



Die Spargemeinschaft „Hinein“ informiert!

Achtung! Änderung der Abfahrzeit!

Nach Jahrzehnten mal wieder auf den Funkturm

Jürgen meint:

**„Wir sollten mal wieder einen Besuch des Funkturms unternehmen.“
und zwar am Sonntag, den 24. März 2019,
dieser Besuch würde samt Österreichisches Buffet mit ca. 45 € zu Buche schlagen.**

Abfahrt mit dem Bus vom Familienrestaurant Reisel wäre dann um 16:30 Uhr.

WILLKOMMEN AUF DEM FUNKTURM 2019

EIN HOCHGENUSS MIT SCHÖNER AUSSICHT

DATEN & FAKTEN

HÖHE

Gesamt: 150 m

Plattform: 126 m

Restaurant: 55 m

STUFEN

bis zur Plattform: 647

bis zum Restaurant: 287

BESONDERES

bei Sturm schwankt der Turm bis zu
40 cm in der Ellipse um die Senkrechte

GEWICHT

ca. 600 Tonnen davon

400 Tonnen Stahlkonstruktion

MAX. AUFZUGGESCHWINDIGKEIT

4 m/sec. (in 33 Sek. im gläsernen Aufzug
zur Plattform)

NEUANSTRICH

alle 12 Jahre mit 9 Tonnen Metall
Schuppenpanzerfarbe in 3 Schichten

BELEUCHTUNG

LED Spots

BAUZEIT

08.11.1924 – 03.09.1926

ARCHITEKT

Prof. Heinrich Straumer mit 140
Konstruktionszeichnungen

INTARSIEN

1950 Fritz Huppke

ERÖFFNUNG

1926 zur 3. IFA

GRUNDFLÄCHE

20 x 20 Meter



**Anmeldung bei Jürgen unter der Telefonnummer 745 12 08
oder auf den Versammlungen mit Eintragung in die „Funkturm“ Liste.**

Änderungen vorbehalten

März Buffet

Österreichisches Buffet

Vorspeisen

Tiroler Schinken, Wurstspezialitäten und süß-saurer Kürbis

Salzburger Bohnensalat mit karamellisiertem Kuhmilchkäse und Kürbiskernen

Steirisches Kartoffelhäckerle mit Blutwurst und Apfel

Geräuchertes Lachstatar mit Schmand-Pumpernickel-Crunch

Alpenländischer Ochsenmaulsalat und Tiroler Wurstsalat

Bunte Salatauswahl mit verschiedenen Beilagen z.B. Tomate, Gurke, Mais, Bohne,
Karottensalat, Schafskäse, Croutons, Kürbis-Dressing und Kümmel-Vinaigrette

Suppe

Rindfleischbrühe mit Gemüsestreifen und Frittaten

Hauptgang

Schweinefilet „Kitzbühel“ mit Trompetenpilzen, Honigkarotten und Kräuterreis

Steirisches Wurzelfleisch, Bouillon-Kartoffeln und frischem Kren

Gebratene Berg-Forelle, Zitronenbutter und gesalzene Drillinge

Südtiroler Schlutzer gefüllt mit Blattspinat und Bergkäse-Rahm

Gratinierter Gemüse-Spinatauflauf

Dessert

Vanille-Mousse mit Eierlikör

Gratinierter Palatschinken mit Topfencreme

Marillenknödel mit Vanillesauce

Apfelstrudelkompott

Sachertorte im Glas

Käseauswahl aus Österreich vom Brett mit Trauben

Rustikaler Brötchenkorb mit Butter & Dip