
sin límites

¡QUÉ APROVECHE! UNA EXCURSIÓN GASTRONÓMICA A LA REGIÓN DE INNSBRUCK

Saborear los platos regionales, en un refugio, en una taberna tirolesa o en un restaurante sofisticado: la región de Innsbruck te lo pone fácil. Aquí se encuentran tanto establecimientos de alta gastronomía, como locales más populares y tendencias internacionales que dejan su nota exótica en el aire de montaña. La propuesta gastronómica de la capital del Tirol y su entorno es tan rica y variada como la oferta global que brinda esta región.

Los sabores contribuyen a marcar la imagen de un destino turístico. Entre las especialidades tirolesas, que incluyen también platos de la cocina austríaca, se cuentan —entre otras— *Knödel*, es decir, albóndigas de pan, patata u otros ingredientes, en todas sus variantes: desde las con tocino ahumado (*Speckknödel*) o con queso (*Kaspressknödel*) hasta las albóndigas rellenas de albaricoques (*Marillenknödel*) o ciruelas (*Zwetschkenknödel*). Entre los platos de carne no pueden faltar los de cordero, pero también las asaduras, como el estofado de pulmón (*Beuschl*) o el hígado a la tirolesa. Por supuesto, también se ofrecen clásicos, como escalopa vienesa (*Wiener Schnitzel*), ternera asada (*Rostbraten*) o hervida (*Tafelspitz*), igual que pescado de los ríos y lagos de la región (p. ej. truchas y salvelinos). Además, muchos restaurantes y tabernas, independientemente de su tendencia gastronómica, apuestan por ingredientes de proximidad.

Innovadores y selectos: restaurantes reconocidos

Muchos establecimientos de la región ofrecen una cocina selecta e incluso premiada. Así, por ejemplo, el **Restaurant 141 by Joachim Jaud**, situado en el *Alpenresort Schwarz* de Mieming, recibió dos estrellas Michelin por sus creaciones extraordinarias que fusionan la cocina austríaca con influencias japonesas y francesas. Además, la famosa guía culinaria distinguió con una recomendación los restaurantes **Das Schindler**, **Lichtblick**, **Oniriq** y **Sitzwohl**, todos situados en la capital tirolesa. También las guías gastronómicas Gault&Millau y Falstaff honraron algunos establecimientos (con cofías y tenedores) por su buena cocina. Entre los locales premiados se encuentran el **Schwarzfischer** de Stams, especializado a platos exquisitos con pescado de su propia piscicultura, o el restaurante del hotel **Der Stern** en Obsteig que apuesta por una cocina de temporada regional con alimentos principalmente provenientes de su propio cultivo. En la ciudad de Innsbruck, por su parte, el renombrado restaurante **Die Wilderin** hace las delicias de los sibaritas empleando igualmente productos de kilómetro 0.

Auténtica y casera: la cocina tirolesa

Muchos restaurantes y tabernas de Innsbruck y sus alrededores demuestran que la tradición no está reñida con la actualidad dando un toque moderno a los platos clásicos y sazónándolos con el espíritu culinario contemporáneo. Algunos de ellos pertenecen a la asociación *Tiroler Wirtshauskultur* (cultura culinaria tirolesa), por ejemplo, el **Landgasthof zum Wilden Mann** y el **Isserwirt** en Lans, el **Landgasthof Neuraüter** en Hatting o el **Weisse Rössl** en el casco antiguo de Innsbruck. Señalizados con el símbolo verde de taberna, estos establecimientos ofrecen productos frescos y una inmersión en el ambiente y la arquitectura locales.

De cerca y de lejos: la cocina internacional

Con vistas a la montaña y con todo un mundo culinario en el plato: la oferta gastronómica de Innsbruck es tan internacional como sus visitantes, sus estudiantes y todas las personas que viven en la ciudad. En las cartas de los restaurantes se nota mucho la cercanía con Italia que dista solo 50 kilómetros. Un ejemplo de ello es el restaurante **Il Convento**, una joya arquitectónica que seduce con su perfecta simbiosis entre historia urbana y arquitectura moderna y se distingue por su aire italiano, igual que el local **Die Pizzerei** que sirve mucho más que pizzas. Otros establecimientos que ofrecen un *intermezzo* y un ambiente italiano son **La Cantina**, la trattoria/pizzería **Due Sicilie** en Innsbruck y el **Sapori** en Zirl. Para los que prefieren comida japonesa también

sin límites

existen diferentes opciones: el **Sensei** y el **Bonsai** destacan en este ámbito por su ambiente refinado. Asimismo, en Innsbruck se encuentran establecimientos tailandeses, indios, chinos y nepaleses que sirven, en muchos casos, una gran variedad de platos vegetarianos y ligeros, alineados con las nuevas tendencias. Algunos de los restaurantes de cocina asiática instalados en medio de los Alpes tiroleses son el **Thai-Li Ba**, el **Jaipur**, el **Woosabi** o el **Himal**.

El culto a los pasteles: cafés y establecimientos para desayunar

Otra tendencia culinaria, cada vez más extendida en Innsbruck, es la de disfrutar de un copioso desayuno. Numerosos cafés abren a primera hora de la mañana, por ejemplo, el tradicional **Café Central**, el **Café Katzung** del casco antiguo o el **Strudelcafé Kröll**, que sirve diferentes versiones del famoso *Strudel* recién horneado a partir de las 6 de la mañana. La irresistible oferta —que seduce a los visitantes en sus paseos por la ciudad— incluye una amplia variedad de cafés, dulces tentaciones en forma de pasteles y tartas y tentempiés. Como es habitual en Austria, estos establecimientos facilitan además periódicos y revistas que atraen a todo tipo de públicos. Otro punto a favor de las terrazas de las cafeterías es la posibilidad de observar la vida en las calles de la ciudad. Una buena alternativa al desayuno es el *brunch* que ofrecen, por ejemplo, el **Breakfast Club Innsbruck** o el **Nala Hotel** (no es necesario hospedarse allí). Y en los meses de verano, el **Jazzbrunch** invita a subir cómodamente en teleférico a la sierra Nordkette, a 2.000 m de altura, para disfrutar de la música jazz en directo en esta simbiosis singular entre Innsbruck y el mundo alpino.

Frescura y modernidad: cocina actual y vegetariana

La tendencia a ofertas gastronómicas en ambientes *casual* también puede observarse en Innsbruck, como es lógico en una ciudad universitaria con numerosos estudiantes. Un ejemplo de ello es el **Ludwig**, un restaurante de exquisitas hamburguesas que apuesta por los ingredientes regionales. Por otra parte, la oferta principal del **Machete**, situado en el casco antiguo, son los burritos y tacos, también para llevar. En el **Kater Noster**, en cambio, se sirven cafés y tentempiés durante el día en un ambiente de relax, mientras que de noche la cafetería se convierte en un bar. Tampoco faltan las opciones vegetarianas y veganas en Innsbruck, y no solo por los establecimientos que ofrecen en su menú alternativas a los platos de carne. Un restaurante con una carta puramente vegana es el **Olive** que sirve desde hace años sus exquisiteces en un ambiente relajado. Comida rápida vegana ofrece también el **Swing Kitchen**, mientras que **the naked indigo**, situado en la plaza del mercado, está especializado en *soul food* vegana y la **Meow Pizzeria Verde** en pizzas veganas, para mencionar solo algunos establecimientos que siguen esta tendencia culinaria.

Comida local y de temporada: mercados y mucho más

La **lonja** de Innsbruck es otro punto de encuentro gastronómico. Así lo atestiguan, por ejemplo, el **Soultans** con su deliciosa oferta de comida árabe (incluidas opciones veganas), el **Fisch Peer** que sirve pescado y marisco internacional en una especie de invernadero, o el **Da Raffaele**, especializado en gustosos platos de pasta. Naturalmente, los que prefieran cocinar, pueden acudir a la lonja también. Aparte de tiendas de comida especializadas, les espera un **mercado agrícola**, abierto de lunes a sábado por la mañana, donde los campesinos y las campesinas de la región ofrecen verdura, fruta y otros productos de proximidad. Y si se hace tarde, hay otras opciones: en muchos pueblos de la región existen tiendas de granja y puestos de venta automática que permiten abastecerse con productos sabrosos de los campesinos locales, por ejemplo, en las granjas **Ahrnhof** y **Steirerhof**, situados en Patsch y en Mieming, respectivamente.

Cambios reservados. Última revisión: enero de 2025

Para más información

sin límites

Innsbruck Tourismus
Andreas Reiter
Head of Markets
Burggraben 3
A-6020 Innsbruck
www.innsbruck.info
a.reiter@innsbruck.info

Galería de imágenes (de uso libre):

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