
u n l i m i t e d

DISFRUTAR DE LA VARIEDAD CULINARIA DE LA REGIÓN INNSBRUCK

Aires alpinos de un refugio y alta cocina, delicias tirolesas y especialidades internacionales, platos tradicionales y modernas interpretaciones – la región Innsbruck sirve a los foodies y a los sibaritas un bufete alpino-urbano de experiencias culinarias. Aquí se disfruta de la libertad de poder escoger algo nuevo cada día sin cambiar de lugar: restaurantes tradicionales con platos consistentes y dulces de ensueño o locales de última moda con un ambiente elegante, todo el mundo encuentra su lugar favorito. Para un viaje culinario por la cocina tirolesa se organizan rutas gastronómicas por las calles de Innsbruck con degustaciones de especialidades locales, platos típicos tiroleses y productos tradicionales. Los que buscan una experiencia del todo inusual pueden cenar en una telecabina o hacer un picnic a más de 2.000 metros de altitud.

“¡Un Kaspressknödel, por favor!” – saborear todo el sabor de un país en un bocado. “¡Una sopa miso, por favor!” – sabores exóticos llenan el aire alpino. Platos tradicionales de la cocina tirolesa o exquisitas creaciones culinarias procedentes de otros rincones del mundo – la región Innsbruck ofrece una gran variedad de tentaciones gastronómicas. En un ambiente alpino auténtico o en un elegante restaurante gourmet, en la acogedora sala de un restaurante tradicional o rodeado de aires del Lejano Oriente, lo que nunca falta es una gran experiencia culinaria. La gran variedad y oferta de los restaurantes locales permite satisfacer todos los deseos y caprichos gastronómicos, sea cual sea el tipo de cocina. La región Innsbruck se preocupa por el bienestar físico de sus visitantes de la mejor manera, incluido comer delicatessen dentro de la góndola de una telecabina durante el viaje hacia la cumbre o disfrutar de especialidades locales estirado cómodamente sobre una manta de picnic a más de 2.000 metros de altitud. ¿Ganas de más Innsbruck? Entonces recomendamos una visita guiada de la ciudad muy especial: “Platos con historia” (Gerichte mit Geschichte). Los guías de Innsbruck Food Tours llevan a todos los amantes del buen comer a un viaje culinario por la cocina tirolesa. ¡Buen provecho!

Momentos culinarios estelares en verano

El aire de la región Innsbruck huele este verano a más... más variedad, más experiencias, más placer. Lo más especial: en medio de los Alpes, este “más” se puede descubrir y degustar de manera más relajada y en lugares inusuales. Por ejemplo, en la telecabina gourmet en Patscherkofel. Sí, la telecabina de la montaña cerca de Innsbruck, Patscherkofel, sirve no solamente para transportar personas hasta lo alto de la montaña, sino también permite disfrutar de un excelente desayuno o de una cena de cinco platos. A lo largo del viaje se hace difícil escoger entre fijar la mirada en las delicias culinarias dentro de la cabina o admirar las increíbles vistas panorámicas. Otra opción es llevarse una mochila llena de especialidades tirolesas y subir a la cordillera Nordkette en funicular, buscar un lugar tranquilo en medio de un prado y disfrutar de una auténtica merienda alpina con queso de montaña, panceta ahumada, embutido, fruta y pan. Suena bien, ¿no? Entonces, ¡a subir a la cordillera Nordkette! Aquí, a 2.000 metros de altitud, es el lugar ideal para disfrutar de un picnic muy especial, vistas de ensueño sobre las montañas y la ciudad al pie de la cordillera incluidas. Hablando de pies: durante las visitas guiadas de Innsbruck Food Tour, los participantes disfrutaban de la comida mientras caminan. Se trata de un paseo para sibaritas por el arte culinario de Innsbruck y de Tirol para conocer el lado más apetecible de la región.

Con las montañas a la vista y el mundo culinario en el plato

La gran variedad y las numerosas influencias internacionales culinarias de la región Innsbruck se reflejan a la perfección en la oferta gastronómica, donde destaca sobre todo la presencia del país vecino, Italia, en las cartas de los restaurantes: la excelente cocina mediterránea de Il Convento está impregnada por influencias de la cocina italiana y el diseño interior combina a la perfección elementos modernos con las antiguas murallas de la ciudad. Die Pizzeria es un lugar muy recomendable que sirve mucho más que pizza. Los restaurantes Sapori

u n l i m i t e d

o La Cantina ofrecen “intermezzo italiano” y la trattoria-pizzería Due Sicilie lleva auténticos aires italianos a Innsbruck.

Si hay ganas de sushi u otras delicias de la cocina asiática, Innsbruck tiene preparada una amplia selección de ofertas con platos de la cocina tailandesa, india, china, coreana o nepalesa. Los numerosos platos vegetarianos de la cocina asiática permiten degustar platos ligeros y bien adaptados al estilo de vida de muchas personas. Sensei, Thai Li Ba, Noi, Jaipur, Miso o Himal son tan solo algunos de los numerosos restaurantes de cocina asiática de Innsbruck.

El mercado de Innsbruck, Innsbrucker Markhalle, ofrece una gran variedad de productos y platos de todo el mundo: Soultan ofrece especialidades árabes, Fisch Peer espera con platos de pescado y marisco, Da Raffaele se dedica con cuerpo y alma a la pasta, el bistro Der Franzose saluda con un alegre “bon jour” y nos transporta por unos momentos a Francia, y para probar la mejor cocina tirolesa, nada mejor que Achleitners Hausmannskost.

Auténtica, de gran calidad e increíblemente buena

Con esta descripción se define perfectamente la oferta gastronómica de la región Innsbruck, con especial atención al ambiente agradable y a la arquitectura, además de la procedencia local de los productos que se utilizan para la elaboración de los platos. Los establecimientos que cumplen estos requisitos ostentan el sello de calidad de la asociación “Tiroler Wirtshauskultur”. Algunos de los locales más destacados son el Gasthof Weisses Rössl y el Restaurant Goldener Adler del casco antiguo de Innsbruck, el Gasthof Ägidihof en Igls, el Landgasthof Zum Wilden Mann en Lans y el Familien-Wirtshaus Stern en Obsteig; todos reciben a sus clientes con la tradicional hospitalidad y excelentes platos de la cocina tirolesa. Son lugares perfectos para degustar platos de temporada, verduras recién traídas del huerto, pescado de ríos alpinos y cerveza elaborada artesanalmente. Numerosos restaurantes de cocina tradicional siguen elaborando sus propias aguardientes y siempre sorprenden con algún sabor nuevo y fresco.

Alta cocina

Los restaurantes con distinciones de la guía gastronómica Gault Millau ofrecen cocina tradicional en un entorno elegante. En la región Innsbruck destacan el restaurante Schöneck, ubicado en una antigua residencia de caza en Innsbruck, y Die Weiberleit, una auténtica joya gastronómica en la localidad de Ranggen, donde combinan a la perfección el placer, la sofisticación y la calidad en cada uno de sus platos. Los locales Sitzwohl y Lichtblick, en el centro de Innsbruck, han recibido 14 puntos Gault Millau cada uno por sus excelentes creaciones culinarias. El Café-Restaurant Sacher en el casco antiguo de Innsbruck o los dos restaurantes de cocina tradicional Schwarzer Adler y Goldener Adler son garantía de agradables veladas y grandes experiencias gastronómicas.

Para más información:

Innsbruck Tourismus
Andreas Reiter
Market Manager para Países árabes, España & India
Burggraben 3
A-6020 Innsbruck

www.innsbruck.info
www.innsbruck.newsroom.pr
a.reiter@innsbruck.info

u n l i m i t e d

Archivo de imágenes (material de libre disposición):

www.innsbruckphoto.at/extern

www.innsbruck.newsroom.pr