



GASTRO- & SZENEGUIDE 2025

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



Foto: Graz Tourismus/Miss Pilscoart





GRAZ ENTDECKEN

Erkunden Sie Graz bei einem unserer geführten Stadtrundgänge.

ALTSTADT-RUNDGANG:

Jänner – April, täglich, 14.30 Uhr

Mai – Oktober, täglich, 10.30 Uhr und 16.30 Uhr

November und Dezember, täglich, 14.30 Uhr

KULINARISCHER RUNDGANG am Samstag:

März – November 2025, Samstag, 10.30 Uhr

KULINARISCHER RUNDGANG am Sonntag:

März – November 2025, Sonntag, 12.30 Uhr

KULINARISCHER BIER-RUNDGANG:

April – Oktober 2025, Freitag, 17.00 Uhr

INNENHÖFE-RUNDGANG:

Mai – Oktober 2025, Freitag, 16.00 Uhr

SCHLOSSBERG-RUNDGANG:

Mai – Oktober 2025, Samstag, 11.00 Uhr

AUF DER ANDEREN SEITE – LEND UND GRIES:

Mai – Oktober 2025, Donnerstag, 17.00 Uhr

ABEND-RUNDGANG:

Juli & August 2025, 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

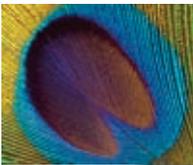
graztourismus.at

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 eine große Auswahl an 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. Fine restaurants, rustic taverns, cozy cafés and bistros line the old town and its surroundings. Let your stomach decide where you want to go!



Parkgarage Pfauengarten



Jetzt registrieren

BONUSparken mit Kennzeichen-Erkennung



www.parkenplus.at | +43 664 40 66 014 | 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 16–30 |
| Internationale Küche International cuisine | Seite 32–47 |
| Haubenlokale Award-winning restaurants | Seite 50–51 |
| Aus aller Welt Restaurant from all over the world | Seite 52–61 |
| Vinothek Wine bars | Seite 64–65 |
| Café/Tagesbar Café | Seite 66–73 |
| Frühstück Breakfast | Seite 74–75 |
| Feines für Daheim Something delicious for home | Seite 78–85 |
| Buschenschenken Austrian wine tavern | Seite 88–90 |
| Szene/Nightlife/Bar Nightlife | Seite 92–95 |
| Sonntag geöffnet Open on Sundays | Seite 96–98 |

Legende



Frühstück/Breakfast



Restaurant/Restaurant



Gastgarten/Garden or terrace



Sonntag geöffnet/Open on Sundays



Haubenlokal/Award-winning restaurant



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: ÖWM/Anna Stöckner



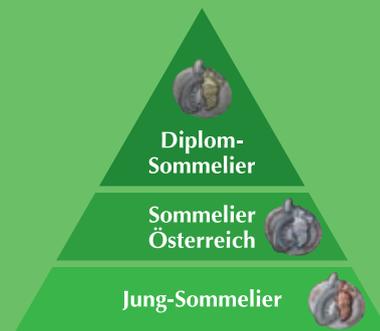
Lern
dich
weiter.

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 | Gastgarten | Sonntag offen | Partner Genuss- hauptstadt |
|-----------------------------------|--------------------------------------|------|------------------|-------|-----------|------------|---------------|-------------------------------|
| 5 Fachl | 3 x in Graz siehe Lokaleintrag | | | 85 | | | | |
| 1 Simply Greek | Körösstraße 10 | 8010 | Graz | 59 | | | | |
| 3 Goldene Kugeln – das Wirtshaus | 7 x in Graz siehe Lokaleintrag | | | 19 | | | SO | |
| Aeijst | Sausal 6 | 8505 | St. Nikolai | 80 | | | | |
| Aiola im Schloss | Andritzer Reichsstraße 144 | 8046 | Graz | 35 | | | SO | |
| aiola upstairs | Schloßberg 2 | 8010 | Graz | 38 | | | SO | |
| Alpoke | Brockmannngasse 89 | 8010 | Graz | 54 | | | SO | |
| Altsteirische Schmankerlstube | Sackstraße 10 | 8010 | Graz | 18 | | | SO | |
| Amaro | Albrechtgasse 2 | 8010 | Graz | 71 | | | | |
| Arravané | C.-v-Hötzendorf Straße 84/Merkur | 8010 | Graz | 33 | | | | |
| Bar Amouro | Schmiedgasse 10–12 | 8010 | Graz | 40 | | | SO | |
| BBQ 1952 - Weber Grill-Restaurant | Rudolf-Kratochwill-Straße 3 | 8054 | Seiersberg-Pirka | 43 | | | | |
| Bonbon | Moserhofgasse 46 | 8010 | Graz | 60 | | | SO | |
| Brandhof | Gleisdorfer Gasse 10 | 8010 | Graz | 22 | | | | |
| Broadmoar | Oisnitz 36 | 8503 | St. Josef | 23 | | | | |
| Brot & Spiele | Mariahilferstraße 17 | 8020 | Graz | 94 | | | SO | |
| Cafe Muhr | Hauptplatz 17 | 8010 | Graz | 73 | | | SO | |
| Cafe Polanz | Waagner-Biro-Straße 133 | 8020 | Graz | 72 | | | SO | |
| Casa Costiera | Schmiedgasse 36 | 8010 | Graz | 57 | | | SO | |
| Casino Graz | Landhausgasse 10 | 8010 | Graz | 36 | | | SO | |
| Caylend | Stigergasse 1 | 8020 | Graz | 55 | | | SO | |
| Champagner Bar im K&Ö | Sackstraße 7–13 | 8010 | Graz | 67 | | | | |
| Clocktower | Kärntnerstraße 173 | 8053 | Graz | 35 | | | SO | |
| Cosimo die Tramezzini-Manufaktur | Hofgasse 8 | 8010 | Graz | 68 | | | | |
| Das Franz | Andritzer Reichsstraße 157/Golfplatz | 8046 | Graz | 40 | | | SO | |
| Delikatessen Nussbaumer | Paradeisgasse 1 | 8010 | Graz | 81 | | | | |

| Lokal | Straße | PLZ | Ort | Seite | Frühstück | Gastgarten | Sonntag offen | Partner-Genuss-hauptstadt |
|----------------------|--------------------------------|------|-------------|-------|---|---|---------------|---|
| Demiri am Lendplatz | Lendplatz 4 | 8020 | Graz | 39 | | | | |
| Der Steirer | Belgiergasse 1 | 8020 | Graz | 20 | |  | SO | |
| Der Steirer Shop | Belgiergasse 1 | 8020 | Graz | 82 | | | SO | |
| dreizehn by Gauster | Franziskanerplatz 13 | 8010 | Graz | 44 | |  | |  |
| Edelhof | Kaiser-Josef-Platz | 8010 | Graz | 84 | | | | |
| el Gaucho | Landhausgasse 1 | 8010 | Graz | 42 | |  | |  |
| El Pescador | Landhausgasse 6 | 8010 | Graz | 43 | |  | SO | |
| Eleven | Kaiserfeldgasse 13 | 8010 | Graz | 46 | |  | | |
| Francis Bistro | Franziskanerplatz 13 | 8010 | Graz | 72 | |  | | |
| Gasthaus Fürndörfler | Hitzendorf 228 | 8151 | Hitzendorf | 30 |  |  | SO | |
| Gasthof Pfleger | Andritzer Reichsstraße 5 | 8045 | Graz | 29 |  |  | | |
| Genießerei am Markt | Kaiser-Josef-Platz 27/29 | 8010 | Graz | 29 | |  | |  |
| Globetrotter | Flughafen Graz | 8073 | Feldkirchen | 46 | |  | SO | |
| Glöckl Bräu | Glockenspielplatz 2–3 | 8010 | Graz | 27 | |  | 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 | 22 | |  | SO |  |
| Herberts Stubn | Aufelderweg 24 | 8073 | Feldkirchen | 24 |  |  | SO | |
| Herzl Weinstube | Prokopigasse 12/Mehlplatz | 8010 | Graz | 24 | |  | SO | |
| Hotel Greenrooms | Rudersdorferstraße 7 | 8055 | Graz | 70 |  |  | SO | |
| Hotel Liebmann | Liebmannweg 23 | 8301 | Laßnitzhöhe | 38 | |  | | |
| Hügellandhof | Schemerlhöhe 58 | 8076 | Vasoldsberg | 20 |  |  | SO | |
| il centro | Mehlplatz 4 | 8010 | Graz | 45+61 | |  | | |
| Kaffee Weitzer | Grieskai 12/Ecke Belgiergasse | 8020 | Graz | 70 |  |  | SO | |

ABC-Index

| Lokal | Straße | PLZ | Ort | Seite | Frühstück | Gastgarten | Sonntag offen | Partner Genuss- hauptstadt |
|------------------------------|--------------------------------|------|-----------|-------|---|---|---------------|---|
| Kasalm | Kaiser-Josef-Platz/Stand 14 | 8010 | Graz | 79 | | | | |
| Katze Katze | Schmiedgasse 9 | 8010 | Graz | 94 | |  | | |
| KLYO | Sackstraße 22 | 8010 | Graz | 53 |  |  | SO | |
| Kranerwirt by Niggas | Hauptstraße 68 | 8502 | Lannach | 28 | |  | | |
| Kreuzwirt am Rosenberg | Saumgasse 39 | 8010 | Graz | 26 | |  | SO |  |
| L' Osteria | Mehlplatz 1 | 8010 | Graz | 60 | |  | SO | |
| La Cucina | Grazer Straße 28 im FMZ | 8120 | Peggau | 37 |  |  | | |
| La Tavernetta | Kosakengasse 10 | 8020 | Graz | 56 | |  | | |
| Landhauskeller | Schmiedgasse 9 | 8010 | Graz | 24 | |  | |  |
| Lend-Platzl | Lendplatz 11 | 8020 | Graz | 17 |  |  | | |
| Lindenwirt | Peter Rosegger Straße 125 | 8052 | Graz | 28 |  |  | SO | |
| Märzenstüberl | Neuholdaugasse 19 | 8010 | Graz | 23 | |  | SO | |
| MEAT.art | Wiener Straße 331 | 8051 | Graz | 41 | | | | |
| Miss Cho | Schmiedgasse 9 | 8010 | Graz | 56 | |  | SO | |
| Mohrenwirt | Mariahilferstraße 16 | 8020 | Graz | 17 | |  | |  |
| NAPO | Neutorgasse 22 | 8010 | Graz | 58 | |  | | |
| Ölmühle Hartlieb | Mühlweg 1 | 8451 | Heimschuh | 80 | | | SO | |
| Operncafé | Operring 22 | 8010 | Graz | 68 |  |  | SO |  |
| Paradiso | Sackstraße 7–13 | 8010 | Graz | 42 | |  | | |
| Pichlmaiers Wirtshaus | Burggasse 10 | 8010 | Graz | 25 | |  | SO | |
| Pink Elephant | Am Eisernen Tor 1 | 8010 | Graz | 34 | |  | SO | |
| Pizzaiolo | 2 x in Graz siehe Lokaleintrag | | | 55 | |  | SO | |
| Promenade | Erzherzog Johann Allee 1 | 8010 | Graz | 71 |  |  | SO |  |
| PUR die Kochschule | Eichenhaingasse 20 | 8045 | Graz | 84 | | | |  |
| Purberg im Hilmteichschlössl | Hilmteichstraße 70 | 8010 | Graz | 34 |  |  | SO | |
| Rangoon | Mariahilferstraße 15 | 8020 | Graz | 93 | |  | | |

| Lokal | Straße | PLZ | Ort | Seite | Frühstück | Gastgarten | Sonntag offen | Partner Genuss- hauptstadt |
|-----------------------------|------------------------------|------|------------|-------|-----------|------------|---------------|-------------------------------|
| Reiß Heuriger | Volkersdorferstraße 87 | 8063 | Eggersdorf | 89 | | | SO | |
| Ristorante Trenta | Eckertstraße 30h | 8020 | Graz | 59 | | | | |
| Ritterwirt Graz | Schönaugasse 11 | 8010 | Graz | 26 | | | SO | |
| Römerstube | Liebenauer Hauptstraße 103 | 8041 | Graz | 21 | | | | |
| Salon Marie | Grieskai 4–8 | 8020 | Graz | 36 | | | | |
| Santa Catharina Pizzeria | Sporgasse 32 | 8010 | Graz | 58 | | | SO | |
| Schlosskeller Südsteiermark | Seggauergasse 5 | 8430 | Leibnitz | 25 | | | SO | |
| Schlossberg Restaurant | Am Schloßberg 7 | 8010 | Graz | 44 | | | SO | |
| Stadtbauernladen | Hamerlinggasse 3 | 8010 | Graz | 82 | | | | |
| Stammtisch am Paulustor | Paulustorgasse 8 | 8010 | Graz | 21 | | | | |
| Streets by el Gaucho | Waagner-Biro-Straße 109 | 8020 | Graz | 33 | | | | |
| Sudhaus | Weblinger Straße 10 | 8054 | Graz | 27 | | | | |
| Terra by Johann Schmuck | Rathausplatz 2 | 8510 | Stainz | 37 | | | | |
| Tintenfass | Brockmanngasse 8 | 8010 | Graz | 95 | | | | |
| Turners Cafe | Karmeliterplatz 8 | 8010 | Graz | 73 | | | SO | |
| Urbi Weinhof | Breitenbuch 55 | 8082 | Kirchbach | 89 | | | SO | |
| 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 | 54 | | | | |
| Yokos - Dream of Cream | Sporgasse 36 | 8010 | Graz | 69 | | | SO | |



Foto: Graz Tourismus, Mias Pheoart

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“!

Trüffel festival in Graz

Die Graz-Trüffel ist eine einzigartige kulinarische



Kostbarkeit, ein Diamant in der Küche – unvergleichlich im Geschmack, sehr kostbar und teuer. Bereits die alten Ägypter schätzten den unterirdisch wachsenden Edelpilz. In Graz wurde sogar die bei Feinschmeckern höchst begehrte Burgundertrüffel geerntet. Aus diesem Anlass wird auch 2025 wieder ein Trüffel festival stattfinden. Zum Programm gehören neben 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, 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
 Gut Schlossberg
 T. 0664/968 37 13

genusshauptstadt.at





Termine für Genießer

Kulinarische Rundgänge am Samstag & Sonntag März–November 2025

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–Oktober 2025

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 2025

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 Stadt-zentrums kennenlernen möchte, sollte in den Cabriobus einsteigen.

Bühnen Graz Gourmet In der Spielsaison bis August 2025 bie- ten die Bühnen Graz wieder ein ganz besonderes Angebot für Kultur- und Kulinariumsgenießer.

Genießen Sie Ihr Menü in einem der Partner-Restaurants vor Ihrem Vorstellungsbuch – zwischen 18 und 19.30 Uhr. Sie selbst erledigen die Tischreservierung

spätestens einen Tag vorher telefonisch oder per 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_MiasPhotoart

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

Herzlich willkommen!
Die 33 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. 38

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. 44

El Gaucho im Landhaus
Landhausgasse 1 | 8010 Graz
T. 0316 830 083
siehe Lokalporträt auf S. 42

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

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. 29

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. 22

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. 26

Kunsthauscafé

Südtirolerplatz 2 | 8020 Graz
T. 0316 714 957

Landhauskeller

Schmiedgasse 9 | 8010 Graz
T. 0316 830 276
siehe Lokalporträt auf S. 18

Legenstein Catering und Stadthallen-Gastronomie

Roseggerweg 105 | 8044 Graz
T. 0316 391 165

Foto: Graz Tourismus, Werner Krug



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

Operncafé

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

Pichlmaiers Wirtshaus

Burggasse 10 | 8010 Graz
T. 0316 840 233
siehe Lokalporträt auf S. 25

Promenade

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

Pur die Kochschule

Eichenhaingasse 20 | 8045 Graz
T. 0676 408 03 20
siehe Lokalporträt auf S. 84

Restaurant Schlossberg

Am Schloßberg 7 | 8010 Graz
T. 0316 840 000
siehe Lokalporträt auf S. 44

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 Goldenen Birn | Royal Dining im Parkhotel Graz

Leonhardstraße 8 | 8010 Graz
T. 0664 427 49 14

Zur Steirerstub'n

Lendplatz 8 | 8020 Graz
T. 0316 716 855



DIE TRADITION.

Backendl, 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 traditional tavern in Graz. Down-to-earth and seasonal, they go hand in hand with good hospitality and authenticity in Styrian inns.

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.



Lendplatz 11
8020 Graz
T. 0316 716 567
gasthaus@lendplatz.at
lendplatz.at
Mo–Sa 7.30–24 Uhr

Foto: Lend-Platzl

Mohrenwirt

Ehrliches Essen – Bio aus Überzeugung, einer legendären Grazer Wirtshaustradition verpflichtet und gleichzeitig mit viel Freude am feinen Experimentieren – dieses Küchen-Credo garantiert Ihr Genusserlebnis 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 Immerwieder-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

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!



Foto: Christina Bimhuber

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.

For those who prefer food and drinks in a family-style setting, the Oberländer family is the perfect choice. The traditional inn offers a wide range of Styrian specialties, as well as an extensive selection of hearty, down-to-earth dishes, complemented by vegetarian options. You can enjoy your meal at large wooden tables in the charmingly decorated rooms, which evoke a sense of bygone times.

Tip: the courtyard garden, the private room for celebrations, and the cozy little parlor.

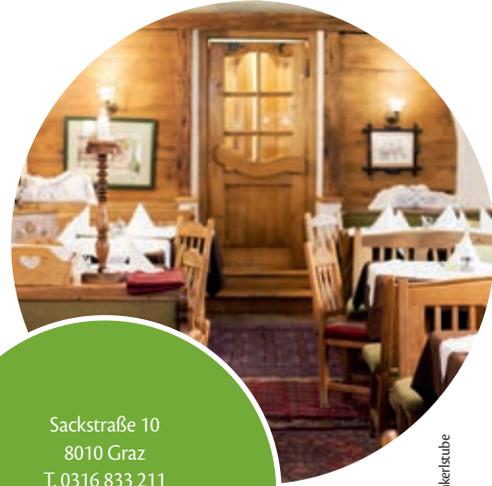


Foto: Schmankerlstube

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

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.



Foto: Lucija Novak

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

"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.



3 Goldene Kugeln – das Wirtshaus

Die Wirtshäuser „3 Goldene Kugeln“ sind und bleiben ein Familienbetrieb. Als Gastronomen lebt die Familie 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



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.



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

Foto: Hügellandhof

Der Steirer

Das beliebte Restaurant bietet steirische Küche in ihrer schönsten Form: knuspriges Backendl mit Kernöl-Salat, ein feiner Tafelspitz, serviert mit Suppe und Markknochen, ein zünftiges Rindsgulasch 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, Hausbier, Afri Cola aus Kindheitstagen, hochprozentige Wässerchen und Hausbrandt-Kaffee. Unser Tipp für alle Naschkatzen: Die Crème brûlée unbedingt probieren!



Belgiergasse 1 | 8020 Graz
T. 0316 703 654
office@der-steirer.at
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, house beer, "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!



Foto: Florian Weitzer Hotels & Restaurants

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 Wohlfühlloase 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

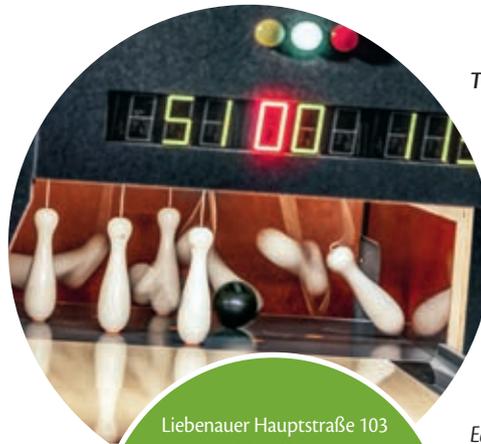
Sa 9.30–24 Uhr



Foto: Paul Stajjan

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 den Autobahnanschluss 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 comfort rooms and perfect access to the Graz East/Murpark highway interchange.



Foto: Römerstube

Brandhof

Der Brandhof, eines der letzten traditionellen Lokale in Graz, wird von Fam. Kaufmann seit 88 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 restaurants in Graz, has been run by the Kaufmann family since 88 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.



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

Foto: Brandhof

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!



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

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!



Foto: Häuserl im Wald

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

Foto: März

Broadmoar

Im Broadmoar dreht sich alles um regionale Naturküche, die auf höchstem Niveau serviert wird. Unter der Leitung von Patrick Faist und Birgit Preschan erwarten Sie kreative 3-Hauben-Gerichte, die saisonal zubereitet werden.

Vom beliebten „Genießen & Verweilen“-Brunch bis hin zu mehrgängigen Abendmenüs wird jeder Besuch zu einer kulinarischen Reise. Für Feiern aller Art bietet das Broadmoar mit dem Steinkeller eine besondere Atmosphäre.



Oisnitz 36 | 8503 St. Josef
T. 664 187 87 40
restaurant@broadmoar.com
broadmoar.com
Mi–Fr 17–22 Uhr
Sa 12–15 Uhr + 17–22 Uhr

At Broadmoar, everything revolves around regional nature-inspired cuisine served at the highest level. Led by Patrick Faist and Birgit Preschan, guests can enjoy creative 3-toque-dishes, freshly prepared with seasonal ingredients. From the popular “Savor & Unwind” brunch to multi-course evening menus, every visit becomes a culinary journey. Broadmoar also offers unique spaces like the STEINKeller for private events, including holiday parties and corporate gatherings.



Foto: Levelup

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.

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.



Foto: Herberts Stubn

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

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 Bauernbratl, die Rinderrippen und die schmackhaftesten saisonalen und regionalen Gemüse. 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: Netzwerkk Kulinarik/povaz

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.

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.

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.



Seggauergstraße 5
8430 Leibnitz
T. 03452 744 99
info@schlosskellersuedsteiermark.at
Aktuelle Öffnungszeiten auf
schlosskellersuedsteiermark.at

Foto: Josef Krassnig

Pichlmaiers Wirtshaus

Das früher unter Ferls Weinstube bekannte Wirtshaus von Karli Pichlmaier ist Treffpunkt für Liebhaber einer lebendigen Beislskultur. Bekannt, besser gesagt, berühmt ist Karli Pichlmaier für sein Gulasch und die klassische Wirtshausküche – immer begleitet von ausgesuchten steirischen Weinen. Der Grazer Kultkoch, der in der Küche von Michael Masser ergänzt wird, versteht es auf höchstem Niveau edles Rind, Schwein und exquisiten Fisch in seiner Küche genussvoll zu interpretieren. Freuen Sie sich auf einen genussvollen Tag oder Abend an dem Sie im Service Gastgeber Dirk Jubke, unterstützt von Ines und Michi, kulinarisch verwöhnt.



Burggasse 10 | 8010 Graz
T. 0316 840 233
info@ferls-weinstube.at
ferls-weinstube.at
Di–Sa 11–23 Uhr | Küche bis 21 Uhr
Saisonale Änderungen möglich

Karli Pichlmaier's inn, formerly known as Ferls Weinstube, is a meeting place for lovers of a vibrant pub culture.

Karli Pichlmaier is famous – or rather, renowned – for his goulash and classic tavern dishes, always accompanied by selected Styrian wines. The Graz cult chef, who is supported in the kitchen by Michael Masser, excels at interpreting fine beef, pork, and exquisite fish in his cuisine at the highest level. Look forward to an enjoyable day or evening, where your hosts, Dirk Jubke, supported by Ines and Michi, will indulge you with culinary delights.



Foto: Paul Scjajam

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 pannade 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.



Saumgasse 39 | 8010 Graz
T. 0316 676 458
essen@kreuzwirtamrosenberg.at
kreuzwirtamrosenberg.at
Mi–Sa 12–21 Uhr | So 12–17 Uhr

Foto: KPTN Marketing

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
Aktuelle Öffnungszeiten auf
ritterwirt.at

A knight's feast is simply fantastic in every way. Between roast pork, ribs, pork knuckle, schnitzel, and burgers, you can immerse yourself in a medieval world right in the heart of Graz at Ritterwirt. The historic knight's hall, located under a 300-year-old vaulted ceiling, will amaze ladies and squires alike, with space for around 50 people. From ten guests onward, hearty delights and rustic fun can be combined – an ideal setting for celebrations of all kinds. Selected platters are available for small gatherings starting from four people.



Foto: Ritterwirt

Sudhaus

Das Sudhaus ist ein Restaurant mit hauseigener Brauerei im Herzen von Graz-Straßgang. 2018 als Schwesterfirma 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 mehr als 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, Livmusik 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 15–22 Uhr | Fr 12–22 Uhr

Foto: Sudhaus

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!



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!

Glockenspielplatz 2–3
8010 Graz
T. 0316 814 781
office@gloecklbraeu.at
gloecklbraeu.at
Täglich geöffnet 10.30–23 Uhr
durchgehend warme Küche



Foto: Conny Pa Photography

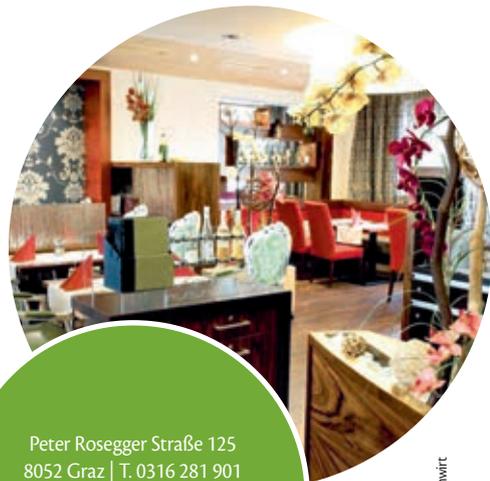
Lindenwirt Hotel Restaurant

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 Erfolgssüppchen 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's why it's a wonderful place to spend the night and celebrate!



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

Foto: Lindenwirt

Kranerwirt

Ganz in der Nähe von Graz, am Tor zum Schilcher-Anbaugebiet, befindet sich der Gasthof, seit mehreren Generationen von der Familie Niggas geführt. Das kulinarische Angebot spiegelt die Vielfalt der Region wider. Egal, ob traditionelles steirisches Backhendl, frischer Fisch, ein saftiges Steak oder eine vegetarische Köstlichkeit – es gibt für jeden Gaumen etwas Passendes. Sie werden mit bodenständiger Hausmannskost, steirischen Spezialitäten und gutbürgerlicher Küche verwöhnt, die mit saisonalen Beilagen und einer Prise Raffinesse serviert wird.



Hauptstraße 68
8502 Lannach
T. 03136 817 51
office@gasthof-niggas.at
gasthof-niggas.at
Mo, Do, Fr, Sa 10–22 Uhr
Di+Mi 10–15 Uhr

by Fam. Niggas

Located close to Graz, at the gateway to the Schilcher wine region, the inn has been run by the Niggas family for several generations. The culinary offerings reflect the diversity of the region. Whether it's traditional „Styrian Backhendl“ (fried chicken), fresh fish, a juicy steak, or a vegetarian delight – there's something to suit every palate. You'll be treated to hearty home-cooked dishes, Styrian specialties, and classic tavern fare, all served with seasonal sides and a touch of refinement.



Foto: Kranerwirt/Niggas

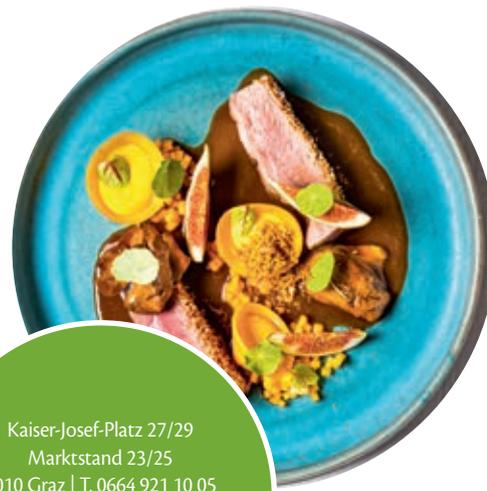
Genießerei am Markt

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 Mittagsgesichte, das 10-Gang-Marktdinner, das erste Grazer Trüffelwürstel, eine feine Genusshauptstadt-Jause oder eine hausgemachte Trüffel focaccia: 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

Gasthof Pfleger

Wenn Sie Ihren Gästen einen traditionell steirischen Gasthof vorstellen möchten, dann sei Ihnen der Pfleger 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.



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

If you would like to introduce a traditional Styrian inn to your guests, then the Pfleger 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.



Gasthaus Fürndörfler

Das Gasthaus wird in 3. Generation von der Familie Fürndörfler geführt. Bekannt ist es für sein abwechslungsreiches Speisenangebot von Produkten aus der Region, besonders beliebt sind die Steirischen Backhendl und die saisonelle Küche, sowie die Spezialitätenwochen mit regionalem Damwild, Spargel und Schwammerlgerichten.

Der Gastgarten lädt mit einem großen Kinderspielplatz zum Verweilen ein.

Verschiedene Gasträume bieten Platz für Feiern von 20 bis zu 70 Personen.

The inn is run by the Fürndörfler family in its third generation. It is well known for its diverse menu featuring regional products, with particular favorites being the Styrian Backhendl (fried chicken), seasonal cuisine, and specialty weeks featuring regional game, asparagus, and mushroom dishes.

The beer garden, with a large children's playground, invites guests to relax.

Various dining rooms offer space for celebrations of 20 to 70 people.



8151 Hitzendorf 228

T. 03137 22 79

office@gasthaus-fuerndorfler.at

gasthaus-fuerndorfler.businesscard.at

Küchenzeiten: Mi, Fr, Sa 11–20 Uhr +

Do, So + Ft 11–16 Uhr



Weitere Tipps für steirische Lokale

Gösser Bräu

Neutorgasse 48 | 8010 Graz

T. 0316 820 909

goesserbraeugraz.at

Gasthaus zur Alten Press

Griesgasse 8 | 8020 Graz

T. 0316 719 770

zuraltenpress.at

Genusstreffpunkt Höfer

Höhenweg 22 | 8044 Weinitzen

T. 03132 2629

genusstreffpunkt.at

Steirerstubn

Lendplatz 8 | 8020 Graz

T. 0316 716 855

pension-graz.at

Kefer's Kulinarium

Dorfstraße 6 | 8071 Hausmannstätten

T. 03135 47 888

kefers.at

Zur Schmiedn

St. Peter Hauptstraße 225 | 8042 Graz

T. 0316 402 832

schmiedn.at

Thomawirt

Leonhardstraße 40 | 8010 Graz

T. 0316 328 637

thomawirt.at

Ungerhof

Ungergasse 18 | 8020 Graz

T. 0316 713 725

ungerhof.com

Gasthaus Purkarthofer

Kirchplatz 1 | 8072 Fernitz-Mellach

T. 03135 555 11

derpurkarthofer.at



AN
Steirer
BITTE:R

Immer eine
sympathische Begleitung

Graz seit 1855



“AN STEIRER BITTE(R)”

Ein Genuss, bei dem
Tradition auf Geselligkeit,
Offenheit und
Gemeinsamkeit trifft.



Der ausgewogene
Edelbitter mit den feinen
Aromen aus Bieralkohol
und Leutschacher
Hopfen, harmonischen
Kräuteransätzen,
ansprechenden Zitrusnoten
und feinem Gewürzbukett.

Auf unserer Website findest Du alle Gastropartner,
die Dir gerne einen SteirerBitter servieren:

www.steirerbitter.at

TRINK IHN NIE ALLEINE





**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. For tastes
from enticing regions, you don't
always have to travel the world.
First-class international restaurants
and bistros in and around Graz show
how global flavors can taste on the
plate and in the glass. Quite good,
in fact – one might say,
excellent!

Foto: Canva

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.

Fresh products, seasonal ingredients from the region, in close collaboration with local producers: This is the specialty of hosts Thomas Galler and Anita Kurz at Arravané on the Merkur Campus in Graz. What nature provides is what ends up on the table at Arravané. That's the simple motto. Winter strawberries? Meat from Argentina? You'll search in vain for those here. Instead, seasonality and the proximity to local producers set the tone for the selection of dishes.



Merkur-Campus
C.-v.-Hötzendorf-Straße 84
8010 Graz
T. 0316 818 281
reservation@arravane.at
Aktuelle Öffnungszeiten auf
arravane.at

STREETS by el Gaucho

Hier dreht sich alles um die wohl besten Steak-Sandwiches mit el Gaucho-Premium Beef, serviert auf knusprigem Butter-Sandwich.

Ob „The Original“ getoppt u. a. mit Spiegelei und Trüffelmayo, „Greek Goddess“ gepimpt mit Feta, Tzatziki und Oliven oder vegetarische Kreationen – hier ist für jeden Geschmack etwas dabei! Neben den Sandwiches punktet man mit saftigen el Gaucho-Steaks und herrlichen Beilagen, sowie mit hausgemachten Spezialitäten wie Trüffelgnocchi und saisonalen Highlights.

Top-Tipp: Wochentags wird von 11–14.30 Uhr „Lunch a la carte“ serviert.



Waagner-Biro-Straße 109
8020 Graz
T. 0316 573 357
hello@streets-graz.at
streets-graz.at
Mo–Fr 11–22 Uhr | Sa 17–22 Uhr

Here, everything revolves around what are arguably the best steak sandwiches, made with el Gaucho Premium Beef, served on crispy buttered bread. Whether it's "The Original" topped with a fried egg and truffle mayo, "Greek Goddess" with feta, tzatziki, and olives, or vegetarian creations – there's something for every taste! In addition to the sandwiches, they shine with juicy el Gaucho steaks, delicious side dishes, and homemade specialties like truffle gnocchi and seasonal highlights. On weekdays, "Lunch à la carte" is served from 11:00 a.m. to 2:30 p.m.



Purberg im Hilmteichschlössl

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 hauseigenen Mehlspeisen bringen Sie ins Schwärmen!

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!

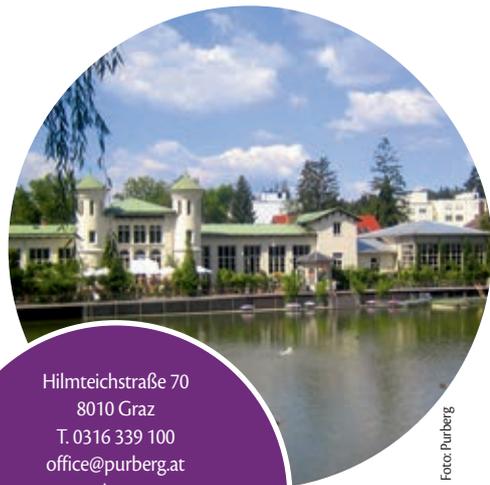


Foto: Purberg

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

Pink Elephant

México, Brasilien und Graz. Es kann losgehen. Gastgarten im Kern der Stadt. Ganz viel Sonne. Ganz viel Herz. Jeder kommt hier mal vorbei. Mittags. Abends und für Drinks. Wir sind hier und wir sind jetzt. Alles für alle. Alle gleich im Anderssein. Knallbunt krümeln, küssen, konsumieren. Den ganzen Tag über. So wirr du willst. Alle Speisen. Alle mit Liebe. Mexikanisch, brasilianisch, magisch. Hand in Hand und Drink an Drink. Ein Schwupp. Ein Schluck – und morgen geht es weiter. Wieder gemeinsam. Und wieder ganz groß. Alles pinke Elefanten.



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

México, Brazil and Graz. It can start. Guest garden in the center of the city. Lots of sun. Lots of heart. Everyone comes by here sometimes. Midday. In the evening and for drinks. We are here and we are now. Everything for everyone. All the same in being different. Colorfully crumble, kiss, consume. All day long. As confused as you want. All dishes. All with love. Mexican, Brazilian, magical. Hand in hand and drink after drink. A whoosh. One sip - and we'll continue tomorrow. Together again. And really big again. All pink elephants.

Foto: Lucija Novak



Clocktower

Seit nunmehr 15 Jahren gibt es in der Grazer Kärntnerstraße das „Clocktower American Bar&Grill Restaurant“!

Weit über die Stadtgrenze hinaus bekannt für seine amerikanischen Steaks, Burger, Ribs, Wings und mehr, bietet das Lokal original amerikanisches „Harley Davidson“ Flair.

Wegen seiner Größe ist das Lokal bestens geeignet für Firmenfeiern, Events und Jubiläen aller Art.

Ein Besuch lohnt sich!

For 15 years now, the "Clocktower American Bar & Grill Restaurant" has been a staple on Graz's Kärntnerstraße!

Known far beyond the city's borders for its American steaks, burgers, ribs, wings, and more, the restaurant offers authentic American "Harley Davidson" flair.

Due to its size, the venue is ideal for corporate parties, events, and anniversaries of all kinds. A visit is definitely worth it!



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, wird Genuss erlebbar. Zwischen Wirtshaus und Schlossflair bis zum Sonnenuntergang und darüber hinaus. Abseits der Hektik, umgeben von Grün bleibt Platz für gutes Essen, regionale Vielfalt und Entspannung.

Im Winter verweilt man am knisternden Lagerfeuer und an lauen Sommerabenden neben dem Brunnen.

Und vor dem Wirtshaus erzählen alte Gemäuer neue Geschichten, während Generationen gemeinsam die schönen Seiten des Lebens feiern.



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



Where regionality meets diversity, enjoyment can be experienced. Between tavern and castle flair until sunset and beyond. Away from the hustle and bustle, surrounded by greenery, there is space for good food, regional diversity and relaxation. In winter you can linger by the crackling campfire and on warm summer evenings next to the fountain. And in front of the inn, old walls tell new stories while generations celebrate the beautiful sides of life together.

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.



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

Foto: Florian Weitzer
Hotels & Restaurants

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 klassischen Casinospiele.

Ob zum After-Work-Drink mit den Kolleginnen, zum feinen Dinner mit den Liebsten oder zu einer Feierlichkeit – bei uns finden Sie „Alles für dein Glück“.



Landhausgasse 10
8010 Graz

T. 0316 832 578
graz@casinos.at
täglich ab 10 Uhr

Aktuelle Restaurantzeiten auf
graz.casinos.at

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.

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



La Cucina

Das beliebte Restaurant bietet ein vielfältiges Angebot von regionalen Köstlichkeiten bis hin zu italienischen Spezialitäten. Zusätzlich gibt es mediterrane Leckerbissen, und sehr beliebt sind die Themenwochen mit Genuss aus aller Welt. Ein Bar-Lounge-Bereich zum Relaxen rundet das umfangreiche Angebot ab.

Veranstaltungen aller Art für bis zu 50 Personen im Extrazimmer sind herzlich willkommen.

Die nach italienischen Destinationen benannten Zimmer vermitteln das Gefühl, die Nacht in Rom oder Florenz zu verbringen.

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

The popular restaurant offers a wide range of dishes from regional delicacies to Italian specialties.

here are also Mediterranean delicacies, and the themed weeks with delights from all over the world are very popular. A bar lounge area for relaxation completes the extensive offering.

Events of all kinds for up to 50 people in the extra room are very welcome.

The rooms, named after Italian destinations, give the feeling of spending the night in Rome or Florence.

La Cucina, a place to relax, 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

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 the story of the deep connection between culinary arts and nature. This story is brought to the plate with two menus. Each dish tells its own story and conveys the deep bond with the surrounding environment. Time and again, seemingly unusual combinations are used, which turn out to be surprisingly harmonious flavor magic. The excellent wines reflect the strength of the vines and the quality of the soil.

Rathausplatz 2
8510 Stainz
Di-Sa ab 18 Uhr | Mittags auf Anfrage
johann-schmuck.at



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.



Foto: Hotel Liebmann

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

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!



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!

Foto: Aiola upstairs



Demiri am Lendplatz

Das Restaurant Demiri, zentral im lebendigen Grazer Lendviertel gelegen, ist seit 1989 eine feste Größe der multikulturellen Gastroszene der Stadt.

Hier genießen Gäste authentische Balkanspezialitäten, die viele als die besten in ganz Graz schätzen. Die Speisekarte begeistert mit einer Auswahl an traditionellen Gerichten wie saftigen Cevapcici, würzigem Pljeskavica und dem aromatischen Burek, die alle haus- und handgemacht sind. Auch die Suppen, etwa die feurige Gulasch- und die kräftige Bohnensuppe, werden täglich frisch zubereitet und laden zu einem perfekten Start in das kulinarische Erlebnis ein. Besonderen Wert legt das Restaurant auf die Qualität der Zutaten und die Sorgfalt bei der Zubereitung, was sich in jedem Bissen widerspiegelt.

Gäste können die herzhaften Aromen der Balkanregion in einer warmen, einladenden Atmosphäre genießen, die sowohl Einheimische als auch Touristen begeistert. In den wärmeren Monaten lädt der gemütliche Gastgarten vor dem Lokal dazu ein, das lebendige Treiben rund um den Lendplatz zu beobachten und bei einem fairen Preis-Leistungs-Verhältnis die Balkanküche in vollen Zügen zu genießen.

Located in the heart of the vibrant Lend district in Graz, the Demiri restaurant has been a staple of the city's multicultural dining scene since 1989. Guests here can enjoy authentic Balkan specialties, many of which are considered the best in all of Graz. The menu delights with a selection of traditional dishes, such as juicy Cevapcici, spicy Pljeskavica, and aromatic Burek, all of which are homemade and handcrafted. The soups, including the fiery Goulash soup and the hearty Bean soup, are prepared fresh daily, offering the perfect start to the culinary experience. The restaurant places great importance on the quality of its ingredients and the care taken in preparation, which is reflected in every bite. Guests can enjoy the savory flavors of the Balkan region in a warm, inviting atmosphere that appeals to both locals and tourists alike. During the warmer months, the cozy outdoor seating area in front of the restaurant invites patrons to watch the lively activity around Lendplatz while savoring Balkan cuisine at a great price-performance ratio.



Lendplatz 4
8020 Graz
T 0676 471 33 68
devaddemiri02@gmail.com
Mo–So 8–22 Uhr



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 Großstadtfleur, trifft levantinische Küche, von Pinsas 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 pinsas 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.



Foto: Lucija Novak

Schmiedgasse 10–12
8010 Graz
0316 696 060
baramouro@aiola.at
baramouro.at

Mo–Fr 6.30–24 Uhr | Sa+So 7–24 Uhr

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

MEAT.art

Bei MEAT.art ist Essen weit mehr als nur eine Mahlzeit, hier wird Genuss neu definiert, indem traditionelle Vorstellungen bewusst hinterfragt und das Essen zu einem Erlebnis gemacht wird. Geboten wird erstklassige Qualität zu fairen, erschwinglichen Preisen. Nach dem Motto „Wir sind unARTig“ werden auf rebellische Art Konventionen gebrochen und der Gast auf eine kulinarische Reise mitgenommen, die ihn überrascht und zum Nachdenken anregt.

Kunst ist eine universelle Sprache, die keine Worte braucht, um Emotionen, Gedanken und Perspektiven auszudrücken. Sie inspiriert, hinterfragt, überrascht und verbindet Menschen auf der ganzen Welt.

MEAT.art bietet genau das: eine Bühne – oder eine Wand für die Kunst. Wer ist auf der Suche nach einer Plattform, um seine Werke zu zeigen? Wer möchte Menschen erreichen, Kunstwerke ausstellen und Geschichten erzählen? MEAT.art bietet nicht nur eine Plattform, sondern startet auch ein gemeinsames Projekt, das Kunst sichtbar macht. Ob Worte, Poesie, Comedy, Musik und Gesang, Malerei, Fotografie, Skulptur, Street Art – hier können Sie sich präsentieren, hier finden Sie den Raum, den Sie brauchen.

Schicken Sie eine Vorstellung der Arbeiten, Bilder oder Videos an interact@meat-art.at

At MEAT.art, dining is far more than just a meal; it's a redefinition of enjoyment, where traditional concepts are consciously questioned and food is turned into an experience. The restaurant offers first-class quality at fair, affordable prices. With the motto "We are unARTy," conventions are broken in a rebellious way, taking guests on a culinary journey that surprises and inspires thought.

Art is a universal language that needs no words to express emotions, thoughts, and perspectives. It inspires, questions, surprises, and connects people around the world. MEAT.art offers exactly that: a stage – or a wall – for art. Who is looking for a platform to showcase their work? Who wants to reach people, exhibit artworks, and tell stories? MEAT.art not only offers a platform but also launches a collaborative project to make art visible. Whether it's words, poetry, comedy, music and singing, painting, photography, sculpture, or street art – here, you can present yourself, here you'll find the space you need. Send a description of your work, images, or videos to interact@meat-art.at



Wiener Straße 331 | 8051 Graz
T 0316 908 808
office@meat-art.at
meat-art.at
Mo–So 11.30–23 Uhr



Fotos: Simona Donko



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.



Foto: Paul Stajani

Landhausgasse 1 | 8010 Graz
T. 0316 830 083
landhaus@elgaucho.at
Mo-Do 17–24 Uhr
Fr-Sa 11.30–24 Uhr
So 11.30–22 Uhr

Paradiso

Einmal schnell Italien! Im 3. Stock von Gigasport, mit großartiger Aussicht auf das Grazer Kunsthaus und die Murinsel, ist die Küche Italiens Programm: Zuppe, Pasta und Salatvarianten werden nach traditionellen Rezepten zubereitet und mit saisonalen Köstlichkeiten verfeinert.

Ein täglich wechselndes Mittagsmenü, für Italien-Fans die italienischen Dolci und feinen Kaffee von Tribeka runden das köstliche Angebot ab. Buon Appetito!

Weiteres Highlight: Das tägliche Frühstücksangebot ab 9.30 Uhr.



Kaiser-F.-Josef-Kai 8/Gigasport
8010 Graz
T. 0316 870 35 74
Mo-Sa 9.30–18 Uhr
Küche Mo-Do 11.30–15.30
+ Fr, Sa bis 16 Uhr

A quick trip to Italy! On the 3rd floor of Gigasport, with a great view of the Graz Kunsthaus and the Murinsel, Italian cuisine is on the order of the day: Zuppe, pasta and salad varieties are prepared according to traditional recipes and refined with seasonal delicacies.

A daily changing lunch menu, for Italy fans the Italian dolci and fine coffee from Tribeka round off the delicious offer. Buon Appetito!

Another highlight: the daily breakfast menu from 9:30 a.m.



Foto: Lupi Spuma

BBQ1952 Weber Grill-Restaurant

Unter der Leitung von Küchenchef Robert Reichmayr erleben Sie erstklassige Grillgerichte in der Weber-Erlebniswelt in Seiersberg bei Graz.

Die Speisekarte bietet saftige Burger, zarte Ripperl und hervorragende Steaks, die aus besten regionalen Zutaten zubereitet werden. Nachhaltigkeit und Qualität sind wichtig: Die Zutaten und Gewürze werden nur von verantwortungsvollen Lieferanten bezogen.

Ein Highlight sind die Special Cuts aus dem Dryager. Genießen Sie Grillkunst, die jeden Gaumen begeistert!

Under the leadership of Chef Robert Reichmayr, you can experience top-notch grilled dishes at the Weber Experience World in Seiersberg near Graz.

The menu offers juicy burgers, tender ribs, and excellent steaks, all prepared with the finest regional ingredients.

Sustainability and quality are key: Ingredients and spices are sourced exclusively from responsible suppliers.

A highlight are the Special Cuts from the Dryager. Enjoy grilling artistry that will delight every palate!



Rudolf-Kratochwill-Straße 3
8054 Seiersberg-Pirka
T. 05 7011 1952
office@grillcenter-graz.at
grillcenter-graz.at
Mi-Sa 11.30–21.30 Uhr



Foto: BBQ1952

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!



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

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!

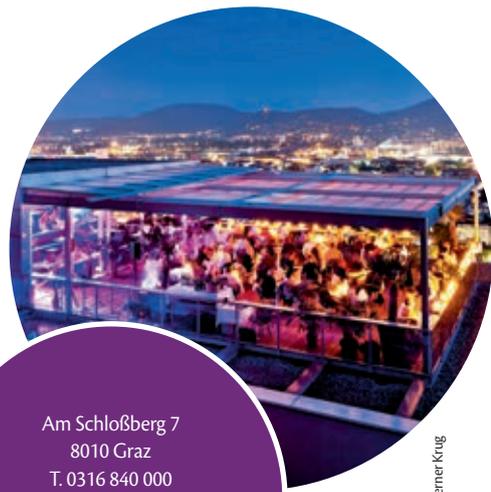


Foto: El Pescador_Weimer Krug

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-Erlebnisbiertgarten. 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.



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

Foto: Schlossberg/Werner Krug

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

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.

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.com
ilcentrograz.com
Di-So 10-23 Uhr

Il Centro

Little Italy in Graz

Fotos: il centro

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



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“ und sonntags ab 11 Uhr der Champagner-Brunch. Im Sommer lädt das Restaurant jeden Samstag ab 11 Uhr zum BBQ-Day ein. Feiern aller Art für bis zu 500 Personen eignen sich hervorragend.

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., 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-tr.at
lagardere-tr.at
Mo–So 11–19 Uhr

Eleven

Hausgemachte Balkanspezialitäten sowie österreichische und italienische Küche erwarten die Gäste im Herzen von Graz. Das gemütliche Restaurant im modernen Design bietet im Sommer ein Extra-Highlight: einen schattigen Gastgarten im Innenhof und einen zweiten Gastgarten in der Kaiserfeldgasse, in dem man unter dem Motto „Sehen und gesehen werden“ Grazer Innenstadt-Flair genießen kann. Das Eleven bietet auch genau das richtige Ambiente, um den Abend bei einem Drink ausklingen zu lassen. Unser Tipp: Probieren Sie den legendären „eleven-Spritzer“!



Kaiserfeldgasse 13
8010 Graz
T. 0676 71 17 735
eleven.graz@gmx.at
eleven-graz.at
Mo–Fr 10–23 Uhr | Sa 17–24 Uhr

Homemade Balkan specialties, as well as Austrian and Italian cuisine, await guests in the heart of Graz.

The cozy restaurant with a modern design offers an extra highlight in the summer: a shady beer garden in the courtyard and a second garden in Kaiserfeldgasse, where you can enjoy the Graz city center vibe under the motto „See and be seen.“

Eleven also offers the perfect atmosphere to end the evening with a drink. Our tip: Try the legendary „eleven spritzer“!

Noch mehr internationaler Genuss

Florian im Parkhotel

Leonhardstraße 8 | 8010 Graz
T. 316 363 060
parkhotel-graz.at

Freigeist

Klosterwiesgasse 2 | 8010 Graz
T. 0316 810 540
freigeist-burger.at

Das Leo

Hauptstraße 5 | 8401 Kalsdorf
T. 03135 537 70
dasleo.cc

Zur goldenen Birn

Leonhardstraße 8 | 8010 Graz
T. 0316 427 49 14
zurgoldenenbirn.at

Steak Boutique

Bindergasse 1 | 8010 Graz
T. 0316 225 719
steak-boutique.at

Kornati

Frackstraße 44 | 8010 Graz
T. 0316 319 320
kornati.at

Peppone

Franziskanerplatz 11 | 8010 Graz
T. 0316 836 336
peppone-graz.at

Sacher

Herrengasse 6 | 8010 Graz
T. 0316 8005-0
sacher.com

Das Liebig

Liebiggasse 2 | 8010 Graz
T. 0660 393 38 48
dasliebig.at



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 Premiambier „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 miteinander' 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 Edelstahltanks 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.

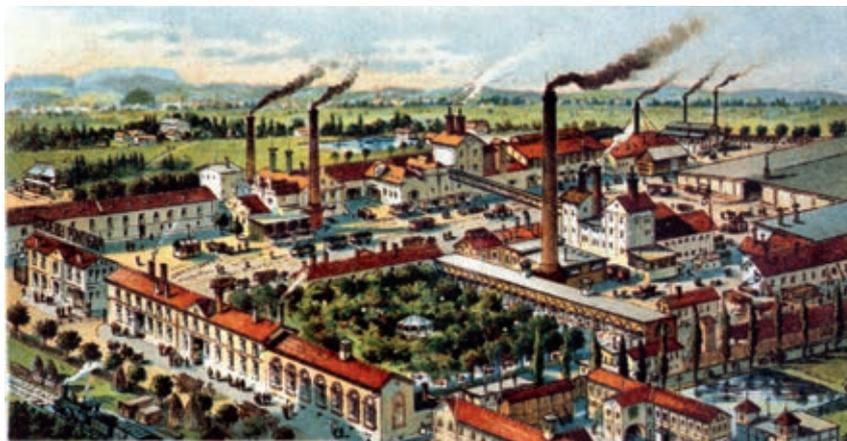
75 Jahre gemeinsame Unternehmensgeschichte der Puntigamer Brauerei und der Marke Reininghaus gaben Anlass zur Entwicklung eines umfangreichen Bier- und

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 daheim!

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 restaurants, Graz offers an exquisite setting for the ultimate taste experience.

Let the capital of pleasure 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

GERÜCHTEKÜCHE
geruechtekueche.org



2 Hauben

ARRAVANE | arravane.at

STARCKE HAUS | starcke.at

TOSHI | toshi.at

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



1 Haube

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

VINA | vina-restaurant.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

SCHLOSS KAPFENSTEIN | 8353 Kapfenstein | winkler-hermaden.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

GENUSSTREFFPUNKT HÖFER | 8044 Weinitzen | genusstreffpunkt.at

GENUSSTHEATER | 8345 Straden | krispel.at

TERRA | 8520 Stainz | johann-schmuck.at

SAFENHOF | 8271 Bad Waltersdorf | safenhof.at

HARKAMP | 8505 St. Nikolai | weingartenhotel.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 ein einfallreiches Frühstücksangebot, hausgemachte Burger, Salate und neuerdings auch köstliche Schnitzel sowie ausgefallene Sternzeichen-Cocktails, vegane Eiscreme KLYO made, ein kreatives, junges Ambiente und vieles mehr.

Abends kann das KLYO für Events exklusiv gebucht werden ... die unterschiedlichen Räumlichkeiten bieten die perfekte Möglichkeit für private Geburtstagsfeiern, Produktpräsentationen bis hin zu Firmenevents und Weihnachtsfeiern. Das Ganze mietfrei und ohne Mindestkonsumation in zentralster Lage in Graz!

Ein weiteres Highlight ist der KLYO Shop, indem man die exklusiven Produkte der KLYO Collection wie Geschir, verschiedene hauseigene 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. Guests can look forward to an imaginative breakfast menu, homemade burgers, salads, and recently also delicious schnitzel, as well as unique zodiac sign cocktails, vegan ice cream made by KLYO, a creative and youthful atmosphere, and much more.

In the evenings, KLYO can be exclusively booked for events ... the various rooms offer a wide range of possibilities - from private birthday parties and product presentations to corporate events and Christmas parties. All this is available rent-free and without minimum consumption in the most central location in Graz!

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
graz@klyo.at
Aktuelle Öffnungszeiten auf
klyo.at



Alpoke

Geschmackvolle Poke Bowls, Wraps und Desserts. Bunt, frisch zubereitet und gesund.

Die Bowls sind durchdacht zusammengestellt, um eine perfekte Balance aus Nährstoffen, Geschmack und Frische zu bieten. Die Wraps und Smoothie Bowls sind nicht nur lecker, sondern auch vielseitig und ideal für unterwegs. Großer Wert wird auf regionale, an die Saison angepasste, hochwertige Zutaten gelegt.

Am Abend ergänzen Cocktails und Fingerfood das Angebot, das man in entspannter Atmosphäre – im Restaurant oder im Lounge-Bereich genießen kann.

Tasty poke bowls, wraps, and desserts. Colorful, freshly prepared, and healthy.

The bowls are carefully crafted to offer a perfect balance of nutrients, flavor, and freshness. The wraps and smoothie bowls are not only delicious but also versatile and perfect for on-the-go. Great emphasis is placed on regional, seasonally adapted, high-quality ingredients.

In the evening, cocktails and finger food complement the menu, which can be enjoyed in a relaxed atmosphere – either in the restaurant or in the lounge area.



Brockmannsgasse 89 | 8010 Graz
T. 0677 616 155 19
graz@alpoke.at
alpoke.at/alpoke-graz
Mo–So 11–22.30 Uhr



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. Asiafans 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 Gasträum!



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.



Pizzaiolo

48 Stunden fermentierter Teig und nur eine Minute lang bei 485 Grad Gluthitze im Pizzaofen: 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 Pizzaiolo, viele davon werden direkt aus Italien importiert.

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

48 hours of rising – one 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 Pizzaiolo'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
pizzaiolo.at

Foto: Pizzaiolo

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!

Stigergasse 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

La Tavernetta

Wer in die Genusswelt Italiens eintauchen will, ist im Ristorante La Tavernetta gut aufgehoben und wird sich bei italienischen Spezialitäten wie im Urlaub fühlen. Ob im Gastgarten oder in den urigen Innenräumen, hier ist der kulinarische Treffpunkt, der zu jeder Jahres- und Tageszeit zum Verweilen und Genießen einlädt. In der Enoteca kann man ein Stück Italien mit nach Hause nehmen. Egal ob Wein, Pasta, Olivenöl oder feinste italienischer Spezialitäten, exklusive Produkte aus Italien verkosten, kaufen und zu Hause genießen – Buon Appetito!



Kosakengasse 10
8020 Graz
T. 0676 31 42 66
ristorante@latavernetta.at
Mo–Sa 11–15 + 18–23 Uhr



Anyone who wants to immerse themselves in the culinary world of Italy is in good hands at Ristorante La Tavernetta and will feel like they are on holiday with Italian specialties. Whether in the guest garden or in the rustic interior, this is the culinary meeting place that invites you to linger and enjoy at any time of the year or day. In the Enoteca you can take a piece of Italy home with you. Whether it's wine, pasta, olive oil or the finest Italian specialties, taste exclusive products from Italy, buy them and enjoy them at home - Buon Appetito!

Foto: La Tavernetta

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.

Fotos: Casa Costiera



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



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

NAPO

Die authentische neapolitanische Pizza mit besten italienischen und regionalen Zutaten trifft auf einen modernen Twist mit einem Hauch von Nostalgie. Jede Pizza wird vom ersten bis zum letzten Schritt von Hand gemacht und von den Pizzaiolos verfeinert, gerne werden Eigenkreationen gezaubert und auch vegane Pizzen werden angeboten. Inspiriert von typisch österreichischen Zutaten gibt es kulinarische Crossover zwischen der Steiermark und italienischen Regionen, zu genießen von April bis Oktober im sonnigen Gastgarten. Das NAPO-Motto: „Good to have you – wir lieben was wir tun“!



Neutorgasse 22
8010 Graz
T. 0316 341 022
napopizza.at
Mo–So 11–23 Uhr

The authentic neapolitan pizza with the best Italian and regional ingredients meets a modern twist with a touch of nostalgia. Every pizza is made by hand from the first to the last step and refined by the pizzaiolos. They are happy to conjure up their own creations and vegan pizzas are also offered. Inspired by typical Austrian ingredients, there is a culinary crossover between Styria and Italian regions, to be enjoyed from April to October in the sunny guest garden. The NAPO motto: "Good to have you – we love what we do!"



1 Simply Greek

Möchten Sie das unvergleichbare kulinarische Griechenland schmecken und die wunderbare Atmosphäre aus Ihrem Urlaub noch einmal erleben? Dann führt der erste Weg in dieses charmante Restaurant. Das Lokal überzeugt mit einem entzückenden Gastgarten im Hinterhof, wo jede Ecke nach Griechenland duftet. Lassen Sie sich verwöhnen von der ausgezeichneten traditionellen griechischen Küche und der geschmackvollen Weinauswahl. Und das alles in höchster Qualität und herzlicher Bewirtung durch die Chefin.

Would you like to taste the incomparable culinary Greece and relive the wonderful atmosphere from your vacation? Then your first route leads to this charming restaurant. The restaurant impresses with a delightful garden in the back yard, where every corner smells of Greece. Let yourself be pampered by the excellent traditional Greek cuisine and the tasty wine selection. And all of this in the highest quality, with warm hospitality from the owner.



Korösisstraße 10
8010 Graz
T. 0665 651 563 05
Di–Fr 11.30–14 und ab 16.30
Sa ab 11.30



Ristorante Trenta

Italienische Genüsse vor Ort und für zu Hause. Ristorante Trenta stellt alle Köstlichkeiten zu, damit ist es wunderbar einfach, Zuhause ein kleines Stück Italien zu genießen.

Durch den einzigartigen, im Zustellauto integrierten Warmhalteofen kommt die Pizza immer frisch und heiß an, so als wäre sie gerade erst aus dem Ofen geholt worden.

Alle Speisen können natürlich auch abgeholt werden und selbstverständlich können Sie im Ristorante in entspannter Atmosphäre vor Ort viele italienische Gerichte genießen.



Eckertstraße 30h | 8020 Graz
T. 0681 2087 82 41
ristorante@trenta.at
trenta.at
Mo–Fr 11–22 Uhr | Sa+So 12–21 Uhr

Italian Delights On-Site and To-Go.

Ristorante Trenta prepares all its delicious dishes for takeout, making it wonderfully easy to enjoy a little piece of Italy at home.

Thanks to the unique, built-in warming oven in the delivery car, the pizza always arrives fresh and hot, as if it had just come out of the oven.

Of course, all dishes can also be picked up, and you can enjoy many Italian specialties on-site in a relaxed atmosphere at the restaurant.



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 Tellerand 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

So–Mi 11–23 Uhr | Do–Sa 11–24 Uhr

Durchgehend warme Küche

bis 23 Uhr

Foto: L'Osteria

Bonbon

Willkommen im Bonbon Graz – wo Gaumenfreuden zu einem unvergesslichen Erlebnis werden! Die Speisekarte bietet von Mo-Fr ein Mittagsmenü und ist eine Hommage an die Vielfalt der Weltküche. Von mexikanischen Aromen über die Verlockungen der italienischen Küche bis hin zu saftigen Burgern, – hier finden Sie sinnbelebende Geschmackserlebnisse. Genießen Sie die einladende Atmosphäre für ein Dinner zu zweit, eine gesellige Feier mit Freunden oder ein besonderes Familienessen.

Neu: Jeden Montag-Abend Gratis Salsa-Tanzkurs!



Moserhofgasse 46

8010 Graz

T. 0676 721 37 34

menu.bonbongraz.at

Mo–Sa ab 9 Uhr | So ab 10 Uhr



Welcome to Bonbon Graz – where culinary delights become an unforgettable experience!

The menu offers a lunch menu from Mon-Fri as a tribute to the diversity of world cuisine. From Mexican flavors to the temptations of Italian cuisine to juicy burgers – here you will find sensory-invigorating taste experiences. Enjoy the inviting atmosphere for a romantic dinner for two, a get-together celebration with friends or a special family meal.

New: Free salsa dance-course every Monday evening!

Foto: Bonbon

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.

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.



Mehlplatz 4 | 8010 Graz
T. 0316 824 158
office@ilcentrograz.com
ilcentrograz.com
Di-So 10-23 Uhr

Noch mehr Genuss aus fernen Ländern

Kiwano

Triesterstraße 100
8073 Feldkirchen
T. 0316 292 559
kiwano-restaurant.at

Hathi

Freiheitsplatz 1
8010 Graz
T. 0316 813 933
restaurant-hathi.at

Omoka's African Restaurant

Keplerstraße 12 | 8010 Graz
T. 0664 415 22 96
omoka.at

Kirby's American Kitchen

Paulustorgasse 1
8010 Graz
T. 0316 810 927
kirbysburgers.at

Sakana

Halbärthgasse 14 | 8010 Graz
T. 0316 319 876
sakanagraz.at

Pierogi

Neutorgasse 28
8010 Graz
T. 0650 442 19 02
pierogi-graz.at

Vina

Kalchberggasse 7
8010 Graz
T. 0676 577 25 87
vina-restaurant.at

Athen

Dietrichsteinplatz 1 | 8010 Graz
T. 0316 816 111
restaurant-athen-graz.at

Ceylon Curry

Hans-Resel-Gasse 3 | 8020 Graz
T. 0316 71 42 72
ceyloncurry.at

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:



www.steiermark.wine

Handlese ist in den steirischen DAC-Gebieten verpflichtend vorgeschrieben. Über die Hälfte der Weingartenfläche in der Steiermark ist Bergweinbau.



Das 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. 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 singulär: 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



Herausragende Weine mit Ursprungsgarantie.





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 vinothèque 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 im Schösslhof | 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
Herrngasse 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 zwischendurch 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!

Champagner Bar im Kastner & Öhler

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 Untermauerung am Flügel vom Pianisten Herrn Nicolov – jeden Samstag von 11 bis 17 Uhr.

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.



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

Foto: Champagner Bar

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.



Bahnhofgürtel 89, Graz
T. 0316 775 400

Shopping City Seiersberg
T. 0316 244 445

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

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.



Foto: Granola

Cosimo – die Tramezzini-Manufaktur

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

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.



Foto: Cosimo

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

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.



Foto: Joel Kernsenko

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

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!



YOKOS – Frozen Yogurt

Bio oder Vegan – Frozen Yogurt

Schwerelos und gesund aus rein pflanzlicher Reisbasis mit Aktivkohle oder organisch hausgemacht aus echter Bio-Milch und echtem Bio-Yogurt, natürlich fettarm und zuckerfrei.

Man wählt aus über 50 verschiedenen Toppings und kreiert sein eigenes Yokos.

Die Produkte werden ausschließlich aus fairen und biologischen Zutaten erzeugt, die Filiale ausschließlich mit Ökostrom betrieben. Außerdem sind alle Verpackungsmaterialien biologisch abbaubar oder kompostierbar: Yokologisch eben!

Für Sparfüchse gibt es den digitalen Sammelpass in der Yokos-App: online bestellen – Bonus sammeln – profitieren – immer up to date, alle Öffnungszeiten, mehr als nur „Rewards“ tanken. Be smart, be Yokos.



Bio or Vegan – Frozen Yogurt

Light and healthy, made from a purely plant-based rice base with activated charcoal, or homemade organically from real organic milk and real organic yogurt, naturally low in fat and sugar-free.

Choose from over 50 different toppings and create your own Yokos.

The products are made exclusively from fair and organic ingredients, and the store is powered entirely by green energy. Additionally, all packaging materials are biodegradable or compostable: Yokologically speaking!

For bargain hunters, there's the digital loyalty card in the Yokos app: order online – collect bonuses – benefit – always up to date with opening hours, and more than just "Rewards." Be smart, be Yokos.



Sporgasse 36
8010 Graz
office@yokos.at
yokos.at
Aktuelle Öffnungszeiten
in der yokos-App



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.



Foto: Greenrooms

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

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.



Foto: Florian Weitzer Hotels & Restaurants

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".

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



Amaro

Das Lokal Amaro in Herzen von Graz bietet eine einzigartige Kombination aus Café und Bar und hat sich sehr schnell in der Szene etabliert. Es lockt seine Gäste mit heimischen und italienischen Weinen, Champagner und kleinen kulinarischen Köstlichkeiten.

Das kunstvoll gestaltete Interieur mit bemalter Decke und goldenen Akzenten, das dem Raum eine besondere Atmosphäre verleiht, ist besonders eindrucksvoll.

Amaro ist italienisch für einen Bitterlikör – und auch der Lokalname ergibt sich aus den Vornamen der Kinder des Lokalbesitzers: Anita, Marta, Martina, Robert = AMARO

The Amaro cafe bar in the heart of Graz offers a unique combination of café and bar and has quickly established itself in the scene. It attracts its guests with local and Italian wines, champagne and small culinary delicacies. The artfully designed interior with a painted ceiling and gold accents, which gives the room a special atmosphere, is particularly impressive.

Amaro is Italian for a bitter liqueur – and the local name also comes from the first names of the owner's children: Anita, Marta, Martina, Robert = AMARO

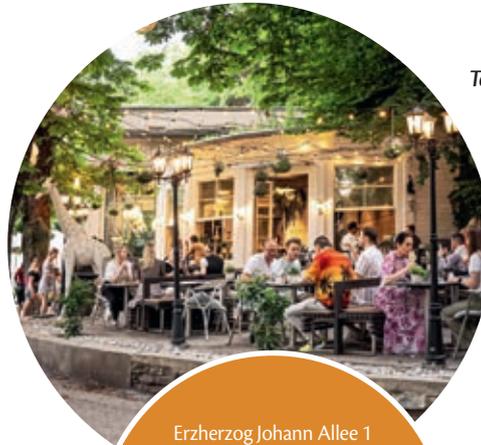


Albrechtgasse 2
8010 Graz
T. 0676 605 93 15
amaro-cafe.at
Mo–Sa 9–22 Uhr

Foto: Amaro

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.



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.

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

Foto: Lucija Novak



Francis

Tagsüber gibt es hausgemachte Focaccias, gefüllte Croissants, sowie andere süße Backwaren und Desserts. Perfekt auch zum Mitnehmen aus dem Take-Away-Fenster, und gerne auch mit Kaffee und Smoothie. Mittags wechseln die Gerichte wöchentlich: von Kleinigkeiten wie Suppe oder Salat bis zu vegetarisch/vegan oder Fleischgerichten ist für jeden etwas dabei. Zum Feierabend-Drink – hier gibt es ein feines Angebot an ausgewählten Weinen – ist das Sharing-Konzept mit kleinen Gerichten zum Teilen und Snacken perfekt.

During the day, there are homemade focaccias, stuffed croissants, as well as other sweet pastries and desserts. Perfect for takeaway from the takeaway window, and you can also enjoy them with coffee or a smoothie. At lunchtime, the menu changes weekly: from light options like soup or salad to vegetarian/vegan or meat dishes, there's something for everyone.

For an after-work drink – with a fine selection of wines available – the sharing concept with small dishes to share and snack on is just perfect.



Foto: Ripix

Franciskanerplatz 13
8010 Graz
T. 0664 403 10 01
hallo@francis-bistro.at
francis-bistro.at
Mo–Fr 7:30–22 Uhr | Sa 9–22 Uhr

Café Polanz

Ob zum Frühstück, für das Nachmittags-Date oder fürs Treffen am Abend – das Café Polanz „kann“ alles. Vielleicht ist das das Geheimnis seines Erfolgs. Jedenfalls hat sich das Polanz zu einem Treffpunkt entwickelt, in dem zu jeder Tageszeit reges Leben herrscht.

Ganz der österreichischen Kaffeehaus-tradition entsprechend werden Kaffeevarianten und Süßspeisen, aber auch kleine Speisen, ein Glas Wein oder ein Drink angeboten. Die Frühstücksversionen reichen vom Wiener Frühstück bis zum Sportlerfrühstück. Tipp: Genießen Sie einen Eisbecher auf der Terrasse!



Foto: Café Polanz

Waagner-Biro-Straße 133
8020 Graz
T. 0316 58 77 10
bokan-exklusiv.at
Mo–Sa 7.30–23 Uhr
So + Ft 8.30–22 Uhr



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. Wer die süßen Seiten entdecken möchte, wird mit Apfelstrudel mit Vanillesoße, Kaiserschmarrn, Mehlspeisen, Torten und Waffeln verwöhnt, 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

Turners Café

Hier ist der neue Treffpunkt in Graz für Familien, die Wert auf Regionalität und Qualität legen. Die köstlichen Frühstücksangebote und erstklassigen Kaffeespezialitäten sind perfekt für einen entspannten Morgen oder Nachmittag. Genießen Sie hausgemachte Mehlspeisen, die nicht nur Kinderaugen zum Leuchten bringen. Ob Sachertorte, ein saftiger Cheesecake oder ein Stückdessert – jede Köstlichkeit wird mit viel Liebe und den besten Zutaten zubereitet. Gemeinsam mit den lokalen Partnern wird großer Wert auf hohe Qualität gelegt, um den kleinen und großen Gästen den besten Aufenthalt zu bieten.



Karmeliterplatz 8 | 8010 Graz
T. 0316 465 123
julia@turners-cafe.at
turners-cafe.at
Di–Sa 7–18 Uhr | So 8–17 Uhr

This is the new hotspot in Graz for families who value regionality and quality. The delicious breakfast offerings and first-class coffee specialties are perfect for a relaxing morning or afternoon.

Enjoy homemade pastries that not only make children's eyes light up. Whether Sachertorte, a juicy cheesecake or a piece of dessert – every delicacy is prepared with a lot of love and the best ingredients. Together with local partners, great emphasis is placed on high quality in order to offer guests young and old the best stay.





FRÜHSTÜCKS-RITUAL

Der Duft von frischem Kaffee liegt in der Luft, ein weiches Ei, Müsli oder klassisch ein Semmel mit Butter und Marmelade, im Hintergrund leise Musik, so gelingt der Start in den Tag perfekt. Und übrigens: Manche Lokale bieten Frühstück bis zum Nachmittag.

BREAKFAST RITUAL
The aroma of fresh coffee, a soft-boiled egg, muesli, or a classic roll with butter and jam, accompanied by soft background music – the perfect start to the day. Some places even serve breakfast until the afternoon.

Ein guter Tag beginnt mit einem guten Frühstück

Lend-Platzl

Lendplatz 11 | 8020 Graz
T. 0316 716 567

3 Goldene Kugeln – das Wirtshaus

7 x in Graz

Hügellandhof

Schemerlhöhe 58 | 8076 Vasoldsberg
T. 03133 22 01

Stammtisch am Paulustor

Paulustorgasse 8 | 8010 Graz
T. 0316 813 803

Häuserl im Wald

Roseggerweg 105 | 8044 Graz
T. 0316 391 165

Lindenwirt

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

Gasthaus Pflieger

Andritzer Reichsstraße 5 | 8045 Graz
T. 0316 683 219

Purberg im Hilmteichschlössl

Hilmteichstraße 70 | 8010 Graz
T. 0316 339 100

Salon Marie

Grieskai 4-8 | 8020 Graz
T. 0316 706 683

La Cucina

Grazer Straße 28 im FMZ | 8120 Peggau
T. 03127 418 97

aiola upstairs

Schloßberg 2 | 8010 Graz
T. 0316 818 797

Bar Amouro

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

KLYO

Sackstraße 22 | 8010 Graz
T. 0316 228 769

Champagner Bar im K&Ö

Sackstraße 7-13 | 8010 Graz
T. 0316 870 35 38

Granola

2 x in Graz

Operncafe

Opernring 22 | 8010 Graz
T. 0316 830 436

Hotel Greenrooms

Rudersdorferstraße 7 | 8055 Gaz
T. 0316 291 518

Kaffee Weitzer

Belgiergasse 1 | 8020 Graz
T. 0316 703 650

Amaro

Albrechtgasse 2 | 8010 Graz
T. 0676 605 93 15

Promenade

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

Francis Bistro

Franziskanerplatz 13 | 8010 Graz
T. 0664 403 10 01

Cafe Polanz

Waagner-Biro-Straße 133 | 8020 Graz
T. 0316 58 77 10

Cafe Muhr

Hauptplatz 17 | 8010 Graz
T. 0676 666 00 22

Turners Cafe

Karmeliterplatz 8 | 8010 Graz
T. 0316 465 123

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 does not exclude sustainability. In the fast-paced daily routine, the numerous farmers' markets in Graz offer a welcome slow-down.





Foto: Adobe Stock / NDA&CREATIVITY / Jackfrog / MNStudio

Ausgewählte Bauernmärkte in Graz

**Bauernmarkt
Kaiser-Josef-Platz**
Mo–Sa 6–13 Uhr

Bauernmarkt Lendplatz
Mo–Sa 6–13 Uhr

Bauernmarkt Eggenberg
Hofbauerplatz
Mi–Sa 6–13 Uhr

Bauernmarkt Gösting
Shopping Nord
Sa 6–12 Uhr

Bauernmarkt Hasnerplatz
Mi–Sa 6–12 Uhr

Bauernmarkt Ostbahnhof
Sa 7–12 Uhr

Bauernmarkt Geidorfplatz
Mi–Sa 7–13 Uhr

Bauernmarkt Ragnitz
Pfarrkirche
Di–Fr 7–13 Uhr

Bauernmarkt Andritz
Hauptplatz
Di 9.30–13 Uhr
Sa 6–13 Uhr

Bauernmarkt St. Peter
Ecke Eisteichgasse
Sa 6–13 Uhr
Di 11.30–19 Uhr

Bauernmarkt Straßgang
Spar-Parkplatz
Sa 6–12 Uhr

Bauernmarkt Triestersiedlung
Mi–Sa 6–13 Uhr

Bauernmarkt Citypark
Lazarettgürtel 55
Fr 10–16 Uhr

Bauernmarkt Liebenau
Hof der Familie Hammer
Fr 13–18 Uhr

Bauernmarkt Wetzelsdorf
Gasthaus Lindewirt
Sa 6–13 Uhr, April–Okt. auch
Mi 15–18 Uhr

Bauernmarkt Mariagrün
Fr 14–18 Uhr

**Bio-Bauernmarkt
Herz-Jesu-Kirche**
Di 14–18 Uhr

Bauernmarkt St. Leonhard
Kirchplatz
Mi 12–15 Uhr

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.*

Wein & Wein Grollitsch

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!

Foto: Snowcom.Laboratory

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 Emmental 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!



Neufeldweg 99
8010 Graz
T. 0316 462 278
office@grollitsch.com
grollitsch.com
Mo-Fr 9-13 | 14-18 Uhr
Sa 8-12 Uhr

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!

Foto: Kasalm



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

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 Emmental 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!

Aeijst

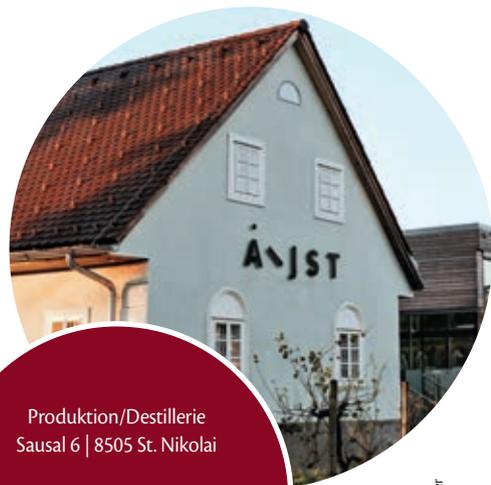
Aeijst (gesprochen Ej-st) ist ein südsteirischer Gin, benannt nach dem Dialektwort für Äste und wird von Familie Thomann zu 100 Prozent aus biologischen Zutaten hergestellt.

Ein Destillat ist immer auch ein Statement. Zum Gin ist noch nicht alles gesagt: Ein Aeijst ist jetzt drei Aeijst, denn die Thomanns finden Gin als Spirituose so faszinierend, dass sie noch weitere Geschmäcker aus der Wacholderbeere locken. Aber viel besser als bloß über Gin zu lesen, ist es, Aeijst Gin zu trinken!

Mitten im idyllischen St. Nikolai im Sausal kann man die Schaubrennerei besuchen und auch alle Spirituosen verkosten.

Aeijst (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 Aeijst is now three Aeijst, 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 drinking Aeijst Gin! In the middle of idyllic St. Nikolai im Sausal, you can visit the show distillery and also taste all the spirits.



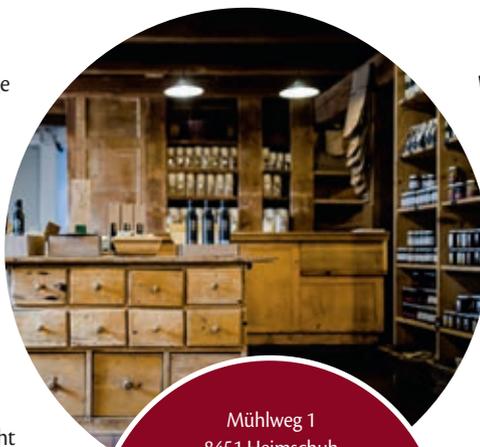
Produktion/Destillerie
Sausal 6 | 8505 St. Nikolai

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

Foto: Tina Reiter

Ölmühle Hartlieb

Darf's vielleicht das intensiv nussige Sesamöl sein? Oder das Marillenkernöl mit dem kräftig-feinen Marzipan-Amaretto-Aroma? Oder das fruchtige Traubenkernöl Zweigelt mit der dezenten Säurenote? Nicht weniger als 26 Sorten Naturspeiseöle hat die Ölmühle Hartlieb in ihrem Sortiment! Natürlich auch Kürbiskernöl 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: Karm Bergmann / Ölmühle Hartlieb

Delikatessen Nussbaumer

Seit über 120 Jahren ist Delikatessen Nussbaumer ein fester Bestandteil der Grazer Kulinarikszene. Das älteste Grazer Feinkostgeschäft ist der Ort für Liebhaber von qualitativ hochwertigen Lebensmitteln. Vor allem für das herausragende Käseangebot und die handverlesenen Spezialitäten aus aller Welt hat sich Delikatessen Nussbaumer einen Namen gemacht.

Die Nachhaltigkeit und Unterstützung kleiner Produzenten stehen im Mittelpunkt. Es wird besonderer Wert auf die persönliche Auswahl der Produkte gelegt: man findet neben steirischen Spezialitäten, vom Kürbiskernöl bis zum Weißwein, auch heimischen Kärntner Speck oder istrischen Schinken, Käse aus der Lombardei oder französischen Roquefort. Jedes Produkt wird sorgfältig ausgewählt, um den hohen Qualitätsansprüchen gerecht zu werden. Das Geschäft ist nicht nur ein Paradies für Genießer, sondern auch ein Treffpunkt für das Viertel.

Es ist ein lebendiger Ort, an dem man in entspannter Atmosphäre ein Glas Wein genießen und die neuesten Delikatessen probieren kann. Hier wird nicht nur verkauft, sondern auch gelebt – mit Leidenschaft für Geschmack, Tradition und neuen Entdeckungen.

For over 120 years, Delikatessen Nussbaumer has been a cornerstone of Graz's culinary scene. As the city's oldest fine food store, it's renowned for its exceptional cheese selection and carefully curated specialties from Europe and around the world.

The focus is on sustainability and supporting small producers, with a carefully chosen, personal selection of products that include Styrian delicacies like pumpkin seed oil or white/red wines, Tyrolean or Carinthian bacon as well as Italian prosciuttos and French cheeses.

The store is not just a haven for food lovers, but also a neighborhood hub where you can enjoy a mixed deli-platter paired with a glass of wine and discover the latest delicacies in a relaxed atmosphere, celebrating tradition, taste, and new experiences.



Paradeisgasse 1
8010 Graz
kaese@delikatessen-nussbaumer.at
delikatessen-nussbaumer.at
T. 0316 829 162
Di–Fr 9.30–18.30 Uhr
Sa 9.30–16 Uhr



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, Honig, Käse, Schokolade, Vulcano-Schinken, Xeis-Wildspezialitäten, Wein oder Edelbrände – der Stadtbauernladen versammelt alles, was die kulinarische Landschaft der Steiermark prägt. Kommen Sie zum Gustieren vorbei oder bestellen Sie rund um die Uhr im onlineshop.

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, honey, cheese, chocolate, Vulcano ham, Xeis game specialties, wine or fine spirits - the Stadtbauernladen gathers everything that characterizes the culinary landscape of Styria.

Come by to taste de culinary delights or order around the clock in the online shop.



Foto: Stadtbauernladen

Hamerlinggasse 3
8010 Graz
T. 0316 805 012 60
stadtbauernladen.at
Mo–Fr 9–16.30 Uhr

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. Ein ganz individuelles Paket eben - in das nur rein-kommt, was Sie wünschen.



Foto: Florian Weitzer Hotels & Restaurants

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. A very individual package - which only includes what you want.

Belgiergasse 1 | 8020 Graz
T. 0316 703 643
shop@der-steirer.at
Aktuelle Öffnungszeiten auf
der-steirer.at



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.

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 specialities.



Landhausgasse 1 | 8010 Graz
T. 0664 392 68 32
office@goldkost.at
goldkost.at
Mo–Fr 11.30–21.30 Uhr
Sa 10–21.30 Uhr

Foto: Werner Krug

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 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 Vereinbarung bis 22 Uhr.



Am Fuße des Schloßberges 3
8010 Graz
T. 0664 968 37 13
info@gut-schlossberg.at
gut-schlossberg.at
Mi–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 cooking workshop, guests (10–w15 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.



Foto: Werner Krug

PUR die Kochschule

Willkommen bei „PUR die Kochschule“, wo Kochen zum Erlebnis wird! Unter der fachkundigen Anleitung von Chefkoch Patrick Spenger, der dieses Handwerk seit mehr als 30 Jahren ausübt, lernen Sie das Kochen auf eine angenehme und mitreißende Weise.

Egal, ob Sie Anfänger sind oder Ihre Fähigkeiten verfeinern möchten – hier lernen Sie mit Freude und Leidenschaft. Genießen Sie raffinierte Rezepte, spannende Techniken und die Geselligkeit in einer inspirierenden Umgebung. Sie haben die Wahl aus vielen verschiedenen Themen. PUR die Kochschule – Kochen mit Herz und viel Genuss!

Welcome to "PUR the Cooking School", where cooking becomes an experience! Under the expert guidance of chef Patrick Spenger, who has been practicing this craft for more than 30 years, you will learn to cook in a pleasant and engaging way. No matter whether you are a beginner or want to refine your skills - here you will learn with joy and passion. Enjoy sophisticated recipes, exciting techniques and conviviality in an inspiring environment.

You can choose from many different topics. PUR the cooking school – cooking with heart and lots of enjoyment!



Eichenhaingasse 20 | 8045 Graz
T. 0676 408 03 20
kochen@pur-kochschule.at
pur-kochschule.at
Mo-Sa
NEU: pur-genussreisen.at

Foto: Werner Krug

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 trifft man ihn im fein gestalteten Hofladen in Edelstauden und jeden Freitag und Samstag auch immer persönlich am Kaiser-Josef-Markt in Graz. Landessieger 2023, Gold prämiert 2024



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

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, and that is exactly why you can meet him in the finely designed farm shop in Edelstauden and in person at the Kaiser Josef Market in Graz every Friday and Saturday.

Regional winner 2023, gold awarded 2024

Foto: Edelhof

'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 am Autobahn-Zubringer 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!

Hier sind wir zu finden:

Herregasse



Citypark



Murpark



Herregasse 13
im Innenhof
T. 0664 218 51 63

Citypark/Lazarettgürtel
T. 0664 210 22 37

Murpark/Ostbahnstraße
T. 0664 381 13 82





Tiramisu,
das himmlische
Dessert, gibt es auch als steirische Variante! Wir haben daraus das Steiramisu gezaubert und präsentieren hier stolz einen grün-weißen Traum. Das Steiramisu im Glas schaut immer hübsch aus und ist ganz unkompliziert und rasch zubereitet. Genial einfach und doch so köstlich ist das Steiramisu verführerischer Genuss und Blickfang zugleich.

Steiramisu im Glas

Zutaten für 6 Portionen

Biskuit:

- 3 Eier
- 120 g Zucker
- 60 g Steinerkraft Kürbiskerne gerieben
- 60 g Mehl (glatt)
- 3 EL Steinerkraft Kürbiskernöl g.g.A.
- 1 TL Backpulver

Mascarpone-Topfen-Creme:

- 250 g Mascarpone
- 250 g Speisetopfen
- 100 ml Naturjoghurt
- 50 g Zucker
- 1 EL Zitronensaft
- 1 Prise Zimt

Die Zubereitung:

1. Backofen auf 180 °C vorheizen. Für das Biskuit die Eier trennen und das Eiklar zu steifem

Eischnee schlagen. Dotter mit dem Zucker schaumig rühren. Das mit dem Backpulver versiebte Mehl sowie die Kürbiskerne und zuletzt das Kürbiskernöl einrühren. Anschließend den Eischnee vorsichtig unterheben. Die Masse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen und ca. 15 Minuten backen. Danach abkühlen lassen.

2. Inzwischen die Creme vorbereiten. Mascarpone, Speisetopfen und Joghurt mit dem Zucker zu einer glatten Creme verrühren. Zitronensaft und Zimt unterheben und bis zur Verwendung kaltstellen.

3. Ein kleines Einmachglas oder auch ein glattes Whiskeyglas eignet sich besonders gut zum Einfüllen. Die Creme am besten in einen Spritzbeutel geben und nun abwechselnd mit Biskuitstücken in das Glas schichten. Wer es besonders exakt haben möchte, kann mit einem passenden Keks-Ausstecher oder einem

Trinkglas runde Scheiben aus dem Biskuit ausstechen.

4. Bei der Dekoration sind keine Grenzen gesetzt: Kürbiskerne, Apfelchips, Kürbiskernkrokant oder saisonales Obst runden das steirische Dessert perfekt ab. Vor dem Servieren einige Stunden kühlstellen.

Tipp:

Wenn es etwas „kräftiger“ sein darf, kann man über die Biskuit-Schichten jeweils etwas Kürbiskernlikör träufeln.

Über 300 weitere steirische Rezepte finden Sie auf steinerkraft.com



Nahe liegendes bei SPAR

SPAR ist Partner der steirischen Landwirtschaft!



Katrin Hohensinner-Häupl
Frutura, aus Bad Blumau

QR-Code
scannen
und mehr
erfahren



Mantscha MÜCH
aus Graz

QR-Code
scannen
und mehr
erfahren



Bäckerei Strohmayer
aus Graz

QR-Code
scannen
und mehr
erfahren



Weingut Krispel
aus Straden

QR-Code
scannen
und mehr
erfahren



Partnerschaft

Möchten auch Sie Partnerlieferant von SPAR Steiermark werden?
Dann melden Sie sich gerne direkt bei uns unter steiermark@spar.at

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 leaves here hungry. When the traditional wine taverns in and around Graz serve their farm fresh delicacies, city dwellers take a deep breath and calmly toast their neighbors with a glass of wine or a cider mix. This is how you do cozy.



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. Siegmар 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 Gastraum treffen sich alle Produkte: von Brettljause über Schlachtplatte bis hin zur bodenständigen Wirtshausküche. Hofladen inklusive!

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. Siegmар 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
Aktuelle Öffnungszeiten auf
reiss-heuriger.at

Foto: Reiß

Urbi Weinhof

Nicht weit von Graz und doch mitten am Land ist der Genuss zu Hause. Das hauseigene Sortiment der Familie Niederl am Weinhof und der Buschenschank umfasst Weine, Fleisch- und Wurstprodukte sowie Brände und Isabella-Traubensekt. Zur Jause genießt man zum ofenfrischen Brot unter anderem Selchripperln, saure Zunge und eine feine Auswahl an hausgemachten Mehlspeisen. Im Hofladen des Familienbetriebs entdeckt man zartes Selchkarree, gereiften Rohschinken, frisch gebratenen Schweinsbraten, saftig gekochten Schinken, Aufstriche, natürlich Weine, Säfte und vieles mehr. Tipp: Catering für Feiern!

Foto: Buschenschank Urbi



Not far from Graz and yet in the middle of the country, enjoyment is at home. The Niederl family's in-house range at the Weinhof and the Buschenschank includes wines, meat and sausage products as well as brandies and Isabella grape sparkling wine. As a snack you can enjoy, among other things, smoked ribs, sour tongue and a fine selection of homemade pastries with freshly baked bread. In the family business's farm shop you can discover tender rack of smoked meat, aged raw ham, freshly roasted pork, juicy cooked ham, spreads, and of course wines, juices and much more. Tip: Catering for celebrations!

Breitenbuch 55
8082 Kirchbach
T. 03116 23 40
urbi@buschenschank.at
urbi.at
Fr ab 15 Uhr
Sa, So + Ft ab 14 Uhr



Das
Lebenselixier
aus der
Steirermark.



Jetzt online
bestellen

SteirerKraft
steirerkraft.com

Ein Gefühl von Land

Buschenschank Hildebrand
Grenadiergasse 15 | 8020 Graz

Weinhof Florian
Unterberg 54 | 8143 Dobl

Buschenschank Erart
Unterer Plattenweg 76 | 8043 Graz

Buschenschank Wastl Pölzer
Wenisbucherstraße 115 | 8044 Graz

Zoißl's Heurigenchenke
Sandgrubenstraße 4 | 8073
Seiersberg-Pirka

Buschenschank Berghold
Liebendorf 60 | 8081 Empersdorf

Buschenschank Mausser
Niederberg 4 | 8151 Hitzendorf

Buschenschank Dorner
Reitereg 44 | 8151 Hitzendorf

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

Heuriger Schögler
Tomscheweg 108 | 8301 Laßnitzhöhe

Weinhof Monschein
Schwabau 21 | 8345 Straden

Steirisches Wurzelfleisch

Die Zutaten:

1 kg Schweinsschulter (oder Schopf)
1 EL Essig
1 Zwiebel
1 Bund Wurzelgemüse
Salz, Pfefferkörner und Lorbeerblätter

Für das Wurzelgemüse:

Karotten, gelbe Rüben, Sellerie
Lauch, Kren und Schnittlauch

Die Zubereitung:

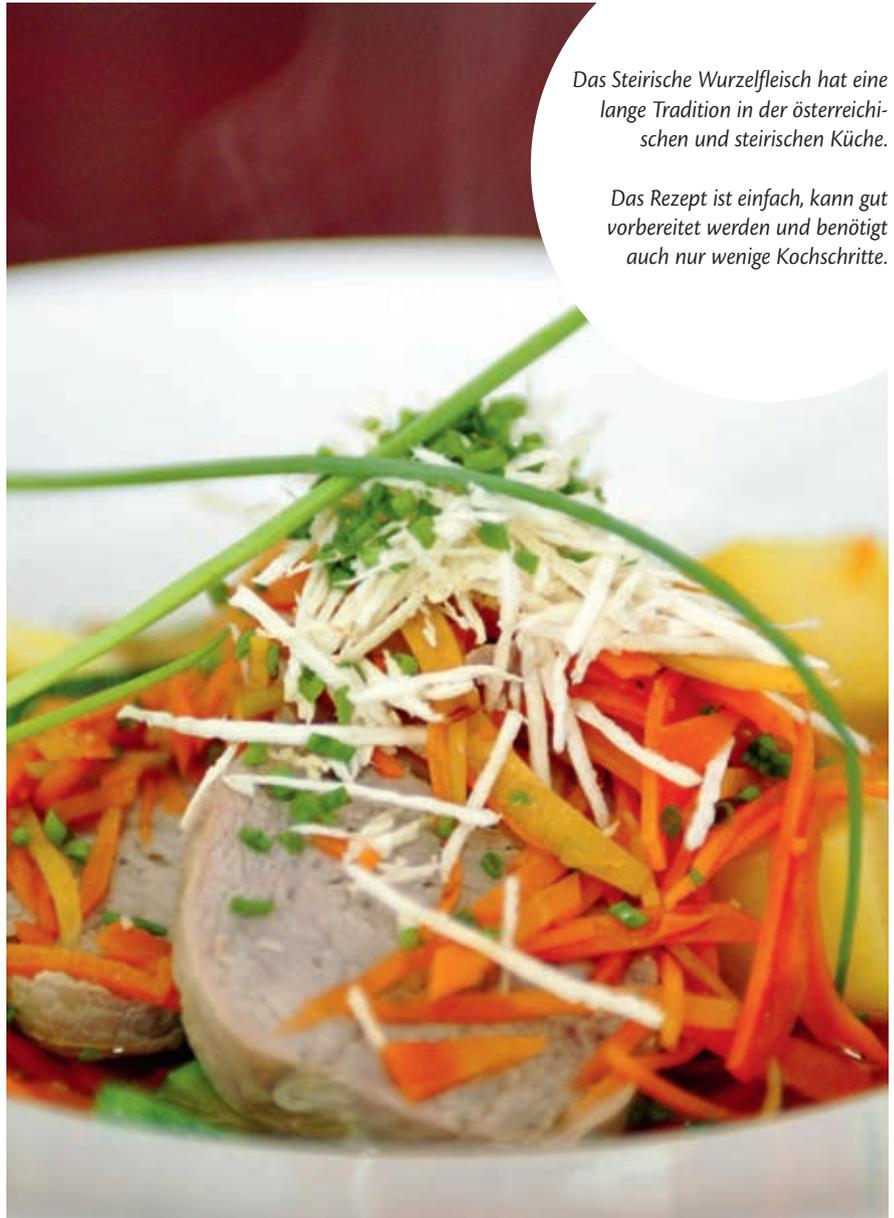
Für das Steirische Wurzelfleisch etwa 2 bis 3 Liter Wasser mit einem Schuss Essig in einem großen Topf aufstellen. Das Wurzelgemüse und die Zwiebel schälen, in grobe Stücke schneiden und ins kalte Wasser legen (falls vorhanden können auch einige Knochen mitgekocht werden). Die Schweinsschulter kurz aufkochen und anschließend das Fleisch für etwa zwei Stunden auf niedriger Temperatur weich köcheln lassen. Dabei darauf achten, dass Fleisch und Knochen immer mit Wasser bedeckt bleiben und den entstehenden Schaum abschöpfen. Sobald das Fleisch gar ist, die Suppe abseihen, auffangen und nach Geschmack abschmecken. Das Wurzelfleisch in der Suppe warmhalten. Für das zusätzliche Gemüse Sellerie, gelbe Rüben, Karotten und Lauch in feine Streifen (Julienne) schneiden und in einem separaten Teil der abgeseihten Suppe bissfest garen.

Zum Servieren das warme Fleisch in Scheiben schneiden und auf Teller legen. Das Julienne-Gemüse darüber streuen und das Ganze mit etwas heißer Suppe übergießen. Abschließend mit frisch geriebenem Kren und gehacktem Schnittlauch bestreuen.

Als Beilage eignen sich perfekt Salzerdäpfel!

Das Steirische Wurzelfleisch hat eine lange Tradition in der österreichischen und steirischen Küche.

Das Rezept ist einfach, kann gut vorbereitet werden und benötigt auch nur wenige Kochschritte.





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 – jeden Dienstag live – empfangen den Gast in dieser Cocktailbar im 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. Charme und Flair haben die besonders lauschigen Plätze im Fenster. Rangoon – ein Ort, um dem Alltag zu entfliehen, gedanklich dem Sommer nachzuhängen oder schon die nächsten Urlaubspläne zu schmieden.

Dimmed lighting and relaxed music – live every Tuesday – welcome guests to this cocktail bar in Lend, which brings with it a touch of the wider world and a fine holiday feeling from the Caribbean. Bartender Amado Grullon Rodriguez mixes the finest drinks and cocktails with a large portion of love. The particularly cozy places in the window have charm and flair. Rangoon – a place to escape from everyday life, to think about summer or to 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 37 Jahren das bekannteste Partylokal im Grazer „Bermudadreieck“ ist, kennen viele nur eine Antwort: der Hasenstall natürlich! Das Kultlokal ist eine ideale Location für ausgelassene Geburtstagsfeiern oder den perfekten Polterabend. Und ja nicht versäumen: das legendäre „Hasenfeuer“. Denn das Motto lautet wie eh und je: „Unser Hasenfeuer für Ihre Gesundheit!“ Hasenfeuer? Ja, das ist flambierter Schnaps, der richtig gut tut. Nette Bedienung, toller Musik-Mix, WLAN und für geschlossene Veranstaltungen zu mieten.



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

When asked which is the best and since over 37 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.



Foto: Brot & Spiele

Mariahilferstraße 17
8020 Graz
reservierung@brot-spiele.com
brot-spiele.com
Mo–So 11–1 Uhr
Küche täglich 11–23 Uhr

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 Hofsaion. 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@aioia.at
katzekatze.at
Mo + Di 12–1 Uhr | Mi + Do 12–2 Uhr
Fr + Sa 12–3 Uhr



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.

Foto: Lucija Novak

Tintenfass

Das Lokal ist ein wahrer Geheimtipp für alle, die abends eine besondere Mischung aus Café und Bar suchen. Bekannt für seine gute und frische Pizza, überzeugt es nicht nur kulinarisch, sondern auch atmosphärisch. Hier läuft gute Musik in angenehmer Lautstärke, die gute Gespräche ermöglicht. Die Preise sind fair, der Service freundlich und die Barkultur hochwertig – man merkt, dass hier Profis am Werk sind. Perfekt für einen entspannten Abend oder für eine private Feier mit Freunden und Familie. Ein idealer Ort um eine ausgelassene Zeit miteinander zu verbringen.

The place is a true hidden gem for those looking for a unique mix of café and bar in the evening. Known for its delicious and fresh pizza, it impresses not only with its food but also with its atmosphere. The music is good and played at a pleasant volume, allowing for great conversations. The prices are fair, the service is friendly, and the bar culture is top-notch – you can tell that professionals are behind the scenes. Perfect for a relaxed evening or a private celebration with friends and family. An ideal spot to spend quality time together.



Brockmannngasse 8
8010 Graz
T. 0676 436 77 42
Mo–Sa 17–24 Uhr
Küche 17–24 Uhr

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

Circle Thalia

Opernring 5a | 8010 Graz
T. 0664 467 06 77
club-circle.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



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!

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!

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

Alpoke

Brockmanngasse 89 | 8010 Graz

T. 0677 616 155 19

Altsteirische Schmankerlstube

Sackstraße 10 | 8010 Graz

T. 0316 833 211

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

Café Muhr

Hauptplatz 17 | 8010 Graz

T. 0676 666 00 22

Cafe Polanz

Waagner-Biro-Straße 133 | 8020 Graz

T. 0316 587 710

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

Demiri am Lendplatz

Lendplatz 4 | 8020 Graz

T. 0676 471 33 68

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

Gasthaus Fürndörfler

Hitzendorf 228 | 8151 Hitzendorf

T. 03137 22 79

Globetrotter

Flughafen Graz | 8073 Feldkirchen

T. 0316 291 417

Glöckl Bräu

Glockenspielplatz 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 391 165

Herberts Stubn

Aufelderweg 24 | 8073 Feldkirchen

T. 0316 241 700

Herzl Weinstube

Prokopigasse 12, Mehlplatz | 8010 Graz

T. 0316 824 300

Hotel Greenrooms

Rudersdorferstraße 7 | 8055 Graz

T. 0316 291 518

Hügellandhof

Schemerlhöhe 58 | 8076 Vasoldsberg

T. 03133 22 01

Kaffee Weitzer

Belgiergasse 1 | 8020 Graz

T. 0316 703 650

Klyo

Sackstraße 22 | 8010 Graz

T. 0316 228 769

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. 0316 822 982

MEAT.art

Wiener Straße 331 | 8051 Graz
T. 0316 908 808

NAPO

Neutorgasse 22 | 8010 Graz
T. 0316 341 022

Operncafé

Opernring 22 | 8010 Graz
T. 0316 830 436

Pink Elephant

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

Pizzaiolo

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

Schlossberg Restaurant

Am Schloßberg 7 | 8010 Graz
T. 0316 840 000

Schlosskeller Südsteiermark

Seggauergstraße 5 | 8430 Leibnitz
T. 03352 744 99

Trenta

Eckertstraße 30b | 8020 Graz
T. 0681 208 78 241

Turners Cafe

Karmeliterplatz 8 | 8010 Graz
T. 0316 465 123

Urbi Weinhof

Breitenbuch 55 | 8082 Kirchbach
T. 03116 23 40

YOKOS - Frozen Yogurt

Sporgasse 36 | 8010 Graz

corporatemedia
service

Impressum

Herausgeber, Medieninhaber, Verleger: Corporate Media Service GmbH, Am Eisernen Tor 2/13, 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 2025 wird von der Graz Tourismus GmbH unterstützt.
Produktion/Lektorat: Edith Kopeter | **Produktion:** Druck Styria GmbH & Co KG/MEDIADESIGN, styriaprintgroup.com, Pamela Geyer, Brigitte Figura, Michaela Kolb
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?

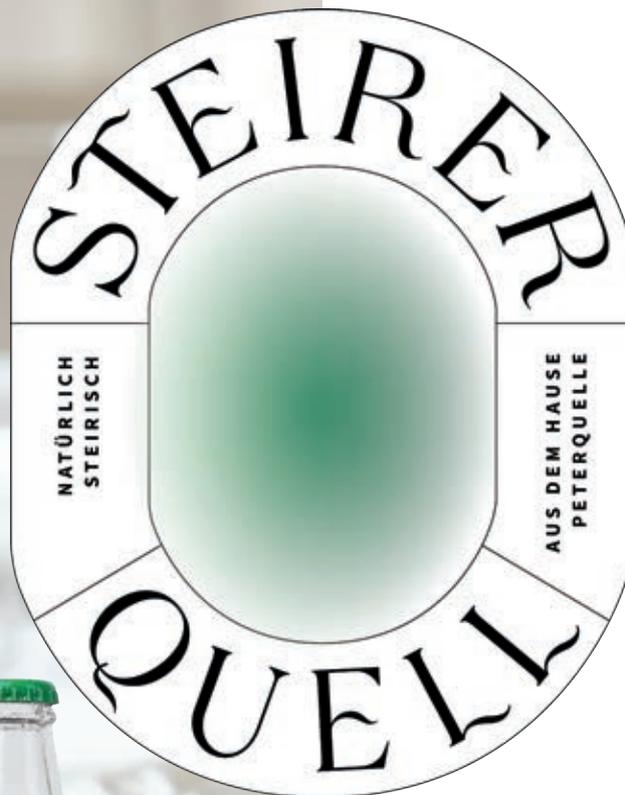
visitGRAZ-Shop

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

GRAZ

Shop
visitgraz





**prickelnd
oder still**

0,33 L

0,75 L

1,00 L



reddot winner 2024
packaging design