

VIA

+ GRAZ
AT NIGHT



GASTRO- & SZENEGUIDE 2017/2018

DIE BESTEN KULINARISCHEN ADRESSEN IN UND RUND UM
GRAZ. PLUS: AUSGEHTIPPS AUS DEM GRAZER SZENELEBEN





» GRAZ ENTDECKEN 2017 «

ALTSTADT-RUNDGANG: 02.01. – 30.12., täglich 14.30 Uhr (Deutsch | Englisch)

BIER-RUNDGANG: 05.05. – 27.10., Freitag 17.00 Uhr (Deutsch)

KULINARISCHER RUNDGANG: bis 29.10., Samstag & Sonntag 10.30 Uhr (Deutsch)

LENDVIERTEL-RUNDGANG: 03.05. – 27.12., Mittwoch 18.30 Uhr (Deutsch | Englisch)

GRIESVIERTEL-RUNDGANG: 04.05. – 28.09., Donnerstag 18.00 Uhr (Deutsch)

SCHLOSSBERG-RUNDGANG: 03.06. – 28.10., Samstag 17.00 Uhr (Deutsch | Englisch)

ANMELDUNG UNBEDINGT ERFORDERLICH!

GRAZ TOURISMUS INFORMATION: T +43/316/8075-0, www.graztourismus.at



**LIEBE
GEHT DURCH DEN
MAGEN. GRAZ AUCH.**
Nicht umsonst nennt sich dieser wunderbare Fleck Erde GenussHauptstadt! Graz ist definitiv ein Ort für Genießer. Das beweist die Fülle an Beisln, Wirtshäusern, Restaurants, Cafés, Bars, Buschenschänken und Vinotheken, die sich im GastroGuide 2017/2018 wiederfinden. Ein Reigen an Adressen – von ursteirisch bis exotisch, von einfach bis hip und kreativ, von günstig bis exklusiv. Sie haben in diesem Fall die Wahl. Qual ist das aber bestimmt keine.

Eating is a necessity, savouring it is an art, French author Francois Duc de La Rochefoucauld once said. In Graz savouring is easy. Simple or sophisticated, traditional Styrian or exotic and regardless of price: The restaurants, inns, cafés, wine bars and pubs listed in this guide will be an enrichment to your visit to Graz!

A Graz gustare è facile con questa guida che contiene indirizzi di ristoranti, trattorie, caffè, enoteche, bar ... I partner della „capitale del gusto“ per prodotti regionali e stagionali. Trattorie tipiche, cucina internazionale, spesso mediterranea, ma anche locale piatti vegetali, e ristoranti da tutto il mondo.

Legende



Mo Monday/Lunedì
Di Tuesday/Martedì
Mi Wednesday/Mercoledì
Do Thursday/Giovedì
Fr Friday/Venerdì
Sa Saturday/Sabato
So Sunday/Domenica

Ländervorwahl für Österreich
aus dem Ausland: 0043

Country code for Austria
when calling from abroad: 0043

Prefisso internazionale
dell'Austria dall'estero: 0043



Kreditkarte/Credit card/carta di credito



Bankomatkarte/Cash card/bancomat



Frühstück/Breakfast/ prima colazione



Restaurant/Restaurant/Ristorante



Gastgarten/Garden or terrace/giardino



Späte Küche (länger als 23 Uhr) /Late night dining/
Cucina aperta fino a tardi



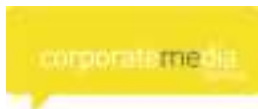
Sonntag geöffnet/Open Sundays/Aperti la domenica



Haubenlokal/toque award/premiata



Partner der GenussHauptstadt Graz/Partner of the capital
of culinary delights/ partner della capitale del gusto



Impressum

Herausgeber, Medieninhaber, Verleger: Corporate Media Service GmbH, Messequartier, Münzgrabenstraße 84 b, 8010 Graz, **Geschäftsführer:** Harald Kopeter, T. 0316 90 75 15-10, office@cm-service.at, www.fresh-content.at, www.cm-service.at. Der Herausgeber des VIA Gastro- & Szene Guides Graz 2017/2018 wird von der Graz Tourismus GmbH unterstützt.
Redaktion: Mag. Tina Veit-Fuchs. **Lektorat:** Edith Kopeter. **Produktion:** Styria Media Design GmbH & Co KG, www.styria.com/mediadesign; Patricia Fuchs, Michele Duller.
Trotz sorgfältiger Bearbeitung wird keine Haftung für etwaige Fehler übernommen. Alle Angaben sind ohne Gewähr.
Aufgrund der besseren Lesbarkeit wurde eine neutrale Geschlechtsformulierung gewählt.

Inhalt

ABC Index Alphabetical index, indice alfabetico	Seite 6
Graz – die GenussHauptstadt Enjoy Graz, Gustare Graz	Seite 10
Steirische Regionalküche Styrian/austrian cuisine, cucina stiriana/l'austriaca	Seite 18
Internationale Küche International cuisine, cucina internazionale	Seite 36
Haubenlokale Toque award, premiati	Seite 56
Aus aller Welt Ethnic cuisine, cucina etnica	Seite 60
Vegetarische Küche Vegetarian, cucina vegetariana	Seite 67
Vinothek Wine bars, enoteche	Seite 68
Cafés Café, caffetteria	Seite 72
Feines für Daheim Something delicious for home, Prelibatezze da asporto	Seite 82
Buschenschänken Inn, locanda	Seite 90
Szene/Nightlife/Bar Nightlife, vita notturna	Seite 94
Sunday Open Open Sundays, aperto anche la domenica	Seite 100
Index Graz/Stadtplan Graz Graz index, indice Graz Map of Graz, piantina di Graz	Seite 102
Steiermark-Karte Map of Styria, piantina della Stiria	Seite 105

ABC-Index

Lokal	Straße	PLZ	Ort	Telefon	Seite	Führstück	Späte Kirche	Gastgarten	Sonntag offen	für Gruppen
's Fachl	Herrengasse 13/Innenhof	8010	Graz	0664 218 51 63	83					
Aeijst	Langberg 16	8403	Lebring	0664 42 46 062	83					
aiola im Schloss	Andritzer Reichsstraße 144	8046	Graz	0316 890 335	36				SO	
aiola upstairs	Schloßberg 2	8010	Graz	0316 818 797	50				SO	
Altsteirische Schmankerlstube	Sackstraße 10	8010	Graz	0316 833 211	19				SO	
atelier im roomz	Conrad v. Hötzendorfstraße 96	8010	Graz	0316 90 20 90	50				SO	
Athina	Leonhardstraße 32	8010	Graz	0316 35 13 00	63				SO	
Bar Albert	Herrengasse 11	8010	Graz	0676 41 86 029	28, 43, 70					
bios Cafe & Bistro	Dreihackengasse 1	8020	Graz	0650 480 82 22	80					
Brandhof	Gleisdorfergasse 10	8010	Graz	0316 82 42 55	19					
Brauhaus Graz-Eggenberg	Laudongasse 25	8020	Graz	0316 818506	20				SO	
Brot & Spiele	Mariahilferstraße 17	8020	Graz	0316 71 50 81	96				SO	
Café Fotter	Attemsgasse 6	8010	Graz	0316 322 146	81					
Café Glockenspiel	Glockenspielplatz 4	8010	Graz	0664 24 28 893	79				SO	
Cafe Kork	Lessingstraße 25	8010	Graz	0316 873 5799	80					
Cafe Schanzl	Leonhardplatz 4	8010	Graz	0664 28 45 355	78					
Cafe Vorstadt	Ragnitzstraße 91	8047	Graz	0316 33 58 43	78					
Caylend	Stigergasse 1	8020	Graz	0316 71 15 15	63				SO	
Champagnerbar K&Ö	Sackstraße 7	8010	Graz	0316 870 3538	71					
Cosimo	Hofgasse 8	8010	Graz	0316 83 98 36	69					
Cuisino im Casino Graz	Landhausgasse 10	8010	Graz	0316 832578-505	48				SO	
Delikat Peterdi	Joanneumring 6	8010	Graz	0664 184 70 20	87					
Der Steirer	Belgiergasse 1	8020	Graz	0316 703 654	23				SO	
Der Steirer Shop	Belgiergasse 1	8020	Graz	0316 703 643	84				SO	
Dionysos im Gambrinuskeller	Färbergasse 6	8010	Graz	0316 81 01 812	65				SO	
Dorfstübchen - Hotel Camellia	Bundesstraße 41	8077	Thondorf	0316 40 33 13	30				SO	
Dreizehn Genussbar	Franziskanerplatz 13	8010	Graz	0316 83 85 67	44				SO	
Eckhards Confiserie	Annenstraße 25	8020	Graz	0316 71 48 84	88					
Eckstein	Mehlplatz 3	8010	Graz	0316 82 87 01	42				SO	
el Gaucho im Landhaus	Landhausgasse 1	8010	Graz	0316 83 00 83	43				SO	

Lokal	Straße	PLZ	Ort	Telefon	Seite	Frühstück	Späte Kirche	Gastgarten	Sonntag offen	für Gruppen
El Pescador	Landhausgasse 6	8010	Graz	0316 82 90 30	45					
Emilia	Jungferngasse 3/Herrengasse	8010	Graz	0316 81 13 51	47					
Ernst-Fuchs-Bar	Sackstraße 3-5	8010	Graz	0316 81 16 16	95					
Ferl's Weinstube	Burggasse 10	8010	Graz	0316 84 02 33	31					
Flann O`Brien	Paradeisgasse 1	8010	Graz	0316 82 96 20	95				SO	
Freiblick im K&Ö	Sackstraße 7-13	8010	Graz	0316 83 53 02	42					
Gelateria italiana by Luis	Südtirolerplatz 16	8020	Graz	0316 766511	77				SO	
Gewürzstube Brantner	Gleisdorfergasse 10	8010	Graz	0316 822 123	85					
Globetrotter im Flughafen Graz	Flughafenstraße 51	8073	Flughafen	0316291417	45				SO	
greenrooms Hotel	Rudersdorferstraße 7	8055	Graz	0316 291518	73				SO	
Gyradiko Sporgasse	Sporgasse 16	8010	Graz	0316 81 13 18	65				SO	
Haindl Mühle	Dorfstraße 75	8401	Kalsdorf	03135 52201	86					
Hasenstall	Glockenspielplatz 5	8010	Graz		98					
Häuserl im Wald	Roseggerweg 105	8044	Graz	0316 39 11 65	29				SO	
Hendl-Eck	Grabenstraße 12	8010	Graz	0316 68 65 58	29				SO	
Herberts Stubn	Aufelderweg 24	8073	Feldkirchen	0316 24 17 00	24				SO	
Herzl Weinstube	Prokopigasse 12/Mehlplatz	8010	Graz	0316 82 43 00	22				SO	
Heurigenschenke Sattler	Rohrbachhöhe 20	8010	Graz	0316 39 10 21-10	92				SO	
Heuriger Schögler	Tomscheweg 109	8301	Laßnitzhöhe	0664 28 33 914	91				SO	
Höchwirt	Zösenberg 6	8045	Weinitzen	0316 69 12 06	31				SO	
Höfer - der Genussreffpunkt	Höhenweg 22	8044	Weinitzen	03132 2629	27				SO	
Hooters	Liebenauer Hauptstr. 2-6	8041	Graz	0316 47 40 77	54				SO	
il centro	Mehlplatz 4	8010	Graz	0316 824 158	49, 64					
incafé	Messequartier/Münzgrabenstr. 84 a	8010	Graz	050 79 00 36 00	75					
Jaga's Steirerei	Girardigasse 1	8010	Graz	0316 810 118	82					
Kaffee Weitzer	Belgiergasse 1	8020	Graz	0316 703 650	75				SO	
Kasalm	Kaiser-Josef-Platz / Stand 14	8010	Graz	0688 813 48 11	84					
Kirchenwirt Graz	Kirchplatz 9	8044	Graz	0316 39 11 12	21				SO	
Kranerwirt - Fam. Niggas	Hauptstraße 68	8502	Lannach	03136 81 7 51	28				SO	
Krebsenkeller	Sackstraße 12	8010	Graz	0316 83 94 13	30					

ABC-Index

Lokal	Straße	PLZ	Ort	Telefon	Seite	Führstück	Spätere Küche	Gastgarten	Sonntag offen	für Gruppen
Kupferdachl	Hauptstraße 15	8141	Premstätten	03136523670	55				SO	
L´Enoteca dei Ciclopi	Sackstraße 14/Innenhof	8010	Graz	0316 81 54 44	60					
La Perla Graz	Schmiedgasse 18-20	8010	Graz	0316 82 41 54	39					
La Place by Gigasport	Kaiser-Franz-Josef-Kai 8	8010	Graz	0316 870 3084	53					
Landhaus Ruckerlberg	Rudolfstraße 59	8010	Graz	0676 770 770 6	27				SO	
Landhauskeller	Schmiedgasse 9	8010	Graz	0316 830 276	20					
Lendplatzl	Lendplatz 11	8020	Graz	0316 716567	18					
Lindenwirt	Peter Rosegger Straße 125	8052	Graz	0316 28 19 01	24				SO	
Lookkool	Opernring 5	8010	Graz	0660 733 77 86	99				SO	
Macello	Lendplatz, Stand 118	8020	Graz	0664 34 11 574	53					
Mana - der Apfelwein			Graz	0664 750 493 26	86					
Mangolds	Griesgasse 11	8020	Graz	0316 718 002	67					
Mangolds vis-a-vis + Momente	Zinzendorfsgasse 30	8010	Graz	0316 31 83 45	57, 67				SO	
Mausser Most	Niederberg 4	8151	Hitzendorf	0316 57 34 59	90				SO	
Milu Milu	Keesgasse 5	8010	Graz	0316 83 93 23	62				SO	
MM	Am Eisernen Tor 1	8010	Graz	0316 822 310	38				SO	
Mur Heuriger	Exerzierplatzstraße	8051	Graz	069981977992	92				SO	
Murnockerl	Obere Murstraße 21	8431	Gralla	0664 1275400	32				SO	
Nachtexpress	Färberplatz 1/Prokopigasse	8010	Graz		97					
Oho!	Joanneumsviertel 6	8010	Graz	0660 266 10 56	41				SO	
Opern Café	Opernring 22	8010	Graz	0316 83 04 36	74				SO	
Paradiso im Paradeishof	Sackstraße 7-13	8010	Graz	0316 870 3574	52					
Peppino im Hofkeller	Hofgasse 8	8010	Graz	0316 69 75 11	37					
Peterhof	Harterstraße 13	8101	Gratkorn	03124 22 187	26					
Pfleger	Andritzer Reichsstraße 5	8045	Graz	0316 68 32 19	22					
Pizzeria Santa Catharina	Sporgasse 32	8010	Graz	0316 82 72 63	64				SO	
Prince Charles	Elisabethinergasse 28	8020	Graz	0316 71 20 34	96				SO	
Promenade	Erzherzog Johann Allee 1	8010	Graz	0316 81 38 40	73				SO	
Purberg im Hilmtschlössl	Hilmtschstraße 70	8010	Graz	0316 33 91 00	38				SO	
Rangoon	Mariahilferstraße 15	8020	Graz	0316 71 50 81 90	94					

Lokal	Straße	PLZ	Ort	Telefon	Seite	Frühstück	Späte Kirche	Gastgarten	Sonntag offen	für Gruppen
Reiß Heuriger	Volkersdorferstraße 87	8063	Hart-Purgstall	03117 2080	93				SO	
Revita Bistro	Neue Welt Gasse 2-4	8010	Graz	0316 81 95 52	98					
s´ Auenbrugger	Südtiroler Platz 5	8010	Graz	0676 787 28 14	69					
San Pietro	St. Peter Hauptstraße 141	8042	Graz	0316 48 15 81	40					
Schlossberg	Am Schlossberg 7	8020	Graz	0316 84 00 00	46				SO	
Schreiner im Schauspielhaus	Freiheitsplatz 7	8010	Graz	0660 76 42 120	76				SO	
Sofisch	Waltendorfer Hauptstraße 23	8010	Graz	0316 42 35 27	51,87					
Speisesaal im Wiesler	Grieskai 4-8	8020	Graz	0316 7066 83	40				SO	
Stadtbauernladen	Hamerlinggasse 3	8010	Graz	0316 8050 1260	85					
Stadtschenke	Neutorgasse 22	8010	Graz	0664 88 22 78 75	91					
Stainzerbauer	Bürgergasse 4	8010	Graz	0316 82 11 06	21				SO	
Starcke Haus	Schloßberg 4	8010	Graz	0316 83 43 00	41				SO	
Steak Boutique	Bindergasse 1	8010	Graz	0316 22 57 19	48					
Sternwirt	Waltendorfer Hauptstraße 45	8010	Graz	0316 47 52 45	23				SO	
Tafelzimmer im Novapark	Fischeraustraße 22	8051	Graz	0316 68 20 10 0	44					
Taj Mahal	Kaiser Franz Josef Kai 58	8010	Graz	0316 82 77 99	62				SO	
Thalensee Restaurant-Cafe	Thalenseestraße 100	8051	Graz	0316 58 23 90	26				SO	
The Hungry Heart	Mariahilfer Straße 23	8020	Graz	0676 411 75 73	46					
Traditions-Café Erzherzog Johann	Sackstraße 3-5	8010	Graz	0316 81 16 16	74					
Van den Berg	Annenstraße 25	8020	Graz	0316 71 48 84	89					
Vina Vietnam-Restaurant	Grieskai 38	8020	Graz	0676 577 25 87	61					
Vinothek bei der Oper	Tummelplatz 1/Ecke Burggasse	8010	Graz	0316 82 88 34	68					
Wahllokal	Gartengasse 1	8010	Graz	0316 31 83 00	52				SO	
Weinbar Klapotetz	Herrengasse 9	8010	Graz	0316 82 08 88	70					
Weinhaus Der Gallier	Petersgasse 28 a	8010	Graz	0650 26 66 745	71					
Yamamoto	Prokopigasse 4	8010	Graz	0316 852 852	66					
Zafita	Girardigasse 6-8	8010	Graz	0316 82 41 820	72					
Zu den 3 goldenen Kugeln	Griesplatz 34	8020	Graz	0316 71 25 00	25				SO	

Willkommen in der GenussHauptstadt Graz!



Sie fragen sich, was Graz zur GenussHauptstadt macht? Ist es die südliche Lebensart, die alle Sinne und damit auch den Appetit anregt? Das milde Klima, in dem Obst, Gemüse und Wein gedeihen? Oder sind es die vielen Bauernmärkte mit ihren frischen, regionalen Produkten? Exzellente Gastronomie? Kulinarische Veranstaltungen?

Die Antwort ist: Es ist von allem ein bisschen und von nichts zu viel. Insgesamt ist das einfach unübertrefflich!

Seit neun Jahren ist Graz die erste und einzige GenussHauptstadt Österreichs! Das freut uns, denn die Auszeichnung ist auch ein Danke an alle, die sich für den feinen Gaumen und die wunderbaren Schmankerln aus der Region engagieren. Ein Beispiel ist der Grazer Krauthäuptel, ein GenussRegionsprodukt, das von April bis Oktober auf den mehr als 15 Grazer (Bio-) Bauernmärkten zu finden ist. Den Grazern auf diesen Märkten zuzuschauen, ist eine Freude, und erst recht ist es eine Freude, selbst zu gustieren, um die Lieben zuhause mit einer steirischen Spezialität zu erfreuen. In Graz ist auch das erste Kochbuch Österreichs erschienen, in Graz trifft

Bier- auf Weinkultur, Graz pflegt die Kunst des Genießens und lebt Traditionen, ist aber auch spürbar von jungen Köchen geprägt. Mittlerweile sind 29 Gastronomiebetriebe „Partner der GenussHauptstadt“.

Lange Tafel der GenussHauptstadt

DAS große Genuss-Ereignis des Jahres – die „Lange Tafel der GenussHauptstadt“ – macht die wunderbare Altstadt zur festlichen Speisemeile. Am 19. August 2017 werden die steirischen Köstlichkeiten direkt auf dem Hauptplatz serviert. Damit ist die „Lange Tafel“ zweifellos der Höhepunkt im Jahreskreis der GenussHauptstadt.

Als Vorgeschmack seien daher einige „Zutaten“ verraten: ein warmer Sommerabend, eine prächtige Tafel, kulinarische Spitzenleistungen, die besten Weine des Landes sowie eine traumhafte Kulisse – mit Schlossberg, Uhrturm und Rathaus im Blick. All das macht die „Lange Tafel“ zu einem Ereignis, das lange in den Herzen der Gäste nachklingt. Die „Lange Tafel“ gibt es heuer zum 8. Mal und jedes Jahr nehmen ca. 700 Gäste Platz. Schön finden wir auch, dass über 45 Prozent der Besucher aus dem Ausland anreisen, um bei diesem wirklich schönen Ereignis dabei zu sein. Tipp: Der Kartenverkauf für das darauffolgende Jahr startet jeweils am 15. November!



Termine für Genießer

Lange Tafel der GenussHauptstadt

19. August 2017

Kernöl-Verkostung:

Immer freitags: 07.04., 05.05., 08.09., 06.10., 03.11.2017

Kulinarische Rundgänge am Samstag und Sonntag:

Von März bis Ende Oktober, Bierrundgänge von Mai bis Ende Oktober

Grazer Picknickkorb:

April bis Oktober 2017

Kinderkochkurse:

Februar bis September 2017

Alle Termine und Informationen zu den Veranstaltungen erhalten Sie in unserer Info in der Herrengasse oder auf www.genusshauptstadt.at

Kulinarische Rundgänge

Ein gemütlicher Rundgang mit appetitlichen Zwischenstopps, garniert mit heiteren Anekdoten aus der Grazer Geschichte: Das sind die Ingredienzien der „Kulinarischen Stadtrundgänge“. Schlendern und Schlemmen ist das Motto: vom urigen Bauernmarkt bis zum (keinesfalls verstaubten) Mehplatz. Lassen Sie sich von den GrazGuides zu einer dieser kulinarischen Touren verführen!

Grazer Picknickkorb

Graz ist eine grüne Stadt! Was liegt da näher, als ein gemütliches Picknick zu machen und im

Stadtpark, auf dem Schlossberg oder am Hilmteich zu entspannen. Darum gibt es den Grazer Picknickkorb mit ausgesuchten Spezialitäten aus den Steirischen GenussRegionen. Je nach Jahreszeit finden Sie im Korb saisonale Köstlichkeiten, die sich ideal für ein romantisches Picknick eignen. Und wenn Sie einen eigenen Korb mitbringen, können Sie ihn gerne befüllen lassen! Für die Vorbestellung des Picknickkorbs, die mindestens einen Tag vor der Abholung getätigt werden sollte, wenden Sie sich an Delikatessen Frankowitsch, Stempfergasse 2-4, T. 0316 / 82 22 120!

Kernöl-Verkostung

Dass nach Öl nicht immer gebohrt werden muss und Kerne auch im „Plutzer“ stecken, erfahren Sie bei dieser Verkostung eher am Rande. Viel wichtiger sind die unterschiedlichen Geschmacksnuancen, Konsistenzen und Farben. Buchung & Information: Restaurant Stainzerbauer, T. 0316 / 82 11 06.

www.genusshauptstadt.at



Genuss Adressen



Foto: Eckstein

Herzlich willkommen!

Die 28 Partnerbetriebe der GenussHauptstadt führen mindestens vier GenussRegionsprodukte mit Herkunftsangabe sowie steirische Säfte. Gekennzeichnet sind sie mit dem Logo der GenussHauptstadt Graz.

Besuchen und genießen!

Alle Meister des kulinarischen Genusses auf einen Blick:
www.genusshauptstadt.at

Aiola im Schloss

Andritzer Reichsstraße 144 | 8046 Graz
T. 0316 89 03 35
siehe auch Lokalporträt auf S. 36

Aiola Upstairs

Schloßberg 2 | 8010 Graz
T. 0316 81 87 97
siehe auch Lokalporträt auf S. 50

Austria Trend Hotel Europa Graz

Bahnhofgürtel 89 | 8020 Graz
T. 0316 70 76-0

Bar Albert

Herrengasse 11 | 8010 Graz
T. 0676 418 60 29
siehe auch Lokalporträts auf S. 28,43,70

Café Restaurant Sorger

Sporgasse 4 | 8010 Graz
T. 0316 81 91 60-11

Carl by Philipp Haiges

Opernring 5a | 8010 Graz
T. 0316 82 48 48

Cuisino im Casino Graz

Landhausgasse 10 | 8010 Graz
T. 0316 832 578-505
siehe auch Lokalporträt auf S. 48

Das Florian im Parkhotel Graz

Leonhardstraße 8 | 8010 Graz
T. 0316 36 30 60

Dreizehn Genussbar

Franziskanerplatz 13 | 8010 Graz
T. 0316 83 85 67
siehe auch Lokalporträt auf S. 44

Eckstein

Mehlplatz 3 | 8010 Graz

T. 0316 82 87 01

siehe auch Lokalporträt auf S. 42

El Gaucho im Landhaus

Landhausgasse 1 | 8010 Graz

T. 0316 83 00 83

siehe auch Lokalporträt auf S. 43

Frankowitsch

Stempfergasse 2-4 | 8010 Graz

T. 0316 82 22 120

Freiblick

Sackstraße 7-13 | 8010 Graz

T. 0316 83 53 02

siehe auch Lokalporträt auf S. 42

Genuss by Edler's, Alte Aula

Unterbergla 15 | 8522 Groß St. Florian

T. 0 34 64 22 70

Glöcklbräu

Glockenspielplatz 2-3 | 8010 Graz

T. 0316 81 47 81

Gösser Bräu

Neutorgasse 48 | 8010 Graz

T. 0316 82 99 09

Kirchenwirt Mariatrost

Kirchplatz 9 | 8044 Graz

T. 0316 39 11 12-0

siehe auch Lokalporträt auf S. 21

Kitchen12

Kaiser-Josef-Platz 3 | 8010 Graz

T. 0316 85 12 85

Foto: aicola upstairs



Kunsthausecafé

Südtirolerplatz 2 | 8020 Graz

T. 0316 71 49 57

Landhauskeller

Schmiedgasse 9 | 8010 Graz

T. 0316 83 02 76

siehe auch Lokalporträt auf S. 20

Legenstein Catering und Stadhallen-Gastronomie

Roseggerweg 105 | 8044 Graz

T. 0316 39 11 65

siehe auch Lokalporträt auf S. 29

Promenade

Erzherzog Johann Allee 1 | 8010 Graz

T. 0316 81 38 40

siehe auch Lokalporträt auf S. 73

Restaurant Schlossberg

Schloßberg 7 | 8010 Graz

T. 0316 84 00 00

siehe auch Lokalporträt auf S. 46

Sacher

Herrengasse 6 | 8010 Graz

T. 0 31 6 80 05-0

Stainzerbauer

Bürgergasse 4 | 8010 Graz

T. 0316 82 11 06

siehe auch Lokalporträt auf Seite 21

Starcke Haus

Schloßberg 4 | 8010 Graz

T. 0316 83 43 00

siehe auch Lokalporträt auf S. 41

Tafelzimmer im Novapark

Fischeraustraße 22 | 8051 Graz

T. 0316 68 20 10

siehe auch Lokalporträt auf S. 44

Zur Steirerstub'n

Lendplatz 8 | 8020 Graz

T. 0316 71 68 55

GenussRegionsprodukte



Auf den folgenden Seiten stellen wir Ihnen die steirischen Produkte aus den GenussRegionen vor. Freuen Sie sich auf das Typischste und Beste aus Küche und Keller! Dazu zählt die hübsche, violett-gesprenkelte Käferbohne ebenso wie der Grazer Krauthäuptel (sein Markenzeichen: ein zart violett gefärbter Blattrand), das Steirische Kürbiskernöl g.g.A. oder auch der knackige oststeirische Apfel ...

www.genuss-region.at

Regional genießen hat Zukunft!

Die Steiermark ist ein agrarisch sehr vielfältiges Bundesland. Zwischen alpinem Grünland im Norden und mildem Weinland im Süden haben sich in gut gehegten Traditionen Lebensmittel mit ganz eigenständigem Charakter herausgebildet. Das bekannteste Beispiel ist das Steirische Kürbiskernöl g.g.A., eine Spezialität, der die Steirerinnen und Steirer innig verbunden sind.

GENUSS REGION ÖSTERREICH

Seit 2005 widmet sich die Initiative GENUSS REGION ÖSTERREICH diesen regional-typischen Spezialitäten mit sensationellem Erfolg. Als GenussRegion ausgezeichnet werden nur jene Regionen, die eine lange Tradition im

Anbau und bei der Verarbeitung ihrer Spezialität haben und ihre kulinarische Identität mit einem Leitprodukt verbinden. Es begann mit 25 GenussRegionen, heute sind es 115 in ganz Österreich – 18 davon allein in der Steiermark! 2005 wurden der Ausseerland Saibling, das Hochschwab Wild und der Oststeirische Apfel

ausgezeichnet. 2006 folgten der Murtaler Steirerkäs, die Pöllauer Hirschbirne g.U., das Steirische Kürbiskernöl g.g.A. und der Steirische Vulkanland Schinken. Die „jüngsten Mitglieder“: der Feldbacher Honig und das Südoststeirische Woazschwein. Lernen Sie unsere Spezialitäten auf den nächsten Seiten kennen!



Grazer Krauthäuptel



Nichts stellt den steiermarkkundigen Gourmet so auf die Geduldsprobe wie die Wartezeit auf den Grazer Krauthäuptel. Zart und knackig, süßlich mild und gehaltvoll im Geschmack, verweist der Aristokrat der Blattsalate die Konkurrenz auf die Plätze. Der sattgrüne Häuptel mit dem dunkelrot bis violett gefärbten Blattrand geht zwar mit dem Kernöl eine fast natürliche Symbiose ein, liebäugelt aber auch mit anderen köstlichen Dressings.

Steirischer Kren g.g.A.



Er schärft zweifellos jeden, der sich an ihm versucht: Der steirische Kren g.g.A. liebt die schweren Lehmböden der Südoststeiermark und das feuchte Klima mit den hohen Temperaturen, um seine so geschätzte Schärfe zu entwickeln. Frisch gerieben gesellt sich die g'schmackige Stange zu Osterschinken oder Brettljause. Kreative Köche verfeinern damit aber auch gerne Vor- und Hauptspeisen sowie Beilagen, Aufstriche und Salate.

Südsteirische Käferbohne g.U.



Mit dem Mais als Stütze in einer von Weinbergen geprägten Landschaft gedeiht die hübsch gezeichnete Käferbohne im mediterran beeinflussten Klima der Südoststeiermark bestens. Im 16. Jahrhundert fand sie ihren Weg über den großen Teich und setzte sich fortan als unverkennbare steirische Spezialität durch. Im Salat ist sie hierzulande ein Muss, aber auch in Suppen und Hauptspeisen tut sich die Käferbohne köstlich hervor.



Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.

Ein Star auf den Bühnen internationaler Spezialitätenköche: Das zum steirischen Aushängeschild avancierte steirische Kürbiskernöl g.g.A. zeichnet sich durch seine dunkelgrüne Farbe, den nussigen Duft und den intensiven Geschmack aus. Der schalenlose Kürbiskern ist eine Züchtung, die hiesigen Bauern vor rund 100 Jahren geglückt ist – seit 1996 ist die Herkunft des Kürbiskernöls durch die EU geschützt.



Steirischer Vulkanland Schinken



Idyllisch zeigt sich das Zusammenspiel aus sanften Vulkanhügeln, schmucken Gasthäusern und engagierten Landwirten – ein Paradies für Weinkenner und Liebhaber regionaler Köstlichkeiten. Hier gestaltet sich die Produktion meist klein, aber von besonderem Wert. Der steirische Vulkanland Schinken ist außergewöhnlich. Er wird nach der Rezeptur eines italienischen Adelsgeschlechts hergestellt.



Oststeirischer Apfel



Wer durch die oststeirische Apfelstraße fährt, kommt an den zahlreichen Schildern, auf denen Säfte, Most, Liköre, Marmeladen, aber auch Edelbrände angeboten werden, kaum vorbei. Auf den Speisekarten findet sich von der Mostsuppe bis zum -braten alles. Frische Äpfel werden zu Apfelstrudel, -törtchen oder -eis veredelt. Star unter den Bränden ist der „Abakus“, den „Apfelmänner“ in Kutten unter strengen Ritualen herstellen.



Pöllauer Hirschbirne g.U.



Über 200 Jahre alt sind die Baumbestände, deren Überleben die Bauern aus dem Pöllauer Tal in weiser Voraussicht gesichert haben. Die Hirschbirnbäume tragen erst ab einem Alter von zehn Jahren, dafür sind die Früchte besonders gut haltbar und unempfindlich. Most, Edelbrände und Kletzen sind begehrte Spezialitäten. Auch Hirschbirnensaft, Marmeladen und Gelees werden produziert, mancherorts sogar sortenreiner Hirschbirnenssigg.



Steirisches Teichland – Karpfen

Zwischen Hügeln haben die Bauern seinerzeit Weiherketten eingebettet, die heute als nahezu unentdeckte landschaftliche Juwelle gelten. Spiegel-, Schuppen-, Zeilen- oder Lederkarpfen heißen die goldgelben Gesellen, die sich hier von dem, was ihnen die Natur bietet, und Gerste ernähren. Nach zwei Sommern in bester Wasserqualität werden die Fische als grätenfreies Filet verkauft und von den heimischen Gastronomen kreativ zubereitet.



Aussererland Saibling & Forelle



Ein **Naturbursche** erster Güte ist der Ausseerland Saibling mit seinem typischen hellrosa Fleisch, für das ein spezielles Seeplankton verantwortlich ist. Er lebt u. a. im Altausseersee, im „Steirischen Meer“ – dem Grundsee – sowie im Toplitzsee und hat sich den rauen Temperaturen perfekt angepasst. Fischereibetriebe bieten den Naturfisch frisch an oder veredeln ihn für Festtage zu auf Buchenholz geselchtem Räucherfisch.

PartnerRegion Schilcherland



Das **Schilcherland** wurde im Jänner 2015 zur ersten PartnerRegion der **GENUSS REGION ÖSTERREICH** ausgezeichnet. Die zahlreichen regionalen Produkte, die mit sehr viel Sorgfalt hergestellt werden, dürfen sich mit dem Titel „Gutes aus meiner Region Schilcherland“ schmücken. Von Käse über Schinken, von Säften bis zu Brot – in der PartnerRegion Schilcherland kommt alles aus der Region.

Südoststeirisches Woazschwein



Willkommen in der Südoststeiermark. Der Mais – auch „Woaz“ genannt – ist eine wichtige Futterquelle für das Schwein, dessen hervorragendes Fleisch es bei vielen Direktvermarktern (und im Handel) zu kaufen gibt. Das Wohlbefinden der Tiere steht in dieser Region im Mittelpunkt. Jeder Produzent verpflichtet sich, möglichst kurze Transportwege für die Tiere einzuhalten und ihnen ausreichend Bewegungsfreiheit zu geben.



Feldbacher Honig

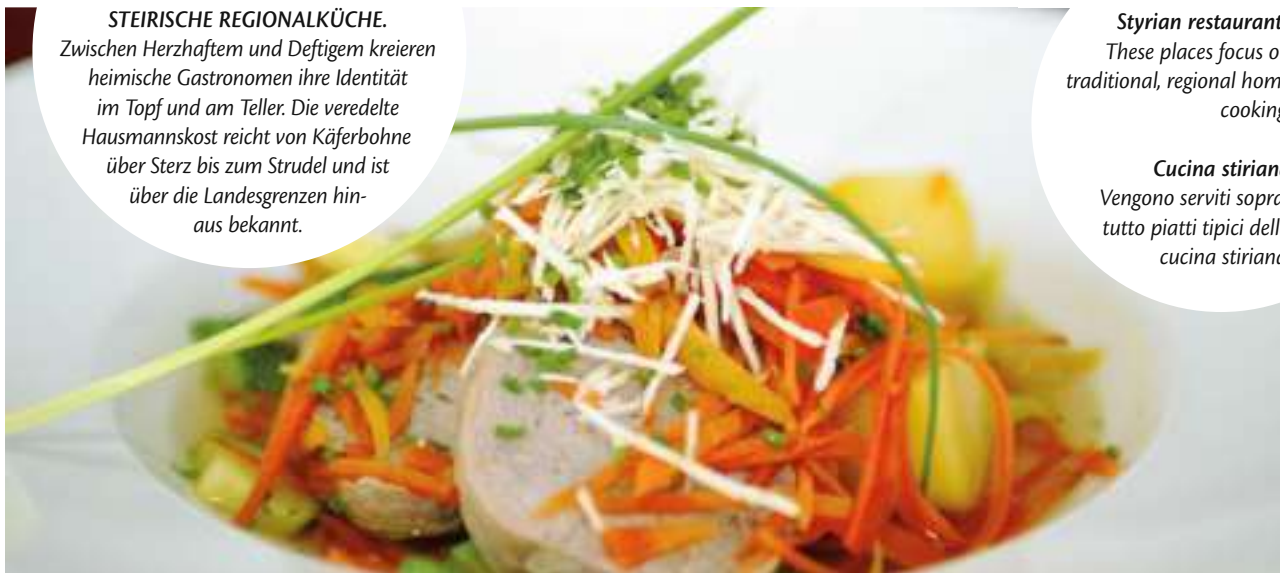
Wenn es in der GenussRegion Feldbacher Honig an die Produktion geht, pfeifen die Imkerinnen und Imker vor sich hin und die Bienen summen dazu. Der Feldbacher Honig entsteht am Ostufer der Raab, dort, wo Blumen und Pflanzen ideale Bedingungen zum Wachsen vorfinden. Das Wort Honig bedeutet übrigens so viel wie „Goldfarbenes“. In Feldbach variiert die Farbe des Honigs je nach Zusammensetzung von gelb bis brusteinfarben. Variantenreich ist er deshalb auch im Geschmack.

STEIRISCHE REGIONALKÜCHE.

Zwischen Herzhaftem und Deftigem kreieren heimische Gastronomen ihre Identität im Topf und am Teller. Die veredelte Hausmannskost reicht von Käferbohne über Sterz bis zum Strudel und ist über die Landesgrenzen hinaus bekannt.

Styrian restaurants
These places focus on traditional, regional home cooking.

Cucina stiriana
Vengono serviti soprattutto piatti tipici della cucina stiriana.



Fotos: (c) Steiermark Tourismus / Harry Schiffer

Lendplatzl

Bereits seit dem 17. Jahrhundert besteht dieses Gebäude und ist all diese Jahre ein Gasthaus. Bei den Renovierungsarbeiten achteten wir stets darauf, die Atmosphäre des Hauses zu bewahren und Gastronomie mit Herz zu betreiben. Unser Schwerpunkt ist die steirische Küche mit Produkten vom Bauernmarkt und regionalen Lieferanten. Dafür wurden wir mit dem AMA-Gütesiegel, mit „Gute steirische Gaststätte“ sowie mit „GenussRegion Österreich“ ausgezeichnet. Tipp: Genießen Sie an warmen Tagen ein gepflegtes Bier im romantischen Gastgarten.



Lendplatzl 11
8020 Graz
T. 0316 71 65 67
lendplatzl@aon.at
www.lendplatzl.at
Mo-Sa 9-24 Uhr | Küche 11-23 Uhr
H 40, 67 Postbus

Our building has been a restaurant since the 17th century and with that rich history comes a certain charm. We are proud to say that our award-winning Styrian cuisine is made from local ingredients. Come enjoy our romantic beer garden on a warm day!

Il ristorante si trova in un edificio del XVII° secolo ristrutturato conservando l'atmosfera originaria. Propone cucina tipica stiriana con prodotti locali. Insignito del marchio di qualità AMA. Nelle calde giornate estive è un piacere gustare una birra nel giardino.

Foto: Lendplatzl



VIA GastroGuide 2017

Brandhof

Der Brandhof, eines der letzten traditionellen Lokale in Graz, wird in mittlerweile dritter Generation geführt. Sie finden hier eine große Auswahl an typisch österreichischen, bzw. steirischen Spezialitäten mit saisonalen Schwerpunkten, wie z. B. Spargelwochen oder Wildwochen. Eine Auswahl an österreichischen Weinen, Säften und Schnäpsen rundet das Angebot ab. Die warme Küche bis 23.30 Uhr wird auch von den Künstlern und vom Publikum der Grazer Oper sehr geschätzt! Im Sommer lädt der große, schattige Gastgarten zum Verweilen ein. Graz-Gutscheine sind hier einlösbar!

Foto: Brandhof

Here you will find a wide range of typical Styrian specialties, including seasonal highlights such as asparagus and venison, as well as Austrian wines, juices and schnaps. The kitchen is open until 11:30 p.m. Outdoor dining area in summer. Graz vouchers accepted.

Al Brandhof si trova una vasta scelta di piatti tipici austriaci e stiriani oltre a prelibatezze stagionali. Il tutto è completato da vini, succhi e liquori locali; la cucina è aperta fino alle 23.30 e d'estate si può ozziare nel fresco giardino!



Gleisdorfergasse 10
8010 Graz
T. 0316 82 42 55
restaurant@brandhof.co.at
www.brandhof.co.at
Di-Sa 10-24 Uhr
So+Mo Ruhetag
durchgehend warme Küche

Altsteirische

Wer Essen und Trinken im familiären Stil bevorzugt, ist bei Familie Oberländer gut aufgehoben. Die Altsteirische Schmankerlstube in der Sackstraße bietet ein breit gefächertes Angebot an steirischen Spezialitäten, aber auch ein umfangreiches Spektrum der gutbürgerlichen Küche, ergänzt durch vegetarische Gerichte. An mächtigen Holztischen lässt es sich in den entzückend dekorierten Stuben, die ein wenig an vergangene Zeiten erinnern, wunderbar speisen und trinken. Tipp: der Innenhofgastgarten, die Extrastub'n zum Feiern und unser uriges, kleines Stüberl.

Foto: Schmankerlstube



Sackstraße 10
8010 Graz
T. 0316 83 32 11
office@schmankerlstube.at
www.schmankerlstube.at
Mo-So 10-24 Uhr
Küche 11-22 Uhr
H Hauptplatz/alle Linien



Schmankerlstube

„Schmankerl“ is an Austrian word for tasty tidbits of the region, which is exactly what you'll get here. Enjoy the lovely decor at a rustic wooden table in the „Stube“ or dine outside in the courtyard patio.

Ristorante che propone esclusivamente un gran ventaglio di specialità tipiche della Stiria e tanti piatti dell'autentica cucina casereccia. Si mangia intorno a massicci tavoli in legno suddivisi nelle belle e simpatiche stube. Bello anche il cortile ristorante interno.

Brauhaus Graz-Eggenberg

Es hat einen gewissen Witz, im Zentrum der Grazer Brautradition – in Eggenberg – ein Brauhaus mit einer Murauer Brauerei zu verwirklichen. Josef Edelsbrunner hat das getan! Entstanden ist etwas in Graz Einzigartiges: Ein Brauhaus mit großen Räumen, das doch auch gemütlich ist, in dem eigenes Hausbier ausgeschenkt wird, in dem man ausgezeichnet isst, z. B. steirische Hausmannskost wie gebratene Stelze mit Senf und Kren und in dem immer was los ist. Stichwort: Fest'n, oft mit Tanz und Live-Musik. Wirtin Maria, die Seele des Hauses, sorgt dafür, dass alles wie am Schnürchen läuft. Schöner Gastgarten!

This brewhouse is quite unique in Graz: Large yet cosy, it serves its own beer (Murauer) and Styrian traditional cuisine that will make your mouth water. Fun atmosphere – often with live music and dancing – and a very inviting beer garden await you!

Josef Edelsbrunner gestisce questo grande e accogliente birrificio a Eggenberg, dove propone gustose specialità stiriane ed ottima birra della casa. È ideale per feste e cerimonie con balli e musica live. Bellissimo giardino estivo!



Foto: Brauhaus

Laudongasse 25
8020 Graz
T. 0316 81 85 06
office@brauhaus-graz.at
www.brauhaus-graz.at
Di-So+Fr 8-24 Uhr
Mo Ruhetag
H Georgigasse/1

Landhauskeller

Die Gaumenfreude trifft die Steiermark, die Regionalität den Geschmack – in der Küche des Landhauskellers. Erdäpfel, Paradeiser oder Kernöl – die Zutaten kennen sich, kommen sie doch alle von hier. Das ist gut, denn so kann man sich die Steiermark schmecken lassen, bis zum letzten Bissen! Später trifft sanft auf saftig – in der haus-eigenen Bar des Landhauskellers. Hier kommen sie alle zusammen: Ideen und Erfahrungen, Farben und Varianten, Lippen und Gläser. Es wird gelacht, geredet und geliebt. Ein Raum voller Fantasie. Ein Ort zum Bleiben. Sehr zum Wohl!



Foto: Landhauskeller

Schmiedgasse 9
8010 Graz
T. 0316 830 276
landhauskeller@aiola.at
www.landhauskeller.at
Mo-Mi 12-1 Uhr | Do-Sa 12-2 Uhr
H Hauptplatz+Jakominiplatz /
alle Linien



Culinary delights descend on Styria at the Landhauskeller, with local ingredients like potatoes, tomatoes and pumpkinseed oil. And it all comes together here: ideas and experiences; lips and glasses; laughter and discussions. In a place full of fantasy.

Al Landhauskeller è di casa la Stiria. Solo ingredienti locali per gustare la cucina stiriana fino all'ultimo morso! Da non perdere il bar, dove incontrarsi e scambiare idee, esperienze in tutta tranquillità. Un luogo pieno di fantasia, un luogo dove star bene.

VIA GastroGuide 2017

Kirchenwirt Graz

Gut essen hat beim Kirchenwirt in Mariatrost Tradition: Seit über 300 Jahren gibt es die Gaststätte, die mittlerweile in dritter Generation von der Familie Pfeifer geführt wird. Auf die Speisekarte kommen saisonale, regionale Produkte: Heimischer Spargel und Bärlauch im Frühling, Gegrilltes im Sommer, Wild und Pilze im Herbst und Winter. Klassiker wie Tafelspitz, Kalbswienerschnitzerl oder Rindfleischspezialitäten kann man ganzjährig genießen. Tipp: Im Gastgarten unter alten Kastanienbäumen mit Blick auf die Basilika schmeckt's am besten.

Foto: Kirchenwirt

The 300-year-old restaurant Kirchenwirt has been run by the Pfeifer family for three generations. Its menu features regional, seasonal produce and traditional dishes. Dine under old chestnut trees while enjoying the wonderful view of the basilica!

Vendita di prodotti Il Kirchenwirt con vista sulla basilica Mariatrost, gestito da oltre 300 anni dalla famiglia Pfeifer, propone specialità locali e stagionali, come asparagi e aglio orsino in primavera, grigliate d'estate, selvaggina e funghi in autunno e inverno.



Kirchplatz 9 | 8044 Graz
T 0316 39 11 12
office@kirchenwirtgraz.com
www.kirchenwirtgraz.com
Mo-Sa 10-24 Uhr
Küche 11.30-22 Uhr
So 10-18 Uhr, Küche bis 16.30 Uhr
H Mariatrost Endstation/1

Stainzerbauer

Wo früher schon die Grazer Bürger tafelten, schätzen heute Genussmenschen aus aller Welt die Köstlichkeiten aus Küche und Keller. Der Stainzerbauer ist eine kulinarische Institution in Graz: Fisch aus dem Grundlsee und der Weizklamm, Styria Beef und Almochse, Grazer Berglamm, Beuschel oder geschmorte Kalbsbackerl, alles von einem Haubenkoch zubereitet, und dabei trotzdem bodenständig zu bleiben, ist das Genuss-Geheimrezept im Stainzerbauer. Erlasene heimische und internationale Weine machen die Weinkarte zur größten und bestsortierten der Stadt.

Foto: Stainzerbauer



Bürgergasse 4
8010 Graz
T. 0316 82 11 06
gasthaus@stainzerbauer.at
www.stainzerbauer.at
Mo-So 11-24 Uhr
Küche 11.30-23 Uhr
H Hauptplatz/alle Linien

The Stainzerbauer in Graz is a culinary institution with a long history. Fish from the lake, Styrian beef, local lamb and veal are prepared by a gourmet chef. Exquisite local and foreign wines are found on one of the city's longest and best wine lists.

Stainzerbauer è un'istituzione a Graz. Pesce e carne locali, specialità regionali, cucinati dal rinomato chef, sono la forza dello Stainzerbauer. La migliore carta dei vini della città.



Gasthof Pflieger

Wenn Sie Ihren Gästen einen traditionell steirischen Gasthof vorstellen möchten, dann sei Ihnen der Pflieger im Norden von Graz empfohlen. Seit vier Generationen wird er mit dezemtem Charme als Familienbetrieb geführt. In der Küche finden ausnahmslos frische, saisonale Produkte aus der Umgebung Verwendung – kein Wunder also, dass Spargel, Wild oder Fisch so gut schmecken. Im Sommer sitzt man gemütlich auf der schönen Terrasse und kann dort die große Auswahl an heimischen Weinen verkosten.

Pflieger is recommended as an introduction to traditional Styrian inns. Family-run for 4 generations, the kitchen only uses fresh, seasonal products from the region – no wonder the food tastes so good. Terrace in the summer. Large selection of wines.

L'osteria Pflieger, a conduzione familiare da quattro generazioni, serve specialità stiriane. Solo prodotti freschi e stagionali della regione. Vi consigliamo gli asparagi, la selvaggina e il pesce, d'estate anche sulla bellissima terrazza.



Foto: Pflieger

Andritzer Reichsstraße 5
8045 Graz
T. 0316 68 32 19
graz@gasthof-pflieger.at
Di-Sa 7-23 Uhr
Küche 11.30-21.30 Uhr
So+Mo Ruhetag
H Andritz/4, 5, 41

Herzl Weinstube

DAS altsteirische Wirtshaus im Herzen der Grazer Innenstadt serviert die besten Schmankerln aus Küche und Keller im Winter in den urigen Stüberln und im Sommer auf der sonnigen Altstadtterrasse.

Die Herzl Weinstube ist schon lange für die besten Backhendln von ganz Graz bekannt, für die Bauernbratln und die schmackhaftesten saisonalen und regionalen Genüsse. Auch das erlesene heimische Weinangebot wird Sie überzeugen!



Prokopigasse 12/Mehlplatz
8010 Graz
T. 0316 82 43 00
office@dieherzl.at
www.dieherzl.at
Mo-So 10-24 Uhr
Küche täglich 11-23 Uhr
H Hauptplatz/alle Linien



This old Styrian pub in the heart of Graz is cosy in winter and has a sunny terrace in summer. It is well-known for serving the best fried chicken in Graz, in addition to the tastiest seasonal and regional treats. Its exquisite local wines will also impress you!

Tipica osteria nel cuore del centro storico di Graz con ampia terrazza d'estate. E' conosciuta per il miglior pollo fritto della città, per il pane fatto in casa e per le delizie regionali e stagionali. Ottima anche la carta dei vini!

Foto: Herzl Weinstube

Sternwirt

Wie erfrischend steirische Wirtshauskultur in ihrer Ursprünglichkeit und Herzlichkeit sein kann, das lernen Sie kennen, wenn Sie den Sternwirt in Waltendorf besuchen. Ob Sie im großen, überdachten Gastgarten (120 Plätze) speisen oder im gemütlichen Inneren, genießen Sie die Vielzahl an steirischen Schmankerln und lassen Sie sich den herzhaften, traditionellen Braten, für den das Haus bekannt ist, nicht entgehen. Regionale, hochwertige Produkte bilden die Basis für ausgezeichnete steirische Küche!

Foto: Sternwirt

Here you'll discover how refreshing Styrian restaurant culture can be. In the spacious covered garden or cosy interior-enjoy a variety of Styrian delicacies & don't miss out on the famous traditional roasts. Quality regional products used!

Nel ristorante Sternwirt, situato nella Waltendorfer Hauptstraße, gli ospiti trovano ospitalità e cordialità tradizionali stiriane. Il menù offre specialità della Stiria fatte con prodotti regionali di ottima qualità. Il giardino coperto conta 120 posti.



Waltendorfer Hauptstraße 45
8010 Graz | T. 0316 47 52 45
office@sternwirt.at
www.sternwirt.at

Mi-Mo 10-23 Uhr
Küche 10-22 Uhr | So+Fr bis 21 Uhr
H Kapelle
Waltendorfer Hauptstr./60

Der Steirer

Das beliebte Restaurant bietet steirische Küche in ihrer schönsten Form: knuspriges Backendl mit Kernöl-Salat, feinen Tafelspitz (serviert mit Suppe und Markknochen), ein zünftiges Rindsgulasch oder ofenfrischen Schweinsbraten (nur abends). Einzigartig auch unsere Steirischen Tapas – saisonal abgestimmt für den kleinen Hunger zwischendurch. Dazu gibt's jeden Monat zwölf offene Weine, kräftiges Bier (Lasko Pivo), Afri Cola aus Kindheitstagen, hochprozentige Wässerchen und Hausbrandt-Kaffee. Tipp für Naschkatzen: Crème brûlée – unbedingt probieren!

Foto: Der Steirer



Belgiergasse 1 | 8020 Graz
T. 0316 703 654
office@der-steirer.at
www.der-steirer.at

Täglich 11-24 Uhr | Küche 11-23 Uhr
H Hauptplatz/alle Linien
oder Südtirolerplatz/
Kunsthaus/1, 3, 6, 7



This popular restaurant serves Styrian specialties such as crisp fried chicken, tafelspitz, beef goulash and roast pork. Drinks on the menu include wine by the glass, strong beer, Afri Cola, schnapps and Hausbrandt coffee. The crème brûlée is divine!

Il ristorante propone specialità stiriane quali pollo fritto con insalata con olio di semi di zucca, morbido bollito di manzo, gulasch, arrosto di maiale e le speciali tapas stiriane ideali per uno spuntino. Assolutamente da provare la crème brûlée!

Lindenwirt Hotel Restaurant

Der Lindenwirt ist ein Ort mit Geschichte: Schon im Jahr 1896 wurde der Gasthof des Markus Grabitzer (Urgroßvater des heutigen Besitzers) als Ausflugsgasthof erwähnt. Schon damals war er für seine bodenständige Küche beliebt. Die Generationen danach haben das Erbe bewahrt, um auf historischem Grund ihr eigenes Erfolgssüppchen zu kochen. Auf der Speisekarte dominieren saisonal abgestimmte Gerichte, bei denen nur die besten heimischen Produkte zum Einsatz kommen. Tipp: Im Lindenwirt werden Sie rundum verwöhnt! Deshalb lässt es sich hier auch wunderbar nächtigen und feiern!

This hotel and restaurant has been run by the same family for more than 100 years. Today, the extensive menu with traditional dishes made from local ingredients is sure to delight its guests. Lindenwirt is also a great place to spend the night!

Il Lindenwirt è un locale storico, già gestito nel 1896 dal bisnonno dell'attuale proprietario. Le generazioni successive continuano ad offrire ottime specialità stagionali e prodotti locali. Il Lindenwirt è anche albergo!



Foto: Lindenwirt

Peter Rosegger Straße 125
8052 Graz | T. 0316 28 19 01
office@lindenwirt.at
www.lindenwirt.at
Mo-So 6-24 Uhr
Küche 11-23 Uhr
Gourmetfrühstück 6-10 Uhr
H Peter Rosegger Straße/
Bus 31, 33, 62, 65, N2, N7

Herberts Stubn

Gemütlichkeit und Wohlbefinden – mit diesen Worten lässt sich ein Aufenthalt in der Herberts Stubn am besten beschreiben. Am Rande der südlichen Murauen gelegen, bietet sie den idealen Rahmen für entspannte Stunden. Gemütlich kann man im Gastgarten zusammensitzen, die Köstlichkeiten aus der steirischen Küche probieren, von den hausgemachten Mehlspeisen naschen oder sich einfach ein Gläschen Wein gönnen. Tipps: Die Rauchstubn mit offener Feuerstelle verleiht kleinen Feiern für max. 15 Personen viel Flair! Außerdem gibt's eine Frühstückspension*** mit Komfortzimmer.



Foto: Herberts Stubn

Aufelderweg 24
8073 Feldkirchen
T. 0316 24 17 00
www.herberts-stubn.at
April-Okt.: Di-Sa 11-22 Uhr
So+Fr 9-19 Uhr | Mo Ruhetag
Nov.-März: Mi-Fr 11-14+17-22 Uhr
Sa 11-22 Uhr | So+Fr 11-18 Uhr
Mo+Di Ruhetag



Located on the southern outskirts of the Graz area, Herberts Stubn is the perfect place to enjoy a few relaxing hours in a peaceful setting. You will love the Styrian cuisine, the wine, and homemade cakes and pastries. The B&B is also a great place to spend the night.

*L'Herberts Stubn di Feldkirchen offre un ambiente accogliente dove rilassarvi e gustare specialità stiriene o un semplice bicchiere di vino. Da non perdere la „Rauchstubn“ per piccole feste. B&B *** con comode camere.*

VIA GastroGuide 2017

Das Wirtshaus zu den 3 Goldenen Kugeln

XXL-Genuss seit 20 Jahren! Alle Speisen gibt es auch zum Mitnehmen!

„Groß, gut, günstig“ lautet das kulinarische Gelübde, das Gabriele und Gerhard Stangl 1996 bei der Gründung ihres Wirtshauses „Zu den 3 goldenen Kugeln“ abgelegt haben. Nun blicken sie mit ihren Kindern Nina, Dominik und Antonia stolz auf 12 Restaurants inklusive drei Franchise-Filialen und bewirten ihre Gäste sieben Tage die Woche mit gebackenen, gegrillten, veganen und vegetarischen Köstlichkeiten – sehr herzlich, versprochen! Heimische Qualität, frische Zubereitung, freundliche Bedienung und das rustikale Ambiente sind die Markenzeichen der Wirtshäuser „Zu den 3 goldenen Kugeln“.

Das Stammhaus in der Heinrichstraße mitten im Uni-Viertel wurde vor 20 Jahren eröffnet, seither werden die knusprigen Wiener, Cordon Bleus, Grillspezialitäten, Schnitzelsemmeln, Burger, fleischlose Kreationen und Salate in elf weiteren „Kugeln“-Restaurants serviert.

Tipp: Vier der „3 Goldenen Kugeln“ haben auch sonntags für Sie geöffnet (nicht jene in den Einkaufszentren)!

Gabriele and Gerhard Stangl opened the doors of their first „Zu den 3 goldenen Kugeln“ restaurant in 1996. Now they and their children – Nina, Dominik and Antonia – are proud to have 12 restaurants including three franchise establishments. Seven days a week, their customers enjoy lovely fried, grilled, vegan and vegetarian dishes. The restaurants' trademarks are locally-sourced quality produce, freshly prepared and served with a smile in a rustic ambience. The original restaurant is located in the Heinrichstraße in the heart of the student quarter. Four of the restaurants are also open on Sundays.

“Grande, buono, economico” ecco lo slogan di Gabriele e Gerhard Stangl che nel 1996 hanno aperto il ristorante „Zu den 3 goldenen Kugeln“, che oggi vanta ben 12 sedi. I locali sono aperti 7 giorni alla settimana e propongono specialità al forno, alla griglia, vegane e vegetariane di alta qualità, in un ambiente rustico ed accogliente. La sede principale nella Heinrichstraße, al centro del quartiere universitario, propone da oltre 20 anni, deliziose specialità quali cotolette alla viennese, cordon bleu, piatti alla griglia, burger, creazioni non a base di carne ed insalate.



Heinrichstraße 18 | 8010 Graz
Bahnhofgürtel 89 | 8020 Graz
Griesplatz 34 | 8020 Graz
Citypark | 8020 Graz
Leonhard/LKH | 8010 Graz
Murpark | 8041 Graz
Center West Graz | 8045 Graz
Shopping City Seiersberg | 8055 Seiersberg
City Shopping Leoben | 8700 Leoben
Millenium City Wien | 1200 Wien
G3 Shopping Resort Gerasdorf | 2201 Wien

www.3goldenenkugeln.at

Thalersee Restaurant – Café

Das Kleinod am See und nur vier Kilometer außerhalb von Graz – der Thalersee. Hier entspannen mitten in der Natur Spaziergänger, Radfahrer, Kinder wie Großeltern und Hundeliebhaber. Eingekehrt wird im Restaurant-Café Thalersee, das mit heimischen Spezialitäten, Hausmannskost und traditionellen Gerichten aus Nachbarländern aufwartet. Im schattigen Gastgarten und auf der Terrasse am See schmecken hausgemachte Mehlspeisen und Kaffee am besten. Kegelbahn, Räume für Feierlichkeiten und Gästezimmer vorhanden.

Just at Thalersee, ramblers, biker, children and grandparents alike and dog lovers relax amidst natural beauty. Stop for a bite to eat at the Restaurant-Café, which offers local specialties and good traditional 10-pin bowling, party halls, shady pub garden, terrace and guest rooms!

Il luogo perfetto per rilassarsi immersi nella natura per gli amanti delle passeggiate, ciclisti, bambini e anziani e amanti dei cani. Una sosta al Restaurant-Café, con la sua offerta di specialità locali e piatti della casa. Sale per feste, giardino ombreggiato, terrazza sul lago, camere per gli ospiti!



Foto: Restaurant Thalersee

Thalerseestraße 100
8051 Graz
T. 0316 58 23 90
www.restaurant-thalersee.com
Di-So 9-23 Uhr
Küche 11-22 Uhr
H Thalersee/ Bus 48 ab Gösting

Peterhof

Seit 1966 wird das Hotel-Restaurant Peterhof in Gratkorn von Familie Waldner geführt – liebevoll und sehr persönlich. Weithin ist dieser stilvolle Landgasthof für seine verlässlich hohe Qualität bekannt – besonders unter Fischliebhabern. Den hervorragenden, bodenständigen und doch leichten saisonalen Speisen ist ihre Sorgfalt bei Frische, Vielfalt sowie Regionalität und Natürlichkeit stets anzumerken. Eine umfangreiche Weinkarte, der behagliche, überdachte Gastgarten, die sehr schönen Gästezimmer sowie der Kinderspielplatz tragen das Ihre zum Wohlfühlen bei.



Foto: Peterhof

Harterstraße 13
8101 Gratkorn
T. 03124 22 187
waldner.peterhof@aon.at
Di-Sa 7-23 | Küche 11-21.15
Zimmervermietung von Mo-So
inkl. Frühstücksbuffet
Watzke-Bus/Gratkorn

The hotel & restaurant Peterhof in Gratkorn has been run by the Waldner family since 1966. The elegant country inn is known for its high-quality food (esp. fish) and offers excellent seasonal dishes that are fresh, regional, traditional and diverse!

Il ristorante Peterhof a gestione familiare si trova a Gratkorn. Propone specialità di pesce e regionali caratterizzate da prodotti freschi di ottima qualità, oltre ad una ricca carta dei vini. Splendido giardino coperto con area giochi per i bambini.



VIA GastroGuide 2017

Höfer – der Genussstreffpunkt

Herzlich willkommen in der kulinarischen Genusswelt von Weinitzen, direkt vor den Toren von Graz. Idyllisch gelegen zwischen Schöckl und hauseigenen Weinbergen finden Sie bei uns einen Ort zum Entspannen und Genießen. Erleben Sie unsere traditionelle Landhausküche modern interpretiert, ohne dabei die Wurzeln aus den Augen zu verlieren. Für Feierlichkeiten haben wir mit unserer neuen Vinothek den perfekten Ort geschaffen, privat und exklusiv. Familie Höfer und Küchenchef Manuel Schwarze freuen sich auf Ihren Besuch.

Idyllically situated between Schöckl and our own vineyards, you will find the right place to relax and enjoy here. Experience our traditional country cooking with a modern twist. With our new wine cellar, we have created the perfect venue for celebrations.

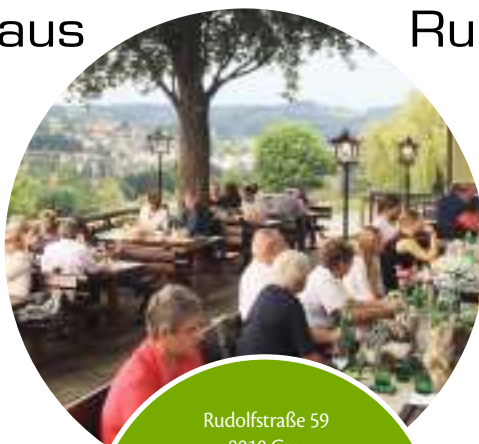
Immersi in un paesaggio idilliaco tra il monte Schöckl e le colline dei nostri vigenti, noi offriamo una meta perfetta all'insegna del relax e del gusto. Provate la nostra cucina rustica tradizionale interpretata in chiave moderna. Con la nostra nuova enoteca abbiamo creato il luogo ideale per cerimonie e feste.



Höhenweg 22
8044 Weinitzen
T 03132 2629
hoefer@genusstreffpunkt.at
www.genusstreffpunkt.at
Mi-Sa 10-22+So 9-19 Uhr
Küche Mi-Sa 11.30-21 Uhr
So 11-18 Uhr
Mo+Di Ruhetag

Landhaus

Griäß di – Grüß Gott und herzlich Willkommen im Landhaus Ruckerlberg, dem größten Stadttheurigen in Graz. Warme und kalte Köstlichkeiten aus den steirischen Regionen bilden den kulinarischen Rahmen, ergänzt durch ganzjährige und saisonale Spezialitätenwochen. Bei der Weinauswahl darf man viele Qualitätsweine aus der Steiermark erwarten. Der Innenbereich mit bezaubernden Stuben und einer gemütlichen Panoramabar bietet 300 Sitzplätze. Mit nochmals bis zu 250 Sitzplätzen im lauschigen Außenbereich mit Panoramablick ist das Landhaus Ruckerlberg der größte Stadttheurige in Graz.



Rudolfstraße 59
8010 Graz
T. 0676 770 770 6
office@landhaus-ruckerlberg.at
www.landhaus-ruckerlberg.at
Öffnungszeiten je nach Saison –
siehe Homepage



Ruckerlberg

Warm and cold delicacies from Styrian regions, complemented with seasonal specialty weeks. Expect many Styrian quality wines in the selection. The interior with its charming parlours and a cosy panoramic bar offers 300 seats. Additional 250 seats in the snug exterior!

Le specialità calde e fredde della regione stiriaca, completata dalle settimane culinarie dedicate stagionali. L'offerta dei vini comprende moltissimi vini di qualità della Stiria. L'interno con affascinanti stube ed un accogliente bar panoramico accoglie fino a 300 ospiti. Con altri 250 posti a sedere all'esterno!

Bar Albert

Mitten in Graz gelegen und doch wähnt man sich in der Top-Weinbar mitten im großen Europa! Die „Bar Albert“ verfolgt ein klares Ziel: die Verbindung von internationalem Flair mit regionalem Charme. Weine von nah und fern kann man hier genießen. Und natürlich sind auch die kulinarischen Verkostbarkeiten nicht ganz (w)einerlei: Der 27 Monate lang gereifte Vulcano-Schinken aus der Steiermark zählt zu den sieben besten Schinken der Welt. Und nicht vergessen – unbedingt die Burrata di Bufala kosten und sich auf der Zunge zergehen lassen!

Here, one has the distinct impression of being in one of Europe's top wine bars. The aim is to combine international charm with local appeal. Enjoy wines from near and far! Not to forget the Styrian ham that is matured for 27 months and the burrata di bufala.

Uno dei migliori winebar d'Europa con l'obiettivo dichiarato di coniugare l'atmosfera internazionale con lo charme locale. Ad accompagnare un buon vino ci sono delizie culinarie per ogni palato, come il prosciutto Vulcano stagionato 27 mesi o la burrata di bufala.



Foto: Graz, Tourismus-Gerald Platner

Herrengasse 11
8010 Graz
T. 0676 41 86 029
albert@bar-albert.at
www.bar-albert.at
Di-Sa 10-23.30 Uhr
So Ruhetag
H Hauptplatz/alle Linien

Gasthof Kranerwirt

Ganz in der Nähe von Graz, in einer wunderschönen Lage am Anfang des Schilcher-Anbaugesbietes liegt der Gasthof „Kranerwirt“ (mit ***-Komfortgästekammern) der Familie Niggas. Die Bushaltestelle ist gleich neben dem Gasthof – ideal für alle, die es sich bei einem Glas Wein gutgehen lassen, ob bei Betriebsfeiern, Familienfesten oder Hochzeiten. Kulinarisch setzt Familie Niggas auf ihre ausgezeichneten Backhendln, tolle Heurigenbuffets (Mi ab 17.30 Uhr), Steakabend (Sa ab 18 Uhr) und Fischabend (Fr ab 18 Uhr). Schöner, gemütlicher Gastgarten!



Hauptstraße 68
8502 Lannach
T. 03136 81 7 51
office@gasthof-niggas.at
www.gasthof-niggas.at
Mo-Sa 8-24 Uhr | So+Ft Ruhetag
Küche 11 -22 Uhr
So 11 bis 12.30 Uhr Backhendln
zum Mitnehmen



Foto: Kranerwirt/Niggas

Fam. Niggas

The restaurant "Kranerwirt" is located in a beautiful area not far from Graz. Owned by the family Niggas, this restaurant offers a great buffet on Wednesdays (after 6 p.m.) and fish on Fridays. The beer garden is particularly nice!

A poca distanza da Graz si trova la trattoria Kranerwirt della famiglia Niggas. Con uno splendido giardino è ideale per cene aziendali, feste e cerimonie. Da non perdere il pollo fritto, i buffet del mercoledì sera e il pesce al venerdì.

Hendl-Eck

Das Restaurant Hendl-Eck ist in Graz seit über 50 Jahren der Inbegriff für köstliche Grill- und Backhendln. Neben diesen knusprigen Schmankerln bietet das einzige Hendl-Eck in Graz seinen Gästen auch andere bodenständige, heimische Schmankerln und ist damit zu einem gastronomischen Geheimtipp geworden. Ein Highlight ist auch der Gastgarten, der zu den schönsten von Graz gehört. Alle Speisen auch zum Mitnehmen! Das Hendl-Eck ist übrigens auch ein idealer Ort für Feste und Feiern, für Zuhause gibt's ein tolles Cateringservice.

Foto: Hendl-Eck

Hendl-Eck has been the epitome of grilled and baked chicken in Graz for over 50 years. Tip: the terrace is one of the most beautiful in Graz. All dishes to go. Ideal for celebrations & parties. Catering service! Busses welcome!

Da oltre 50 anni offre i migliori polli arrostiti e fritti, ma anche altri piatti appetitosi della cucina casalinga stiriana. Il giardino è uno dei più belli di Graz! Tutti i piatti anche da asporto. Ideale per feste private! Servizio catering! I pullman sono benvenuti!



Grabenstraße 12
8010 Graz
T. 0316 68 65 58
hotel@altertelegraf.at
www.altertelegraf.at
Di-So+Ft 11-23 Uhr
Mo Ruhetag
H Humboldtstraße/58, 63, 41

Häuserl im Wald

Das „Häuserl im Wald“ liegt am Stadtrand von Graz, im idyllischen Leechwald. Die schöne Lage, die exzellente Küche und die Familienfreundlichkeit mit großem Spielplatz machen das „Häuserl“ zu einem Ort der Gemütlichkeit und Tradition. Zu den Höhepunkten zählen der romantische Gastgarten und der urige Weinkeller, in dem man sich in privatem Ambiente mit edlen Weinen und Schnäpsen verwöhnen lassen kann. Weitere Angebote: Komfortable Gästezimmer und „Toni Legenstein Catering“: vom kleinen privaten Dinner zu Hause bis zum servierten Menü für bis zu 5.000 Personen!

Foto: Häuserl im Wald



Roseggerweg 105
8044 Graz | T. 0316 39 11 65
rezeption@legenstein-hiw.at
www.legenstein-hiw.at
Winter Di-So 7-22 Uhr
Sommer Di-So 7-23 Uhr
Küche Di-So 11-22 Uhr
Mo Ruhetag
H Rettenbach/1

Häuserl im Wald is idyllically located in the Leech Forest on the outskirts of Graz. Besides fantastic cuisine and a large playground, the highlights include a romantic outdoor dining area and a rustic wine cellar. Lovely rooms available in nearby guest houses!

Il locale immerso nel Leechwald di Graz è noto per la posizione idilliaca, l'eccellente cucina e l'ampio spazio giochi. Inoltre romantico giardino e cantina dove gustare ottimi vini e grappe. Disponibilità di camere. Servizio catering per ogni tipo di evento!



Krebsenkeller

Im zweitältesten steirischen Gasthof und im ältesten von Graz steht ein gutes Bauchgefühl an erster Stelle. In den urigen Krebsenkellerstuben oder auch im Sommer im malerischen Renaissance-Innenhof verwöhnt man Sie mit ausgezeichneten regionalen und frischen Produkten sowie echten Schmankerln. Hier wird garantiert alles selbst gemacht und gekocht – von Herzhaftem wie Tafelspitz bis zu hausgemachten Apfel- und Topfenstrudeln. Kaiserschmarrn gerne auf Vorbestellung. Platz für max. 200 Personen!

In the quaint Krebsenkellerstuben or, in summer, in the picturesque Renaissance courtyard, you will be pampered with excellent local and fresh products as well as real treats. Here, everything is guaranteed to be homemade and home cooked. Room for a maximum of 200 people

Nell'originaria taverna Krebsenkeller o anche in estate nella caratteristica corte interna rinascimentale sarete deliziati con eccellenti prodotti regionali freschi e da vere specialità. Tutti di preparazione propria. Capienza massima: 200 p.



Foto: W. Spelner

Sackstraße 12 | 8010 Graz
T. 0316 83 94 13
info@krebsekeller.at
www.krebsekeller.at
Mo-Do 11-15+17.30-24 Uhr
Fr+Sa 11-24 Uhr
So+Ft Ruhetag
1.-23.12. täglich geöffnet
H Hauptplatz/alle Linien

Dorfstubn

Südlich von Graz liegt das Hotel Camellia*** mit seinem Restaurant „Dorfstubn“, das als „Gute steirische Gaststätte“ ausgezeichnet wurde. In der warmen Jahreszeit kann man auf der schattigen Terrasse die Vielfalt der Speisen und Getränke genießen. Für Feiern oder große Events ist das Catering-Service der Dorfstubn sehr gefragt – egal ob in stilvollen Sälen, in Werkshallen oder in der freien Natur. Ideal für Businessgäste: Auch der Flughafen Graz liegt nur wenige Kilometer entfernt. Tipp: moderner, heller Seminarraum!



Bundesstraße 41
8077 Thondorf
Restaurant: T. 0316 40 33 13
www.dorfstubn-catering.at
Di-Sa 10-24 Uhr | So 10-15 Uhr
Küche Di-So 11-14 | Di-Sa 17-22 Uhr
Hotel: T. 0316 40 54 44
www.hotel-camellia.at
Bus 74/Ackerweg



Foto: Dorfstubn Camellia***

Hotel Camellia * * *

*Hotel Camellia*** and its Dorfstubn restaurant are located to the south of Graz. The restaurant's catering service is highly popular for parties and large events. Business travellers will be pleased to know that Graz airport is only a few kilometres away.*

Hotel a tre stelle con il ristorante "Dorfstubn". Nella stagione più calda si può gustare la varietà di piatti e vini stiriani sulla fresca terrazza. Eccellente servizio catering per feste ed eventi. Location ideale meeting anche grazie alla moderna sala convegni.

Höchwirt

Der Höchwirt ist ein echtes Landgasthaus, eine kulinarische Oase, ein Familienbetrieb und ein gastronomisches Original, wie man es heute immer seltener findet. Gute und weithin beliebte Back- und Brathendln, Schweinsbraten, Frittaten- und Leberknödelsuppe: Beim Höchwirt schmeckt's bodenständig und fast wie daheim. Einen wunderbaren Ausblick hinunter auf die Stadt, über 160 Sitzplätze auf der Aussichtsterrasse, frische Luft und einen großen Parkplatz: All das kann der Höchwirt am Zösenberg seinen Gästen bieten. Special: Donnerstag ist Schnitzeltag!

Foto: Schinagl

The Höchwirt is an authentic country inn, a rare family-owned culinary oasis. Traditional fare is served, such as roast chicken, fried chicken, roast pork and liver dumpling soup. Wonderful views of the city from a large panoramic terrace seating over 150 people!

L'Höchwirt a Zösenberg è un'oasi culinaria a gestione familiare che propone specialità tradizionali. Terrazza panoramica con oltre 150 posti a sedere circondata da alberi e aria fresca. Ampio parcheggio.



Zösenberg 6
8045 Weintzen
T. 0316 69 12 06

Sommer Mai-Oktober
Do-So+Ft 11-21 Uhr

Winter November-April
Sa-So+Ft 11-20 Uhr

Ferl's Weinstube

Karlis Pichlmaier Weinstube Ferl's ist der Treffpunkt für Liebhaber der Beiskultur, Wirtshausklassiker und Gourmet-Highlights. Bekannt, um nicht zu sagen berühmt, ist Karli Pichlmaier für sein Gulasch, sein Cordon Bleu – und seit kurzem auch für seinen eigenen Wein „Pichlmaiers Sauvignon“ aus dem Hause Primus. Dazu serviert Pichlmaier stets saisonale Gerichte, die seine Wirtshausklassiker ergänzen. Oftmals kommt der Haubenkoch in ihm durch und es gibt zu seinem Sauvignon Saibling, edles Rind oder Frischkäseraviolispezialitäten. Tipp: Bei „Kuk“ – Kaffee & Karli – trifft Kaffee von Barista's auf ein Kardamon-Zimt-Mousse!

Foto: Paul Stajjan



Burggasse 10 | 8010 Graz
T. 0316 84 02 33
info@ferls-weinstube.at
www.ferls-weinstube.at

Mo-Fr 11-23 Uhr | Küche bis 22 Uhr
Sa 11-21 Uhr | Küche bis 20.30 Uhr

So+Ft Ruhetag

H Kaiser-Josef-Platz/1, 7
Jakominiplatz/alle Linien

Karli's Pichlmaier Weinstube Ferl's is the hot spot for lovers of pub culture, classic alehouse and gourmet highlights. Karli Pichlmaier is famous, not to say infamous, for his goulash, his cordon bleu – and, as of late, also for his very own wine "Pichlmaier Sauvignon", made by Primus.

L'enoteca Ferl's di Karli Pichlmaier è il punto di incontro per gli amanti delle osterie, delle trattorie classiche e del gusto. Karli Pichlmaier è noto, per non dire celebre, per il suo gulasch, il suo Cordon Bleu e, da poco, anche per il suo vino "Pichlmaiers Sauvignon" dell'azienda Primus.



Murnockerl

Das Murnockerl liegt am Eingang zur Südsteirischen Weinstraße, 2 km von der Autobahnabfahrt Leibnitz entfernt. Im Sommer lockt ein idyllischer Gastgarten, im Inneren trifft man auf modern-rustikales Flair samt Kaminfeuer. Die Karte bietet einen Mix aus traditionellen Gerichten und mediterran inspirierten Speisen. Das Küchenthema wechselt monatlich, ein mehrgängiges Schlemmermenü und die internationale Weinauswahl runden das Angebot ab. Highlight: Das Murnockerl bietet „private cooking“ und richtet Feiern jeder Art aus. Tolle Lage direkt am Murradweg!

The Murnockerl is located at the gateway to the South Styrian wine road, 2 km from the Leibnitz exit. Idyllic seating outdoors, indoors a rustic flair & fireplace. Traditional & Mediterranean cuisine. Located on the Mur bicycle path!

Il ristorante Murnockerl, situato all'inizio della strada del vino della Stiria meridionale, attira gli ospiti grazie al giardino idilliaco e all'ambiente rustico. Piatti mediterranei, caserecci e stagionali e feste private.



Foto: Murnockerl

Obere Murstraße 21
8431 Gralla
T. 03452 73303
Reservierungs-Hotline 0664 1275400
restaurant@murnockerl-gourmet.at
www.murnockerl-gourmet.at
Mi-Fr ab 17 Uhr
Sa-So+Ft ab 11 Uhr

Weitere empfehlenswerte Gasthäuser

Gasthaus zur Schmied´n

St. Peter Hauptstraße 225 | 8042 Graz
T. 0316 40 28 32
www.schmiedn.at

Roseggerhof

Roseggerweg 154 | 8044 Graz
T. 0316 39 29 22
www.der-roseggerhof.at

Hirschenwirt

Rupertstraße 115 | 8075 Hart bei Graz
T. 0316 46 56 00
www.hirschen-wirt.at

Gasthaus s´Reindl

Markusgasse 3 | 8055 Graz
T. 0316 29 16 79
www.sreindl.com

Gasthaus Griesbauer

Schaftal 22 | 8044 Kainbach
T. 0316 39 11 04
www.gasthaus-griesbauer.at

Marienbräu

Rupertstraße 80 | 8075 Hart bei Graz
T. 0316 47 11 30
www.marienbraeu.at

Kirchenwirt Fernitz

Erzherzog-Johann-Pl. 5 | 8072 Fernitz-Mellach
T. 03135 57 639
www.kirchenwirt-fernitz.at

Römerstube

Liebenauer Hauptstraße 103 | 8041 Graz
T. 0316 47 20 66
www.roemerstube.at

Wirtshaus Greiner

Grabenstraße 64 | 8010 Graz
T. 0316 68 50 90
www.wirtshaus-greiner.at

Stoffbauer

Oberer Plattenweg 21 | 8043 Graz
T. 0316 68 53 00
www.stoffbauer.com

Sterz im Mohrenwirt

Mariahilferstraße 16 | 8020 Graz
T. 0316 711411
www.sterz-mohrenwirt.at

Gasthaus Purkarthofer

Kirchplatz 1 | 8072 Fernitz-Mellach
T. 03135 55 511
www.derpurkarthofer.at



**Stargast bei jeder Jause:
Produkte vom
Steirischen
Vulkanlandschwein**

Naheliegenderes bei SPAR

Ernst Kaufmann (s.o. rechts) ist einer von rund 200 Vulkanland-Schweinebauern und garantiert mit der Qualitätsmarke „Steirisches Vulkanlandschwein“ steirische Schweinefleisch-Produkte in der AMA-Gütesiegel-Qualität aus dem Steirischen Vulkanland.

Wertschöpfung

„Was hier wächst und entsteht, hat Wert“, so lautet der Leitsatz des Steirischen Vulkanlandes. Damit ist nicht nur der kulinarische Wert bei den Konsumenten gemeint, sondern auch die Wertschöpfung für die landwirtschaftlichen Betriebe der Region. Das Schweinefleisch

kommt ausschließlich aus landwirtschaftlichen Betrieben der Region, die im Umkreis von maximal 40 Kilometern um den Fleischhof Raabtal liegen, was wiederum kurze Transportwege garantiert.

Ein gutes Bauchgefühl

Wie gut heimische Qualität schmeckt, stellen zehn Frischfleischprodukte in der praktischen Selbstbedienungspackung unter Beweis, wie z. B. Kotelett, Schopfsteak, Kaiserschnitzel, Bauchschnitten und Karreesteak vom Steirischen Vulkanlandschwein. Ebenfalls aus dem Vulkanland stammen – vom TANN Wurst-

und Fleisch-Produktionsbetrieb in Graz veredelt – der Schinken vom Vulkanlandschwein, die Hauswurst, Selchbauch oder das Karree-Renkerl. Dazu gibt es noch die beliebte „Brettjausn“ vom Vulkanlandschwein.

Infos: www.spar-steiermark.at



Märkte



LANDEBEN MITTEN IN DER STADT.

Ach, wie das duftet! „Was darf's denn sein, g'nädige Frau?“ Die sogenannten Standler, sprich Bauern, auf den 15 Grazer Bauernmärkten trotzen jedem Wetter. Schon ab sechs Uhr früh präsentieren sie ihre Waren beispielweise am beliebten Kaiser-Josef-Platz und Lendplatz. Das typische Angebot auf den Bauernmärkten mitten in Graz richtet sich selbstverständlich nach der Jahreszeit und sorgt unter Genussaffinen für Aquaplanning am Gaumen. Im Frühling sind zusätzlich viele Jungpflänzchen für den eigenen Garten erhältlich, zur warmen Jahreszeit bestimmt die große Auswahl an frischem Gemüse und Obst das Angebot. Im Herbst regieren Kürbis, Äpfel, Zwetschken und Co. Der Winter zeigt sich dann z. B. mit Blutwurst und Sauerkraut von seiner deftigeren Seite. Ganz ehrlich: Wer das Marktleben noch nicht inhaliert hat, hat Graz bloß zu Hälfte erlebt!



Fotos (c) Steiermark Tourismus / www.bigshot.at, Leodolter, Harry Schiffer, Harald Eisenberger, pixelio.de / Petra Bork



INTERNATIONALE KÜCHE. Dort, wo Heimisches auf Exotisches trifft, sind Experimentierfreude und Vielfalt zu Hause. Die besten Köche der Stadt hantieren Crossover und fusionieren die frischesten Zutaten, um unsere Gaumen reisen zu lassen.



International cuisine
Culinary delights for true gourmets.

Cucina internazionale
Specialità per buongustai.

Fotos: peppano / Sebastian Reiser

aiola im Schloss

Das aiola hat im Schloss St. Veit, zusätzlich zu seinen beliebten Standorten in der Stadt, ein besonders schönes Platzerl gefunden, um seine Gäste auf hohem Niveau mit regionaler, österreichischer Küche zu verwöhnen. Der Blick in die Speisekarte des Wirtshauses weckt die Vorfreude: Klachlsuppe findet sich hier ebenso wie Cordon Bleu vom steirischen Woazschwein oder ein regionaler Spezialitätenteller. Tipp: Das aiola im St. Veiter Schloss ist auch als Eventlocation der stilvolle Rahmen für Geburtstagsfeste, Hochzeitsfeiern oder Produktpräsentationen.



Andritzer Reichsstraße 144
8046 Graz
T. 0316 890 335
schloss@aiola.at
www.aiola.at

Mi-Do ab 17 Uhr | Fr-So ab 12 Uhr
Events auf Anfrage
H St. Gotthard/Bus 53

Located in the St. Veit castle, this Aiola pampers its guests with local Austrian cuisine. The restaurant's menu includes cordon bleu from Styrian pork as well as regional speciality platters. Tip: Perfect for events such as birthday parties and weddings.

Elegante location presso il Castello di St. Veit, con menu raffinato e specialità austriache e regionali. La cornice elegante per feste di compleanno, matrimoni, eventi e presentazioni di ogni tipo.

Foto: aiola



Peppino

Der Italo-Barde Toto Cutugno singt seit den 90ern „Un L'Italiano Verò“ (ein echter Italiener) und im Peppino im Hofkeller ist exakt ein solcher zu Hause. Seit fast 40 Jahren in der Gastronomie – mit Lehr- und Wanderjahren am Gardasee, Selva di Val Gardena, Mailand und Arosa – ist Franco Mario Zucca in Graz sesshaft geworden. Als authentischer Gastronom verwöhnt er Sie mit Spezialitäten aus seiner Heimat, aber auch allen Klassikern der italienischen Herzensküche.

So fügen sich zahlreiche Variationen von selbst gemachten Pastaspezialitäten in die Speiskarte und werden von saisonalen Produkten wie Spargel, Steinpilze, Meeresfrüchte oder Wild begleitet. Davor kommen traditionelle Antipasti auf den Tisch, dazwischen serviert Franco fangfrisches Meerestgut und danach darf es ein waschechter Espresso mit Profiterole oder Tiramisu sein.

Natürlich werden im Peppino auch die Fleischliebhaber mit besonderen Spezialitäten verwöhnt. Begleitet wird das kulinarische Potpourri von ausgesuchten sardischen Weinen. Bella Italia mitten im ohnehin schon recht südlich angehauchten Graz! Das würde wohl auch Toto Cutugno gefallen.

At Peppino im Hofkeller you can choose from a variation of homemade pasta specialties. Seasonal products - asparagus, porcini mushrooms, seafood, venison - can be found on the daily menu. Antipasti at the beginning and Caffè at the end, accompanied by a Sardinian wine. Fish from the sea and fresh seafood is served at the restaurant. Of course Franco coddles also meat lovers with particular specialties. Come and enjoy Italian cuisine by a real Italian surrounded by UNESCO's World Heritage architecture in the heart of Graz Old Town.

Ristorante italiano situato nel centro storico - pedonale di Graz. Gestito da italiani, offre specialità di stagione sia di terra che di mare. Validi i consigli dello chef. La riservazione non è obbligatoria, ma è consigliata.



Hofgasse 8
8010 Graz
T. 0316 69 75 11
office@peppino-hofkeller.at
www.peppino-hofkeller.at
Di-Sa Küche 12-14.30+17.30-22 Uhr
So+Ft Ruhetag
H Hauptplatz/alle Linien



MM

Nach Durchleben einer wahren „MetaMorphose“ präsentiert sich das neue MM mit moderner Innenarchitektur, sonnigem Gastgarten und kulinarischer Vielfalt am Eisernen Tor. Tagsüber verwöhnt das Team mit zahlreichen Frühstücksvariationen, internationalen WOK-Gerichten und regionalem Speisenangebot. Abends weicht die Schauküche einer trendigen Bar mit stimmungsvoller Atmosphäre und selbst kreierten Drinks. Tipp: Ein einzigartiger Treffpunkt für Jedermann mit beheiztem Gastgarten!

After going through a true "MetaMorphosis", the improved MM presents itself with modern interior design, a sunny pub garden and culinary variety at the Eisernes Tor. Numerous breakfast variations, international wok dishes. In the evenings, the show kitchen makes room for a trendy bar.

Dopo aver vissuto una vera "MetaMorfosi" il nuovo MM si presenta con una moderna architettura interna, soleggiato giardino e ricca varietà culinaria presso. Innumerevoli varietà di colazioni, piatti internazionali preparati nella WOK. La sera la cucina a vista diventa un bar.



Am Eisernen Tor 1
8010 Graz
T. 0316 822 310
office@mm-graz.at | www.mm-graz.at
Frühstück Mo-Sa 9-11.30 Uhr
So 9-15 Uhr
Küche Mo-Sa 11.30-22 Uhr
So 11.30-15 Uhr

Foto: Operncafe GmbH

Purberg im

Das Purberg, Café & Restaurant, ist eine hippe Kombination aus eleganter Garten-, moderner Kaffeehaus- und Restaurantkultur mit einzigartiger Innendekoration und idyllischer Gartenterrasse direkt am Hilmteich. Das Purberg ist eine der charmantesten Lokalitäten und beliebtes Ausflugsziel der Grazer. Man trifft sich zum Frühstück und Brunch. Den ganzen Tag werden mediterrane und lokale Speisen sowie Imbisse serviert. Das kleine, aber feine Speisenangebot ist stets frisch und köstlich zubereitet. Die Kaffeekultur wird hier groß geschrieben. Special: Die hauseigenen Kuchen bringen jeden Besucher ins Schwärmen!



Hilmteichstraße 70
8010 Graz | T. 0316 33 91 00
office@purberg.at | www.purberg.at
Mo-Fr 9-23 Uhr | Sa, So+Ft 9-21 Uhr
Küche Mo-Fr 9-21.30 Uhr
Sa, So+Ft 9-15 Uhr
H Hilmteich/1 oder
Panoramagasse/Bus 58



Hilmteichschlössl

Purberg with its flair and unique interior design is one of the most charming places in town, at pond Hilmteich with a romantic garden terrace – loved by the locals. Breakfast, light local and mediterranean dishes are served as well as homemade pastries and delicious cappuccinos.

Café & Ristorante Purberg nell' Hilmteichschlössl con la sua terrazza idilliaca è uno dei locali più affascinanti e amati di Graz. Propone piatti stagionali e mediterranei, colazioni e brunch. Da non perdere l'ottimo caffè e le torte della casa.

Foto: Purberg

La Perla Graz

Im Restaurant La Perla kocht Faruk Neziri internationale Fusionsküche mit starkem Bezug zu seiner Herkunft. Seine Stärke ist es, aus verschiedenen Kulturen die besten Produkte und Einflüsse zu bündeln und daraus eine homogene Küchenlinie zu kreieren. Diese Produkte aus aller Welt – allen voran aus Italien und der Steiermark – sind stets von allerhöchster Qualität gezeichnet.

So zergehen zum Beispiel das toskanische Premium-Olivenöl „Laudemio Frescobaldi“, Tonno und Gamberi di Mazara, Scampi mediterraneo, die Pistaziensorte „Pistacchio di Bronte“, Abalone blu (Seeohren), Kobe-Rind oder feinstes, steirisches Kürbiskernöl auf der Zunge. Lachs wird übrigens direkt im Haus mit toskanischem Tabak geräuchert und hausgemachte Brot- und Grissini-Sorten begeistern am Tisch. Zudem lassen 300 internationale Top-Weine vinophile Liebhaberherzen höher schlagen.

Neziris Küchenlinie kann als (auf das Produkt) reduziert, leicht und mit einer perfekten sensorischen Balance beschrieben werden. Dabei jongliert er geschickt zwischen Gesundheitsbewusstsein und Genuss. „Essen ist das älteste Kulturgut der Welt. Diese Einstellung möchte ich in der gastronomisch so tollen GenussHauptstadt Graz weiterverbreiten“, offenbart Neziri.

In the La Perla restaurant, Faruk Neziri prepares international fusion cuisine with a strong connection to his background. Here, hungry palates can savour tasty creations such as the premium-quality Tuscan Laudemio Frescobaldi olive oil, tuna and crayfish from Mazara, Mediterranean prawns, Bronte pistachios, blue abalone, Kobe beef and the finest Styrian pumpkin-seed oil. Neziri's range of dishes can be described as product-oriented, light and with a perfect sensory balance. Their salmon is smoked on their premises using Tuscan tobacco, while their home-made selection of bread is impressive. Their 300 top-quality international wines are a pure delight.

Al ristorante La Perla lo chef Faruk Neziri propone una cucina fusion internazionale con forti riferimenti alle sue origini. Qui, per esempio, si sciolgono delicatamente sul palato l'olio extravergine d'oliva toscano "Laudemio Frescobaldi", il tonno ed i gamberi di Mazara, gli scampi del mediterraneo, la varietà di pistacchi "Pistacchio di Bronte", l'Abalone blu, il manzo di Kobe o il più raffinato olio di semi di zucca stiriano. Lo stile di Neziri può essere descritto come ridotto, leggero e con un perfetto equilibrio sensoriale. Il salmone viene affumicato direttamente con tabacco toscano e servito in tavola con varietà di pane in casa. Ben oltre 300 vini internazionali di altissima qualità entusiasmano la clientela.



Schmiedgasse 18-20
8010 Graz
T. 0316 82 41 54
info@laperla-graz.at
www.laperla-graz.at
Mo-Sa 12-15.30 Uhr+18-23 Uhr
So Ruhetag
H Jakomini-+Hauptplatz/
alle Linien



San Pietro

Das italienische Traditionslokal San Pietro hat im Herbst 2015 neu eröffnet. Hausherr Angelo Urban, der geborene italienische Gastgeber, bietet nicht nur italienische Spitzenküche, sondern auch eine große Auswahl an Focacce an. Klassiker wie Fischsuppe oder Spaghetti scoglio werden mit allerbesten Zutaten direkt aus Italien zubereitet. Dazu schmecken Weine aus allen Regionen Italiens, empfohlen vom Sommelier des Hauses. Beliebter Treffpunkt und Frühstücks-Hotspot ist die Bar des San Pietro, die San Bar. Liebhaber italienischer Lebensart genießen hier abends das umfangreiche Cocktailangebot mit Live-Musik (vierzehntägig) von Italo-Beats bis Austro-Pop!

This traditional restaurant opened in 2015 and serves not only the finest Italian cuisine, but also a wide range of focaccias. Italian wines are recommended by the establishment's sommelier. San Pietro's bar is a popular meeting place & breakfast hotspot!

Questo locale italiano tradizionale offre piatti tipici e focacce. Gli invitanti piatti sono accompagnati da vini di tutte le regioni italiane. Delizioso anche il San-Bar dove regna un'atmosfera tutta italiana!



Foto: Werner Kraug

St.-Peter-Hauptstraße 141
8042 Graz
T. 0316 48 15 81
info@sanpietro.at | www.sanpietro.at
San Pietro: Mo-Sa 11.30-23 Uhr
San Bar: Mo-Mi ab 10 Uhr
Do-Sa ab 8 Uhr
So Ruhetag
H Hubertusgasse/Bus 36, 510

Der Speisesaal

Der Speisesaal hat sich zum abendlichen Hotspot entwickelt: Neben internationalen Gerichten serviert man hier – einzigartig in Graz – Steaks und andere Fleischgerichte vom Holzkohlegrill und, als kulinarisches Special, den „Unique Speisesaal Cheeseburger“. Relaxed startet der Tag mit Frühstück vom Buffet oder Brunch am Wochenende. Mittags lässt der Business-Lunch die Wahl zwischen zwei Gerichten. Die Schokoladenseite zeigt sich in der Kuchenvitrine: Tiramisu, Cheesecake und Hot Chocolate Cake runden die kulinarische Reise ab. Metropolenfeeling mitten in Graz!



Grieskai 4-8 | 8020 Graz
T. 0316 7066 83
office@speisesaal.at
www.speisesaal.at
Mo-So 6.30-1 Uhr | Küche 11-23 Uhr
H Hauptplatz/alle Linien oder
Südtirolerplatz/Kunsthau/1, 3, 6, 7

A lively hotspot in the evenings, international dishes are served here as well as chargrilled steak and the unique Speisesaal cheeseburger. For something sweet, look no further than the cake display for cheesecake, tiramisu and hot chocolate cake.

Feeling metropolitano nel cuore di Graz. Oltre ai piatti internazionali, offre bistecche alla griglia o cheeseburger, ricche colazioni a buffet e brunch durante il weekend. A pranzo, il business lunch prevede due piatti diversi e, a fine pasto, i dolci sono la ciliegina sulla torta.

Foto: Der Speisesaal



Oho! Café Restaurant Bar

Klein, knackig und oho. Das Lokal im neuen Trendviertel von Graz bietet mittags Tagesempfehlungen für den schnellen Lunch, abends zusätzlich eine kleine, feine und interessante Karte und wochenends verschiedene Frühstücksvariationen! Fans von Hausmannskost, Asiatischem und Pasta kommen genauso auf ihre Kosten wie Vegetarier. Im Sommer sitzt man unter Olivenbäumen im Gastgarten des Joanneumsviertels mit Blick auf das rege Museumsleben. Im Winter wärmt man sich am Punschstand vor der Tür oder eben drinnen.

Foto: OHO!

This establishment in Graz's new trendy quarter gives daily recommendations for quick lunches, while in the evenings there is a small, fine and interesting additional menu, with a varied range of breakfasts on weekends.

Il locale nel nuovo distretto di tendenza di Graz offre a pranzo proposte del giorno per una pausa veloce, mentre la sera aggiunge un piccolo ma interessante menù alla carta. Durante il week-end possibilità di scegliere tra diverse varietà di colazioni!



Joanneumsviertel 6
8010 Graz
T. 0660 266 10 56
office@oho-graz.at | www.oho-graz.com
Di-Fr 10-24 | Sa 9-24 | So 9-17 Uhr
Küche Di-Sa 12-14.30+18-22 | So 9-15 Uhr
Frühstück Sa+So 9-12 Uhr
Mo Ruhetag
H Hauptplatz/alle Linien

Starcke Haus

Hoch über der Stadt lässt man hier den Blick über den bunten Häuserteppich der Altstadt samt Murinsel und Kunsthaus streifen bis dorthin, wo der Horizont die Südsteiermark trifft. Das Starcke Haus ist nicht nur eines der romantischsten Plätzchen der Stadt, auch die Küche ist ein Gedicht. Unter der Küchenführung von Milivoj Novak werden vorrangig Produkte aus biologischem Anbau und der Region gewählt. Saisonale bedingt ändert sich dadurch laufend die kleine, aber feine Speisekarte. Special: Exklusive Location für kleine Hochzeiten und (Firmen-) Feiern aller Art! Reservierungen erbeten.

Foto: Starcke Haus



Schloßberg 4
8010 Graz
T. 0316 83 43 00
office@starcke.at | www.starcke.at
variable Öffnungszeiten
im Sommer und Winter
H Schloßbergbahn oder -lift

The Starcke Haus offers a breathtaking view of Graz and beyond. It is one of the most romantic spots in Graz and serves outstanding seasonal dishes made primarily from organic and local ingredients. Reservations recommended.

In alto, sopra la città, con uno splendido panorama sul centro storico, lo Starcke Haus è un locale romantico dalla cucina esclusiva con prodotti biologici e regionali. Menu raffinato. Ideale per feste e matrimoni intimi. È gradita la prenotazione!



Eckstein

Das Eckstein bietet eine einmalige Komposition aus exzellenter Küche – steirische Gerichte, international interpretiert – sowie tollem Service und Ambiente. An warmen Sommerabenden hat man im Gastgarten des Eckstein das Gefühl, im Herzen von Graz angekommen zu sein. Südliches Flair, Lachen, Flaneure, Glück und Zufriedenheit prägen die Atmosphäre. Dazu trägt auch eine Weinkarte vom Feinsten bei. Tipp: Reservieren! Denn das Eckstein ist ein In-Lokal völlig neuen Zuschnitts und wahrer Hotspot in Graz. Auch innen erwartet Sie ein stimmiges Ambiente in einem wunderschönen Gewölbe.

Eckstein offers excellent contemporary cuisine, superb service and a joyful atmosphere. The Mediterranean flair, vaulted ceiling and wonderful outdoor area make this an unforgettable visit. Because of its popularity, we recommend reserving a table!

L'Eckstein è un locale In, un connubio tra cucina eccellente, ottimo servizio e ambiente raffinato. Nelle serate estive il giardino del locale offre un'atmosfera unica. Ricca carta dei vini. Prenotazione consigliata! Ambiente interno raffinato ed elegante.



Foto: Eckstein

Mehlplatz 3
8010 Graz
T. 0316 82 87 01
info@eckstein.co.at
www.eckstein.co.at
Mo-So 10-1.30 Uhr
Küche 11.30-23 Uhr
H Hauptplatz/alle Linien

Freiblick

Dem siebten Himmel so nah: Im 6. Stock des Traditionskaufhauses Kastner & Öhler erwartet Sie das Lokal Freiblick. Hier kann man – an warmen Tagen auf einer wunderschönen Dachterrasse – neben einem der schönsten Ausblicke auf die Altstadt auch hervorragend frühstücken sowie feine kleine Imbisse und Tagesteller genießen. Am Abend wird die Location gerne für Firmenfeiern ab 50 Personen gemietet. Fazit: Das Freiblick mit seiner einzigartigen Aussicht ist ein Must-see bei jedem Graz-Besuch. Hier zu frühstücken kann ein unvergessliches Erlebnis werden. Tipp: Bitte rechtzeitig reservieren!



Sackstraße 7-13
8010 Graz | T. 316 83 53 02
freiblick@eckstein.co.at
www.eckstein.co.at
Mo-Fr 9.30-19 Uhr | Sa 9.30-18 Uhr
Frühstück 9.30-16 Uhr
Snacks 9.30-18 Uhr
H Hauptplatz/alle Linien



Foto: Freiblick by Eckstein

Café, Lounge, Bar

One of Graz's best insider's tips, "Freiblick" is located on the 6th floor of the shop Kastner & Öhler. On this café's rooftop terrace, you can enjoy a stunning view of Graz while savouring a delicious breakfast or snack. An absolute must!

Il locale si trova al 6° piano dei magazzini Kastner & Öhler. Nella meravigliosa terrazza potrete godervi ottime colazioni e spuntini con vista mozzafiato sulla città di Graz. Di sera spazio per feste aziendali (min. 50 persone). È gradita la prenotazione!

Bar Albert

Mit der „Bar Albert“ im Herzen der Stadt hat Graz endlich eine Top-Weinbar auf internationalem Niveau! Das exklusive Design der Bar spiegelt die in Flaschen abgefüllten Besonderheiten im Keller wider: außergewöhnliche Tropfen aus aller Welt und natürlich auch aus dem Weinland Österreich. Begleitet werden sie von besonderen Leckerbissen: den exquisiten Jahrgangssardinen. Diese feinen Fischkonserven haben in Frankreich und Portugal längst ihren Weg in die Sternerestaurants gefunden und sind mit einem Glas Wein oder Champagner ein echter Genuss.

Foto: Bar Albert

Finally there is a world-class wine bar right in the heart of Graz! The bar has an exclusive design and fine wine to match. Like in the star-winning restaurants in France and Portugal, exquisite sardines are served together with a glass of wine or Champagne.

Finalmente un sofisticato winebar di livello internazionale nel cuore della città! La cantina propone pregiate proposte sia internazionali che locali, accompagnate da una vera delizia: le sardine in scatola. Un piacere unico con un bicchiere di vino o champagne.



Herrengasse 11
8010 Graz
T. 0676 41 86 029
albert@bar-albert.at
www.bar-albert.at
Di-Sa 10-23.30 Uhr
So+Mo Ruhetag
H Hauptplatz/alle Linien

el Gaucho

Das Steakhaus „el Gaucho im Landhaus“ der Familie Grossauer ist zu einem Highlight in Graz geworden. Businessmeetings treffen hier auf Familienfeiern, romantische Dinner und gesellige Runden. Den Steakgenuss erlebt man in den schönen alten Gemäuern des el Gaucho hautnah. An jedem Tisch wird die Fleischauswahl präsentiert und erklärt: Porter-House-, T-Bone-, Club-, Rib-Eye-, Hüft- und Filet-Steaks warten. Selbstverständlich kommen nur die besten argentinischen und österreichischen (Dry-aged-)Steaks auf den Grill.

Foto: El Gaucho



Landhausgasse 1
8010 Graz
T. 0316 83 00 83
steak@elgaucho.at | www.elgaucho.at
Küche Mo-Fr 17-24 Uhr
Sa+Fr 11.30-24 Uhr | So 11.30-23 Uhr
Bar Mo-Fr ab 17 Uhr
Sa, So+Fr ab 11.30 Uhr
H Hauptplatz/alle Linien

im Landhaus

A highlight of Graz, the steak house „el Gaucho im Landhaus“ only serves the best Argentinian and Austrian steaks. To help guests make a selection, the mouth-watering steak options are expertly presented and described at each table.

La steakhaus „el Gaucho im Landhaus“ della famiglia Grossauer è molto nota a Graz. Ideale per meeting, feste di famiglia, cene romantiche e serate in compagnia. Ricca scelta di carne alla griglia con i migliori tagli argentiniani e austriaci!



Dreizehn Genussbar

Der international erfolgreiche Spitzenkoch Christian Lohner schwingt in der dreizehn Genussbar das Küchen-Zepter. Fusionsküche auf höchstem Niveau, Steiermark trifft Spanien und Thailand – Experimental Sushi inklusive, und das Ganze im Herzen des Grazer Franziskanerviertels. Die dreizehn Genussbar bietet vom Frühstück am Wochenende über Mittagsgerichte bis hin zur außergewöhnlichen und exklusiven Abendkarte jeglichen Genuss. Ab 22 Uhr verwandelt sich das Lokal zu einem Dinner-Club, in dem man zu chilliger House-Musik exzellente Weine, Champagner und viele internationale Cocktail-Varianten genießen kann.

The internationally successful masterchef Christian Lohner brandishes the kitchen scepter in the dreizehn Genussbar. Fusion kitchen meets Spain and Thailand - including experimental sushi, and all this in the heart of the Franziskaner quarter in Graz.

Punto d'incontro di giovani e non solo, amanti della cucina gourmet, dell'arte del bere, del caffè, conoscitori di vini e cocktail. Aperto tutto il giorno, offre colazioni, pranzi e cene in una atmosfera rilassata. Perfetta fusione di bar e ristorante, ambiente curato con stile e una grande attenzione ai dettagli.



Franziskanerplatz 13
8010 Graz
T. 0316 8385 67
office@dreizehn-bar.at
www.dreizehn-bar.at
Mo-Do 10-24 Uhr | Fr+Sa 10-2 Uhr
Küche Mo-Fr 11.30-14 + 17.30-22 Uhr
sowie Sa 10-22.30 Uhr
H Hauptplatz/alle Linien

Foto: Dreizehn Genussbar

Tafelzimmer

Das Restaurant Tafelzimmer im Hotel Novapark gilt als Geheimtipp. Die gemütliche Atmosphäre und die hervorragende steirische und internationale Küche lassen jeden Besuch zu einem Erlebnis werden. Mittags wird Montag bis Freitag ein abwechslungsreiches Lunchbuffet geboten. Abends bereichern motto-spezifische Abendbuffets oder erlesene À-la-carte-Gerichte die Auswahl. Verschiedene kulinarische Highlights wie unter anderem das Galadiner Fine Dining von Küchenchef Philipp Pirstinger bereichern den Veranstaltungskalender des Restaurants Tafelzimmer.



Fischeraustraße 22
8051 Graz
T. 0316 68 20 10-0
office@novapark.at | www.novapark.at
Mo-Fr 12-13.45+18-22 Uhr
Küche bis 21 Uhr | Sa 18-21 Uhr
Küche bis 20.30 Uhr
H Fischeraustr./67; Bachwirt/40, 52



im Hotel Novapark

Tafelzimmer in Hotel Novapark is one of the best kept secrets. Periodically, dishes influenced by a specific country or theme are offered and the monthly Sunday brunch will take you on a culinary journey. The event calendar of Tafelzimmer is enriched by a variety of culinary highlights.

Tafelzimmer dell'Hotel Novapark offre un'atmosfera accogliente e un'ottima cucina con ricco buffet a pranzo (lun-ven) e settimane culinarie a tema. Brunch domenicale una volta al mese con musica e cucina di culture lontane. Diversi eventi culinari!

Foto: Tafelzimmer

Globetrotter

Im Restaurant Globetrotter am Flughafen Graz erwartet Sie, zusätzlich zum internationalen À-la-carte-Hochgenuss, dienstags ab 19 Uhr das italienische „Dolce Vita“-Buffet, jeden ersten Freitag im Monat ab 19 Uhr das „Waterworld“-Fischbuffet und sonntags ab 11 Uhr der Champagner-Brunch. Auch in Sachen Events holen wir Ihnen die Sterne vom Himmel. So haben Sie beim hauseigenen Sky-Lounge-Club vom VIP-Bereich bis zur Tanzfläche freien Blick auf die „Open Air“-Terrasse, wo Sie bei feinstem DJ-Sound und einzigartigem Ambiente bis in die Morgenstunden feiern können. Seien Sie dem Himmel ganz nah!

Foto: Globetrotter

Watch the airplanes take off and enjoy an elevated culinary experience – only at „Globetrotter“ at Graz Airport. The champagne brunches and Italian nights are very popular. Good location for weddings, company parties, seminars and congresses!

Guardare gli aeroplani decollare ed atterrare gustando dei piatti squisiti? A Graz questo è possibile solo al „Globetrotter“, l'ottimo ristorante dell'aeroporto. Brunch con champagne la domenica e serata italiana il martedì.



Flughafen Graz
8073 Graz
T. 0316 29 14 17
j.kahl@lagardere-tr.at
www.lagardere-tr.at
Mo 11-19 Uhr | Di 11-23 Uhr
Mi-So 11-19 Uhr
Flughafenbus
ab Jakominiplatz

El Pescador

Ein Fischlokal, welches das weltoffene Lebensgefühl eines Hafens lokals widerspiegelt und maritime Kreationen von mediterran bis asiatisch bietet. Ungezwungenes, gemütliches Ambiente trifft im El Pescador im Rathaus auf feinste Küche und ein einzigartiges Konzept. Regionale Arten und spannende, internationale Fisch-Highlights werden mit mediterranen Spezialitäten und steirischen Fischklassikern verbunden. Im Sommer steht ein südlicher Gastgarten in der Fußgängerzone zur Verfügung. Top: Frischester Branzino aus Piran, Sashimi vom Cobia und Muscheln Buzera!

Foto: El Pescador



Landhausgasse 6
8010 Graz
T. 0316 82 90 30
fisch@elpescador.at
www.elpescador.at
Mo-Sa 11.30-24 Uhr
Küche bis 22 Uhr
So Ruhetag
H Hauptplatz/alle Linien

A fish restaurant which reflects the same outward-looking style of life as a pub down at the docks, offering maritime creations ranging from Mediterranean to Asian. At El Pescador, located in the town hall, a casual, comfy atmosphere accompanies the most exquisite cuisine and a unique concept.

Un locale di pesce che richiama un tipico locale portuale aperto sul mondo e che propone creazioni marittime della cucina mediterranea ed asiatica. El Pescador offre un ambiente cordiale e accogliente con proposte delicate ed una cucina unica.



SCHLOSSBERG Restaurant

Das 464 Meter hoch gelegene Restaurant „Schlossberg“ lässt seinen Gästen die Wahl: Das Gourmetrestaurant verwöhnt Feinschmecker mit seiner mehrfach ausgezeichneten Küche, in der Skybar Graz genießt man neben coolen Drinks und feinen Schlossberg-Sky-Tapas einen atemberaubenden Ausblick über ganz Graz und im Biergarten „Schlossberg“ schmecken steirische Schmankerl zu frisch gezapftem Gösser-Bier. Die facettenreiche Location des „Schlossberg“ bietet vom Candlelight-Dinner für zwei bis hin zu Veranstaltungen für bis zu 500 Personen immer den perfekten Rahmen.

This gourmet restaurant at 464 metres has received numerous awards. Its Skybar serves delightful drinks and provides a breathtaking panorama, while the beer garden dishes up Styrian snacks with draught beer. Perfect for candlelight dinners and events.

Il ristorante Schlossberg, a 464 metri d'altezza, offre una cucina prelibata, lo Skybar dove sorseggiare drink con una vista mozzafiato e il Biergarten dove gustare birre fresche. E' perfetto sia per cene a lume di candela che per pranzi numerosi.



Foto: Schlossberg

Am Schlossberg 7 | 8010 Graz
T. 0316 84 00 00

office@schlossberggraz.at
www.schlossberggraz.at

Mo-Mi 17-24 Uhr | Do-Sa 11-24 Uhr
So 11-18 Uhr

Küche Mo-Sa bis 22 Uhr
So bis 17 Uhr
Schlossbergbahn/-lift

The Hungry Heart

Ein Hotspot, der nicht nur heißt wie ein Song von Bruce Springsteen, sondern auch genauso geil schmeckt. Das Hungry Heart im Trendviertel Lend hebt sich mit seinem Angebot und der Leidenschaft für frische Zutaten von den 0815-Fast-Food-Ständen und Imbissbuden definitiv ab. Philipp Carstanjen jonglierte einst in einem 2-Haubenlokal die Pfannen und sorgt nun in der ersten Grazer American Streetfood-Bar mit Schweinsbrat-Pulled-Pork-Sandwich mit Sauerkraut und Kümmelmayo, Coleslaw, Chili Cheese Fries, diversen Hot Dogs Original Style u. v. m. für Aquaplaning im Mund. Ein Must-be!



Mariahilfer Straße 23
8020 Graz

T. 0676 4117573

Di-Do 11-14.30+17-22 Uhr

Fr 11-14.30+17-1 Uhr

Sa 16-1 Uhr

So+Mo Ruhetag

H Südtirolerplatz/1, 3, 5, 7

A hotspot which is not only named after a Bruce Springsteen song, but tastes just as remarkable: the first American street food bar in Graz! The Hungry Heart in the trendy Lend district sets itself apart from run-of-the-mill fast food stalls and snack stands with its menu and passion for fresh ingredients.

Un locale alla moda, che non riprende solo una canzone di Bruce Springsteen, ma è proprio stra-forte: il primo American Streetfood-Bar di Graz! L'Hungry Heart nel quartiere più di tendenza attorno alla Lendplatz di Graz spicca con la sua offerta e passione per gli ingredienti freschi dagli stand.



Foto: Hungry Heart

Emilia Weinbar Restaurant Lounge

Im Herzen der Grazer Innenstadt ist seit kurzem eine neue Genussadresse beherbergt. Das Emilia in der Jungferngasse versteht sich als Restaurant, Weinbar und Lounge und liegt direkt bei der Herrengasse, der Shoppingmeile von Graz. Im Sommer lädt ein wunderbarer, schattiger Gastgarten dazu ein, den urbanen Trubel entspannt bei einem Glas Wein zu beobachten.

Die ganztägig warme Küche kann sich ebenfalls sehen bzw. schmecken lassen. Besondere Schmankerl sind zum Beispiel der steirische Suppentopf, klassischer Tafelspitz mit Rösterdäpfel und Semmelkren, Kaiserschmarrn mit Zwetschkenröster, steirischer Bauernschmaus, saures Rindfleisch und das Beef Tartare nach Art des Hauses. Besonderes Augenmerk wird auf Regionalität und moderate Preise gelegt. Die große Auswahl an Weinen nationaler Topwinzer rundet das Angebot ab. Als ideale kulinarische Begleitung dazu werden Antipasti, Prosciutto oder Käse serviert.

Jeden Samstag kommen Langschläfer und Frühstücksfreunde voll auf ihre Kosten. Von 10 bis 14 Uhr tischt das Emilia zum Brunch ein abwechslungsreiches Buffet auf.

Fotos: Emilia

The Emilia sees itself as restaurant, wine bar and lounge and is located right by Herrengasse, the shopping mile in Graz. In summer, the wonderful, shady pub garden invites you to watch the hustle and bustle while relaxing with a glass of wine. The all-day hot food is also very impressive. Special delicacies are, for example, the Styrian soup-pot, classic cap of rump with roast potatoes and Semmelkren, Kaiserschmarrn with stewed plums, the soured beef and beef tartar à la maison. Special focus is put on locality and moderate pricing. Great choice of wine and a brunch buffet on Saturdays until 2 p.m.

Il ristorante, enoteca e lounge Emilia e si affaccia direttamente sulla Herrengasse, la via dello shopping di Graz. In estate, il meraviglioso e ombreggiato giardino invita a rilassarsi dalla confusione urbana gustando un ottimo bicchiere di vino. E' possibile poi ammirare ed ovviamente gustare, tutto il giorno, le proposte calde della cucina. Tra le specialità proposte la zuppa stiriana, il classico bollito di manzo con patate arrosto e rafano, la Kaiserschmarrn con mirtilli rossi, la padella del contadino stiriana, il roast beef stiriano e la tartare di manzo della casa. Particolare attenzione è posta alla provenienza regionale e tutto viene offerto a prezzi moderati. Ampia scelta di vini e il sabato buffet brunch fino alle 14!



Jungferngasse 3
(Ecke Herrengasse)
8010 Graz
T. 0316 811351
office@emilia-graz.at
www.emilia-graz.at
Mo-Sa 10-23 Uhr
So Ruhetag
H Jakomini-+Hauptplatz/
alle Linien



Cuisino im Casino Graz

Mit Blick auf das Treiben im Casino genießt man die internationale Küche des À-la-carte-Restaurants im Herzen der Grazer Innenstadt. Auch der neue Gastgarten in der Schmiedgasse lädt zum Verweilen ein. Küchenchef Siegfried Dick und sein Team verwöhnen die Gäste mit kreativ interpretierten Gerichten. Trotz der Internationalität der Speisen legt er besonderen Wert auf regional-saisonale Produkte. Eine erlesene Weinkarte mit der passenden Empfehlung ergänzt das Repertoire. Der ideale Rahmen für romantische Abende – z. B. im Rahmen von Dinner & Casino – für Geschäftsessen und Feiern.

While looking onto the bustling casino, restaurant guests enjoy international cuisine in a relaxed atmosphere. The focus is on using local, seasonal ingredients, and on accompanying meals with the most suitable wine. Ideal ambience for any occasion. The new pub garden invites you to stay on.

In pieno centro storico, con vista sul Casinò, lo chef Christian Bernhard e il suo team offrono cucina internazionale creativa con prodotti regionali e stagionali, accompagnata da una ricca carta dei vini. Ambiente ideale sia per serate romantiche sia per cene d'affari. Anche il nuovo giardino in Schmiedgasse è ideale per rilassarsi.



Foto: Casino Restaurant

Landhausgasse 10
8010 Graz
T. 0316 832578 505
cuisino.graz@casinos.at
www.graz.casinos.at
Mo-So 18-1 Uhr
Pianobar Di-Sa 19-3 Uhr
H Hauptplatz/alle Linien

Steak Boutique

Mit Steaks von herausragender Qualität lockt die Steak Boutique in die Grazer Altstadt. Zu begeistern ist das erklärte Ziel von Inhaber Marco Mikulik – und das gelingt ihm! Das „Geheimnis“ hinter den zarten und unheimlich saftigen Steaks ist eine besondere, als DRY AGING bezeichnete Reifungsmethode, die in der US-Spitzen-gastronomie häufig verwendet wird. Die Cuts von heimischen und amerikanischen Rinderrassen werden dabei im haus-eigenen Klimaraum bis zu 30 Tage getrocknet. Auch die Weinkarte kann sich sehen lassen. Zu den Steaks werden edle Tropfen aus aller Welt serviert.



Bindergasse 1
8010 Graz
T. 0316 22 57 19
mikulik@steak-boutique.at
www.steak-boutique.at
Mo-Sa 11.30-14.30 Uhr | 18-23 Uhr
Küche 11.30-14 Uhr | 18-22 Uhr
H Hauptplatz/alle Linien

The Steak Boutique attracts with outstanding quality steaks. DRY AGING is the secret to tender and juicy steaks, says owner Marco Mikulik. The Austrian & American beef is dried in a climate room for up to 30 days. Fine wines also served!

Nel centro storico di Graz si gusta l'ottima qualità della Steak Boutique. Il titolare Mikulik è riuscito nello scopo di entusiasmare. Il segreto: DRY AGING: il metodo di maturazione fino a 30 giorni come negli USA. Si servono vini internazionali!



Foto: Steak Boutique

il centro Ristorante

Nichts spricht gegen regionale Hausmannskost, aber die internationale Küche zeigt beeindruckend die Gegensätzlichkeiten von Ländern, ihren Einwohnern und deren Kulturen auf. Längst hat die Globalisierung Internationales auf unsere heimischen Tische gebracht und das ist auch gut so. Sofern es so gut schmeckt wie im Ristorante il centro am Grazer Mehlplatz. Hier verbinden sich die Wurzeln traditioneller italienischer Küche mit internationalen Einflüssen. Authentisch und anders. Das Ziel sind inspirierende Gerichte, die überraschen und Gäste glücklich machen.

Auf der umfangreichen Karte finden sich deshalb eine gemischte Fleischplatte vom Grill mit frischem Gemüse und Bratkartoffeln für zwei Personen ebenso wie Seeteufel mit Cherrytomaten und schwarzen Oliven oder Goldbrasse im Ganzen. Fettuccini mit Thunfisch, fein geschnittene Jakobsmuscheln und Tomaten fehlen ebenso wenig wie eine traditionelle Fischsuppe, gegrilltes Entrecôte, Vitello Tonnato, zahlreiche Antipasti, Salate und Pizzen. Die Dessertkarte überrascht mit süßen Kreationen wie überbackenes Vanilleeis mit Himbeeren.

Auch die Weine des Hauses zeugen von ausgesuchter Qualität. Neben Rebsorten aus Italien finden sich auch viele Steirer im Sortiment.

Nothing can be said against plain fare, but international food impresses with its dichotomy of countries, their inhabitants and their culture. Long since has globalisation brought international dishes to our tables and a good thing, too. At least if they taste as good as at the Ristorante il centro on Mehlplatz in Graz. Here, the roots of traditional Italian food and international influences are combined. Authentic and different. On the extensive menu you will find a plate of assorted meat for two off the grill as well as monkfish and gilthead seabream, tuna fettuccini, antipasti, salads and pizza. The assortment of wine should not be passed up as well.

Nulla contro le specialità regionali, ma la cucina internazionale mostra in modo impressionante la contrapposizione tra i diversi paesi, i loro abitanti e le loro culture. Da tempo la globalizzazione ha portato sulle nostre tavole anche un tocco internazionale e questo è positivo. Specialmente se sono specialità deliziose come quelle del Ristorante Il Centro nella Mehlplatz a Graz. Qui i sapori della cucina italiana tradizionale si combinano con le influenze internazionali, per una cucina autentica e diversa. Il ricco menù propone piatti di carne mista alla griglia per due persone come pure rana pescatrice o orata, fettuccine al tonno, antipasti, insalate e pizze. Da non perdere la vasta offerta di vini.



Mehlplatz 4 | 8010 Graz
T. 0316 824 158
office@ilcentrograz.at
www.ilcentrograz.at
Mo-Sa 10-24 Uhr
Küche Mo-Sa 11-22.30 Uhr
So Ruhetag
H Hauptplatz/alle Linien



aiola upstairs

Über der Stadt kann das Genießen grenzenlos sein! Und das von morgens bis abends. Mit dem Lift im Berg ist man im Nu ganz oben und kann den Tag mit Milchkaffee und Morgensonne beginnen. Die Glaswände, die das genial designte aiola upstairs am Schloßberg umschließen, verschwinden bei entsprechendem Wetter gänzlich im Boden. Dining al fresco abends ganz zauberhaft im Mondschein und bei Kerzenlicht. Das aiola upstairs in Graz bietet alles, was das Herz beghrt: Frühstück, Lunch und Dinner!

Aiola Upstairs in Graz offers everything that the heart desires: breakfast, lunch and dinner! With the lift, one reaches the top of the hill in no time, and can start the day off with café au lait and morning sunlight. The glass walls retract completely into the ground when the weather is good!

L'aiola upstairs di Graz offre tutto per deliziare i clienti: dalla colazione, al pranzo fino alla cena! Le vetrate che circondano il locale aiola upstairs genialmente progettato sul Schloßberg, scompaiono completamente quando le condizioni atmosferiche lo permettono.



Foto: aiola

Schloßberg 2 | 8010 Graz
T. 0316 818 797
www.upstairs.aiola.at
upstairs@aiola.at
Mo-So 9-24 Uhr
Frühstück Mo-So 9-12 Uhr
H Schloßbergplatz/4, 5
Schloßberglift (tägl. 8-0.30 Uhr)

atelier im roomz

Ausgehungert nach einer ausgedehnten Stadttour durch Graz oder nach einem Geschäftstermin einfach nur Gusto auf einen Snack zwischendurch? Mehr Genuss für jeden kulinarischen Wunsch erwartet Sie im Restaurant des Budget Design Hotels roomz graz. Egal ob kleiner oder großer Hunger, lassen Sie sich in unserem À-la-carte-Restaurant „atelier“ verwöhnen. Hier finden Sie internationale und saisonale Köstlichkeiten aus der Region und können an der rund um die Uhr geöffneten Bar einen Kaffee, Cocktails sowie kleine Snacks genießen.



Foto: atelier im roomz

C.-v.-Hötzendorf-Str. 96
8010 Graz | T. 0316 90 20 90
www.roomz-graz.com
Frühstück 6.30-10 Uhr
Wochenende 7-10.30 Uhr | Bar 24 h
À-la-carte 11.30-22 Uhr
Businesslunch Mo-Do 11.30-14.30 Uhr
H Ostbahnhof oder Messe/
Stadthalle/4

The 300-year-old of Graz or an important business meeting, there is nothing better than ordering a tasty treat at the à-la-carte-restaurant „atelier“ followed by a cocktail at our 24-hrs. bar.

Ideale dopo una visita della città o un incontro di lavoro, il ristorante à la carte „atelier“ del designhotels roomz graz propone una cucina raffinata di specialità austriache e internazionali. Il bar è aperto 24 ore.



Sofisch

Für Fischliebhaber in und um Graz gibt es nun eine Quelle, die alles parat hält, um köstlichen Fischgenuss zu zaubern: Frischer Meeresfisch, Muscheln und Meeresfrüchte aber auch heimische Fische sind die große Leidenschaft, die hinter dem neuen Fischgeschäft Sofisch steht.

Jede Woche wird frischer Fisch von der Adriaküste angeliefert: Zum umfangreichen Angebot gehören unter anderem Sardinen, Sardellen, Wolfsbarsch oder Branzino, Dorade oder Goldbrasse, Kalamari, Seeteufel, Zahnbrasse, Knurrhahn, Gamberetti, Garnelen, Kabeljau, Wittling, Marmorbrasse, Tintenfisch, Seehecht, Umerfisch, Rotbrasse, Steinbutt, Heuschreckenkrebs, Flunder, Lachs, St. Peterfisch, Schwertfisch, Thunfisch und Rotbarbe. Weiters warten frische Muscheln auf alle Genießer – wie Miesmuscheln, Venusmuscheln, Schwertmuscheln, Jakobsmuscheln oder Austern. Aber auch Forellen und Saiblinge aus der Steiermark finden die Fischfreunde bei Sofisch.

Beratung für die Zubereitung und alles, was man sonst noch für den perfekten Fischgenuss zu Hause benötigt, gibt es hier ebenso an der Frischtheke.

Vorbestellungen, auch gerne vonseiten der Gastronomie, werden jederzeit entgegen genommen.

There is now a new place in town for fish lovers in and around Graz that holds all the ingredients to conjure up delicious fish dishes: Fresh seafood, mussels and other seafood, but also local fish, form the great passion which stands behind the new fish delicatessen Sofisch. Fresh fish from the Adriatic is delivered every week: The wide range on offer includes, among others, sardines or pilchards, anchovies, sea bass, sea bream, calamari, monkfish or anglerfish, dentex, gumard, shrimps, prawns, cod, whiting, sand steenbras or striped sea bream, octopus or squid, hake, drum or croaker, pandora or red sea bream, turbot, mantis crab, flounder, salmon, and many more.

Per gli amanti del pesce di Graz e dintorni esiste solo un posto che è sempre pronto a deliziare con le sue specialità: pesce di mare fresco, molluschi e frutti di mare, ma anche pesce locale rappresentano la grande passione ittica del nuovo locale Sofisch. Ogni settimana viene consegnato pesce fresco direttamente dalle coste adriatiche: l'ampia offerta comprende sardine, alici, spigola o branzino, orata, calamari, rana pescatrice, dentice, gallinella, gamberetti, gamberi, merluzzo, merlano, mormora, seppia, nasello, ombrine, pagello, rombo, cannocchie, passera di mare, salmone ecc.



Waltendorfer Hauptstraße 23
8010 Graz
T. 0316 42 35 27
willkommen@sofisch.at
www.sofisch.at
Do+Fr 9-19 Uhr | Sa 9-13 Uhr
H Waltendorfer Schule/
Bus 60



Wahllokal Eat Drink Takeaway

Wer die Wahl hat, hat die Qual. Im positivsten Sinn. Denn im Wahllokal in der Gartengasse ist die Auswahl an Burgern, Wraps, hausgemachten Fladenbroten, Falafel und Spätzle mehr als facettenreich. Viele der Kreationen sind vegetarisch oder vegan! Hinzu kommen heimische und international ausgerichtete Fleisch- und Fischgerichte sowie Desserts und Salate. Alle Speisen werden frisch zubereitet, können mitgenommen oder im Raum Graz auf Wunsch auch zugestellt werden. Also, worauf fällt Ihre Wahl?

In the Wahllokal ("the pub of choices") the choice of burgers, wraps, homemade flatbread, falafel and spätzle is more than varied. Many of the creations are vegetarian or vegan. Added to that are national and international meat and fish dishes as well as desserts and salads.

Infatti al Wahllokal la scelta di burger, wrap, piadine e panini fatti in casa, falafel e spätzle è più che variegata. Molte proposte sono vegetariane o vegane! Senza tralasciare piatti di carne e pesce locali ed internazionali, come pure dolci e insalate.



Foto: Das Wahllokal

Gartengasse 1
8010 Graz
T. 0316 31 83 00
www.daswahllokal.at
Mo-So 11-24 Uhr
Zustellservice 11-23 Uhr

Paradiso

Hervorragende hausgemachte Pasta gibt es im Paradiso – Ristorante e Bar im Paradeishof von Kastner & Öhler. Hier werden vielfältige Pastagerichte (über 80 Varianten, inkl. Dinkel-, Vollkorn- und glutenfreien Nudeln sowie Pastasaucen mit Dinkelmehl), aber auch beste Pizzen (Pizzaboden gluten- und laktosefrei) sowie Salate frisch vor den Augen der Gäste zubereitet. Verarbeitet werden v. a. saisonale heimische Produkte. Als Selbstbedienungslokal bietet das Paradiso die Speisen auch zum Mitnehmen („office box“). Genießen Sie besten Kaffee im Gastgarten des denkmalgeschützten Paradeishofs!



Foto: Paradiso

Sackstraße 7-13
8010 Graz
T. 0316 870 35 74
christian.wolf@kastner-oehler.at
www.kastner-oehler.at
Mo-Fr 8-17.30 Uhr | Sa 8-18 Uhr
Küche Mo-Fr 11-16 Uhr | Sa 11-17 Uhr
H Hauptplatz/alle Linien

„Paradiso – Ristorante e Bar“ serves over 80 varieties of pasta incl. spelt and whole grain, as well as the best freshly-made pizzas and salads in town. Our self-service restaurant also offers dishes „to go“. Enjoy the best coffee in our listed courtyard!

Il Paradiso – Ristorante e Bar vicino al Kastner & Öhler offre 80 tipi di pasta (anche integrale e di farro), pizze ed insalate fresche. Tutti i piatti sono preparati con prodotti locali e di stagione. Piatti da asporto, incantevole giardino.



La Place

Die Erfolgsformel von La Place im 3. Stock von Gigasport: 100 Prozent hausgemacht, täglich frisch, natürlich und nachhaltig. Das Angebot reicht von feinem Süßen über frisch gepresste Säfte, Smoothies und Lassis bis hin zu verschiedenen Salatvariationen und Suppen. Die Speisen und Getränke werden vor den Augen der Gäste zubereitet. Die Produkte kommen täglich frisch von Partnern aus der Region. Die neu gestaltete 190 m² große Terrasse mit Blick auf das Kunsthaus, die Murinsel und die Mariahilferkirche lädt ein, Frühstück, Lunch oder einen Sonnenuntergangs-Drink zu genießen.

Foto: La Place

100% homemade, daily fresh, organic and sustainable! The offer ranges from dainty sweets, freshly squeezed juices, smoothies and lassis to different salad variations and soups. The products arrive fresh every day from partners within the region. Big 190 m² terrace with a great view!

Specialità 100% fatte in casa, sempre fresche, naturali e sostenibili! L'offerta spazia da delicati dolci a succhi, smoothies e lassi, fino a diverse insalate e zuppe. I prodotti arrivano freschi ogni giorno da partner regionali. Con terrazza di 190 m² con vista sulla Kunsthaus & Murinsel!



Kaiser-Franz-Josef-Kai 8
8010 Graz
T. 0316 870 3084
www.gigasport.at/la-place
Mo-Fr 9.30-19 Uhr
Sa 9.30-18 Uhr
So+Ft Ruhetag
H Hauptplatz+Südtirolerplatz/
alle Linien

Macello

Inmitten von Marktständen liegt ein kleines Stück Italien, das den Grazer Lendplatz mit dem Flair einer Piazza besetzt. Die Vitrine des fixen Standes ist zum Aushängeschild für beste (Lebens-)Qualität geworden: Appetithäppchen, wie sie in Cividale oder Palermo nicht besser sein könnten. Und eine feine Auswahl an Weinen. Macello serviert auch unverschämte guten Espresso. Dieser stammt von Nanini aus Siena. Macello bietet auch Caterings an – ein Genuss für besondere Anlässe.

Foto: Macello



Stand 118 Lendplatz
8020 Graz
T. 0664/34 11 574
office@macello.info | www.macello.at
Sommer Di-Fr ab 8.30 Uhr | Sa ab 8 Uhr
jeweils open end
Winter Di-Fr ab 9 Uhr | Sa ab 8 Uhr
jeweils open end
H Lendplatz/Bus 40

Dolce vita on the farmers' market. In between market stalls with flowers and vegetables, you'll find a small Italian "island". Stop by for a glass of wine and some of the delicious tidbits, such as panini & co.

Un piccolo pezzo d'Italia sulla Lendplatz, circondato dalle bancarelle dei contadini. Il chiosco fisso sulla piazza è da tempo sinonimo di perfezione italiana: gustosi panini, vini italiani, anti-pasti e ottimi caffè. Servizio catering di gran qualità.





Hooters

Karte und Ambiente des Hooters erklären einem gleich das Wesentliche: Welcome to America! Steaks, Ribs, Wings, Burger (bis zu 400 g), Pulled Pork und Fingerfood wie Zwiebelringe, Nachos, Quesadillas und Sandwiches sind der Hauptbestandteil des Hooters-Angebots. Dazu gesellen sich typische Suppen, Salate, Dips und Desserts. Von 11 bis 14 Uhr gibt's zudem täglich einen Business-Lunch.

Direkt bei der Merkur-Arena in Liebenau sowie am Standort Graz-Nord wird für Sportfans die perfekte Kombination aus Unterhaltung und gutem, frisch gekochten, amerikanischen Essen geboten! An den Wänden finden sich jede Menge Flat-Screens, die für diverse Sportkanäle oder Live-Übertragungen genützt werden. Mitfiebern, anfeuern und in geselliger Runde für eine Sache einstehen ist also in der American-Way-of-Life-Atmosphäre mehr als erwünscht!

Menu and ambience already explain the essential: Welcome to America! Steaks, ribs, burger (up to 400g/14oz), pulled pork and finger food such as onion rings, nachos, quesadillas and sandwiches are the main components of the Hooter's list of options. Add typical soups, salads, dips and desserts. There is an additional business lunch from 11am to 2pm every day. Right at the Merkur Arena in Liebenau and at Graz-Nord, sports fans are offered the perfect combination of entertainment and freshly cooked American food! On the walls are several flatscreens, which are used for live broadcasts. Special Sunday for families, a parking garage and free wi-fi.

Menù e ambiente parlano da soli: Welcome to America! Steaks, Ribs, Wings, Burger (fino a 400 g), Pulled Pork e Fingerfood come anelli di cipolla, naschos, quesadillas e sandwich sono l'essenza dell'offerta Hooters. Inoltre zuppe tipiche, insalate, dip e dolci. Tutti i giorni dalle 11 alle 14 business lunch. Direttamente sulla Merkur-Arena a Liebenau come pure nella sede di Graz Nord, Hooters offre agli amanti dello sport la combinazione perfetta tra intrattenimento e buona e fresca cucina americana! Alle pareti svariati schermi piatti che trasmettono di continou canali sportivi. Special-Sunday per le famiglie, parcheggio sotterraneo e WIFI gratis.

Dass im barrierefreien Hooters die ganze Familie willkommen ist, zeigt nicht nur der Special-Sunday, an dem Kinder kostenlos Gerichte aus der Kinderkarte essen. Das Angebot gilt auch an Feiertagen.

Außerdem kann während des Lokalbesuchs in der Tiefgarage stets gratis geparkt werden und mit einem Passwort, das die Hooters-Girls verraten, surfen Gäste mit kostenlosem WLAN.

Liebenauer Hauptstraße 2-6
8041 Graz
T. 0316 47 40 77
office@hooters-austria.com
www.hooters-austria.com
Mo- Fr. 10.30-24 Uhr
Sa., So+Ft 11-24 Uhr
Küche bis 23 Uhr
H Merkur-Arena/4



Kupferdachl

Das familiär geführte 2-Hauben-Restaurant in Premstätten verbindet „Tradition & Moderne“ und lässt Sie damit in die breitgefächerte Kulinarik der Region eintauchen. Ob Sie sich einfach nur lukullisch verwöhnen lassen möchten oder aber auch ein besonderes Jubiläum planen – hier stehen Ihnen durch das jahrelange Know-how der Familie und der kulinarischen Vielseitigkeit des Haubenkochs Daniel Edelsbrunner verschiedenste Möglichkeiten offen. Ein Ort an dem Lifestyle, Genuss und Tradition eine harmonische Liason eingehen.

The family-run, two awards winning restaurant in Premstätten offers you to dive into the pool of local culinary art. Whether you just want to be pampered sumptuously or plan a special anniversary – Hauben-chef Daniel Edelsbrunner will look after your every need. Il ristorante a 2 cappelli a conduzione famigliare a Premstätten e permette di immergersi nell'ampia tradizione gastronomica della regione. Ideale per un pasto luculliano o per un organizzare un compleanno speciale – lo chef Daniel Edelsbrunner provvederà a tutto.



Hauptstraße 15
8141 Premstätten
T. 03136 52 36 70
restaurant@kupferdachl.at
www.kupferdachl.at
Mi-Sa 11-14.30+17.30-21.30 Uhr
Küche 11.30-14+17.30-21.30 Uhr
So+Ft 11-16 Uhr
Küche 11.30-15.30 Uhr
Mo+Di Ruhetag



Foto: Kupferdachl

Weitere empfehlenswerte Restaurants

Eschenlaube

Glacisstraße 63 | 8010 Graz |
T. 0316 81 04 57
www.eschenlaube.at

Welscher Stub'n

Schmiedgasse 5-7 | 8010 Graz
T. 0316 83 41 45
www.welscherstubn.at

Gerüchteküche

Schmiedgasse 22 | 8010 Graz
T. 0664 88318444
www.geruechtekueche.org

Ristorante Corti

Münzgrabenstraße 17 | 8010 Graz
T. 0316 81 70 80
www.ristorantecorti.at

Carl

Opernring 5a | 8010 Graz
T. 0316 82 48 48
www.carl-restaurant.at

Clock Tower

Kärntnerstraße 173 | 8053 Graz
T. 0316 258 173 200
www.clocktower.at/graz

Freigeist

Klosterwiesgasse 2 | 8010 Graz
T. 0316 81 05 40
www.freigeist-burger.at

Nullneun

Liebenauer Tangente 4 | 8041 Graz
T. 0 51720 109 0
www.nullneun.at

Kunsthauscafé

Südtirolerplatz 2 | 8020 Graz
T. 0316 714 957
www.kunsthauscafe.co.at

Scheucher

Schönaugasse 6 | 8010 Graz
T. 0316 84 82 84
www.restaurant-scheucher.at

Kaisers Smoked BBQ

Kaiser-Josef-Platz 19 | 8010 Graz
T. 0676 4667914
www.kaisersbbq.at

Kitchen 12

Kaiser-Josef-Platz 3 | 8010 Graz
T. 0664 52 36 930
www.kitchen12.at

HAUBENLOKALE.

Die Steiermark ist und bleibt eine kulinarische Hochburg. Dazu tragen wie selbstverständlich heimische Top-Restaurants mit ausgezeichnete Küche und Köche, die ihr Handwerk beherrschen, bei. Hier finden Sie eine Auswahl einiger der besten Haubenlokale in Graz und außerhalb.

Toque
award
premiati



Foto: Höfler / www.derfelder.at

2 Hauben

CARL | Opernring 5a | 8010 Graz | www.carl-restaurant.at

AIOLA UPSTAIRS | Schloßberg 2 | 8010 Graz | www.upstairs.aiola.at

1 Haube

KEHLBERGHOF | Kehlbergstr. 53 | 8054 Graz | www.kehlberghof.at

STARCKE HAUS | Schloßberg 4 | 8010 Graz | www.starcke.at

EL GAUCHO | Landhausgasse 1 | 8010 Graz | www.elgaucho.at

CORTI | Münzgrabenstraße 17 | 8010 Graz | www.ristorantecorti.at

RESTAURANT SCHLOSSBERG
Am Schloßberg 7 | 8010 Graz | www.schlossberggraz.at

NULLNEUN
Liebenauer Tangente | 8041 Graz | www.nullneun.at

DER STEIRER

Belgiergasse 1 | 8020 Graz | www.der-steirer.at

ECKSTEIN

Mehlplatz 3 | 8010 Graz | www.eckstein.co.at

STAINZERBAUER

Bürgergasse 4 | 8010 Graz | www.stainzerbauer.at

WEITERE STEIRISCHE HAUBENLOKALE

SAZIANI STUB'N | www.neumeister.cc

DIE WEINBANK | www.dieweinbank.at

STEIRAWIRT | www.steirawirt.at

T.O.M.R | www.TomR.at

DER LUIS | www.posthotel-thaller.at

LIEPERT'S KULINARIUM

www.lieperts.at

NORBERT THALLER

www.gasthaus-thaller.at

KUPFERDACHL | www.kupferdachl.at

WIRTSCHAUS STEIRERECK

www.steirereck-pogusch.at

GASTHAUS HABERL | www.finks-haberl.at

KRAINER | www.hotel-krainer.com

MURNOCKERL | www.murnockerl-gourmet.at

STEIRERSCHLÖSSL

www.projekt-spielberg.com

SEEBLICK | www.seeblickhotel-grundlsee.at

SCHLOSS PICHLARN | www.pichlarn.at

SCHLOSS GABELHOFEN | www.gabelhofen.at

EDERS WIRTSHAUS

www.wellness-eder.at

LANDHAUS OSWALD | www.landhaus-oswald.at

FORSTHAUS | www.forsthaus.co.at

JAGLHOF | www.jaglhof.at

STAINZERHOF | www.stainzerhof.at

SCHLOSS TAVERNE FARRACH

www.schlossfarrach.at

ZUR HUBE | www.zurhube.at

JOHANNS | www.johanns.at

MAITZ | www.maitz.co.at

HARKAMP | www.harkamp.at

SATTLERHOF | www.sattlerhof.at

SCHLOSSTAVERNE FARRACH | www.maitz.co.at

SEEBERGHOF | www.seebergshof.at

SCHÖNE AUSSICHTEN

www.schoeneaussichten.at

BURG DEUTSCHLANDSBERG

www.burg-deutschlandsberg.at

MAGNOTHEK ZIEREGG | www.magnothek.at



So fesch, so gut!
Mit Fingerfood
im Mangolds
Momente wird
jede Party zum
Kracher.

Einen Moment, bitte!

Moment mal, was haben wir denn da? Das Mangolds Momente! So nennt sich das stylische Extrazimmer neben dem Mangolds vis-a-vis in der Zinzendorfsgasse, ein wunderbarer Veranstaltungsraum für so Allerlei. Ob Pop-Up-Store, Sponsionsfeier, Seminare und Workshops, hauseigene Events oder eben die ganz private Party – der 58 Quadratmeter große Wohlfühlraum bietet Platz für bis zu 40 Personen und kann mit oder ohne Verpflegung à la vis-a-vis gemietet werden. Das Ambiente kommt stylish, gemütlich und ganz easy daher, so wie man Mangolds eben kennt. Schließlich geht's ja um erinnerungswürdige Momente.

Casual & busy

Die ganzen Wände können als Kreidetafel oder Magnetwand genutzt werden, damit dem Pinnen, Zeichnen und Präsentieren nichts im Wege steht. Ein TV-Gerät bzw. Beamer sowie eine Leinwand sind ebenfalls vorhanden. Ganz wichtig: Sofas zum Lümmeln, ein guter Kaffee und eine Musikanlage.

Gemeinsam schnabulieren

Jede noch so schöne Zusammenkunft verlangt irgendwann nach Stärkung. Bei Mangolds Momente kommt dann in erster Linie gemüsiges Fingerfood auf den Tisch. Der Kreativbogen spannt sich von

Grünkohl-Dippers mit Cashew-Cream über Zucchini-Sushi mit Wakame und Sesam bis hin zu Strudel-Bonbons mit Schafkäse und Tomaten.

Interesse?

Raum: 58 m²

Für Seminare & Events bis zu 45 Personen von Herbst bis Frühling verfügbar!

Momente im Mangolds vis-a-vis
Zinzendorfsgasse 30 | 8010 Graz
T. 0316/31 83 45
momente@mangolds.com
www.mangolds.com

Graz-Highlights

BLICKWINKEL.

Wir Menschen möchten uns ja möglichst oft von unserer aller-schönsten Seite zeigen. Warum soll es da einer Stadt anders gehen? Graz beherbergt eine Vielzahl an bezaubernden Orten und Winkeln, die wahrhaft verzaubern. Der Stadtpark (4) zum Beispiel, auf dessen Wiesen sich im Sommer Menschen auf Picknickdecken ausbreiten. Oder das Franziskanerviertel (3) direkt hinter dem Hauptplatz mit seinem charmannten Italo-Flair und dem hinreißenden Kloster. Hier ist die Luft quasi zu jeder Jahreszeit schwanger vor Entschleunigung und Lebensfreude. Partylaune tankt man am Citybeach (2) direkt an der Mur. Bei einem Spaziergang durch die Altstadt lohnt es sich den Blick immer wieder nach oben zu richten und sich an den pittoresken Fassaden wie dem Luegghaus (6) zu erfreuen. Ein Besuch im Kunsthaus (1) inklusive Nachmittagsespresso im angeschlossenen Café ist ohnehin Pflicht. Wer den Tag anderweitig kulturell nützen will, schüttelt im Geburtshaus von Arnold Schwarzenegger (5) in Thal bei Graz dem Terminator die Hand.

1





Fotos Steiermark Tourismus / ikarus.cc, Harry Schiffer, Tom Lamm, Hans Wiesenhofer



5



6



World wide restaurants
A culinary trip around the world.

Il meglio del mondo
Viaggio culinario intorno al mondo.

AUS
ALLER WELT. Das Fremde wächst einem schnell ans Herz. Vor allem, wenn es so köstlich schmeckt. Sushi, Pizza, Pasta, Naan, Pho-Topf – wer das multikulturelle Graz erleben will, isst thailändisch, vietnamesisch, spanisch, japanisch, griechisch oder indisch.

Foto: Fotolia / yulialholovchenkos

L'Enoteca dei Ciclopi

Entdecken Sie L'Enoteca dei Ciclopi in der Grazer Sackstraße! Der bezaubernde Innenhof, die stilvollen Gasträume und Vincenzo Arrigo, der Chef aus Pachino, sorgen für sizilianisches Flair mitten in der Grazer Altstadt. Auch kulinarisch bleiben keine Wünsche offen: verschiedene köstliche Antipasti, Suppen, Pasta, Arancine, Gnocchi, Pesce und Risottos erwarten Sie. Dazu werden erlesene Weine serviert. Darunter neun Sorten Nero d'Avola, die in Pachino, dem südlichsten Punkt von Europa, gereift sind. Tipp: Weine und sizilianische Liköre auch zum Mitnehmen!



This enoteca brings Sicilian flair to the centre of Graz, with a wonderful courtyard, stylish interior and a chef from Pachino. It serves various antipasti, soup, pasta, risotto and pesce accompanied by fine wines.

Il locale offre una svariata scelta di piatti tipici siciliani. Il tutto è incorniciato da un'ampia selezione di vini tipici rigorosamente biologici: neri d'avola, rossi, rosati e bianchi. Data la freschezza e la genuinità dei prodotti che usa lo chef Vincenzo, i piatti sono adatti ai bambini, agli intolleranti e ai vegani.

Sackstraße 14
Zugang Innenhof | 8010 Graz
T. 0316 81 54 44
office @lenotecadeiciclopi.at
www.lenotecadeiciclopi.at
Mo 17-23 Uhr
Di-Fr 12-23 Uhr
Sa 11-23 Uhr
H Hauptplatz/alle Linien

Foto: L'Enoteca dei Ciclopi



Vina Vietnam Restaurant

Den Geschmack Vietnams finden Sie im 11.000 Kilometer entfernten Vietnam und in genau diesem Restaurant! Als Betreiber des ersten vietnamesischen Lokals in Graz hat es sich Familie Nguyen zur Aufgabe gemacht, den Gästen traditionelle, unverfälschte vietnamesische Küche zu servieren.

Alle Speisen werden frisch und nach Originalrezept zubereitet, sind handgemacht und für die Zubereitung werden typisch vietnamesische Gewürze, Gemüsesorten sowie Früchte verwendet. Die zur Herstellung von Soßen notwendigen Fonds bereiten die Nguyens selbst zu. Daher kommen alle Speisen ohne Geschmacksverstärker oder künstliche Zusatzstoffe aus. Das Rindfleisch ist „Styria Beef Bio“ und stammt vom Mötschelmeierhof in der Nähe von Bruck an der Mur. Der Kaffee ist original vietnamesisch und auf Vorbestellung für den eigenen Hausgebrauch erhältlich.

Die kulinarische Vielfalt der vietnamesischen Streetfood-Küche, die von Reis- und Kaffee-Export geprägte Kulturlandschaft und das Farbenspiel eines exotischen Obst- und Gemüsemarkts spiegelt sich in diesem Lokal originalgetreu wieder. Wer's eilig hat oder lieber zuhause isst, bestellt einfach telefonisch Lieblingsgerichte wie Pho-Suppe, Bo Nuong Banh Hoi oder Garnelen mit Tamarinde.

You can find the taste of Vietnam in Vietnam, 11,000 km from Graz, or right here in this restaurant. As owners of the first Vietnamese restaurant in Graz, the Naguyen's have made it their mission to serve their guests traditional, genuine Vietnamese dishes. Every dish is made fresh and from original recipes, is homemade and is prepared with typical Vietnamese spices, vegetables and fruits. The fonds necessary for the sauces are all prepared by the Naguyen's. Therefore, all dishes exclude flavour enhancers and artificial additives. The coffee beans are true Vietnamese and can be ordered to take home. Take away!

I sapori del Vietnam a 11.000 chilometri di distanza dal Vietnam e proprio in questo ristorante! Come gestori del primo locale vietnamita di Graz, la famiglia Nguyen serve agli ospiti la vera cucina tradizionale vietnamita. Tutti i piatti vengono preparati freschi e secondo le ricette originali, sono fatti in casa e per la preparazione vengono utilizzati aromi, varietà di verdura e frutta tipici vietnamiti. Le basi necessarie per la realizzazione delle diverse salse vengono preparate dalla famiglia stessa. Pertanto, tutti i piatti sono del tutto privi di esaltatori di sapidità o additivi artificiali. Il caffè è originale vietnamita e, su prenotazione, è possibile anche portarlo a casa. Possibilità di piatti da asporto.



Grieskai 38 | 8020 Graz
T. 0676 5772587
hello@vina-restaurant.at
vina-restaurant.at
Di-Fr 11.30-15 Uhr+17-22 Uhr
Sa 11.30-22 Uhr
So+Mo Ruhetag
H Südtirolerplatz/
alle Linien



Fotos: Vina



Taj Mahal

Auf eine unschlagbare Fusion indischer Kochkunst, steirischer Gastlichkeit und Gemütlichkeit treffen die Besucher des Taj Mahal am Fuße des Grazer Schlossbergs. Von mild bis scharf, mit und ohne Fleisch ist hier für jeden Geschmack etwas dabei. Neben indischem Bier, Tee und Lassi sowie Mango- und Kokosnuss-Schnaps serviert das Restaurant, das auch wegen des ansprechenden Ambientes geschätzt wird, auch steirische Spitzenweine von Polz und Sabathi. Besonders überzeugend ist das Butterchicken!

Visitors to the Taj Mahal at the foot of the Schlossberg meet over an unbeatable fusion of Indian cuisine & Styrian hospitality. Mild to spicy, with or without meat, Indian beverages or top Styrian wines – there is something for every taste.

Il ristorante Taj Mahal unisce l'arte della cucina indiana con l'ospitalità e l'accoglienza cordiale stiriana. Il menù propone sia birra, tè e lassi indiani, che grappe di mango e di cocco, o ancora vini pregiati stiriani dei vigneti Polz e Sabathi. Provate il pollo al burro!



Foto: Taj Mahal

Kaiser Franz Josef Kai 58
8010 Graz
T. 0316 82 77 99
www.tajmahal-graz.at
Mi-So 11-14.30+18-23 Uhr
Küche bis 22 Uhr
Mo+Di Ruhetag
H Schlossbergbahn/4, 5

Milu Milu

Sie lieben die chinesische und ganz speziell die taiwanische Küche? Wir auch! Deshalb sind wir beim Milu Milu (heißt: versteckte Gasse) genau richtig. Ob Mango Duck oder Chilli Chicken, geräucherter Tofusalat oder chinesisches Dim Sum: Im Milu Milu schmeckt es ausgezeichnet. Man merkt, dass auf Qualität und Frische großer Wert gelegt wird. Die Speisenauswahl ist umfangreich und macht die Wahl manchmal nicht ganz leicht. Die Spezialität des Hauses: Milu-Milu-Nudeln mit Wok-Gemüse und wahlweise Huhn, Rindfleisch oder Garnelen. Tipp: Tolles Lieferservice!



Keesgasse 5
8010 Graz
T. 0316 83 93 23
milu-milu-restaurant@hotmail.com
www.milumilu.at
Mo-Fr 11-15+17-22 Uhr
Sa, So+Ft 12-22 Uhr
H Jakominiplatz/alle Linien



Foto: Milu Milu

Taiwanisches Restaurant

Milu Milu is a fantastic restaurant for fresh and delicious Chinese and Taiwanese food. Their extensive menu with items like Mango Duck, Chilli Chicken and their signature Milu Milu noodles make the decision a tricky one. Added bonus: They deliver!

Se amate la cucina cinese e taiwanese, il Milu Milu è il posto che fa per voi! Propone specialità fresche e di ottima qualità come anatra al mango, pollo al chili, insalata di tofu e il piatto della casa: pasta Milu Milu con verdure e carne o gamberi.

Caylend

Der Name gibt die kulinarische Richtung vor: Von den Cayman Islands zum Grazer Lendkai – eine genussvolle Fusion aus Exotischem und Steirischem wartet auf die Gäste. Yellowfin Thunfisch Steak, gegrillter Oktopus oder in hausgemachter Currymischung geschmorte Lammkeule laden zu einer Genussreise um die Welt ein. Wer vom Essen müde geworden ist, kann es sich in der Bar bei Caylend Sunset, Cay-tini und Mango Margarita gemütlich machen oder in der umfangreichen Weinkarte gustieren.

Foto: Caylend

From the Cayman Islands to Graz's Lendkai – here, you will find a delightful fusion of exotic and Styrian cuisine, e.g. Yellowfin tuna steak, grilled octopus and curried leg of lamb stew. Besides dining, one can relax in the bar and try the extensive wine list.

Dalle isole Cayman a Graz, sapori esotici si fondono con quelli locali. Bistecca di tonno, polpo alla griglia o stufato di agnello al curry invitano ad un viaggio del gusto intorno al mondo. Ci si può anche solo rilassare al bar con la ricca carta dei vini.



Stigergasse 1 | 8020 Graz

T. 0316 71 15 15

caylend@gmx.at

www.caylend.at

Mi-So 12-24 Uhr

Küche 12-21.30 Uhr

Ft Ruhetag

H Südtirolerplatz/1, 3, 6, 7 oder

H Volksgartenstraße/

Bus 40, 67

Athina

Dass die griechische Küche mehr als nur Moussaka zu bieten hat, davon kann man sich im Athina überzeugen. Frisch und einfach wird hier gekocht, denn nur so kommt der natürliche Geschmack von Wildkräutern, feinstem Olivenöl, Meeresfrüchten und Gemüse auch am besten zur Geltung. Zu Mezes, den griechischen Vorspeisen, Fleisch, Fisch und Meeresfrüchten werden Wein oder Ouzo serviert, bevor zum Ausklang süße Versuchungen warten. Die Liebe und Leidenschaft zum Essen – man findet sie im Athina genauso wie die Zeit zum Entspannen und Genießen.

Foto: Athina



If you fancy Greek cuisine, this is the place. Fresh preparation lets the ingredients' natural aromas come to bear. The meat, fish and seafood are best enjoyed with wine and ouzo. Athina indulges a passion for eating, and provides the setting for relaxation.

La cucina greca ha molto di più da offrire della Moussaka. Da Athina tutto è cucinato fresco per esaltare le verdure, l'olio d'oliva e i frutti di mare. Gli antipasti tipici greci a base di carne, pesce e frutti di mare vengono serviti con vino o ouzo. Qui regnano amore e passione per il cibo.

Leonhardstraße 32
8010 Graz
T. 0316 35 13 00
athina@athina.restaurant.at
www.athina-restaurant.at
Di-So 11-24 Uhr
Küche 11.30 -22.30 Uhr
H Kunstuniversität/1, 7



il centro Ristorante

Die italienische Küche bietet eine Vielzahl unterschiedlicher Gerichte für jeden Geschmack und ist zudem bekannt für ihren unvergleichlichen Reichtum an mediterranen Aromen. Genau das können Sie im Ristorante il centro am Grazer Mehlplatz erleben! Geboten werden authentische Speisen mit Leidenschaft, aus gewählten Zutaten und nach Original-Rezepten zubereitet. Auf der Karte finden sich u. a. Antipasti, Suppen, Salate, Fisch und Fleisch, perfekte Pasta, knusprige Pizzen, sowie Tiramisu und Panna Cotta.

This Italian kitchen offers a number of varied dishes for every taste and is furthermore known for its abundance of flavours. You can experience all that at the Ristorante il centro on Mehlplatz in Graz! On offer are authentic dishes, prepared with selected ingredients from original recipes.

La cucina italiana offre un'ampia scelta di piatti per ogni gusto ed è celebre per la sua incomparabile ricchezza di aromi mediterranei. Al Ristorante Il Centro nella Mehlplatz a Graz potrete gustare tutto questo! Specialità autentiche preparate con partenza da ingredienti scelti e secondo ricette originali.



Foto: il centro

Mehlplatz 4 | 8010 Graz
T. 0316 824 158
office@ilcentrograz.at
www.ilcentrograz.at
Mo-So 10-24 Uhr
Küche Mo-Sa 11-22.30 Uhr
So Ruhetag
H Hauptplatz/alle Linien

Pizzeria

Die älteste Pizzeria von Graz befindet sich im oberen Drittel der Sporgasse und damit in einer der attraktivsten Altstadtgassen von Graz. Im Sommer ist die Sporgasse mit Fußgängerzone auch ein tolles Ambiente für jene Gäste, die sich im schönen Gastgarten – auch „Schanigarten“ genannt – niederlassen und eine schmackhafte Pizza, frischen Salat, hausgemachte Lasagne oder eine der feinen Nachspeisen genießen. Montag bis Freitag gibt es saisonale Tagesgerichte mit Suppe und Salat um € 7,90. Tipp: Für den kleinen Hunger gibt's Mini-Pizze und Pizzastücke auch zum Mitnehmen.



Foto: Santa Catharina

Sporgasse 32
8010 Graz
T. 0316 82 72 63
www.pizzeria-catharina.at
Mo-So 10-24 Uhr
Küche 11-23 Uhr
H Hauptplatz/alle Linien

Santa Catharina

Graz's oldest pizzeria is located in the beautiful Sporgasse, which is particularly appealing during the summer when this street is closed to traffic. The charming outdoor area is a great place to enjoy a pizza, mini-pizza, salad or lasagne.

La più antica pizzeria di Graz si trova in una delle zone più affascinanti del centro storico. Con un bellissimo giardino, propone pizza, insalate fresche, lasagne fatte in casa (tradizionali e vegetariane) e ottimi dolci. Mini-pizze o tranci da asporto.



Dionysos im Gambrinuskeller

Dionysos – der Gott des Weines, der Freude und der Ekstase – ist Namensgeber des beliebten Innenstadtrestaurants am Grazer Färberplatz. Das Restaurant von Konstantinos Papanastasiou folgt keinen Trends, sondern versteht sich selbst als Wegweiser in Sachen Qualität und Genuss. Und das schmeckt man auch. Die berühmten Klassiker unter den Gerichten wie Lamm, Moussaka oder Souvlaki fehlen zwar keineswegs. Aber wahre Begeisterungstürme löst die kulinarisch-griechische Urlaubsoase der Landeshauptstadt mit Grillspezialitäten und frischen Fischgerichten wie Dorade deluxe, Oktopus oder Calamari aus.

Foto: Dionysos

Dionysos, the god of wine, joy and ecstasy, has lent his name to the popular restaurant, located on Färberplatz. The restaurant, owned by Konstantinos Papanastasiou, sees itself as trendsetter in terms of quality and flavour. Famous classic dishes such as lamb, moussaka or souvlaki as well as grilled specialties and fish dishes.

Dionysos (il dio del vino, della gioia e dell'estasi) è il nome del rinomato ristorante di Graz che si trova nella Färberplatz di proprietà di Konstantinos Papanastasiou. E i suoi piatti lo dimostrano. Oltre ai famosi classici, non possono mancare specialità alla griglia e piatti di pesce fresco.



Färbergasse 6 | 8010 Graz
T. 0316 81 01 812
office@restaurant-dionysos.at
www.restaurant-dionysos.at
Mo-So 11-24 Uhr
Küche 11.30-22.30 Uhr
H Jakomini-+Hauptplatz/
alle Linien

Gyradiko Sporgasse

Gyradiko, ein quasi griechischer Ort im Herzen von Graz, wo Sie originales, traditionelles gegrilltes Schweine- und Hühner-Gyros finden. Mediterrane Aromen in Kombination mit frischem Gemüse, Pita-Brot – sprich Fladenbrot – und hausgemachtem Tzatziki verleihen Einblicke in die griechisch-kulinarischen Geheimnisse, die Sie in der von Konstantinos Papanastasiou neu renovierten Lage in der Sporgasse genießen können. Selbstverständlich gibt es auch ein Angebot für Vegetarier. Die Griechen lieben Essen und Freunde. Ein idealer Ort, um sich zu treffen und Urlaubsgefühle zu tanken. Kali Orexi! Zu deutsch: Mahlzeit!

Foto: Gyradiko



Sporgasse 16 | 8010 Graz
T. 0316 81 13 18
www.gyradiko.at
Mo-So 11-23 Uhr
H Hauptplatz/
alle Linien

A quasi greek place in the heart of Graz, where you can find original, traditional grilled pork and chicken gyros. Mediterranean flavours in combination with fresh vegetables, pita bread and homemade tzatziki, which you can enjoy in the new location in Sporgasse.

Un piccolo angolo di Grecia nel cuore di Graz, dove gustare i tradizionali gyros di maiale e pollo originali, alla griglia. Aromi mediterranei combinati con verdure fresche, pane pita e Tzatziki fatto in casa invitano a scoprire i segreti culinari della Grecia che si possono gustare nella Sporgasse.



Yamamoto

Inhaber und Küchenchef Toshiaki Yamamoto ist wahrscheinlich der einzige japanische Koch in der Stadt. Dementsprechend authentisch ist auch die Speisekarte: Sashimi, Udon, Ramen – um nur einige Köstlichkeiten zu nennen. Dass alles frisch zubereitet wird, versteht sich von selbst. Schließlich kocht hier ein Teppanyaki- und Sushimeister. Zu trinken gibt es japanisches Bier, verschiedene Sorten Sake oder Shochu, japanischen Schnaps. Wem das zu asiatisch ist, der bekommt auch Weißburgunder oder Zweigelt zum Sushi.

Toshiaki Yamamoto is probably the only Japanese chef in Graz. He offers freshly made Sashimi, Udon, Ramen, Sushi, Teppanyaki ... To drink, you can have Japanese beer, Sake or Shochu, but also Austrian wines.

Toshiaki Yamamoto, il maestro del Sushi, è probabilmente l'unico chef giapponese di Graz. Il menu offre Sashimi, Udon, Ramen, Sushi, Teppanyaki ... Birra giapponese, Sake o Shochu ma anche vini austriaci.



Prokopigasse 4
8010 Graz
T. 0316 852 852
info@yamamoto-sushibar.at
www.yamamoto-sushibar.at
Mi-Sa 12-22 Uhr
Küche 12-21.30 Uhr
So-Di Ruhetag
H Hauptplatz/alle Linien

Foto: Yamamoto

Weitere Lokale aus aller Welt

Kornati

Franckstraße 44 | 8010 Graz
T. 0316 31 93 20

Bakaliko

Lendplatz 1 | 8020 Graz
T. 0660 36 02 493

Hathi

Freiheitsplatz 1 | 8010 Graz
T. 0316 81 39 33

Konfuzius

St. Peter Hauptstraße 80 | 8042 Graz
T. 0316 48 28 38

Cooking Wu

Straßganger Straße 207 | 8052 Graz
T. 0316 28 38 89

Osteria Mediterranea

Hauptstraße 24 | 8071 Hausmannstätten
T. 0664 232 00 17

Casa Rustica

Waltendorfer Hauptstraße 94 | 8010 Graz
T. 0316 22 55 73

Pronto

Hauptplatz 5 | 8010 Graz
T. 0316 83 57 50

Vapiano

Sparkassenplatz 4 | 8010 Graz
T. 0316 83 98 98

Kiwano

Triesterstraße 100 | 8073 Feldkirchen b. Graz
T. 0316 29 25 59

Osteria dei Sensi

Am Ragnitzbach 26 | 8010 Graz
T. 0316 35 80 81

Torano

Prokopigasse 2 | 8010 Graz
T. 0316 90 24 04

Bodega

Richard-Wagner-Gasse 1 | 8010 Graz
T. 0316 67 13 40

Ganesha

Pestalozzistraße 6 | 8010 Graz
T. 0316 817 120

L'Osteria

Mehlplatz 1 | 8010 Graz
T. 0316 83 93 43 10



**Vegetarian
restaurants**
Delicacies without meat.

Cucina vegetariana
Prelibatezze senza
carne.

**VEGETARISCHE
KÜCHE.** Grünzeug
ist längst bunt
geworden! Egal, ob Brunch,
Veggie-Burger oder köst-
liches Mittagsbuffet – der
vegetarische Lebensstil boomt
und hat in Graz ein nach-
haltiges, qualitativ hoch-
wertiges, geschmackvolles
Zuhause gefunden.

Mangolds

Das lässige vegetarische Selbstbedienungs-restaurant mitten im Herzen von Graz hat einiges zu bieten: Die größte Salatbar der Stadt, frische Antipasti-Kreationen, eine Front-Cooking-Station und eine Café-Bar mit Köstlichkeiten aus der hauseigenen Backstube. Cupcakes aus Vollkornmehl, Brownies oder lieber Klassiker wie Bananenschnitten. Neuerdings führt der Shop im Restaurant eine breite Auswahl an zertifizierter Naturkosmetik, Yoga-Matten und Bio-Delikatessen.



Griesgasse 11
8020 Graz
T. 0316 718 002
graz@mangolds.com
www.mangolds.com
Mo-Fr 11-19 Uhr
Sa 11-16 Uhr
H Südtirolerplatz/1, 3, 6, 7

Restaurant & Shop

This laid-back vegetarian cafeteria boasts the city's largest salad bar, fresh antipasti, a front cooking station and a café bar with cupcakes, brownies and banana bread. As of late, the shop in the restaurant offers a wide range of certified natural cosmetics, yoga mats and organic delicacies.

Ristorante vegetariano self-service con la più vasta scelta di insalate della città, antipasti freschi, postazione front-cooking e un café bar. Di recente lo shop all'interno del ristorante propone un'ampia scelta di prodotti cosmetici naturali certificati, materassini yoga e specialità biologiche.



VINOTHEK.

Das Leben ist definitiv zu kurz, um schlechten Wein zu trinken. Es hat also durchaus Sinn, sich in den Grazer Vinotheken beraten zu lassen und das eine oder andere Schluckerl vorab zu verkosten. Genießen Sie, wovon Sie überzeugt sind!

Vinothek
Vinotheke



Fotos: (c) Steiermark Tourismus / Harry Schiffer

Vinothek bei der Oper

Zwischen Burg und Oper findet sich die älteste Vinothek der Grazer Innenstadt. Die Vinothek bei der Oper bietet eine Vielfalt an heimischen und internationalen Weinspezialitäten, Raritäten und diversen Leckereien. Aber nicht nur Weinkenner und Gourmets kommen auf ihre Kosten. Durch die persönliche Beratung von Eva und Karl Lamprecht ist diese Institution mit ihrer in Graz wohl größten Auswahl an Korkenziehern, Fachliteratur & Weinaccessoires auch mehr als nur ein Geheimtipp in Sachen Geschenkesuche!



Tummelplatz 1
(Ecke Burggasse) | 8010 Graz
T. 0316 82 88 34
vinothek.oper@aon.at
Mo 13-18.30 Uhr
Di-Fr 10-18.30 Uhr
Sa 10-13 Uhr
H Tummelplatz/Bus 30

Located between the castle & the opera, Vinothek bei der Oper carries domestic & international wines, rarities, gourmet treats plus a wide selection of literature & accessories. The Lamprecht's service has made it an institution!

La più vecchia enoteca del centro di Graz situata nei pressi dell'Opera offre una vasta scelta di vini nazionali ed internazionali, piatti insoliti e stuzzicanti. Servizio attento, letteratura specializzata ed accessori per il vino.



Foto: Vinothek bei der Oper

s'Auenbrugger

Wein, Kunst, Design. Drei Worte, die im s'Auenbrugger, gegenüber dem Grazer Kunsthaus, die Richtung vorgeben. Betreiberin Anna Schachner punktet mit Weinkompetenz der besonderen Art. Vieles aus dem umfangreichen Sortiment berücksichtigt die wichtigsten europäischen Weinregionen und wird glasweise zu fairen Preisen angeboten. Auf der Speisekarte mit regionalem Schwerpunkt und feiner Hausmannskost findet sich Schmackhaftes wie z. B. Käferbohnenrisotto und Beef Tatar. Highlight: Wechselnde Ausstellungen und Vernissagen!

Foto: s'Auenbrugger

Wine, art, design. Three words whose influence can be felt at s'Auenbrugger, opposite the Graz Art Museum. The manageress, Anna Schachner, impresses with a very special knowledge of wine. Most of the wines are offered by the glass at reasonable prices. Great homestyle cooking as well!

Vino, arte, design. Tre parole che caratterizzano il s'Auenbrugger, di fronte alla Kunsthaus di Graz. La proprietaria Anna Schachner è nota per la sua ampia competenza in materia di vini. Non mancano le specialità della casa.



Südtiroler Platz 5
8020 Graz
T. 0676 787 28 14
office@auenbrugger.at
www.auenbrugger.at
Di-Do 16 bis 23 Uhr | Küche bis 22 Uhr
Fr+Sa 11-24 Uhr | Küche bis 23 Uhr
So+Mo Ruhetag
H Südtiroler Platz/1, 3, 6, 7

Cosimo

Manchmal eröffnet sich die Welt auf einem Brot. Denn wenn die Sonne in den kleinen Gastgarten in der schmucken Hofgasse lockt und ein Aperitivo den Appetit anregt, ist es höchste Zeit den Gaumen mit Tramezzini und Crostini Richtung Süden zu schicken. Das köstliche Brot dafür stammt übrigens direkt vom Nachbarn, der Hofbäckerei Edegger-Tax. Eine Auszeit im Cosimo ist stets gewürzt mit mediterranen Spezialitäten, mit dem „nördlichsten Olivenhain Europas“, herrlichem Prosecco vom Fass, Friulani und Weinen aus dem mediterranen Raum.

Foto: Cosimo



Sometimes the world opens itself up on a slice of bread. Hence, when the sun beckons you into the small pub garden in the dapper Hofgasse and an aperitivo whets your appetite it is high time to send your palate south with tramezzini and crostini.

Talvolta il mondo si svela in un panino. Infatti, quando il sole fa capolino nel piccolo giardino della bella Hofgasse e un aperitivo stuzzica l'appetito, è il momento perfetto per saziare il palato con tramezzini e crostini.

Hofgasse 8
8010 Graz
T. 0316 83 98 36
cosimo@cosimo.co.at
www.cosimo.co.at
Mo-Fr 8-20 Uhr | Sa 8-17 Uhr
So Ruhetag
H Hauptplatz/alle Linien oder
H Karmeliterplatz/Bus 30



Weinbar Klapotetz

Der Weg zum wahren (Wein-)Genuss führt von der Herrengasse in den Generalihof, den wohl schönsten Innenhof der Grazer Altstadt. Hier warten in der Weinbar Klapotetz über 90 ausgewählte Rot- und Weißweine darauf, verkostet zu werden. Das kundige Team der Weinbar steht beratend zur Seite und empfiehlt aus dem offenen Sortiment bestimmt den richtigen Tropfen für verwöhnte Gaumen. Begleitet werden die köstlichen Weine von herzhaften Schmankerln aus regionaler Produktion und hausgemachten Aufstrichen.

The Generalihof is Graz's loveliest courtyard. Here, the Klapotetz wine bar offers a selection of over 90 red and white wines. Its knowledgeable staff will help you choose the perfect wine, which is accompanied by locally produced hearty delicacies.

In un meraviglioso giardino interno della vecchia Graz si trova il winebar Klapotetz con una scelta di oltre 90 vini tra rossi e bianchi. Lo staff è in grado di consigliare il meglio per ogni palato. Delizie regionali completano l'offerta.



Foto: Klapotetz/Grabner-SalonDeluxe

Herrengasse 9 im Generalihof
8010 Graz
T. 0316 82 08 88
wein@klapo.at
www.klapo.at
Mo-Fr 11-22 Uhr | Sa 11-18 Uhr
So Ruhetag
H Hauptplatz/alle Linien

Bar Albert

Die Bar aus Muschelkalkstein sowie Designer-Lampen in Form reifer Weintrauben und Möbel aus altem Barrique: In der Bar Albert ist der Weingeist der Hausherr. Also findet der Gast eine Vielzahl exklusiver Tropfen. Neben internationalen Besonderheiten lagern vor allem die erlesensten Flaschen aus der Steiermark und dem Burgenland in der Weinbibliothek. Alle vom Chef persönlich vorgekostet. Den Gästen werden die reinen Weine natürlich besonders stilvoll eingesehen: In extravaganen – weil stiellosen – Gläsern der O-Serie von Riedel. Prost!



Herrengasse 11 | 8010 Graz
T. 0676 41 86 029
albert@bar-albert.at
www.bar-albert.at
Di-Sa 10-23.30 Uhr
So+Mo Ruhetag
H Hauptplatz/alle Linien



A shell-bearing limestone bar; designer lamps in the form of bunches of grapes; and furniture made from wine barrels. Here, alcohol is king, so guests will find a variety of fine wines, for instance from Styria and Burgenland, all pre-tasted by the chef. Prost!

Bar in limestone con lampade a forma di grappolo e mobili ricavati da vecchi barrique, tutto richiama alla mente il vino. Sulla carta vini sia internazionali sia locali, così come alcuni prodotti esclusivi. Il tutto da gustare in calici stravaganti e raffinati.

Foto: Bar Albert

Weinhaus Der Gallier

Das Weinhaus „Der Gallier“ ist eine ideale Kombination aus klassischer Weinhandlung und Spezialitätenparadies mit der Auswahl einer bestens sortierten Vinothek mit Weinen und Feinkost aus ganz Europa. Geboten wird sowohl ein regional österreichisches als auch ein international ausgewogenes Sortiment, wobei „Der Gallier“ als Boutique-Importeur auch Spezialitäten wie Winzerchampagner, Süßweine und Spirituosen direkt von kleinen Erzeugern nach Graz bringt. Highlights: Tolle Beratung, wöchentliche Weinverkostung und das Weinhaus zum Mieten für Feste.

Foto: Der Gallier

Der Gallier is the ideal combination between a classic wine shop and delicatessen food retailer. Here, you will find a wide variety of wines and gourmet foods from Austria and the rest of Europe. The service and weekly wine tastings are outstanding.

La Weinhaus Der Gallier offre una vastissima selezione di vini e specialità regionali ed europei. Importa e propone champagne, vini dolci e liquori provenienti direttamente da piccoli produttori selezionati. Ogni settimana nuove degustazioni.



Petersgasse 28 a
8010 Graz
T. 0650 26 66 745
dergallier@gmx.at
www.dergallier.at
Mo-Mi 14-19 Uhr | Do 14-20 Uhr
Fr 10-19 Uhr | Sa 10-15 Uhr
H Waltendorfergürtel/
Bus 64

Champagner Bar

Ein besonderes Highlight des Hauses Kastner & Öhler ist die Champagner-Bar im ersten Stock. Hier können Sie Champagner von Mercier über Moët & Chandon, Moët Rose, Chandon Vintage Sorten, sowie Dom Perignon und saisonal abgestimmte Champagnersorten verkosten. Außerdem bietet die Bar französische Gaumenfreuden von Quiche und Tarte über gefüllte Briochespezialitäten, bis hin zum Champagner-Frühstück. Für besonderen Genuss sorgt die musikalische Unterhaltung am Flügel vom Pianisten Herrn Nicolov, jeden Samstag von 11-17 Uhr.

Foto: Champagner Bar



Sackstraße 7-13
8010 Graz
T. 0316 870 35 38
Mo-Fr 9.30-19 Uhr
Sa 9.30-18 Uhr
H Hauptplatz/alle Linien

im Kastner & Öhler

Located on the 1st floor of the Kastner & Öhler house, you can sip on Champagne from Mercier, Moët & Chandon, Moët Rose and Dom Perignon. One's palate is also treated to French delights like quiche, tart, brioche and Champagne breakfast.

Locale dove degustare i più svariati tipi di champagne, dal Mercier al Moët & Chandon al Dom Perignon, accompagnati da delizie francesi come quiche, tarte e brioche. Senza tralasciare la colazione Champagne. Intrattenimento musicale ogni sabato dalle 11 alle 17.





*Cafés,
traditional and
modern
coffee shops.*

*Caffetteria
Caffé moderni e
tradizionali.*

CAFÉS.

*Kaffee macht
so gut wie alles möglich.
Das behauptet zumindest der
Volksmund. In Grazer Kaffeehäusern
dienen Barista-Kreationen,
Kuchenvitrinen und Zeitschriften in erster
Linie der Entschleunigung. Hier wird ent-
spannt, geplaudert und gelesen.*

Fotos: (c) Steiermark Tourismus / www.bigshot.at

Zafita

Der Name Zafita gilt in Graz als Synonym für erlesensten Confiserie-, Mehlspeis- und Eisgenuss – schließlich ist der Zafita mehrfacher Testsieger der „Kleinen Zeitung“ und der „Kronen Zeitung“ beim Speiseeis sowie beim Faschingskrapfen. Die absolute Spezialität des Hauses: das Grazer Kaffee-Souffle. Weithin bekannt sind auch Zafitas Bonbons und Pralinen. Während viele Stammgäste das Innere des traditionsreichen Kaffeehauses lieben, genießen andere kleine Snacks und Imbisse bzw. ihren Mokka samt Torte im Freien – im kleinen, aber feinen Gastgarten!



Girardigasse 6-8
8010 Graz

T. 0316 82 41 82-0

zafita@aon.at | www.zafita.at

Mo-Fr 7-18 Uhr | Sa 7-17 Uhr

20.5.-22.10. 2017: Sa 7-14 Uhr

H Kaiser-Josef-Platz/Oper/

1, 7, 30, 31, 39

In Graz Zafita is synonymous with pastry and ice cream de-lights. We recommend visitors to try the specialties, such as the delicious 'Graz coffee soufflé.' The café with its small but charming patio is also famous for its delectable bonbons and pralines.

Il nome Zafita viene associato alla produzione di confetti, pasticceria dolce e gelati doc, golosità da tutti amate. A molti clienti assidui piace l'interno del caffè di tradizione, mentre gli altri preferiscono prendere un caffè e un dolce sedendo ad uno dei tavoli all'aperto.



Foto: Zafita

Hotel Greenrooms

Das Hotel Greenrooms, in der Nähe des Flughafens im Süden von Graz gelegen, ist nicht nur für seine Hotelgäste da. Das reichhaltige Frühstücksbuffet bietet mit frischem Obstsalat und allem Drum & Dran, was zu einem gelungenen Start in den Tag dazugehört. Das Essen lässt man sich am besten auf der sonnigen Terrasse schmecken, die auch ein wunderbarer Ort ist, um im Sommer ein Feierabendbier zu genießen. Gut zu wissen: Die moderne, gemütliche Hotelbar hat bis 24 Uhr für Sie geöffnet!

Foto: Greenrooms

Hotel Greenrooms is situated near the airport to the south of Graz and aims to please hotel guests and visitors alike, for instance with its opulent breakfast buffet. Enjoy their food on the sunny terrace! TIP: The cosy, chic hotel bar is open till midnight.

L'Hotel Greenrooms, vicino all'aeroporto, offre un ricchissimo buffet per la colazione. Ampia e soleggiata terrazza, dove è possibile gustarsi una birra nelle sere d'estate; il bar è aperto fino a mezzanotte! fino alle 12.00.



Rudersdorferstraße 7
8055 Graz-Puntigam
T. 0316 29 15 18
office@greenrooms.at
www.greenrooms.at
Mo-Sa 7.30-24 Uhr | So 7.30-14 Uhr
Frühstück Mo-Fr 6-10 Uhr
Sa, So+Ft 7-11 Uhr
H Endstation Puntigam/5

Promenade

Das Promenade ist einer jener Orte, an denen man zu jeder Tageszeit gerne Platz nimmt, Freunde trifft und eine schöne Zeit genießt. Im Sommer fällt der Blick vom Gastgarten in den grünen Stadtpark, aber auch die stylisch gestalteten Innenräume sind einen Besuch wert. Der Start in den Tag gelingt mit einem gemütlichen Brunch perfekt, mittags und zwischendurch schmecken köstliche warme oder kalte Tapas. Der Kaffee erhält feine Begleitung aus der Kuchentheke, zum entspannten Tagesausklang werden Cocktails serviert. Tipp: Unbedingt die Gin- und Tonic-Varianten probieren!

Foto: Promenade



Erzherzog Johann Allee 1
8010 Graz | T. 0316 81 38 40
promenade@aiola.at
www.promenade.aiola.at
Mo-Do 9-1 Uhr | Fr-Sa 9-2 Uhr
So 9-24 Uhr
H Maiffredygasse/1, 7, 31, 39 oder
H Schauspielhaus/30

A place to be visited at any time of day, meet friends and have a good time. Both the outdoor dining area, with a view of the park, and the newly decorated interior are very inviting. Try their brunch, tapas during the day, coffee & cake, cocktails and gin & tonic.

E' il luogo ideale dove rilassarsi e incontrare gli amici. Dal giardino si può godere la vista sul parco cittadino, ma anche gli interni rinnovati meritano una visita. Ottimo brunch per iniziare la giornata, tapas calde e fredde. Cocktail e da provare le tante varianti di gin tonic!



Opern Café

Als eines der traditionsreichsten Kaffeehäuser ist das Opern Café heute nicht mehr aus der Grazer Altstadt wegzudenken. Schon seit 1861 wird hier klassische Kaffeehauskultur betrieben. Heute verwirklichen ausschließlich an der Universität del Caffé ausgebildete Barista unterschiedlichste Kaffeevariationen. Die „Genusshandwerker“ überzeugen kulinarisch mit hausgemachtem Flammkuchen, österreichischen Klassikern und wöchentlich wechselnden Empfehlungen des Küchenchefs. Langschläfer erwartet ein umfangreiches Frühstücksangebot bis 15 Uhr und Schleckermäuler lockt die Tortenvitrine. Tipp: Die einzigartige Atmosphäre des Wintergartens genießen!

As one of the most traditional coffee houses, the Operncafé has been an integral part of downtown Graz since 1861. Its baristas have received training at the Università del Caffé. Delicious breakfasts are served until 3 p.m. Don't overlook the cake display!

Un café classico della più vera tradizione austriaca, dove gustare tante varianti di caffè accompagnate da dolci e torte classiche austriache. Abbondante colazione disponibile fino alle 15 e da non perdere assolutamente l'atmosfera del giardino d'inverno!



Opernring 22
8010 Graz
T 0316 83 04 36
graz@operncafe.at
www.operncafe.at
Mo-So 7.30 bis open end
H Jakominiplatz/alle Linien

Foto: Operncafé

Traditions-Café

Das Grazer Traditions-Café Erzherzog Johann befindet sich im denkmalgeschützten Wintergarten, dem Herzstück des barocken Palais-Hotels Erzherzog Johann. Das Cafe ist nicht nur optisch ein Juwel, sondern verwöhnt Sie von Montag bis Samstag mit einem vielfältigen Frühstücksangebot, einer klassischen Kaffeehauskarte sowie köstlichen Mehlspeisen. Mehrmals im Monat genießen Sie Kaffee und Kuchen immer wieder bei Live-Musik.

Ein Muss für jeden Graz-Besucher!



Sackstraße 3-5
8010 Graz
T. 0316 81 16 16
rezeption@erzherzog-johann.com
www.erzherzog-johann.com
Mo-Sa 8-19 Uhr
So+Ft Ruhetag
H Hauptplatz/alle Linien



Foto: Palais-Hotel Erzherzog Johann

Erzherzog Johann

This traditional cafe is an absolute gem in Graz. Come and enjoy Austria's famous coffee culture in this Baroque building while having a wonderful breakfast, lunch or delightful pastry with coffee. This is a must for anybody visiting Graz!

Il Cafe-Restaurant Erzherzog Johann si trova nel giardino d'inverno, il cuore del palazzo barocco. Dal lunedì al sabato, colazione à la carte, ampia scelta di caffè e pasticceria della casa. Di frequente è possibile gustare caffè e torte accompagnati da musica live. Un Must per ogni turista in visita a Graz!

incafé Bistro & Catering

Das barrierefrei zugängliche incafé von „Jugend am Werk“ ist eine echte gastronomische Bereicherung. Gekocht wird täglich frisch mit regionalen und saisonalen Zutaten. Es ist die Herzlichkeit, die dieses Bistro so einzigartig macht. Menschen mit Behinderung servieren Ihnen nicht nur Frühstück, täglich wechselnde Mittagsmenüs (auch vegetarisch), hausgemachte Mehlspeisen und abends warme Snacks, sondern auch ein Stück Lebensfreude mit dazu. Extras: Catering, Kinderecke, Gastgarten und mobile „LesBar“, jeden ersten Freitag gibt's Live-Musik, jeden letzten Donnerstag findet das „Repair-incafé“ statt.

Foto: Jugend am Werk

This barrier-free gastronomic treasure uses fresh local and seasonal ingredients. Its hospitality is unique, with handicapped persons serving breakfast, lunch & supper with a passion. Professional catering, children's corner & shady outdoor dining.

I suoi punti di forza sono cucina tipica e cordialità. Colazioni, pranzi (anche vegetariani), dolci e snack caldi serviti con entusiasmo da personale con disabilità. In più catering, spazio bimbi, giardino e musica live ogni primo venerdì del mese.



Messequartier/
Münzgrabenstraße 84 a
8010 Graz | T. 050 79 00 36 00
incafe@jaw.or.at | www.jaw.or.at
Mo-Fr 8.30-21.30 Uhr
Frühstück 8.30-11 Uhr
Küche 11.30-14.30 Uhr
Snacks ab 15 Uhr
H Moserhofgasse/Messe/ 6

Kaffee Weitzer

Im Kaffee Weitzer ist das typische Flair eines traditionellen österreichischen Kaffeehauses spürbar – hier findet der Kaffeegenießer einen der letzten nostalgischen Schlupfwinkel von Graz. Im Sommer lädt das Kaffee Weitzer in seinen Gastgarten ein, der originalgetreu einem Bild aus 1910 nachempfunden wurde. Tipp: Türkischer Kaffee, Triester Frühstück, eigenes Weitzer-Müsli, internationale Zeitungen und Kaffeespezialitäten, hausgemachte Mehlspeisen aus der Weitzer Backstube, kulinarische Schmankerln wie Hüferschwanzl-Semmel und Fiakergulasch ...

Foto: Kaffee Weitzer



Belgiergasse 1 | 8020 Graz
T. 0316 703 650
hotel@weitzer.com
www.kaffeeweitzer.com
Mo-Sa 7-19 Uhr | So 9-19 Uhr
H Hauptplatz/alle Linien oder
Südtirolerplatz/Kunsthau/1, 3, 6, 7

Kaffee Weitzer has the flair of a typical Austrian café. Coffee lovers will find the last nostalgic nook in Graz & a garden modelled after an image from 1910. Tip: the variety of breakfasts, homemade cakes, international newspapers and Fiaker goulash.

Nel „Kaffee Weitzer“, locale nel tipico stile dei caffè austriaci, i clienti vengono accolti da una vasta scelta di caffè, prime colazioni, dolci fatti a casa e specialità come il „Fiakergulasch“. Inoltre sono disponibili giornali stranieri.



Mangolds vis-a-vis

Das veggie À-la-carte-Restaurant mit stylish-gemütlichem Ambiente mitten im belebten Grazer Univiertel besticht durch sein abwechslungsreiches Speisen- und Getränkeangebot von früh bis spät: morgens leckeres Frühstück, Brunch am Wochenende, mittags täglich wechselnde Gerichte und eine große Abendkarte, die nicht nur „vegetarische Herzen“ höher schlagen lässt. Vieles im Angebot gibt's auch vegan oder glutenfrei. Abgerundet wird das Ganze durch Bio-Fairtrade-Kaffee, hausgemachte Kuchen, Cupcakes, Brownies und frisch gepresste Säfte.

This stylish vegetarian à la carte restaurant in the heart of Graz's student quarter boasts an ever-changing menu of food and beverages from early till late. There are even many vegan and gluten-free dishes, as well as organic fair-trade coffee and cakes.

Ristorante vegetariano nel quartiere universitario di Graz, offre colazioni, brunch nel weekend, pranzi sempre vari e ricche cene. Vasta scelta anche di piatti vegani o senza glutine. In più caffè biologico, dolci fatti in casa, brownie e succhi freschi.

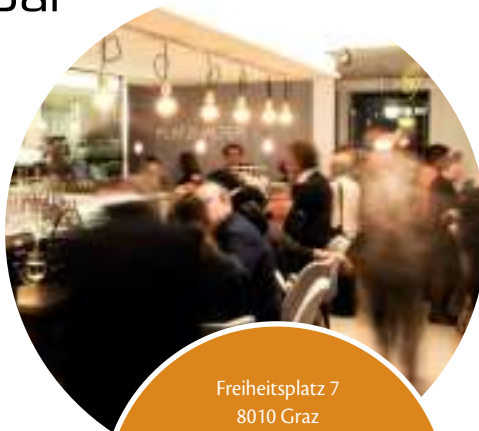


Foto: Lupi Spuma

Zinzendorfgasse 30
8010 Graz
T. 0316 31 83 45
visavis@mangolds.com
www.mangolds.com
Mo-So 9-22 Uhr
H Zinzendorfgasse/31, 39

Schreiner Café-Bar

Bis Sommer 2017 als „schönste Baustelle der Stadt“ deklariert, wird die direkt im Schauspielhaus Graz gelegene Café-Bar Schreiner von Grund auf neu gestaltet. Bei laufendem Betrieb wird die Verwandlung des gantztägig geöffneten, barrierefreien Lokals somit erlebbar. Neben köstlichen Frühstücksvorlieben und Kaffeehauspezialitäten bietet das Schreiner eine wechselnde Weinkarte mit Weinen aus der Steiermark und ganz Österreich. Der sonnige Gastgarten am Freiheitsplatz lädt darüber hinaus in der warmen Jahreszeit zum Verweilen ein.



Freiheitsplatz 7
8010 Graz
T. 0660 7642120
wir@schreiner.bar
www.schreiner.bar
Mo-Sa 9-24 Uhr | So+Fr 9-20 Uhr
H Hauptplatz/alle Linien



Foto: Daniel Hermes

im Schauspielhaus

Having been declared as "the most beautiful building site in Graz" until the summer of 2017, the café/bar Schreiner – which is located directly in the Graz theatre – is being redesigned from scratch. It remains open all day. Sunny outdoor dining area!

Dichiarato fino all'estate 2017 il "cantiere più bello della città", il Café-Bar Schreiner - ubicato nel teatro nazionale di Graz - si è sottoposto ad una ristrutturazione completa.. Da non perde il soleggiato giardino!

Gelateria italiana by Luis

Die Gelateria italiana by Luis ist die einzige italienische Gelateria in Graz. Die große Auswahl an verschiedenen Eissorten und Eisbechern bietet weit mehr als das übliche Sortiment: Neben den Klassikern wie Schokolade, Vanille und Erdbeere machen Spezialitäten aus Feige, Panettone oder Karotte Lust darauf, sich mehr als eine Kugel zu gönnen und die außergewöhnlichen Eissorten alle durchzukosten. Das Fruchteeis wird glutenfrei hergestellt, das Cremeeis wird mit frischem Rahm, frischem Joghurt und täglich frischer Milch vor Ort hergestellt. Wer diesen Eisköstlichkeiten tatsächlich widerstehen kann, der trinkt gemütlich einen Cappuccino – der aus der eigenen Rösterei kommt und entsprechend gut schmeckt. Die hausgemachten Pasticini als Begeiter (sehr fein!) und verschiedene italienische Snacks und Kuchen runden das Angebot ab. Genießen können Sie all diese Köstlichkeiten auch zu Hause, denn alles gibt es zum Mitnehmen. Aber auch die Gelateria ist ein Ort zum Verweilen. Der Gastgarten lockt an den Sommertagen ins Freie und bietet sowohl Sonnen- als auch Schattenplätze.

Eine Filiale der Gelateria befindet sich in Eggenberg, worüber sich besonders die Studierenden der Fachhochschule freuen und eine in der Herrngasse – zentraler geht es gar nicht! Auch hier warten bestes Eis, Panini (auch vegetarische) und Kaffee – alles zu günstigen Preisen!

***Gelateria italiana by Luis** is the only Italian ice cream parlour in Graz. Besides classics like chocolate, vanilla & strawberry, the large selection features specialties like fig, panettone & carrot, entice you to taste your way through the extraordinary flavours! The sorbet is gluten-free, the ice cream is made on location using fresh cream, fresh yoghurt & daily fresh milk. Those able to resist can enjoy a tasty cappuccino, homemade baked goods, a variety of Italian snacks & cakes. Take-out available. Sunny & shady outdoor seating in summer. The Eggenberg location caters especially to students, where the large selection of ice creams, panini (incl. vegetarian) & coffee are available at affordable prices!*

***La Gelateria italiana by Luis** è l'unica gelateria italiana originale di Graz. Offre una vasta scelta di gusti e coppe di gelato. Nell'assortimento si trovano i gusti classici come cioccolato, vaniglia e fragola e gusti più inediti come fico, panettone e carota.*

Tutti i gelati alla frutta non contengono glutine. I gelati alle creme vengono preparati ogni giorno con ingredienti freschissimi. Inoltre la carta offre anche variazioni di caffè di propria torrefazione, pasticcini fatti in casa, stuzzichini e torte. Anche da asporto. Giardino ombreggiato. Le filiale di Eggenberg offre tanti gusti di gelato diversi, panini (anche vegetariani) e caffè, tutti a prezzi convenienti.



Südtirolerplatz 16 | 8020 Graz
T. 0316 76 65 11 | Mo-So 8-23 Uhr

Alte Poststraße 147 | 8020 Graz
T. 0660 77 43 587 | Mo-So 8-23 Uhr

Herrngasse 28 | 8010 Graz
Mo-So 8-23 Uhr

Café Vorstadt Bar Bistro

Das Cafe-Bar-Bistro Vorstadt führt Sie an den Grazer Stadtrand nach Ragnitz. Vormittags werden Sie hier mit Frühstücksvariationen verwöhnt. Das täglich wechselnde Mittagsangebot und die Abendkarte bieten traditionelle und mediterrane Gerichte. Weine aus Österreich ergänzen das Repertoire. Interessant wird es am Abend, wo die lauen Sommerabende im Gastgarten mit einem Vorstadtspritzer oder im Loungebereich an der Bar bei einem guten Tropfen verbracht werden können. Tipp: Exklusive Location für Events und Feiern (ab 30 Personen). Reservierung erbeten.

The Café-Bar-Bistro Vorstadt will lead you to Ragnitz on the outskirts of Graz. In the morning you will be spoiled by breakfast variations. The daily changing lunch and evening menu offers traditional and Mediterranean dishes. Austrian wines complete the repertoire.

Il Cafe-Bar-Bistro Vorstadt vi porta a Ragnitz, ai bordi della città di Graz. La mattina potrete gustare le diverse proposte per la pausa pranzo ed il menù serale propongono piatti tradizionali e mediterranei. Eccellenti vini austriaci!



Foto: Vorstadt

Ragnitzstraße 91
8047 Graz
T 0316 335843
info@cafevorstadt.at
www.cafevorstadt.at
Mo-Sa 9-22 Uhr
Küche 11.30-13+18.30-21 Uhr
H Rauchleitenstraße/Bus 77

Café Schanzl

Das älteste Gasthaus von Graz, 1043 erstmals urkundlich erwähnt, wurde 2016 unter Mitwirkung von Arch. Dietmar Ott als Café wiedereröffnet. Wenn Sie die klassische Kaffeehaus-Tradition in entspannter Atmosphäre schätzen, sind Sie im Café Schanzl genau richtig. Bei abwechslungsreichen Frühstücksvariationen, Snacks und süßen Schanzl-Spezialitäten kommen auch Allergiker voll auf ihre Kosten. Ihre Kinder spielen inzwischen im räumlich getrennten Kids Club Schanzl mit spannendem Aktivitätenprogramm, dieses ist flexibel buchbar. Barrierefreier Zugang im Gastgarten.



Leonhardplatz 4
8010 Graz
T. 0664 28 45 355
office@cafeschanzl.at
www.cafeschanzl.at
M-Fr 8-21 Uhr | Sa 9-17 Uhr
H Merangasse/1, 7



The oldest pub in Graz was reopened as a café in 2016. If you appreciate classic café traditions in a relaxed atmosphere, the Café Schanzl is the place for you. Different breakfast variations, snacks and sweet Schanzl-delicacies will please even allergy sufferers. Highlight: the kiddie's club!

La più antica osteria di Graz nel 2016 è stata riaperta come Café. Se amate i tradizionali café classici dall'atmosfera rilassata, il Café Schanzl è il posto che fa per voi. Con un'ampia offerta di colazioni, snack e specialità dolci, troverete tutto per i vostri gusti, anche chi soffre di allergie. Kids Club!

Foto: Café Schanzl

Café Glockenspiel

Etwas abseits der belebten Herrengasse liegt am Glockenspielplatz das gleichnamige Café versteckt. Der kleine sonnige Platz besticht nicht nur durch seine ruhige, aber dennoch zentrale Lage, sondern bietet den Gästen auch noch ein ganz besonderes Schauspiel. Denn dreimal am Tag erfreut ein sich über dem Café befindendes Glockenspiel die anwesenden Gäste mit seinen wunderbaren Melodien.

Das Café Glockenspiel ist nicht nur für frühe Lerchen, sondern auch für Langschläfer zu empfehlen. Denn es lockt täglich bis 13 Uhr mit seinen nach Grazer Sehenswürdigkeiten benannten Köstlichkeiten. Mit verschiedenen Frühstücksvariationen startet man gestärkt in den Tag. An sonnigen Tagen lädt der Gastgarten ab Mai zum Verweilen ein! Während Gäste die Sonne genießen und ihre Seele baumeln lassen, werden sie mit kühlen alkoholfreien Getränken, verschiedenen Spritzern, kleinen Snacks oder den neu auf der Karte befindlichen Eisbechern verwöhnt.

Abends verwandelt sich das gemütliche Café in eine der angesagtesten Bars in Graz. Coole Musik und verschiedene tolle Cocktails und Drinks sorgen für perfekte Stimmung. Wer Lust auf Party hat, ist auf jeden Fall richtig, wenn die besten DJs an ausgewählten Wochenenden im Café Glockenspiel zu Gast sind und ihr Können unter Beweis stellen.

Hidden on the Glockenspielplatz, you can find this café of the same name. The small sunny square not only impresses with its quiet but central location, but also offers its patrons a very special spectacle: Three times a day, chimes on top of the café please the audience with their wonderful melodies. With different breakfast variations you can start your day fully invigorated. On sunny days, from the month of May, the pub garden invites you to stay. In the evening, the cosy café changes into one of the hippest bars Cool music and various great cocktails and drinks cater for the perfect mood. Of you are up for partying, this is your place to be on selected weekends, when the best DJs showcase their talents in the café Glockenspiel.

La piccola piazza soleggiata non affascina solo per la sua posizione tranquilla ma pur sempre centrale, offre gli ospiti anche uno spettacolo del tutto particolare. Tre volte al giorno il carillon sopra al Café intrattiene gli ospiti presenti con le sue meravigliose melodie. Con diverse varietà di colazioni è possibile iniziare la giornata con un carico d'energia. Nelle giornate soleggiate, a partire da maggio, il giardino invita a rilassarsi! Di sera, l'accogliente Café si trasforma in uno dei bar più alla moda di Graz. Musica cool e fantastici cocktail e drink creano un'atmosfera perfetta. E per chi ha voglia di far festa non può perdersi il weekend in cui il Café Glockenspiel ospita i migliori DJ.



Glockenspielplatz 4
8010 Graz |

T. 0664 24 28 893

www.glockenspiel.at

Mo+Di 8-22 Uhr | Mi+Do 8-23 Uhr

Fr+Sa 8-2 Uhr | So+Ft 10-22 Uhr

H Jakominiplatz+Hauptplatz/
alle Linien



Café Kork

Versteckt am Campus der technischen Universität Graz – im Park der alten TU – ist das Café Kork zu finden. Moderne Architektur und viel Grün dominieren. Einzigartig ist nicht nur der Kaffee, sondern auch das wechselnde Biersortiment. Auch Most und Wein aus der Steiermark gibt's. Im Kork ist man den ganzen Tag und das ganze Jahr über gut aufgehoben – ob versteckt im Obergeschoss, an der Bar oder auf der Terrasse. Unter der Woche Frühstück und günstiges Mittagmenü! Empfehlungen sind definitiv das Eis und die Mehlspeisen.

Hidden on the campus of the University of Technology Graz you will find the Café Kork. Not only the coffee is unique here, but also the selection of beers. Breakfast and affordable lunch menus during the week. The ice cream and pastries are definitely recommendable.

Immerso nel campus dell'Università tecnica di Graz si trova il Café Kork. Qui non solo il caffè è straordinario ma anche il suo vasto assortimento di birre. Durante la settimana colazioni ed economiche menù per la pausa pranzo! Da non perdere assolutamente il gelato e le torte!



Foto: kunzfeld&kunzfeld
photography

Lessingstraße 25
8010 Graz

T. 0316 873 57 99
hallo@kork-cafe.com
www.kork-cafe.com

Mo-Fr 9-24 Uhr | Sa 18-24 Uhr
So+Ft Ruhetag
H Mandellstraße/3

Bios Cafe & Bistro

Im „bios“ kommen ausschließlich Speisen und Getränke aus biologischer Landwirtschaft auf den Tisch. Täglich werden zwei warme Mahlzeiten serviert – Fleisch, vegetarisch und vegan. Zudem können Gäste aus zahlreichen Süßspeisen wie Schokokuchen mit Gewürzblüten und einem ständig verfügbaren Angebot an kalten und warmen Gerichten wählen. Neben regionalen Bio-Säften genießt man hier ausgezeichnete Weine und zahlreiche Bierspezialitäten. Der Kaffee kommt von Agust (Natura Equa – Bio, Fair Trade) und besticht neben seiner Herkunft und Produktion vor allem durch seinen großartigen Geschmack.



Dreihackengasse 1 | 8020 Graz

T. 0650 480 82 22

bios.graz@gmail.com

www.bios-graz.com

Mo-Fr 11.30 -21 Uhr | Küche 12-20 Uhr

Sa+So Ruhetag

H Roseggerhaus/1, 3, 6, 7



Foto: bios

In the „bios“ only fully organic meals and drinks are served. Every day, there are two warm meals: meat, vegetarian and vegan. Guests can choose from a variety of desserts such as chocolate cake with spiced blossoms and several warm and cold dishes are constantly on offer.

Al "bios" vengono esclusivamente serviti piatti e bevande di origine biologica. Ogni giorno vengono serviti due piatti caldi – pesce, vegetariano e vegano. Gli ospiti possono scegliere tra un'ampia offerta di dolci, come torte di cioccolato con fiori aromatici ed un'offerta sempre disponibile di piatti.

Café Fotter

Tresen aus den Dreißigern, Tische und Sessel aus der guten alten Zeit, der Rosengarten ein Paradies! Das Café Fotter im Grazer Unierviertel besticht seit acht Jahrzehnten mit nostalgischem Charme und ist seit Generationen ein Fixpunkt für Liebhaber der Kaffeehauskultur. Serviert werden Frühstücksvariationen, hausgemachte Tramezzini, Kuchen, Cupcakes und weitere kleine Schmankerl. Dazu gibt es herrliche Kaffeevariationen der Grazer Kultrösterei Hornig, frisch gezapftes Bier von Murauer, Fruchtsäfte und Weine aus der Region. Ein Kleinod der Entschleunigung – morgens, mittags und abends!

Foto: Café Fotter

The Café Fotter in the university district has been captivating its guests for eight decades with its nostalgic charm and has been a meeting point for lovers of café culture for generations. Mornings, noon and night – the Fotter is a wonderful place to slow down.

Il Café Fotter nel quartiere universitario di Graz affascina da ben otto decenni con il suo charme nostalgico ed è, da sempre, un punto fisso per gli amanti della cultura del caffè. La mattina, a pranzo e la sera, il Fotter è un luogo meraviglioso per rilassarsi.



Attemsgasse 6 | 8010 Graz
T. 0316 322 146
info@cafe-fotter.at
www.cafe-fotter.at
Mo-Fr 7.30-22 Uhr
Sa 9-22 Uhr
So+Ft Ruhetag
H Attemsgasse/Bus 63

Weitere empfehlenswerte Cafés

Café Sacher & Restaurant Sacher

Herrengasse 6 | 8010 Graz
T. 0316 8005 0

Grand Café Kaiserfeld

Kaiserfeldgasse 19-21 | 8010 Graz
T. 0664 59 51 004

Café König

Sackstraße 14 | 8010 Graz
T. 0316 83 03 26

Café Ritter

Rittergasse 2 | 8010 Graz
T. 0316 32 57 77

Barista 's

Franziskanerplatz 4 | 8010 Graz
T. 0650 24 81 977

Frankowitsch

Stempfergasse 2 | 8010 Graz
T. 0316 82 22 12

Kaffeehäferl

Humboldtstraße 45 | 8010 Graz
T. 0650 63 60 242

Ducks Coffee Shop

Raubergasse 14 | 8010 Graz
T. 0699 107 111 17

Ginko Greenhouse

Herrengasse 7 / Altstadtpassage | 8010 Graz
T. 0316 90 25 90

Mézáros

Jungferngasse 2 | 8010 Graz
T. 0676 6707327

Tribeka

Grieskai 2 | 8020 Graz
T. 0316 72 34 69
Technikerstraße 13 | 8010 Graz
T. 0316 81 96 58
Leonhardstraße 82 | 8010 Graz
T. 0316 22 56 99

Kaiserfeldgasse 6 | 8010 Graz

Café Rosenhain

Panoramagasse 77 | 8010 Graz
T. 0316 34 96 18

Parks-Art

Grieskai 7 | 8020 Graz
T. 0316 83 02 09



FEINES FÜR DAHEIM. In den Feinkostläden der Stadt kommen Gourmets voll auf ihre Kosten. Jeder Einkauf wird zum sinnlichen Erlebnis, wenn die fachkundig ausgesuchten Waren engagiert und liebevoll verkostet werden. Zig Souvenirs, die behagen.

Something delicious for home.
Prelibatezze da asporto.

Fotos: (c) Steiermark Tourismus / Hanuscc

Jaga's Steirerei

Es ist nur ein kleiner, aber feiner Hofladen im Herzen von Graz, geführt von der Familie Neuhold aus St. Veit in der Südsteiermark. Doch er bietet Wertvolles: Eine Vielfalt an prämierten Spezialitäten vom „südoststeirischen Woazschwein“ vom eigenen Hof, Brot und Gebäck aus der eigenen Backstube, sowie steirische Weine, Säfte, Schnäpse, Kernöl, Süßes und Gemüse nach Saison, Gustostückerl vom Rind und Huhn – alles aus der Region. Außerdem wird täglich ein Mittagsmenü frisch gekocht! Für alle, die Wert auf Qualität und Herkunft legen.



Girardigasse 1
8010 Graz
T. 0316 810 118
www.steirerei.st
Di-Fr 7-18 Uhr | Sa 8-13.30 Uhr
H Jakominiplatz/alle Linien

The small farm shop offers valuable products: A variety of rewarded specialties, ranging from the south-east Styrian "Woazschwein"; bread and baked goods from their own bakery; Styrian wines, juices, schnaps, pumpkin seed oil and sweets to seasonal vegetables and the best parts of beef and chicken - all products locally.

Un piccolo ma raffinato negozio nel cuore di Graz. La sua offerta è speciale: numerose specialità del tipico maiale della Stiria sud orientale, pluri-premate, direttamente dalla propria fattoria, pane e prodotti del proprio forno, come pure vini, succhi, olio – tutto genuino dalla regione.

Foto: Adbestock_lannroolerpix



Aejjst

Aejjst (gesprochen Ej-st) ist ein südsteirischer Gin, benannt wurde er nach dem Dialektwort für Äste. Hergestellt wird Aejjst von Familie Thomann zu 100 % aus biologischen Zutaten. Neun verschiedene Botanicals (Wacholder, Koriander, Zitrone etc.) wurden zuerst einzeln verkostet, danach harmonisch für die Rezeptur kombiniert. Der daraus resultierende Gin schmeckt zunächst komplex, dann wohligh und hält sich angenehm lange am Gaumen auf. Pur genossen offenbart er alle seine feinen Noten, er versteht sich aber auch mit Mixgetränken hervorragend. Aber viel besser als bloß über Gin zu lesen ist Aejjst zu trinken.

Foto: Aejjst

Aejjst is a Southern Styrian gin named after the word for "branches" in the local dialect. Aejjst is made by the Thomann family using organic ingredients only. Nine different botanicals are first tasted on their own, and then combined harmoniously.

L'Aejjst è un gin della Stiria meridionale, il cui nome deriva dalla parola dialettale usata per Äste (rami). L'Aejjst viene prodotto dalla famiglia Thomann con ingredienti 100% biologici. Nove diversi preparati vegetali vengono prima degustati separatamente e poi combinati armoniosamente insieme per la ricetta finale.



Langberg 16
8403 Lebring
T. 0664 4246062
office@langberg.at
www.aejjst.com

Verkostungen und Verkauf:
Lang 14B, 8403 Lebring
Mo-Fr 9-12 Uhr
sowie nach tel. Vereinbarung

's Fachl

Das, was man nicht überall findet, entdeckt man im 's Fachl Graz. Kleine Kreationen aller Art treffen auf regionale Schmankerl. In charmanten alten Holzkisten präsentieren sich u. a. Schmuckstücke, Taschen, Weine und weitere besondere und außergewöhnliche Köstlichkeiten aus der gesamten Steiermark. Durch das ganzjährige und ständig wechselnde Sortiment ist bei jedem Besuch eine neue Entdeckung garantiert. Resümee: 's Fachl Graz ist ein kleines Paradies für die bunten Momente im Alltag – zum Stöbern und Entspannen.

Foto: 's Fachl



Herrengasse 13 im Innenhof
8010 Graz
T. 0664 2185163
graz@fachl.at
www.fachl.at
Mo-Sa 10-18 Uhr
H Jakominiplatz+Hauptplatz/
alle Linien



VIA GastroGuide 2017

At the 's Fachl, one can discover things that are not easily found elsewhere – small creations of all kinds and local delicacies. Jewellery, bags, wine and other special and extraordinary treasures from the whole of Styria are wonderfully presented in charming old wooden crates. A paradise to explore!

Ciò che non si trova ovunque lo si trova da 's Fachl. Piccole creazioni di ogni genere incontrano specialità regionali. In vecchie ed eleganti cassette di legno si possono trovare, tra gli altri, bigiotteria, borse, vini ed altre specialità particolari ed uniche della Stiria.



Kasalm

Über 250 (!) Käsesorten aus ganz Europa präsentiert die Kasalm unter der Leitung von Diplom-Käse-Sommelier Ernst Koschuch am Stand Nr. 14 auf dem Kaiser-Josef-Platz. Das Sortiment umfasst regionale Köstlichkeiten steirischer Biobauern ebenso wie Vorarlberger Emmentaler oder mehrjährigen Alpkäse. Selbstverständlich sind auch internationale Käsespezialitäten – von Epoisses über Pecorino bis Broccio – vertreten. Neben dem Reichtum an Käsen gibt es – je nach Saison – ausgesuchte Wurst- und Speckspezialitäten, Öle, Chutney, sowie feine steirische Weine!

Cheese expert Ernst Koschuch presents more than 250 cheeses from all over Europe at his stand No. 14 on Kaiser-Josef-Platz. The selection includes Austrian & international varieties such as Epoisses, Pecorino and Broccio. Fine sausages, bacon, oils & fine wine, too!

La Kasalm sotto la direzione del sommelier del formaggio Ernst Koschuch presenta 250 tipi di formaggio dall'Europa in piazza Kaiser Josef stand 14. I prodotti sono sia locali della Stiria che internazionali. In più ci saranno anche salicce, oli e vini.



Kaiser-Josef-Platz
Stand Nr. 14, 8010 Graz
T. 0688 813 4 811
office@kasalm.at
www.kasalm.at
Mo -Sa 7-13 Uhr
H Kaiser-Josef-Platz/Oper/1, 7

Foto: Kasalm

Der Steirer Shop

Den Steirer Shop Vinothek zu nennen, reicht ganz und gar nicht aus. Denn er ist anders: besser, verrückter und bunter. Hier gibt's eine feine Auswahl von heimischen Produzenten: Marmeladen, Kürbiskernöl, Chutneys, Schnaps und vieles mehr – garantiert steirisch, echt und ehrlich hergestellt. Es gibt auch keine „Normalo-Geschenksverpackungen“ – hier wird gestempelt und zugenäht. Ganz individuell eben – genauso wie die Gift-Box, das Gutscheinpaket zum Selbst-Zusammenstellen, in das nur reinkommt, was Sie wünschen.



Belgiergasse 1 | 8020 Graz
T. 0316 703 643
shop@der-steirer.at
www.der-steirer.at
Mo-So 10-22 Uhr
H Hauptplatz/alle Linien oder
Südtirolerplatz/Kunsthau/1, 3, 6, 7

This wine cellar is better, crazier and more colourful than the rest. A fine selection of local produce like jam, pumpkinseed oil, chutney and schnaps is found here. Great for gifts with gift boxes, traditionally wrapped packages and gift vouchers!

Molto più di una semplice vinoteca, un locale ricco di colori e proposte. Pregiata selezione di prodotti locali come marmellate, olio di semi di zucca, chutney, liquori e molto altro. Le confezioni standard sono bandite, ogni confezione è personalizzata per assecondare i desideri del cliente.

Foto: Der Steirer Shop



Gewürzstube Brantner

Die Gewürzstube Brantner ist wohl der schärfste Geheimtipp in Sachen Gewürze, Kräuter und Tees in Graz. Wobei, ganz so geheim ist der Traditionsbetrieb natürlich nicht: Passionierte Köche, Kräuterhexen und leidenschaftliche Teetrinker wissen, wo sie sowohl bekannte Klassiker als auch echte Exoten bekommen. Sämtliche Tees, Kräuter und Gewürze werden übrigens offen angeboten. Das heißt, man kann auf Wunsch mitgebrachte Behälter befüllen, kleine Probiermengen abfüllen oder auf Wunsch sogar seinen eigenen Tee frisch mischen lassen. Wenn 's einer hat, dann der Brantner!

Brantner is a real mecca in Graz for anything related to spices, herbs and teas. Passionate cooks, herbwomen and tea enthusiasts know just where to find not only well-known classic ingredients, but also quite exotic ones. Everything is offered openly.

Brantner è il punto di riferimento di Graz per le spezie, le erbe aromatiche ed i tè. Gli appassionati di cucina, di erbe aromatiche e gli amanti del tè sanno dove trovare sia le specialità classiche sia quelle più esotiche. Qui troverete di tutto in offerta.



Gleisdorfergasse 10
8010 Graz
T. 0316 822 123
gewuerzstube@reformhaus-brantner.at
www.reformhaus-brantner.at
Mo-Fr 8.30-18 Uhr
Sa 8-12.30 Uhr
H Kaiser-Josef-Platz/Oper/1, 7

Stadtbauernladen

Gaumenfreuden, wohin man blickt: Im Foyer der steirischen Landwirtschaftskammer bietet der „Stadtbauernladen“ die besten Produkte der steirischen Bauern an. Hier finden sich viele Sieger- und Spitzenprodukte aus den verschiedenen Prämierungen. Ob Kürbiskernöl, Vulcano Schinken, Käse, Weis-Wildspezialitäten, Honig, Wein oder Edelbrände, der Stadtbauernladen versammelt alles, was die kulinarische Landschaft der Steiermark prägt. Kommen Sie zum Gustieren einfach vorbei oder bestellen Sie unter stadtbauernladen.com das Gewünschte bequem nach Hause.



Hamerlinggasse 3
8010 Graz
T. 0316 8050 1260
office@stadtbauernladen.at
www.stadtbauernladen.com
Mo-Do 9.30-18 Uhr

Fr 9-18 Uhr | Sa 9-14 Uhr
Verkostungen für bis zu 20 Personen
H Jakominiplatz/alle Linien

Located in the foyer of the chamber of agriculture, the Stadtbauernladen offers the finest products from Styrian farmers – from pumpkinseed oil to ham, cheese, honey, wine and liqueurs. Pop in for a taste or order online at stadtbauernladen.com.

Lo „Stadtbauernladen“ offre i migliori prodotti dell'agricoltura stiriana: eccellenze locali come l'olio di semi di zucca, il prosciutto Vulcano, formaggi, miele, vini e liquori. E' possibile ordinare online sul sito stadtbauernladen.com.



MANA - der Apfelwein

Das leichte Prickeln der Naturpark Spezialität Südsteiermark wirkt angenehm. Der Duft der saftigen rot-gelb leuchtenden Apfelsorte Gala verwöhnt die Nase. Das Aroma des Idareds umschmeichelt den Gaumen. MANA heißt der erfrischende, trockene Apfelwein mit 6 Vol.-%. In praktischen 0,33 l Flaschen lässig to go oder edel im Weißweinglas bei 7 Grad zu genießen. Hinter dem fair und regional produzierten Jahrgangsprodukt mit der Philosophie vom schönen Makel stecken Markus Kehrer und Natalie Resch. Ihnen steht der Winzer Reinhard Muster zur Seite.

The soft sparkle of the Naturpark Spezialität Südsteiermark feels pleasant. The aroma of the juicy red and yellow Gala spoils your nose. The flavor of the Idared flatters your palate. MANA is the name of the refreshing, dry cider with 6% A/V.

Lasciatevi allietare dalla freschezza delle specialità del parco naturale della Stiria meridionale. Il profumo della succosa varietà di mele rosse e gialle Gala delizia il naso. L'aroma delle Idared accarezza il palato. MANA è il rinfrescante e secco sidro di mela al 6 Vol.-%.



Foto: Mana

T. 0664 750 493 26
hallo@manamana.at
www.manamana.at

Hauszustellung innerhalb Graz |
Online österreichweit bestellbar |
Erhältlich in ausgewählten Shops
wie z. B. s'Fachl, Wilde Genüsse,
Das Gramm, Jodl, Jaga's Steirerei,
CHT – Crazy Home Town

Haindl Mühle

Jahrzehntelange Erfahrung und der sorgsame Umgang mit den kostbaren Rohstoffen sind der Garant dafür, dass diese Bio- und Naturprodukte einfach besser schmecken. Kurze Transportwege, die schonende Verarbeitung der Getreidesorten und der Kürbiskerne sowie das Wissen über gesunde Ernährung zeichnen die Haindl Mühle aus. Ein Erlebnis, das auf der Zunge zergeht. Das Geruchs- und Geschmackserlebnis des steirischen Kürbiskernöls g.g.A. ist einzigartig. Frisches Bauern- & Vollkornbrot am Donnerstag Vormittag, Koch- & Brotbackkurse im Winter.



Foto: Haindl Mühle

Dorfstraße 75
8401 Kalsdorf bei Graz
T. 03135 52201
info@haindlmuehle.at
www.haindlmuehle.at
Mo-Fr 8-12+13-17 | Sa 8-11 Uhr
Verkauf ab Mühle | Führungen
Online-Shop

Short transport distances, the gentle processing of the grains and pumpkin seeds, as well as the knowledge on healthy nutrition are the distinguishing features of the Haindl Mühle. Fresh bread on Thursdays, cooking & bread-making classes in winter.

Tragitti brevi per le materie prime, lavorazione delicata delle varietà di cereali e dei semi di zucca, come pure la conoscenza dei principi di una sana alimentazione sono gli aspetti caratteristici del ristorante Haindl Mühle. Il giovedì mattina pane integrale fresco del contadino, in inverno corsi di cucina e di preparazione del pane.



Delikat Peterdi

Sie suchen ungarischen Tokajer-Wein, Gänseleber und Spezialitäten aus dem Land der Magyaren? Dann sind Sie im Delikat Peterdi genau richtig! Hier finden Sie ungarische Spezialitäten wie Weine, Sekt, Spirituosen, Gewürzpaprika und -cremes, Fleisch- und Teigwaren, Feines wie Enten- und Mangalitzawurst, Essiggemüse, Milchprodukte, Schokolade, feine Öle und vieles mehr. Sie werden begeistert sein, was Ungarn so alles zu bieten hat. Unter der Woche gibt es zudem einen Mittagsteller und Interessierte erhalten auf Wunsch schmackhafte Rezepttipps.

Foto: Delikat Peterdi

You will be overwhelmed by what Hungary has to offer: Specialties such as wine, sparkling wine, spirits, paprika and spicy spreads, meat and pasta, treats such as duck and Mangalitzza (a pig race) sausages, pickles, dairy products, chocolate, oils, etc. During the week, lunch menu!

Qui si trovano specialità ungheresi come vini, spumante, liquori, peperoncino e crema di peperoncino, carni e pasta, specialità come wurstel di anatra e Mangalica, verdure sott'aceto, latticini, cioccolato, olii pregiati ...



Joanneumring 6
8010 Graz
T. 0664 1847020
delikatpeterdi@gmail.com
Mo-Fr 9-21 Uhr
Sa 9-17 Uhr
So Ruhetag
H Jakominiplatz/alle Linien

Sofisch

Für Fischliebhaber in und um Graz gibt es nun eine Quelle, die alles parat hält, um köstlichen Fischgenuss zu zaubern: Frischer Meeresfisch – von Sardellen über Branzino, Knurrhahn, Wittling bis hin zu Rotbarbe und Marmorbrasse – Muscheln und Meeresfrüchte, aber auch heimische Fische wie Saibling und Forellen sind die große Leidenschaft, die hinter dem neuen Fischgeschäft Sofisch steht. Hier finden Hobbyköche wie Profis Beratung für die Zubereitung und alles, was man sonst noch für den perfekten Fischgenuss benötigt.

Foto: Sofisch



Ab Herbst auch am Lendplatz

There is now a new place in town for fish lovers in and around Graz that holds all the ingredients to conjure up delicious fish dishes: Fresh seafish, mussels and other seafood, but also local fish, form the great passion which stands behind the new fish delicatessen Sofisch.

Per gli amanti del pesce di Graz e dintorni esiste solo un posto che è sempre pronto a deliziare con le sue specialità: pesce di mare fresco, molluschi e frutti di mare, ma anche pesce locale rappresentano la grande passione ittica del nuovo locale Sofisch.

Waltendorfer Hauptstraße 23
8010 Graz
T. 0316 42 35 27
willkommen@sofisch.at
www.sofisch.at
Do+Fr 9-19 Uhr | Sa 9-13 Uhr
H Waltendorfer Schule/
Bus 60



Eckhards Confiserie @ van den Berg

Eckhards ist eine kleine Confiserie im Herzen von Graz. „Unsere Pralinen und Schokoladenspezialitäten produzieren wir in Handarbeit nach alten Rezepten, die wir mühevoll in Belgien, Frankreich und Altösterreich zusammengetragen haben. Bewusst verzichten wir auf Geschmacksverstärker, künstliche Aromen und dergleichen. Wir wollen Ihnen den einzigartigen Genuss unverfälschter Naturprodukte nahebringen“, beschreibt Bettina Eckhard ihre Leidenschaft für das Kleine und Feine.

Die Zutaten bezieht Eckhard weitestgehend von ihr persönlich bekannten Biobauern, die sie zum optimalen Reifepunkt sorgsam verarbeitet. „Zugegebenerweise wäre es oft einfacher, Fertigprodukte vom Großmarkt zu verwenden. Wer aber unsere selbst eingelegten Weichsel in unserem Weichsel-Maronibecher gekostet hat, versteht warum für uns nichts anderes in Frage kommt“, bringt die Patissière auf den Punkt.

Übrigens: Seit Kurzem werden die köstlichen Pralinen direkt in der Schauküche des van-den-Berg-Verkaufsraums produziert.

Eckhards is a small confectionary shop in the heart of Graz. "Our pralines and chocolate delicacies are handmade from old recipes painstakingly collected in Belgium, France and Old Austria. We deliberately avoid flavour enhancers, artificial flavouring and the like. We want to bring across the unique taste of genuine natural products." This is how Bettina Eckhards describes her passion for the small and delicate. Since recently, the delicious pralines are produced in the show kitchen in the sales room of van den Berg in Annenstraße.

Eckhards è una piccola confetteria e cioccolateria nel cuore di Graz. "Produciamo le praline e le specialità di cioccolato completamente a mano secondo antiche ricette, che abbiamo faticosamente raccolto in Belgio, Francia e Cisleitania. Evitiamo consapevolmente di utilizzare esaltatori di sapidità, aromi artificiali e additivi similari. Desideriamo offrire ai nostri clienti il gusto straordinario dei prodotti naturali e genuini", così descrive Bettina Eckhard la propria passione per la confetteria fine. Da poco tempo le deliziose praline vengono direttamente prodotte nella cucina a vista dello spazio vendita van den Berg.

Annenstraße 25
8020 Graz
T. 0316 714884
office@vandenberg.at
www.vandenberg.at
Mo-Fr 10-18 Uhr
Sa 9-13 Uhr
H Roseggerhaus/1, 3, 6, 7
oder Bus 40, 67



van den Berg Gewürze & Spezialitäten

In der Annenstraße hat Manfred van den Berg ein kleines Paradies für Fans ungewöhnlicher internationaler Gewürze, aber auch steirischer Spezialitäten geschaffen. Der Regionsbezug ist enorm wichtig, es gibt so viele großartige Produkte von kleinen, teilweise noch unentdeckten Produzenten, denen er hier eine Bühne geben möchte.

Derzeit hat van den Berg ca. 350 Gewürze im Sortiment, die ausgeprägte Vorliebe für besonders aromatische BBQ- und Currymischungen und grandiosen Pfeffer hat ihm und seinem Team früh den Ruf eingebracht, weit mehr als einfach nur Gewürzhändler zu sein.

In der Schauküche des stylischen Ladens finden regelmäßig Workshops rund um Gewürze statt und seit Kurzem werden auch Cocktailkurse angeboten.

Nachdem es hier auch den ersten Grazer Gin sowie Marmeladen, Honig, Senf und Essige, Öle und hausgemachte Pralinen gibt, darf Genusskultur, wie van den Berg und sein Team sie verstehen und ihren Kunden näher bringen, also ruhig über den Gewürzhorizont hinausgehen.

Geschmäcker wollen erlebt werden! Einer Verkostung steht somit nichts mehr im Wege.

Manfred van den Berg has created a small paradise for fans of unusual international spices and Styrian specialties in Annenstraße. The connection with the region is extremely important, because there are so many great products from small, previously undiscovered manufacturers, who can stage themselves here. At the moment, van den Berg has approx. 350 spices in its selection with especially aromatic BBQ and curry blends and great peppers. There are regular workshops on spices and as of late there are also cocktail courses in the show kitchen of the stylish shop.

Nella Annenstraße, Manfred van den Berg ha creato un piccolo paradiso per gli amanti dei sapori internazionali insoliti, ma anche delle specialità stiri-ane. L'attaccamento regionale è di fondamentale importanza, ci sono infatti tantissimi prodotti di piccoli produttori, talvolta ancora sconosciuti, a cui Manfred desidera dare visibilità. Attualmente Van den Berg offre un assortimento di circa 350 spezie, con miscele per barbecue e di curry particolarmente aromatiche e straordinarie varietà di pepe. Nella cucina a vista di questo negozio di stile si svolgono regolarmente laboratori dedicati alle spezie e da poco vengono anche offerti corsi di cocktail.



Annenstraße 25
8020 Graz
T. 0316 714884
office@vandenber.at
www.vandenber.at
Mo-Fr 10-18 Uhr
Sa 9-13 Uhr
H Roseggerhaus/1, 3, 6, 7
oder Bus 40, 67





„Buschenschank“
All drinks and specialities are homemade.

„Buschenschank“
Specialità e bevande della propria produzione.

BUSCHENSCHANK.

Die Buschenschänken in und rund um Graz sind der Inbegriff verdichteter steirischer Aromen, die sich in der klassischen Brettjause ebenso manifestieren wie im Bratfettbrot, Strauben und Sulz. Hausgemachte Speisen und heimischer Wein spiegeln hier ganz klar ländliche Gelassenheit und pures, einfaches steirisches Lebensgefühl wider.



Fotos: (c) Steiermark Tourismus / Harry Fischer

Mausser Most

Mausser Most ist unsere Empfehlung für all jene, die auf der Suche nach ausgezeichneten steirischen Most-, Fruchtsaft- und Edelbrandkultur sind. Seit 1985 bietet die 1. steirische Mostbuschenschank Liebhabern der guten steirischen Jause neben den exzellenten, sortenreinen Mostsorten hausgemachte Spezialitäten des eigenen Betriebs. Genießen und erleben Sie bei Familie Mausser, Landessieger bei der Most-Saft-Edelbrand-Prämierung 2017, die herrliche Aussicht und die ausgezeichneten Qualitätsprodukte!



Niederberg 4
8151 Hitzendorf
T. 0316 57 34 59
info@maussermost.at
www.steirermost.at
www.maussermost.at
Mi-Sa 13-23 Uhr
So 13-22 Uhr
KGB/Abzweigung Holzberg

Mausser Most is our recommendation for all those seeking excellent Styrian fruit beverages & spirits. Since 1985 it has provided good Styrian snacks along with pure fruit juices & homemade specialities. Good service & splendid view!

Dal 1985 Mausser Most – la prima „Mostbuschenschank“ (osteria rustica tradizionale) della Stiria – offre ai suoi ospiti esquisiti distillati di frutta, vari tipi di mosto e specialità stiriene, il tutto fatto in casa. Godetevi anche la fantastica vista!



Foto: Mausser Most

StadtSchenke & StadtCafé

Das neue 2-in-1-Konzept kombiniert die erste Buschenschenke im Grazer Stadtzentrum mit einem Kaffeehaus als Sozialprojekt in einer außergewöhnlichen Location, direkt an der Hauptbrücke! Neben der klassischen Brettljause gibt es ein umfassendes Angebot an veganen und vegetarischen Köstlichkeiten, Säften von regionalen Bauern, steirischen Weinen, hausgemachten Süßspeisen und köstlichem Eis. Ein täglich wechselndes Mittagsmenü, die Spezialitäten des Cafés und ein Gastgarten neben dem öffentlichen Kinderspielplatz runden das Angebot ab.

Foto: SAS- Soziale Arbeit Steiermark

This new 2in1 concept combines the first Buschenschenke in the centre of Graz with a café as a social project in an exceptional location. Traditional Brettljause, vegan and vegetarian delicacies, juices from local farmers, Styrian wine, homemade desserts. Il nuovo concetto 2-in-1 combina la prima taverna nel centro di Graz con una coffee house come progetto sociale in una straordinaria location. Taglieri classici, specialità vegane e vegetariane, succhi di aziende agricole regionali, vini stiriani, dolci fatti in casa e squisito gelato.



Neutorgasse 22
8010 Graz
T. 0664 88 22 78 75
office@stadtschenke-graz.at
www.stadtschenke-graz.at
Mo-Sa 8-22 Uhr
H Hauptplatz+
Südtirolerpl./1, 3, 6, 7

Heuriger Schögler

Nur 15 Kilometer von Graz entfernt, in Laßnitzhöhe, befindet sich seit 1980 der Heurige Schögler. Ob Sie im Freien oder in den gemütlichen Gasträumen verweilen, Familie Schögler trägt dafür Sorge, dass Sie mit hausgemachten Spezialitäten aus eigener Erzeugung verwöhnt werden. Zum Hallo ein Glas „Gaumenkitzler“, zum Start ein belegtes Brot und einen Bauernsalat, dann schmackhafte steirische Schmankerl von Stelze bis Ripperl auf Vorbestellung. Zwischendurch fließen Wein und Most und der Schmah, der rennt. Genau so lässt sich Gelassenheit in den Alltag integrieren. Platz für Gruppen (100 P.).

Foto: Heuriger Schögler



Tomscheweg 109
8301 Laßnitzhöhe
T. 0664 28 33 914
Do-Mo 14.30-23 Uhr
Küche bis 21 Uhr | So bis 20 Uhr
Di+Mi Ruhetag
H Laßnitzhöhe Bus/U 360, 420

Since 1980, you can find the Heurige Schögler in Laßnitzhöhe, just 15 km outside Graz. Whether you are staying outside or in the cosy indoors, the Schöglers will pamper you with home-made treats. "Wine and cider are flowing and the jokes are brimming". Tasty Styrian delicacies!

A soli 15 chilometri da Graz, a Laßnitzhöhe, si trova dal 1980 l'osteria Schögler. Sia all'aperto che nelle accoglienti sale per gli ospiti, la famiglia Schögler vi delizierà con tutte le specialità di produzione propria. Il tutto accompagnato da vino e sidro. Su prenotazione, deliziose specialità stiriane, dallo stinco fino alle costine.



Heurigenschenke Sattler

Der stadtnahe Treffpunkt im Grünen mit Aussicht ins Stiftingtal und aufs Schöcklgebiet erfreut sich seit 1989 bei Jung und Alt, in und um Graz, größter Beliebtheit. Mit starken Partnern aus der Region setzt Familie Sattler in ihrer Heurigenschenke samt angeschlossenen Weingut auf hohe Qualität der Speisen. Das Angebot reicht von der typischen Brettljause bis zum steirischen Buffet mit gebratenen Ripperln, Stelzen und herrlichem Schweinsbraten. Empfehlung: Die Sattlers haben auch fünf Gästezimmer!

This meeting point, in the country but still close to the city, has been popular with young and old, in and around Graz. The offer ranges from typical Brettljause to a Styrian buffet with spareribs, knuckle of pork and roast pork.

Il punto di incontro immerso nel verde vicino alla città grandi e piccini di Graz e dintorni. La famiglia Sattler offre nella sua osteria circondata da vigneti piatti di qualità eccezionale. L'offerta spazia dal tipico tagliere del contadino fino al buffet stiriano. Tip: 5 camere per gli ospiti!



Foto: Ch. Wirth Luftbild GmbH

Rohrbachhöhe 20
8010 Graz
T. 0316 39 10 21-10
office@heurigenschenke-sattler.at
www.heurigenschenke-sattler.at
Mi-Sa (sowie So mit geradem Datum)
14-23 Uhr
Küche Mi-Sa bis 22 Uhr
So bis 21 Uhr
Mo+Di Ruhetag

Mur Heuriger

Direkt am Radweg an der Mur gelegen und mit schönem Gastgarten bietet der Mur Heurige auch für Feiern einen hervorragenden und gemütlichen Rahmen. Schmankerln aus der Steiermark sorgen für „A guate Jausn“ – hier reicht die Bandbreite von der zünftigen Speck-Jause über den reich belegten Käseteller bis hin zur klassischen gemischten Platte, die vom Geselchten bis zum Brüstl für jeden Gusto etwas zu bieten hat. Sauer Abgemachtes, kleine warme Speisen sowie süße Strauben und Kuchen runden das Angebot ab.



Zugang Exerzierplatzstraße
8051 Graz

T. 0699 81 97 79 92
office@murheuriger.at
www.murheuriger.at
Di-So+Ft 11-22 Uhr
Mo Ruhetag
H Exerzierplatzstraße/67



Located at the Mur biking trail and with a nice pub garden, the Mur Heurige offers a fantastic and cosy setting, also for parties. Delicacies from Styria cater for a good snack – the offer ranges from the hearty Speck-Jause (bacon), the opulently topped cheese plate to the classic mixed plate.

Direttamente sulla ciclabile an der Mur e con un meraviglioso giardino, il Mur Heuriger offre una cornice straordinaria ed accogliente anche per cerimonie ed eventi. Le specialità della Stiria la fanno da padrone – la scelta va da squisiti taglieri di speck a ricchi piatti di formaggi misti fino al classico piatto misto.

Foto: Mur Heuriger

Reiß Heuriger

Wenn der Vater mit dem Sohn das eigene Land bewirtschaftet, Schweine züchtet, eine Bäckerei und einen Heurigen betreibt, kann das nur gut für den Gast sein. Siegmar und Siegbert Reiß führen in Purgstall bei Eggersdorf einen sogenannten Nose-to-Tail-Betrieb. Mit Hingabe widmen sich die beiden nicht nur der Verarbeitung des ganzen Tieres, sondern säen und ernten das Futter ihrer Woazschweine selbst. Auch das Brot, das man im Heurigen genießt, bäckt das Duo in der eigenen Hofbackstube. Im Gastraum treffen sich alle Produkte: von Brettljause über Schlachtplatte bis hin zur bodenständigen Wirtshausküche. Hofladen inklusive!

At Purgstall near Eggersdorf, Siegmar and Siegbert Reiss run a so-called nose-to-tail business. All products come together in the dining area: from small snack platters and pork platters to traditional pub meals. There is even a courtyard shop!

Siegmar e Siegbert Reiß gestiscono a Purgstall bei Eggersdorf una cosiddetta azienda a tutto tondo. Nella sala da pranzo si incontrano tutti i prodotti: dal tipico tagliere del contadino, ai salumi misti fino alla cucina tradizionale della casa.



Volkersdorferstraße 87
8063 Hart-Purgstall
T. 03117 2080
office@reiss-heuriger.at
www.reiss-heuriger.at
Heuriger+Hofladen
Do+Fr 16-22 Uhr
Sa+So 11-22 Uhr

Foto: Reiß

Fotos: (c) Steiermark Tourismus / Ikaruscc (2), Harry Schiffer



**WILLKOMMEN
IM SCHLARAFFENLAND.**
Abseits von Graz, entlang der
Südsteirischen Weinstraße und im
Osten, dem Garten Österreichs, sowie im
Schilcherland Weststeiermark finden sich
weitere ausgezeichnete Buschenschänken
mit eigenen Erzeugnissen und Glaskultur.
Adressen unter www.steiermark.com



Fotos: (c) Steiermark Tourismus / Werner Krug

SZENE.

Graz versteht es zu feiern. In Clubs das Tanzbein schwingen, bei Clubbings chillen, im Gastgarten das Feierabendbier genießen oder in schicken Bars Cocktails schlürfen. Die Nacht ist lang und die Grazer Szene so schillernd wie der Sonnenaufgang danach.

Nightlife

Where the people meet at night.

Vita notturna

Rinomati luoghi d'incontro per le vostre serate.

Rangoon

Gedämpftes Licht und entspannte Musik empfangen den Gast in dieser kleinen Cocktailbar im Lend, die einen Hauch von weiter Welt in sich trägt. Amado Grullon Rodriguez hat für jeden ein persönliches Wort – und mixt feinste Drinks und Cocktails mit einer großen Portion Liebe. Zum Kennenlernen empfehlen wir zwei tolle Aktionen: Die Mittwoch-Aktion lautet: „3 trinken 2 zahlen: Mojito & Caipirinha“, donnerstags gilt dasselbe für „Cuba Libre & Jamaica Fever“. Highlight: Besonders viel Flair haben die lauschigen Plätze im Fenster!



Mariahilferstraße 15
8020 Graz

T. 0316 71 50 81 90

info@rangoon-graz.at

www.rangoon-graz.at

Mi+Do 17-1 Uhr | Fr+Sa 17-3 Uhr

H Südtirolerplatz/1, 3, 6, 7

Dimmed lights and relaxing music set the tone in this cocktail bar in Lend. Amado passionately mixes delightful drinks and cocktails. Have 3 for the price of 2 on Wednesdays for mojito & caipirinha and on Thursdays for Cuba libre & Jamaica fever.

Questo cocktail bar di Lend è la meta ideale per gustare ottimi drink in un ambiente con luce soffusa e musica rilassante. Da non perdere le serate del mercoledì con "Bevi 3, paghi 2: Mojito & Caipirinha" e del giovedì con "Cuba Libre" e "Jamaica Fever".

Foto: Rangoon



Flann O'Brien

Das Flann O'Brien ist seit vielen Jahren der zentrale irische und internationale Treffpunkt in der Grazer Altstadt. Das wird dank der gemütlichen Pub-Atmosphäre und der fabelhaften Auswahl an irischen und heimischen Genüssen auch so bleiben! Mehr als 40 Bier- und über 80 Whiskeysorten sowie irische und österreichische Köstlichkeiten werden vom internationalen Team liebevoll serviert. Tipp: Im Pub und im wunderschönen Gastgarten im Paradeishof erwarten Sie Live-Konzerte und Sportübertragungen (Sky international, Sky Austria) auf Großbildleinwand – Public Viewing!

Foto: Flann O'Brien

For many years Flann O'Brien has been the city centre's main Irish venue - the authentic Irish pub atmosphere combined with its beers, whiskeys & food, will see that it stays that way. Customers, young and old, enjoy live concerts and all kind of sports on big screen.

Flann O'Brien è l'indirizzo per eccellenza per gli amanti delle specialità irlandesi. Offre 40 tipi di birra, 80 tipi di whisky oltre a piatti tipici irlandesi. Eventi sportivi in diretta, giardino, concerti e staff di madrelingua inglese.



Paradeisgasse 1
8010 Graz
T. 0316 82 96 20
office@flannobrien.at
www.flannobrien.at
Mo-Sa 11-2 Uhr | So 15-1 Uhr
Küche Mo-So 11-23 Uhr
Snacks durchgehend
H Hauptplatz oder
Südtirolerpl./1, 3, 6, 7

Ernst Fuchs Bar

Die Einrichtung, die ganz im Zeichen des österreichischen Malers Prof. Ernst Fuchs steht, prägt das unverwechselbare Ambiente der Bar im Palais-Hotel Erzherzog Johann. Das Barerlebnis wird aber erst vollkommen mit professionellem Service und Cocktails in Perfektion. So ist und bleibt die Ernst-Fuchs-Bar seit über 30 Jahren eine Institution als geschätzter und zentraler Treffpunkt sowohl für Grazer Nachtschwärmer als auch Gäste des traditionsreichen Palais-Hotels. Eine absolute Empfehlung!

Foto: Palais-Hotel Erzherzog Johann/Ernst-Fuchs-Bar



Sackstraße 3-5
8010 Graz
T. 0316 81 16 16
reception@erzherzog-johann.com
www.erzherzog-johann.com
Mo-Sa 18-2 Uhr
So+Ft Ruhetag
H Hauptplatz/alle Linien

Located in the hotel Erzherzog Johann, this bar has a unique interior influenced by the Austrian painter Prof. Ernst Fuchs. For over 30 years, it's been a popular place for hotel guests, artists and anybody loving the nightlife and classic cocktails.

L'Ernst Fuchs Bar con il suo ambiente inconfondibile è una vera istituzione a Graz. Da 30 anni punto di incontro di artisti, personaggi eclettici e amanti dei cocktail più classici. Un punto fisso per il popolo della notte!



Brot & Spiele

Raum für Spaß und Spiel gibt es im Brot & Spiele reichlich. Nicht nur Billard kann hier auf 17 Poolbillard- und zwei Snookertischen gespielt werden, auch Darts-, Schach-, Go- und Backgammonfans kommen hier gerne zusammen. Natürlich kommt auch das leibliche Wohl nicht zu kurz, immerhin ist das Lokal weithin bekannt für seine ausgezeichneten Steaks und seine schmackhaften Burger – auch für Vegetarier. Über 130 Biersorten aus aller Welt stehen im Brot & Spiele zum Verkosten bereit. Gratis-WLAN für Gäste.

There's lots of space for fun and games at Brot & Spiele. Billiards, pool, snooker, darts, chess and backgammon can be played. And you won't go hun-gry thanks to great steak, tasty burgers and vegetarian meals. 130 brands of beer are ready for tasting. Free Wi-Fi.

Divertimento assicurato per gli amanti del biliardo, delle freccette, degli scacchi e tanti altri giochi, il tutto accompagnato da ottime bistecche e hamburger, anche per vegetariani, e da oltre 130 tipi di birre da tutto il mondo. WIFI gratuita!



Foto: Brot & Spiele

Mariahilferstraße 17
8020 Graz
T. 0316 71 50 81
reservierung@brot-spiele.com
www.brot-spiele.com
Mo-Fr 10-2 Uhr | Küche 11.30-24 Uhr
Sa, So+ Ft 13-2 Uhr
Küche Sa, So+ Ft 13-24 Uhr
H Südtirolerplatz/1, 3, 6, 7

Prince Charles

Das Prince Charles ist das älteste English-Pub in Graz. Es ist allein schon dank seines originalgetreuen Erscheinungsbildes – sowohl von innen als auch von außen – einen Besuch wert. Auf Bierfreunde warten internationale Fass- und Flaschenbiere. Die Single-Malt-Auswahl führt von den Lowlands, Speysides und Highlands bis auf die Isles. Frühstück wird jeden Tag serviert, tagsüber stehen verschiedene Gerichte und Desserts auf der Karte. Zwei große Flat-Screens mit täglichen Live-Sport-Übertragungen sorgen im Extraraum für authentische Pub-Atmosphäre.



Foto: Prince Charles

Elisabethnergasse 28
8020 Graz
T. 0316 71 20 34
pub.princecharles@gmail.com
Mo-So 9-2 Uhr
H Elisabethnergasse/
Bus 31, 32, 33, 39, 40



Old-English-Pub

This is the oldest English pub in Graz and well worth a visit – to admire its authentic appearance and enjoy a pint or two of international draught and bottled beers as well as a selection of single malts. Breakfast, various meals and desserts served daily.

Il più vecchio pub di Graz, merita di certo una visita. Ideale per gli amanti della birra grazie all'ampissima scelta, locale e internazionale; offre anche colazioni e menu alla carta. Completano l'atmosfera due grandi schermi dove seguire live gli eventi sportivi.

Nachtexpress

Das einzig wahre Rocklokal in town, die Institution im Nachtleben, wird von einem Grazer Original geleitet: Mr. Voice und sein Nachtexpress sind seit eh und je die erste Adresse in Graz, wenn es um hard und heavy geht. Mr. Voice ist schließlich ein Grazer Original. Wenn einer diese Bezeichnung verdient, dann zweifellos er. Kurt Haid gehört als Vollblutmusiker nämlich quasi zum kulturaffinen Graz wie der Uhrturm.

Hard Rock, Heavy Metal und alternative Hits stehen auf der Playlist seines Kultlokals im Herzen der Altstadt. Schmalz, Schnulzen, 80er-Jahre-Hits oder schnöder Kommerz kommen hier garantiert niemandem zu Ohren. Stattdessen geben Volbeat, Slipknot, Metallica, Böhse Onkelz und die Toten Hosen den Ton an – und ja, es darf immer etwas lauter und später werden.

Wenn sich nicht gerade Mr. Voice, der als erster Rock-Musiker überhaupt in der völlig ausverkauften Grazer Oper gastierte, persönlich die Ehre gibt und auflegt, sind es immer wieder Top-DJs, die für den richtigen Sound sorgen. Und spätestens, wenn auf der Videowall das Feuerwerk von Rammstein in Großformat abgeht, ist ein kühles Bier der gefragte Durstlöscher, Härteres gibt's natürlich auch im Mix oder pur.

The only real rock club in town, an institution in nightlife, is managed by a real Graz original: Mr. Voice and his Nachtexpress have been the premier address in Graz since time immemorial for all things hard and heavy. Hard rock, heavy metal and alternative hits are found on the playlist of this cult institution in the heart of the city. Schmaltzy songs, slushy songs, hits from the '80s and contemptible commercial music will most definitely not be heard here! Instead, bands such as Volbeat, Slipknot, Metallica, Böhse Onkelz and Toten Hosen are featured – and yes, it can get noisier the later it gets. Top DJs, video walls and classic thirst-quenchers ranging from beer to mixed drinks can be enjoyed here

L'unico vero locale rock della città, l'istituzione della vita notturna, gestito da un originario di Graz: Mr. Voice ed il suo Nachtexpress sono da sempre il primo indirizzo di Graz in termini di hard e heavy. Hard rock, heavy metal ed hits alternative riempiono la playlist di questo locale cult nel cuore della città vecchia. Potete star certi che qui non ascolterete mai canzoni sdolcinate, canzonette, musica anni '80 o musica commerciale. Mentre la musica dei Volbeat, Slipknot, Metallica, Böhse Onkelz e Toten Hosen vi farà ballare fino a tardi. Top DJ, videowall ed i classici "dissetanti", dalla birra ai cocktail.



Färberplatz 1
Eingang Prokopigasse
8010 Graz
Mi-Sa ab 21 Uhr
H Hauptplatz oder
Jakominiplatz/alle Linien



Revita Bistro

Am Franziskanerplatz und damit im Herzen der Stadt gelegen finden Sie das Revita Bistro, ein kleines, gemütliches Lokal, das auch zur Revita-/Eckstein-Gruppe gehört. Sein Motto lautet: „Es ist nicht wichtig, eine Bar zu Hause zu haben, sondern in einer Bar zuhause zu sein.“ Tagsüber bietet das Bistro ein umfangreiches „All you can eat!“-Buffet, das sich ideal für den Business Lunch eignet. Ab 18 Uhr kann man auch warme Gerichte genießen. Kleine Köstlichkeiten werden ganztägig serviert. Tipp: tolle Weinauswahl!

Located in the heart of Graz is the cosy Revita. During the day, this bistro offers an all-you-can-eat buffet; after 6 p.m., they also serve hot dishes. Terrific wine selection!

Il Revita Bistro si trova nel cuore della città, nella Franziskanerplatz. Dalla leggera influenza francese è un bar accogliente dove sentirsi a casa. Durante tutta la giornata ricco buffet e dalle 18 anche piatti caldi. Ampia scelta di vini.



Foto: Revita

Neue Welt 2-4
8010 Graz
T. 0316 81 95 52
office@revita.at | www.revita.at
Mo-Fr 10-24 Uhr | Sa 17-24 Uhr
Küche Mo-Sa 18-23 Uhr
ganztags kalte+warme Snacks
So+Ft Ruhetag
H Hauptplatz/alle Linien

Hasenstall

Auf die Frage, welches das beste und seit über 30 Jahren das bekannteste Partylokal im Grazer „Bermudadreieck“ ist, kennen viele nur eine Antwort: der Hasenstall natürlich! Das Kultlokal ist eine ideale Location für ausgelassene Geburtstagsfeiern oder den perfekten Polterabend. Und ja nicht versäumen: das legendäre „Hasenfeuer“. Denn das Motto lautet wie eh und je: „Unser Hasenfeuer für Ihre Gesundheit!“ Hasenfeuer? Ja, das ist flambierter Schnaps, der richtig gut tut. Nette Bedienung, toller Musik-Mix, WLAN und für geschlossene Veranstaltungen zu mieten.



Glockenspielplatz 5
8010 Graz
doonvito@gmx.at
www.hasenstall-bar.at
www.facebook.com/Hasenstall
Mi-Sa 20 Uhr-open end
H Hauptplatz/alle Linien

Which is the best pub for parties in Graz's „Bermuda triangle“ for more than 30 years? The Hasenstall, of course! This cult bar is ideal for wild birthday parties and stag/hen nights. Don't miss the legendary flambéed schnapps – Hasenfeuer! Friendly service & good music. Wi-Fi available.

L'Hasenstall è il miglior locale per feste ed eventi nel „Triangolo delle Bermuda“ di Graz dove si può gustare la leggendaria grappa Hasenfeuer. Servizio cordiale e ottima musica. Disponibile per eventi privati.



Foto: Hasenstall

LookKool Cocktailbar & Druidenküche

Hier müssen Barneulinge sich nicht vor den reichhaltigen und ausgefallenen Getränkeangebot scheuen und selbst „alte Hasen“ können sich auf ein „Aha-Erlebnis“ freuen. Denn rare Tropfen aus jedem Winkel der Erde wie „Vintage-Spirituosen“ aus den Jahren 1955 bis 1965 sind genauso im Programm wie Trendgetränke. Specials: Über 30 eigene Spirituosen wie z. B. eigener Gin nach der Cold-Drip-Methode, eigene Fassreifungen, Fat-washing für Trüffel-Armanac oder Sous-Vide für den „Spanish Fire“-Cocktail. Ein Platz in edlem Ambiente für Ruhe und Genuss.

If you are new to this bar, don't shy away from the rich and exceptional drink offers and those "old dogs" amongst you should look forward to an "aha-moment". Rare drops from every corner of the world and vintage spirits are on offer as well as trendy drinks.

Qui i novellini non devono tirarsi indietro dalla ricca ed incredibile offerta di bevande ed anche gli "habitué" possono godere di "esperienze incredibili". Infatti, l'offerta del locale spazia dalle gocce rare provenienti da ogni angolo della terra come i "liquori vintage", ai drink di tendenza.



Opernring 5
8010 Graz
T. 0660 733 77 86
office@lookkool.at
www.lookkool.at
Mo-Fr ab 14 Uhr | Sa ab 18 Uhr
So+Ft Ruhetag
H Kaiser-Josef-Platz/Oper/1, 7
oder Jakominipl./alle Linien

Weitere Tipps für Nachtschwärmer

Guest Room

Beethovenstraße 29 | 8010 Graz

www.guestroom.at

Bar Thalia

Opernring 5a | 8010 Graz

www.diethalia.com

p.p.c.

Neubaugasse 6 | 8020 Graz

T. 0316 81 41 41-33 | www.popculture.at

Parkhouse

Stadtspark 2 | 8010 Graz

T. 0316 82 74 34 | www.parkhouse.at

Thomawirt

Leonhardstraße 40 | 8010 Graz

T. 0316 32 86 37 | www.thomawirt.at

Rudolf Tanzbar

Eggenberger Allee 91 | 8020 Graz

T. 0699 15 05 61 52

www.tanzbar.rudolf-brau.com

Revolution

Beethovenstraße 9a | 8010 Graz

T. 0699 14 00 18 11 | www.revolution-bar.com

Seasons

Karmeliterplatz 8 | 8010 Graz

T. 0316 81 98 94 | www.seasons.at

TamTam

Keesgasse 3 | 8010 Graz

T. 0664 45 41 250 | www.tamtam.co.at

Mausefalle Graz

Girardigasse 1/Opernring 5a | 8010 Graz

www.mausefalle-graz.com

Rox Musicbar

Joanneumring 5 | 8010 Graz

T. 0664 22 77 286 | www.rox-musicbar.com

Three Monkeys

Elisabethstraße 31 | 8010 Graz

T. 0699 131 98 103

Katze Katze

Schmiedgasse/Landhauskeller | 8010 Graz

T. 0316 83 02 76 | www.katzekatze.at

Pfauengarten Buddha Style Bar

Hartiggasse 4 | 8010 Graz

T. 0316 820 630 | www.buddhabar-graz.at

Merano

Elisabethstraße 37 | 8010 Graz

T. 0664 88 67 81 25 | www.merano-bar.at

SONNTAG

GEÖFFNET. Urlaub geht immer. Sonntage auch. Schön, wenn man den Tag des Herrn kulinarisch abwechslungsreich begehen kann. Erst frühstücken mit den Liebsten, mittags mit der Familie ins Restaurant und zur Krönung abends noch eine Kleinigkeit.

Open
sundays

aperto anche la
domenica



Foto: Shutterstock / eehostia

aiola im Schloss

Andritzer Reichsstraße 144 | 8046 Graz
T. 0316 890 335

aiola upstairs

Schloßberg 2 | 8010 Graz
T. 0316 818 797

Altsteirische Schmankerlstube

Sackstraße 10 | 8010 Graz
T. 0316 83 32 11

atelier – im Budget Design Hotel roomz graz

C.-v.-Hötzendorf-Str. 96 | 8010 Graz
T. 0316 90 20 90

Athina

Leonhardstraße 32 | 8010 Graz
T. 0316 35 13 00

Brauhaus Graz-Eggenberg

Laudongasse 25 | 8020 Graz
T. 0316 81 85 06

Brot & Spiele

Mariahilferstraße 17
8020 Graz | T. 0316 71 50 81

Cafe Glockenspiel

Glockenspielplatz 4 | 8010 Graz
T. 0664 24 28 893

Caylend

Stigergasse 1 | 8020 Graz
T. 0316 71 15 15

Cuisino im Casino Graz

Landhausgasse 10 | 8010 Graz
T. 0316 82 13 80

Der Steirer

Belgiergasse 1 | 8020 Graz
T. 0316 703 654

Der Steirer Shop

Belgiergasse 1 | 8020 Graz
T. 0316 703 643

Dionysos im Gambrinuskeller

Färbergasse 6 | 8010 Graz
T. 0316 81 01 812

Dorfstubn – Hotel Camellia***

Bundesstraße 41 | 8077 Thondorf
Restaurant T. 0316 40 33 13

Dreizehn Genussbar

Franziskanerplatz 13 | 8010 Graz
T. 0316 83 85 67

Eckstein

Mehlplatz 3 | 8010 Graz
T. 0316 82 87 01

el Gaucho im Landhaus

Landhausgasse 1 | 8010 Graz
T. 0316 83 00 83

Flann O`Brien

Paradeisgasse 1 | 8010 Graz
T. 0316 82 96 20

Gelateria Italiana by Luis

8020 Graz | Südtirolerplatz 16
T. 0316 76 65 11

Globetrotter

Flughafen Graz | 8073 Graz
T. 0316 29 14 17

Gyradiko

Sporgasse 16 | 8010 Graz
T. 0316 81 13 18

Häuserl im Wald

Roseggerweg 105 | 8044 Graz
T. 0316 39 11 65

Hendl-Eck

Grabenstraße 12 | 8010 Graz
T. 0316 68 65 58

Herberts Stubn

Aufelderweg 24 | 8073 Feldkirchen
T. 0316 24 17 00

Herzl Weinstube

Prokopigasse 12 | 8010 Graz
T. 0316 82 43 00

Heurigenschenke Sattler

Rohrbachhöhe 20 | 8010 Graz
T. 0316 39 10 21-10

Heuriger Schögler

Tomscheweg 109 | 8301 Laßnitzhöhe
T. 0664 28 33 914

Höchwirt

Zösenberg 6 | 8045 Weinitzen
T. 0316 69 12 06

Höfer - der Genusstreffpunkt

Höhenweg 22 | 8044 Weinitzen
T. 03132 26 29

Hooters

Liebenauer Hauptstr. 2-6 | 8041 Graz
T. 0316 47 40 77

Hotel Greenrooms

Rudersdorferstraße 7 | 8055 Graz-Puntigam
T. 0316 29 15 18

Kaffee Weitzer

Belgiergasse 1 | 8020 Graz
T. 0316 703 650

Kirchenwirt Mariatrost

Kirchplatz 9 | 8044 Graz
T. 0316 39 11 12

Kranerwirt - Familie Niggas

Hauptstraße 68 | 8502 Lannach
T. 03136 81 751

Kupferdachl

Hauptstraße 15 | 8141 Premstätten
T. 03136 52 36 70

Landhaus Ruckerlberg

Rudolfstraße 59 | 8010 Graz
T. 0676 770 770 6

Lindenwirt

Peter Rosegger Straße 125 | 8052 Graz
T. 0316 28 19 01

Lookkool

Opernring 5 | 8010 Graz
T. 0660 733 77 86

Mangolds vis-a-vis

Zinzendorfsgasse 30 | 8010 Graz
T. 0316 31 83 45

Mausser Most

Niederberg 4 | 8151 Hitzendorf
T. 0316 57 34 59

Milu Milu

Keesgasse 5 | 8010 Graz
T. 0316 83 93 23

MM

Am Eisernen Tor 1 | 8010 Graz
T. 0316 822 310

Mur Heuriger

Eingang Exerzierplatzstraße | 8051 Graz
T. 0699 81 97 79 92

Murnockerl

Obere Murstraße 21 | 8431 Gralla
Reservierung T. 0664 1275400

Oho!

Joanneumsviertel 6 | 8010 Graz
T. 0660 266 10 56

Opern Café

Opernring 22 | 8010 Graz
T. 0316 83 04 36

Pizzeria Santa Catharina

Sporgasse 32 | 8010 Graz
T. 0316 82 72 63

Prince Charles Old English Pub

Elisabethinergasse 28 | 8020 Graz
T. 0316 71 20 34

Promenade

Erzherzog Johann Allee 1 | 8010 Graz
T. 0316 81 38 40

Purberg im Hilmteichschlössl

Hilmteichstraße 70 | 8010 Graz
T. 0316 33 91 00

Reiß Heuriger

Volkersdorferstraße 87 | 8063 Hart-Purgstall
T. 03117 2080

Schlossberg

Am Schloßberg 7 | 8010 Graz
T. 0316 84 00 00

Schreiner im Schauspielhaus

Freiheitsplatz 7 | 8010 Graz
T. 0660 76 42 120

Speisesaal im Wiesler

Grieskai 4-8 | 8020 Graz
T. 0316 7066 83

Stainzerbauer

Bürgergasse 4 | 8010 Graz
T. 0316 82 11 06

Starcke Haus

Schloßberg 4 | 8010 Graz
T. 0316 83 43 00

Sternwirt

Waltendorfer Hauptstraße 45 | 8010 Graz
T. 0316 47 52 45

Taj Mahal

Kaiser Franz Josef Kai 58 | 8010 Graz
T. 0316 82 77 99

Thalersee Restaurant

Thalerseestraße 100 | 8051 Graz
T. 0316 58 23 90

Wahllokal

Gartengasse 1 | 8010 Graz
T. 0316 31 83 00

Zu den 3 Goldenen Kugeln

Griesplatz 34 | 8020 Graz
T. 0316 71 25 00

Index Graz

D3	's Fachl	D3	Gyradiko	D3	's Fachl
D2	aiola upstairs	D3	Hasenstall	C3	s' Auenbrugger
D3	Altsteirische Schmankerlstube	F1	Heurigenschenke Sattler	D2/3	Pizzeria Santa Catharina
E4	atelier - im Hotel roomz graz	F1	Häuserl im Wald	D2	Schlossberg
E3	Athina	D2	Hendleck	D3	Schreiner / Schauspielhaus
D3	Bar Albert	D3	Herzl Weinstube	F4	SoFisch
C3	bios Cafe&Bistro	C/D3	The Hungry Heart	C3	Speisesaal im Wiesler
E3	Brandhof	D3	Il Centro	D3	Stadtbauernladen
A2/3	Brauhaus Eggenberg	E4	inCafe	D3	Stadtschenke
C/D3	Brot & Spiele	E3	Jaga's Steirerei	D3	Stainzerbauer
D3	Cafe Erzherzog Johann	D3	Champagnerbar K&Ö	D2	Starcke Haus
E2	Café Fotter	D3	Kaffee Weitzer	D3	Steak Boutique
D3	Cafe Glockenspiel	E3	Kasalm	D2	Taj Mahal
E2	Cafe Kork	D3	Krebsenkeller	B3	Van den Berg
F2	Cafe Schanzl	D3	L' Enoteca die Ciclopi	C3	Vina Vietnam Restaurant
D3	Caylend	D3	La Perla	E3	Vinothek bei der Oper
D3	Cosimo	D2	La Place im Gigasport	E3	Wahllokal
D3	Cuisino im Casino Graz	G3	Landhaus Ruckerlberg	D3	Weinbar Klapotetz
D3	Delikat Peterdi	D3	Landhauskeller	D3	Yamamoto
F4	Weinhaus Der Gallier	C2	Lendplatzl	E3	Zafita
D3	Der Speisesaal	D3	Lookkool	C3	Zu den 3 goldenen Kugeln
D3	Der Steirer	C2	Macello		
D3	Der Steirer Shop	C/D3	Mangolds		
D3	Dionysos im Gambriuskeller	E2	Mangolds vis-a-vis		
D3	dreizehn Genussbar	D3/4	Milu Milu		
B3	Eckhards Confiserie	D3	MM		
D3	Eckstein	D3	Nachtexpress		
D3	el gaucho im Landhaus	D3	Oho!		
D3	El Pescador	D3	Opern Café		
D3	Emilia	D3	Paradiso im Paradeishof		
D3	Ernst-Fuchs-Bar	D3	Peppino im Hofkeller		
D3	Ferl's Weinstube	C3	Prince Charles Old English Pub		
D3	Flann O' Brien	E3	Promenade		
D3	Freiblick	F1	Purberg im Hilmteichschlossl		
A3+C3+D3	Gelateria italiana by Luis	C/D2	Rangoon		
E3	Gewürzstube Brantner	D3	Revita Bistro		

Folgende Lokale siehe
www.graz.at/Stadtplan

aiola im Schloss
Höchwirt
Hotel Greenrooms
Kirchenwirt Mariatrost
Lindenwirt
Pfleger
Cafe Vorstadt
Hooters
Mur Heuriger
San Pietro
Sternwirt
Tafelzimmer im Hotel Novapark
Restaurant Thalersee







» AUSFLUGSFAHRTEN IN DIE REGION GRAZ «

Steigen Sie ein und entdecken Sie mit uns die Region Graz!

WANN? 03. Juni bis 07. Oktober 2017

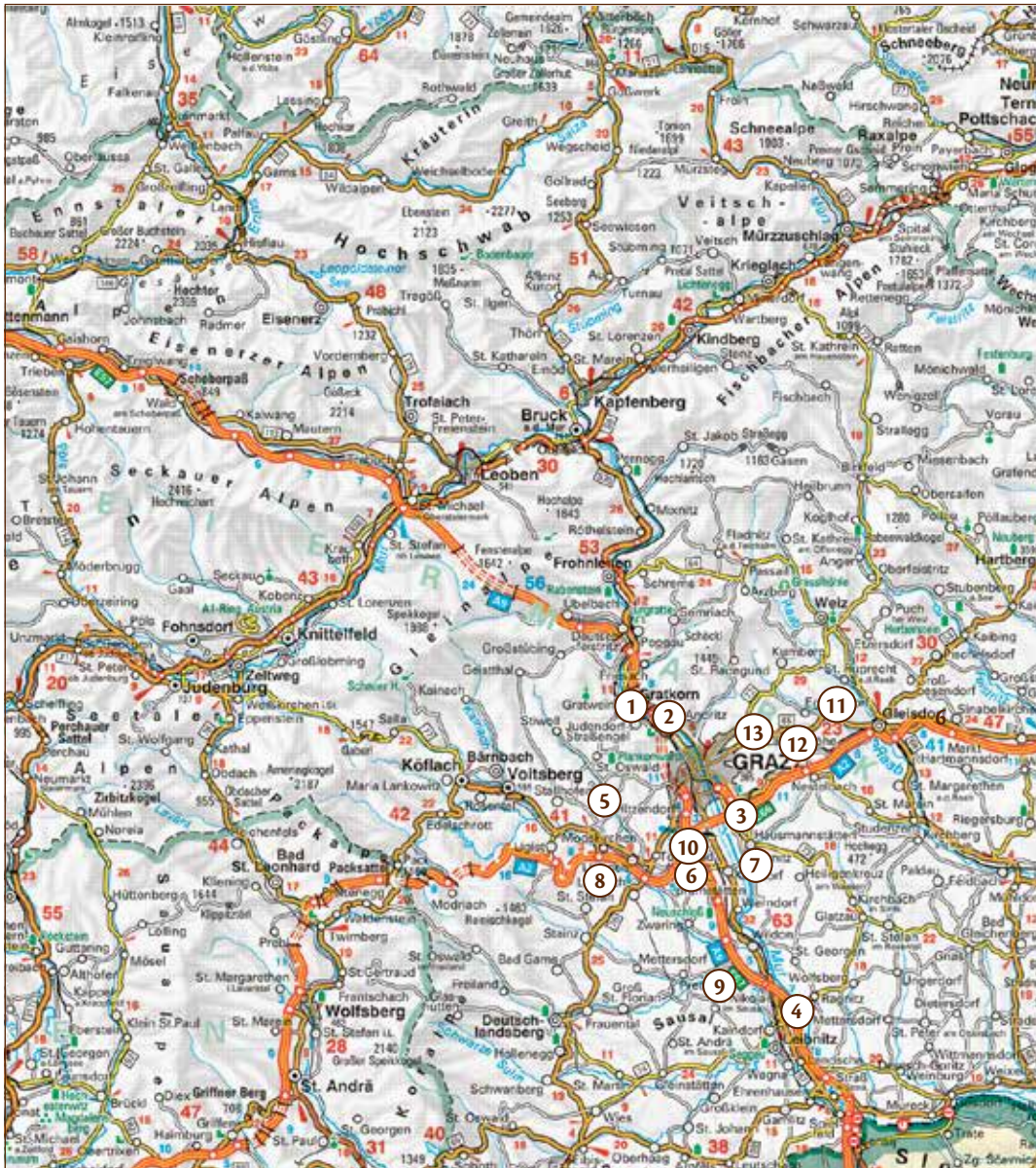
14-tägig am Samstag, 14.30 – ca. 18.00 Uhr, Abfahrt Andreas-Hofer-Platz/Graz

PREIS: € 20,00 pro Person (Preise gelten nur für die genannten Fahrten in diesem Zeitraum)

TICKETS: erhältlich ab 1. Mai über Ö-Ticket und im Informationsbüro in der Herrengasse 16.

www.regiongraz.at, www.oeticket.com

Steiermark-Karte



- 01 Peterhof, Gratkorn
- 02 Höchwirt, Weintzen
- 02 Höfer - der Genusstreffpunkt, Weintzen
- 03 Dorfstubn, Thondorf
- 04 Murnockerl, Gralla
- 05 Maußer Most, Hainzendorf
- 06 Kupferdachl, Premstätten
- 07 Haindl Mühle, Kalsdorf
- 08 Kranerwirt – Fam. Niggas, Lannach
- 09 Aejst, Lebring
- 10 Herbert´s Stubn, Feldkirchen
- 10 Globetrotter, Flughafen Graz
- 11 Reiß Heuriger, Eggersdorf
- 12 Heuriger Schögler, Laßnitzhöhe
- 13 Heurigenschenke Sattler

Steiermark Highlights



1

Fotos: (c) Steiermark Tourismus / Herbert Raffalt, Michael Weberberger, www.bigshot.at; (c) Herbst mit den Bäuerinnen / Christof Huber; (c) Spanische Hofreitschule / Bundesgestüt Piber; (c) Vino-Cool / Schiffer-Symbol



2



3



4



HOTSPOTS EINES LANDSTRICHS.

Imposante Berge beherbergt die Steiermark so einige, aber der Grimming (1) zwischen Ennstal und Salzkammergut ist ein ganz Besonderer. Der isolierte Gebirgsstock ist der höchste „Alleinstehende“ Europas. Sein Antlitz ist zu jeder Jahreszeit und von jeder Seite ein Erlebnis. Das kann mitunter auch der Grüne See (2) von sich behaupten. Er sorgt in Tragöß dank seiner phänomenalen Farbgebung für Karibik-Feeling der etwas anderen Art. Die Provence ist im Sommer in Kitzreck zu Hause, wenn die Lavendelblüten rund um den höchsten Weinort Österreichs (4) die Bienen zum Summen bringen. Kulinarisch geht's im Ennstal zu, wo der Steirerkas, ein kräftig-würziger Sauermilchkäse (5), im sogenannten „Steirerkrapfen“ seine Vollendung findet. Wer mag, trinkt dazu Schilcher aus der Weststeiermark und stattet dem viel gerühmten Reitgestüt Piber (6) einen Besuch ab. Hoch hinaus geht's für Wintersport-Fans u. a. am Dachstein (3) – ganz egal, ob beim Carven, Schneeschuhwandern, Langlaufen oder Tourengehen.



5



6



MURPARK

GENUSSVOLL SHOPPEN



GESCHMACKVOLLE AUSWAHL

IN ÜBER 70 GESCHÄFTEN, RESTAURANTS UND CAFÉS

ÖFFNUNGSZEITEN

MO. – FR. 9–19.30 Uhr
SA. 9–18 Uhr

**GASTRONOMIE:
LÄNGERE ÖFFNUNGSZEITEN**

Eigene S-Bahn-Haltestelle | Eigene Straßenbahn- und Bushaltestelle | Mehr als 2.000 Gratis-Parkplätze | An der A2 Abfahrt Graz-Ost
8041 Graz-Liebenau | Ostbahnstraße 3 | Tel.: 0316 / 48 27 10 | www.murpark.at



AUER
WASSER & CO.



cafe cappuccino



CAFE
BAR
KONZERTS



mywell



murpark