



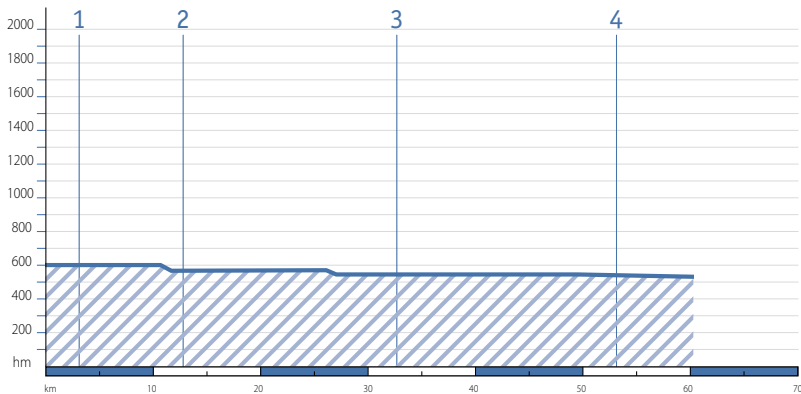
# KULINARISCHE RADWANDERUNG AM INN

Booklet 5: Etappe Innsbruck - Strass im Zillertal

# //KARTE



# // HÖHENPROFIL



- 1: Innsbruck
- 2: Hall i. Tirol
- 3: Schwaz
- 4: Strass

# //TOURINFOS

|                      |             |                         |       |
|----------------------|-------------|-------------------------|-------|
| <b>Start</b>         | Innsbruck   | <b>Starthöhe</b>        | 575 m |
| <b>Ziel</b>          | Strass i.Z. | <b>Zielhöhe</b>         | 522 m |
| <b>Länge</b>         | 52,5 km     | <b>Höhenunterschied</b> | 53 m  |
| <b>Schwierigkeit</b> | leicht      | <b>mittl. Fahrzeit</b>  | 3 h   |

**Etappe Innsbruck - Strass i. Z.** Innsbruck verlassend, gelangt man nach Hall, einst reich durch Salzgewinnung und Münzprägung. Weiter geht es Richtung Wattens mit den Swarovski Kristallwelten. Die Silberstadt Schwaz hat sich ihr mittelalterliches Flair mit zahlreichen Gebäuden aus der Blütezeit des Silberbergbaus

liebevoll und prächtig erhalten. Der Radweg hält sich ab Innsbruck auf der linken Seite des Ufers, bei Hall führt ein Steg über den Inn und danach in Ufernähe Richtung Volders. Quer durch Gemüsefelder und die Wohngebiete von Wattens und Schwaz verläuft die Route flach bis Strass.

# // HIGHLIGHTS

**Haller Altstadt** Reiche Salzvorkommen ließen das Städtchen schon im 13. Jahrhundert aufblühen. In Hall wurde die erste Silbermünze (Thaler) geprägt, dieser Taler ist der Namensgeber des Dollars. Die Zeiten von Silberprägung und Salzabbau sind vorbei, geblieben ist ein besonders hübsches, gut erhaltenes Stadtzentrum.

**Swarovski Kristallwelten Wattens** Abseits alltäglicher Profanität eröffnen die Kristallwelten ihren Besuchern ein magisches Erlebnis: Im Inneren des „Riesen“ warten unterirdische Wunderkammern mit einem facettenreichen Spiel kristalliner

Farben und Formen auf.  
[www.swarovski.com/kristallwelten](http://www.swarovski.com/kristallwelten),  
T +43.5224.51080

**Silberbergwerk Schwaz** In der Silberregion Karwendel liegt das Glück unter Tag – historisch gesehen. Eine Zeitreise in die glänzende, mittelalterliche Vergangenheit der Region. „Glück auf“ wünscht der Bergwerksführer und dann geht es in originalen „Grubenhunten“ in den Sigmund Erbstollen aus dem Jahr 1491.  
[www.silberbergwerk.at](http://www.silberbergwerk.at), T +43.5242.72372

**Schloss Tratzberg** Die Besucher erleben das Schlossherrendasein damals und heute, ob im Habsburgersaal, im Königszimmer oder in der Rüstkammer. Die kleinsten Besucher erwartet eine märchenhaft spannende Kinderführung. [www.schloss-tratzberg.at](http://www.schloss-tratzberg.at),  
T +43.5242.63566

**Achenseebahn** Die Achenseebahn verbindet seit über 100 Jahren Jenbach im Inntal mit dem Achensee-Hochtal. Eine der ältesten, ausschließlich mit Dampf betriebenen Zahnrad-Lokomotiven der Welt schnaubt in rund 45 Minuten

die knapp 7 km lange Strecke über 440 Höhenmeter bis zur Schiffslandebrücke in Seespitz hoch. Fahrradmitnahme möglich! [www.achenseebahn.at](http://www.achenseebahn.at),  
T +43.5244.62243

**Zillertalbahn** Von Jenbach bis Mayrhofen verkehrt die Zillertalbahn täglich, beschaulich und mit einem kleinen Schuss Abenteuer. Fahrräder werden in den Zügen ohne Aufpreis befördert. [www.zillertalbahn.at](http://www.zillertalbahn.at), T +43.5244.606-0

# //SCHMANKERL VON DER ALM

Eine Radtour, wenn auch noch so gemütlich, leert die Speicher, bald knurrt der Magen. Da fällt dem Pedalritter eine rote Knolle direkt am Wegrand auf - passiert er doch bei Hall das größte Radieschen-Anbaugebiet Österreichs! Etwas weiter entfernt und wesentlich höher wächst ein weiterer „Lieferant“ für köstliche Tiroler Speisen heran, das Bergschaf. In den steilen Flanken des Karwendels gönnt sich der wollige „Alpinexperte“ beste Kräuter. Zartes Lammfleisch hat mittlerweile Delikatesstatus erreicht und liefert ganz nebenbei Vitamine, Mineral-

stoffe und hochwertiges Eiweiß. Noch mehr Köstliches stammt von der Alm: wer in Tirol einkehrt, sollte einen echten Zillertaler Heumilchkäse probieren. Die Bauern und Sennereien entschlossen sich, gänzlich auf gärende Futtermittel zu verzichten. Ihre Kühe genießen die Sommerfrische auf den hochgelegenen Fluren der Alpen. Almgras, Kräuter, Blumen im Sommer und Heu sowie Getreideschrot im Winter stehen auf deren Speisezetteln. Das alles entfaltet jeder Bissen Käse, man schließe die Augen und genieße.



## **Genuss für Natururlauber und Radwanderer**

Die Tiroler Wirtshäuser tischen bevorzugt Produkte aus ihrer Umgebung auf und sie kochen nach althergebrachten Rezepten in neuen pffiffigen Variationen.  
[www.tiroler-wirtshaus.at](http://www.tiroler-wirtshaus.at)

## **Innradweg-Wirte**

Hotel Bierwirt  
A-6020 Innsbruck, Bichlweg 2  
T +43.512.342143  
[hotel@bierwirt.com](mailto:hotel@bierwirt.com)  
[www.bierwirt.com](http://www.bierwirt.com)  
Küchengeheimnis: Blutwurstknödel

Gasthof Weisses Rössl  
A-6020 Innsbruck, Kiebachgasse 8  
T +43.512.583057  
[weisses@roessler.at](mailto:weisses@roessler.at)  
[www.roessler.at](http://www.roessler.at)  
Küchengeheimnis: Topfenblattln

Gasthaus zum Goldenen Löwen  
A-6060 Hall, Oberer Stadtplatz  
T +43.5223.41550  
[goldenerloewe@cnh.at](mailto:goldenerloewe@cnh.at)  
[www.goldenerloewe-hall.at](http://www.goldenerloewe-hall.at)  
Küchengeheimnis: Brennsuppe mit Zieger



Landgasthof Bogner  
A-6067 Absam,  
Walburga-Schindl-Straße 21  
T +43.5223.57987  
info@hotel-bogner.at  
www.hotel-bogner.at  
Küchengeheimnis: Bogner's Apfelstrudel

Landgasthof Jagerwirt  
A-6111 Volders, Bundesstr. 15  
T +43.5224.52591  
knapp@jagerwirt.com  
www.jagerwirt.com  
Küchengeheimnis: Polentagröstl mit  
Blunz`n auf Thymianrahm

Gasthof Himmelhof  
A-6130 Schwaz, Swarovskistraße 19  
T +43.5242.62310  
erich.harasser@chello.at  
Küchengeheimnis: Pfifferlinggulasch

Schloß Mitterhart  
A-6134 Vomp, Innhöfe 3  
T +43.5242.63285  
office@schloss-mitterhart.at  
www.schloss-mitterhart.at  
Küchengeheimnis: Graukäsknödel  
gebacken

Hotel Brandstetterhof  
A-6135 Stans, Oberdorf 74  
T +43.5242.63582  
office@brandstetterhof.at  
www.brandstetterhof.at  
Küchengeheimnis: Barsch mit  
Rosmarinkartoffeln

Gasthof Esterhammer  
A-6200 Rotholz 362  
T +43.5244.62212  
hotel@esterhammer.com  
www.esterhammer.com  
Küchengeheimnis: Räucherforellen-  
Nockerln auf Blattsalaten

Gasthof Dorfwirt  
A-6210 Wiesing, An der Achenseestr. 32  
T +43.5244.62220  
info@dorfwirtwiesing.com  
www.dorfwirtwiesing.com  
Küchengeheimnis: Tiroler  
Landherrenspieß

Gasthof Post  
A-6261 Strass i. Z., Oberdorf 6  
T +43.5244.62119  
info@gopost.at  
www.gopost.at  
Küchengeheimnis: Tiroler Rostbraten mit  
Schupfnudeln

# //WICHTIGES

## **Notruf-Nummern**

Europäischer Notruf 112

Polizei 133

Rettung 144

## **Tourismusverbände**

Tourismusverband Innsbruck & seine  
Feriendörfer

A-6020 Innsbruck, Burggraben 3

T +43.512.59850

office@innsbruck.info

www.innsbruck.info

Tourismusverband Region Hall-Wattens

A-6060 Hall in Tirol, Wallpachgasse 5

T +43.5223.45544-0

office@regionhall.at

www.regionhall.at

Tourismusverband Silberregion Karwendel

A-6130 Schwaz, Münchnerstr. 11

T +43.5242.63240

info@silberregion-karwendel.at

www.silberregion-karwendel.at

Zillertal Tourismus  
A-6262 Schlitters, Bundesstraße 27d  
T +43.5288.87187  
info@zillertal.at  
www.zillertal.at

### **Öffentliche Verkehrsmittel**

Verkehrsverbund Tirol  
T +43.512.561616  
info@vvt.at  
www.vvt.at

### **Innradweg-Informationen Tirol**

Tirol Info  
T +43.512.7272-0  
info@tirol.at  
www.rad.tirol.at