weichselbrand		2 cl	€ 03,90
Alessio Apfelbrand		2 cl	€ 03,90
Bauernmarille		2 cl	€ 03,70
Bauernwilliams		2 cl	€ 03,70
Bauernobstler		2 cl	€ 03,70

OFFENE WEINE WEISS (enthalten Sulfite 0)

Gemischter Satz „K.punkt“ Weingut Bamgartner, Österreich	1/8	€ 04,20
Grüner Veltliner „Wogenrain“ Weingut Soellner, Österreich	1/8	€ 04,50
Sauvignon Blanc Weingut Heiderer-Mayer, Österreich	1/8	€ 04,90

OFFENE WEINE ROT (enthalten Sulfite 0)

Cuveè „K.punkt“ Weingut Bamgartner, Österreich	1/8	€ 04,20
Zweigelt „Bergthal“ Weingut Heiderer-Mayer, Österreich	1/8	€ 05,70
Cabernet Sauvignon Weingut Heiderer-Mayer, Österreich	1/8	€ 06,50



FLASCHENWEINE WEISS (enthalten Sulfite O)

Gemischter Satz „K.punkt“ Weingut Baumgartner, Österreich	0,75	€ 25,00
Grüner Veltliner „Wogenrain“ Weingut Soellner, Österreich	0,75	€ 27,00
Sauvignon Blanc Weingut Heiderer-Mayer, Österreich	0,75	€ 28,00

FLASCHENWEINE ROT (enthalten Sulfite O)

Cuvee „K.punkt“ Weingut Baumgartner, Österreich	0,75	€ 25,00
	1,50	€ 50,00
Blauer Zweigelt Weingut Scheibelhofer, Burgenland	0,75	€ 27,00
„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 31.10.2022.
Prices are including Tax, valid until 31.10.2022.