

---

u n l i m i t e d

---

## **¡QUÉ APROVECHE! 5 CONSEJOS CULINARIOS PARA GOURMETS EN LA REGIÓN INNSBRUCK**

La región Innsbruck ofrece mucho más que «meras» aventuras alpino-urbanas: también hay verdaderas delicias culinarias por descubrir. Desde pescado fresco y buenos vinos hasta especialidades de temporada, hay una experiencia culinaria para todos los gustos.

### **1. Recién pescado**

Puede que el mar esté un alfo lejos, pero en la región Innsbruck no hay que renunciar al pescado fresco. Así lo demuestran restaurantes como el Schwarzfischer de Stams, cuyos exquisitos platos han sido premiados con una gorra de cocinero por la conocida guía gastronómica Gault&Millau. El principal ingrediente para la elaboración de sus platos se extrae directamente del agua fría de montaña de Stams. Además, los huéspedes tienen la oportunidad de lanzar ellos mismos una caña de pescar en el cercano estanque de pesca al igual que en el molino Geroldsmühle de Götzens. En el restaurante Bergoase Forellenhof de Haggen le espera una excelente trucha de nuestra propia granja.

### **2. ¡Salud!**

Con sus hileras de viñas serpenteando por las laderas de las colinas, la pequeña y hermosa bodega Romasi tiene aires italianos. Sin embargo, el Weinstadl tirolés, que forma parte de la finca en el Hattingerberg y donde se pueden saborear los vinos elaborados de las uvas cultivadas allí, es típicamente austriaco. Quienes prefieran algo con más graduación alcohólica encontrarán lo que buscan en las destilerías de aguardiente de Friedrich Mair, cuyas botellas son pintadas a mano en Flaurling, y de la familia Draxl en Inzing. Ambos sirven y venden sus productos directamente in situ. En la localidad de Inzing se puede se puede conocer de cerca el proceso de producción de los aguardientes.

### **3. Oro negro**

A veces, una taza de café aromático es todo lo que se necesita para ser feliz, sobre todo si el café se ha elaborado con granos de café de la mejor calidad. Puede comprobarlo usted mismo en Brennpunkt, situado en la Bogenmeile de Innsbruck (viaducto con tiendas). La empresa Brennpunkt no sólo tuesta café ecológico certificado de comercio justo para tiendas de todo el mundo, también ofrece distintas variedades de su aromático café en la cafetería y la tienda. Thomas Hofer tiene su propia planta de torrefacción y su café ecológico de comercio justo y sostenible puede adquirirse junto con otras especialidades en su tienda de delicatessen en la localidad de Telfs.

### **4. Rica cosecha**

Si quiere disfrutar de unas vacaciones en la región Innsbruck, le recomendamos visitar un mercado de agricultores. Allí encontrará fruta y verdura fresca de cultivo regional, carne, pescado, pan, huevos, queso, miel, zumos y mucho más. En Innsbruck, por ejemplo, los agricultores locales ofrecen sus productos todas las mañanas de lunes a sábado en el mercado cubierto Markthalle, mientras que en la localidad de Axams, que no está muy lejos de Innsbruck, el mercado se instala en la plaza del pueblo el primer sábado de cada mes de abril a noviembre. Pero si no puede llegar a tiempo a un mercado, no hay problema: muchos pueblos tienen sus propias granjas o máquinas expendedoras de autoservicio, que también están surtidas con productos locales elaborados por los agricultores; por ejemplo, en las granjas Ahrnhof de Patsch o en el Steirerhof de Mieming.

---

u n l i m i t e d

---

## 5. ¡Mira!

Diversas excursiones y rutas temáticas en la región ofrecen una experiencia culinaria inolvidable. En los Innsbruck Food Tours, por ejemplo, los visitantes pueden degustar numerosas especialidades tirolesas bajo el lema «Platos con historia», y conocer hechos y anécdotas apasionantes sobre ellas. Los Culinary Craft Tours también garantizan una visita diferente de la ciudad: acompañados por un guía personal, pueden conocer las cervecerías, los bares de cócteles de moda o los restaurantes veganos de Innsbruck, con degustación incluida, por supuesto. A las familias les espera el sendero educativo de las abejas de Kofele en la montaña Patscherkofel, donde pequeños y mayores pueden aprenderlo todo sobre estos pequeños y atareados insectos y cómo elaborar su propia miel de rosas alpinas, que se utiliza en varios platos del restaurante Das Kofel y del Hochmahdalm.

**Sugerencia:** Para disfrutar plenamente de las delicias culinarias de la región, es aconsejable comprobar con antelación los horarios de apertura y la disponibilidad de los restaurantes y las ofertas.

Encontrará más ofertas culinarias en <https://www.innsbruck.info/es/comer-y-beber.html>

### ***Acerca de la Oficina de turismo de Innsbruck - Innsbruck Tourismus***

*Innsbruck Tourismus es la organización oficial de gestión de destinos de la región Innsbruck, que se extiende desde la capital tirolesa a 40 localidades de los alrededores: desde el valle del río Inn (Inntal), hasta el altiplano de Mieming, pasando por Kühtai y el valle Sellraintal. Con casi 3,5 millones de pernoctaciones al año (a fecha de 2019), la región Innsbruck es una de las mayores destinos turísticos de Austria y constituye una simbiosis única de vibrante espacio urbano y fascinantes montañas alpinas. La variada oferta de actividades de la ciudad y las visitas turísticas están a un paso de la próxima excursión en bicicleta o de senderismo, de la próxima experiencia de esquí o de senderismo invernal. La tarjeta de huésped gratuita Welcome Card es la clave de acceso a la ilimitada diversidad de la región: con el uso gratuito del transporte público se puede disfrutar de numerosos lugares de interés de forma sostenible y cómoda subiendo y bajando de la montaña. Para los cerca de 90 trabajadores de Innsbruck Tourismus, el bienestar de los huéspedes es lo más importante. Con su entusiasmo y pasión por la zona alpino-urbana, transmiten a sus huéspedes su amor por la región y crean una y otra vez experiencias vacacionales inolvidables en armonía con las personas y la naturaleza. Con un total de 12 centros de información turística, Innsbruck Tourismus está cerca de sus huéspedes, justo en el centro de la acción - un centro de historias auténticas e impresiones personales de los personajes locales que se puede encontrar en el popular [blog](#) y en los canales sociales bajo [#myinnsbruck](#).*

### **Otros enlaces:**

Blog: [www.innsbruck.info/blog](http://www.innsbruck.info/blog)

Facebook: [www.facebook.com/Innsbruck](http://www.facebook.com/Innsbruck)

Instagram: [www.instagram.com/innsbrucktourism](http://www.instagram.com/innsbrucktourism)

X (antes Twitter): <https://twitter.com/InnsbruckTVB>

YouTube: [www.youtube.com/user/InnsbruckTVB](http://www.youtube.com/user/InnsbruckTVB)

Pinterest: [www.pinterest.at/innsbrucktvb/](http://www.pinterest.at/innsbrucktvb/) [created](#)

### **Para más información**

Innsbruck Tourismus

Andreas Reiter

**Servicio de prensa**  
INNSBRUCK TOURISMUS

**INNS'  
BRUCK**

---

u n l i m i t e d

---

Head of Markets  
Burggraben 3  
A-6020 Innsbruck  
[www.innsbruck.info](http://www.innsbruck.info)  
[a.reiter@innsbruck.info](mailto:a.reiter@innsbruck.info)

**Archivo de imágenes (material de libre uso):**  
[www.innsbruckphoto.at/extern](http://www.innsbruckphoto.at/extern)  
[www.innsbruck.newsroom.pr](http://www.innsbruck.newsroom.pr)