

Das Skizentrum Schlick 2000 startet mit einem neuen Restaurant in die Skisaison

Modernes Hüttenflair, Tiroler Köstlichkeiten und ein 360-Grad-Bergpanorama – der perfekte Einkehrschwung

Mit der offiziellen Eröffnung des neuen Panorama Restaurant Kreuzjoch erwartet ab sofort alle Wintersportler:innen im Stubaital in der Schlick 2000 ein besonderes Highlight. Direkt neben der Bergstation der Kreuzjochbahn gelegen, vereint der barrierefreie und ebenerdige Neubau modernsten Komfort mit traditionellem Hüttencharme und wird so zum perfekten Ort für eine genussvolle Pause. Bis zu 200 Gäste können hier Tiroler Spezialitäten genießen, während sie sich im stilvollen Ambiente erholen und neue Kraft tanken.

Ein kulinarisches Konzept, das überzeugt

Das Panorama Restaurant besticht durch sein gastronomisches Konzept, das sowohl einen Selbstbedienungs-Bereich als auch ein Bedienungrestaurant umfasst. „Der Name Panorama Restaurant Kreuzjoch – passend zum traumhaften Rundumblick – bleibt natürlich bestehen“, erklärt Martin Pittl, Vorstandsvorsitzender der Schlick 2000. „Wir wollen näher am Gast sein, deshalb haben wir uns neben einem Selbstbedienungs-Bereich auch für einen kundenfreundlichen Bereich mit Bedienung entschieden.“

Rustikaler Charme im modernen Gewand mit atemberaubendem Ausblick

Der ebenerdige, barrierefreie Neubau verbindet Tradition und Moderne auf harmonische Weise. Rustikale Stilelemente treffen auf elegantes Design, was das Panorama Restaurant Kreuzjoch zum idealen Einkehrziel für Sportler:innen sowie Genießer:innen macht. Eine Panoramabar mit verglasten Schiebeelementen rundet das Konzept perfekt ab und lädt sowohl bei schönem als auch schlechtem Wetter zu geselligen Stunden ein. Ein weiteres Highlight des neuen Restaurants ist die großzügige Sonnenterrasse. Hier genießen die Gäste nicht nur die frische Bergluft, sondern auch den atemberaubenden 360-Grad-Blick auf die umliegende Berglandschaft. Von der Terrasse aus bietet sich ein unvergleichlicher Ausblick auf das malerische Stubaital und die beeindruckenden Gipfel der Serles, des markanten Elfers, der imposanten Gebirgskette der Kalkkögel und bis nach Innsbruck.

Tiroler Spezialitäten mit Liebe zur Region

Das Panorama Restaurant Kreuzjoch wird Wintersportler:innen nicht nur mit seiner einzigartigen Aussicht, sondern auch mit einem herzhaften kulinarischen Angebot begeistern. Frische Tiroler Spezialitäten aus regionalen Zutaten sorgen für den perfekten Genussmoment, egal, ob drinnen im gemütlichen Hüttenambiente oder draußen auf der Sonnenterrasse.

Von der Vision zur Wirklichkeit: Einblicke in den Baufortschritt

Begleitet wurde der Bau des Restaurants durch ein Video-Bautagebuch, das exklusive Einblicke in die Entstehung des Projekts gewährt. So können Interessierte den Fortschritt und die Verwirklichung dieser visionären Idee hautnah auf **YouTube** miterleben.

Nachhaltig in die Zukunft

Stolz erklärt Geschäftsleiter Lukas Pittl: „Die nachhaltigen Aspekte des Neubaus umfassen die Wiederverwendung und den Wiedereinbau des Abbruchmaterials aufgrund der guten alten Bausubstanz, die Verwendung einer nachhaltigen Holzbauweise sowie die Installation einer PV-Anlage im kommenden Frühjahr mit einer jährlichen Energieproduktion von 120.000 kWh, was einer Emissionseinsparung von 48 Tonnen CO₂ entspricht, oder umgerechnet der Anzahl von 3.000 gepflanzten Bäumen.“

Panorama und Genuss: der perfekte Einkehrort in der Schlick 2000

Das neue Panorama Restaurant Kreuzjoch wird ab Dezember 2024 Wintersportfans und Naturliebhaber:innen gleichermaßen begeistern. Die Schlick 2000 setzt damit einen neuen Standard in puncto Genuss und Ausblick – der perfekte Ort, um sich nach einem aktiven Tag auf der Piste zu stärken und die beeindruckende Bergwelt zu genießen.

(Zeichen 3.497)

Weitere Informationen unter:

www.stubai.at



www.stubai.at/presse



Pressekontakt:

Tourismusverband Stubai Tirol Kör
Michael Gstrein
Dorf 3
A-6167 Neustift i. Stubaital
Tel. +43 501 881 0
michael.gstrein@stubai.at
www.stubai.at

TOC Agentur für Kommunikation GmbH & Co. KG
Thomas Ammer
Münchner Straße 150
D-83703 Gmund am Tegernsee
Tel. +49 (0) 8022 915970
thomas.ammer@toctoc.info
www.toctoc.info