

# Innsbruck: Unsere Lieblingsrestaurants

## Jausnbrettl bis Kardinalsschnitte: Kulinarische Highlights in Innsbruck

Innsbruck ist für mich ein Stück Heimat. Hier lebt ein Teil meiner Familie und die Stadt erinnert mich mit ihren wunderschönen Panoramen an meine eigene Zeit in Österreich. Auch wenn ich meine Zeit hier am liebsten auf den Wanderwegen hoch im Gebirge verbringe: Ein paar der kulinarischen Angebote locken mich dann doch zurück ins Tal. Zeit euch zu verraten, wo ihr einkehren solltet, wenn ihr Innsbruck eine leckere Mahlzeit sucht.

### **Speckeria**

Die Speckeria ist unserer absoluter Lieblingsladen in Innsbruck. Der Grund? Der mitten in der Altstadt gelegene Feinkostladen zaubert eine Tiroler Brotzeit, die ihres gleichen sucht. Zu Brezel und Brot gibt es eine phänomenale Auswahl an Speck, Salami und Schinken – natürlich inklusive Bergkäse, frischen Kren und Pfefferoni. Eine der besten Brettljausen, die ich in Österreich kosten durfte. Und die hier mit einer solchen Begeisterung erklärt wird, wie man es selten erlebt (großes Kompliment an den jungen Mann hinter der Theke). Da die Speckeria schon um 18 Uhr schließt, eignet sie sich perfekt für eine ausgiebige Brotzeit am Nachmittag. Meine Empfehlung: Sich auf einer ausgiebigen Wanderung (z. B. auf dem Zirbenweg) ordentlich Appetit holen und dann in der Speckeria die Speckplatte bestellen.

[Speckeria](#) | Hofgasse 3a







# Speckeria

Hofgasse 3

6020 Innsbruck

Tel.: 0512 / 56 20 68

Uid-Nr: ATU-43969105

## Rechnung

Datum: 17/08/2021  
Bediener: 1 Bedienung 1  
Zeit: 17:00  
Bon: 137751

1 x Bier	3,50	3,50
1 x Limo	2,50	2,50
2 x Speckplatte	15,00	30,00

**Summe**  
Visa DKB

**36,00**  
36,00

BEZAHLT  
Visa DKB

23212205

852472

XXXX 1248 (7) 11/23

37679 Beleg Nr.: 020889

30,00 | Netto: 27,27 | Must: 2,73  
6,00 | Netto: 5,00 | Must: 1,00

Beleg-Nr: 131029  
Kasse: KASSE







# Speckeria

Hofgasse 3

6020 Innsbruck

Tel.: 0512 / 56 20 68

UId-Nr: ATU-43969105

## Rechnung

Datum: 17/08/2021  
Bediener: 1 Bedienung 1  
Zeit: 17:00  
Bon: 137751

1 x Bier	3,50	3,50
1 x Limo	2,50	2,50
2 x Speckplatte	15,00	30,00

**Summe**  
Visa DKB

**36,00**  
36,00

BEZAHLT  
Visa DKB

23212205

852472

XXXX 1248 (7) 11/23

37679 Beleg Nr.: 020889

30,00 | Netto: 27,27 | Must: 2,73  
6,00 | Netto: 5,00 | Must: 1,00

Beleg-Nr: 131029  
Kasse: KASSE

## **Cafe-Konditorei Großgasteiger**

Bei jedem Besuch in Österreich muss als erstes ein großes Stück Kardinalschnitte her. In Innsbruck ist meine erste Adresse hierfür die auf den ersten Blick unscheinbare Konditorei Großgasteiger. Denn so schön fluffig kriegt man das Traditionsgericht selten serviert. Wie ein Wölkchen, herrlich cremig, alte Handwerkskunst. Bis heute habe ich keine Ahnung, wie die anderen Mehlspeisen dort schmecken, weil die Wahl jedes einzelne Mal auf den Traum aus Baiser und Biskuit fiel. Und der ist viel mächtiger, als er aussieht. Mein Empfehlung: Zum Nachmittagskaffee den Hügel zum Café hoch krackeln und danach eine Runde am Inn spazieren. [Cafe-Konditorei Großgasteiger](#) | Schneeburggasse 3













**Stiftskeller**

Der Stiftskeller in der Altstadt ist die richtige Adresse für Tiroler Küche wie wie Spinatknödel, Wurstsalat und Schweinebraten. Da es diese Gerichte öfters bei uns daheim gibt, bestellen wir im Stiftskeller meistens ein schön aufgeplustertes Wiener Schnitzel. Dazu ein kühles Bier und schon fühl ich mich in Österreich wieder daheim. Meine Empfehlung: Wer den abendlichen Trubel vermeiden will, kommt mittags her. Unser Lieblingsplatz ist dabei direkt in der Hofgasse.

[Stiftskeller](#) | **Stiftgasse 1**













Augustiner-Bräu  
München

Geschmack  
Weltklasse  
in vier Sorten  
von Spezialbier  
Pilsener & Co.  
x x x  
wunderbar  
bestenfalls  
€ 1,95

CLAUSTHALER  
ALCOHOLFREI  
ORIGINAL

CLAUSTHALER  
Augustiner-Bräu München  
Lagerbier





Himal

Gemütlich. Herzlich. Pulsierend. Das Himal am Innsbrucker Hofgarten begeistert uns regelmäßig mit herausragender nepalesischer Küche. Hier könnt ihr sowohl in einer gemütlichen Kissenlandschaft oder aber auch am Tisch dinieren. Wir lieben besonders die Momos! Meine Empfehlung: Die Phoolbari Platte inkl. Momos teilen und dann den Grillteller (gibt es regelmäßig auf der Ergänzungskarte) bestellen und einfach mal nach Herzenslaune zulangen. Dieses Restaurant verlasst ihr gewiss nicht hungrig!

[Himal](#) | **Universitätsstraße 13**













Lies jetzt noch mehr [Foodie-Reviews](#), zum Beispiel über [Berliner Foodie-Hotspots](#)!