Ressort: Lifestyle

Erlebnisberg Gaislachkogl

Sternenhimmel-Stunden auf den Pisten

Sölden/Köln, 28.02.2022, 21:18 Uhr

GDN - Erlebnisberg Gaislachkogl

Neue kulinarische Welten im FALCON Restaurant und abendliche Sternenhimmel-Stunden auf den Pisten

Das FALCON – ein Ort mit Weitblick

Seit der Wintersaison 2021/22 bereichert ein innovativer gastronomischer Neuzugang das Skigebiet von Sölden: FALCON – Kulinarium am Berg,

direkt an der Mittelstation der Gaislachkoglbahn. Zwei gastronomische Konzepte unter einem Dach, die es verstehen, jedem Gusto gerecht zu werden: das Marktrestaurant im Erdgeschoss punktet mit unkompliziertem Self Service und aktuellen Kulinariktrends. Das Bedienungsrestaurant im Obergeschoss überzeugt mit einer regional inspirierten Küche inklusive einer beeindruckenden Weinauswahl aus Österreich. Ob kurzer Einkehrschwung oder bewusste Entschleunigung – das Panorama der Ötztaler Bergwelt sitzt dank der transparent gestalteten Architektur im Sommer sowie im Winter gleich mit am Tisch.

Architektur und Natur

Neben den Sölder Architekturikonen ice Q, 007 ELEMENTS, den beiden Zubringerbahnen Giggijoch und Gaislachkogl sowie dem Headquarter des Tourismusverbandes, zeigt sich der Tiroler Architekt Johann Obermoser auch für die Gestaltung des neuen Restaurant FALCON verantwortlich. Beide Restaurants sind neben dem Zugang via Gondelbahn direkt an die herausragende Infrastruktur angebunden. Der Einsatz von großflächigen Glaselementen und natürlichen Materialien sorgt für ein einzigartiges gastronomisches Erlebnis inmitten der Ötztaler Bergwelt. Besonderes Schmankerl: großzügige, südseitig ausgerichtete Sonnenterrassen laden zum genussvollen Entspannen ein.

Der Name FALCON leitet sich passend dazu von der Rundum-Sicht und naturgegebenen Eleganz des namensgebenden Falken und seinem Reich in Luft und Bergen her.

Selbstbedienung mit innovativem Bezahlsystem

Schnell, entspannt und unkompliziert: das Marktrestaurant empfängt mit seinen 300 Innen- und 200 Terrassenplätzen das ganze Jahr über zur gemütlichen Rast. Neben bekannten Klassikern bietet das Marktrestaurant auch Weltküche und vegetarische Gerichte an. Die Show-Küche setzt die frische Zubereitung der ausgewählten Speisen effektvoll in Szene.

Dank des innovativen Bezahlsystems kommt das Essen perfekt temperiert auf den Tisch und nebenbei geht keine Minute am Berg verloren: Alle Speisen und Getränke werden bequem auf das Skiticket gebucht und erst beim Verlassen des Restaurantbereichs bezahlt.

Sölden by Night

Der Gaislachkogl in Sölden ist nicht nur bei Sonnenschein, sondern auch in den Abendstunden ein Berg voller Erlebnisse.

Jeden Mittwochabend verwandelt sich zwischen 1.363 und 3.040 Metern Seehöhe die Nacht zum Tag. Für sportliche Erlebnisse sorgt die 4 km lange, frisch präparierte Abfahrt ins Tal sowie die 7 km lange Rodelbahn. Die actionreiche Welt des James Bond eröffnet sich in 007 ELEMENTS auf über 3.000 Metern Seehöhe. Nur einen Steinwurf davon entfernt lädt eines der weltweit höchstgelegenen Gourmetrestaurant, das ice Q zum 5-gängigen Summit Dinner ein. Kulinarische Gaumenfreuden erwarten die Gäste auch im neuen

FALCON á la carte Restaurant an der Gaislachkogl-Mittelstation. Ein exklusives 4-Gang Sharing Dinner und Ausblicke auf die abendliche Bergwelt bilden so den krönenden Abschluss zum Nachtskilauf bzw. -rodeln.
Pressetexte Ötztal Tourismus

Bericht online:
https://www.germandailynews.com/bericht-123939/erlebnisberg-gaislachkogl.html

Redaktion und Veranwortlichkeit:
V.i.S.d.P. und gem. § 6 MDStV: Jaroslaw Kardasch

Haftungsausschluss:
Der Herausgeber übernimmt keine Haftung für die Richtigkeit oder Vollständigkeit der veröffentlichten Meldung, sondern stellt lediglich den Speicherplatz für die Bereitstellung und den Zugriff auf Inhalte Dritter zur Verfügung. Für den Inhalt der Meldung ist der allein jeweilige Autor verantwortlich. Jaroslaw Kardasch

Editorial program service of General News Agency:
UPA United Press Agency LTD
483 Green Lanes
UK, London N13NV 4BS
contact (at) unitedpressagency.com
Official Federal Reg. No. 7442619