



Restaurant Fjellroa i Trysil åpnet dørene i dag (torsdag). Foto: Ola Matsson

12-12-2019 13:36 CET

## Åpnet ny restaurant i Trysilfjellet

Med ski inn og ski ut fra bakke 53, peis og 5,5 meter høye panoramavinduer kommer nyåpnede Restaurant Fjellroa til å bli en ny favoritt blant skikjøerne i Trysil.

Restauranten åpnet i dag og driver **Martin Sturmhoefel** er naturlig nok spent på mottakelsen. Sjøl er han veldig fornøyd med hvordan det er blitt, og gleder seg til å ta imot de første gjestene.

- Å åpne en ny restaurant er litt som julaften, du er veldig spent og det kribler

lett i hele kroppen. Vi har stått på dag og natt for å bli ferdige og endelig er dagen her. Dette tror vi blir bra, sier han smilende.

Restaurant Fjellroa er bygd av **SkiStar** og erstatter den gamle Skipaviljongen. Den nye restauranten er omtrent dobbelt så stor som den gamle, med 125 sitteplasser inne og 150 sitteplasser ute. Store panoramavinduer ut mot bakken på tre sider gjør at alle bord i restauranten har fin utsikt mot fjellet.

Menyen er ifølge Sturmhoefel inspirert av Asia og USA. Med burgere i forskjellige versjoner, inkludert en vegansk variant som har fått toppscore på smakstester. Det blir asiatiske bowl-retter med blant annet kylling, reker og annet godt, også her er det veganske varianter.

- Vi deler inne dagen i tre. På formiddagen kjører vi det svenskene kaller «fika», med god kaffe og noe å bite i. Deretter lunsj før vi runder av med tapas og noe godt å drikke framfor peisen på tampen av skidagen. Vi har åpent når heisen er åpen, forteller Sturmhoefel, som driver Restaurant Fjellroa sammen med **kona Helen** og **Adam Berglund**.

*Martin Sturmhoefel driver nye Restaurant Fjellroa i Trysil. Foto: Ola Matsson*

På Restaurant Fjellroa kjøper du mat og drikke i kassen og får maten servert ved bordet. I løpet av sesongen blir det også bestilling via app på telefonen.

- Appen er ikke klar ennå, men med den på plass vil det bli enda enklere for gjesten. Du bestiller med telefonen og får maten servert ved bordet, sier Sturmhoefel, som i tillegg har tatt over driften av Restauranthuset i Fageråsen, som huser Fjellgrillen, Puben Sankt Olav og Restaurant Pilegrimen.

- Vi har hatt en fantastisk forsesong med mye snø og bra skikjøring. Vi stortrives i Trysil og ser virkelig fram til resten av vinteren, avslutter Sturmhoefel smilende.

Snømålet på Høyfjellssenteret i Trysil viser nå **77 centimeter**. Og det er meldt mer snø i dagene som kommer. Til helga er det **Ski Test Weekend**, med nærmere 30 ski- og brettleverandører på plass. Da kan du teste sesongen nyheter så mye du orker. Ski Test Weekend er det også i **Åre**.

Alle SkiStars destinasjoner er i gang med sesongen – inkludert St. Johann in Tirol i Østerrike. [Her kan du lese mer om vær og føre på SkiStars skisteder.](#)

For mer informasjon:

Martin Sturmhoefel, tel: +47 960 06 612

---

### **Kort om SkiStar:**

*SkiStar AB (publ) er notert på Nasdaq Stockholms Mid Cap-segment. Konsernet eier og driver alpinanlegg i Hemsedal og Trysil i Norge, i Sälen, Åre og Vemdalen, samt Hammarbybacken (Stockholm) i Sverige, og St. Johann in Tirol i Østerrike. Markedsandelen i Sverige er 50 %, i Norge 31 % og totalt i Skandinavia 41 %. Kjernevirksomheten er alpin skikjøring med gjestens skiopplevelse i sentrum. Virksomheten deles inn i tre kjerneområder: Drift av skianlegg, infrastruktur og exploatering.*

*Bilder og film i SkiStars presserom kan publiseres fritt i omtale av SkiStar og våre destinasjoner.*

### **Kontaktpersoner**



**Anne-Lise Dokken**

Pressekontakt

Markedsansvarlig SkiStar Norge AS

press@skistar.com

+47 99 72 29 83