



GASTRO- & SZENEGUIDE 2024

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



Foto: Graz Tourismus, Tom Lamm



GRAZ ENTDECKEN

Erkunden Sie Graz bei einem unserer geführten Stadtrundgänge.

ALTSTADT-RUNDGANG:

Jänner – Dezember 2024, täglich 14.30 Uhr

KULINARISCHER RUNDGANG am Samstag:

März – November 2024, Samstag, 10.30 Uhr

KULINARISCHER RUNDGANG am Sonntag:

März – November 2024, Sonntag, 12.30 Uhr

KULINARISCHER BIER-RUNDGANG:

April – Oktober 2024, Freitag, 17.00 Uhr

INNENHÖFE-RUNDGANG:

Mai – Oktober 2024, Freitag, 16.00 Uhr

SCHLOSSBERG-RUNDGANG:

Mai – Oktober 2024, Samstag, 11.00 Uhr

URBAN ART RUNDGANG:

Mai – Oktober 2024, Donnerstag, 18.00 Uhr

ABEND-RUNDGANG:

Juli & August 2024, Mittwoch & Freitag, 20.30 Uhr

Information und Anmeldung für alle Rundgänge:

Tourismusinformation Region Graz

Herrengasse 16, 8010 Graz

T +43/316/8075-0, info@graztourismus.at

graztourismus.at

GRAZ



DIE ESSENZ.

Eine Stadt ist nur so gut wie ihre Genussplätze. Wie wunderbar, dass man in Graz davon ausgesprochen viele findet. Edle Restaurants, bodenständige Wirtshäuser, gemütliche Cafés und facettenreiche Bistros säumen die Altstadt und das nahe Umland. Lassen Sie Ihren Bauch entscheiden, wohin es Sie verschlägt.

THE ESSENCE.

A city is only as good as its indulgences. How wonderful that you can find so many of them in Graz. Noble restaurants, rustic inns, cosy cafés and many-faceted bistros line the old town and its surroundings. Let your stomach decide where you want to go!

P Pfauengarten

▶ *einfach fair parken im Herzen der Grazer Altstadt*

täglich von 0-24 Uhr am Karmeliterplatz 4d • 8010 Graz Zufahrt über Burgtor oder Paulustor

Inhalt

ABC-Index Alphabetical index	Seite 6–9
Graz – die GenussHauptstadt Enjoy Graz	Seite 10–15
Steirische Regionalküche Styrian/austrian cuisine	Seite 16–31
Internationale Küche International cuisine	Seite 32–47
Haubenlokale Toque award	Seite 50–51
Aus aller Welt Ethnic cuisine	Seite 52–59
Vinothek Wine bars	Seite 64–65
Café/Tagesbar Café	Seite 66–74
Feines für Daheim Something delicious for home	Seite 78–85
Buschenschenken Inn	Seite 88–90
Szene/Nightlife/Bar Nightlife	Seite 92–95
Sonntag geöffnet Open Sundays	Seite 97–98

Legende



Frühstück/Breakfast



Restaurant/Restaurant



Gastgarten/Garden or terrace



Späte Küche (nach 23 Uhr) /Late night dining



Sonntag geöffnet/Open Sundays



Haubenlokal/toque award



Partner der GenussHauptstadt Graz/Partner of the capital of culinary delights

Mo Monday
Di Tuesday
Mi Wednesday
Do Thursday
Fr Friday
Sa Saturday
So Sunday

Ländervorwahl für Österreich
aus dem Ausland: 0043
Country code for Austria when
calling from abroad: 0043



Foto: OWM/Anna Stobber



Lern
dich
weiter.

WIFI-WEIN-WELT

Für weininteressierte Menschen und erfahrene Weinkenner aus Gastronomie, Hotellerie, Tourismus, Weinhandel und Weinbau: Seien Sie zu Gast bei renommierten Winzern und tauschen Sie sich mit Experten aus.


































Unser Angebot umfasst folgende
Ausbildungen und Seminare:

- Ausbildung zum Jung-Sommelier (auch als Kurzform mit E-Learning)
- Ausbildung zum Sommelier-Österreich
- Ausbildung zum Diplom-Sommelier
- WIFI-Wein-Welt Basisseminar



Informationen: www.stmk.wifi.at/wein oder telefonisch 0316 602-1234

ABC-Index

Lokal	Straße	PLZ	Ort	Seite	Frühstück	Späte Küche	Gastgarten	Sonntag offen	Partner Genuss- hauptstadt
's Fachl	3 x in Graz siehe Lokaleintrag			81					
3 Goldene Kugeln – das Wirtshaus	7 x in Graz siehe Lokaleintrag			19				SO	
Aeijst	Sausal 6	8505	St. Nikolai	84					
Aiola im Schloss	Andritzer Reichsstraße 144	8046	Graz	35				SO	
aiola upstairs	Schloßberg 2	8010	Graz	36				SO	
Akakiko	Sparkassenplatz 2	8010	Graz	54				SO	
Altsteirische Schmankerlstube	Sackstraße 10	8010	Graz	20				SO	
Amaro	Albrechtgasse 2	8010	Graz	67				SO	
Arravané	C.-v-Hötzendorf Straße 84/Merkur	8010	Graz	43					
Bar Amouro	Schmiedgasse 10–12	8010	Graz	38				SO	
Bonbon	Moserhofgasse 46	8010	Graz	59				SO	
Brandhof	Gleisdorfer Gasse 10	8010	Graz	18					
Broadmoar by Johann Schmuck	Oisnitz 36	8503	St. Josef	27					
Brot & Spiele	Mariahilferstraße 17	8020	Graz	94				SO	
Buschenschank Dorner	Reiteregg 44	8151	St. Bartholomä	89				SO	
Cafe Muhr	Hauptplatz 17	8010	Graz	74				SO	
Cafe Rosenhain	Panoramagasse 77	8010	Graz	70				SO	
Casa Costiera	Schmiedgasse 36	8010	Graz	57				SO	
Casino Graz	Landhausgasse 10	8010	Graz	44				SO	
Caylend	Stigergasse 1	8020	Graz	55				SO	
Champagner Bar im K&Ö	Sackstraße 7–13	8010	Graz	73					
Clocktower	Kärntnerstraße 173	8053	Graz	35				SO	
Cosimo die Tramezzini-Manufaktur	Hofgasse 8	8010	Graz	72					
Cuppa Tea	Gleisdorfer Gasse 9	8010	Graz	80					
Das Franz	Andritzer Reichsstraße 157/Golfplatz	8046	Graz	46				SO	
Das Ghega im IntercityHotel	Finkengasse 2	8020	Graz	29					

Lokal	Straße	PLZ	Ort	Seite	Frühstück	Späte Kirche	Gastgarten	Sonntag offen	Partner Genuss- hauptstadt
Der Steirer	Belgiergasse 1	8020	Graz	22				SO	
Der Steirer Shop	Belgiergasse 1	8020	Graz	80				SO	
dreizehn by Gauster	Franziskanerplatz 13	8010	Graz	38					
Edelhof	Kaiser-Josef-Platz	8010	Graz	85					
el Gaucho	Landhausgasse 1	8010	Graz	44					
El Pescador	Landhausgasse 6	8010	Graz	47					
Ferl's Weinstube	Burggasse 10	8010	Graz	23					
Forno Antico	Neudorfer Straße 65	8041	Graz	54				SO	
Florian im Parkhotel	Leonhardstraße 8	8010	Graz	26				SO	
Gasthaus Fürndörfler	Hitzendorf 228	8151	Hitzendorf	29				SO	
Gasthof Pfleger	Andritzer Reichsstraße 5	8045	Graz	24					
Genießerei am Markt	Kaiser-Josef-Platz 27/29	8010	Graz	28					
Globetrotter	Flughafen Graz	8073	Feldkirchen	37				SO	
Glöckl Bräu	Glockenspielplatz 2–3	8010	Graz	25				SO	
Goldkost	Landhausgasse 1	8010	Graz	83					
Granola	2 x in Graz siehe Lokaleintrag			67				SO	
Gut Schlossberg	Am Fuße des Schloßberges 2	8010	Graz	83				SO	
Hasenstall	Glockenspielplatz 5	8010	Graz	93					
Häuserl im Wald	Roseggerweg 105	8044	Graz	20				SO	
Heinz	2 x in Graz siehe Lokaleintrag			45					
Herberts Stubn	Aufelderweg 24	8073	Feldkirchen	30				SO	
Herzl Weinstube	Prokopigasse 12/Mehlplatz	8010	Graz	18				SO	
Heuriger Schögler	Tomscheweg 109	8301	Laßnitzhöhe	90				SO	
Hotel Greenrooms	Rudersdorferstraße 7	8055	Graz	73				SO	
Hotel Liebmann	Liebmannweg 23	8301	Laßnitzhöhe	40					
Hügellandhof	Schemerlhöhe 58	8076	Vasoldsberg	30				SO	

ABC-Index

Lokal	Straße	PLZ	Ort	Seite	Frühstück	Späte Küche	Gastgarten	Sonntag offen	Partner Genuss- hauptstadt
il centro	Mehlplatz 4	8010	Graz	41+58					
Indie Burger	Sporgasse 6	8020	Graz	39				SO	
Jamsession	Beethovenstraße 23a/Hinterhof	8010	Graz	82					
Kaffee Weitzer	Grieskai 12/Ecke Belgiergasse	8020	Graz	68				SO	
Kasalm	Kaiser-Josef-Platz/Stand 14	8010	Graz	79					
Katze Katze	Schmiedgasse 9	8010	Graz	94					
KLYO	Sackstraße 22	8010	Graz	53				SO	
Konditorei Leitner	Grazerstraße 247	8523	Frauental	70				SO	
Konditorei Philipp	Krenngasse 38	8010	Graz	71				SO	
Kreuzwirt am Rosenberg	Saumgasse 39	8010	Graz	22				SO	
L' Osteria	Mehlplatz 1	8010	Graz	58				SO	
La Cucina	Grazer Straße 28 im FMZ	8120	Peggau	47					
La Place	Kaiser-Franz-Josef-Kai 8/Gigasport	8010	Graz	46					
Landhauskeller	Schmiedgasse 9	8010	Graz	24					
Lend-Platzl	Lendplatz 11	8020	Graz	17					
Lindenwirt	Peter Rosegger Straße 125	8052	Graz	26				SO	
Löffel.Liebe	Reininghausstraße 13a	8020	Graz	39					
Märzenstüberl	Neuholdaugasse 19	8010	Graz	25				SO	
Miss Cho	Schmiedgasse 9	8010	Graz	56					
Mohrenwirt	Mariahilferstraße 16	8020	Graz	17					
Nova-Air	Fischeraustraße 22	8051	Graz	33					
nullneun	Liebenauer Tangente 4	8041	Graz	37					
Ölmühle Hartlieb	Mühlweg 1	8451	Heimschuh	84					
Operncafé	Opernring 22	8010	Graz	68				SO	
Paradiso im Paradeishof	Sackstraße 7-13	8010	Graz	42					
Parkhouse	Stadtpark 2	8010	Graz	72				SO	

Lokal	Straße	PLZ	Ort	Seite	Frühstück	Späte Küche	Gastgarten	Sonntag offen	Partner Genuss- hauptstadt
Pink Elephant	Am Eisernen Tor 1	8010	Graz	34				SO	
Pizzaiole	2 x in Graz siehe Lokaleintrag			55				SO	
Promenade	Erzherzog Johann Allee 1	8010	Graz	71				SO	
Purberg im Hilmteichschlössl	Hilmteichstraße 70	8010	Graz	34				SO	
Rangoon	Mariahilferstraße 15	8020	Graz	93					
Reiß Heuriger	Volkersdorferstraße 87	8063	Eggersdorf	89				SO	
Ritterwirt Graz	Schönauogasse 11	8010	Graz	28					
Römerstube	Liebenauer Hauptstraße 103	8041	Graz	21					
Rostmary	Mehlplatz 3	8010	Graz	40					
Salon Marie	Grieskai 4–8	8020	Graz	36					
Santa Catharina Pizzeria	Sporgasse 32	8010	Graz	59				SO	
Schäffner 's Cafe Bar	Tummelplatz/Bürgergasse 13	8010	Graz	69				SO	
Schlosskeller Südsteiermark	Seggauergasse 5	8430	Leibnitz	23				SO	
Schlossberg Restaurant	Am Schloßberg 7	8010	Graz	42				SO	
Stadtbauernladen	Hamerlinggasse 3	8010	Graz	82					
Stammtisch am Paulustor	Paulustorgasse 8	8010	Graz	21					
Steak Boutique	Bindergasse 1	8010	Graz	43					
Stern Bar	Sporgasse 38	8010	Graz	95				SO	
Sudhaus	Weblinger Straße 10	8054	Graz	31					
Terra by Johann Schmuck	Rathausplatz 2	8510	Stainz	27					
Vinothek bei der Oper	Tummelplatz 1/Ecke Burggasse	8010	Graz	65					
Wein + Wein Grollitsch	Neufeldweg 99	8010	Graz	79					
Yamauchi Ramen	Puchstraße 4	8020	Graz	56					
Zur goldenen Birn	Leonhardstraße 8	8010	Graz	33					



Foto: Graz Tourismus, Werner Krug

Genuss Hauptstadt 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!

Genuss gehört in Graz ganz einfach zum Leben und das spürt man – in gemütlichen Gasthäusern und schicken Restaurants, lauschigen Gastgärten und hippen Bars, am Bauernmarkt, bei kulinarischen Stadtrundgängen, Kernöl-Degustationen, Kultur- und Genussveranstaltungen – ganz unter dem Motto Giacomo Leopardis „Die Welt gehört dem, der genießt“!

Lange Tafel der GenussHauptstadt Graz

Ein lauer Sommerabend, eine prächtig gedeckte Tafel, raffinierte Gerichte auf Spitzenniveau,



dazu die besten Weine des Landes – und das alles vor der traumhaften Kulisse von Schlossberg, Uhrturm und Rathaus. Ohne Frage: Die Lange Tafel der GenussHauptstadt Graz markiert den Höhepunkt im bunten GenussHauptstadt-Jahr.

Trüffel festival in Graz

In den Grazer Stadtwäldern wurden verschiedene Arten und Varietäten an Trüffel entdeckt! Aus diesem Anlass wird auch 2024 wieder ein Trüffel festival stattfinden. Zum Programm

gehören neben den geführten Wanderungen ein internationaler Trüffelmarkt und Trüffelgerichte in den Partnerbetrieben der GenussHauptstadt Graz.

Geführte Trüffelwanderungen im Grazer Leechwald

Bei den Trüffelwanderungen wird viel Wissenswertes zu den Themen Trüffel und nachhaltige Waldbewirtschaftung vermittelt. Anschließend kann man ein Gericht mit den gefundenen Trüffeln verkosten.

Internationaler Trüffelmarkt im Paradeishof

Nach dem großen Erfolg der letzten Jahre lädt die GenussHauptstadt Graz zum Trüffelmarkt, wo zahlreiche internationale Aussteller wieder exquisite, qualitativ hochwertige Trüffel-Spezialitäten aus ihren jeweiligen Regionen präsentieren.

Kulinarische Highlights in den Partnerbetrieben der GenussHauptstadt Graz

Genießen Sie kulinarische Köstlichkeiten rund



um Trüffel aus Alba, Istrien, Graz und sonstigen Trüffel-Hotspots.

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.

Grazer Picknickkorb

Graz ist eine grüne Stadt! Was liegt da näher, als

ein gemütliches Picknick. Darum gibt es den Grazer Picknickkorb oder den Grazer Picknickrucksack mit ausgesuchten Spezialitäten aus den steirischen GenussRegionen. Wenn Sie einen eigenen Korb mitbringen, können Sie ihn gerne befüllen lassen!

Für die Vorbestellung des Picknickkorbs oder des Picknickrucksacks, die mindestens einen Tag vor der Abholung getätigt werden sollte, wenden Sie sich an:

Gut Schlossberg, Am Fuße des Schlossberges 2
T. 0664/968 37 13

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

genusshauptstadt.at





Termine für Genießer

Kulinarische Rundgänge am Samstag & Sonntag März–November 2024

Schlendern und Schlemmen ist hier das Motto, lassen Sie sich von den Sehenswürdigkeiten und den kulinarischen Köstlichkeiten verführen. Der Kulinarische Rundgang findet am Samstag um 10.30 Uhr und am Sonntag um 12.30 Uhr statt!

Kulinarischer Bier-Rundgang April–November 2024

Hier braut sich was zusammen – Graz ist eine Stadt mit traditionsreicher Bierkultur. Erleben und verkosten Sie die Grazer Brauszene vom Herzen bis zum Hopfen. Der Bier-Rundgang findet jeden Freitag um 17 Uhr statt.

Genuss mit dem Cabriobus Mai–Oktober 2024

Kulinarische Rundgänge durch die Grazer Innenstadt sind sehr beliebt und haben bereits langjährige Tradition. Wer es noch bequemer bevorzugt und einige lohnende kulinarische Ziele außerhalb des Stadtzentrums kennenlernen möchte, sollte in den Cabriobus einsteigen.

Bühnen Graz Gourmet

In der Spielsaison bis August 2024 bieten die Bühnen Graz wieder ein ganz besonderes Angebot für Kultur- und Kulinariumsgenießer.

Genießen Sie Ihr Menü in einem der Partner-Restaurants vor Ihrem Vorstellungsbuchungsbesuch – zwischen 18 und 19.30 Uhr.

Sie selbst erledigen die Tischreservierung

spätestens einen Tag vorher telefonisch oder per E-Mail.

Im Restaurant „bezahlen“ Sie Ihr Menü (exklusive Getränke) direkt mit dem „Bühnen Graz Gourmet“-Gutschein!

gourmet-buehnen-graz.com

Informationen und Buchungen:
Tourismusinformation Region Graz
T +43 316 8075-0
genusshauptstadt.at

Änderungen vorbehalten.

Genuss- Adressen



Foto: Graz Tourismus / Torri Mühr

Besuchen und genießen!
Alle Meister des kulinarischen
Genusses auf einen Blick:
genusshauptstadt.at

Herzlich willkommen!
Die 31 Partnerbetriebe der
GenussHauptstadt führen mindestens
vier GenussRegionsprodukte mit
Herkunftsangabe sowie steirische Säfte.
Gekennzeichnet sind sie mit dem Logo.



Aiola im Schloss
Andritzer Reichsstraße 144 | 8046 Graz
T. 0316 890 335
siehe Lokalporträt auf S. 35

aiola upstairs
Schloßberg 2 | 8010 Graz
T. 0316 818 797
siehe Lokalporträt auf S. 36

Austria Trend Hotel Europa Graz
Bahnhofgürtel 89 | 8020 Graz
T. 0316 70 76-0

dreizehn by Gauster
Franziskanerplatz 13 | 8010 Graz
T. 0316 838 567
siehe Lokalporträt auf S. 38

El Gaucho im Landhaus
Landhausgasse 1 | 8010 Graz
T. 0316 830 083
siehe Lokalporträt auf S. 44

Ferl's Weinstube
Burggasse 10 | 8010 Graz
T. 0316 840 233
siehe Lokalporträt auf S. 23

Fest/Essen Catering
Waagner Biro Straße 98a | 8020 Graz
T. 0664 511 50 36

Florian im Parkhotel Graz
Leonhardstraße 8 | 8010 Graz
T. 0316 363 060
siehe Lokalporträt auf S. 26

Frankowitsch
Stempfergasse 2-4 | 8010 Graz
T. 0316 822 21 20

Freiblick
Sackstraße 7-13 | 8010 Graz
T. 0316 835 302

Genießerei am Markt
Kaiser-Josef-Platz 27/29 | 8010 Graz
T. 0664 921 10 05
siehe Lokalporträt auf S. 28

Genuss by Edler's, Alte Aula

Unterbergla 15 | 8522 Groß St. Florian
T. 03464 22 70

Glöckl Bräu

Glockenspielplatz 2-3 | 8010 Graz
T. 0316 814 781
siehe Lokalporträt auf S. 25

Gösser Bräu

Neutorgasse 48 | 8010 Graz
T. 0316 829 909

Gut Schlossberg

Am Fuße des Schlossberges 2
Karmeliterplatz | 8010 Graz
T. 0664 968 37 13
siehe Lokalporträt auf S. 83

Häuserl im Wald

Roseggerweg 105 | 8044 Graz
T. 0316 391 165
siehe Lokalporträt auf S. 20

Kirchenwirt Catering

Kirchplatz 9 | 8044 Graz
T. 0316 391 112-0

Kitchen12

Kaiser-Josef-Platz 3 | 8010 Graz
T. 0664 523 69 30

Kreuzwirt am Rosenberg

Saumgasse 39 | 8010 Graz
T. 0316 676 458
siehe Lokalporträt auf S. 22

Kunsthaucafé

Südtirolerplatz 2 | 8020 Graz
T. 0316 714 957

Foto: Graz Tourismus/Werner Krug



Landhauskeller

Schmiedgasse 9 | 8010 Graz
T. 0316 830 276
siehe Lokalporträt auf S. 24

Legenstein Catering und Stadhallen-Gastronomie

Roseggerweg 105 | 8044 Graz
T. 0316 391 165

Mohrenwirt

Mariahilferstraße 16 | 8020 Graz
T. 0316 904 440
siehe Lokalporträt auf S. 17

Nova Air im Hotel Novapark

Fischeraustraße 22 | 8051 Graz
T. 0316 682 010-724
siehe Lokalporträt auf S. 33

Operncafé

Opernring 22 | 8010 Graz
T. 0316 830 436
siehe Lokalporträt auf S. 68

Promenade

Erzherzog Johann Allee 1 | 8010 Graz
T. 0316 813 840
siehe Lokalporträt auf S. 71

Restaurant Schlossberg

Am Schloßberg 7 | 8010 Graz
T. 0316 840 000
siehe Lokalporträt auf S. 42

Revita Event Catering

Sparkassenplatz 1 | 8010 Graz
T. 0316 821 380-0

Stainzerbauer

Bürgergasse 4 | 8010 Graz
T. 0316 821 106

Stammtisch am Paulustor

Paulustorgasse 8 | 8010 Graz
T. 0316 813 803
siehe Lokalporträt auf S. 21

Zur Steirerstub'n

Lendplatz 8 | 8020 Graz
T. 0316 716 855



**DIE
TRADITION.**

Backhendl, Klachlsuppe, Käferbohnen und Kürbiskernöl. Ein Quartett, das nur selten in einem gutbürgerlichen Wirtshaus in Graz fehlt. Bodenständigkeit und Saisonalität reichen in steirischen Gaststätten guter Gastlichkeit und Authentizität die Hand. Eine heimische Qualitätsoffensive, die schmeckt.

TRADITION.

Fried chicken, Klachl soup, beetle beans and pumpkin seed oil. A quartet that is rarely missing in a middle-class inn in Graz. Down-to-earthness and seasonality go hand in hand with good hospitality and authenticity in Styrian restaurants.

Lend-Platzl

Bereits seit dem 17. Jahrhundert besteht dieses Gebäude und ist seit jeher ein Gasthaus. Bei sämtlichen Revitalisierungsarbeiten – nicht zuletzt für die Verwirklichung von themenbezogenen Hotelzimmern – wurde stets die Atmosphäre des Hauses bewahrt.

Im Restaurant überwiegt die steirische Küche mit regionalen Produkten vom Bauernmarkt.

Im Hotel ist es ein Anliegen, die Individualität des Hauses nach außen zu tragen, Gäste zu einem gemütlichen Verweilen einzuladen und Gastgeber mit Herz – auch für kleine Seminare – zu sein.

Already existing since the 17th century, this building has always been an inn. During all kinds of revitalization work - not at least for the realization of themed hotel rooms - the atmosphere of the house was always preserved.

In the restaurant, Styrian cuisine with regional products from the farmers' market predominates.

In the hotel, it is a concern to carry the individuality of the house to the outside, to invite guests to a comfortable stay and to be a host with heart. You can also book the Lend-Platzl for small groups, for example for seminars.



Lendplatzl 11
8020 Graz
T. 0316 716 567
gasthaus@lendplatzl.at
lendplatzl.at
Mo–Sa 7.30–24 Uhr
So + Ft geschlossen

Mohrenwirt

Ehrliches Essen – Bio aus Überzeugung, einer legendären Grazer Wirtshausstradition verpflichtet und gleichzeitig mit viel Freude am feinen Experimentieren – dieses Küchen-Credo garantiert Ihr Genussenerlebnis im 2-Hauben-Wirtshaus Mohrenwirt. Dazu gesellen sich gemütliche Gastlichkeit und Tiefgang in allen Details. Auf Sie warten köstliche Wirtshausklassiker ganz nach Ihrem Geschmack und immer wieder überraschende Kreationen. Entdecken Sie ganzheitlichen Genuss, der von Herzen stammt: unglaublich frisch, mit gutem Gewissen und zum Immer-wieder-Kommen. Auf bald beim Mohrenwirt!



Mariahilferstraße 16 | 8020 Graz
T. 0316 904 440
essen@mohrenwirt-graz.at
mohrenwirt-graz.at
Mi–Sa 11.30–23 Uhr
So–Di Ruhetag

Honest food – Organic from conviction, committed to a legendary Graz inn tradition and at the same time with a lot of joy in fine experimentation - this kitchen credo guarantees for your enjoyment experience in the 2-Hauben-Wirtshaus Mohrenwirt. In addition, cozy hospitality and depth in all details.

Delicious inn classics to your taste and always surprising creations await you. Discover holistic enjoyment that comes from the heart: incredibly fresh, with a clear conscience and to come back again and again. See you soon at the Mohrenwirt!



Brandhof

Der Brandhof, eines der letzten traditionellen Lokale in Graz, wird von Fam. Kaufmann seit 86 Jahren in dritter Generation geführt. Das Lokal bietet eine große Auswahl an österreichischen und steirischen Spezialitäten mit saisonalen Schwerpunkten. Eine Auswahl an heimischen Weinen, Säften und Schnäpsen rundet das Angebot ab. Die durchgehend warme Küche wird auch von Künstlern und dem Publikum der Grazer Oper sehr geschätzt! Im Sommer lädt der große, schattige Gastgarten zum Verweilen ein. Graz-Gutscheine sind hier einlösbar.

*The **Brandhof**, one of the last traditional bars in Graz, has been run by the Kaufmann family since 86 years in the third generation.*

The restaurant offers a large selection of Austrian and Styrian specialties with a seasonal focus. A selection of local wines, juices and schnapps completes the offer. The continuously warm kitchen is also very much appreciated by artists and the audience of the Graz Opera! In summer, the large, shady guest garden invites you to linger. Graz vouchers can be redeemed here.



Foto: Brandhof

Gleisdorfer Gasse 10
8010 Graz
T. 0316 824 255
brandhof.co.at

Di 11–23 Uhr | Mi–Sa 11–24 Uhr
Durchgehend warme Küche
bis eine Stunde vor Sperrstunde

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 bekannt für ihre Bauernbratn, die Rinderrippen und die schmackhaftesten saisonalen und regionalen Genüsse. Auch Gäste, für die Fleisch nicht das Wichtigste ist, werden in der Herzl kulinarisch verwöhnt. In jedem Fall sollten Sie sich zu dem einen oder anderen Glas heimischen Wein verführen lassen.



Foto: Netzwerk Kulinarik/pov.at

Prokopigasse 12/Mehlplatz
8010 Graz
T. 0316 824 300
office@dieherzl.at

Aktuelle Öffnungszeiten auf
dieherzl.at

This old Styrian inn in the heart of Graz city center serves the best delicacies from the kitchen and cellar - in winter in the rustic parlors and in summer on the sunny old town terrace.

The Herzl Weinstube is known for its farmer's roast, beef ribs and the tastiest seasonal and regional delicacies. Even guests for whom meat is not the most important thing are spoiled with culinary delights at the Herzl. In any case, you should allow yourself to be seduced by a glass or two of local wine.



3 Goldene Kugeln - das Wirtshaus

Die Wirtshäuser „3 Goldene Kugeln“ sind und bleiben ein Familienbetrieb. Als Gastronomen lebt die Fam. Stangl die Leidenschaft für gepflegte Hausmannskost – traditionell steirisch und serviert mit einem Lächeln. Die Qualität und Frische der Speisen ist mindestens so wichtig wie eine warme, gemütliche Atmosphäre, in der sich die Gäste einfach wohlfühlen.

Das Schnitzel ist das Herzstück der Speisekarte. Serviert wird es immer frisch und in allen Größen und Variationen: für große und kleine Esser, als Cordon Bleu, im Burger oder in Kürbiskernpanier, für die Jüngsten und für die ganze Familie.

Darüber hinaus werden auch Reisegruppen mit bis zu 80 Personen satt. Riesen-Wiener, Schnitzelsemmel, gebackene Champignons oder Kugelsalat: Die vielfältige steirische Küche bietet für jeden Geschmack das passende Gericht. Angebote für Busreisen und Gruppenreisen umfassen Mittagsmenüs sowie À-la-Carte-Speisen, senden Sie einfach eine Reservierungsanfrage an office@3goldenekugeln.at

The "3 Goldenen Kugeln" are and remain a family business. As restaurateurs, the Stangl family lives the passion for cultivated home cooking - traditional Styrian food which is served with a smile.

The quality and freshness of the food is at least as important as a warm, cozy atmosphere where guests simply feel at home.

The schnitzel is the centerpiece of the menu. It is always served fresh and in all sizes and variations available: for big and small eaters, as Cordon Bleu, in a burger or in pumpkin breading, for the youngest and for the whole family.

In addition, travel groups of up to 80 people are also satisfied. Giant wiener, schnitzel roll, baked mushrooms or kugel salad: the varied Styrian cuisine offers the right dish for every taste. Offers for bus tours and group travel include lunch menus as well as À la carte meals.

Simply send a reservation request to office@3goldenekugeln.at.



Fotos: 3 Goldene Kugeln - das Wirtshaus



Heinrichstraße 18 | Graz T. 0316 361 636
Bahnhofgürtel 89 | Graz T. 0316 714 300
Riesplatz 1 | Graz T. 0316 346 665
Citypark | Graz T. 0316 919 202
Murpark | Graz T. 0316 766 100
Center West Graz | Graz T. 0316 329 900
Shopping City Seiersberg | T. 0316 242 140
City Shopping Leoben | T. 03842 450 10
Fischapark | Wr. Neustadt T. 02622 351 19
PlusCity | Pasching T. 07229 618 70
Millenium City | Wien T. 01 332 11 33
G3 Shopping Resort Gerasdorf | T. 02246 277 77
Zentrum Simmering | Wien T. 01 743 43 44
office@3goldenekugeln.at
3goldenekugeln.at

Altsteirische Schmankerlstube

Wer Essen und Trinken im familiären Stil bevorzugt, ist bei Familie Oberländer gut aufgehoben. Das traditionelle Gasthaus 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 das urige, kleine Stüberl.

Those who prefer eating and drinking in a familial style are in good hands with the Oberländer family. The "Altsteirische Schmankerlstube" in Sackstraße offers a wide range of Styrian specialties and also home-style cookings, supplemented by vegetarian dishes. You can eat and drink wonderfully at mighty wooden tables in the delightfully decorated parlors, which are somewhat reminiscent of times gone by.

Tip: the inner courtyard guest garden, the extra room for partying and the rustic, small room.



Foto: Schmankerlstube

Sackstraße 10
8010 Graz
T. 0316 833 211
office@schmankerlstube.at
schmankerlstube.at
Mo–So 10–24 Uhr

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 zählt der romantische Gastgarten in dem man sich in privatem Ambiente Kulinarisch 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

The "Häuserl im Wald" is located on the outskirts of Graz in the idyllic Leechwald.

The location, the excellent cuisine and the family-friendliness with a large playground make the "Häuserl" a place of coziness and tradition. The highlights include the romantic guest garden where you can indulge yourself in a private and silent atmosphere.

Other offers: comfortable guest rooms and "Toni Legenstein Catering" - from a small private dinner at home to a served menu for up to 5,000 people!

Roseggerweg 105 | 8044 Graz
T. 0316 391 165
rezeption@legenstein-hiw.at
legenstein-hiw.at
Di–So 7–21 Uhr | Küche 11–21 Uhr



Stammtisch am Paulustor

Vertraute Zutaten mit frischer Kreativwürze: Hier werden heimische Produkte und regionale Ingredienzien spannend in Szene gesetzt.

Mittags gibt's sowohl einen Businesslunch als auch eine umfangreiche À-la-Carte-Auswahl, vom Kaffee bis hin zu After-Work-Cocktails – und abends wird Fine Dining und À-la-Carte mit internationalen Weinen und besonderen Raritäten aus dem Weinkeller angeboten. Der ruhige, begrünte Innenhof ist definitiv eine neue Wohlfühlzone in Graz.

Familiar ingredients with fresh creative spice: Here, local products and regional ingredients are excitingly showcased.

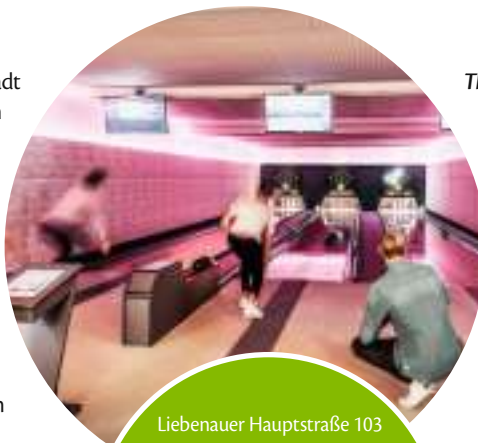
At noon, there's a business lunch as well as an extensive à la carte selection, coffee to after-work cocktails, and in the evening, fine dining and à la carte are offered with international wines and special rarities from the wine cellar. The quiet, leafy courtyard is definitely a new feel-good oasis in Graz. Come by and have a relaxed time!



Paulustorgasse 8
8010 Graz
T. 0316 813 803
info@stammtisch.restaurant
stammtisch.restaurant
Mi–Fr 11.30–24 Uhr
Sa 9.30–24 Uhr

Römerstube

Die im Süden von Graz gelegene Römerstube lädt seit mehr als fünf Jahrzehnten zum Verweilen ein. Im Restaurant werden steirische Köstlichkeiten und internationale Küche angeboten. Besonders beliebt: Nach dem Essen können die zugeführten Kalorien beim Kegeln auf einer der drei Kegelbahnen wieder abgebaut werden. Somit eine ideale Location für Geburtstags-, Sponsions- und Weihnachtsfeiern! Außerdem ist die Römerstube ein Hotel mit klimatisierten Komfortzimmern und perfekter Anbindung an die Autobahnabfahrt Graz Ost/Murpark.



Liebenauer Hauptstraße 103
8041 Graz
T. 0316 472 066
info@roemerstube.at
roemerstube.at
Restaurant Mo–Fr 11–23 Uhr
Kegelbahn Mo–Fr 14–23 Uhr
Sa 16–22 Uhr

The Römerstube, located in the south of Graz, has been inviting guests for more than five decades. The restaurant offers Styrian delicacies and international cuisine. Particularly popular:

After the meal, the added calories can be worked off again by bowling on one of the three bowling alleys. Thus an ideal location for birthday-, graduation- and Christmas parties! In addition, the Römerstube is a hotel with air-conditioned comfortable guest rooms and perfect access to the highway exit Graz Ost/Murpark.



Kreuzwirt am Rosenberg

Handgeschnittenes Beef Tatar, Rindsuppentopf mit allerlei Einlagen, Wiener Schnitzel mit soufflierter Panade und Co. – wer aber nicht nur klassische, sondern auch modern interpretierte Wirtshausküche in der steirischen Landeshauptstadt sucht, wird im Traditionsgasthaus Kreuzwirt am Rosenberg fündig. Annemarie und Michael Gauster sorgen für den Feinschliff zwischen gutbürgerlichem Ambiente und erstklassiger Gastlichkeit. Der schöne Gastgarten und die fantastische Aussicht machen den Besuch zu einem besonderen Erlebnis.

Hand-cut beef tartare, beef soup pot with all kinds of garnishes, Wiener schnitzel with souffled panade and co. - but those looking for not only classic but also modernly interpreted inn cuisine in the Styrian capital will find what they are looking for at the traditional Kreuzwirt inn on the Rosenberg. Annemarie and Michael Gauster provide the finishing touches between a home-style ambience and first-class hospitality. The beautiful guest garden and the fantastic view make a visit a special experience.



Foto: KPTN Marketing

Saumgasse 39
8010 Graz
T. 0316 676 458
essen@kreuzwirtamrosenberg.at
kreuzwirtamrosenberg.at
Mi-Sa 12-21 Uhr | So 12-17 Uhr
Mo + Di Ruhetag

Der Steirer

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



Foto: Florian Weitzer Hotels & Restaurants

Belgiergasse 1 | 8020 Graz
T. 0316 703 654
office@der-steirer.at
Täglich 11-24 Uhr
Aktuelle Öffnungszeiten auf
der-steirer.at

This popular restaurant offers Styrian cuisine in its most beautiful form: crispy fried chicken with core oil salad, fine Tafelspitz, served with soup and marrow bone, a hearty beef goulash or oven-fresh roast pork (evenings only). Also unique are the Styrian tapas, seasonally adapted for the small hunger in between. In addition, every month there are twelve open wines, strong beer (Laško Pivo), "Afri Cola" from childhood days, high-proof booze and "Hausbrandt"-coffee. Our tip for those with a sweet tooth: Be sure to try the crème brûlée!



Schlosskeller Südsteiermark

Der Schlosskeller Südsteiermark ist idyllisch gelegen über den Dächern von Leibnitz. Die Zutaten sind regional und saisonal, produziert von lokalen Landwirten. Markus Rath, Küchenchef und JRE-Mitglied („Jeunes Restaurateurs“), verwirklicht einen bodenständigen Küchenstil mit innovativen Akzenten. Neben herzhafter, steirischer Wirtshausküche wird abends – auf Wunsch – ein Gourmet-Menü in fünf oder sieben Gängen serviert. Der Weinkeller mit über 500 Positionen bietet ein vielfältiges Sortiment für Genießer.

Foto: Josef Krassnig

The Schlosskeller Südsteiermark is idyllically located above the roofs of Leibnitz.

The ingredients are regional and seasonal, produced by local farmers. Markus Rath, chef and JRE-member ("Jeunes Restaurateurs"), implements a down-to-earth kitchen style with innovative accents. In addition to a hearty Styrian inn cuisine, a gourmet menu is served in the evening - on request - in five or seven courses.

The wine cellar with over 500 positions offers a diverse and unique assortment for gourmets.



Seggaubergstraße 5
8430 Leibnitz
T. 03452 744 99

info@schlosskellersuedsteiermark.at
Aktuelle Öffnungszeiten auf
schlosskellersuedsteiermark.at

Ferl's Weinstube

Ferl's Weinstube von Karli Pichlmaier 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 – immer begleitet von ausgesuchten steirischen Weinen. Dazu werden saisonale Gerichte, die seine Wirtshausklassiker ergänzen, serviert. Dabei versteht es der Grazer Kultkoch spielerisch und auf höchstem Niveau, edles Rind und edlen Fisch in seine Wirtshausküche zu integrieren. Ein Muss: selbstgemachte Topfenknödel mit Zwetschknödel. Genuss pur!

Foto: Paul Stajan



Burggasse 10
8010 Graz

T. 0316 840 233

info@ferls-weinstube.at
ferls-weinstube.at

Di–Sa 11–23 Uhr | Küche bis 21.30 Uhr

Ferl's Weinstube by Karli Pichlmaier is the meeting place for lovers of „Beiskultur“, inn classics and gourmet highlights. Known, not to say famous, is Karli Pichlmaier for his goulash, his cordon bleu – which are always accompanied by selected Styrian wines. In addition, seasonal dishes that complement his inn classics are served. In doing so, the cult chef from Graz playfully and at the highest level knows how to integrate noble beef and noble fish into his inn cuisine. A must dry: homemade curd cheese dumplings with stewed plums. Pure enjoyment!



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 dezentem 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.

If you would like to introduce a traditional Styrian inn to your guests, then the Pflieger in the north of Graz is recommended.

For four generations it has been run as a family business with discreet charm. In the kitchen fresh, seasonal products from the surrounding area are used without exception - no wonder that asparagus, game or fish taste so good.

In summer you can sit comfortably on the beautiful terrace and taste the wide selection of local wines.



Andritzer Reichsstraße 5
8045 Graz
T. 0316 683 219
graz@gasthof-pflieger.at
Aktuelle Öffnungszeiten auf
gasthof-pflieger.at

Foto: Pflieger

Landhauskeller

„Grias di, Nachbarschaft“, hört man's rufen, wenn Regionalität und Geschmack zusammenkommen. Und es klingt gut und irgendwie auch schlau. Denn alle können miteinander. Der Erdapfel kennt die Gurke und grüßt die Zwiebel von gegenüber. Die Küche bleibt ehrlich und verwurzelt. Die Speisen harmonisieren bis ins kleinste Detail. Und man schmeckt die Qualität. Später treffen sie alle zusammen: Ideen und Erfahrungen, Farben und Varianten, Lippen und Gläser. In der „Katze Katze“-Bar. Ein Raum voller Fantasie. Ein Ort zum Bleiben. Wo Ehrlichkeit auf Erdigkeit trifft.



Schmiedgasse 9 | 8010 Graz
T. 0316 830 276
landhauskeller@aiola.at
landhauskeller.at
Mo–Sa 12–1 Uhr
So Ruhetag

“Grias Di Nachbarschaft” is what you hear shouted when regionality and taste come together. And it sounds good and somehow also clever. Because everyone can work together. The potato knows the cucumber and greets the onion from across the street. The dishes harmonize down to the smallest detail. And you can taste the quality. Later, they all come together: Ideas and experiences, colors and variations, lips and glasses. In the “Katze Katze” bar. A room full of imagination. A place to stay. Where honesty meets earthiness.



Foto: Landhauskeller

Märzenstüberl

Wer urige steirische Gemütlichkeit liebt, kommt ums Märzenstüberl nicht herum. Ein Wirtshaus beim Augarten, in dem nur das Beste aus der heimischen Küche auf den Tisch kommt – liebevoll nach traditionellen Rezepten zubereitet und kombiniert mit Top-Weinen aus der Südsteiermark. Ob im Weinstüberl oder im Gastgarten: Genuss hat im Märzenstüberl höchste Priorität. Der perfekte Ort, um sich im gemütlichen Ambiente kulinarisch verwöhnen zu lassen!

Tipp: Auch als Location für Feste, Feiern und Events bietet das Märzenstüberl alles, was man für einen gelungenen Abend braucht.

Anyone who loves rustic Styrian coziness cannot avoid the Märzenstüberl. An inn near the Augarten, where only the best of local cuisine is served - lovingly prepared according to traditional recipes and combined with top wines from southern Styria. Whether in the Weinstüberl or in the guest garden: enjoyment has the highest priority in the Märzenstüberl.

The perfect place to indulge in culinary delights in a cozy atmosphere!

Tip: Also as a location for parties, celebrations and events, the Märzenstüberl offers everything you need for a successful evening.



Neuholdaugasse 19
8010 Graz
T. 0316 822 982
vera.maerz@gmx.at
Aktuelle Öffnungszeiten auf
maerzenstueberl.at

Glöckl Bräu

Das steirische Wirtshaus befindet sich im Herzen der Grazer Altstadt, am schönen Glockenspielplatz. Prägend und berühmt für das Wirtshaus ist das exklusiv gebraute Glöckl Bräu Bier, welches nach altem Rezept aus Holzfässern gezapft wird.

Kulinarisch überzeugt das Glöckl Bräu mit Köstlichkeiten der steirischen Küche. Hier verwöhnt man mit regionalen und saisonalen Schmankerln aus besten heimischen Landwirtschaftsprodukten. Kommt's vorbei!



Glockenspielplatz 2-3
8010 Graz

T. 0316 814 781

office@gloecklbraeu.at
gloecklbraeu.at

Täglich geöffnet 10.30-23 Uhr
durchgehend warme Küche

The Styrian inn is located in the heart of the old town of Graz, on the beautiful Glockenspielplatz. Characteristic and famous for the inn is the exclusively brewed Glöckl Bräu beer, which is tapped from wooden barrels according to an old recipe.

Culinary the Glöckl Bräu convinces with delicacies of the Styrian cuisine. Here you will be spoiled with regional and seasonal delicacies from the best local agricultural products.

Come by!



Lindenwirt Hotel Restaurant

Der Lindenwirt ist ein Ort mit Geschichte: Bereits im Jahr 1896 wurde der Gasthof von Markus Grabitzer (Urgroßvater der heutigen Besitzerin Carmen Poglitz-Raffler) als Ausflugsgasthof erwähnt. Schon damals war er wegen seiner bodenständigen Küche beliebt. Die Generationen danach bewahrten das Erbe, um auf historischem Grund ihr eigenes Erfolgsüppchen zu kochen. Hier 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!

The Lindenwirt is a place with history: Already in 1896 the inn was mentioned by Markus Grabitzer (great-grandfather of today's owner Carmen Poglitz-Raffler) as an excursion inn. Even then it was popular for its down-to-earth cuisine.

The generations that followed preserved the heritage in order to cook their own soup of success on historical ground. Seasonal dishes dominate here, using only the best local produce.

Tip: At the Lindenwirt you will be completely pampered! That is why it is also wonderful to spend the night and/or celebrate here!



Peter Rosegger Straße 125
8052 Graz | T. 0316 281 901
office@lindenwirt.at
Aktuelle Öffnungszeiten auf
lindenwirt.at

Foto: Lindenwirt

Restaurant Florian

Das Restaurant Florian ist nur einen Katzensprung vom Stadtpark entfernt und liegt neben dem Meranpark. Das dem Parkhotel zugehörige Restaurant mit seinem wunderschönen Gastgarten besitzt das landestypische gemütliche Ambiente und bietet hervorragende österreichische Küche. Egal ob für ein romantisches Dinner zu zweit oder ein formelles Geschäftsessen – das Florian ist für jeden Anlass die ideale Wahl. Komfort bieten auch der große Parkplatz sowie das Hotel mit Hallenbad, Sauna und Fitnessbereich.



Im Parkhotel Graz
Leonhardstraße 8
8010 Graz
T. 0316 363 060
office@parkhotel-graz.at
parkhotel-graz.at
Mo–Sa 12–14 Uhr + 18–22 Uhr
So 12–14 Uhr

The Florian restaurant is just a stone's throw from the city park and is located next to the Meranpark.

The restaurant belonging to the Parkhotel with its beautiful guest garden has the cozy ambience typical of the country and offers excellent Austrian cuisine. Whether for a romantic dinner for two or a formal business dinner, the Florian is the ideal choice for any occasion. Comfort is also offered by the large parking area, as well as the hotel with indoor swimming pool, sauna and fitness area.



Foto: Restaurant Florian

Broadmoar

Versteckt in einem weststeirischen Wald, gestaltet sich Patrick Faists Küche echt, unverfälscht – und sie trägt das Prädikat Naturküche. Wald und Wiese geben den saisonalen Rhythmus vor, in dem sich der Spitzenkoch radikal und ohne Zwänge mit den Zutaten umliegender Produzenten austobt. Die liebevoll heimelig eingerichtete Stube lädt zum Entspannen und Genießen ein.

Als Draufgabe kann man auch nächtigen. Die beiden Apartments sind hingebungsvoll eingerichtet und räumlich großzügig.

Tucked away in a forest in western Styria, Patrick Faist's cuisine is genuine and unadulterated - and it bears the label "natural cuisine".

Forest and meadow set the seasonal rhythm, in which the top chef radically and without constraints goes wild with the ingredients of surrounding producers.

The lovingly homey dining area invites you to relax and enjoy.

As a bonus, you can also spend the night.

The two apartments are decorated with love and are very spacious. There is enough room to have a relaxed stay.



Terra

Terra erzählt von der Verwurzelung der kulinarischen Künste mit der Natur. Diese Geschichte wird mit zwei Menüs auf die Teller gebracht. Jedes Gericht erzählt seine eigene Geschichte und vermittelt die tiefe Verbundenheit mit der Umgebung. Immer wieder wird auf vermeintlich ungewöhnliche Kombinationen zurückgegriffen, die sich aber als treffsicherer Aromenzauber erweisen. Die ausgezeichneten Weine spiegeln die Kraft der Reben und die Beschaffenheit des Bodens wider.

Terra tells of the rooting of the culinary arts with nature. This story is brought to the plates with two menus.

Again and again, supposedly unusual combinations are resorted to, but they prove to be unerring flavor magic. The excellent wines reflect the strength of the vines and the nature of the soil.

Broadmoar
Oisnitz 36 | 8503 St. Josef
Mi–Sa ab 18 Uhr | Mittags auf Anfrage
Terra
Rathausplatz 2 | 8510 Stainz
Di–Sa ab 18 Uhr | Mittags auf Anfrage
johann-schmuck.at



Foto Broadmoar



Genießerei am Markt

Saisonal, regional und traditionell: Diese drei Schlagworte sind das oberste Gebot in der Genießerei am Markt. Eine lange Speisekarte sucht man allerdings vergeblich, denn auf den Tellern landet nur, was der Bauernmarkt hergibt.

Ob täglich wechselnde Mittagsgerichte, das 10-Gang-Marktdinner, das erste Grazer Trüffelwürstel, eine feine Genusshauptstadt-Jause oder eine hausgemachte Trüffeloccacia: Die Genießerei ist ein Gourmet-Marktstand mit Herz und Seele und Treffpunkt für alle!

Seasonal, regional and traditional: these three keywords are the top priority at the Genießerei am Markt. However, you will look in vain for a long menu, because only what the farmers' market has to offer ends up on the plates. Whether daily changing lunch dishes, the 10-course market dinner, the first Graz truffle sausage, a fine snack or a homemade truffle focaccia:

The Genießerei is a gourmet market stall with heart and soul and a meeting place for everyone.



Kaiser-Josef-Platz 27/29
Marktstand 23/25
8010 Graz | T. 0664 921 10 05
genuss@geniessereiammarkt.at
geniessereiammarkt.at
Di-Sa ab 9 Uhr
So + Mo Ruhetag

Foto: Genießerei/Werner Krug

Ritterwirt Graz

Ein Ritteressen ist in allen Belangen einfach großartig. Zwischen Schweinsbraten, Ripperl, Stelze, Schnitzel und Burger taucht man mitten in Graz beim Ritterwirt in eine mittelalterliche Welt ab. Fräulein und Knappen wird der historische Rittersaal für etwa 50 Personen unterm 300 Jahre alten Gewölbe in Staunen versetzen. Ab zehn Personen können deftige Gaumenfreuden und uriger Spaß miteinander verbunden werden – ein idealer Rahmen für Festlichkeiten aller Art. Ausgewählte Platten für kleine Feiern ab vier Personen.



Schönaugasse 11
8010 Graz
T. 0664 517 58 87
office@ritterwirt.at
ritterwirt.at
Mo-Mi + Fr 11-14 Uhr + 17-22 Uhr
Do + Sa 17-22 Uhr

A knight's dinner is simply great in all aspects. Between roast pork, ribs, stilts, schnitzel and burgers, you can dive into a medieval world in the middle of Graz at the Ritterwirt. Misses and squires, will enjoy the historic knight's hall - for about 50 people- under the 300-year-old vault.

From ten people on, hearty culinary delights and rustic fun can be combined - an ideal setting for festivities of all kinds. Selected plates for small celebrations from four people on.



Foto: Ritterwirt

Gasthaus Fürndörfler

Das Gasthaus Fürndörfler wird in 3. Generation im Besitz der Familie Fürndörfler geführt. Und ist bekannt für sein abwechslungsreiches Speisenangebot von Produkten aus der Region. Besonders beliebt sind dabei nicht nur die Steirischen Backendl und die Saisonelle Küche, sondern auch die Spezialitätenwochen mit Hitzendorfer Damwild, Spargel und Schwammerlgerichten. Der liebevoll gestaltete Naturgastgarten lädt mit einem großen Kinderspielplatz zum Verweilen ein. Verschiedene Gasträume bieten Platz für Feiern von 20 bis zu 70 Personen.

Foto: Gasthaus Fürndörfler

The Fürndörfler Inn is owned by the Fürndörfler family in the 3rd generation. And is known for its varied menu of products from the region.

Particularly popular are not only the Styrian Backendl and the seasonal cuisine, but also the speciality weeks with Hitzendorf fallow deer, asparagus and mushroom dishes.

The lovingly designed natural guest garden invites you to linger and also has a large playground for children.

Various affectionately furnished guest rooms offer space for celebrations from 20 to 70 people.



8151 Hitzendorf 228
T. 03137 22 79

office@gasthaus-fuerndoerfler.at
gasthaus-fuerndoerfler.businesscard.at
Mi, Fr, Sa 10–23 Uhr
Do, So + Ft 10–18 Uhr

das Ghega

Urbaner Schick trifft steirische Gemütlichkeit. Das Ghega liegt direkt am Hauptbahnhof und begrüßt seine Gäste im stylischen Matteo-Thun-Design im Restaurant oder auf der gemütlichen Terrasse. Serviert werden schmackhafte Gerichte aus der österreichischen und der steirischen Küche. Für alle, die gerne länger bleiben, bietet die Bar eine reiche Kollektion an feinen Weinen, Spirituosen, Drinks und Cocktails. Gerne stimmen wir für größere Runden oder Feiern unsere Menüvorschläge mit Ihnen ab. Ob ein romantisches Dinner zu zweit, ein gemütlicher Abend in geselliger Runde, ein Firmenevent oder eine Weihnachtsfeier – hier fühlen Sie sich rundum wohl.

Foto: IntercityHotel Graz



Finkengasse 2/IntercityHotel
8020 Graz

T. 316 231 16-0

graz@intercityhotel.com
graz.intercityhotel.com

Mo–Sa 11–14.30 + 18–21 Uhr



Restaurant & Bar

Urban chic meets Styrian coziness.

The Ghega is located directly at the main train station and welcomes its guests in the stylish Matteo-Thun design in the restaurant or on the cozy terrace.

Tasty dishes from Austrian and Styrian cuisine are served. For those who like to stay longer, the bar offers a rich collection of fine wines, spirits, drinks and cocktails.

Whether a romantic dinner for two, a cozy evening in convivial company, a corporate event or a Christmas party - here you will feel completely at home.

Hügellandhof

Wohl eine der schönsten Adressen abseits der Grazer Altstadt: Beim Besuch im Hügellandhof auf der Schemerlhöhe ist das gute Bauchgefühl steter Begleiter.

Traditionelles wie das Milchkalb-Schnitzerl aus der Pfanne, das täglich frische Fischangebot, die hausgemachten Teigwaren oder die Rinderrippe mit getrüffeltem Erdäpfelpüree und Champignons sind nur ein kleiner Auszug aus dem Koch-Repertoire von Hausherr Hans Windisch.

Sein Küchencredo: aus der Region für die Region! Tipp: 20 Komfortzimmer laden zum längeren Verweilen ein.

Probably one of the most beautiful addresses far from the old town of Graz: When visiting the Hügellandhof on the Schemerlhöhe, a good stomach feeling is a constant companion. Traditional dishes like the Milchkalb-Schnitzerl from the pan, the daily fresh fish offer, the homemade pasta or the beef rib with truffled mashed potatoes and mushrooms are only a small excerpt from the cooking repertoire of landlord Hans Windisch. His kitchen credo: from the region for the region! Tip: 20 comfortable guest rooms invite you to stay longer.



Foto: Hügellandhof

Schemerlhöhe 58
8076 Vasoldsberg
T. 03133 22 01
office@huegellandhof.eu
huegellandhof.eu
Di–Sa 8–23 Uhr | So + Ft 8–17 Uhr
Mo Ruhetag

Herberts Stubn

Gemütlichkeit und Wohlbefinden – diese Worte beschreiben die Atmosphäre am besten. Im Süden von Graz, am Murradweg gelegen, bietet die Herberts Stubn seit über 20 Jahren den idealen Rahmen für entspannte Stunden. Im Sommer lädt der Gastgarten zum Genießen der steirischen Köstlichkeiten ein. Im Winter sitzt man in der Gaststubn beim Kachelofen und genießt ein Gläschen Wein, Herzhaftes aus der Küche und selbstgemachte Mehlspeisen. Tipps: Rauchstubn mit offenem Kamin und dazugehörige Frühstückspension.



Foto: Herberts Stubn

Aufelderweg 24
8073 Feldkirchen
T. 0316 241 700
office@herberts-stubn.at
Aktuelle Öffnungszeiten auf
herberts-stubn.at

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.

Coziness and well-being - these words describe the atmosphere the best. In summer, the guest garden invites you to enjoy Styrian delicacies. In winter, you sit in the guest room by the tiled stove and enjoy a glass of wine, hearty dishes from the kitchen and homemade pastries.

A little tip: Check out the Rauchstubn with open fireplace and enjoy the accompanying delicious breakfast.



Sudhaus

Das Sudhaus ist ein Restaurant mit hauseigener Brauerei im Herzen von Graz-Straßgang. 2018 als Tochterfirma der Anton Paar GmbH eröffnet, entsteht hier das „bestvermessenste“ Bier der Welt. Handgebrautes Bier und exzellente Speisen können in edler und angenehmer Atmosphäre genossen werden. Das 250 Sitzplatz große Restaurant verfügt über zwei Highlights – zum einen die Schaubrauerei mitten im Geschehen und zum anderen eine Dachterrasse mit atemberaubender Aussicht, die in den Sommermonaten zu verschiedensten Veranstaltungen mit DJs, Livemusik und kulinarischem Hochgenuss einlädt.

The Sudhaus is a restaurant with an in-house brewery in the heart of Graz-Straßgang. Opened in 2018 as a subsidiary of Anton Paar Company, the "best measured" beer in the world is produced here. Hand-brewed beer and excellent food can be enjoyed in a noble and pleasant atmosphere. The 250-seat restaurant has two highlights - on the one hand, the show brewery in the middle of the action and - on the other hand, a roof terrace with a breathtaking view, which invites you to a variety of events with DJ's, live music & culinary delights during the summer months.



Weblinger Straße 10
8054 Graz
T. 0316 269 57 00
info@sudhaus.at
sudhaus.at
Mo-Do 12-22 Uhr
Fr 12-22 Uhr

Foto: Sudhaus



ROHSCHINKEN

IN HÖCHSTER STEIRISCHER QUALITÄT



BESUCHE UNS IN DER
SCHINKENERLEBNISWELT

✓ Vulcano Tierwohl-Kriterien
✓ ohne Geschmacksverstärker

VULCANO.AT/ONLINESHOP



HIER

UND DORT.

Für Geschmäcker reizender Regionen muss man nicht immer in die Welt hinaus. Erstklassige internationale Restaurants und Bistros zeigen in und rund um Graz, wie Internationalität am Teller und im Glas schmecken kann. Gut nämlich. Um nicht zu sagen, hervorragend!

HERE AND THERE.

You don't always have to go out into the world for tastes of charming regions. First-class international restaurants and bistros in and around Graz show how internationality can taste on the plate and in the glass. Good, indeed. Not to say excellent!

Zur goldenen Birn

Es sind längst vergessene Gerichte und alte Rezepturen, die im neuen Fine-Dining-Restaurant im Parkhotel Graz modern und mit neuen Techniken als großes Gourmetmenü serviert werden. Inspiration für Gerichte wie „Blanc Manger“, „Giraffentorte“ oder „Sisis Koks“ geben alte Rezeptaufzeichnungen der Habsburger sowie kulinarische Überlieferungen und Anekdoten aus den k.-und-k.-Kronländern. Eine Hommage an die lange Geschichte des Hauses, das seinen Ursprung vor 450 Jahren im „Gasthaus zur goldenen Birn“ hatte.

Foto: Zur goldenen Birn

Long-forgotten dishes and old recipes are served in the new fine dining restaurant at the Parkhotel Graz as a large gourmet menu using modern and new techniques.

Dishes such as "Blanc Manger", "Giraffentorte" or "Sisi's Koks" are inspired by old Habsburger recipe records as well as culinary traditions and anecdotes from the imperial and royal crown lands.

A tribute to the long history of the house, which had its origins 450 years ago in the "Gasthaus zur goldenen Birn".



Leonhardstraße 8
8010 Graz
T. 0664 427 49 14
zurgoldenenbirn@parkhotel-graz.at
zurgoldenenbirn.at
Do, Fr + Sa ab 18 Uhr

Nova-Air

Weltweit einzigartig in 22 Meter Höhe – nur vier Kilometer vom Grazer Hauptplatz entfernt. Schnallen Sie Ihren Sitzgurt fest und machen Sie es sich bequem. Am Dach des NOVAPARK Flugzeughotels erwartet Sie ein erlebnisreicher Aufenthalt in zwei echten Fliegern. Im Dinner-Restaurant Boeing 727-200 verwöhnt Sie die Küchencrew mit kulinarischen Köstlichkeiten aus verschiedenen Destinationen und bietet passende Weine aus aller Welt. Fancy Drinks, Cocktails und 80er-Musik erwarten Sie im Flieger, der 80s Bar & Restaurant Iljuschin Il-62M. Heben Sie ab. Ihr Boarding Team freut sich auf Sie!

Foto: Graz Tourismus/Werner Krug



Fischeraustraße 22
8051 Graz-Gösting
T. 0316 682 010-724
empfang@nova-air.at
Aktuelle Öffnungszeiten auf
nova-air.at

Worldwide unique, 22 meters above the ground and four kilometers away from the Graz main square you will find an unique experience. Fasten your seat belts and get comfortable. An eventful stay in two real planes awaits you on the roof of the NOVAPARK aircraft hotel. In the Boeing 727-200 dinner restaurant, the kitchen crew will spoil you with culinary delights from various destinations and offer matching wines from all over the world. Fancy drinks, cocktails and 80s music await you in the plane, the 80s Bar & Restaurant Ilyushin Il-62M.



Pink Elephant

Mexico, Mexico, Mexico!

Von Tacos und Burritos über Quesadillas, Enchiladas und Maiskolben bis hin zu mexikanischen Desserts. Zum Frühstück gibt's die buntesten Bowls und Smoothies, mittags mexikanischen Lunch und am Abend schrille und bunte Drinks.

Ein Ort, an dem man sich von früh bis spät durch Viva la Mexico durchkosten kann. Ausgefallen, flippig und modern, international und auch gerne einmal rosa.

Und vor allem eines: überraschend!

Viva Mexico!

From tacos and burritos to quesadillas, enchiladas, corn on the cob and Mexican desserts. For breakfast, one can find the most colorful bowls and smoothies, Mexican lunch at noon, and flashy and colorful drinks in the evening.

It's a place where one can taste their way through Viva la Mexico from dawn to dusk. Unusual, funky and modern, international and even pink.

And above all, one thing: surprising!



Am Eisernen Tor 1
8010 Graz
T. 0316 822 310
pinkelephant@aiola.at
Aktuelle Öffnungszeiten auf
pinkelephant.at

Foto: Joel Kernsenko

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 großgeschrieben. Special: Die hausgebackenen Mehlspeisen bringen Sie ins Schwärmen!



Hilmteichstraße 70
8010 Graz
T. 0316 339 100
office@purberg.at
purberg.at
Mo–Fr 9–23 Uhr |
Küche bis 21.30 Uhr
Sa, So + Ft 9–21 Uhr |
Küche bis 15 Uhr



Hilmteichschlössl

The Purberg, café & restaurant is a hip combination of elegant garden, modern coffee house and restaurant culture with unique interior decoration and an idyllic garden terrace directly on the Hilmteich. The Purberg is one of the most charming localities and a popular excursion destination for the people of Graz. People meet for breakfast and brunch. Mediterranean and local dishes and snacks are served throughout the day. The coffee culture is very important here. Special: the homemade pastries will make you rave!

Foto: Purberg

Clocktower

Geschmäcker sind bekanntlich verschieden, aber alle, die schon einmal im Clocktower waren, sind sich einig: „The Best Steaks in Town“ gibt's nur hier! Im Clocktower gibt's auch eine große Auswahl an Burger, die alle mit einem 250-g-Patty aus 100 Prozent österreichischem Rindfleisch angeboten werden, sowie Ribs und Wings, Sides und Sweets, da ist für jeden was dabei. Coole Milchshakes sowie erfrischende Cocktails runden das Angebot ab.

Ein stimmungsvoller Rahmen, gepaart mit einer rockigen, amerikanischen Atmosphäre ...

Tastes differ, but everyone who has been to Clocktower agrees: "The Best Steaks in Town" can only be found here! Clocktower also offers a wide selection of burgers, all with a 250g patty made from 100 percent Austrian beef, as well as ribs and wings, sides and sweets, so there's something for everyone. Cool milkshakes as well as refreshing cocktails round out the offerings. An impressive setting paired with a rocking, American atmosphere ... Enjoy the American cuisine and let yourself be seduced by the unique delicacies.



Kärntnerstraße 173
8053 Graz
T. 0316 258 173 200
gastro@hdgraz.at
clocktower.at
Mo–So 11–23 Uhr

Aiola im Schloss

Wo Regionalität auf Vielfalt trifft, schmeckt Genuss nach mehr. Dort hört man kulinarische Geschichten von Fleisch und Fisch über Salate und Soßen bis hin zu Salsas und Broten – und vom Süßen zum Schluss. Hier findet Köchenkunst hausgemacht und nachhaltig statt. Zwischen Wirtshaus und Schlossflair bis zum Sonnenuntergang und darüber hinaus gilt: Ein entspannter Gürtel lässt Platz für Essen. Im Winter verweilt man am knisternden Lagerfeuer und an lauen Sommerabenden neben dem Brunnen. Tipp: Kulinarik-Goodies für zu Hause findet man am Schloss-Marktplatz.



Andritzer Reichsstraße 144
8046 Graz
T. 0316 890 335
schloss@aiola.at | schloss.aiola.at
Mi–Do 17–24 Uhr | Fr–Sa 12–24 Uhr
So 12–22 Uhr
Mo + Di Ruhetag



Where regionalità meets diversity, enjoyment tastes like more. There, you'll hear culinary stories from meat and fish to salads and sauces to salsas and breads - and from the sweet to the sweet. Here, the art of cooking is home-made and sustainable. Between inn and castle flair until sunset and beyond, the following applies: A relaxed belt leaves room for food. In winter, linger by the crackling campfire and on balmy summer evenings next to the fountain. Tip: Culinary goodies for at home can be found at the castle marketplace.

Salon Marie Restaurant & Bar

Der Salon Marie steht für pure Freude am kulinarischen Genuss, eingebettet in stilvolles Wohlfühlambiente.

Hier genießen Sie internationale Klassiker wie Cordon Bleu, Holstein Schnitzel, Beef Tatar sowie vegane Gerichte und raffinierte Desserts. Der Tag startet mit Frühstück vom Buffet und abends stehen neben Prime Food auch Prime Cocktails auf dem Programm. Eine besonders große Auswahl an Champagnersorten sind ebenso Teil der genussvollen Welt.

Salon Marie stands for pure pleasure in culinary enjoyment, embedded in a stylish feel-good ambience. Here you can enjoy international classics such as Cordon Bleu, Holstein Schnitzel, Beef Tatar as well as vegan dishes and refined desserts. The day starts with breakfast from the buffet, and in the evening, prime food and prime cocktails are on the menu.

A particularly large selection of champagne varieties are also part of the epicurean world.



Foto: Florian Weitzer
Hotels & Restaurants

Grieskai 4–8 | 8020 Graz
T. 0316 706 683
office@salonmarie.at
Aktuelle Öffnungszeiten auf
salonmarie.at

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 begehrt: Frühstück, Lunch und Dinner!



Foto: Aiola upstairs

Schloßberg 2
8010 Graz
T. 0316 818 797
upstairs@aiola.at
Aktuelle Öffnungszeiten auf
upstairs.aiola.at

Aiola upstairs in Graz offers everything and that from morning until evening. The elevator in the hill takes you to the top in no time and you can start the day with latte and morning sun. The glass walls that enclose the ingeniously designed "aiola upstairs" on the Schloßberg disappear completely into the ground when the weather is right. Dining al fresco in the evening is quite magical in the moonlight and by candlelight. The aiola upstairs in Graz offers everything your heart desires: breakfast, lunch and dinner!



Globetrotter

Das Restaurant Globetrotter am Flughafen Graz besticht nicht nur durch den sensationellen Blick auf das Vorfeld, sondern ist der perfekte Ort für kulinarische Erlebnisse. In moderner Atmosphäre erwartet Sie internationaler À-la-carte-Hochgenuss, jeden ersten Dienstag im Monat ab 19 Uhr das italienische Buffet „La Dolce Vita“, jeden ersten Freitag im Monat ab 19 Uhr das „Water World“-Fischbuffet und sonntags ab 11 Uhr der Champagner-Brunch. Im Sommer lädt das Restaurant jeden Samstag ab 11 Uhr zum BBQ-Day ein. Das Restaurant eignet sich ebenfalls hervorragend für Feiern aller Art für bis zu 500 Personen.

Foto: Andreas Hofer - www.guenther-fotografie.com

The Globetrotter restaurant at Graz Airport not only impresses with its sensational view of the apron, but is also the perfect place for culinary experiences. International à la carte delights await you, the Italian buffet "La Dolce Vita" every first Tuesday of the month from 7 p.m., the "Water World" fish buffet every first Friday of the month from 7 p.m. and the champagne brunch on Sundays from 11 a.m. In summer, the restaurant invites you to BBQ Day every Saturday from 11 a.m. on. The restaurant is also ideal for celebrations of all kinds for up to 500 people.



Flughafen Graz
8073 Graz
T. 0316 291 417
j.kahl@lagardere-trat
lagardere-trat
Mo–So 11–19 Uhr

nullneun - Café - Bar

Kulinarische Genüsse auf höchstem Niveau! Im Haubenlokal Nullneun, im Süden von Graz, dreht sich alles um Perfektion und um die Kunst des Geschmacks. Ob eine intime Feier, ein romantisches Abendessen oder ein geschäftliches Treffen, das Nullneun bietet die perfekte Kulisse für jeden Anlass. Vielseitige Seminarmöglichkeiten für inspirierende und ideenreiche Meetings stehen ebenfalls zur Verfügung. Das stilvolle Ambiente und ein aufmerksames Servicepersonal runden das Erlebnis ab. Tauchen Sie ein in die Welt der feinen Aromen und unvergesslichen Gaumenfreuden.

Foto: nullneun



Liebenauer Tangente 4
8041 Graz
T. 05 1720 10 90
restaurant@nullneun.at
Aktuelle Öffnungszeiten auf
nullneun.at



Restaurant

Culinary delights at the highest level! At the Haubenlokal Nullneun, in the south of Graz, everything revolves around perfection and the art of taste. Whether an intimate celebration, a romantic dinner or a business meeting, the Nullneun offers the perfect setting for any occasion. Various seminar options for inspiring and idea-filled meetings are also available. The stylish ambience and attentive service staff complete the experience. Immerse yourself in the world of fine flavors and unforgettable culinary delights.

Bar Amouro

Den Sommer nie enden zu lassen – mit dieser Idee hat es begonnen. Mit dem Vermutivo im türkis-gelben Kleid wurde ein Gefühl in Flaschen abgefüllt und zum Leben erweckt. Es ist ein Ort, an dem sich die Zeit nicht hetzen lässt – opulenter Chic trifft internationalen Großstadtflair, trifft levantinische Küche, von Taftoons und Sabich über Meze wie Hummus und Falafel bis hin zu Oktopus und Austern. Von der Kunst an der Bar und darüber hinaus, von frühmorgens bis spätabends. Bienvenue à tous! Willkommen in der Bar Amouro.

To never let the summer end - it started with this idea. With the Vermutivo in its turquoise-yellow dress, a feeling was bottled and brought to life. It's a place where time can't be rushed - opulent chic meets international metropolitan flair, meets Levantine cuisine, from taftoons and sabich to meze like hummus and falafel to octopus and oysters. From the art at the bar and beyond, from early morning to late night. Bienvenue à tous! Welcome to the Bar Amouro.



Schmiedgasse 10–12
8010 Graz
0316 696 060
baramouro@aiola.at
baramouro.at
Mo–Fr 6.30–24 Uhr
Sa + So 7–24 Uhr

Foto: Amouro

dreizehn by Gauster

Mit einer raffinierten Fusion aus Bar und Restaurant trumpft Spitzenkoch und dreizehn-Inhaber Michael Gauster auf. Mittags gibt's einen Lunch mit Vor- und Hauptspeise samt Espresso und „einer süßen Kleinigkeit“ – auch für jene, die sich unter Zeitdruck befinden, aber dennoch ein hochwertiges Mittagessen genießen möchten. Klassische Speisekarte findet man hier keine. Stattdessen dominieren Casual Dining und innovative Küchenkreationen. Geheimtipp: das mehrgängige Überraschungsmenü. Eine beachtliche Weinauswahl rundet das Angebot im stylischen Ambiente ab.



Franziskanerplatz 13
8010 Graz
T. 0316 838 567
info@dreizehnbygauster.at
dreizehnbygauster.at
Mo–Sa ab 11.30 Uhr

Top chef and owner of dreizehn by Gauster Michael Gauster comes up with a sophisticated fusion of bar and restaurant. At noon, there's a lunch with an entrée and main course, plus espresso and "a sweet treat" - also for those who are pressed with time but still want to enjoy a high-quality lunch. You won't find a classic menu here. Instead, casual dining and innovative kitchen creations dominate. Insider tip: the multi-course surprise menu. A remarkable wine selection rounds off the offer in the stylish ambience.



Foto: KPTN Marketing

Löffel.Liebe

Ein Besuch im neuentstandenen Stadtteil Reininghaus im Grazer Westen zahlt sich aus. Genießen Sie vor Ort ein gesundes, preiswertes Mittagsmenü, täglich frisch aus saisonalen Lebensmitteln zubereitet. Weiters gibt es hausgemachte Köstlichkeiten zum Mitnehmen aus der „Manufaktur für Besser.Esser“ oder auf Vorbestellung eine Picknick-Box.

Für Gruppen bis zu 30 Personen wird abends gerne ein ausgewähltes Menü serviert.

A visit to the newly developed Reininghaus district in the west of Graz pays off.

Enjoy a healthy, inexpensive lunch menu on site, prepared fresh daily from seasonal foods. Furthermore, there are homemade delicacies to take away from the "Manufaktur für Besser.Esser" or a picnic box on advance order. For groups of up to 30 people, a selected menu is gladly served in the evening. Come by and spoon up the food with love.



Reininghausstraße 13a
Impulszentrum | 8020 Graz
T. 0650 472 47 30
hallo@loeffelliebe.at
Aktuelle Öffnungszeiten auf
loeffelliebe.at

Indie Burger

High Quality Fast Food in Kombination mit einem transparenten Kreislaufkonzept? Indie Burger in der Sporgasse macht es vor. Smash-, Chicken- und veganer Rainbow Burger werden aus hochwertigen Zutaten und für alle sichtbar am Rotationsgrill hergestellt. Nach Lust und Laune können sowohl Burger als auch French Fries, Salat, Eis und Donuts mit allerlei Toppings gepimpt werden. Neben eigens kreierten Indie-Getränken spielt auch Fritz, der Kompostierer vor Ort, eine wichtige Rolle, alles wird wiederverwertet. Stay indie, my friend!



Sporgasse 6
8010 Graz
T. 0660 143 51 13
experience@indieburger.com
indieburger.com
So-Mi 11-22 Uhr
Do-Sa 11-1 Uhr

High-quality fast food combined with a transparent closed-loop concept? Indie Burger in Sporgasse shows the way. Smash-, chicken- and vegan Rainbow Burger are made from high-quality ingredients and for all to see on the rotating grill. Burgers as well as French fries, salad, ice cream and donuts can be pimped with all kinds of toppings according to your mood. In addition to specially created indie drinks, Fritz, the composter there, also plays an important role; everything is recycled. Stay indie, my friend!



Hotel Liebmann

Die Küche ist bekannt für würziges Beef Tartar, köstliche Suppen, neu interpretierte Fleisch- und Fischgerichte und wunderbare selbst-gemachte Marmeladen. Folgen Sie einer kulinarischen Reise traditioneller Familienrezepte und heimischer Schmankerl gepaart mit asiatischen und internationalen Einflüssen. Im Hotel Liebmann erwartet Sie auch die größte Gin-Bar der Steiermark mit der Hausmarke YinGin und derzeit über 330 verschiedenen Sorten. Bei einer professionell geführten Gin-Verkostung erfahren Sie außerdem alles über die Hintergründe des In-Getränks.

The kitchen is known for spicy beef tartar, delicious soups, newly interpreted meat and fish dishes and wonderful homemade jams. Follow a culinary journey of traditional family recipes and local delicacies paired with Asian and international influences.

Hotel Liebmann is also home to the largest gin bar in Styria with the house brand YinGin and currently over 330 different varieties. During a professionally guided gin tasting you will also learn everything about the background of the in-drink.



Liebmannweg 23
8301 Laßnitzhöhe
T. 03133 23 22-6
office@hotel-liebmann.at
hotel-liebmann.at
Küche Mo–Sa 12–14 | 18–20.30 Uhr
So + Ft geschlossen

Foto: Hotel Liebmann

Rostmary

Ein Ort im Herzen der Altstadt, ein Lokal mit Persönlichkeit und ein Konzept, das von rauchigen Aromen und Herzlichkeit lebt. Begleitet von gemütlichen Blues-Beats werden im Rostmary allerlei Köstlichkeiten vom Grill serviert. Von Spare Ribs St. Louis Cut und Crispy Chicken Wings über eine breite Selektion an hauseigenen Soßen und Sides bis hin zu veganem Chilli sin Carne, sollen hier nicht nur eingefleischte Grillfans, sondern alle satt werden. Auch durstig soll keiner nach Hause gehen. Das breit gefächerte Getränkesortiment lädt ebenfalls zum Verweilen und Genießen ein.



Mehlplatz 3
8010 Graz
T. 0316 828 701
rostmary@aiola.at
rostmary.at
Mo–Do 11.30 – 24 Uhr
Fr + Sa 11.30 – 1 Uhr

A place in the centre of old town Graz, a restaurant with personality and a concept based on bbq, beer and cordialness. Along with cozy blues beats, Rostmary serves up all sorts of grilled delicacies.

From St. Louis Cut spare ribs and crispy chicken wings to a wide selection of in-house sauces and sides to vegan chilli sin carne, not only die-hard barbecue fans should be satisfied here, but everyone. No one should go home thirsty either. The wide range of beverages also invites you to linger and enjoy.



Foto: Lukas Kunter

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.

There is nothing to be said against regional home cooking, but international cuisine impressively demonstrates the contrasts between countries, their inhabitants and their cultures. Globalization has long since brought international food to our domestic tables, and that's a good thing. As long as it tastes as good as it does at Ristorante il centro on Mehlplatz in Graz. Here, the roots of traditional Italian cuisine are combined with international influences. The goal is inspiring dishes that surprise and make guests happy.

The extensive menu therefore includes a mixed grilled meat platter with fresh vegetables and roast potatoes for two, as well as monkfish with cherry tomatoes and black olives or gilthead seabream whole. Fettuccini with tuna, finely sliced scallops and tomatoes are also not missing, as well as a traditional fish soup, grilled entrecote, vitello tonnato, numerous antipasti, salads and pizzas. The dessert menu surprises with sweet creations such as vanilla ice cream au gratin with raspberries.

The wines of the house are also of selected quality. In addition to grape varieties from Italy, there are also many Styrian wines in the assortment.



Mehlplatz 4 | 8010 Graz
T. 0316 824 158
office@ilcentrograz.at
ilcentrograz.at
Mo–Sa 10–24 Uhr
So Ruhetag


Il Centro

Little Italy in Graz



Schlossberg Restaurant

Es ist der Hausberg der Grazerinnen und Grazer, auf dem gastronomische Vielfalt beheimatet ist. Das auf 464 Höhenmeter gelegene Restaurant lädt zum Essen, Trinken und Feiern ein. Das Gourmet-Lokal verwöhnt Feinschmecker mit seiner mehrfach ausgezeichneten Kreativküche und erlesenen Grazer Traditionsgerichten.

In der SkyBar Graz genießt man nicht nur coole Drinks, sondern auch den wohl besten Ausblick der Stadt. Voller Charme präsentiert sich ebenso der Gösser-Erlebnisbiergarten. Fazit: facettenreicher Rahmen vom Candlelight-Dinner bis zum Event für bis zu 500 Personen.

It is the local mountain of the people of Graz, home to gastronomic diversity. Located at an altitude of 464 meters, the restaurant invites you to eat, drink and celebrate. The gourmet restaurant pampers gourmets with its award-winning creative cuisine and exquisite traditional Graz dishes. At SkyBar Graz, you can enjoy not only cool drinks, but also what is probably the best view in the city. The Gösser adventure beer garden is also full of charm. Conclusion: a multifaceted setting for everything from candlelight dinners to events for up to 500 people.

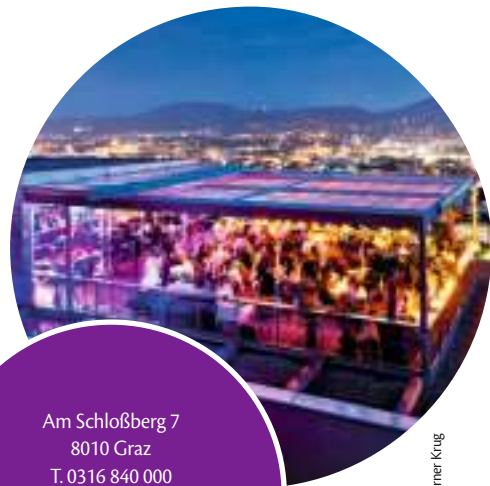


Foto: Schlossberg/Werner Krug

Am Schloßberg 7
8010 Graz
T. 0316 840 000
office@schlossberggraz.at
Aktuelle Öffnungszeiten auf
schlossberggraz.at

Paradiso

Einmal schnell Italien. Im wunderschönen Paradeishof mitten in der Grazer Altstadt ist die einfache und authentische Küche Italiens Programm: Frisch, handgemacht und nach traditionellen Rezepten genießt man Pizza, Pasta, zeitgemäße Salatvarianten und als neues Angebot sogar Mittags-Combos und auch 10+1-Aktionen im denkmalgeschützten Paradeishof.

Ob in der Shopping- oder Mittagspause, Italien-Fans schätzen sowohl die original italienischen Dolci und Kaffee von tribeka, als auch die hausgemachte Bio-Pasta und regionale Produkte. Buon appetito!



Sackstraße 7–13
8010 Graz
T. 0316 870 35 74
christian.wolf@kastner-oehler.at
kastner-oehler.at
Mo–Sa 8–18 Uhr
Küche 11–16 Uhr

A quick trip to Italy! In the beautiful Paradeishof in the middle of Graz, the simple and authentic Italian cuisine is the program: Fresh, handmade and according to traditional recipes, you can enjoy pizza, pasta, contemporary salad variations and as a new offer even lunch combo's and also 10+1 actions in the listed Paradeishof. Whether in the shopping or lunch break, Italy fans appreciate both the original Italian dolci and coffee from tribeka, but also the homemade organic pasta and regional products. Buon appetito!



Foto: Paradiso

Arravané

Frische Produkte, saisonale Zutaten aus der Region, im Schulterschluss mit heimischen Produzenten: Darauf verstehen sich die Gastgeber Thomas Galler und Anita Kurz vom Arravané am Merkur Campus in Graz.

Was die Natur bereithält, kommt im Arravané auf den Tisch. So einfach lautet das Motto. Erdbeeren im Winter? Fleisch aus Argentinien? Darauf wartet man hier vergeblich. Stattdessen geben Saisonalität und die Nähe zu den heimischen Produzenten den Ton bei der Auswahl der Gerichte an.

Foto: Marija Kantič

Fresh products, seasonal ingredients from the region, in close cooperation with local producers: this is what hosts Thomas Galler and Anita Kurz from Arravané at the Merkur Campus in Graz stand for and believe in. What nature has in store is put on the table at Arravané. That's the simple motto. Strawberries in winter? Meat from Argentina? You'll wait in vain for that here. Instead, seasonality and proximity to local producers set the tone for the selection of dishes. Unique, seasonal and delicious food awaits you here!



Merkur-Campus
C.-v.-Hötzendorf-Straße 84
8010 Graz
T. 0316 818 281
reservation@arravane.at
arravane.at
Mo–Di 11.30–18 Uhr
Mi–Fr 11.30–24 Uhr

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 der zarten und ungemein saftigen Steaks ist die besondere Reifungsmethode Dry Aging, die in der US-Spitzengastronomie häufig verwendet wird. Die Cuts von heimischen und amerikanischen Rinderrassen werden dabei im hauseigenen Klimaraum bis zu 30 Tage getrocknet. Auch die Weinkarte kann sich sehen lassen: Zu den Steaks serviert man edle Tropfen aus aller Welt.

Foto: Steak Boutique



Bindergasse 1
8010 Graz
T. 0316 225 719
mikulik@steak-boutique.at
steak-boutique.at
Di–Sa 12–14.30 Uhr + 18–23 Uhr

With steaks of outstanding quality, the Steak Boutique attracts in the old town of Graz. To inspire is the declared goal of owner Marco Mikulik - and he succeeds! The secret of the tender and incredibly juicy steaks is the special maturing method Dry Aging, which is often used in the US top gastronomy. The cuts of domestic and American cattle breeds are dried for up to 30 days in the restaurant's own climate-controlled room. The wine list is also impressive: Fine wines from all over the world are served with the steaks.



el Gaucho im Landhaus

Der Steak-Hotspot im Herzen von Graz: Das el Gaucho im Landhaus punktet mit höchster Fleischqualität und regionalen Zutaten. Serviert werden die saftigsten Stücke von erlesenem Gaucho Premium Beef und Dry Aged Beef aus der Region – vom klassischen Filetsteak bis zu ganz besonderen Signature Cuts! Die Gäste bekommen bei ihrem Besuch alle Cuts präsentiert – so fällt die Wahl auf das persönliche Lieblingssteak noch leichter! Eine große Auswahl an (mitunter vegetarischen) Beilagen, Specials und Pimp Ups, (inter-)nationale Top-Weine, kreative Drinks und gepflegte Bierkultur komplettieren das Angebot.

The steak hotspot in Graz: el Gaucho in the Landhaus scores with the best meat quality and regional ingredients. Served are the juiciest pieces of exquisite Gaucho Premium Beef and Dry Aged Beef from the region - from the classic fillet steak to very special signature cuts! Guests are presented with all the possible cuts during their visit - making it even easier to choose their personal favorite piece! A large selection of (possible vegetarian) side dishes, specials and pimp ups, (inter)national top wines, creative drinks and cultivated beer culture complete the offer.



Landhausgasse 1 | 8010 Graz
T. 0316 830 083
landhaus@elgaucho.at
aktuelle Öffnungszeiten auf
elgaucho.at

Foto: Paul Scajan

Casino Graz

Zuerst den Gaumen verwöhnen, dann das Spiel genießen – hier wird beides zum Erlebnis! Im Herzen der Altstadt gelegen, finden Sie die einzigartige Kombination von Top-Gastronomie mit Automaten- und Tischspielen. Mitten im klassischen Spielsaal gibt es die Möglichkeit, das Spielgeschehen mitzuverfolgen und sich währenddessen kulinarisch verwöhnen zu lassen. Ob zum After-Work-Drink, zum feinen Gustieren mit den Liebsten oder zu einer Feierlichkeit – hier wird alles vereint, was die faszinierende Casino-Welt zu bieten hat.



Landhausgasse 10
8010 Graz
T. 0316 832 578 505
graz@casinos.at | casinos.at
täglich ab 10 Uhr
Küche: Mi, Do, So 18–22.30 Uhr
Fr + Sa 18–23.30 Uhr

Casino and enjoyment! First spoil your palate, then enjoy the game - here both become an experience! Located in the heart of the old town, you will find the unique combination of top gastronomy with slot machines and table games. In the middle of the classic gaming room, you have the opportunity to follow the game action while being spoiled with culinary delights.

Whether for an after-work drink, a fine meal with loved ones or a celebration - everything that the fascinating world of casinos has to offer is combined here.



Foto: Casinos Austria

Heinz burgers and mehr

HEINZ – Dein Alltagsheld! Mit Standorten in Graz-Nord und Liebenau, ist HEINZ die Anlaufstelle für hochwertiges amerikanisches Essen, das die lokale Kultur perfekt widerspiegelt. Tauch ein in die euphorische Welt des Genusses und erlebe, wie HEINZ jeden Besuch zu einem unvergesslichen Erlebnis macht.

Im HEINZ erwarten dich klassische amerikanische Küche wie Burger, Quesadillas, Steak und Salate. Das Burgerbrot kommt frisch vom Bäcker aus der Umgebung, und das Fleisch stammt aus der Steiermark und Kärnten.

Das HEINZ-Team schätzt die Energie und Freude, die Kinder in das Restaurant bringen, und glaubt, dass jedes Kind ein Künstler ist. Daher gibt es jeden Sonntag den „Family Sunday“, bei dem Kinder bis zum 12. Lebensjahr kostenlos von der Kinderkarte essen können.

HEINZ ist auch der perfekte Ort für Sportfans. Sei es Fußball, internationale Turniere oder die Weltmeisterschaft. Hier kannst du in freundlicher Atmosphäre, mit leckerem Essen und einer breiten Auswahl an erfrischenden Biersorten Sportmomente mit deinen Freunden genießen.

Wenn du es satt hast, an der Kasse anzustehen und auf dein Essen zu warten, hat HEINZ die perfekte Lösung für dich – die HEINZ-App!

HEINZ - your everyday hero! With locations in Graz-Nord and Liebenau, HEINZ is the place to go for high-quality American food that perfectly reflects the local culture. At HEINZ you can expect classic American cuisine such as burgers, quesadillas, steak and salads. The burger bread comes fresh from the local bakery and the meat is sourced from Styria and Carinthia.

The HEINZ team appreciates the energy and joy that children bring to the restaurant. That's why every Sunday is "Family Sunday", when children up to the age of 12 can eat for free from the children's menu.

HEINZ is also the perfect place for sports fans. Be it soccer, international tournaments or the World Cup. Here you can enjoy sports moments with your friends in a friendly atmosphere, with delicious food and a wide selection of refreshing beers.

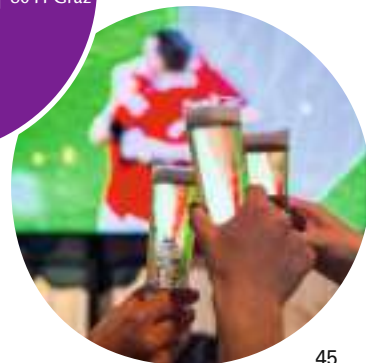
If you are waiting for your food in your lunch break, HEINZ has the ideal solution for you - the HEINZ app!



Heinz Graz Nord
Wiener Straße 331 | 8051 Graz
T 0316 908 808

Heinz Liebenau – MERKUR Arena
Liebenauer Hauptstraße 2–6 | 8041 Graz
T 0316 474 077

office@heinz.st
heinz.st



La Place

Die Erfolgsformel von La Place im 3. Stock von Gigasport: 100 Prozent hausgemacht, täglich frisch, natürlich, nachhaltig und Lebensmittel von regionalen Partnern. Das Angebot reicht von hausgemachtem Süßen wie Brownies, Cookies, Muffins und diversen Obstkuchen über frisch gepresste Säfte, Smoothies und Lassis bis hin zu verschiedenen Multikulti-Eintöpfen, Curry Bowls und selbstgemachten internationalen Suppen! Die Terrasse mit Blick auf das Kunsthhaus, die Murinsel und die Mariahilferkirche lädt zum Verweilen und Genießen verschiedener Biere und Spritzer ein.

The formula for success at La Place on the 3rd floor of Gigasport: 100 percent homemade, fresh daily, natural, sustainable and food from regional partners. The offer ranges from homemade sweets like brownies, cookies, muffins and various fruit cakes to freshly squeezed juices, smoothies and lassis ... to various multi-culti stews, curry bowls and homemade international soups! The terrace with a view of the Kunsthhaus, the Murinsel and the Mariahilferkirche invites you to linger and enjoy various beers and spritzes.



Kaiser-Franz-Josef-Kai 8
8010 Graz
T. 0316 870 30 84
gigasport.at/la-place
Mo–Fr 9.30–18.30 Uhr
Sa 9.30–18 Uhr

Foto: La Place

Das Franz

Höchster Genuss am grünen Stadtrand von Graz. Die Freude an guter, ehrlicher Küche und am Miteinander verbindet die Familie Paier mit ihren Gästen – und allen, die es noch werden wollen. Mit Herzlichkeit und Leidenschaft serviert das junge Team eine Atmosphäre zum Wohlfühlen, die über Kulinarisches hinausgeht. Genießen Sie den wunderschönen Ausblick auf den Golfplatz von der gemütlichen Sonnenterrasse oder veranstalten Sie Ihre Feiern im neuen Wintergarten. Tipp: Das abwechslungsreiche Mittagsmenü lässt das kulinarische Herz auch unter der Woche höherschlagen.



Andritzer Reichsstraße 157
8046 Graz
T. 0676 746 54 69
info@das-franz.at
das-franz.at
Mo–Sa 10–21 Uhr
So 10–18 Uhr

The highest pleasure on the green outskirts of Graz. The joy of good, honest cuisine and each other connects the Paier family with their guests - and all who want to become one. With warmth and passion, the young team serves an atmosphere to feel good, which goes beyond culinary. Enjoy the beautiful view of the golf course from the cozy sun terrace or host your celebrations in the new winter garden.

A special tip for you: The varied lunch menu makes the culinary heart beat faster even during the week.



Foto: Das Franz

La Cucina

Das beliebte Restaurant bietet ein vielfältiges Angebot von regionalen Köstlichkeiten bis hin zu italienischen Spezialitäten. Mit verschiedensten mediterranen Leckerbissen aus der Küche sowie einem Ambiente zum Wohlfühlen wird jeder Genusswunsch erfüllt! Die nach italienischen Destinationen benannten Zimmer vermitteln das Gefühl, die Nacht in Rom oder Florenz zu verbringen. Neben den italienischen Kreationen werden monatlich Themenwochen angeboten, bei denen Speisen aus aller Welt kreiert werden.

La Cucina, ein Ort zum Entspannen, Wohlfühlen und Energie tanken.

The popular restaurant offers a wide range of regional delicacies and Italian specialties.

With a variety of Mediterranean delicacies from the kitchen as well as an ambience to feel good, every pleasure wish is fulfilled!

The rooms named after Italian destinations give the feeling of spending the night in Rome or Florence. In addition to Italian creations, monthly theme weeks are offered, creating dishes from all around the world.

La Cucina, the perfect place to relax, enjoy time, feel good and recharge your batteries.



Grazer Straße 28 im FMZ
8120 Peggau
T. 03127 418 97
booking@lacucina-hotel.at
Aktuelle Öffnungszeiten auf:
lacucina-peggau.at

El Pescador

Ein Fischlokal, das das weltoffene Lebensgefühl eines Hafenlokals widerspiegelt und maritime Kreationen von mediterran bis asiatisch bietet! Top-Lage im historischen Grazer Rathaus und ein ungezwungenes, gemütliches Ambiente treffen im El Pescador auf erstklassige, abwechslungsreiche Küche. Auf den Tellern landen regionale und internationale Fischspezialitäten von heimischen Süßwasserfischen über Premium-Austern und exklusiv zertifizierten Bluefin Tuna, frischen Branzino aus Dalmatien bis hin zu feinsten Muscheln à la Buzara nach kroatischem Originalrezept. Absolutes Must-try: Fischsuppe!



A fish restaurant that reflects the cosmopolitan lifestyle of a harbor restaurant and offers maritime creations from Mediterranean to Asian! Top location in the historic Graz City Hall and a casual, cozy ambience meet first-class, varied cuisine in El Pescador. On the plates land regional and international fish specialties from domestic freshwater fish to premium oysters and exclusively certified Bluefin Tuna, fresh Branzino from Dalmatia to the finest mussels à la Buzara according to an original Croatian recipe. Absolute must-try: fish soup!

Landhausgasse 6 | 8010 Graz
T. 0316 829 030
fisch@elpescador.at
elpescador.at
Mo-Sa 11.30-24 Uhr
Küche bis 22 Uhr
So Ruhetag



Puntigamer Bier. Aus Tradition guat.

Die Bierbrauerei wird in Puntigam noch nach alter handwerklicher Tradition betrieben – nur eben mit modernstem Gerät.

Die Geschichte von Puntigamer beginnt im „Puntigamhof“ am Rande von Graz. Hier gründete die Familie Knabl 1838 die Brauerei Puntigam. Dies war der Beginn des Siegeszuges des „bierigen“ Bieres – von dem mittlerweile rund 200 Mio. Krügerl pro Jahr getrunken werden. Das Geheimnis des Erfolgs liegt in der langen Tradition, der Kunst der Braumeister und der Güte der Rohstoffe. So stammt der Hopfen hauptsächlich aus dem steirischen Leutschach, das Brauwasser aus unserem eigenen Mineralwasserbrunnen, der „Herrgottwies-Quelle“. Jahr für Jahr werden in der Brauerei Puntigam rund eine Million Hektoliter Bier produziert – damit ist Puntigamer eine von Österreichs meistverkauften Biermarken. Puntigamer überzeugt mit dem Klassiker „Das bierige Bier“, dem Premiumbier „Panther“, dem Puntigamer

Zwickl sowie der limitierten Saisonspezialität Puntigamer Winterbier und dem alkoholfreien Puntigamer Pr0,0st.

BIEREMPFEHLUNG: Puntigamer s'Zwickl.

Natürlich trüb und angenehm malzig mit einer leichten Bitternote – so schmeckt s'Zwickl von Puntigamer.

Am besten miteinand' bzw. zum Jausenbratl oder zum steirischen Backhenderl. s'Zwickl von Puntigamer ist ein Zwickl der neuen Generation: leicht im Antrunk mit angenehm malziger Note, zartem Hopfenaroma und natürlicher Trübung, im Geschmack ausgewogen, frisch und süffig. Der Nachtrunk zeigt sich ausgesprochen harmonisch-mild mit einer angenehmen Bittere. s'Zwickl für jede gesellige Gelegenheit (11,5° Stammwürze, 4,9 % vol. Alkohol).



Prost! Pro Jahr werden rund 200 Mio. Krügerl Puntigamer genossen.

WAS STECKT DRIN IM PUNTI?

Der Hopfen. Verarbeitet werden rund 150 Tonnen Rohhopfen pro Jahr. Die Hopfenstaude erreicht eine Höhe von bis zu sechs Metern. Kultiviert werden nur weibliche Pflanzen – entspricht zwar nicht dem Gleichbehandlungsgrundsatz, ist aber gut für den Geschmack.

Die Braugerste. Das Gerstengetreide hat's gern sommerlich: In Puntigam wird bevorzugt eine zweizeilige Sommergerste, die überwiegend aus dem Marchfeld stammt und in Graz vermälzt wird, verwendet. Je nach Geschmack und Stärke des Bieres kommen helle, dunkle oder Karamellmalze zum Einsatz.

Die Hefe. Umgefüllt in riesige Edelstahl tanks wird der Würze nun Hefe zugegeben. Durch ihren Stoffwechsel wandelt die Hefe Malzzucker in Alkohol und CO₂ um. Ein Teil dieser Hefe wird für den Gärprozess wiederverwendet, der Überschuss dient als hochwertiges Futtermittel in der Landwirtschaft.

Das Wasser. 20.000 Jahre altes Heilwasser aus drei Tiefwasserbrunnen der Herrgottwies-Quelle. Thermalwasser, emporgeleitet aus bis zu 300 m Tiefe und voller Mineralien.

Bei Puntigamer ist immer was los.

75 Jahre gemeinsame Unternehmensgeschichte der Puntigamer Brauerei und der Marke Reininghaus gaben Anlass zur Entwicklung eines umfangreichen Bier- und

**Die Geschichte der
Brauerei Puntigam
reicht bis ins Jahr
1838 zurück.**



Brauereierlebnisangebots. Bei jährlich mehr als 50 touristischen Events werden die Themen Bierkultur, Grazer Brauereigeschichte, Handwerk, Regionalität und heimische Rohstoffe unterhaltsam präsentiert. Erlebnisangebote wie der Puntigamer „Bier Bim“ (Publikumsfahrten mit der historischen Tramway), Oldtimerbusausflüge zum Thalersee, Grazer BierkulTOUR und Feierabendrunden im Lendviertel, Bierseminare und „Pop Up-Tastings“ bilden die Basis für ein neues, breites Netzwerk.

In Puntigam ist's Bier dahoam!

Seit 1838 steht Puntigamer für Geselligkeit, ausgezeichneten Geschmack und regionale Wertschöpfung. Von den Tiefen der Herrgottwiesquelle über den Brauprozess bis

hin zum Stammtisch – wir machen das Zusammenspiel von alter Handwerkstradition mit modernstem Gerät spannend und unterhaltsam erlebbar. Ein Umstand, welcher der Brauerei Puntigam auch das Gütesiegel „Erlebniswelt Wirtschaft – made in Styria“ eingebracht hat – und ein Grund mehr, die Entstehung des „bierigen“ Biers einmal hautnah zu bestaunen.

Brauereibesichtigungen und Erlebnistouren (90 Minuten inkl. Verkostung) können für

Besuche (Mo.–Fr. 9–19 Uhr) und Verkostungsstunden im Sudhaus auch samstags für Gruppen ab 10 Personen gebucht werden. Für Einzelpersonen stehen monatlich zahlreiche Termine, meist am 1. und 3. Donnerstag im Monat, zur Verfügung.

**Veranstaltungstermine, Information,
Buchung: Puntigamer Brauerei Erlebnis,
puntigamer.at/erlebnis
E-Mail: erlebnis@puntigamer.at**



**Rund um die
„bierigen“ Biere
bietet die
Brauerei
Puntigam
mittlerweile
auch ein
vielfältiges
Erlebnisangebot.**





AUSGEZEICHNET.

Exklusive Kochkunst und
erstklassiger Service: Mit seiner
Vielzahl an Haubenlokalen bietet
Graz einen exquisiten Rahmen für
ultimative Geschmackserlebnisse.

Lassen Sie sich die
GenussHauptstadt auf der
Zunge zergehen!

EXCELLENT.

Exclusive cuisine
and first-class service:
with its large number
of award-winning restau-
rants, Graz offers an exqui-
site setting for the ultimate
taste experience.

Let the capital of ple-
asure melt in your
mouth.

Haubenlokale Graz



4 Hauben

ZUR GOLDENEN BIRN
zurgoldenenbirn.at



3 Hauben

DIDI DORNER IM MAGNOLIA
restaurant-magnolia.at

SCHMIDHOFER IM PALAIS
schmidhoferimpalais.at

ARTIS
restaurant-artis.com



2 Hauben

STARCKE HAUS | starcke.at

GERÜCHTEKÜCHE | geruechtekueche.org

CAYLEND | caylend.at

NULLNEUN | nullneun.at

KEHLBERGHOF | kehlberghof.at

STAMMTISCH AM PAULUSTOR |
stammtisch.restaurant

MOHRENWIRT | mohrenwirt-graz.at

EL GAUCHO | elgaucho.at

SCHLOSSBERG | schlossberggraz.at

SUDHAUS | sudhaus.at

GENUSSTREFFPUNKT HÖFER
genusstreffpunkt.at



1 Haube

TOSHI | toshi.at

AIOLA UPSTAIRS | upstairs.aiola.at

STEAK BOUTIQUE | steak-boutique.at

FLORIAN | florian-graz.at

KORNATI | kornati.at

SAKANA | sakanagraz.at

BAR AMOURO | baramouro.at

RESTAURANT IM CAFÉ SACHER | sacher.com

EL PESCADOR | elpescador.at

SALON MARIE | salon-marie.at

MISS CHO | misscho.at

Eine Auswahl weiterer Haubenlokale in der Steiermark

DIE WEINBANK | 8461 Ehrenhausen | dieweinbank.at

AM PFARRHOF | 8444 St. Andrä im Sausal | ampfarrhof.com

GESCHWISTER RAUCH | 8343 Bad Gleichenberg | geschwister-rauch.at

SCHLOSSKELLER SÜDSTEIERMARK | 8430 Leibnitz
schlosskellersuedsteiermark.at

SAZIANI STUBN | 8345 Straden | neumeister.cc

ARKADIA | 8750 Judenburg | restaurant-arkadia.at

KUPFERDACHL | 8141 Premstätten | kupferdachl.at

MALERWINKL | 8361 Fehring | malerwinkl.com

DER LUIS | 8184 Anger bei Weiz | posthotel-thaller.at

FISCHRESTAURANT KULMER | 8190 Birkfeld | kulmer-fisch.at

RESTAURANT THALLER | 8423 St Veit am Vogau | gasthaus-thaller.at

WIRTSCHAUS STEIRERECK | 8625 Turnau | steirereck.at

GASTHAUS HABERL | 8262 Ilz | finks-haberl.at

PEHAB | 8972 Ramsau | pehab.at

KRAINER | 8665 Langenwang | hotel-krainer.com

MÖNICHWALDERHOF | 8252 Mönichwald | moenichwalderhof.at

GEIGER ALM | 8992 Altaussee | geigeralm.at

WÖRGÖTTER | 8563 Ligist | wörgötter.at

SATTLERHOF | 8462 Gamlitz | sattlerhof.at

BROADMOAR BY SCHMUCK | 8503 St. Josef | johann-schmuck.at

GENUSSTHEATER | 88345 Straden | krispel.at

LANDHAUS ROIS | 8130 Frohnleiten | landhausrois.at

SAFENHOF | 8271 Bad Waltersdorf | safenhof.at

KRENN | 8951 Stainach-Pürgg | gasthauskrenn-puergg.at

KIRCHENWIRT HOFER | 8182 Puch bei Weiz | kirchenwirt.hofer.at



**DER
WEITBLICK.**

*Dort, wo sich am
Teller alle Himmels- und
Geschmacksrichtungen treffen, ist
die Küche aus aller Welt zu Hause.
Von Tapas und Texmex bis Burger
und Buzara – Genüsse around
the world mitten im Herzen
der Steiermark erfreuen
Kosmopoliten und
Einheimische.*

**ALL
OVER THE WORLD.**

*Where all skies and flavors
meet on the plate, cuisine from all
over the world is at home. From tapas
and Texmex to burgers and buzara -
delights around the world in the heart of
Styria delight cosmopolitans and locals alike.*

KLYO

Nach fünf erfolgreichen Jahren in der Wiener Urania eröffnete im Juni 2021 endlich auch ein KLYO am historischen Grazer Schloßbergplatz. Freuen darf man sich über Frühstück bis 22 Uhr, hausgemachte Burger, Pasta und Salate, ausgefallene Sternzeichen-Cocktails, vegane Eiscreme KLYO made, ein kreatives, junges Ambiente und vieles mehr.

Das gastronomische Gesamtkonzept besticht durch das einfallsreiche Frühstücksangebot, das von früh bis spät immer frisch und mit viel Liebe aus den besten Produkten der Region zubereitet wird. Kulinarisch werden die Cocktails sowie hausgemachten Eistees, Limonaden und Spritzer-Kreationen von köstlichen Burgern und Salaten begleitet. Serviert werden die Gerichte, darunter auch eine große Auswahl an vegetarischen, veganen und glutenfreien Köstlichkeiten, täglich bis 22 Uhr!

Ein weiteres Highlight ist der KLYO Shop, indem man die exklusiven Produkte der KLYO Collection wie Geschirr, verschiedene haus-eigene Spirituosen sowie den selbst gerösteten BIO-Kaffee auch für zu Hause bekommt.

Das ist das KLYO-Gesamtkonzept!



KLYO finally opened in June 2021 at the historic Graz Schloßbergplatz after five successful years in Vienna Urania. Breakfast is served until 10 pm, homemade burgers, pasta, and salads, fancy zodiac cocktails, KLYO vegan ice cream, and a creative, young atmosphere can be found there.

The overall gastronomic concept impresses with the imaginative breakfast offer, which is always freshly prepared from morning to night and made with love from the best regional products. The cocktails and homemade ice teas, lemonades and spritz creations are accompanied by delicious burgers and salads. The dishes, including a large selection of vegetarian, vegan and gluten-free delicacies, are served daily until 10 p.m.!

Another highlight is the KLYO Shop, where you can also get the exclusive products from the KLYO Collection such as crockery, various in-house spirits and the self-roasted organic coffee to take home.

That is the KLYO overall concept!



Sackstraße 22
8010 Graz
T. 0316 228 769
altemuenze@klyo.at
Aktuelle Öffnungszeiten auf
klyo.at



Forno Antico

Lust auf Pizza, Pasta, Dolce?

Das Lokal in Liebenau ist ein Paradies für diejenigen, die sich nach authentischer italienischer Küche sehnen. Der traditionelle Holzofen – das Geheimnis einer jeden guten Pizza – zaubert in kürzester Zeit die köstlichsten Pizzen, die Speisekarte lässt keine Wünsche offen, die Zutaten sind stets frisch und sämtliche Speisen können gerne abgeholt werden. Ein Lieferservice rundet das Angebot ab. Das gemütliche Lokal und der große Gastgarten laden zum Verweilen ein und bieten Platz für Feiern und Feste für bis zu 260 Personen.

In the mood for pizza, pasta, dolce?

The restaurant in Liebenau is a paradise for those who long for authentic Italian cuisine. The traditional wood-fired oven - the secret of every good pizza - creates the most delicious pizzas in no time, the menu leaves nothing to be desired, the ingredients are always fresh and all dishes can be easily taken home. A delivery service completes the offer.

The cozy restaurant and the large garden invite you to linger and offer space for celebrations and parties for up to 260 people.



Foto: Forno Antico

Neudorfer Straße 65
8041 Graz
T. 0316 333 385
info@fornoantico.at
fornoantico.at
Mo-So 11-22.30 Uhr

Akakiko

Lust auf asiatische Gaumenfreuden?

Hier erleben Sie eine unvergleichbare kulinarische Erfahrung. Die Meisterköche zaubern mit Leidenschaft und Hingabe Gerichte aus den besten Zutaten der asiatischen Küche. Genießen Sie die Vielfalt von Sushi, Tempura, Wok-Gerichten und vielem mehr, während Sie entspannt in der einladenden Atmosphäre speisen.

Akakiko steht für höchste Qualität und authentischen Geschmack, erleben Sie eine kulinarische Reise, die Sie in den Bann ziehen wird.



Foto: Akakiko

Sparkassenplatz 2
8010 Graz
T. 057 333 260
office@akakiko.at
akakiko.at
Mo-So 10.30-23 Uhr

Fancy some Asian culinary delights?

Here you will experience an incomparable culinary experience.

The master chefs conjure up dishes from the best ingredients of Asian cuisine with passion and dedication. Enjoy the variety of sushi, tempura, wok dishes and much more while you relax and dine in the inviting atmosphere.

Akakiko stands for the highest quality and authentic taste, experience a culinary journey that will captivate you.



Pizzaioolo

48 Stunden fermentierter Teig und nur eine Minute lang bei 485 Grad Gluthitze im Pizaofen: Das ist das Geheimnis der berühmten Verace Pizza Napoletana, der Mutter aller Pizzen. Mitten in Graz gibt es nun seit 2017 die erste original neapolitanische Pizzeria des Landes. Nur die besten Lebensmittel landen auf den Pizzen von Pizzaioolo, viele davon werden direkt aus Italien importiert.

Ein echtes Stück Italien zwei Mal mitten in Graz: am Dietrichsteinplatz und am Karmeliterplatz.

Foto: Pizzaioolo

48 hours of rising – 1 minute in the oven at 485 degrees. This is the secret of the famous Verace Pizza Napoletana, the mother of all pizzas.

In the middle of Graz, the country's first original Neapolitan pizzeria has now been open since 2017. Only the best delicacies end up on Pizzaioolo's pizzas, many of which are imported directly from Italy.

A real piece of Italy twice in the middle of Graz: at Dietrichsteinplatz and at Karmeliterplatz.



Dietrichsteinplatz 7 | 8010 Graz
T. 0664 152 42 32
Mo–Sa 11.30–14.30 Uhr | 18–22.30 Uhr
Karmeliterplatz 1 | 8010 Graz
T. 0664 100 67 80
Di–So 11.30–14.30 Uhr | 18–22.30 Uhr
pizzaioolo.at

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. Bluefin-Thunfisch, gegrillter Oktopus oder 24 Stunden gegarter Schweinebauch laden zu einer Genussreise um die Welt ein. Wer vom Essen müde geworden ist, kann es sich in der Bar bei Dark & Stormy, Caytini und Mango Margarita gemütlich machen oder in der umfangreichen Weinkarte gustieren.

Foto: Caylend



The name sets the culinary tone: From the Cayman Islands to the Lendkai in Graz - an enjoyable fusion of the exotic and the Styrian awaits guests. Bluefin tuna, grilled octopus or pork belly cooked for 24 hours invite to a pleasure trip around the world. Who has become tired of the meal, can rest in the bar with Dark & Stormy, Caytini and Mango Margarita, or browse through the extensive wine list. There again everyone finds something!

Stügergasse 1 | 8020 Graz
T. 0316 711 515
caylend@gmx.at
caylend.at
Mi–Fr 16–24 Uhr | Sa + So 12–24 Uhr



Miss Cho

Es ist ein Ort der Begegnung, ein Kennenlernen der Sinne; panasiatische Küche zum Fühlen, Hören und Schmecken.

Ein bisschen Ferne, ein Schluck Exotik und als Beilage Musik. Melodien zerfließen auf der Zunge und aus Zeit wird ein Moment. Man ist ganz nah dran, wenn das Küchenteam seine frischen Speisen in der Open Kitchen zubereitet und Einflüsse verschiedenster asiatischer Küchen vereint.

Und alles ist gut. Man sieht es, man fühlt es und man schmeckt es.

It is a place of encounter, an acquaintance of the senses; pan-Asian cuisine to feel, hear and taste.

A bit of distance, a sip of exoticism and music as a side dish. Melodies melt on the tongue and time becomes a moment.

You are very close when the kitchen team prepares its fresh dishes in the Open Kitchen, combining influences from a wide variety of Asian cuisines. And everything is good. You see it, you feel it and you taste it. Come by and immerse yourself in a world of pleasure of pan-Asian cuisine.



Schmiedgasse 9
8010 Graz

T. 0316 830 276
misscho@aiola.at

Aktuelle Öffnungszeiten auf
misscho.at

Foto: Aiola

Yamauchi Ramen

Authentisch japanisch mit echtem österreichischen Produktverständnis. Das ist Fabian Osamu Kaschls Anliegen im Yamauchi, in dem nicht nur vorzügliche Ramen serviert werden.

Eine echte Empfehlung sind auch Donburi – klassische Reisschalen, etwa mit gebackenen Shiitakepilzen oder Huhn mit Kraut – und die abwechslungsreichen Sides von Gyoza bis Chashu Sushi. Asiasfans wissen, dass auch Desserts aus dem Land der Kirschblüten begeistern. Man wählt zwischen Mochi, einem japanischen Reiskuchen mit Adzukibohnenfülle, bzw. himmlischem Macha- oder Black-Sesam-Eis. Stylisher Gastraum!



Puchstraße 4 | 8020 Graz

T. 0316 232 850
office@yamauchi.at
yamauchi.at

Mi–Sa 12–14.30 Uhr + 17–22 Uhr
Küche bis 21 Uhr

Authentic Japanese with a genuine Austrian understanding of the product. That is Fabian Osamu Kaschl's concern at Yamauchi, where not only excellent ramen are served. Donburi - classic rice bowls, for example with baked shiitake mushrooms or chicken with cabbage - and varied sides from gyoza to chashu sushi are also a real recommendation. Asia fans know that desserts from the land of cherry blossoms also delight. Choose from mochi, a Japanese rice cake filled with adzuki beans, or heavenly macha or black sesame ice cream.



Foto: Yamauchi/Daniela Münzer

Casa Costiera



Casa Costiera, cucina di mare e Pizzeria, entstand aus dem Wunsch, einen Ort für italienische Kultur und Traditionen zu schaffen.

Ein Ort, an dem man den besonderen Geschmack, die familiäre Wärme und die berühmte Gastfreundschaft findet, die Italien in der ganzen Welt auszeichnet.

Ein besonders behaglicher Ort, an dem Herzlichkeit und traditionelle italienische Gastronomie aufeinandertreffen.

Ein Ort für schöne Abende mit Freunden und der Familie, um kunstvoll zubereitete Speisen und Weine aus den besten italienischen Weingütern zu genießen.

Ein Ort zum Verweilen und um italienische Traditionen auf dem Teller wiederzufinden.

Casa Costiera, cucina di mare e pizzeria, was born from the desire to create a place for Italian culture and traditions.

A place where you can find the special taste, the family warmth and the famous hospitality that distinguishes Italy all over the world.

A particularly cozy place where cordiality and traditional Italian gastronomy meet.

A place for pleasant evenings with friends and family to enjoy artfully prepared dishes and wines from the best Italian wineries.

A place to linger and rediscover Italian traditions on the plate.



Schmiedgasse 36
8010 Graz
T. 0316 812 497
graz@morettis.at
Di-Do 11.30–14.30 + 17.30–22 Uhr
Fr-So 11–22 Uhr
Mo Ruhetag



L'Osteria Graz

Der Besuch eines jeden Restaurants ist wie eine kleine Auszeit in Bella Italia. Es ist lebhaft, ein bisschen laut und über allem schwebt der verführerische Duft der echten italienischen Küche. Bekannt ist L'Osteria für die beste Pizza und Pasta d'amore, die in der hauseigenen Manufaktur hergestellt wird. Die Pizza reicht weit über den Tellerrand hinaus und kann auch mit zwei unterschiedlich belegten Hälften bestellt werden – ideal zum Teilen. Weitere italienische Klassiker wie Antipasti, Salate oder Dolci findet man ebenso auf der Karte.

A visit to any restaurant is like a little break in Bella Italia. It's lively, a little noisy and the seductive aroma of real Italian cuisine hangs over everything.

L'Osteria is known for the best pizza and pasta d'amore, which is made in its own factory. The pizza extends far beyond the edge of the plate and can also be ordered with two differently topped halves - ideal for sharing. Other Italian classics such as antipasti, salads and dolci can also be found on the menu.



Mehlplatz 1
8010 Graz
T. 0316 839 343 10
graz@losteria.at
losteria.at
Mo–Sa 11–24 Uhr | So + Ft 12–24 Uhr
Durchgehend warme Küche
bis 23 Uhr

Foto: L'Osteria

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 sorgfältig ausgewählten Zutaten und vom Küchenchef nach Original-Rezepten zubereitet.

Hier gibt es eine große Auswahl an Antipasti, Suppen, Salate, Fisch und Fleisch, perfekte Pasta, knusprige Pizzen sowie Tiramisu und Panna Cotta.



Mehlplatz 4 | 8010 Graz
T. 0316 824 158
office@ilcentrograz.at
ilcentrograz.at
Mo–Sa 10–24 Uhr
So Ruhetag

Italian cuisine offers a variety of different dishes for every taste and is also known for its incomparable wealth of Mediterranean flavors. This is exactly what you can experience at Ristorante il centro on Mehlplatz in Graz! Offered are authentic dishes - made with passion from carefully selected ingredients and prepared by the chef according to original recipes. Here you will find a wide selection of antipasti, soups, salads, fish and meat, pasta, crispy pizzas as well as tiramisu and panna cotta.



Foto: il centro

Pizzeria Santa Catharina

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 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 köstlichen Nachspeisen genießen. Montag bis Freitag gibt es saisonale Tagesgerichte mit Suppe und Salat. Für den kleinen Hunger gibt's Mini-Pizze und Pizzastücke zum Mitnehmen.

Pizzeria Santa Catharina is located in the upper third of Sporgasse and thus in one of the most attractive streets in the old town of Graz. In summer, the pedestrian zone is also a great ambience for those guests who sit down in the beautiful guest garden, also called "Schanigarten", and enjoy tasty pizzas, fresh salads, homemade lasagnas or one of the delicious desserts.

Monday to Friday there are seasonal daily specials with soup and salad. For the small appetite there are mini pizzas and pizza slices to go.



Sporgasse 32
8010 Graz
T. 0316 827 263
Aktuelle Öffnungszeiten auf
pizzeria-catharina.at

Bonbon

Willkommen im Bonbon Graz – wo Gaumenfreuden zu einem unvergesslichen Erlebnis werden! Die Speisekarte ist eine Hommage an die Vielfalt der Weltküche. Von herzhaften mexikanischen Aromen über die verlockende Raffinesse der italienischen Küche bis hin zu saftigen Burgern, die jeden Hunger stillen – hier finden Sie eine Fülle von Geschmackserlebnissen, die Ihre Sinne beleben. Genießen Sie die einladende Atmosphäre, sei es für ein romantisches Dinner zu zweit, eine gesellige Feier mit Freunden oder ein besonderes Familienessen.



Moserhofgasse 46
8010 Graz
T. 0676 721 37 34
menu.bonbongraz.at
Mo–Sa 9–24 Uhr
So 10–24 Uhr

Welcome to Bonbon Graz - where culinary delights become an unforgettable experience! The menu is a tribute to the diversity of world cuisine.

From hearty Mexican flavors to the tantalizing sophistication of Italian cuisine to juicy burgers that will satisfy any hunger - here you will find a wealth of taste experiences to enliven your senses. Enjoy the inviting atmosphere, whether for a romantic dinner for two, a get-together celebration with friends or a special family meal.



LANDEBEN.

Das urbane Leben schließt Nachhaltigkeit keinesfalls aus. Im schnelllebigen Alltag sind die zahlreichen Bauernmärkte in Graz eine willkommene Entschleunigung.

FARMER'S MARKET.
Urban life by no means excludes sustainability. In the fast-paced everyday life, the numerous farmers' markets in Graz are a welcome deceleration.





Foto: Adobe Stock / NDABCREATIVITY / jackfrog / WNSStudio

Ausgewählte Bauernmärkte in Graz

- | | |
|---|---|
| Bauernmarkt Kaiser-Josef-Platz
Mo–Sa 6–13 Uhr | Bauernmarkt St. Peter
Ecke Eisteichgasse
Sa 6–13 Uhr
Di 11.30–19 Uhr |
| Bauernmarkt Lendplatz
Mo–Sa 6–13 Uhr | Bauernmarkt Straßgang
Spar-Parkplatz
Sa 6–12 Uhr |
| Bauernmarkt Eggenberg
Hofbauerplatz
Mi–Sa 6–13 Uhr | Bauernmarkt Triestersiedlung
Mi–Sa 6–13 Uhr |
| Bauernmarkt Gösting
Shopping Nord
Sa 6–12 Uhr | Bauernmarkt Citypark
Lazarettgürtel 55
Fr 10–16 Uhr |
| Bauernmarkt Hasnerplatz
Mi–Sa 6–12 Uhr | Bauernmarkt Liebenau
Hof der Familie Hammer
Fr 13–18 Uhr |
| Bauernmarkt Ostbahnhof
Sa 7–12 Uhr | Bauernmarkt Wetzelsdorf
Gasthaus Lindenwirt
Sa 6–13 Uhr, April–Okt. auch
Mi 15–18 Uhr |
| Bauernmarkt Geidorfplatz
Mi–Sa 7–13 Uhr | Bauernmarkt Mariagrün
Fr 14–18 Uhr |
| Bauernmarkt Ragnitz
Pfarrkirche
Di–Fr 7–13 Uhr | Bio-Bauernmarkt Herz-Jesu-Kirche
Di 14–18 Uhr |
| Bauernmarkt Andritz
Hauptplatz
Di 9.30–13 Uhr
Sa 6–13 Uhr | Bauernmarkt St. Leonhard
Kirchplatz
Mi 12–15 Uhr |

Wein vom Berg. Mit Hand & Herz.

Fragen Sie Ihren Lieblings-Wirt
nach den herausragenden
steirischen DAC-Weinen
mit Ursprungsgarantie.

Erfahren Sie
mehr zum DAC-
Herkunftssystem:



Wein vom Berg.
Mit Hand & Herz.
Über die Hälfte
der Weingarten-
fläche in der
Steiermark ist
Bergweinbau.
Handlese ist in
den steirischen
DAC-Gebieten
verpflichtend
vorgeschrieben.



DAC Herkunftssystem Steiermark

Wussten Sie, dass über die Hälfte der Weingartenfläche in der Steiermark Bergweinbau mit extremer Neigung bis zu 90 Prozent ist? Und wussten Sie, dass Handlese in den steirischen DAC-Gebieten Südsteiermark, Vulkanland Steiermark und Weststeiermark verpflichtend vorgeschrieben ist?

Wein vom Berg. Mit Hand & Herz. Das DAC Herkunftssystem Steiermark steht für „Wein mit geschützter Herkunft“ und bietet herausragende Weine mit Ursprungsgarantie. Es ist die Handarbeit nachhaltig wirtschaftender und für ihre Landschaft verantwortlicher Winzer und Winzerinnen, die für die Qualität der Weine steht. Das Terroir der Steiermark ist singular: Das einmalige Zusammenspiel von

Klima, Böden, Lagen und Beschaffenheit der Gegend ermöglicht es den Weinbauern und Weinbäuerinnen, unverwechselbare Weine mit individuellem Charakter zu keltern. Das Ergebnis sind Gebietsweine, die die Vielfalt der Steiermark unterstreichen; Ortsweine, die als Botschafter mit Herkunftscharakter fungieren und Riedenweine als Ausdruck der besten Lagen des Landes. Nähere Infos: steiermark.wine





VINOTHEK.

*Rot oder weiß?
Sauvignon Blanc oder
Zweigelt? Welcher Wein
zu welchem Essen? Es ist
sinnvoll, sich in den Grazer
Vinotheken beraten zu
lassen und das eine oder
andere Schluckerl vorab
zu verkosten. Sie
werden sehen ...*

VINOTHEK.

*Red or white? Sauvignon
Blanc or Zweigelt? Which
wine with which meal? It
makes sense to seek advice
in the vinotheques in Graz
and to taste one or the
other in advance.
You will see ...*

Vinothek bei der Oper

Seit 1989 findet man zwischen Oper und Burg 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 und Weinaccessoires mehr als nur ein Geheimtipp in Sachen Geschenkesuche.

Since 1989 you can find the oldest vinotheque in the center of Graz between the opera and the castle. The Vinothek near the opera offers a variety of domestic and international wine specialties, rarities and various delicacies. But not only wine connoisseurs and gourmets get their money's worth. Thanks to the personal advice of Eva and Karl Lamprecht, this institution with its probably largest selection of corkscrews, specialist literature and wine accessories in Graz is more than just an insider tip when it comes to gift hunting.



Tummelplatz 1/Ecke Burggasse
8010 Graz
T. 0316 828 834
vinothek.oper@aon.at
vinothekgraz.com
Mo 13–18 Uhr
Di–Fr 10–18 Uhr | Sa 10–13 Uhr

Weitere Adressen für feine Weine

A. G. Brigante & Co

Hofgasse 4 | 8010 Graz
T. 0316 814 177
brigante.co.it

Glou Glou Wein- und Champagnerbar

Sporgasse 29/Schlösslhof | 8010 Graz
T. 0664 884 480 06
glouglougraz.at

Der Steirer – Restaurant und Shop

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

Klapotetz Weinbar

Herrengasse 9 im Generalihof | 8010 Graz
T. 0316 820 888
klapo.at

Schaeffer's Selektion feiner Weine

Kaiser-Josef-Platz 6 | 8010 Graz
T. 0316 715 660
schaeffers.at

Wein & Co.

Joanneumring 13 | 8010 Graz
T. 05 07 06-3161
weinco.at

Weinhandel Kohlbacher

Leonhardstraße 3 | 8010 Graz
T. 0316 319 431
weinhandel-kohlbacher.at

Weinhaus der Gallier

Petersgasse 28a | 8010 Graz
T. 0650 266 67 45
dergallier.at

Wein & Wein Grollitsch

Neufeldweg 99 | 8010 Graz
T. 0316 462 278
grollitsch-wein.at

**KLEINE
AUSZEIT.**

Für einen Kaffee zwischen durch sollte immer genug Zeit sein. Dann noch eine süße Sünde dazu – und schon ist der Genussmoment perfekt!

SHORT TIME OUT.

There should always be enough time for a coffee in between.

Then add a sweet sin - and the moment of pleasure is perfect!



Amaro

Nach einem langen Arbeitstag ist die Café Bar Amaro der perfekte Ort für einen entspannten „After Work Drink“. Hier kannst du dich mit atemberaubendem Blick auf den Grazer Schlossberg von einem kühlen Prosecco erfrischen lassen, begleitet von erstklassigen Brötchen, die einen die Sinne verzaubern.

Aber warum genau „Amaro“, fragst du dich vielleicht? Der Name Amaro spiegelt die Werte und Verbundenheit zur Familie wider: So entstand der Lokal-Name aus den Anfangsbuchstaben der vier Kinder des Besitzers: Anita, MARTa, MARTina und ROBERT – AMARO.

Foto: Amaro

After a long day at work, Café Bar Amaro is the perfect place for a relaxing "after work drink". Here you can be refreshed by a cool Prosecco with a breathtaking view of the Schlossberg in Graz, accompanied by first-class sandwiches that will enchant your senses. First-class enjoyment in a dreamlike atmosphere. But why exactly "Amaro", you may ask yourself? The name Amaro reflects the values and attachment to the family. This is how the restaurant's name came about, from the first letters of the owner's four children: Anita, MARTa, MARTina and ROBERT - AMARO.



Albrechtgasse 2
8010 Graz
T. 0676 954 60 33
amaro-cafe.at
Mo–So 9–22 Uhr

Granola

Als erster Betrieb, der amerikanische „homemade“-Süßspeisen wie Cupcakes, Pancakes und Co. in Graz anbietet, hat sich das Granola einen Namen gemacht. Mit frischen Zutaten, regionalen Produkten und einer großen Auswahl an Speisenvariationen ist das Granola nicht nur ein Burgerlokal, sondern ein Geschmackserlebnis für alle vom Frühstück bis zu den Cocktails am Abend. Qualität wird in diesem Familienbetrieb großgeschrieben – die Verliebtheit zum Detail und die Motivation des gesamten Teams sorgen dafür, dass das Granola immer wieder mit leckeren Rezepten und Ideen überrascht.

Foto: Granola



As the first establishment to offer American "homemade" desserts like cupcakes, pancakes and co. in Graz, Granola has made a name for itself. With fresh ingredients, regional products and a wide selection of food variations, the Granola is not just a burger joint, but a taste experience for everyone from breakfast to cocktails in the evening.

Quality is a top priority at this family-run business - an infatuation with detail and the motivation of the entire team ensure that Granola keeps surprising with delicious recipes and ideas.

Bahnhofgürtel 89, Graz
T. 0316 775 400

Shopping City Seiersberg
T. 0316 244 445

feedback@granola-company.at
granola-company.at



Operncafé

Wenn Wände Geschichten erzählen könnten, hätten sie viel zu berichten: von bekannten Gästen, alten Freunden und der neuen Leichtigkeit. Vom Ausblick auf das Frühstücksei am Morgen und Linguine mit Meeresfrüchten zu Mittag. Von Wienerschnitzel, Lasagne und allen mediterranen Genüssen. Von Wein, Kaffee und Antipasti – von Speis und Trank den ganzen Tag. Von früh bis spät und morgen wieder. Für große Gruppen, kleine Feiern oder ganz für sich. Für alle. Willkommen bei uns im Operncafé.

If walls could tell stories, they would have plenty to tell: of familiar guests, old friends and the new lightness. Of the view of the breakfast egg in the morning and linguine with seafood at lunch. Of Wienerschnitzel, lasagna and all the Mediterranean delights. Of wine, coffee and antipasti - of food and drink all day long. From morning till night and again tomorrow. For large groups, small parties or just for yourself. For everyone. Welcome to the Opera Café!



Opernring 22
8010 Graz
T. 0316 830 436
operncafe@aiola.at
operncafe.at
Mo–Do 8–23 Uhr | Fr + Sa 8–24 Uhr
So 8–21 Uhr

Foto: Joel Kernsenko

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, Grazer Frühstück, eigenes Weitzer-Müsli, internationale Zeitungen und Kaffeespezialitäten, hausgemachte Mehlspeisen, kulinarische Schmankerln wie Hüferschwanzl-Semmel und Fiakergulasch.



Grieskai 12/Ecke Belgiergasse
8020 Graz
T. 0316 703 650
hotel@weitzer.com
Aktuelle Öffnungszeiten auf
hotelweitzer.com/das-hotel/
das-kaffee-weitzer

At Kaffee Weitzer you can feel the typical flair of a traditional Austrian coffee house. Here the coffee lovers find one of the last nostalgic nooks of Graz.

In summer, Kaffee Weitzer invites you to its wonderful guest garden, which was faithfully recreated from a picture from 1910. Tip: Turkish coffee, Graz breakfast, self-made Weitzer muesli, international newspapers and coffee specialties, tasty homemade pastries, culinary delicacies such as "Hüferschwanzl-Semmel" and "Fiakergulasch".



Foto: Florian Weitzer Hotels & Restaurants

Schäffner's Cafe Bar am Tummelplatz

Wo die Sonne sich ganztags blicken lässt, wo sich Alt und Jung zum Frühstück trifft, wo Feinschmecker auf ihren Genuss kommen, wo abends gerne mit regionalen Weinen und Gin Tonic angestoßen wird. Direkt am Tummelplatz, im Herzen der Grazer Altstadt, liegen Genuss und Entspannung im Fokus.

Ein gemütlicher Kaffee am Morgen, ein Muskateller-Spritzer und Flammkuchen zur Mittagszeit, After-Business-Drinks oder ein ausgiebiger Brunch am Wochenende: Schäffner's am Tummelplatz punktet mit einem facettenreichen Angebot, legerem Ambiente sowohl drinnen wie auch draußen und einem großzügigen Gastgarten, der ohnedies zu den beliebtesten der Stadt zählt.

Ein ungezwungenes, gemütliches Gastrokonzept für Stadtschwärmer, die gerne verweilen und genießen, eine Wohlfühlatmosphäre zum Chillen, Tratschen, Besprechen, Verweilen und natürlich zum Essen und Trinken.

Foto: Schäffner



Where the sun shines all day long, where young and old meet for breakfast, where foodies can enjoy themselves, and where people like to toast with delicious regional wines and gin and tonics in the evening.

Directly on the Tummelplatz, in the heart of Graz's old town, the focus is on enjoyment and relaxation.

A cozy coffee in the morning, a Muskateller spritzer and tarte flambée at lunchtime, after-business drinks or an extensive brunch on the weekend: Schäffner's am Tummelplatz scores with a multifaceted offering, casual ambience both indoors and outdoors, and a spacious guest garden, which is one of the most popular in the city anyway.

A casual, cozy gastro concept for city lovers who like to linger and enjoy, a feel-good atmosphere for chilling, discussing, lingering and, of course, eating and drinking.



Bürgergasse 13/Tummelplatz
8010 Graz
T. 0676 970 65 55
info@schaeffners.at
Aktuelle Öffnungszeiten auf
schaeffners.at



Konditorei Leitner

Zu einem guten Start in den Tag gehören ein Kaffee und mindestens ein Stück Mehlspeise. In der Konditorei Leitner findet man neben hausgemachten Kuchen, Torten und Strudel auch feinste Eisspezialitäten. „Wir verzichten bewusst auf Zusatzstoffe wie künstliche Konservierungsmittel oder Geschmacksverstärker. Denn wir möchten, dass Sie die natürliche und wohlschmeckende Frische unserer Produkte unverfälscht genießen können“, betont Gerhard Leitner. Das urige Ambiente lädt Schleckermäulchen von morgens bis abends zum Verweilen ein.

A good start into the day includes a coffee and at least one piece of pastry. In the Leitner confectionery you will find homemade cakes, tarts and strudels as well as the finest ice cream specialties.

"We deliberately avoid additives such as artificial preservatives or flavor enhancers. Because we want you to enjoy the natural and tasty freshness of our products unadulterated," emphasizes Gerhard Leitner. The rustic ambience invites connoisseurs to linger from morning to night.



Grazerstraße 247
8523 Frauental
T. 03462 27 33
konditorei_leitner@hotmail.com
konditorei-leitner.at
Mo–Sa 7.30–21 Uhr
So 8–21 Uhr

Foto: Konditorei Leitner

Café Rosenhain

Das Café Rosenhain liegt nicht nur an einem der schönsten und idyllischsten Plätze von Graz, es bietet auch einen traumhaften Blick auf den Schloßberg und über die Altstadt. Aus gutem Grund wird dieser besondere Ort sehr gerne für Hochzeiten und Feiern aller Art gebucht. Der große Gastgarten als auch das bezaubernde Innere mit seinem unbeschreiblichen Charme sind eine absolute Empfehlung und entzücken jedesmal aufs Neue. Kulinarisch setzt das Café Rosenhain auf Brunch am Wochenende und an den Feiertagen auf allerlei frische und gesunde Gerichte.



Panoramagasse 77
8010 Graz
T. 0316 349 618
office@cafe-rosenhain.at
cafe-rosenhain.at

Cafe Rosenhain is not only located in one of the most beautiful and idyllic places in Graz, it also offers a fantastic view of the Schloßberg and over the old town. For good reason, this special place is very popular for weddings and celebrations of all kinds. The large guest garden as well as the enchanting interior with its indescribable charm are an absolute recommendation and delight every time anew. Culinary Café Rosenhain focuses on brunch on weekends and on holidays on all kinds of fresh and healthy dishes.



Foto: Rosenhain/Marina Winter

Konditorei Philipp

Frühmorgens zieht ein wunderbarer Duft durch die Straße rund um den Schillerplatz. Er umschmeichelt deine Nase und du fragst dich: „Welche Torte, welche Mehlspeise könnte das sein?“ Seit 1926 überrascht die Konditorei Philipp mit handwerklicher Perfektion und süßen Feuerwerken, wohlschmeckend versteckt in Schokolade, Konfekt, Eis, Desserts, Kuchen und Torten. Die zeitgeistigen Kreationen glaciert mit klassischen Rezepturen sprechen für sich und Konditormeisterin Lilli Philipp ist immer wieder für eine neue Überraschung bekannt.

Early in the morning, a wonderful aroma wafts through the street around Schillerplatz. It caresses your nose and you wonder - which cake, which pastry could it be?

Since 1926, the Konditorei Philipp has been surprising you with perfection in craftsmanship and sweet fireworks, deliciously hidden in chocolate, confectionery, ice cream, desserts, cakes and tarts. The contemporary creations glazed with classic recipes speak for themselves and pastry chef Lilli Philipp is always known for a new surprise.



Krenngasse 38
8010 Graz
T. 0316 810 033
office@konditorei-philipp.at
Aktuelle Öffnungszeiten auf
konditorei-philipp.at

Foto: Konditorei Philipp

Promenade

Auf was Kleines für den Gusto. Auf etwas Großes zum Sonnenuntergang. Auf etwas Kühles im Sommer. Auf etwas Warmes im Winter. Auf ein Frühstück. Auf einen Kaffee. Auf ein Dinner bei Kerzenschein. Auf Cocktails. Auf bunte Genussmomente im städtischen Grün. Am Rande des Grazer Stadtpark serviert das traditionsreiche Promenade, kulinarische Genussmomente von früh bis spät. Auf ein Frühstück mit Freunden, auf eine entspannte Mittagspause, auf ein Dinner zu zweit. Auf das neue Promenade. Auf ganz bald.



Erzherzog Johann Allee 1
8010 Graz
T. 0316 813 840
promenade@aiola.at
promenade.aiola.at
Mo–Do 9–1 Uhr | Fr–Sa 9–2 Uhr
So 9–24 Uhr

To something small for the gusto. To something big for the sunset. To something cool in summer. To something warm in winter. To breakfast. To a coffee. To a candlelit dinner. To cocktails. To colorful moments of pleasure in the urban green. On the edge of the Graz Stadtpark, the traditional Promenade serves culinary moments of pleasure from morning to night. To breakfast with friends, to a relaxed lunch break, to dinner for two. To the new Promenade. To very soon.



Foto: Promenade

Parkhouse

Gibt es eine perfektere Location für deine Geburtstagsfeier, Hochzeit oder Sponson? Mitten im grünen Stadtpark gelegen und mit Blick auf die nahe gelegenen mittelalterlichen Mauern und den Schlossgraben lockt das Parkhouse Café und Bar von Sonnenaufgang bis Sonnenuntergang. An den Wochenenden finden hier Live-Konzerte, Theaterstücke, Lesungen, Ausstellungen, Poetry Slams, Silent Discos und Veranstaltungen mit DJ-Line-up statt. Von Oktober bis März kannst du die Location exklusiv für private Feiern mieten.

Is there a more perfect location for your birthday party, wedding or graduation? Located in the middle of the green city park and overlooking the nearby medieval walls and moat, the Parkhouse Café and Bar is open from sunrise to sunset. Next door is even a small lovely pond in which always cute duck families swim. On weekends, the venue hosts live concerts, plays, readings, exhibitions, poetry slams, silent discos, and events with DJ lineups. From October to March you can rent the location exclusively for private parties.



Stadtpark 2 | 8010 Graz
T. 0316 811 326
office@parkhouse.at
Aktuelle Öffnungszeiten auf
parkhouse.at
Oktober–März:
auf Reservierung geöffnet

Foto: Huber

Cosimo – die Tramezzini-Manufaktur

Manchmal eröffnet sich die Welt auf einem Brot. Denn wenn die Sonne in den kleinen Gastgarten in der schmunken 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.



Sometimes the world opens up on a slice of bread. Because when the sun invites you to the small garden in the pretty Hofgasse and an aperitivo whets your appetite, it's high time to send your palate south with tramezzini and crostini. The delicious bread for this, by the way, comes directly from the neighbor, the Hofbäckerei Edegger-Tax. A time out at Cosimo is always spiced with Mediterranean specialties, wonderful Prosecco from the barrel, Friulani and wines from the Mediterranean region.

Hofgasse 8 | 8010 Graz
T. 0316 839 836
cosimo@cosimo.co.at
cosimo.co.at
Mo–Sa 9–21 Uhr



Foto: Cosimo

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 frischen Obstsalat und einfach alles, 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. Die moderne, gemütliche Hotelbar hat für Sie bis 22 Uhr geöffnet! Klimaanlage vorhanden.

The Hotel Greenrooms is located near the airport in the south of Graz and it is not only there for its hotel guests.

The rich breakfast buffet offers fresh fruit salad and simply everything that is needed for a successful start in the day. The meal is best enjoyed on the sunny terrace, which is also a wonderful place to enjoy an after-work beer in the summer. The modern and cozy hotel bar is open for you until 10 p.m.! And for sure, an air conditioner is available.



Rudersdorferstraße 7
8055 Graz
T. 0316 291 518
office@greenrooms.at
Aktuelle Öffnungszeiten auf
greenrooms.at

Champagner Bar

Ein besonderes Highlight bei Kastner & Öhler ist die Champagner Bar im ersten Stock. Hier können Champagner von 1873 K&Ö Editionen Brut und Rose, Moët & Chandon, Moët Rose, Chandon-Vintage-Sorten, Dom Perignon und saisonal abgestimmte Champagnersorten verkostet werden. Außerdem bietet die Bar französische Gaumenfreuden von Quiche und Tarte über gefüllte Briochespezialitäten bis hin zum Champagner-Frühstück.

Für besonderen Genuss sorgt die musikalische Untermalung am Flügel vom Pianisten Herrn Nicolov – jeden Samstag von 11 bis 17 Uhr.



Sackstraße 7–13
8010 Graz
T. 0316 870 35 38
Mo–Fr 9.30–18.30 Uhr
Sa 9.30–18 Uhr

im Kastner & Öhler

A special highlight at Kastner & Öhler is the Champagne Bar on the second floor. Here, champagne from 1873 K&Ö Editions Brut and Rose, Moët & Chandon, Moët Rose, Chandon Vintage varieties, Dom Perignon and seasonal champagne varieties can be sampled. In addition, the bar offers French treats ranging from quiche and tarte to filled brioche specialties and champagne breakfasts. The musical accompaniment on the grand piano by pianist Mr. Nicolov provides a special treat - every Saturday from 11 a.m. to 5 p.m.



Café Muhr

Das Café Muhr bietet eigens gerösteten Kaffee „Gino“, der keine Kaffeewünsche offen lässt. Ob man nun den kräftigen Espresso bevorzugt oder sich lieber von einem cremigen Café Latte verführen lassen will, hier werden Kaffeeträume wahr. Und wer die süßen Seiten entdecken möchte, ist auch hier in bester Gesellschaft.

Kuchen, Torten, Strudel und Waffeln verwöhnen jede Geschmacksknospe – und vieles davon ist auch glutenfrei.

Empfehlung: Snacks für den schnellen Hunger gibt es rund um die Uhr.

Café Muhr offers the specially roasted coffee "Gino", which leaves no coffee wishes unfulfilled. Whether you prefer the strong espresso or would rather be seduced by a creamy café latte - coffee dreams come true here. And those who want to discover the sweet sides are also in best company there. The extensive assortment of cakes, tarts, strudels and waffles will spoil every taste bud - and a lot of it also gluten-free. Breakfast is available from Monday to Sunday. Snacks for a quick bite to eat are of course also available around the clock.



Hauptplatz 17
8010 Graz

T. 0676 666 00 22

info@cafemuhr.net

Aktuelle Öffnungszeiten auf
cafe-muhr.business.site

Foto: Café Muhr

Weitere Tipps für Koffeinliebhaber

Omas Teekanne

Nikolaiplatz 1 | 8020 Graz

T. 0677 621 787 82

omasteekanne.at

Hochl

Triesterstraße 162 | 8020 Graz

T. 0316 271 744

hochl.com

Das Liebig

Liebiggasse 2 | 8010 Graz

T. 0660 393 38 48

dasliebig.at

Café Fotter

Attemsgasse 6 | 8010 Graz

T. 0316 322 146

cafe-fotter.at

Blend Coffee Roasters

Joanneumring 3 | 8010 Graz

T. 0676 970 27 14

blend.coffee

Café Kaiserfeld

Kaiserfeldgasse 19 | 8010 Graz

T. 0664 595 10 04

cafe-kaiserfeld.at

Kristinas Meisterkonditorei

Girardigasse 6 | 8010 Graz

T. 0316 890 889

meisterkonditorei.at

Schubert Kino Café Lounge

Mehlplatz 2 | 8010 Graz

T. 0316 829 081

schubertkino.at

Cafe Konditorei Klescher

Alte Poststraße 90 | 8020 Graz

T. 0316 581 212

Geek's Cafe

Zinzendorfsgasse 25 | 8010 Graz

T. 0650 454 17 75

geeks-cafe.at

Sacher

Herrengasse 6 | 8010 Graz

T. 0316 80 05-0

sacher.com

Café Schwalbennest

Franziskanerplatz 1 | 8010 Graz

T. 0316 818 892

schwalben.at



Der Kürbis ist eines der bekanntesten Produkte der Steiermark und wird in der Küche immer wieder sehr kreativ eingebunden. Kürbiskerne und Kürbiskernöl finden sich in Desserts und einigen tollen Kreationen aus dem Backofen wie zum Beispiel dem Kürbiskern-Guglhupf.

Kürbiskern-Guglhupf

Die Zutaten:

190 g Butter

4 Eier

1 Vanilleschote

170 g Staubzucker

20 g Backpulver

350 g Mehl

180 ml Schlagobers

100 g Kürbiskerne, gerieben

30 ml Kürbiskernöl

Butter und Mehl für die Guglhupfform

Die Zubereitung:

Butter mit Staubzucker schaumig schlagen und die Eier einzeln unterrühren. Die Vanilleschote längs aufschneiden, das Mark auskratzen und in den Butterabrieb geben. Mehl und Backpulver vermengen und zusammen mit dem Schlagobers unterheben.

Eine Guglhupfform ausbuttern und bemehlen. Die Hälfte des Teiges in die Guglhupfform füllen. Die andere Hälfte mit Kürbiskernöl und Kürbiskernen verrühren, bis die Masse durchgehend grün gefärbt ist. Die grüne Teigmasse zur anderen Masse in die Form geben, die Marmorierung entsteht dadurch, dass man mit einer Gabel durch beide zieht. Den Kuchen im vorgeheizten Ofen auf der zweiten Schiene rund 1 Stunde bei 180 °C Ober-/Unterhitze im Backrohr backen.

Den Guglhupf nach dem Erkalten aus der Form stürzen, mit Staubzucker und einigen Kürbiskernsplintern bestreuen.

Viele weitere tolle Kürbiskern-Rezepte finden Sie auf steierkraft.com/rezepte



Graz-Highlights

BLICKWINKEL.

Wir Menschen wollen uns ja möglichst oft von unserer allerschönsten 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 charmanten Italo-Flair und dem hinreißenden Kloster. Hier liegen zu jeder Jahreszeit gemütliche Entschleunigung und pure Lebensfreude in der Luft. Partylaune tankt man am Citypeach (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



2



3



4



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



5



6

Feines für daheim.

Manchmal steckt das Glück in einem Säckchen. In den Delikatessengeschäften der Stadt kommen Feinschmecker auf ihre Kosten.



Delicious treats for your home.

Sometimes happiness lives in a sack. In the city's delicatessen stores, gourmets get their money's worth. At home, the joy over expertly selected products and souvenirs is enormous.

Foto: Graz Tourismus, Werner Krug

Kasalm

Über 400 (!) 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, Chutneys sowie feine steirische Weine!

Force Kasalm

The Kasalm presents over 400 (!) types of cheese from all over Europe under the direction of qualified cheese sommelier Ernst Koschuch at stand no. 14 on Kaiser-Josef-Platz. The range includes regional delicacies from Styrian organic farmers as well as Vorarlberg Emmentaler or perennial alpine cheese. Of course, international cheese specialties are also represented - from Epoisses to Pecorino to Broccio. In addition to the wealth of cheeses, depending on the season, there are selected sausage and bacon specialties, oils, chutneys and fine Styrian wines!



Kaiser-Josef-Platz
Stand Nr. 14 | 8010 Graz
T. 0688 813 48 11
office@kasalm.at
kasalm.at
Mo–Sa 7–13 Uhr

Wein & Wein

„Das Leben ist viel zu kurz, um schlechten Wein zu trinken.“ Dieses Zitat hat sich Familie Grollitsch zu Herzen genommen und sich auf die Suche nach österreichischen und internationalen Weinspezialitäten – von Burgenland bis Südafrika – gemacht. In den letzten Jahren wurden die besten Tropfen für die Vinothek zusammengetragen, stetig wird das Angebot erweitert. Degustationen, umrahmt mit kulinarischen Schmankerln, verleihen (W)Einblicke in das vielfältige Sortiment. Auch alkoholfreier Sekt und Wein sind erhältlich.

Force Snowcom Laboratory



Neufeldweg 99
8010 Graz
T. 0316 462 278
blumengrollitsch@aon.at
grollitsch.com
Mo–Fr 9–13 | 14–18 Uhr
Sa 9–12 Uhr

Grollitsch

“Life is too short to drink bad wine.” The Grollitsch family has taken this quote to heart and started searching for Austrian and international wine specialties - from Burgenland to South Africa. In the last few years, the best drops have been gathered for the Vinothek, and the range is constantly being expanded. Wine tastings, framed with culinary delicacies, provide insights into the varied assortment. Non-alcoholic sparkling wine and wine are also available.

Cuppa Tea

Sencha? Darjeeling? Oder doch lieber Assam? Die Teehandlung Cuppa Tea bietet mehr als 150 Teesorten, damit alle Teetrinker auf ihre Kosten kommen – auch die Früchte-, Rooibos- und Kräuterteeliebhaber.

Um eine Tasse Tee genießen zu können, gibt es auch passendes Zubehör für den perfekten Aufguss.

Zur Vollendung des Genusses benötigt man nur noch das passende Service. Namhafte englische Keramiken wie Denby und Burleigh sowie gusseiserne Kannen sind dafür genau das Richtige.

Sencha? Darjeeling? Or maybe Assam? The tea shop Cuppa Tea offers more than 150 types of tea - including fruit, rooibos and herbal tea lovers.

To enjoy a cup of tea, the shop also sells the equipment for the perfect infusion. Great consulting.

All you need to complete the enjoyment is the right service. Well-known English ceramics such as Denby and Burleigh as well as cast-iron pots are just the right thing.



Foto: Richard Reinalter

Gleisdorfer Gasse 9
8010 Graz
T. 0316 812 981
cuppa-tea@a1.net
cuppa-tea.at

Mo–Fr 9.30–12.30 + 13.30–17.30 Uhr

Sa 9.30–12.30 Uhr

Mai–Sept. Montag geschlossen

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

Mo–So 10–22 Uhr

Aktuelle Öffnungszeiten auf
der-steirer.at

To call the Steirer Shop Vinothek is not enough at all. This wine shop is better, crazier and more colourful. Here you'll find a fine selection from local producers: jams, pumpkin seed oil, chutneys, schnapps and much more - guaranteed to be Styrian, genuine and honestly produced.

There is also no normal gift packaging - here the gifts are stamped and stitched up. Totally individual - just like the giftboxes and the voucher-package to put together yourself, in which only what you want comes in.

Foto: Florian Weitzer Hotels & Restaurants



's Fachl

Hinter dem 's Fachl steht ein einzigartiges Konzept: Regionale Direktvermarkter, Start-ups, Privatpersonen und auch Unternehmen haben die Möglichkeit, ein Fachl zu mieten und ihre Produkte risikolos zu verkaufen.

Wer erleben möchte, welche kulinarischen und handwerklichen Besonderheiten die Steiermark zu bieten hat, muss also ins 's Fachl kommen. Denn hier findet man das originale Steirische Kürbiskernöl, Weinspezialitäten, Süßes, Schmuck und vieles mehr.

Ein Standort befindet sich im Innenhof der Herrengasse 13, direkt gegenüber der Touristeninformation. Hier laden nicht nur steirische Schmankerl zum Stöbern, sondern auch der Innenhof zum Verweilen ein. Der perfekte Ort, um inmitten von Graz Kaffee und regionale Getränke zu genießen.

Der zweite Standort befindet sich im Shoppingcenter CITYPARK, dem ältesten Shoppingcenter in Graz. Ideal, um auch bei Schlechtwetter die Zeit zu nutzen, die kulinarischen Seiten kennenzulernen und dabei trocken zu bleiben.

Der dritte Standort, der MURPARK direkt an der Autobahnauffahrt Graz-Ost, besticht ebenfalls durch sein geniales Marktplatz-Konzept. Auch das Geschenkboxenservice ist wie bei den anderen Standorten Teil des Konzepts.

Holt euch ein Stück Steiermark im 's Fachl und nehmt es mit nach Hause!

A unique concept: local direct marketers, start-ups, private individuals and companies can rent a shelf and sell their Styrian products without risk. If you want to experience what Styria has to offer in terms of culinary and artisanal specialties, you have to come to 's Fachl. Because here you can find specialties like pumpkin seed oil and fine jewelry. A must for all who are looking for tasty souvenirs. Three locations in Graz! Not only Styrian delicacies invite you to browse, but also the inner courtyard to linger. The perfect place to enjoy coffee and regional drinks in the heart of Graz.

Get a piece of Styria in 's Fachl and take it home with you!

So findest du uns:

Herrengasse



Citypark



Murpark



Herrengasse 13
im Innenhof
T. 0664 218 51 63

Citypark/Lazarettgürtel
T. 0664 210 22 37

Murpark/Ostbahnstraße
T. 0664 381 13 82



Stadtbauernladen

Gaumenfreuden, wohin man blickt: Im Foyer der steirischen Landwirtschaftskammer bietet der Stadtbauernladen die besten Produkte steirischer Bauern und Produzenten an. Hier finden sich viele Sieger- und Spitzenprodukte aus den verschiedenen Prämierungen. Ob Kürbiskernöl, Vulcano-Schinken, Käse, Weis-Wildspezialitäten, Honig, Schokolade, Wein oder Edelbrände – der Stadtbauernladen versammelt alles, was die kulinarische Landschaft der Steiermark prägt. Kommen Sie zum Gustieren vorbei oder schicken Sie Ihre Bestellung an office@stadtbauernladen.at.

In the foyer of the Styrian Chamber of Agriculture, the Stadtbauernladen offers the best products from Styrian farmers and producers.

Here you will find many winning and top products from the various awards. Whether pumpkin seed oil, Vulcano ham, cheese, Weis game specialties, honey, chocolate, wine or fine spirits - the Stadtbauernladen gathers everything that characterizes the culinary landscape of Styria.

Come by to taste de culinary delights or send your order to office@stadtbauernladen.at.



Hamerlinggasse 3
8010 Graz
T. 0316 805 012 60
stadtbauernladen.at
Mo–Fr 9–18 Uhr
Sa 9–13 Uhr

Foto: Stadtbauernladen

Jamsession

Achtung, es geht ans Eingemachte! Im neuen Store werden gesammelte Früchte, Blüten, Kräuter, Samen, Pilze und Fruchtgemüse, gewürzt mit der Freude am Tun und der Lust am Experiment, verwandelt und zu süßen, scharfen, sauren und würzigen Köstlichkeiten. Die gerne vor Ort probiert werden können. Regional ist Trumpf und der Geschmack wird dem Motto gerecht: urban jam for urban people. Auslöffeln erwünscht! Übrigens gibt's eine Obstsammelstelle für alle, die nicht wissen, wohin mit ihrem Ernteüberschuss, sowie einen Onlineshop!



Neutorgasse 28
8010 Graz
T. 0699 105 290 22
marmelade@jamsession.co.at
jamsession.co.at
Mi–Fr 10–18 Uhr
Sa 9–13 Uhr

Attention, it comes to the preserves! In the new store, collected fruits, flowers, herbs, seeds, mushrooms and fruit vegetables, seasoned with the joy of doing and the desire to experiment, are transformed and turned into sweet, hot, sour and spicy delicacies.

Which are welcome to be tasted on the spot. Regional is trump and the taste lives up to the motto: urban jam for urban people. Spooning is encouraged!

By the way, there's a fruit collection point for those who don't know what to do with their harvest surplus, as well as an online store!

Foto: Nadja Büchler

Goldkost

Hier findet die Steiermark mit ihren Spitzenprodukten eine noch nie dagewesene Plattform.

Nach dem Motto „Nicht alles, aber von allem das Beste“ können Gold-prämierte und preisgekrönte Produkte aus der Heimat, aber auch mit Blick über den kulinarischen Tellerrand nach Italien, Slowenien und Kroatien vor Ort verkostet oder mitgenommen werden.

So treffen Köstlichkeiten wie original Vitello tonnato, feine Trüffel focaccia oder die Altstadtbrettljause auf ein umfangreiches Sortiment aus hausgemachter Pasta, erlesenen Delikatessen, prämierten Weinen und mehr.

Foto: Paul Scajan

Here, Styria with its top products finds an unprecedented platform. According to the motto "Not everything, but the best of everything", gold-awarded and award-winning products from the homeland - but also with a view over the culinary edge of the plate to Italy, Slovenia and Croatia - can be tasted on site or taken away. Delicacies such as original Vitello tonnato, fine truffle focaccia or the „Altstadtbrettljause“ meet an extensive assortment of homemade pasta, exquisite delicacies, award-winning Welsh products, and a wide range of other specialties.



Landhausgasse 1
8010 Graz
T. 0664 392 68 32
office@goldkost.at
goldkost.at
Mo–Fr 11.30–20 Uhr
Sa 10–20 Uhr

Gut Schlossberg

Das Gut Schlossberg ist das Aushängeschild für über 52 GenussLäden Österreichs und steht für hochwertige, regionale Produkte der heimischen Bauern und Manufakturen. Über 1000 verschiedene Produkte von mehr als 120 Produzenten sind im Laden erhältlich.

In der neuen Kochwerkstatt können Gäste (10–15 Personen) unter professioneller Anleitung und nach terminlicher Vereinbarung ihr Festmahl selbst zubereiten oder an Themenkochworkshops teilnehmen. Aktuelle Infos finden Sie online. Gruppenreservierungen nach terminlicher Vereinbarung bis 22 Uhr.

Foto: Werner Krug



Am Fuße des Schloßberges 3
8010 Graz
T. 0664 968 37 13
info@gut-schlossberg.at
gut-schlossberg.at
Di–Fr 11–19 Uhr
Sa + So 10–18 Uhr

Gut Schlossberg is the flagship for over 52 GenussLäden in Austria and stands for high-quality, regional products from local farmers and manufacturers. Over 1000 different products from more than 120 producers are available in the store.

In the new cooking workshop, guests (10-15 people) can prepare their own feast under professional guidance and by appointment or take part in themed cooking workshops.

You can find the latest information online. Group reservations by appointment until 10 p.m.



Aeijsst

Aeijsst (gesprochen Ej-st) ist ein südsteirischer Gin, benannt nach dem Dialektwort für Äste und wird von Familie Thomann zu 100 Prozent aus biologischen Zutaten hergestellt.

Ein Destillat ist immer auch ein Statement. Zum Gin ist noch nicht alles gesagt: Ein Aeijsst ist jetzt drei Aeijsst, denn die Thomanns finden Gin als Spirituose so faszinierend, dass sie noch weitere Geschmäcker aus der Wacholderbeere lockten. Aber viel besser als bloß über Gin zu lesen, ist es eindeutig, Aeijsst Gin zu trinken! Mitten im idyllischen St. Nikolai im Sausal kann man die Schaubrennerei besuchen und auch alle Spirituosen verkosten.

Aeijsst (pronounced Ej-st) is a southern Styrian gin named after the dialect word for branches and is made by the Thomann family from 100 percent organic ingredients.

A distillate is always also a statement. Not everything has been said about the gin: one Aeijsst is now three Aeijsst, because the Thomanns find gin so fascinating as a spirit that they lured even more flavors from the juniper berry. But much better than merely reading about gin is clearly drinking Aeijsst Gin! In the middle of idyllic St. Nikolai im Sausal, you can visit the show distillery and also taste all the spirits.



Produktion/Destillerie
Sausal 6 | 8505 St. Nikolai

Verkostungen und Verkauf
Mi-Sa 13–17 Uhr
sowie nach Vereinbarung
aeijsst.at

Foto: Tina Reiter

Ölmühle Hartlieb

Darf's vielleicht das intensiv nussige Sesamöl sein? Oder das Marillenkernelöl mit dem kräftig-feinen Marzipan-Amaretto-Aroma? Oder das fruchtige Traubenkernelöl Zweigelt mit der dezenten Säurenote? Nicht weniger als 26 Sorten Naturspeiseöle hat die Ölmühle Hartlieb in ihrem Sortiment! Natürlich auch Kürbiskernelöl in seiner reinsten Form. Die Ölmühle der Familie Hartlieb im südsteirischen Heimschuh mahlt vielleicht etwas langsamer als anderswo, aber das Ergebnis ist umso qualitäts- und gehaltvoller. Ein Genuss-Universum, das Sie nicht versäumen dürfen!



Mühlweg 1
8451 Heimschuh
T. 03452 825 51-0
office@hartlieb.at | hartlieb.at
Mo-Fr 8–12 Uhr | 13–17 Uhr
Sa 8–12 Uhr
Ab-Hof-Verkauf | Führungen
Online-Shop

*Would you like the intensely nutty sesame oil?
Or the apricot seed oil with the strong fine
marzipan-amaretto aroma?*

*Or the fruity Zweigelt grape seed oil with
its subtle hint of acidity? The Ölmühle
Hartlieb has no less than 26 varieties of
natural cooking oils in its range!*

*Of course, also pumpkin seed oil in its
purest form. The oil mill of the Hartlieb
family in Heimschuh in southern Styria
may grind a little slower than elsewhere,
but the result is even more rich in quality
and content. A universe of pleasure that you
must not miss!*

Foto: Karin Bergmann / Ölmühle Hartlieb

Edelhof

Rein das Beste – das kann man ohne Übertreibung von den Produkten vom Edelhof der Familie Niegelhell-Grabin behaupten. Das gilt für das vielfach Gold-prämierte Kürbiskernöl, die verschiedenen Sauerteigbrote vom hofeigenen Roggen, Weizen und Dinkel und den feinsten Schweinefleischspezialitäten. Für Josef Grabin ist der direkte Kontakt zu den Kunden und die Resonanz dieser besonders wichtig und genau aus dem Grund treffen Sie ihn jeden Freitag und Samstag auch immer persönlich am Kaiser-Josef-Markt in Graz oder im fein gestalteten Hofladen in Edelstauden.

Foto: Edelhof

Edelhof – Landessieger 2021 und 2023

Purely the best - this can be said without exaggeration about the products from the Niegelhell-Grabin family's Edelhof farm.

This applies to the multiple gold award-winning pumpkin seed oil, the various sourdough breads made from the farm's own rye, wheat and spelt and the finest pork specialties.

For Josef Grabin, direct contact with customers and their feedback is particularly important, which is precisely why you can always meet him in person every Friday and Saturday at the Kaiser Josef market in Graz or the finely designed farm store in Edelstauden.

Edelhof - regional winner 2021 and 2023



Kaiser-Josef-Platz, Graz
Fr + Sa 7–12.30 Uhr
Hofladen: 8081 Edelstauden
Do + Fr 9–18 Uhr | Sa 9–12 Uhr
office@edelhof.cc
edelhof.cc



Noch mehr Feines für daheim

Wilde Genüsse

Kaiser-Josef-Platz, Stand 10–12 | 8010 Graz
T. 0650 270 86 48
wildegenuesse.at

Löffel.Liebe

Reininghausstraße 13a/Impulszentrum
8020 Graz
T. 0650 472 247 30 | loeffelliebe.at

Honigparadies

Hamerlinggasse 1 | 8010 Graz
T. 0316 812 812
honigparadies.at

Van den Berg Gewürze

Strauchergasse 8 | 8020 Graz
T. 0664 884 627 00
vandenberg.at

Delikatessen Frankowitsch

Stempfergasse 2 | 8010 Graz
T. 0316 822 212
frankowitsch.at

Gewürze der Welt

Lendplatz 9 | 8020 Graz
T. 0660 555 03 33
gewuerzederwelt.at

Il Pastaio

Schlögelgasse 2 | 8010 Graz
T. 0316 835 204
il-pastaio.at

Berghofer Farmery

Hauptstraße 108 | 8401 Kalsdorf bei Graz
T. 03135 533 76
farmery.at

Fleischerei Mosshammer

Zinzendorfsgasse 12 | 8010 Graz
T. 0316 319 195
mosshammer.at



*Der all-
gegenwärtige Kürbis
findet sich auch in vielen
handgemachten Produkten
der Steiermark wieder. Wenn
Sie davon zuwenig in den vie-
len Spezialitätengeschäften und
Hofläden gekauft haben, so kön-
nen wir mit einem Rezept aushel-
fen. Übrigens: Österreicher sagen
„Paradeiser“ zu den Tomaten.
Das geht zurück auf das
Wort Paradies!*

Kürbis-Paradeis-Chutney

Die Zutaten:

- 1 kg Kürbis
- 8 mittelgroße Paradeiser
- 3 mittelgroße Zwiebel
- 3 Knoblauchzehen
- 1 EL Kernöl
- etwas Öl für die Pfanne
- 1 EL Senfpulver
- 1 TL Senf
- 1 Schuss Essig
- 200 g Zucker
- Salz und Pfeffer nach Geschmack

Die Zubereitung:

Heißes Wasser über die Paradeiser gießen und schälen, Kerne entfernen und Fruchtfleisch kleinwürfelig schneiden.

Zwiebel klein hacken, Knoblauch pressen oder sehr klein hacken. Das Fruchtfleisch vom Kürbis in kleine Würfel schneiden.

Mit etwas Öl Zwiebel und Knoblauch glasig andünsten, alle Zutaten der Reihe nach hinzufügen und für rund 35 Minuten einkochen, sodass ein breiiges Chutney entsteht.

Noch heiß in Einmachgläser füllen, verschließen und auf dem Kopf gestellt auskühlen lassen.

WENN GENUSS



VON SPAR

MURBODNER

**Bester heimischer
Steakgenuss
für Zuhause!**

Nahe
liegendes bei

SPAR



HIER GEHT'S
ZUM VIDEO!



Exklusiv bei

SPAR

EUROSPAR

INTERSPAR

DIE BRETTLJAUSE.

Hungrig fährt hier niemand nach Hause. Wenn die Buschenschenken in und rund um Graz ihre bäuerlichen Köstlichkeiten kredenzen, atmet der Städter tief durch und prostet dem Sitznachbarn mit einem Achterl Wein oder einer Mostmischung gelassen zu.

So geht heimelig.

"Buschenschank"

No one goes home hungry here. When the taverns in and around Graz serve their rustic delicacies, city dwellers take a deep breath and toast the person sitting next to them with a glass of wine or a cider mixture. That's the homely way.



Reiß Heuriger

Wenn der Vater mit dem Sohn das eigene Land bewirtschaftet, Schweine füttert, eine Bäckerei und ein Wirtshaus betreibt, kann das nur gut für den Gast sein. Siegmar und Siegbert Reiß sind Wirte aus Leidenschaft und führen in Eggersdorf einen Bauernhof. Mit Hingabe widmen sich die beiden nicht nur der Verarbeitung des ganzen Tieres, sondern säen und ernten das Futter ihrer Schweine selbst. Auch das Brot bäckt das Duo in der eigenen Hofbackstube. Im Gasträum treffen sich alle Produkte: von Brettljause über Schlachtplatte bis hin zur bodenständigen Wirtshausküche. Hofladen inklusive!

Foto: Reiß

When the father farms his own land with his son, feeds pigs, runs a bakery and an inn, it can only be good for the guest. Siegmar and Siegbert Reiß are innkeepers with a passion and run a farm in Eggersdorf. With dedication, the two not only devote themselves to processing the whole animal, but also sow and harvest the feed for their pigs themselves. The duo also bakes the bread in their own farm bakery.

In the guest room, all products come together: from "Brettljause" to slaughter platter to down-to-earth inn cuisine. Dishes of the finest! There is also a farm store included!

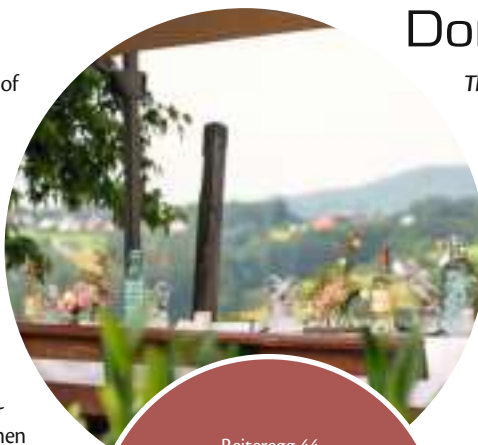


Volkersdorferstraße 87
8063 Eggersdorf
T. 03117 20 80
office@reiss-heuriger.at
reiss-heuriger.at
Do + Fr 16–22 Uhr
Sa + So 11–22 Uhr

Buschenschank

Die Zukunft braucht Vergangenheit und am Hof von Familie Hergan wurde der Grundstein für Letztere bereits 1645 gelegt. Genuss ist schon seit jeher Teil der gelebten Weinkultur, heutzutage werden im Buschenschank Gustostückerl vom Wiesen-Schwein, geräucherte Forellen aus dem Södingtal und Roastbeef vom Weiderind serviert. Die Dorner-Hausplatte mit frischen Kräutern ist ebenso legendär wie die vegane Brettljause und die gekelterten Weine des Hausherrn. Für jegliche Art von Feierlichkeiten stehen unterschiedliche Räumlichkeiten für bis zu 85 Personen zur Verfügung.

Foto: Christa Strobl



Reiteregg 44
8151 St. Bartholomä
T. 03123 22 88
office@dornerwein.at
Aktuelle Öffnungszeiten auf
dornerwein.at



Dorner

The future needs the past, and on the Hergan family farm the foundation for the past was laid in 1645.

Enjoyment has always been part of the wine culture, and nowadays the Buschenschank serves gourmet cuts of meadow pork, smoked trout from the Söding Valley and roast beef from pasture-raised cattle.

The Dorner house plate with fresh herbs is just as legendary as the vegan Brettljause and the vinified wines of the landlord. A wide variety of delicious variations can be found here! For any kind of celebration, different rooms for up to 85 people are available.

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 von bis zu 100 Personen.

Since 1980, you can find the Heuriger Schögler in Laßnitzhöhe, just 15 km outside Graz.

Whether you are staying outside or in the cosy indoors, the Schögler's will pamper you with homemade treats. To the hello a glass of "Gaumenkitzler", to start a sandwich and a farmer's salad, then tasty Styrian delicacies from Stelze to Ripperl on advance order.

"Wine and cider are flowing and the jokes are brimming". This is exactly how serenity can be integrated into everyday life. So come by and enjoy the wholesome atmosphere and delicious delicacies

Suitable for groups of up to 100 people.



Tomscheweg 109
8301 Laßnitzhöhe
T. 0664 283 39 14
Do–Mo ab 14.30 Uhr
Di + Mi Ruhetag

Foto: Heuriger Schögler

Ein Gefühl von Land

Buschenschank Hildebrand

Grenadiergasse 15 | 8020 Graz

Weinhof Florian

Untenberg 54 | 8143 Dobl

Buschenschank Erart

Unterer Plattenweg 76 | 8043 Graz

Buschenschank Wastl Pölzer

Wenisbucherstraße 115 | 8044 Graz

Zoißl's Heurigenschenke

Sandgrubenstraße 4 | 8073 Seiersberg-Pirka

Buschenschank Berghold

Liebendorf 60 | 8081 Empersdorf

Buschenschank Mausser

Niederberg 4 | 8151 Hitzendorf

Weinhof Urbi

Breitenbuch 55 | 8082 Kirchbach

Buschenschank Zach

Großsulzer Straße 40 | 8401 Kalsdorf

Buschenschank Kos

Römerstraße 40 | 8063 Eggersdorf

Maurer am Hohenberg

Am Hohenberg 34 | 8200 Gleisdorf

Buschenschank Bucherl

Hauptstraße 54 | 8074 Raaba-Grambach

Krainerhof

Zirknitz 9 | 8511 St. Stefan ob Stainz

Buschenschank Eckfastl

Aichegg 54 | 8841 Schwanberg

Weinhof Monschein

Schwabau 21 | 8345 Straden

Kürbiskern-Aufstrich

Die Zutaten:

250 g Topfen

2 EL Sauerrahm

3–4 EL Kürbiskernöl

1 Knoblauchzehe

1–2 TL Zitronensaft

50 g Kürbiskerne

Salz und Pfeffer nach Geschmack

etwas Schnittlauch

Die Zubereitung:

Kürbiskerne klein hacken. Topfen und

Sauerrahm in einer Schüssel verrühren.

3–4 EL steirisches Kürbiskernöl hinzugeben
und alles cremig rühren und mit Kürbiskernen,

Knoblauch, Zitronensaft, Salz und Pfeffer
würzen. Beim Anrichten mit Kürbiskernöl,
Kürbiskernen und Schnittlauch garnieren.

Liptauer-Aufstrich

Die Zutaten:

250 g Topfen

100 g Butter

1 EL Sauerrahm

1 Zwiebel

1 Paprika rot

2–3 TL Paprikapulver

1 Prise Kümmel

Salz und Pfeffer nach Geschmack

Die Zubereitung:

Zwiebel schälen und fein hacken, Stiel und

Kerne vom Paprika entfernen und in feine

Würfel schneiden.

Topfen, Butter und Sauerrahm gut verrühren
und mit den restlichen Zutaten gut vermengen.

Wer es gerne scharf mag, kann den Aufstrich mit
scharfem Senf oder Chili verfeinern.



*Wer die Steiermark besucht,
für den steht meist auch der
Besuch eines Buschenschanks auf
dem Programm. Die Bewohner
der Südsteiermark wachsen damit
ohnehin auf und besuchen diese regel-
mäßig. Köstliche und schmackhafte
Brotaufstriche fehlen in keinem
Buschenschank, doch diese können
auch schnell und einfach zu Hause
zubereitet werden.*



NIGHTLIFE.

When the aperitif ends the day, the night is not far away. Then the decision is made in Graz between a dignified bar, a hip beer pub, a relaxed after-business café or a rousing nightclub. One thing is certain: this city knows how to party.

DIE NACHTSCHICHT.

Wenn der Aperò den Tag verabschiedet, ist die Nacht nicht mehr weit. Dann fällt in Graz die Entscheidung zwischen gediegener Bar, hipem Bierlokal, relaxtem After-Business-Café oder mitreißendem Nachtlokal. Eines steht fest: Diese Stadt versteht es zu feiern.

Rangoon

Gedämpftes Licht und entspannte Musik empfangen den Gast in dieser kleinen Cocktailbar in Lend, die einen Hauch von weiter Welt und feinem Urlaubsfeeling aus der Karibik mit sich trägt. Barkeeper Amado Grullon Rodriguez mixt feinste Drinks und Cocktails mit einer großen Portion Liebe – ein absoluter Geheimtipp! Charme und Flair haben die besonders lauschigen Plätze im Fenster. Rangoon – ein idealer Ort, um dem Alltag zu entfliehen, gedanklich dem Sommer nachzuhängen und schon die nächsten Urlaubspläne zu schmieden.

Foto: Rangoon

Dimmed lighting and relaxed music welcome guests to this small cocktail bar in Lend, which has a touch of the wider world and a fine vacation feeling from the Caribbean.

Bartender Amado Grullon Rodriguez mixes the finest drinks and cocktails with a large portion of love - an absolute insider tip!

The particularly cozy window seats have charm and flair. Rangoon - an ideal place to escape from everyday life, think about summer and make your next vacation plans.



Mariahilferstraße 15
8020 Graz
T. 0664 999 615 45
info@rangoon-graz.at
Aktuelle Öffnungszeiten auf
rangoon-graz.at

Hasenstall

Auf die Frage, welches das beste und seit über 35 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. Netze Bedienung, toller Musik-Mix, WLAN und für geschlossene Veranstaltungen zu mieten.

Foto: Hasenstall



Glockenspielplatz 5
8010 Graz
doonvito@gmx.at
hasenstall-bar.at
facebook.com/Hasenstall
Mi-Sa 20 Uhr–open end

When asked which is the best and since over 35 years has been the best-known party venue in Graz's "Bermuda Triangle", many only know one answer: the Hasenstall!

The cult bar is an ideal location for exuberant birthday parties or the perfect bachelorette party.

And don't miss: the legendary "Hasenfeuer". Because the motto is as always: "Our rabbit fire for your health!" Rabbit fire? Yes, this is flambéed schnapps that is really good for you. Nice service, great music mix, WLAN and to rent for closed events.

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 treffen sich hier gerne, um ihr Hobby zu genießen.

Apropos: Natürlich kommt auch das leibliche Wohl nicht zu kurz, immerhin ist das Lokal weithin bekannt für seine ausgezeichneten Steaks und schmackhaften Burger – übrigens auch für Vegetarier und Veganer. Mehr als 130 Biersorten aus aller Welt stehen im Brot & Spiele zum Verkosten bereit.

There is plenty of room for fun and games in Brot & Spiele. Not only billiards can be played here on 17 pool tables and two snooker tables; darts, chess, go- and backgammon, fans also like to meet here to enjoy their hobbies.

Speaking of which: Of course, there is no shortage of physical well-being, after all, the restaurant is widely known for its excellent steaks and tasty burgers - also for vegetarians and vegans, by the way. There are more than 130 types of beer from all over the world So come by, bread & games are ready to be tasted.



Mariahilferstraße 17
8020 Graz
reservierung@brot-spiele.com
brot-spiele.com
Mo–Fr 10–2 Uhr
Sa, So + Ft 12–2 Uhr
Küche täglich bis 24 Uhr

Foto: Brot & Spiele

Katze Katze

Katze Katze steht für die hohe Kunst an Bar, Theke und Mischpult. Fantastische Musik und köstliche Spirituosen sind der Stoff, der Ihre Sinne berauscht. Wahre Könner hinter der Bar – Sie davor! Nicht nur Katze und Katze vertragen sich blendend – auch Champagner, Bier und Leitungswasser koexistieren in friedlicher Harmonie. Drinnen an der Bar oder draußen in der magischen Hofsaison. Kein Bier ohne Alkohol, keine Cola ohne Zucker, keinen Kaffee ohne Koffein, keine Musik ohne Stil, keine Beats ohne Bums. Man schließt, wenn es am schönsten ist. Großes Katzenehrenwort.



Schmiedgasse 9 | 8010 Graz
T. 0316 830 276
katzekatze@aiola.at
katzekatze.at
Mo + Di 12–1 Uhr | Mi + Do 12–2 Uhr
Fr + Sa 12–3 Uhr
So Ruhetag



Foto: Tinski

Hofsaison & Cocktailbar

Katze Katze stands for the high art at the bar, counter and mixing desk. Fantastic music and delicious spirits are the stuff of sensory intoxication and seduction.

True experts behind the bar - you in front of it! Not only cat and cat get along brilliantly - champagne, beer and tap water also coexist in peaceful harmony. Inside at the bar or outside in the magical courtyard season. No beer without alcohol, no coke without sugar, no coffee without caffeine, no music without style, no beats without bang. You close when it's at its best. Big cat honor.

Stern Bar

Das Stern hat seinen Standort und seinen Namen seit dem 19. Jahrhundert und war schon damals ein Treffpunkt für Studenten, bekannte Intellektuelle sowie Schriftsteller der damaligen Epoche. Heute steht das Stern für beste Cocktails – 80 bis 90 hat man im Repertoire – und perfektes Chill-out-Flair. Man sagt, das Stern sei wie Rom: Wer einmal dort war, kommt immer wieder zurück. Besonderheit: Einliter-Spezial-Cocktail. Täglich doppelte Happy Hour von 17 bis 21 Uhr und von 23 bis 1 Uhr sowie Mi, Fr und Sa immer DJs.

Foto: Stern Bar

The Stern has had its location and name since the 19th century and was already a meeting place for students, famous intellectuals and writers of the time. Today, Stern stands for the best cocktails - 80 to 90 are in the repertoire - and perfect chill-out flair. They say that Stern is like Rome: once you've been there, you'll always come back.

Special feature: one-liter special cocktail. Double happy hour every day from 5 to 9 p.m. and from 11 p.m. to 1 a.m. as well as DJs on Wednesday, Friday and Saturday.



Sporgasse 38
8010 Graz
T. 0676 721 37 34
office@sternbargraz.at
sternbargraz.at
Täglich ab 14 Uhr open end

Noch mehr Hotspots für Nachtschwärmer

Molly Malone Irish Pub

Färbergasse 15 | 8010 Graz
T. 0316 813 085
diebausatzlokale.at

Postgarage

Dreihackengasse 42 | 8020 Graz
T. 0316 722 937
postgarage.at

Kottulinsky

Beethovenstraße 9 | 8010 Graz
T. 0676 436 7742
kottulinsky.club

Schrille Grille

Elisabethstraße 30 | 8010 Graz
T. 0316 327 429
schrillegrille.com

Kulturhauskeller

Elisabethstraße 30 | 8010 Graz
T. 0664 181 404 44
facebook.com/kulturhauskeller

ppc – ProjektPopCulture

Neubaugasse 6 | 8020 Graz
T. 0316 814 141 33
popculture.at

Die Thalia

Opernring 5a | 8010 Graz
T. 0660 752 25 40
dieThalia.at

Mausefalle

Girardigasse 1/Opernring 5a | 8010 Graz
T. 0664 156 19 79
mausefalle-graz.com

Heart Graz

Triester Straße 391–393 | 8055 Graz
T. 0664 342 34 19
heart-graz.at



SONNTAG GEÖFFNET.

Sonntagsblues? So etwas kennen wir in Graz nicht. Egal, ob Brunch, Mittagstisch, eine feine Kleinigkeit am Nachmittag oder ein romantisches Dinner abends – der Sonntag in der steirischen Landeshauptstadt lädt zum Genießen ein. Montag, du musst noch ein bisschen warten!

Open sundays

Sunday blues? We don't know anything like that in Graz. Whether it's brunch, lunch, a delicious snack in the afternoon or a romantic dinner in the evening - Sundays in the Styrian capital invite you to enjoy yourself. Monday, you'll have to wait a little longer!

3 Goldene Kugeln – das Wirtshaus

7 x in Graz
siehe Lokaleintrag S. 19

Aiola im Schloss

Andritzer Reichsstraße 144 | 8046 Graz
T. 0316 890 335

aiola upstairs

Schloßberg 2 | 8010 Graz
T. 0316 818 797

Akakiko

Sparkassenplatz 2 | 8010 Graz
T. 057 333 260

Altsteirische Schmankerlstube

Sackstraße 10 | 8010 Graz
T. 0316 833 211

Amaro

Albrechtgasse 2 | 8010 Graz
T. 0676 954 60 33

Bar Amouro

Schmiedgasse 10–12 | 8010 Graz
T. 0316 696 060

Bonbon

Moserhofgasse 46 | 8010 Graz
T. 0676 721 37 34

Brot & Spiele

Mariahilferstraße 17 | 8020 Graz
T. 0316 715 0 81

Buschenschank Dorner

Reiteregg 44 | 8151 St. Bartholomä
T. 03123 22 88

Café Muhr

Hauptplatz 17 | 8010 Graz
T. 0676 666 00 22

Cafe Rosenhain

Panoramagasse 77 | 8010 Graz
T. 0316 349 618

Casa Costiera

Schmiedgasse 3 | 8010 Graz
T. 0316 812 497

Casino Graz

Landhausgasse 10 | 8010 Graz
T. 0316 832 578 505

Caylend

Stigergasse 1 | 8020 Graz
T. 0316 711 515

Clocktower

Kärntnerstraße 173 | 8053 Graz
T. 0316 258 173 200

Das Franz

Andritzer Reichsstraße/Golfplatz | 8045 Graz
T. 0676 746 54 69

Der Steirer

Belgiergasse 1 | 8020 Graz
T. 0316 703 654

Der Steirer Shop

Belgiergasse 1 | 8020 Graz
T. 0316 703 643

el Gaucho

Landhausgasse 1 | 8010 Graz
T. 0316 830 083

Florian im Parkhotel

Leonhardstraße 8 | 8010 Graz
T. 0316 363 060

Forno Antico

Neudorfer Straße 65 | 8041 Graz
T. 0316 333 385

Gasthaus Fürndörfler

Hitzendorf 228 | 8151 Hitzendorf
T. 03137 22 79

Globetrotter

Flughafen Graz | 8073 Feldkirchen
T. 0316 291 417

Glöckl Bräu

Glockenspielfplatz 2–3 | 8010 Graz
T. 0316 814 781

Granola

2 x in Graz
siehe Lokaleintrag S. 67

Gut Schlossberg

Am Fuße des Schloßberges 2 | 8010 Graz
T. 0664 968 37 13

Häuserl im Wald

Roseggerweg 105 | 8044 Graz
T. 0316 3911 165

Heinz

2 x in Graz
siehe Lokaleintrag S. 45

Herberts Stubn

Aufelderweg 24 | 8073 Feldkirchen
T. 0316 2411 700

Herzl Weinstube

Prokopigasse 12, Mehlplatz | 8010 Graz
T. 0316 824 300

Heuriger Schögler

Tomscheweg 109 | 8301 Laßnitzhöhe
T. 03133 88 84

Hotel Greenrooms

Rudersdorferstraße 7 | 8055 Graz
T. 0316 291 518

Hügellandhof

Schemerlhöhe 58 | 8076 Vasoldsberg
T. 03133 22 01

Indie Burger

Sporgasse 6 | 8010 Graz
T. 0660 143 51 13

Kaffee Weitzer

Belgiergasse 1 | 8020 Graz
T. 0316 703 650

Klyo

Sackstraße 22 | 8010 Graz
T. 0316 228 769

Konditorei Leitner

Grazer Straße 247 | 8523 Frauental
T. 03462 27 33

Konditorei Philipp

Krenngasse 38 | 8010 Graz
T. 0316 824 158

Kreuzwirt am Rosenberg

Saumgasse 39 | 8010 Graz
T. 0316 676 458

Lindenwirt

Peter Rosegger Straße 125 | 8052 Graz
T. 0316 281 901

L'Osteria

Mehlplatz 1 | 8010 Graz
T. 0316 839 343 10

Märzenstüberl

Neuholdaugasse 19 | 8010 Graz
T. 316 822 982

Operncafé

Opernring 22 | 8010 Graz
T. 0316 830 436

Pink Elephant

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

Pizzaiole

2 x in Graz
siehe Lokaleintrag S. 55

Pizzeria Santa Catharina

Sporgasse 32 | 8010 Graz
T. 0316 827 263

Promenade

Erzherzog Johann Allee 1 | 8010 Graz
T. 0316 813 840

Purberg im Hilmteichschlössl

Hilmteichstraße 70 | 8010 Graz
T. 0316 339 100

Reiß Heuriger

Volkersdorferstraße 87 | 8063 Eggersdorf
T. 03117 20 80

Schäffner's

Bürgergasse 13, Tummelplatz | 8010 Graz
T. 0676 970 65 55

Schlossberg Restaurant

Am Schloßberg 7 | 8010 Graz
T. 0316 840 000

Schlosskeller Südsteiermark

Seggaubergstraße 5 | 8430 Leibnitz
T. 03352 744 99

Stern Bar

Sporgasse 38 | 8010 Graz
T. 0676 721 37 34

Impressum

corporate media
service

Herausgeber, Medieninhaber, Verleger: Corporate Media Service GmbH, Joanneumring 6/2, 8010 Graz | **Geschäftsführer:** Harald Kopeter, T. 0316 90 75 15-0
gastroguide@cm-service.at, fresh-content.at, cm-service.at | Der Herausgeber des VIA Gastro- & Szene-Guides Graz 2024 wird von der Graz Tourismus GmbH unterstützt.
Produktion: Edith Kopeter, Jacqueline Fröhwein, Sophia Pfanzeltner | **Lektorat:** Mag. Claudia Taucher, Edith Kopeter | **Produktion:** Styria Media Design GmbH & Co KG,
styriamediadesign.at, Michele Duller, Patricia Fuchs | Trotz sorgfältiger Bearbeitung wird keine Haftung für etwaige Fehler übernommen. Alle Angaben sind ohne Gewähr.
Zur leichteren Lesbarkeit wird das generische Maskulinum verwendet. Sämtliche verwendete Begriffe beziehen sich jedoch wertfrei auf alle Geschlechter. Die Verwendung der
Texte und Bilder, auch auszugsweise, ist ohne Zustimmung des Herausgebers urheberrechtswidrig und strafbar. Dies gilt auch für die Vervielfältigung, Übersetzung und für
die Verbreitung mit elektronischen Systemen.



SOUVENIRS AUS GRAZ

Sie suchen ein Geschenk für Freunde und Verwandte oder möchten auch für sich selbst eine kleine Erinnerung an Ihren Graz-Aufenthalt mitnehmen?

visitGRAZ-Shop

Herrengasse 16/Eingang Landeszeughaus, 8010 Graz
T +43/316/8075-0, info@graztourismus.at, graztourismus.at

GRAZ

Shop
visitgraz





*Mehr als nur ein
Prosecco.*

