

Das Einkaufszentrum
in der Höttinger Au
in Innsbruck.

go west
EINKAUFSZENTRUM



Stimmungsvolle Zeit im west

WEST-NEWS

- Neu im west:
City Outlet – hochwertige
Mode und Sport zu
unschlagbaren Preisen



WEST-AKTIONEN

- Christbaumverkauf
beim Osteingang
- Mit den Orakeltagen
ins neue Jahr



WEST-EVENTS

- Feiern und helfen: Das
Mitarbeiterfest im west
- 15 Jahre west: Das
Jubiläumsfest im Rückblick



INFO



MIT DEN ÖFFIS BEQUEM INS WEST

Das west ist auch ohne Auto sehr leicht erreichbar. Die IVB-Straßenbahnlinien 2 und 5 fahren direkt zum Einkaufszentrum.

1,5 Std.
GRATIS
PARKEN!



1,5 STUNDEN GRATIS PARKEN

1,5 Stunden Parken in unserer Tiefgarage sind kostenlos. Wer im EKZ Waren im Wert von mind. € 30 einkauft, kann die Parkzeit beim Infopoint um weitere 1,5 Stunden verlängern lassen. Gültig bei einmaliger Einfahrt.



AUTOWÄSCHE IM 2. UG

Das Autowaschservice von Jenö Menczö hat MO bis FR von 9 bis 18 Uhr geöffnet und bietet u. a. Außen- und Innenreinigung für Pkws an.
HINWEIS: Sonderöffnungszeiten auf innsbruckwest.at



SCANNEN, DRUCKEN, FAXEN & KOPIEREN

Am Infopoint stehen Ihnen Scanner, Drucker, Kopierer und Faxgerät zur Verfügung. Schwarz-Weiß-Drucke 50 Cent/Seite, Farbdrucke 80 Cent/Seite, Scans € 1/Scan.



WEST-GUTSCHEINE

Das perfekte Geschenk für jeden Anlass: Unsere west-Gutscheine (€ 5 & € 10) sind am Infopoint erhältlich.



SCHNEIDEREI-SERVICE

Die Änderungsschneiderei von Anas Maaz hat MO bis DO von 9 bis 19 Uhr, FR von 9 bis 13 und 14.30 bis 19 Uhr und SA von 9 bis 18 Uhr geöffnet.



SCHLIESSFÄCHER

Im 2. UG stehen Ihnen für die Dauer Ihres Einkaufs Schließfächer zur Verfügung. Nähere Infos erhalten Sie am Infopoint.



GRATIS-WLAN

Im gesamten Gebäude des Einkaufszentrums west steht Ihnen Gratis-WLAN zur Verfügung.



HUNDE IM WEST

Hunde sind im west, mit Beißkorb und an der Leine geführt, herzlich willkommen.



Tel. 0512 90600
infopoint@innsbruckwest.at
www.innsbruckwest.at

IMPRESSUM: Herausgeber/Für den Inhalt verantwortlich: Werbegemeinschaft West GesbR, Mooslackengasse 12, 1190 Wien.
Produktion: BRANDMEDIA KG, Anichstraße 10, 6020 Innsbruck. Layout und Grafik: Marco Lösch, marcoloesch.com. Fotos: BRANDMEDIA, Andreas Friedle, freepick.com, AdobeStock.com, BRG in der Au, Shoppartner, Hersteller. Auflage: 46.000.

VORWORT

Auf weitere 15 Jahre!

15 Jahre west – ein Jubiläum, das wir nicht nur im letzten Jubiläumsmagazin im September, sondern auch gemeinsam vor Ort gefeiert haben. Ende Oktober standen unsere Mitarbeiter:innen im Mittelpunkt: ein Abend des Dankes, musikalisch getragen von Lia & Roberto, am Ende sogar mit Polonaise quer durchs Haus. Und wichtig: Durch eine Tombola und die eifrigen Spenden unserer Mitarbeiter:innen konnten wir einen Scheck über 1.400 Euro an das „Netzwerk Tirol hilft“ übergeben. Danke an der Stelle.

Ende November feierten wir dann mit unseren Kund:innen mit Musik, Gewinnspielen und einem bunten Unterhaltungsprogramm. Highlights: Life Radio war direkt vor Ort, und beim beliebten „Laderlspiel“, powered by City Outlet, konnten tolle Preise gewonnen werden.

Apropos City Outlet: Mit der Eröffnung des City Outlet Innsbruck setzen wir einen deutlichen Impuls für die Weiterentwicklung des west. Der neue Store, der erste Standort des erfolgreichen Sporthändlers in Tirol, stärkt unser Sport- und Modeangebot und bringt attraktive Markenvielfalt ins Haus. Nicht nur für viele FITINN-Mitglieder ist das ein mehr als willkommenes Plus.

Jetzt beginnt die ruhigere Jahreszeit – zumindest theoretisch. Im Dezember dreht sich im west alles um Weihnachten: mit festlich geschmückter Weihnachtsdekoration, Angeboten aus unseren Shops, Christmas Sale im City Outlet mit bis zu -70 %. Und bis 23. Dezember können Kund:innen Christbäume aus regionaler, nachhaltiger Aufzucht von Johannes Astner aus Reith im Alpbachtal bei uns kaufen.

Ich wünsche Ihnen eine angenehme Adventzeit, ein frohes Weihnachtsfest und einen guten Start ins neue Jahr 2026!

KARL WEINGRILL

Center Manager und
Eigentümergebiet
des EKZ west



Foto: EKZ west



Öffnungszeiten*

**MO – FR 9 – 19 Uhr
SA 9 – 18 Uhr**

Lebensmittel

Hofer, Billa Plus

MO – FR 7.15 – 19.30 Uhr / SA 7.15 – 18 Uhr

Sonderöffnungszeiten

Post

MO – FR 9 – 12 / 13 – 17.30 Uhr / SA geschlossen

Apotheke

MO – FR 8 – 18 Uhr / SA 8 – 12 Uhr

e-tec

MO – FR 9 – 13.30 / 14 – 18.30 Uhr
SA 9 – 13.30 / 14 – 18 Uhr

INN Fahrschule TIROX

MO – FR 10 – 19 Uhr

FITINN

MO – SO 6 – 24 Uhr / feiertags geöffnet

Gastronomie

da jacco

MO – FR 9 – 19 Uhr / SA 9 – 18 Uhr

Testa Rossa caffèbar ENZO

MO – FR 8 – 19 Uhr / SA 8 – 18 Uhr

Hendl Park

MO – FR 10 – 19 Uhr / SA 10 – 18 Uhr

n.k. Kebab

MO – FR 10 – 19 Uhr / SA 10 – 18 Uhr

Gopi Goa – Indisches Restaurant

MO – FR 10 – 19 Uhr / SA 10 – 18 Uhr

* Etwaige Änderungen entnehmen Sie bitte unserer Website.





Da ist was los im EKZ west



Auch heuer
wieder!



Dieses Angebot ist für
west-Kund:innen kostenlos!



Zur Person

Seit über 25 Jahren
beschäftigt sich Lisa
mit Tarot. 2002 absolvierte
sie die Ausbildung
zur Intuitiven Tarot-
Beraterin bei Gerd B. Zieger,
Bestseller-Buchautor
und Seminarleiter.



Christbaumverkauf

Christbaumverkauf vom Gasteighof
in Reith im Apbachtal

Bis 23.12.2025 finden Sie vor dem Einkaufszentrum
west wunderschöne, frisch geschlagene Christbäume
vom Gasteighof Johannes Astner.

Ob Nordmantanne, Korktanne, Nobilistanne oder
Coloradotanne – bei uns im west finden Sie den
perfekten Baum für Ihr Weihnachtsfest.

Unsere Bäume stammen aus nachhaltiger, regionaler
Aufzucht und werden mit viel Liebe und Sorgfalt
gepflegt.

Warum ein Baum vom Gasteighof?

- Frisch aus Tiroler Kulturen
- Nachhaltig gewachsen & handgeschlagen
- Verschiedene Größen und Formen
- Freundliche Beratung vor Ort

Kommen Sie vorbei, wählen Sie Ihren
Lieblingsbaum – und bringen Sie ein Stück
Natur in Ihr Wohnzimmer!



Sonderöffnungszeiten im Dezember

Mittwoch

24. Dezember 2025:
9 – 13 Uhr
Billa Plus, Hofer:
7 – 13 Uhr

Mittwoch

31. Dezember 2025:
9 – 15 Uhr
Billa Plus, Hofer:
7 – 15 Uhr



JETZT NEU:

Lesen Sie das
„go west“-Magazin
auch digital!

Reinschauen lohnt sich –
es warten auch
interaktive Inhalte!

Scannen Sie einfach
den Code:



NEUERÖFFNUNG

City Outlet Innsbruck – Coole Marken, heiße Preise!

Was für ein Start! Das große Opening am 20. November war ein voller Erfolg – schon in den ersten Tagen durfte City Outlet unzählige Besucher:innen im neuen Store im EKZ west willkommen heißen.

Als **Familienbetrieb mit Tiroler Wurzeln** und inzwischen **16 Filialen in ganz Österreich** steht City Outlet für echte Leidenschaft, persönliche Beratung und ehrliche Preise. Das Motto ist Programm:

„Coole Marken, heiße Preise!“

Auf über **1.000 Quadratmetern** präsentiert City Outlet eine sorgfältig ausgewählte Mischung aus **Sport und Mode** – von trendigen Freizeit-Looks bis zu funktioneller Ausrüstung für alle, die gern draußen aktiv sind. Über **100 internationale Topmarken** warten darauf, entdeckt zu werden.

Der Store begeistert mit einem **stylistischen Shopdesign**, das moderne Akzente mit **warmem Holz** und Tiroler Charme verbindet – ein Ort, an dem man sich sofort wohlfühlt. Hier trifft urbaner Lifestyle auf alpine Heimat.

Aktuelle Modekollektionen für Damen & Herren



Gerade jetzt im Winter ist City Outlet der Spezialist für alles, was für die kalte Jahreszeit gebraucht wird: **Ski, Skischuhe, Skibekleidung, warme Jacken und trendige Outfits**, die Funktion und Style perfekt vereinen. Und das Beste: Die **kompetente Fachberatung** hilft, genau das Richtige zu finden.

Und weil die Freude am Shoppen bei City Outlet nie zu kurz kommt, wartet ein **CHRISTMAS SALE** mit



Eine große Auswahl an Ski & Skischuhen



Alles für Fitness & Running

City Outlet Innsbruck
**Coole Marken,
heiße Preise!**

* vom Stapppreis/UVp,
gültig bis 24.12.2025

bis zu **–70 %*** auf gekennzeichnete Abverkaufsartikel – die perfekte Gelegenheit, sich selbst oder die Liebsten mit Markenqualität zu beschenken.

„Kommen auch Sie zu uns und lassen sich überzeugen. Über **200.000 treue Stammkund:innen** in ganz Österreich machen uns stolz – und wir freuen uns darauf, auch Sie zu begeistern“, lädt Geschäftsführer Dominic Zimmer ein.

© City Outlet

CITY OUTLET



Dominic Zimmer,
Geschäftsführer/CEO City Outlet

„Über 200.000 treue Stammkund:innen in ganz Österreich machen uns stolz – und wir freuen uns darauf, auch Sie zu begeistern.“



Funktionale Sportmode für das nächste Outdoor-Abenteuer

Jubiläumsfest zu 15 Jahre Einkaufszentrum west

Am 22. November 2025 feierte das west sein 15-jähriges Bestehen – und das wurde gebührend zelebriert! Die Besucherinnen und Besucher erwartete ein abwechslungsreiches Programm mit Musik, Spiel, Spaß und attraktiven Gewinnen.

Gewinner

„Laderlspiel“

Ein Highlight des Tages war das beliebte Life Radio „Laderlspiel“ – powered by City Outlet, das für beste Stimmung sorgte. Zahlreiche Gäste versuchten ihr Glück, um Einkaufsgutscheine des neu eröffneten City Outlet – dem neuen Partner des EKZ west – zu gewinnen, während Sebastian Kaufmann von Life Radio für Unterhaltung und gute Laune sorgte.



Der Gewinner des Hauptpreises beim „Laderlspiel“ powered by City Outlet



Karl Weingrill und „Kauf“ führten durchs Programm



© EKZ west



Kinderprogramm

Auch die kleinen Gäste kamen voll auf ihre Kosten: Beim bunten Kinderprogramm mit Malstation, Kinderschminken und Spielen herrschten fröhliches Treiben und ausgelassene Stimmung.



Malstation



Johanna beim Basteln mit den Kinderfreunden Tirol



Kreative Deko zu 15 Jahre EKZ west

RÜCKBLICK

Wie stellen sich junge Menschen das Einkaufen in der Zukunft vor?

Schüler:innen des BRG in der Au haben ihre kreativen Ideen in kurzen Videos festgehalten – von nachhaltigen Konzepten bis zu futuristischen Einkaufserlebnissen. In einem Onlinevoting konnte für das Lieblingsvideo abgestimmt werden.



2. Platz

Elias Paoli, Noah Kohlegger

Einkaufen im Jahr 2040

Gewinnerinnen



Johanna Bösch, Victoria Perl, Clara Buchauer



VIELEN DANK!

Das EKZ west bedankt sich herzlich bei allen Besucherinnen und Besuchern, Partnern und Mitwirkenden für das zahlreiche Erscheinen und die großartige Stimmung.

Gemeinsam blicken wir stolz auf 15 erfolgreiche Jahre zurück – und freuen uns auf viele weitere!

Hier finden Sie die Gewinner-Videos.



Manuel Saxl,
Herman Shnitko,
Simon Schlacher



3. Platz

Gewinner:innen

Ein weiterer Höhepunkt war die feierliche Preisübergabe an die 15 Gewinnerinnen und Gewinner des großen Jubiläumsgewinnspiels, die sich jeweils über 500 Euro west-Einkaufsgutscheine freuen durften. Ein krönender Abschluss eines gelungenen Jubiläumstages.



Matthias Hauser

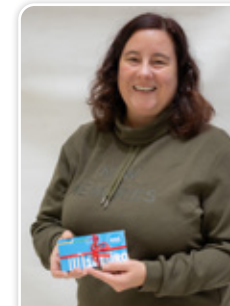


Viktoria Hölzlein

Johanna Lorenz



Erwin Pargger



Nicole Ströhle



Otto Fuchs



Laura Wimmer



Irmgard Hammer

Maria Todorovic



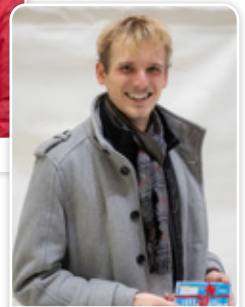
Gottfried Bönisch



Maria Gruber



Marco Assmayr



Noah Muigg-Spörr

Markus Schellhorn

Alexander Jaus

Festliche Mode



Auch in Schwarz

Blazer
€ 59,99



Hose
€ 39,99



Jumpsuit
€ 35,99



Luxus in jeder Faser



Weste
€ 35,99

C&A



Oberteil
€ 22,99



Funkelndes Finish



Blazer
€ 59,99



Strahlend schön –
für besondere
Momente



Kleid
€ 29,99

Kleid
€ 39,99



Kuschelweich
durch den Winter



Pullover
€ 25,99

Ernsting's family



Weste
€ 49,99



Bluse
€ 15,99



Pullover
€ 15,99



Overall
€ 15,99



MITARBEITERFEST

1.400 EURO FÜR „NETZWERK TIROL HILFT“ VON MITARBEITENDEN DES EKZ WEST

Feiern und helfen: Beim alljährlichen Mitarbeiterfest sammelten die Beschäftigten des Einkaufszentrums west Geld zur Unterstützung einer bedürftigen Familie im Bezirk Innsbruck-Land. Der Spendenerlös wurde an das „Netzwerk Tirol hilft“ übergeben.

Bereits zum sechsten Mal lud das Einkaufszentrum west Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter zum gemeinsamen Fest ins Center ein. Der Abend stand ganz im Zeichen des Dankes für den Einsatz im vergangenen Jahr: Gemeinsam wurde zurückgeblickt und nach vorne geschaut – und vor allem Zeit miteinander verbracht, abseits des täglichen Arbeitsalltags. Im Rahmen einer Tombola sammelten die Mitarbeiter:innen Spenden, um eine Tiroler Familie zu unterstützen, die dringend Hilfe benötigt.

Der Erlös von 1.400 Euro kommt einem achtjährigen Mädchen aus dem Bezirk Innsbruck-Land zugute, das seit der Geburt mit einer schweren Behinderung lebt und in Pflegestufe 5 eingestuft wurde. Mit der Spende wird die Anschaffung eines dringend benötigten Therapiestuhls, Rollstuhls und Duschstuhls unterstützt – die Gesamtkosten der notwendigen Anschaffungen liegen bei rund 19.000 Euro.

„Es gibt zwar finanzielle Hilfen öffentlicher Einrichtungen, jedoch bleibt für die Familie ein erheblicher Eigenanteil bestehen“, erklärt Herbert Peer vom Netzwerk Tirol hilft. „Umso wertvoller ist die Unterstützung der Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter des EKZ west für die Familie – vielen Dank!“

Karl Weingrill,
Center Manager EKZ west

„Ich freue mich sehr über das großartige Engagement der Mitarbeiter:innen im west. Es zeigt, wie stark das Miteinander hier im Haus ist – und dass Hilfsbereitschaft ein fester Teil unserer Gemeinschaft ist.“

Lia sorgte gemeinsam mit ihrem Mann Roberto für grandiose Stimmung.



Herbert Peer,
Koordinator „Netzwerk Tirol hilft“

„Vielen Dank für die wertvolle Unterstützung der Mitarbeiter:innen des EKZ west, die dem ‚Netzwerk Tirol hilft‘ seit Jahren zuteilwird.“

Sehr beliebt
war die Selfie-
Fotobox



Super Stimmung bei der Polonaise durchs Haus



Kulinarisch bestens
versorgt von Tyrol
Catering



Spendenscheck-
übergabe an
Herbert Peer (l.)

REZEPT

KNUSPRIGE WEIHNACHTSGANS

angelehnt an Johanna Mair

Zutaten für 4 (begeisterte) Esser

- 1 Gans mit ca. 4 Kilo
(möglichst eine Weidegans)
- Salz

Füllung:

- 200 g gegarte Maroni, grob gehackt
- 2 Äpfel, grob gehackt
- 250 ml Milch
- 4 Eier
- 300 g Semmelwürfel
- 30 g Butter
- 80 g Zwiebel, fein gewürfelt
- die Leber der Gans, gewürfelt
- 100 g Walnüsse, gehackt
- 3 EL Petersilie, gehackt
- 1 TL getrockneter Majoran
- 1 Prise Muskatnuss, frisch gerieben
- Salz und Pfeffer

Rotkraut:

- 1 Kopf Rotkraut, fein gehobelt
- Saft von 2 Orangen und 1 Zitrone
- ½ Liter Rotwein
- 1 Zimtstange
- 2 Lorbeerblätter
- 5 Nelken, 5 Wacholderbeeren
- 10 schwarze Pfefferkörner
- 3 EL Öl
- 3 EL Zucker
- 2 Zwiebeln, in Ringe geschnitten
- 2 Äpfel, geschält und geraspelt
- 3 EL Preiselbeeren
- evtl. 1 Schuss Apfel-Balsamicoessig
- Salz und Pfeffer



Zubereitung

- Das **Backrohr** auf **170 °C** vorheizen.
- Die Gans waschen, trocken tupfen und außen und innen salzen.
- **Für die Füllung** Milch und Eier verrühren, die Semmelwürfel damit vermischen und ziehen lassen. Die Butter in einer beschichteten Pfanne erhitzen, die Zwiebel- und Leberwürfel darin anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. Etwas abkühlen lassen, dann mit der Semmelwürfelmischung, Maroni, Nüssen und Kräutern gut vermischen und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.
- **Die Füllung** in die Bauchhöhle der Gans geben, dabei gut andrücken. Hals- und Bauchöffnung entweder mit Küchengarn zubinden oder mit Rouladen-Spießchen verschließen.
- Einen **Bräter 1 cm hoch mit Wasser füllen**, die Gans mit der Brust nach unten in den Bräter legen und zunächst einmal **rund 75 Minuten im Backrohr braten**, dabei mehrmals mit Wasser übergießen.
- Mit einer Gabel zwischen Brust und Keule stechen, damit Fett abfließt.
- Die **Gans wenden** und **nochmals 75 Minuten** bei dieser Temperatur braten und regelmäßig übergießen.
- Dann die **Temperatur auf 200 °C erhöhen**, die Gans auf ein Gitter legen und noch **rund 20-30 Minuten braten**, bis die Haut schön braun und knusprig ist.
- Die Gans aus dem Backofen nehmen und **zugedeckt 10 Minuten ruhen** lassen.
- Das **Rotkraut marinieren** Sie am besten schon am Vorabend (mit Orangen- und Zitronensaft, dem Rotwein und den Gewürzen).
- In einem großen Topf das Öl erhitzen, den Zucker einstreuen und leicht karamellisieren. Die Zwiebelringe in den Topf geben und leicht bräunen.
- Das Rotkraut samt Marinade und den geraspelten Äpfeln in den Topf geben. Das Kraut sanft weich kochen, zuletzt **die Preiselbeeren einrühren** und das Kraut mit Salz, Pfeffer und evtl. einem Schuss Apfel-Balsamicoessig abschmecken.

Alle Produkte erhältlich bei BILLA Plus, HOFER



New Year, New Home

Entdecken Sie Ihr Traumzuhaus in Innsbruck

Der Jahreswechsel ist für viele Anlass, innezuhalten, kleine und große Lebensentscheidungen zu überdenken und neue Wege zu gehen.

Der Umzug in ein neues Zuhause zählt zu den aufregendsten Veränderungen, die Sie erleben können – besonders, wenn es sich um ein Eigenheim handelt, das Sie ganz nach Ihren Wünschen gestalten können. Für all jene, die in Innsbruck ein neues Kapitel aufschlagen möchten, präsentiert Raiffeisen Wohnbau das Quality Living Projekt am Walderkammweg 9. Hier finden Sie ein Zuhause, das das Flair der Tiroler Hauptstadt mit atemberaubendem Bergblick vereint.

Vielfältige Wohnlösungen für jeden Lebensstil

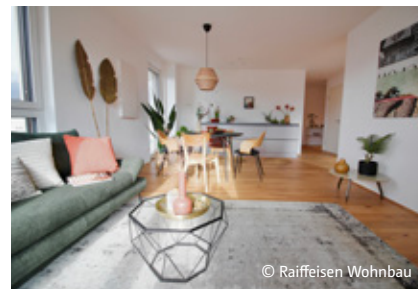
Mit 24 exquisiten Eigentumswohnungen, die zwischen 32 m² und 109 m² va-

riieren, bietet dieses Projekt Raum für jede Lebensphase und individuelle Bedürfnisse. Durchdachte Grundrisse und großzügige Fensterfronten sorgen für lichtdurchflutete Räume, die modern und einladend wirken. Jede Wohnung ist mit einem eigenen Garten, Balkon oder einer Terrasse ausgestattet und bietet den künftigen Eigentümer:innen die Möglichkeit, den Weitblick auf die umliegende Tiroler Landschaft zu genießen.

Komfort im Alltag

Die Innenausstattung vereint Gemütlichkeit und Stil. Hochwertige Materialien wie edles Echtholzparkett schaffen ein zeitloses Ambiente zum Wohlfüh-

Bei Fragen rund um das Projekt
steht Melanie Santner gerne zu
Ihrer Verfügung.



len. Um das Wohnprojekt klimafit zu gestalten, wurde auf umweltfreundliche Technologien wie Fernwärme gesetzt. Eine Photovoltaikanlage sorgt zudem für eine nachhaltige Energieversorgung der allgemeinen Bereiche. Darüber hinaus ist die hauseigene Tiefgarage für E-Ladestationen vorbereitet – ideal für umweltbewusste Autofahrer:innen. Genießen Sie den Komfort moderner Technologie: Mit per App steuerbaren Sonnenschutz-Raffstores und einer Home-Delivery-Station, die den Empfang von Paketen rund um die Uhr ermöglicht, wird Ihr Alltag einfacher und effizienter. Ein durchdachtes Konzept, das das Wohn-erlebnis auf ein neues Niveau hebt.



Modernes Wohnen
in urbaner Lage am
Walderkammweg 9
in Innsbruck

Stadtleben trifft auf Naturparadies

Ein herausragendes Merkmal der Eigentumswohnungen ist die Lage im Stadtteil Neu-Arzl. In einem sehr begehrten Viertel Innsbrucks vereinen sich urbanes Leben und naturnahe Erholung. Profitieren Sie von der schnellen Anbindung zur Innenstadt und den vielfältigen Freizeitmöglichkeiten in der Umgebung – sei es beim Wandern, Skifahren oder einem entspannten Spaziergang am Inn. Geschäfte, Restaurants und kulturelle Einrichtungen sind ebenfalls in unmittelbarer Nähe. Gleichzeitig liegen die Tiroler Alpen quasi unmittelbar vor der Haustür.

Nutzen Sie den Jahreswechsel als Chance, in Ihre Zukunft zu investieren. Entdecken Sie am Walderkammweg die perfekte Symbiose aus modernem Wohnkomfort und naturnaher Erholung.

Raiffeisen
Wohnbau

wohnen.einfach.machen.
Eine Marke der Raiffeisen-Leasing GmbH



Möchten Sie mehr über das
Quality Living Projekt von
Raiffeisen Wohnbau am
Walderkammweg in Innsbruck
erfahren? Dann freuen wir uns
auf Ihre Kontaktaufnahme!

Vereinbaren Sie gerne einen
Besichtigungstermin oder fragen
Sie nach den Verkaufsunterlagen.

Melanie SANTNER

m | melanie.santner@raiffeisen-
wohnbau.at
h | +43 664 887 590 37
t | +43 512 5305 12363
w | www.raiffeisen-wohnbau.at

Zum Projekt:





Quality Living im idyllischen Amras.

Algunder Straße 6 | 6020 Innsbruck

- Geplante Fertigstellung Anfang 2026
- Moderne 2- und 3-Zimmerwohnungen von ca. 46 m² bis 71 m²
- Hochwertige Ausstattung, nachhaltige Ausführung
- Luftwärmepumpe, PV-Anlage, Komfort-Wohnraumlüftung

Kontaktieren Sie: Melanie Santner
+43 664 8875 9037 | melanie.santner@raiffeisen-wohnbau.at

**Provisions-
frei!**



raiffeisen-wohnbau.at

