
u n l i m i t e d

DIE KULINARISCHE VIELFALT DER REGION INNSBRUCK GENIESSEN

Hütten-Flair und Haubenküche, traditionelle Gerichte und Erlesenes von der Speisekarte der Welt – die Region Innsbruck serviert Foodies und Feinschmeckern ein vielfältiges Buffett der Köstlichkeiten. Was auch immer Herz und Gaumen begehren, die lokalen Küchen bieten die Freiheit, jeden Tag nach seinem Geschmack zu wählen. Einzigartig diniert man in der Gourmet-Gondel und ganz ursprünglich picknickt man auf über 2.000 Metern Seehöhe. „Gerichte mit Geschichte“ bieten die Food Tours durch Innsbrucks Gassen.

Mehr Vielfalt, mehr Erlebnis, mehr Genuss

Weil die Region Innsbruck auf ihre ganz eigene Art und Weise für das leibliche Wohl ihrer Gäste sorgt, entdeckt und schmeckt man allerhand Köstlichkeiten auch schon mal an außergewöhnlichen Orten. So beispielsweise in der Gourmet-Gondel am Patscherkofel. Ja, am Innsbrucker Hausberg nutzt man die Panoramagondel nicht nur, um in luftige Höhen zu kommen. Hier genießt man auch mal ein köstliches Frühstück und ein 5-Gänge-Dinner. Während man Runde um Runde dem Gipfel entgegenschwebt, lässt man sich die Köstlichkeiten am reich gedeckten Tisch schmecken. Traumhafte Aussicht inklusive.

Oder – wie wäre es, sich den bereits gepackten Picknick-Rucksack der Nordkettenbahnen zu schnappen, um an einem wunderbaren Plätzchen im Grünen die zünftige Jause mit Bergkäse, Speck und mehr zu genießen? Klingt gut? Dann nichts wie rauf auf die Nordkette! Auf über 2.000 Metern Seehöhe kann man dieses besondere Picknick mit ausgewählten Schmankerln erleben. Auch hier sind traumhafte Aussichten inklusive – auf die umliegende Bergwelt und das bunte Treiben der Stadt, die der Nordkette zu Füßen liegt.

Apropos Füße: Bei den Innsbruck Food Tours verdient man sich das Essen quasi im Gehen. Auf diesem genussvollen Spaziergang durch Innsbruck und die Tiroler Kochkunst wird gegessen, getrunken, geredet – und eben einige Meter gemacht. Ganz nach dem Motto: Nach dem Essen sollst du tausend Schritte tun!

Die Berge im Blick, die weite kulinarische Welt auf dem Teller

Die Vielfalt und Internationalität der Region Innsbruck spiegelt sich wunderbar in ihrer Gastroszene wider. Besonders die Nähe zu Italien zeigt sich auf vielen Speisekarten. Einen Hauch Italianità verbreiten etwa das Il Convento, dessen Räumlichkeiten gekonnt alte Stadtgeschichte und zeitgemäße Architektur vereinen. Oder Die Pizzeria, in der durchaus nicht nur Pizzen auf der Speisekarte stehen. Auch das La Cantina und die Trattoria-Pizzeria Due Sicilie bringen wahres italienisches Lebensgefühl nach Innsbruck.

Wen es nach Sushi oder asiatischen Küchengeheimnissen gelüftet, der findet in Innsbruck eine würzige Auswahl. Innsbruck „kann“ thailändisch ebenso wie indisch, chinesisches, koreanisch oder nepalesisch, wenn es ums Kochen geht. Die vielfach vegetarisch ausgerichteten Speisen der asiatischen Küche verbinden die Lust aufs Fleischlose mit der Leichtigkeit, die einer modernen Lebensart entgegenkommt. Sensei, Thai Li Ba, Noi, Jaipur, Miso oder Himal sind nur einige der zahlreichen Restaurants, die Asian Delight servieren.

Kulinarische Vielfalt Tür an Tür findet man in der Innsbrucker Markthalle: Arabische Küche gibt es bei Sultans, Köstliches aus den Wassern dieser Welt bei Fisch Peer, bei Da Raffaele heißt es „Pasta pur“, Der Franzose serviert zum herzhaften „Bon jour“ Bistrospezialitäten und Käse. Und Liebhaber der Tiroler Küche? Die werden bei Achleitners Hausmannskost satt.

Bodenständig, qualitätsgeprüft, geschmackig guat!

So bitten in der Region Innsbruck zahlreiche Betriebe zu Tisch, die besonderes Augenmerk auf authentische Atmosphäre und Architektur, Regionalität und Frische der verwendeten Produkte legen. Und dafür mit dem Siegel des Vereins „Tiroler Wirtshauskultur“ ausgezeichnet sind. Der Gasthof Weisses Rössl und das Restaurant Goldener Adler in

u n l i m i t e d

der Innsbrucker Altstadt, der Gasthof Ägidihof in Igls, der Landgasthof Zum Wilden Mann in Lans und das Familien-Wirtshaus Stern in Obsteig sind nur einige der kulinarischen Stätten der Region Innsbruck, die die Tiroler Gastlichkeit leben und Tiroler Köstlichkeiten zu Tisch bringen. Hier genießt man saisonale Leckerbissen, frisch geerntet von den heimischen Gemüsebauern, und erstklassige Qualität aus heimischen Gewässern, Betrieben und Brauereien. Vielerorts wird die traditionelle Küche zudem noch mit dem heutigen kulinarischen Spirit gewürzt und auf eigene, frische Art interpretiert.

Hauben-Schmaus

Traditionell und edel speist man in den von Gault Millau ausgezeichneten Haubenrestaurants – und davon gibt es in der Region Innsbruck eine gute Handvoll. Das Schöneck, ein bezaubernder alter Ansitz in Innsbruck beispielsweise. Genuss, Raffinesse und Qualität kommen hier auf die Teller. Auch die beiden Lokale Sitzwohl und Lichtblick warten in der Innsbrucker Innenstadt mit einer Haube und 14 Gault Millau Punkten auf. Im Café-Restaurant Sacher in der Innsbrucker Altstadt oder in den beiden kulinarisch „beflügelten“ Traditionshäusern Schwarzer Adler und Goldener Adler erlebt man ebenso genussvolle Stunden.

Einen kleinen Vorgeschmack auf die kulinarische Vielfalt der Region Innsbruck gibt es unter www.innsbruck.info/kulinarik.

Über Innsbruck Tourismus

Innsbruck Tourismus ist die offizielle Destinationsmanagementorganisation der Region Innsbruck, die sich von der Tiroler Landeshauptstadt über 40 Orte in ihrer Umgebung erstreckt – vom Inntal aufs Mieminger Plateau über Kühtai bis ins Sellraintal. Mit jährlich knapp 3,5 Mio. Nächtigungen (Stand 2019) zählt die Region Innsbruck mit zu den größten Tourismus Institutionen Österreichs und ist eine einzigartige Symbiose zwischen pulsierendem urbanem Raum und faszinierender alpiner Bergwelt. Vielfältiges Stadtfair und Sightseeing sind nur einen Atemzug von der nächsten Rad- oder Wandertour, dem nächsten Ski- oder Winterwandererlebnis entfernt. Die kostenlose Gästekarte Welcome Card ist der Schlüssel zur grenzenlosen Vielfalt der Region: Mit der kostenlosen Nutzung der öffentlichen Verkehrsmittel können hoch und quer zahlreiche Highlights nachhaltig und komfortabel erlebt werden. Für die rund 90 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter steht der Gast im Mittelpunkt ihres Denkens und Handelns. Durch ihre Begeisterung für den alpin-urbanen Raum vermitteln sie ihren Gästen, wofür das eigene Herz schlägt, und bereiten somit immer wieder aufs Neue unvergessliche Urlaubserlebnisse im Einklang mit Mensch und Natur. Mit seinen insgesamt 12 Tourismus Informationen ist Innsbruck Tourismus nah bei seinen Gästen, mitten im Geschehen und am Puls der Zeit – ein Dreh- und Angelpunkt für authentische Geschichten und persönliche Impressionen von lokalen Charakteren, die sich auf dem beliebten [Blog](#) und den sozialen Kanälen unter #myinnsbruck wiederfinden.

Weiterführende Links

Blog: www.innsbruck.info/blog

Facebook: www.facebook.com/Innsbruck

Instagram: www.instagram.com/innsbrucktourism

Twitter: twitter.com/InnsbruckTVB

YouTube: www.youtube.com/user/InnsbruckTVB

Pinterest: www.pinterest.at/innsbrucktvb/_created

Rückfrage-Hinweis

Innsbruck Tourismus

Alexandra Sasse, MA

Markt-Management Deutschland, Österreich, Schweiz

u n l i m i t e d

Burggraben 3
A-6020 Innsbruck
+43 512 / 53 56 – 504
www.innsbruck.info
a.sasse@innsbruck.info

Bildarchiv (Material zur kostenfreien Verwendung)

www.innsbruckphoto.at/extern
www.innsbruck.newsroom.pr