



## Gourmetrestaurant ice Q

Willkommen in Österreichs höchstgelegenen Haubenrestaurant

Das 2013 eröffnete Gourmetrestaurant ice Q zählt aufgrund der besonderen Lage am Gipfel des Gaislachkogls und der modernen Architektur zu einem der spektakulärsten Bauten im Alpenraum. Sölden, der pulsierende Hotspot der Alpen, imponiert mit seinen Dreitausendern, Prachtpisten und Einzigartigkeiten immer wieder aufs Neue – und dennoch war das alpine Traum-erlebnis noch nie so eindrucksvoll wie im ice Q. Wie ein Brillant liegt das zum 5-Sterne Hotel DAS CENTRAL gehörende ice Q Restaurant auf 3.048 m Seehöhe unter der funkelnden Sonne und gibt durch seine puristische, 900m2 umfassende Glasfassade den Blick frei auf die spektakuläre Szenerie der Ötztaler Alpen. Stil und Eleganz definieren den Raum, der das Wesentliche in den Mittelpunkt stellt und einem alpinen Erleben einen wundervollen Rahmen verleiht.



In diesem Ambiente inmitten der grandiosen Bergwelt und mit einer freien Hängebrücke bis zum Gipfel laden das ice Q Gourmetrestaurant und die ice Q Lounge mit Panoramaterrasse zum exklusivsten Genuss. Auf der exzellenten Speisekarte finden sich Edelprodukte aus der alpinen Welt. Begleitet von Weinen aus den besten Winzerhäusern sowie dem 3-Länder Wein PINO 3000. Dieser Wein reift hier am Gaislachkogel im eigens dafür geschaffenen Fassweinkeller. Drei Winzerhäuser aus drei Ländern schaffen mit dem neuen PINO 3000 eine einzigartige Kostbarkeit, die hier – 3.048 m über dem Meer – zu einem leuchtenden Rubingranat reift, der nicht in Opulenz und Üppigkeit, sondern in Frische und Frucht überzeugt.

**Für das Projekt PINO 3000 – aus je zwei Fässern Pinot Noir der Weingüter Kellerei St. Pauls, Paul Achs und Dr. Heger – findet Peter Moser, Chefredakteur des Falstaff-Magazins, am 14. April 2013 folgende Worte:** „Leuchtendes Rubingranat, violette Reflexe, zarter Ockerrand. Tabakig blättrig unterlegtes rotes Waldbeerkonfit, dunkle Mineralik, Kräuterwürze, dezenter Holztouch, insgesamt noch etwas verhalten. Feine Kirschenfrucht, zarte Extraktsüße, frische, finessenreiche Struktur, Nuancen von Weichseln, betont salzig, fast kristalliner Nachhall, gute Spannung, ein Hauch von Zitrus, rotbeerige Noten, gute Länge, ein facettenreicher Speisenbegleiter, sicheres Reifepotenzial, feine Röstaromen mit Mokkatouch im Rückgeschmack.“ 93/100 Punkte

### Moderne Architektur

Für die Architektur des 4,5 Millionen Euro teuren Projektes zeichnete das renommierte Architekturbüro Johann Obermoser aus Innsbruck verantwortlich, die 2018 am Bau der James Bond Erlebniswelt 007 ELEMENTS, 2016 am Bau der Giggijochbahn sowie 2010 am Bau der Gaislachkogelbahn beteiligt waren. Die Stahl-Glas-Konstruktion des ice Q wurde auf Permafrost errichtet. Um für Setzungen und Verschiebungen des vereisten Bodens gewappnet zu sein, errichteten die Bergbahnen Sölden die Fundamente des neuen Gipfelrestaurants – ähnlich wie bei der benachbarten Bergstation – auf verstell- und verschiebbaren Fundamenten.

## ice Q Wein & Tapas Lounge



Wo, wenn nicht in Sölden gibt es einen Einkehrschwung der exklusiven Art. Aus den Winterstiefeln oder Skischuhen in kuschelige Schafwoll-Pantoffeln schlüpfen und ankommen: in einem Reich der Entspannung, modernen alpinen Lebensart und Faszination. In der ice Q Lounge oder auf der großzügigen Sonnenterrasse genießt man alpine Snacks & Tapas, gepaart mit einer bemerkenswerten Auswahl an offenen Weinen und begehrten Champagner-Sorten. Eine perfekte Abrundung für einen unvergesslichen Skitag im weltbekannten Söldner Skigebiet. Das unvergleichliche Ambiente, der niveaувollen ice Q Lounge lädt auch zu privaten Feiern, Firmenevents, Präsentationen und Feste im kleinen Kreise.

## ice Q Gourmetrestaurant

Auf über 3.000 m Seehöhe trifft Genuss auf Leidenschaft. Wo alpine Gaumenfreuden auf internationale Einflüsse treffen und Hochgenuss im wahrsten Sinne des Wortes jeden Tag aufs Neue gelebt wird. Küchenchef Klaus Holzer und sein Team begeistern mit Raffinesse, feinsten Aromen und Gewürzen und überzeugen mit höchster Qualität bei ihren Menüs. Im ice Q Restaurant wählen Sie aus mehreren Menü-Varianten (2- oder 3-Gang) sowie dem legendären Chef's Table mit garantiertem Fensterplatz. Gäste werden vom jungen Service-Team unter der Leitung von Valentino Schwarz charmant bedient und kompetent beraten.

## ice Q Summit Dinner

Faszination Berg trifft kulinarische Begeisterung. Wenn die Sonne ihr rot-goldenes Farbenspiel über die majestätischen Gipfel gelegt hat und die ersten Sterne eine unvergleichliche Nacht begrüßen, heißen wir Gourmet- und Weinliebhaber willkommen am wohl spektakulärsten Ort der Öztaler Alpen. Jeden Mittwochabend – während der Wintersaison – verwöhnen wir auch am Abend mit kulinarischen Gaumenfreuden aus der Haubenküche.

## ice Q Gastgeber

Leidenschaft und Überzeugung, eine geteilte Vision und ein gemeinsames Ziel verbinden den Gastgeber Valentino Schwarz und den Maitre de Cuisine Klaus Holzer. In Zusammenspiel ihrer Talente entsteht ein einzigartiger Genussraum, der niveaувoll verwöhnt, einen jungen Lifestyle zelebriert und dabei die Traditionen der Alpine Cuisine neu definiert. Mit ganz viel Esprit entsteht Außergewöhnliches, das auch vielgereiste Kenner neu faszinieren kann und im ice Q auf 3.048 Metern Seehöhe ein fulminantes Zuhause hat. In den eigens gebauten Weinkeller am Gaislachkogel und im Restaurant, der Lounge und der Panoramaterrasse erlebt man Unvergessliches.

## James Bond Location 'Spectre'



Im Zeitraum von Dezember 2014 bis Februar 2015 verwandelte sich Sölden in einen der außergewöhnlichsten Schauplätze für die Dreharbeiten des neuesten James Bond Filmes "SPECTRE".

Regisseur Sam Mendes hat den Hotspot der Alpen als einen der "fantastic places" gewählt und James Bond sprichwörtlich "Zurück in die Alpen, zurück in den Schnee" gebracht. So legendär wie James Bond, so einzigartig präsentierte sich auch der ice Q am Gipfel des Gaislachkogls als atemberaubende 007 Location. Das offizielle "Behind the Scenes" Video (Quelle: YouTube JAMES BOND 007 channel) wurde mittlerweile über 2,8 Millionen Mal aufgerufen und zeigt beeindruckende Impressionen der Dreharbeiten auf über 3.000 m Seehöhe.

## NEU! James Bond Erlebniswelt 007 ELEMENTS



Wo Daniel Craig im Januar 2015 noch vor der Kamera stand, wurde nun am 12. Juli 2018 die weltweit einzigartige James Bond Erlebniswelt 007 ELEMENTS (direkt neben dem Restaurant ice Q gelegen), am Gipfel des Gaislachkogls feierlich eröffnet. 007 ELEMENTS ist die weltweit höchste James Bond Erlebniswelt dieser Art und führt die Besucher auf eine noch nie dagewesene und wunderbare Reise durch insgesamt neun Galerien in die spannungsgeladene Welt von James Bond Welt.

- Kosten exkl. Bergfahrt (Auffahrt in der Ötztal Premium Card, Skipass oder Tirol Regio Card inbegriffen): € 22,00 pro Person  
Kosten inkl. Bergfahrt: € 54,00 für das Kombi-Ticket
- Reservierung wird empfohlen!

### Presseinformationen

Das Central – Alpine . Luxury . Life | Monika Wöckl – Leitung Marketing & Sales | Auweg 3, A-6450 Sölden  
iceq.press@central-soelden.at | www.iceq.at | +43 (0) 5254 2260-684