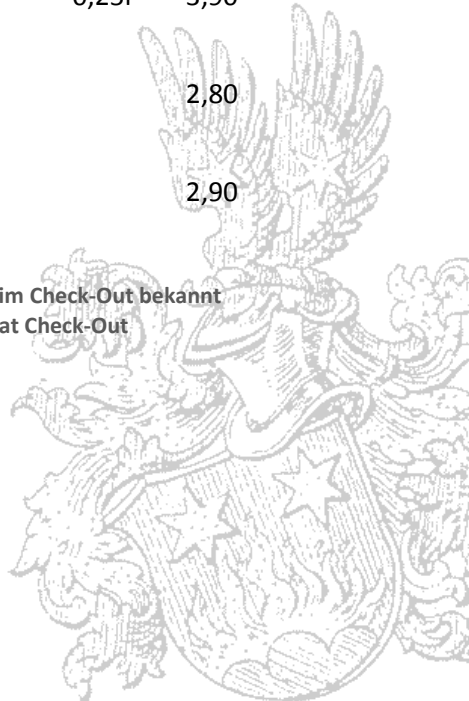


## *Hotel Innsbruck Minibar*

Mineralwasser mit Kohlensäure <i>Sparkling natural mineral water</i>	0,33l	2,90
Mineralwasser ohne Kohlensäure <i>Natural mineral water</i>	0,33l	2,90
Orangensaft <i>Orange juice</i>	0,20l	2,90
Coca-Cola	0,33l	3,10
Pils <i>Pilsner beer</i>	0,33l	4,50
Weißwein <i>White wine</i>	0,25l	3,90
Rotwein <i>Red wine</i>	0,25l	3,90
Mannerschnitten <i>Chocolate „Manner“ waffles</i>		2,80
Pringles Chips		2,90

Bitte geben Sie Ihren Minibarkonsum beim Check-Out bekannt  
Please note your consumption at Check-Out



*Liebe Gäste, wir freuen uns Ihnen mitteilen zu dürfen, dass der übliche Aufpreis für Roomservice (auf Anfrage) bei Getränke- oder Speisenbestellungen ab sofort wegfällt. (Gilt nicht für Frühstück)*

*Dear Guests, we are happy to announce that from now on there will not be a room service charge (room service on request) if you order drinks from our bar or a meal from our restaurant to your room. (not for breakfast)*

*Cari ospiti, siamo lieti di informarvi che da oggi non ci sarà più nessun supplemento per il servizio in camera. (non per colazione)*

## *Hotel Innsbruck Roomservice*

Roomservice auf Anfrage Telefon: 87 **Kein Roomservice Aufpreis**

Roomservice on request telephone: 87 **No roomservice charge**

<b><i>Kräftige Rindssuppe mit Kaspressknödel</i></b>	<b>€ 4,90</b>
<i>Clear beef soup with cheese dumplings</i>	
<i>Zuppa di manzo con scaglie di formaggio</i>	
<b><i>Gulaschsuppe mit Gebäck</i></b>	<b>€ 4,90</b>
<i>Gulash soup with bread</i>	
<i>Minestra di gulasch con pane</i>	
<b><i>Ein Paar Frankfurter Würstel mit Gebäck und Senf</i></b>	<b>€ 5,60</b>
<i>A pair of Frankfurter (würstel )with bread and mustard</i>	
<i>Frankfurter würstel</i>	
<b><i>Schinken-Käse-Toast</i></b>	<b>€ 4,70</b>
<i>Ham and cheese toast</i>	
<i>Toast con prosciutto e formaggio</i>	

*...aus unserem à la carte Restaurant*  
*“Die Zirbenstube”*

18:00 Uhr – 22:00 Uhr

Roomservice auf Anfrage Telefon: 87 **Kein Roomservice Aufpreis**

06:00 pm - 10:00 pm

Roomservice on request telephone: 87 **No roomservice charge**

**Suppen ~ Soups**

*Die Kokos-Currysuppe | Zitronengras Garnele* 5,60  
Coco-Curry Soup | Lemongras Shrimp

*Die Klassische Rindssuppe | \*Fritatten | \*Mit Ei | \*Kaspressknödel* 4,90  
Classic Beef Soup | \*Sliced Pancakes | \*With Egg | \*Cheese Dumplings

**Vorspeisen & Salate ~ Starters & Salads**

*Das Rindscarpaccio | Parmesanspäne | Rucola | Tomate* 10,90  
Beef Carpaccio | Sliced Parmesan | Rucola | Tomato

*Der Salat der Saison | Gegrilltes Hühnerbrüstchen* 10,90  
Salad Of The Season | Grilled Chicken Breast

*Der Mozzarella | \*Alla Caprese | \*Mit Prosciutto Crudo* 12,90  
Mozzarella | \*Alla Caprese | \*With Prosciutto Crudo

\*oder | or

*Unsere Mitarbeiter informieren Sie gerne auf Anfrage über alle allergenen Zutaten in unserer Gerichten | Our staff will be happy to inform you about all allergenic ingredients in our dishes upon request.*

## **Hauptspeisen ~ Main dishes**

<b>Das Gute Alte Original Kalbswiener   Preiselbeere   *Petersilienkartoffel   *Gemischter Salat</b>	19,90
<i>The Good Old "Wiener Sschnitzel"   Escalope Of Veal   Cranberry   *Parsley Potatos   *Mixed Salad</i>	
<b>Das Duett Der Schlutzkrapfen   Butter   Parmesan</b>	12,90
<i>Tyrolean Ravioli   Butter   Parmesan</i>	
<b>Das Perlhuhn   Safranrisotto   Zuckererbsenschoten</b>	19,90
<i>Guinea-Fowl   Risotto Of Saffron   Sugar Pea Pod</i>	
<b>Das Zanderfilet   Filet   Gemüse   Reis</b>	17,90
<i>Pike-Perch   Filet   Vegetables   Rice</i>	
<b>Das Entrecôte   Kroketten   Speckbohnen</b>	19,90
<i>Entrecôte   Chroquettes   Beans with bacon</i>	
<b>Das Filetsteak   BBQ-Sauce   Wedges   Kräuterbutter   Gemüse</b>	27,90
<i>Filetsteak   BBQ-Sauce   Wedges   Herb Butter   Vegetables</i>	
<b>Der Veggie Teller   Natur   Paniert   Gebraten</b>	13,90
<i>Veggie Dish   Nature   Breaded   Fried</i>	
<b>Die Pasta Bolognese   Parmesan   Pesto</b>	10,90
<i>Pasta Bolognese   Parmesan   Pesto</i>	
<b>Die Tortellini   Ricotta   Spinat</b>	10,90
<i>Tortellini   Ricotta   Spinach</i>	
<b>Die Spaghetti   Thunfisch</b>	10,90
<i>Spaghetti   Tuna</i>	

## **Nachspeisen ~ Desserts**

<b>Das Vanilleeis   Fruchtsalat</b>	4,90
<i>The Vanilla Icecream   Fruit Salad</i>	
<b>Der *Apfelstrudel   *Topfenstrudel   Schlagsahne</b>	4,90
<i>*Apple strudel   *Curs Strudel   Whipped Cream</i>	
<b>Die Palatschinke   *Marillenmarmelade   *Preiselbeere</b>	4,90
<i>The Pancake   *Apricot Jam   *Cranberry</i>	



## *Hotel Innsbruck Bar*

Unser Barteam rund um Barkeeper Michael freut sich auf Sie von  
15:00 Uhr - 24:00 Uhr  
Roomservice auf Anfrage Telefon: 87 **Kein Roomservice Aufpreis**

Our Barteam is happy to welcome you from  
03:00 pm - 12:00 am  
Roomservice on request telephone: 87 **No roomservice charge**

### **Aperitifs**

<b>Martini Vermouth</b> extra dry, bianco/rosso	4cl	4,90
<b>Sandeman Sherry</b> fino/medium	5cl	4,90
<b>Sandeman Portwein</b> Ruby Porto	5cl	4,90
<b>Campari Soda</b>	4cl	5,50
<b>Campari Orange</b>	4cl	6,20
<b>Cynar Soda</b>	4cl	4,50
<b>Pernod</b>	4cl	5,50
<b>Kir</b> (Crème de cassis mit trockenem Weisswein/with dry white wine)		4,50
<b>Kir "Royal"</b> (Crème de cassis mit Prosecco/with sparkling wine)		5,50
<b>Glas Prosecco Spumante</b> „Torralta“ DOC	0,1l	4,10
<b>Glas Prosecco</b> "Torralta" Aperol	0,1l	4,90
<b>Weiß gespritzt Aperol</b> /white wine with soda water and aperol		5,60
<b>Hugo</b>	1/4l	4,90
<b>Schlumberger Piccolo</b> /sparkling wine	0,2l	9,80
<b>San Bitter</b> alkoholfrei/non alcoholic	0,1l	3,10

### **Before Dinner Cocktails**

**Manhattan** 7,10

*Canadian Club Whisky, Martini rosso, Angostura Bitter*

**Martini Cocktail** 7,10

*Beefeater Gin, Martini extra dry, Olive*

**Negroni** 7,10

*Beefeater Gin, Campari, Martini rosso, Orangenscheibe/slice of orange*

**Hemingway** 7,60

*Bacardi, Cointreau, Zitronensaft/lemon juice, Prosecco/sparkling wine*

### **Fancy Drinks**

**Caipirinha** 8,10

*Limetten/lime, Rohrzucker/cane sugar, Cachaca*

**Mojito** 8,10

*Havana Club 3 anos, Limetten/lime, Zucker/sugar, frische Minze/mint, Sodawasser/soda water*

**Mai Tai** 8,10

*Weisser Rum/white rum, Orangenlikör/orange liqueur, Mandelsirup/almond treacle, Limettensaft/lime juice*

### **After Dinner Cocktails**

**After Eight** 7,50

*Kahlua, Crème de Menthe, Bailey's*

**Alexander** 7,50

*Hennessy V.S., Crème de Cacao, Sahne/cream*

**Amaretto Sour** 7,50

*Amaretto, Zitronensaft/lemon juice, Orangensaft/orange juice, Zuckersirup/sugar treacle*



## **Standard Cocktails**

<b>Cosmopolitan</b>	7,50
<i>Wodka, Cointreau, Cranberrysaft, Limettensaft/lime juice</i>	
<b>Black Russian</b>	7,50
<i>Wodka Stolichnaya, Kahlúa</i>	
<b>White Russian</b>	7,50
<i>Wodka Stolichnaya, Kahlúa, Sahne/cream</i>	
<b>Bloody Mary</b>	7,50
<i>Wodka Stolichnaya, Tomatensaft/tomato juice, Zitronensaft/lemon juice</i>	
<b>Piña Colada</b>	7,50
<i>Bacardi, Coconut, Ananassaft/pineapple juice, Sahne/cream</i>	
<b>Gin Fizz</b>	7,50
<i>Beefeater Gin, Zitronensaft/lemon juice, Zuckersirup/sugar treacle, Sodawasser/soda water</i>	
<b>Margarita</b>	7,50
<i>Olmecca Gold, Cointreau, Limettensaft/lime juice, Salzrand/salt stain</i>	
<b>Whisky Sour</b>	7,50
<i>Jim Beam, Zitronensaft/lemon juice, Zuckersirup/sugar treacle, Angostura</i>	

## Longdrinks

<b>Cuba Libre</b>	8,20
<i>Havana Club 3 anos, Coca-Cola/coke, Zitronensaft/lemon juice</i>	
<b>Gin Tonic</b>	8,20
<i>Beefeater Gin, Tonic Water</i>	
<b>Malibu Ananas oder Orange/ pineapple or orange</b>	8,20
<b>Screwdriver</b>	8,20
<i>Wodka Stolichnaya mit Orangensaft/with orange juice</i>	
<b>Wodka Lemon oder Tonic</b>	8,20
<i>Wodka Stolichnaya, Bitter Lemon oder/or Tonic Water</i>	
<b>Whisky Cola</b>	8,20
<i>Canadian Club, Coca-Cola/coke</i>	

## Alkoholfreie Cocktails/Non-alcoholic Cocktails

<b>Virgin Colada</b>	5,50
<i>Ananassaft/pineapple juice, Coconut, Sahne/cream</i>	
<b>Virgin Colada / Mary</b>	5,50
<i>Ananassaft/pineapple juice, Coconut, Tomatensaft gewürzt/tomato juice</i>	
<b>Orange Velvet</b>	5,50
<i>Ananassaft/pineapple, Orangensaft/orange, Mandelsirup/almond, Sahne/cream</i>	

## Spirituosen/Spirits

### COGNAC

<b>Hennessy V.S.</b>	2cl	4,80
<b>Hennessy XO</b>	2cl	10,5
<b>Courvoisier V.S.</b>	2cl	4,80
<b>Remy Martin V.S.O.P.</b>	2cl	5,80
<b>Frapin-VIP-XO</b>	2cl	10,5

### WEINBRÄNDE – BRANDY

<b>Asbach Uralt</b>	2cl	2,80
<b>Vecchia Romagna Etichetta Nera</b>	2cl	3,20

### CALVADOS - GRAPPA

<b>Calvados V.S.O.P, Père Magloire</b>	2cl	4,50
<b>Grappa Tignanello, Antinori</b>	2cl	5,80

<b>Grappa Sarpa di Poli</b>	2cl	5,80
<b>Grappa Nonino – Chardonnay Barrique</b>	2cl	5,80

#### WODKA

<b>Stolichnaya</b>	4cl	5,20
<b>Absolut</b>	4cl	5,20
<b>Grey Goose</b>	4cl	5,80
<b>Tito's Handmade Vodka</b>	4cl	5,80
<b>Ciroc</b>	4cl	5,80

#### GIN

<b>Beefeater Gin</b>	4cl	5,10
<b>Elephant Gin</b>	4cl	5,80
<b>Bombay Gin</b>	4cl	5,10
<b>Bulldog Gin</b>	4cl	5,80
<b>Hendrick's Gin</b>	4cl	5,80
<b>Monkey 47 Gin</b>	4cl	5,80
<b>Tanqueray Gin</b>	4cl	5,80

#### RUM

<b>Bacardi Carta Blanca</b>	4cl	5,10
<b>Havana Club 3 anos</b>	4cl	5,10
<b>Havana Club 7 anos</b>	4cl	6,20
<b>Myers's</b>	4cl	5,10
<b>Diplomatico Reserva 12Y Exclusiva</b>	4cl	6,20
<b>Zacapa 23 Gran Reserva</b>	4cl	8,20
<b>Zacapa XO 25Y</b>	4cl	16,0
<b>Appleton Estate 12Y</b>	4cl	6,20

#### TEQUILA

<b>Olmecca Gold</b>	2cl	3,40
---------------------	-----	------

#### SCHNAPSBRENNEREI KRANEBITTER

<i>Kirsch, Williams, Himbeere, Quitte</i>		
<i>Golden Delicious, Obstler, Marille</i>	2cl	3,80

#### SNAPS KRANEBITTER OF AUSTRIA

<i>Cherry, Williams-pear, rasberry, quince</i>		
<i>Golden Delicious, fruit-snaps, apricot</i>	2cl	3,80

<i>Grappa Sarpa di Poli</i>	2cl	5,80
<i>Grappa Nonino – Chardonnay Barrique</i>	2cl	5,80
<i>Grappa Mazetti Riserva</i>	2cl	6,20

#### LIKÖRE/LIQUER

<i>Amaretto di Saronno</i>	4cl	4,80
<i>Bailey's Irish Cream</i>	4cl	4,80
<i>Bénédictine D.O.M</i>	4cl	3,20
<i>Cointreau</i>	4cl	4,80
<i>Drambuie</i>	4cl	3,50
<i>Grand Marnier</i>	4cl	4,80
<i>Kahlúa</i>	4cl	4,80
<i>Malibu</i>	4cl	4,90
<i>Sambucca Molinari</i>	4cl	3,10
<i>Southern Comfort</i>	4cl	5,00
<i>Tia Maria</i>	4cl	2,90

#### Whisky

#### SCOTCH

<i>Johnnie Walker Red Label, 6 Jahre/years</i>	4cl	8,40
<i>Johnnie Walker Black Label, 12 Jahre/years</i>	4cl	9,50
<i>Dimple, 15 Jahre/years</i>	4cl	12,0
<i>Chivas Regal, 15 Jahre/years</i>	4cl	9,50

#### HIGHLANDS – Single Highland Malts

<i>Dalwhinnie, 15 Jahre/years</i>	4cl	12,00
<i>Oban, 14 Jahre/years</i>	4cl	11,50

#### LOWLANDS – Single Lowland Malts

<i>Glenkinchie, 12 Jahre/years</i>	4cl	10,50
------------------------------------	-----	-------

#### ISLE OF SKYE/ISLEY Single Malt

<i>Talisker (Single Malt Scotch Whiskey)</i>	4cl	9,50
<i>Lagavulin, 16Y</i>	4cl	13,50

#### IRISH

<i>Tullamore Dew</i>	4cl	6,50
----------------------	-----	------

## BOURBON

<i>Jack Daniel's Black (Tennessee)</i>	4cl	8,10
<i>Jim Beam</i>	4cl	7,50

## CANADIAN

<i>Canadian Club</i>	4cl	8, 50
----------------------	-----	-------

## BITTERS

<i>Averna</i>	2cl	3,10
<i>Fernet Branca oder/or Menta</i>	2cl	3,10
<i>Ramazotti</i>	2cl	3,10

## **Offene Weissweine aus Österreich/ White-wines from Austria by the glass**

**Morillon „Muschelkalk“** 1/8l 4,50  
Weingut Manfred Tement, Berghausen, Österreich - Südsteiermark  
Exotische Fruchtnuancen gepaart mit seidenweichen Fruchtsäuren im Geschmack geben dem traditionell in Holzfässer ausgebautem Chardonnay eine besonders ausgeprägte Typizität.

**Gelber Muskateller „Steirische Klassik“** 1/8l 4,50  
Weingut Manfred Tement, Berghausen, Österreich - Südsteiermark  
Frische, sehr einladende Aromen nach Holunder, Limetten und süßen Trauben, am Gaumen fein würzig und sehr saftig mit sortentypischer Feinsäurigkeit im Ausklang.

**Sauvignon Blanc Classique** 1/8l 4,50  
Weingut Walter Skoff, Gamlitz, Österreich - Südsteiermark  
Hellgrün mit goldigem Schimmer, in der Nase stilvoller Fruchtkomplex mit Paprika- und Cassisnoten, gefolgt von Stachelbeere und Holunderblüten, am Gaumen sehr vielschichtiges Fruchtspiel, elegant, delikater, harmonischer Säure, feinsäuriger, langer Abgang.

**Löss Grüner Veltliner** 1/8l 4,50  
Weingut Schloss Gobelsburg, Langenlois, Kaptal, Niederösterreich  
Lössterassen sind das klassisch prägende Bild des Kamptals. Der über die letzten hundert tausend Jahre angelagerte Gletscherschurf aus dem alpinen Raum ist eine für den Grünen Veltliner perfekte Grundlage, da er der Sorte eine gute Wasserversorgung garantiert und feinwürzige Weine hervorbringt.

## **Offene Rotweine aus Österreich/ Red- wines from Austria by the glass**

<b>Heideboden Zweigelt</b>	1/8l	4,80
<i>Weingut Robert Goldenits, Tadten, Österreich - Neusiedlersee</i>		
<i>Tiefdunkles Rubingranat mit violetten Reflexen, in der Nase einladendes Bukett mit Kirschfrucht und rotbeerigen Nuancen, würzige Anklänge, am Gaumen schöne Beerenfrucht, dicht und stoffig, reife Tannine, Kirschenklänge im anhaltenden Abgang.</i>		
<b>Merlot</b>	1/8l	4,80
<i>Weingut Hannes Reeh, Andau, Österreich - Burgenland</i>		
<i>dunkles Kirschrot, in der Nase feine Röstaromen und dunkle Beerenfrucht, füllig und fruchtig, am Gaumen Noten von Zwetschke.</i>		
<b>Cabernet Sauvignon „Selection“</b>	1/8l	4,90
<i>Weingut Josef Salzl, Illmitz, Österreich – Neusiedlersee</i>		
<i>Dunkles Rubinrot, in der Nase einladende, angenehm warme Frucht nach schwarzen Johannisbeeren, Brombeeren, auch Lakritze, Paprika, Noten nach Lavendel, schwarze Oliven. Am Gaumen sehr dicht, kraftvoll und doch elegant und harmonisch, viel dunkle reife Frucht, herrliche Röstaromatik mit fleischigen Tanninen.</i>		
<b>Blaifränkisch Hochäcker</b>	1/8l	4,50
<i>Rotweingut Iby, Horitschon, Österreich - Mittelburgenland</i>		
<i>Kräftiges Rubingranat, violette Reflexe, zarte Randaufhellung, in der Nase einladende dunkle Beerenfrucht, Orangenzesten, dezente Holzankläge, am Gaumen frisch und saftig, Waldbeernoten zarte florale Anklänge, etwas nach Veilchen, rotbeeriges Finish, bleibt lang haften.</i>		

**Fragen Sie nach unserer großen Weinkarte mit unseren internationalen  
Flaschenweinen und unserem Präsentationsweinschrank  
Ask for our wide wine-menu with all international wine bottles**

<b>Rot/ Weiss gespritzt/ Red or white wine mixed with soda water</b>	2,90
<b>Rot/ Weiss gespritzt süß/ Red or white wine mixed with water</b>	2,90

### **Schaumweine & Champagner/Sparkling Wines**

<i>Schlumberger Sparkling Brut Piccolo</i>	0,20l	9,80
<i>Schlumberger „Golden Dry“ Jahrgangssekt 2006</i>	0,75l	35,00
<i>Torralta Prosecco di Conegliano e Valdobbiadane</i>	0,75l	28,50
<i>R De Ruinart Champagne Brut</i>	0,75l	89,00
<i>R De Ruinart Champagne Brut Rosé</i>	0,75l	112,00

**ALLE WEINE ENTHALTEN SULFITE  
ALL OF OUR WINES CONTAIN SULFITES**

### **Bier/ Beer**

<i>Trumer Pils vom Fass/Trumer Pils draft beer</i>	0,2l	2,30
	0,3l	2,90
	0,5l	4,10
<i>Radler/Shandy</i>	0,3l	2,90
	0,5l	4,10
<i>Erdinger Hefeweißbier hell, Flasche/ wheat beer bottle</i>	0,33l	3,50
<i>Hefeweißbier dunkel/ Erdinger wheat beer dark</i>	0,5l	3,90
<i>Hefeweißbier alkoholfrei/wheat beer non alcoholic</i>	0,33l	3,50
<i>Clausthaler alkoholfrei, Flasche/ non alcoholic beer bottle</i>	0,33l	3,50

### **Alkoholfreie Getränke/Soft Drinks**

<i>Wellwasser belebend/sparkling water</i>	0,50l	2,40
<i>Wellwasser belebend/sparkling water</i>	1,00l	4,80
<i>Wellwasser still/still water</i>	0,50l	2,40
<i>Wellwasser still/still water</i>	1,00l	4,80
<i>Orangensaft/orange juice</i>	0,2l	2,90
<i>Apfelsaft/apple juice</i>	0,2l	2,90
<i>Apfelsaft gespritzt/apple juice with sparkling water</i>	0,25l	2,90
	0,5l	3,50
<i>Johannisbeersaf/currant juice</i>	0,2l	2,90
<i>Multivitaminsaft/multivitamin juice</i>	0,2l	2,90
<i>Ananassaft/pineapple juice</i>	0,2l	2,90
<i>Tomatensaft/tomato juice</i>	0,2l	2,90
<i>Marillensaft/apricot juice</i>	0,2l	2,90
<i>Coca-Cola/coke</i>	0,33l	3,10
<i>Coca-Cola light/coke light</i>	0,33l	3,10
<i>Sprite</i>	0,33l	3,10
<i>Fanta</i>	0,33l	3,10
<i>Rauch Eistee Pfirsich/peach</i>	0,33l	3,10
<i>Schwepes Tonic Water</i>	0,2l	3,10
<i>Schwepes Bitter Lemon</i>	0,2l	3,10
<i>Schwepes Ginger Ale</i>	0,2l	3,10
<i>Red Bull</i>	0,25l	3,90

### **Warme Getränke/warm beverages**

<i>Kleiner Brauner/espresso</i>	2,30
<i>Macchiato</i>	2,40
<i>Verlängerter/cup of coffee</i>	2,90
<i>Cappuccino</i>	3,30
<i>Latte Macchiato</i>	3,60
<i>Großer Brauner/double espresso</i>	3,60
<i>Heiße Schokolade/ hot chocolate</i>	3,10
<i>Choko Lá</i>	3,80
<i>Kanne Tee / Pot of tea</i>	3,40

*Gerne servieren wir Ihnen sämtliche Kaffeespezialitäten auch koffeinfrei  
We serve all kinds of coffee also decaffeinated*



## *Sonstiges/ Others*

### **Das Innsbrucker Quellwasser**

*Sehr geehrte Gäste,*

*Das Leitungswasser in Innsbruck können Sie bedenkenlos trinken. 99% des Leitungswassers in Ihrem Zimmer kommt aus der „Mühlauer Quelle“ – laut Experten eines der besten Trinkwasser der Welt. 10 – 20 Jahre im Bergmassiv der Nordkette gereinigt, direkt aus dem Berg, völlig keimfrei, gänzlich unbehandelt, auf natürliche Weise angereichert mit Kalzium, Magnesium und Hydrokarbonat – ein Energiespender mit dem Markenzeichen „Natur pur“*  
*Zusätzlich ist unser Wasser im Hotel Innsbruck mit der Grander- und Memontechnologie verfeinert.*

***Wir wünschen gute Erfrischung und „zum Wohl“ !***

### **The Innsbruck water**

*Dear Guests,*

*the water in Innsbruck and in your room is drinking water. 99% of our water is coming from the „Mühlauer Quelle“ (=German for spring) – According to experts one of the best drinking waters in the world. After 10 – 20 years cleaning process in the mountain chain “Nordkette” the water comes directly from the mountains, completely germ-free, completely untreated, naturally enriched with calcium, magnesium and hydrogen carbonate – a source of energy with trademark “pure nature”*

*In addition the water of Hotel Innsbruck is refined with the Grander- and Memontechnology.*

***We wish good refreshment and Cheers!***

*Wo einst Kaufleute aus dem Süden Rast machten und sich die Leute zum gemütlichen Beisammensein trafen, wird heute gehoben gelagt, debattiert und in modern luxuriösem Ambiente gearbeitet...*

Das Vier Viecher Eck - Ein Ort in der mittelalterlichen Innsbrucker Altstadt, geprägt von vier nach Tieren (in Tiroler Mundart: „Viecher“) benannten Gasthöfen, welche einst Rast- und Labestation waren für Reisende und Kaufleute, bildet heute die Location des Hotel Innsbruck Boutique Convention.

Die 4 großen Wirtshausschilder könnten bestimmt viel erzählen vom einstigen Zusammensein und Treiben der Gäste in den 4 Gasthöfen „Goldener Hirsch“, „Roter Adler“, „Weißes Rössl“ und „Goldener Löwe“ von denen zwei auch heute noch Gäste empfangen, jedoch in innovativer und neuer Form: Letzterer wurde von Familie Ischia im Jahr 2016 zu einem hochwertiger Seminarbereich des \*\*\*\*Hotel Innsbruck ausgebaut. Tagen in den geschichtsträchtigen Räumlichkeiten der Gaststube des „Goldenen Löwen“ bedeutet heute im top ausgestatteten Boardroom mit Löwenblickwinkel des Löwen im Wirtshausschild auf das Vier-Viecher Eck entspannt und erfolgreich zu arbeiten. Ein großer Seminarraum für bis zu 80 Personen, eine Zirbenstube, und ein Pausenraum mit der Kulinarik aus der Hotel Innsbruck Küche machen Ihr Meeting zu etwas Besonderem. Das Hotel Innsbruck mit seinem Seminarbereich Boutique Convention bietet Ihnen genau die Räume die sie suchen.

Fragen Sie nach unseren Boutique Convention Prospekten  
[www.boutique-convention.com](http://www.boutique-convention.com)

## *Aktuelles Weinangebot/Current wine offer*

**Pinot Grigio 2016**

**Kellerei Kaltern, Südtirol - Italien**

**0,75l € 25,00**

**Apfelschaumwein Reisetbauer 2013**

**Obsthof Reisetbauer, Österreich – Oberösterreich**

**0,75l € 19,00**



*Wir wünschen Ihnen einen angenehmen  
Aufenthalt und sagen Danke*

*We wish you a pleasant stay and say  
Thank you*

