

KULINARISCHES MURTAL



Entdeckt die ausgezeichnete
Genussmischung im Murtal.



HERZLICH WILLKOMMEN AUF DEINER KULINARISCHEN REISE DURCHS MURTAL

ERLEBE DIE KULINARISCHE MISCHUNG!

Das Murtal in der Steiermark ist geprägt von Quellgewässern, Bergwelten und einer weitläufigen Naturlandschaft. Traditionen werden gelebt und die Natur geliebt.

Nicht umsonst finden wir im Murtal Heilwasser, preisgekrönte Cider, Urnaturprodukte, Zirbenzauber, Milch- und Fleischprodukte direkt vom Bauernhof in die Vitrine und Lebkuchen der die Gaumen weltweit begeistert.

Produkte, die ihren Ursprung auf den Bauernhöfen haben, finden sich in der Region auch auf den Tellern in den Gasthäusern und Restaurants wieder. Viele Betriebe zählen auf Qualität und das schmeckt man auch.

Macht euch bereit und genießt die kulinarische Tour durchs Murtal.
murtal.at/kulinarik



- Murtaler Spezialitäten	4-5	- Fohnsdorf	39-44
- Murtaler Mischung	6-9	- Gaal	45-46
- Kulinarikübersicht	10-11	- Seckau	47-48
- Hohentauern	12-15	- St. Marein-Feistritz	49-50
- Vierkanter-Rezept	15	- Steirerkässuppe-Rezept	50
- Pölstal	16-20	- Kobenz	51-52
- Pusterwald	21	- St. Margarethen	53-54
- Pöls-Oberkurzheim	22-23	- Knittelfeld	55-57
- Unzmarkt-Frauenburg		- Lebkuchen-Rezept	57
St. Georgen ob Judenburg		- Spielberg	58-61
St. Peter ob Judenburg	24-25	- Lobmingtal	62-66
- Judenburg	26-28	- Zeichenerklärung	67
- Obdach	29-32		
- Weißkirchen	33-35		
- Zirbenschnaps-Rezept	35		
- Zeltweg	36-38		
- Steirerkäse-Rezept	38		

DAS MURTAL IST SO VIEL MEHR

EINE MISCHUNG AUS AKTIVITÄTEN UND AUSFLUGSZIELEN



AKTIV DURCH DIE REGION

Im Murtal könnt ihr nicht nur kulinarisch genießen, hier könnt ihr auch aktiv eure Freizeit auskosten. Weite Fahrradtouren warten darauf erkundet zu werden und aussichtsreiche Wanderpanoramen laden zur Entdeckungstour ein.

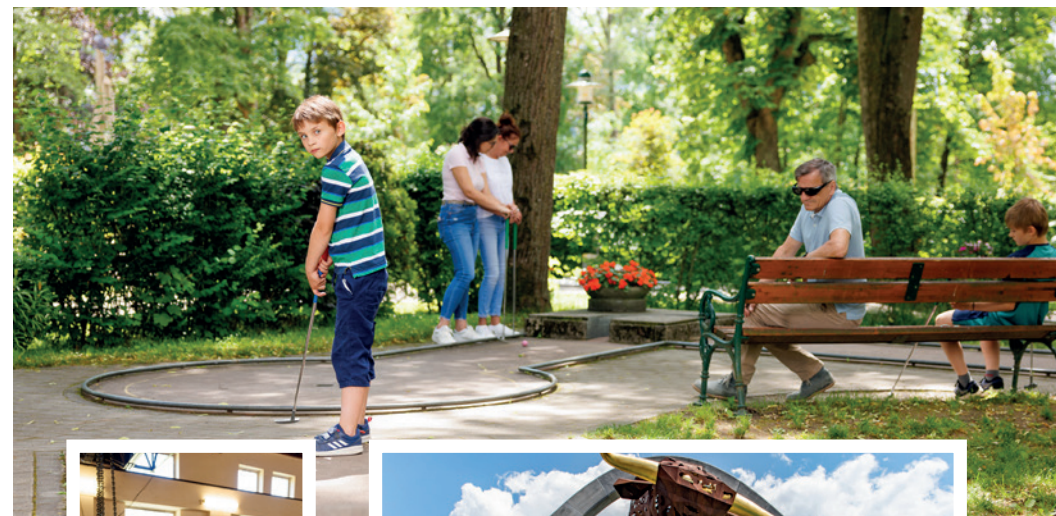


Findet eure Lieblingstour in unserem Tourenportal
www.murtal.at/touren



LANGeweile? FEHLanzeige!

Über hundert Ausflugsziele begeistern Familien, Kulturinteressierte und Motorsport-Enthusiasten. Entdeckt die Geschichte der Eisenbahn, amüsiert euch bei einer Runde Minigolf, entschwebt in ferne Galaxien oder verausgabt euch beim Trampolinspringen.



Unsere Ausflugsziele findet ihr auf
www.murtal.at/ausflugsziele



DAS MURTAL ERLEBEN, UM ZU BLEIBEN

EINE BUNTE MISCHUNG AUS TRADITION UND UNTERKÜNFTEN



TRADITION

In unserer Region wird Tradition großgeschrieben. Umzüge, Almbetriebe, Weisenbläsertreffen, Waffenradtreffen und viele weitere Events stehen im Jahreskalender. Versäumt diese Brauchtumsveranstaltungen nicht und entdeckt, wie Tradition gelebt wird.

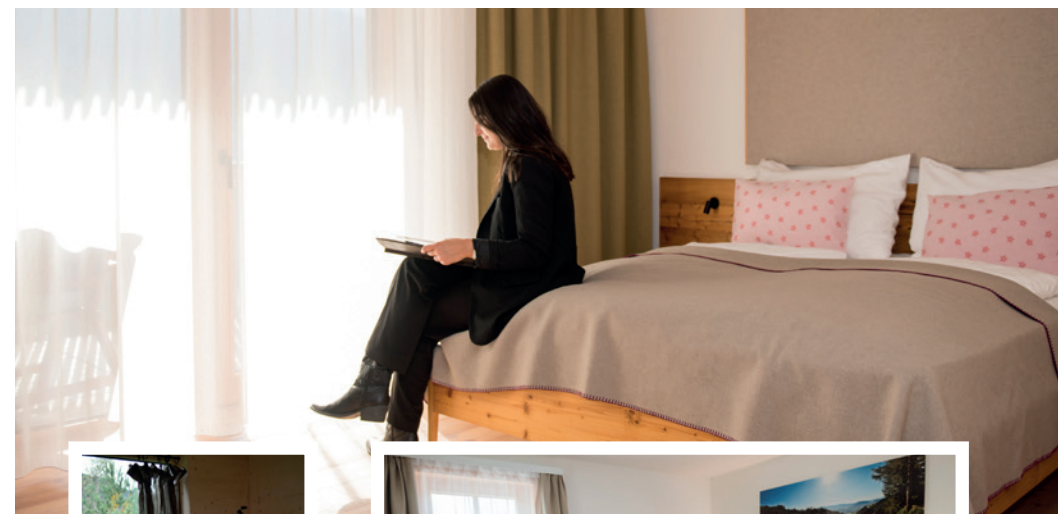


Murtaler Bräuche und Traditionen
www.murtal.at/tradition



GUT GEBETTET

Nach genussvollen, ereignisreichen Tagen warten im Murtal viele Beherberger auf euch, die kraftspendende Erholung bieten. Entdeckt Privatzimmer, Hotels, Hütten und Gasthäuser und verbringt entspannende Urlaube in unserer Region.

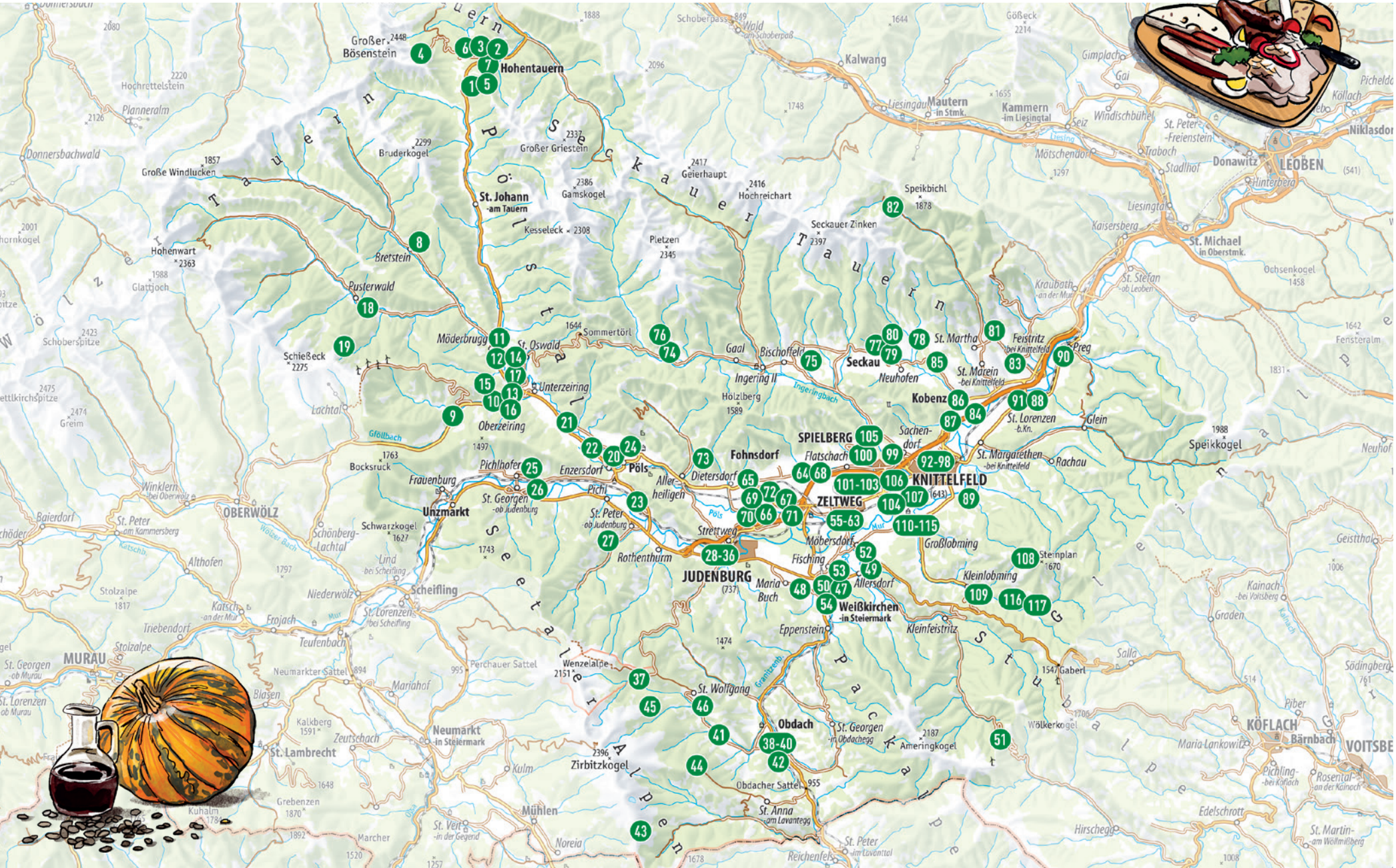


Findet alle unsere Unterkunftgeber
www.murtal.at/unterkuenfte



MURTALER KULINARIKÜBERSICHT

117 GENUSSPLÄTZE



KULINARISCHES MURTAL HOHENTAUERN



UNSERE REISE BEGINNT IN HOHENTAUERN

Das kleine Bergdorf, umgeben von einer traumhaften Naturkulisse, hat es wirklich in sich. Ein glasklarer Scheibelsee und blühender Almrausch werden euch verzaubern.

Neben ausgezeichnete Küche im Restaurant Passhöhe, findet ihr beim Sloho-Bergurlaub ein reizendes Ambiente für den Nachttisch in der Kaffeestube. Wer es lieber urig mag, bewegt sich und/oder sein Auto zur Edelrautehütte oder zum Pfahlbaudorf. Es lohnt sich auf alle Fälle.

Die Süßen unter uns finden im Kiosk - Mountain Adventure Golf Eis, Cocktails und Waffeln. Nicht zu vergessen das Alpenhotel Lanz mit seiner traditionellen Küche und zu guter Letzt, um den Abend Ausklingen zu lassen holt man sich vom Direktvermarkter Artisan Wines ein gutes Tröpfchen.



SLOHO BERGURLAUB, HOHENTAUERN

1

Café, bis zu 20 Personen

„Wir haben lange überlegt, wie wir unseren Gästen noch mehr Wohlgefühl bieten können“, erklärt die Gastgeberfamilie von Sloho Bergurlaub.

„Aus einer Idee entstand unsere neue kleine Kaffeestube Zum Vorbeischaun im unverkennbaren Sloho Vintage Style.“ Diese lockt nun auch viele externe Gäste an, die einen Besuch gerne mit einer Wanderung oder einem Spaziergang ab der Ortsmitte verbinden (markierter Weg „Zur Kaffeestube“!).

In der gemütlichen Stube lädt ein kleiner Kaufladen zum Stöbern ein – vom regionalen Honig über selbstgemachte Kräutersalben bis zu slowenischen Spezialitäten gibt es hier viel Gutes und Schönes zu entdecken.

Der geniale Blick auf die Berge krönt den Genuss von regionalem Kaffee und selbst gebackenem Kuchen von Mama Jelka.

In der Nebensaison kann die Kaffeestube auch für kleine Meetings gebucht werden.

Öffnungszeiten:

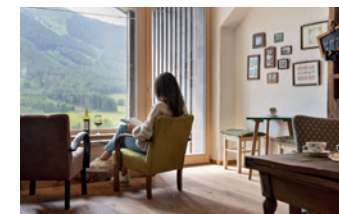
täglich außer Mittwoch
von 8 - 11 Uhr und 15 - 18 Uhr

Kuchentage Di u. Sa gerne
auch auf Vorbestellung



Spezialität des Hauses:

Regionaler Kaffee von
der Dachstein
Kaffeerösterei (Pruggern)



Sloho Bergurlaub | Feriensiedlung 189 | 8785 Hohentauern
Tel.: +43 (0)676 9644628 | urlaub@sloho.at | www.sloho.at

2

ALPENHOTEL & APART LANZ, HOHENTAUERN

Restaurant - Gasthof/Gasthaus, Gruppen bis 50 Personen



Frau Birgit Lanz & Team (Küchenchefin) sind seit vielen Jahren für die Gäste in der Küche bemüht, um die Steirischen Spezialitäten sorgsam und köstlich für Sie vorzubereiten.

Immer wieder sind die ausgewählten Speisen der Saison angepasst.

Wir freuen uns über Ihre Reservierung in unserem Restaurant.

Öffnungszeiten:

Ruhetag Dienstag,
Mittwoch auf Anfrage

Mi - Mo geöffnet

Restaurant Zeiten:

11.30 - 14 u. 17 - 20.30 Uhr

Wir bitten um Reservierung!

Spezialität des Hauses:

Steirerkasnocken



Alpenhotel & Apart Lanz | Tauernstrasse 9 | 8785 Hohentauern

Tel.: +43 (0)664 4322900 | urlaub@lanz-hohentauern.at | alpenhotel-lanz.at

3

ARTISAN WINES, HOHENTAUERN

Direktvermarkter (Wein)

Sonnenhang 14 | 8785 Hohentauern

Tel.: +43 (0)680 2034199

astridkoeberl@gmx.net | www.artisanwines.at

Öffnungszeiten: ganzjährig nach telefonischer Vereinbarung



4

EDELRAUTEHÜTTE, HOHENTAUERN

Hütte

Edelrautestraße 5 | 8785 Hohentauern

Tel.: +43 (0)650 4225343

info@edelrautehuette.at | www.edelrautehuette.at

Öffnungszeiten: Mai - Ende Oktober Mo - So



5

KIOSK - MOUNTAIN ADVENTURE GOLF, HOHENTAUERN

Café (Belgische Waffeln, Eis, Cocktails und Kaffeespezialitäten)

Feriansiedlung 179 | 8785 Hohentauern

kiosk@mountainadventuregolf.at

mountainadventuregolf.at

Öffnungszeiten: Saisonzeiten laut Homepage



PFAHLBAUDORF RESTAURANT KELTENSTÜBERL, HOHENTAUERN

6

Restaurant - Hütte, Gruppen bis 50 Personen

Edelrautestraße 1 | 8785 Hohentauern

Tel.: +43 (0)699 19900467

pfahlbaudorf@keltenstueberl.at | keltenstueberl.at

Öffnungszeiten: ganzjährig 11.30 - 20 Uhr, Ruhetage Mo, Di, Mi



CAFÉ UND RESTAURANT PASSHÖHE, HOHENTAUERN

7

Restaurant - Café - Bar, Gruppen bis 50 Personen

Tauernstraße 21 | 8785 Hohentauern

Tel.: +43 (0)3618 219

haas@passhoehe.at | www.passhoehe.at

Öffnungszeiten: ganzjährig 10-22 Uhr, Küche 12-20 Uhr, Ruhetage im Winter Do, Fr



VIERKANTER - REZEPT

Zutaten:

1/4 Liter Himbeersaft

1/4 Liter Rum

1/4 Liter Kornschnaps

1/4 Liter Rotwein

Zubereitung:

Alle Zutaten zu gleichen Teilen und anschließend kühl genießen.



KULINARISCHES MURTAL PÖLSTAL



VON HOHENTAUERN GEHT ES INS SCHÖNE PÖLSTAL

Im Pölstal finden Gourmets Traditionsküche. Angefangen vom steirischen Backhendl über klassische Wildküche bis hin zu saisonalen Highlights und süßen Verführungen warten Genussmomente um jede Ecke.

Wie wäre es mit fangfrischem Fisch oder frischen Milchprodukten, Obst und Gemüse aus dem Hofladen Adelwöhrer? Die Betriebe im Pölstal machen Lust darauf auch zu Hause bodenständig und regional zu kochen.

Wählt aus 30 verschiedenen Brotsorten, genießt handgemachte Pralinen von der Konditorei Strasser, taucht in die vielseitige Wildküche ein, schlemmt bei einer zünftigen Brettljause – das und noch viel mehr erwartet euch im Pölstal.



GASTHOF BEREN „JÄGERHEIM“, PÖLSTAL

8

Restaurant - Gasthof/Gasthaus, Gruppen bis 150 Personen



Öffnungszeiten:
ganzjährig

Fr ab 17 Uhr, Sa u. So ab 10 Uhr

Küche 11 - 14 Uhr u. 17 - 19.30 Uhr

Spezialität des Hauses:

Fangfrische Gebirgsforelle



Ausgangspunkt für herrliche Wander- bzw. Schitouren, Eisstockbahn und Eislaufplatz. Fischereimöglichkeit mit Fischerhütte zum Verweilen oder auch für kleine Feste zum Feiern.

Schmankerl: Wildspezialitäten, Hausmannskost, Pizzen und hausgemachte Mehlspeisen. Auf Vorbestellung frisch gefangene Gebirgsforellen. Natürlich könnt ihr eure Forellen auch selber fangen und wir bereiten sie frisch für euch zu. Wir empfehlen uns für Familien- und Firmenfeiern.



Gasthof Beren „Jägerheim“ | Bretstein 8 | 8763 Pölstal/Bretstein
Tel.: +43 (0)3576 205 | gasthofberen@bretstein.at | www.gasthof-beren.at

FRUHMANN VLG. BACHER, PÖLSTAL

9

Direktvermarkter (Forellen)

Gföllgraben 12 | 8762 Oberzeiring
Tel.: +43 (0)650 2413731 u. +43 (0)699 81393737
fritz-fruhmann@gmx.at

Öffnungszeiten: nach telefonischer Vereinbarung



GASTHAUS KUMP, PÖLSTAL

10

Gasthof/Gasthaus, Gruppen bis 50 Personen

Hauptstraße 32 | 8762 Oberzeiring
Tel.: +43 (0)3571 2231
gasthaus.kump@gmx.at

Öffnungszeiten: Mi - So ab 9 Uhr, Küche 11.30 - 13.30 u. 18 - 20 Uhr



GASTHOF PÖLSTALERHOF, PÖLSTAL

11

Gasthof/Gasthaus

Im Dorf 7 | 8763 Möderbrugg
Tel.: +43 (0)3571 2202
poelstalerhof@ainet.at

Öffnungszeiten: Di - So ab 10.30, Küche ab 11.30 - 13.30 Uhr





Nur hier gibt es den Schneeberger-Krapfen. Für alle, die gern Neues probieren, einen Versuch wert.



TRADITION TRIFFT GENUSS

In der Bäckerei Brandl wird auf traditionelle Herstellungsverfahren gesetzt, die von Generation zu Generation weitergegeben wurden. Aktuell werden 30 Brotsorten produziert, die aus selbst gemachtem Sauerteig hergestellt werden. Besonders beliebt sind saisonale Highlights wie die flaumigen Krapfen, die knusprige Fastenbreze, das weitbekannte Osterbrot oder das saftige Kletzenbrot. Auch bei besonderen Anlässen wie Hochzeiten oder Familienfesten sind die Torten und Gebäckkreationen der Bäckerei Brandl ein gern gesehener Gast.



Süße Versuchungen

In den Sommermonaten begeistern 20 verschiedene, hausgemachte Eissorten die Gäste in der Konditorei in Möderbrugg. Pikante und süße Snacks laden die Besucher zum Genießen und Verweilen ein und sich durch die Kaffeespezialitäten und Erfrischungen zu kosten.

Ein Besuch in der Bäckerei Brandl ist nicht nur ein Genuss für den Gaumen, sondern auch eine Begegnung mit der regionalen Backkultur, die von Generation zu Generation weiterlebt. Die Öffnungszeiten entnehmt ihr der Webseite.

12

BÄCKEREI BRANDL

Die Bäckerei Brandl in Möderbrugg, im malerischen Pölstal gelegen, ist ein traditionsreicher Familienbetrieb, der 1963 gegründet wurde.

Seit Jahrzehnten versorgt der Betrieb die Region mit frischen, handgemachten Backwaren. 2001 wurde die Bäckerei vom jetzigen Chef, Heinrich übernommen und beschäftigt heute rund 25 Mitarbeiter. Die Bäckerei ist bekannt für ihre hohe Qualität, die sorgfältige Auswahl regionaler Zutaten und die Liebe zum Handwerk, die man in jedem ihrer Produkte schmeckt.



Hauptstraße 11 | 8763 Möderbrugg | Tel.: +43 (0)3571 2331 | brandl.brot@aon.at

Filiale Pöls: Fohnsdorferstraße 6 | 8761 Pöls | Tel.: +43 (0)664 1268131

13

GASTHOF „ZUM GRÜNEN SPECHT“, PÖLSTAL

Gasthof/Gasthaus, Gruppen bis 50 Personen

Marktplatz 2 | 8762 Oberzeiring | Tel.: +43 (0)3571 2238

gasthof@gruener-specht.at | www.gruener-specht.at

Öffnungszeiten: Mo, Di, Fr, Sa u. So 8 - 22 Uhr,
Küche 11.30 -14 u. 17.30 - 20.30

14

HOFLADEN ADELWÖHRER, PÖLSTAL

Direktvermarkter - Hofladen (Milch, Fleisch, Säfte, Gewürze uvm.)

Kroisenbach 7 | 8763 St. Oswald | Tel.: +43 (0)650 5006267

bauernhaus@adelwoehrer.com

www.adelwoeher.com

Öffnungszeiten: Mo - So 6 - 22 Uhr

15

JAUSENSTATION HOANZL, PÖLSTAL

Jausenstation

Zugtal 38 | 8762 Pölstal

Tel.: +43 (0)664 5032089

wernfriedsteiner@gmail.com

Öffnungszeiten: Mi - So ab 14 - 22 Uhr

16

KONDITOREI ANTON STRASSER, PÖLSTAL

Café - Konditorei (selbstgemachte Pralinen, Eis)

Hauptstraße 19 | 8762 Oberzeiring

Tel.: +43 (0)3571 2215

strasser.kurkonditorei@ainet.at

Öffnungszeiten: Mo - Sa 7.30 - 18 Uhr und So 13 - 18 Uhr

17

LANDHOTEL TIMMERER, PÖLSTAL

Gasthof/Gasthaus - Restaurant, Gruppen bis 50 Personen

Hauptstraße 53 | 8763 Möderbrugg

Tel.: +43 (0)664 5039452 | +43(0)3571 2224

office@landhotel-timmerer.at | www.landhotel-timmerer.at

Öffnungszeiten: Mo - Sa 10 - 22 Uhr**KULINARISCHES MURTAL
PUSTERWALD****HERZLICH WILLKOMMEN IM BLUMENDORF**

In Pusterwald findet ihr nicht nur einen kunterbunt blühenden Augenschmaus, auch eure Gaumen können sich im schönsten Gebirgsblumendorf freuen. Nach dem Abenteuer Goldwaschen könnt ihr genussvoll rasten, nach unendlichen Wanderungen stärkt ihr euch zünftig und im örtlichen Gasthof wartet traditionelle Hausmannskost darauf euch zu verwöhnen.



18

GASTHOF JAGAWIRT, PUSTERWALD

Gasthof/Gasthaus

Pusterwald 57 | 8764 Pusterwald

Tel.: +43 (0)3574 2233 u. +43 (0)664 9101603

marlenepoier@gmx.at | www.pusterwald.at

Öffnungszeiten: Mi, Do, Fr, Sa u. So ab 9 Uhr, Mo, Di Ruhetage

19

GRILLER HÜTTE, PUSTERWALD

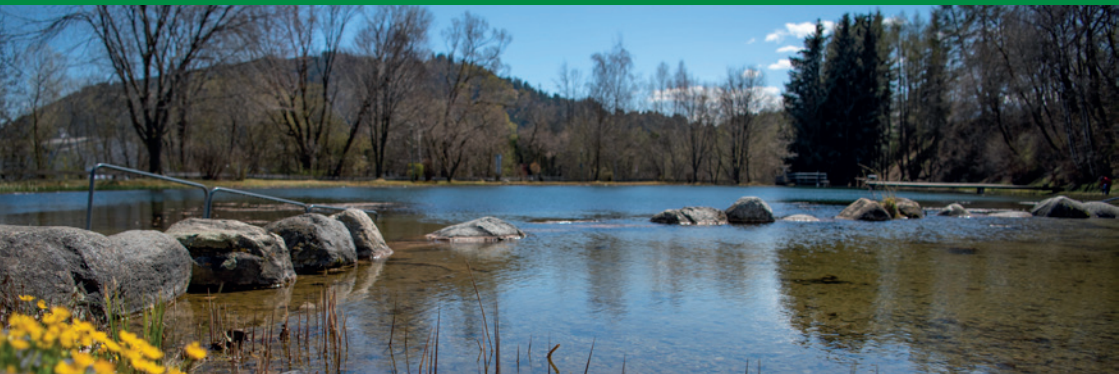
Hütte

Pusterwald 157 | 8764 Pusterwald

Tel.: +43 (0)3581 8477 u. +43 (0)664 7620853

Öffnungszeiten: Juni - September Mo, Di, Fr, Sa u. So 10 - 17 Uhr

KULINARISCHES MURTAL PÖLS-OBERKURZHEIM



AN DER PÖLS ENTLANG ZUM HEIMISCHEN WIRT

Köstliche Hausmannkost, ein prickelndes Bier, hervorragende Mehlspeisen und knuspriges Gebäck. Die Betriebe in dieser Gemeinde sind wahre Geheimtipps.

Pöls-Oberkurzheim bietet Außergewöhnliches. Habt ihr schon einmal „Hut“ gegessen? Die Hofschänke Haigl's wird euch überraschen. Dass Liebe durch den Magen geht, beweisen das Gasthaus Neurad und die Pension Widenschek. Die angenehme Atmosphäre der beiden Häuser lädt zum Verweilen und Genießen ein.

Wusstet ihr, dass Pöls-Oberkurzheim einen Biobadeteich mit 4700 qm Wasserfläche und 1100 Wasserpflanzen bietet? Nach einem Sprung in den klaren Schwimmteich wartet der angrenzende Kiosk mit Erfrischungen und Snacks.

Entdeckt die genussvollen Seiten von Pöls-Oberkurzheim!



BIOBADETEICH KIOSK, PÖLS-OBERKURZHEIM

20

Imbiss
Mühlentalweg 10 | 8761 Pöls-Oberkurzheim



Öffnungszeiten: Saison von Juni - Sept. bei Badewetter 10 - 18 Uhr

HAIGL'S HOFSCHENKE, PÖLS-OBERKURZHEIM

21

Gasthof/Gasthaus - Restaurant, Gruppen bis zu 50 Personen
Katzling 17a | 8761 Pöls-Oberkurzheim
Tel.: +43 (0)676 5681365 | office@haigl.at | www.haigl.at



Öffnungszeiten: Do - So ab 14 Uhr

GASTHAUS NEURAD, PÖLS-OBERKURZHEIM

22

Gasthof/Gasthaus
Thaling 7 | 8761 Pöls-Oberkurzheim | Tel.: +43 (0)3579 8270
neuradwilfried@aon.at | www.gh-neurad.at



Öffnungszeiten: ganzjährig Mi - Sa 10 - 24 Uhr, So 10 - 18 Uhr,
Ruhetag Mo u. Di, Küche Mi - Fr 11-14 u. 17 - 21 Uhr, Sa, So durchgehend geöffnet

PENSION WIDENSCHKEK, PÖLS-OBERKURZHEIM

23

Gasthof/Gasthaus
Thalheimerstraße 41 | 8754 Pöls-Oberkurzheim
Tel.: +43 (0)664 2830401
office@widenschek.at | www.widenschek.info



Öffnungszeiten: Mo - Do, Ruhetage Fr - So

BÄCKEREI CAFÉ BRANDL, PÖLS-OBERKURZHEIM

24

Bäckerei - Café
Fohnsdorferstraße 6 | 8761 Pöls-Oberkurzheim
Tel.: +43 (0)664 1268131 | brandl.brot@aon.at



Öffnungszeiten: Mo - Fr 5.30 - 15 und Sa 5.30 - 12 Uhr

Murtaler Produkte
perfekt für eure Reise.

Erhältlich online unter
murtal.at/shop



KULINARISCHES MURTAL UNZMARKT-FRAUENBURG, ST. GEORGEN OB JUDENBURG UND ST. PETER OB JUDENBURG



HERZLICH WILLKOMMEN IM WESTLICHEN TEIL DES MURTALS

Die sagenumwobene Frauenburg, kuschelweiche Alpakas, märchenhafte Erlebnisse und farbenprächtige Minigolferlebnisse bieten die Gemeinden Unzmarkt, St. Georgen ob Judenburg und St. Peter ob Judenburg.

Doch hier kann man nicht nur erlebnisreiche Tage verbringen, hier steht auch der Genuss auf der Tagesordnung.

Das knusprige Schnitzerl oder die herzhafteste Pizza aus dem Steinofen, das hausgemachte Eis oder biologisch hochwertiges Hühnerfleisch – Qualität und Nachhaltigkeit haben hier ihren festen Platz.

Wer hoch hinaus will kann sich bei der Ruine Frauenburg ein schönes Aussichtsplatzerl suchen und das Panorama genießen.

Wenn es weiter in Richtung Judenburg geht, dann sichert euch noch ein Murtal Eis bei der Hinfahrt.



GASTHOF SONNENHOF, ST. GEORGEN OB JUDENBURG

Restaurant - Café, Gruppen bis 150 Personen



Öffnungszeiten:
ganzjährig

ganztäglich warme Küche

(in den Sommerferien täglich geöffnet)

Spezialität des Hauses:

Saftiger Märchenwaldburger und hausgemachte Steinofenpizza



Erleben Sie unvergessliche Stunden in unserem, mit viel Liebe zum Detail, eingerichtetem Gasthof. Hier kann man die Gastfreundschaft spüren und sich mit Schmankerl aus der heimischen Küche verwöhnen lassen. Wir sind ein familienfreundlicher Betrieb mit anliegenden Freizeitpark und befinden uns direkt neben dem Murradweg R2. Auch für besondere Anlässe wie Familienfeiern oder Busreisen bieten wir ein gemütliches Platzl.



Gasthof Sonnenhof | Pichlhofen 60 | 8756 St. Georgen ob Judenburg
Tel.: +43 (0)3583 2116 | info@maerchenwald.at | www.maerchenwald.at

MURTAL EIS - POSTCAFÉ EHGARTNER, ST. GEORGEN OB JUDENBURG

Café

St. Georgen 11 | 8756 St. Georgen ob Judenburg
Tel.: +43 (0)3583 2855 u. +43 (0)660 2742488
postcafe.zimmer@gmail.com | www.murtaleis.at

Öffnungszeiten: Mo - So 11 - 24 Uhr



SUNHENDL FORCHER VLG. PICHLER, ST. PETER OB JUDENBURG

Direktvermarkter (Biohendl)

Möschitzgraben 34 | 8755 St. Peter ob Judenburg
Tel.: +43 (0)664 75081514
www.sunhendl.at

Öffnungszeiten: auf Anfrage



Entdeckt Ausflugsziele
für die ganze Familie
murtal.at/ausflugsziele

(Foto: Freizeitanlage
Unzmarkt)



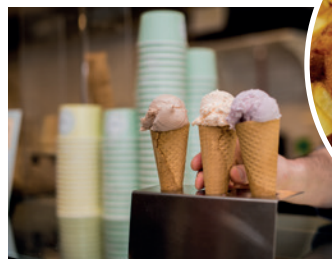
KULINARISCHES MURTAL JUDENBURG



HISTORISCHE STADT TRIFFT ITALIENISCHES FLAIR

Ein rund 75 Meter hoher Campanile, toskanisch angehauchte Torbögen, bunt blühende Blumen – in kaum einer Stadt ist italienisches Flair so spürbar wie in Judenburg. Genuss und Italien gehen in dieser „kleinen historischen Stadt“ Hand in Hand. Was gibt es Köstlicheres als ein kühles Gelato an warmen Sommertagen, herrliche Crêpes während eines Aufenthalts im grünen schattigen Park, knusprige Pizzen im italienischen Ambiente von liebevoll gestalteten Seitengassen.

Hausmannskost aus familiär geführten Traditionsbetrieben steht hier genauso am Programm, wie die Haute Cuisine der Haubenküche. Judenburg zeichnet sich durch Vielfältigkeit aus. Kostet euch durch das abwechslungsreiche Angebot!



CAFÉ MITTONI, JUDENBURG

28

Café
Hauptplatz 2 | 8750 Judenburg
Tel.: +43 (0)699 11343348
mittoni.judenburg@gmail.com



Öffnungszeiten: Fr u. Sa 8 - 24 Uhr, Mo - Do 8 - 22 Uhr

DIE DROGERIE, JUDENBURG

29

Eisdiele
Burggasse 9 | 8750 Judenburg | Tel.: +43 (0)664 2415496
www.facebook.com/diedrogerie.eis



Öffnungszeiten: April - Ende September Mi - So 13 - 18 Uhr

GASTHAUS GRUBER, JUDENBURG

30

Gasthof/Gasthaus
Hauptplatz 6 | 8750 Judenburg
Tel.: +43 (0)664 9591981 | www.gh-gruber-hubmann.at
gasthausgruberhubmann@gmx.at



Öffnungszeiten: Mi - Sa 9.30 - 22 Uhr

IESSALON IL GELATO, JUDENBURG

31

Café - Eisdiele
Burggasse 4 | 8750 Judenburg
Tel.: +43 (0)676 9530603



Öffnungszeiten: ganzjährig 8 - 21 Uhr

PIZZERIA SAN MARCO, JUDENBURG

32

Restaurant - Pizzeria
Weyergasse 1 | 8750 Judenburg
Tel.: +43 (0)3572 42200



Öffnungszeiten: Sa 11 - 22 Uhr, So 11 - 21 Uhr, Mo, Do u. Fr 11.30 - 14.30 u. 17 - 22 Uhr

EIERHÜTTE, JUDENBURG

33

Direktvermarkter (Selbstbedienung mit über 330 köstlichen Lebensmitteln)
Burggasse 131 | 8750 Judenburg
Tel.: +43 (0)664 2414999



Öffnungszeiten: ganzjährig 24/7

34

KASTANIENLAUBE, JUDENBURG

Restaurant - Café

Kapellenweg 6 | 8750 Judenburg | Tel.: +43 (0)3572 872333
info@kastanienlaube.at | kastanienlaube.atÖffnungszeiten: Mitte Februar - Mitte Dez. Di - Sa 11 - 22 Uhr
Ruhetage So u. Mo, Küche Di - Fr 11.30 - 20.30 u. Sa 11.30 - 20 Uhr, FT geschlossen

35

RESTAURANT ARKADIA, JUDENBURG

Restaurant

Burggasse 3 | 8750 Judenburg
Tel.: +43 (0)3572 44459 | info@restaurant-arkadia.atÖffnungszeiten: Mo, Di 10-14 & 17-22, Küche 11.30-13.30 u. 17.30-21
Fr 17-22 Küche 17.30 - 21, Sa 10-22 Küche 11.30-21, So 10-21 Küche 11.30-20, RT Mi, Do

36

WISSI'S PUB, JUDENBURG

Bar

Hauptplatz 22 Top 8 | 8750 Judenburg
Tel.: +43 (0)664 4242174

www.facebook.com/wissispub

Öffnungszeiten: Do - Sa ab 18 Uhr geöffnet



37

WINTERLEITENHÜTTE, JUDENBURG

Gasthof/Gasthaus - Hütte, Gruppen bis 100 Personen



„Griaß eich“ in da Winterleitenhütte auf 1.800 m in den Seetaler Alpen. Wohlfühlen auf der Alm....

Ein bodenständiges Alm-Gasthaus lädt zum Verweilen ein!
Im grünen Herzen der Steiermark erwarten euch Ruhe, Genuss und wunderschöne Wanderungen rund um den Zirbitzkogel. Die Umgebung rund um die Hütte bietet sowohl im Sommer als auch im Winter eine Vielzahl an Freizeitmöglichkeiten. TIPPS FÜR FEINSCHMECKER - Die Gourmet Alps finden immer an bestimmten Abenden im Monat statt welche über unseren Newsletter, Facebook, Instagram & Homepage bekannt gegeben werden.Winterleitenhütte | Ossach 45 | 8750 Judenburg
Tel.: +43 (0)3578 8210 | info@winterleiten.com | www.winterleiten.comÖffnungszeiten:
ganzjährig

November & April geschlossen

Mi - Mo ab 10 Uhr, Ruhetag Di
Küche 11.30 - 16.30 Uhr

Spezialität des Hauses:

Gourmet Alps

KULINARISCHES MURTAL
OBDACH

GASTFREUNDSCHAFT, GEMÜTLICHKEIT UND ZIRBENDUFT

Obdach ist nicht nur für seine malerische Landschaft und die Nähe zum Zirbitzkogel bekannt, sondern auch für seine herzliche Gastfreundschaft und kulinarischen Genüsse. Die Kulinarik in Obdach spiegelt die Vielfalt der Region wider – bodenständig, regional und doch voller Raffinesse. Hier gibt es den zünftigen Backhendlsalat genauso wie exklusives Alpensushi. Im Herzen von Obdach findet ihr außerdem prämiertes Eis, das euch mit einer Mischung aus traditionellen Sorten, aber auch außergewöhnlichen Kreationen verzaubert.

Natürlich schwingen in Obdach das Aroma und der Duft der Zirbe mit, und das nicht nur im Zirbenschnaps. Köstliche Aufstriche, Sirupe und Schokoladen verwöhnen euch mit harmonischem Aroma.

Wusstet ihr, dass der Duft der Zirbe nachweislich Stress reduziert und entspannt?



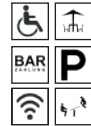
Eisdiele - Café
Hauptstraße 29 | 8742 Obdach
Tel.: +43 (0) 664 2415496



Öffnungszeiten: April - Ende September Mi - So 13 - 18 Uhr

Jausenstation, Gruppen bis 50 Personen
St. Georgen 7 | 8742 Obdach | Tel.: +43 (0)664 2044433
gh.kappler@gmail.com

Öffnungszeiten: Do - So April - Oktober ab 11 Uhr,
November bis März ab 14 Uhr



Direktvermarkter



Seit 1945 im Herzen von Obdach: Ihr klassischer Nahversorger mit eigenem Bauern-Genussladen! Entdecken Sie das umfangreiche Sortiment von Spar sowie regionale Schmankerl und Produkte von über 70 Produzenten – alles unter einem Dach. Perfekt für Hüttenurlauber, Camper, Wanderer und als „Mitbringsel für Zuhause“. Besuchen Sie uns und genießen Sie frische, regionale Qualität!

Öffnungszeiten:

Mo - Fr 8 - 12 und 14 - 18 Uhr

Samstag 8 - 12 Uhr

Spar: Mo - Fr 6.30 - 18.30 Uhr
Sa 6.30 - 18 Uhr

Spezialität des Hauses:

Liebevoll gerichtete
Geschenkskörbe
aus der Region



Bauern-Genussladen | Hauptstraße 37 | 8742 Obdach
Tel.: +43 (0)3578 4081 | mandl@bauern-genussladen.at | bauern-genussladen.at

Gasthof/Gasthaus
Granitzen 12 | 8742 Obdach
Tel.: +43 (0)3578 2210
gastaus.fiedlwirt@aon.at | www.fiedlwirt.at

Öffnungszeiten: Do, Fr, Sa ab 14 Uhr - warme Küche nur auf Vorbestellung



Restaurant - Gasthof/Gasthaus, Gruppen bis 100 Personen



Der Groggerhof bietet Ihnen stilvolle Zirbenstuben, beagliche Atmosphäre und persönliches Service. Genießen Sie Ihr Essen und lassen Sie sich bei uns so richtig verwöhnen. Eine betont österreichisch-internationale Speisekarte, Produkte direkt vom Bauern und ein gediegenes österreichisches Weinangebot machen den „Groggerhof“ zum kulinarischen Erlebnis. Ein fein gedeckter Tisch lädt zum Essen ein. Je nach Saison: Spargel, Schwammerl- und Pilzgerichte, Gansl- und Wildspezialitäten

Öffnungszeiten:

ganzjährig

7 - 14 Uhr und 17 - 21.30 Uhr
Ruhetage: So, Mo und Di

Küche geöffnet: Mi - Sa 11-14
Uhr und 17.30 - 20.30 Uhr

Spezialität des Hauses:

Beef Tartare nach
Art des Hauses



Landhotel Restaurant Groggerhof | Hauptstraße 23 | 8742 Obdach
Tel.: +43 (0)3578 2201 | office@groggerhof.at | www.groggerhof.at

Hütte

Bärnthäl 18 | 8742 Obdach
Tel.: +43 (0)664 8777097



Öffnungszeiten: Juni - September, Ruhetag Montag

Hütte

Lavantegg 57 | 8742 Obdach
Tel.: +43 (0)3578 8205



Öffnungszeiten: ganzjährig 8 - 23 Uhr, Zwischensaison Do Ruhetag

Gasthof/Gasthaus (Zirbenprodukte)
Granitzen 32 | 8742 Obdach | Tel.: +43 (0)664 1451643
info@alpengasthof-sabathy.at
www.alpengasthof-sabathy.at

Öffnungszeiten: Mi - So 10 - 20 Uhr



Restaurant, Gruppen bis 150 Personen



Auf unserer Speisekarte findet man eine innovative Fusions-Küche mit zahlreichen kulinarischen Highlights. Zu den Signatur Dishes zählen zweifellos unsere steirische Frühlingsrolle gefüllt mit Fleisch vom glücklichen Freiland-Strohschwein, vielfältige Lammgerichte vom Weidelamm aus eigener Zucht und eigener Schlachtung oder eine im Zirbitzwasser gewachsene Lachsforelle mit Teriyaki Sauce mariniert.

Öffnungszeiten:

Do - Sa ab 12 Uhr
So u. FT 12 - 15 Uhr

Ruhetage Mo-Mi

Küche ab 12 Uhr

Spezialität des Hauses:

Black Angus Beef - die
wahrscheinlich besten
Steaks im gesamten Murtal



Seetalblick | Mönchegg 15a | 8742 St. Wolfgang Obdach
Tel.: +43 (0)3578 41954 | www.seetalblick.at

Der Zirbitzkogel gilt
als bekanntester
Gipfel der Region.
Jetzt Touren
entdecken!
murtal.at/touren



KULINARISCHES MURTAL WEIßKIRCHEN



GELEBT, GESCHMAUST UND GERADELT WIRD'S

Die Gemeinde Weißkirchen ist ein verstecktes Juwel, das nicht nur durch seine malerische Landschaft besticht, sondern auch sportliche Aktivitäten fördert. Wandern, Radfahren oder einfach nur durch die Natur gustieren. Eingebettet zwischen sanften Hügeln und üppigen Wäldern, bietet die Region eine Fülle an Spezialitäten, die das Herz eines jeden Feinschmeckers höher schlagen lassen.

Die Einheimischen freuen sich, ihre kulinarischen Schätze mit Besuchern zu teilen und laden dazu ein, die Vielfalt der steirischen Küche zu entdecken. Einige Bauern bieten ihre hochwertigen Produkte zum Verkauf an. Kartoffeln, Kernöl, preisgekröntes Kletzenbrot oder auch eine bunte Gemüsevielfalt können in Weißkirchen erworben werden.



47

BÄCKEREI-CAFÉ PIRKER, WEIßKIRCHEN

Café - Bäckerei

Hauptplatz 5 | 8741 Weißkirchen

Tel.: +43 (0)3577 81991 | info@pirkerbrot.at

www.pirkerbrot.at

Öffnungszeiten: Mo - Fr 6 - 12 u. 15 - 18 Uhr, Sa 6 - 12 Uhr, Ruhetage So u. FT



48

BEYOND_MOSAUF, WEIßKIRCHEN

Direktvermarkter (Bio-Gemüsevielfalt)

Krottenhofweg 1 | 8741 Weißkirchen

Tel.: +43 (0)699 17488747

hello@beyondmosauf.at | beyondmosauf.at

Öffnungszeiten: Saison Juni - November, Do 16 - 19 Uhr



49

ECHT!ERDIG VOM STARZINGER, WEIßKIRCHEN

Direktvermarkter (Kartoffeln u. Kürbiskernöl)

Großfeistritz 2 | 8741 Weißkirchen

Tel.: +43 (0)676 3821103

helmut.grangl@aon.at

Öffnungszeiten: ganzjährig



50

KUK WIRTSHAUS, WEIßKIRCHEN

Gasthof/Gasthaus, Gruppen bis 100 Personen

Judenburgerstraße 13 | 8741 Weißkirchen

Tel.: +43 (0)3515 4387

info@kuk-wirtshaus.com | www.kuk-wirtshaus.at

Öffnungszeiten: Di - Sa 11 - 14 Uhr u. 17.30 - 21.30 Uhr



51

SALZSTIEGELHAUS, WEIßKIRCHEN

Hütte, Gruppen bis 100 Personen

Kothgraben 3 | 8741 Weißkirchen

Tel.: +43 (0)3141 2248

salzstiegelhaus@aon.at | www.salzstiegelhaus.at

Öffnungszeiten: Küche 8 - 19 Uhr



52

URGENUSS FAMILIE LIEBMINGER, WEIßKIRCHEN

Direktvermarkter

Pichling 2 | 8741 Weißkirchen

Tel.: +43 (0)664 6483428

liebmingerstefan@gmx.at | www.urgenuss.at

Öffnungszeiten: ganztägig



UR-NATUR, WEIßKIRCHEN

53

Direktvermarkter (Ölmühle und Essigmanufaktur)

Griesmoarweg 2 | 8741 Weißkirchen

Tel.: +43 (0)660 7120600 | office@urnatur.at | www.urnatur.at

Öffnungszeiten: Mo - Fr 8.30 - 12.30 u. 15 - 18 Uhr,
Sa 8.30 - 12 Uhr, SB-Hofladen 24 h geöffnet

ZIEGENHOF MELTER, WEIßKIRCHEN

54

Direktvermarkter (Ziegenmilchprodukte)

Kathal-Mühdorf 2 | 8741 Weißkirchen

info@ziegenhof-melter.at | www.ziegenhof-melter.at

Tel.: +43 (0)664 2120306

Öffnungszeiten: März - Dezember 24 h geöffnet



ZIRBENSCHNAPS - REZEPT

Zutaten:

- 5-6 junge Zirbenzapfen (ca. 250 g)
- 1 Liter hochprozentiger Alkohol
(z.B. Korn, Wodka oder Obstler mit mindestens 40 % Alkohol)
- 200-300 g Zucker (je nach gewünschter Süße)
- 1 Zimtstange (optional)
- 1 Vanilleschote (optional)
- 1 großes, luftdicht verschließbares Glasgefäß (z.B. ein Einmachglas)



Zubereitung:

- 1.) Die Zapfen gründlich waschen, um Schmutz und Harzrückstände zu entfernen. Danach die Zapfen in dünne Scheiben schneiden oder vierteln.
- 2.) Ansatz herstellen: Die geschnittenen Zirbenzapfen in das Glasgefäß geben. Den Zucker darüber streuen und optional die Zimtstange sowie die aufgeschnittene Vanilleschote hinzufügen. Anschließend den hochprozentigen Alkohol darüber gießen, bis alle Zutaten vollständig bedeckt sind.
- 3.) Reifung: Das Glasgefäß gut verschließen und an einen warmen, sonnigen Ort stellen (zum Beispiel auf eine Fensterbank). Den Zirbenschnaps dort für mindestens 6-8 Wochen ziehen lassen. Während dieser Zeit wird der Alkohol die ätherischen Öle und Aromen der Zirbenzapfen aufnehmen und die Flüssigkeit färbt sich dunkelrot bis braun.
- 4.) Schütteln: Während des Reifungsprozesses das Glas etwa einmal pro Woche leicht schütteln, damit sich Zucker und Aromen gut verteilen.
- 5.) Abseihen: Nach der Reifezeit den Zirbenschnaps durch ein feines Sieb oder Tuch abseihen, um die festen Bestandteile zu entfernen.
- 6.) Abfüllen: Den fertigen Zirbenschnaps in saubere Flaschen füllen und gut verschließen. Vor dem Genuss empfiehlt es sich, den Schnaps noch etwa 2-3 Monate ruhen zu lassen, damit sich die Aromen weiter entwickeln können.

KULINARISCHES MURTAL ZELTWEG



ZELTWEG, EINE STADT VOLLER BUNTER GENÜSSE

Kleine feine Lokale mit außergewöhnlichen Frühstücksideen, amerikanische Burger, exklusive Haubenküche und regionale Biere und Limonaden lassen die Herzen von Gourmets höherschlagen.

Entspannt im Arboretum, bewundert historische Gemäuer, genießt außergewöhnliches Ambiente – in Zeltweg ist dies ganz einfach.

Besonderheiten und Highlights warten um jede Ecke. Genussläden bieten hochwertige und exklusive Produkte.



EIERHÜTTE, ZELTWEG

55

Direktvermarkter (Selbstbedienung mit über 330 köstlichen Lebensmitteln)
Fleischergasse | 8740 Zeltweg
Tel.: +43 (0)664 2414999



Öffnungszeiten: ganzjährig 24/7

CAFÉ PALMOCCA, ZELTWEG

56

Café
Hauptstraße 63 | 8740 Zeltweg
Tel.: +43 (0)664 9222870 | office@palmocca.at



Öffnungszeiten: geöffnet ab 8 Uhr, Ruhetage sind Mi u. So
Sommer u. Winteröffnungszeiten online beachten

WASSTERTURM, ZELTWEG

57

Café (Veranstaltungs-Location)
Bundesstraße 15 | 8740 Zeltweg
Tel.: +43 (0)3577 22601 1400 | wasserturm@tauroa.at
tauroa.at/wasserturm



Öffnungszeiten: Siehe Webseite

DIE DROGERIE - EISMANUFAKTUR, ZELTWEG

58

Eisdiele
Bahnhofstraße 40 | 8740 Zeltweg
Tel.: +43 (0)664 2415496



Öffnungszeiten: April - Ende September Mi - So 13 - 18 Uhr

FRANSY AMERICAN DINER, ZELTWEG

59

Restaurant
Hauptstraße 22 | 8740 Zeltweg
Tel.: +43 (0)664 3760090
info@fransy.at | www.fransy.at



Öffnungszeiten: Mi u. Do 16 - 21 Uhr, Fr u. Sa 11.30 - 21 Uhr, RT So u. Mo, Di

M-RAST, ZELTWEG

60

Restaurant - Café - Bar
Hauptstraße 244 | 8740 Zeltweg
Tel.: +43 (0)3577 24888
office@m-rast.at | www.m-rast.at



Öffnungszeiten: 0 - 24 Uhr, Küche 5 - 21 Uhr

61

SCHLOSS FARRACH, ZELTWEG

Restaurant, Gruppen bis 50 Personen

Schlossweg 13 | 8740 Zeltweg | Tel.: +43 (0)3577 25257
schloss-taverne@aon.at | www.schlossfarrach.atÖffnungszeiten: Mi 17.30 - 23, Do-Sa 11 - 14.30 & 17.30 - 23 Uhr
So u. FT 11 - 16, Küche 18-21 bzw. 12 - 13.30, Ruhetage Mo & Di

62

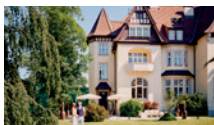
RESTAURANT - HOTEL STEIRERSCHLÖSSL, ZELTWEG

Restaurant - Hotel

Hauptstraße 100 | 8740 Zeltweg
Tel.: +43 (0)3577 22601

steirerschloessl@tauroa.at | tauroa.at/steirerschloessl

Öffnungszeiten: Siehe Webseite



63

THALHEIMER HEILWASSER, ZELTWEG

Direktvermarkter - Café (Verkauf und Verkostung)

Rattenbergerweg 11 | 8740 Zeltweg
Tel.: +43 (0)3577 20227124

www.thalheim.com

Öffnungszeiten: Mo & Do 8-18 Uhr, Di, Mi, Fr 8 - 12 Uhr, Ruhetage Sa und So



STEIRERKÄS - REZEPT (1 KÄSELAIB)

Zutaten:

1 kg Bauertopfen (Bröseltopfen)
Salz, Kümmel, Butter oder Butterschmalz

Zubereitung:

Für den Käse den trockenen Topfen in eine flache Schüssel füllen, mit einem Tuch abdecken und bei Zimmertemperatur zwei bis drei Tage stehen lassen und täglich umrühren. Dabei entsteht ein würziges Aroma.

Anschließend salzen und ganzen Kümmel (je nach Geschmack) beimengen. Dann in einem Topf unter laufendem Rühren in heißer Butter oder Butterschmalz schmelzen. Nun entsteht eine zähflüssige Masse, in diese kann nach Wunsch auch zerbröselter Topfen untergerührt werden. Diese Masse in eine ausgespülte Schüssel gießen und kalt stellen, bis der Steirerkäse steif ist. Genießt den Käse auf frischem Schwarzbrot oder geschmolzen über Eierspeise.

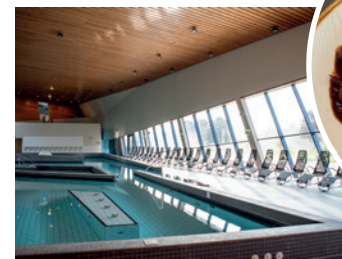
KULINARISCHES MURTAL
FOHNSDORF

BADET IM GENUSS DER FOHNSDORFER KÖSTLICHKEITEN

Thermengenuss und Bergwerksgeschichte erwarten euch im romantischen Fohnsdorf. Schon von weitem begrüßt euch das grüne Steiermarkherz vor der Ruine Fanesdorf. Herzlich geht es auch in den Restaurants, Gasthäusern und Cafés in Fohnsdorf zu und schmunzeln werdet ihr beim Lesen der Speisekarte im Restaurant Perschler.

Kulinarische Highlights stehen hier am Programm – variationsreiche Brunch-events, traditionelles Ganslessen und delikater Heringsschmaus sind Fixeinträge im Jahreskalender.

Hier trifft Haubenküche in historischen Gemäuern auf gutbürgerliche Wirtshauskultur. Entdeckt die geschmackigen Seiten von Fohnsdorf.





64

HOTEL RESTAURANT PERSCHLER

Verwöhnen ist unsere Leidenschaft - wir bieten unseren Gästen zu jeder Zeit und zu jedem Anlass ein besonderes kulinarisches Verwöhnprogramm. Dazu servieren wir ausschließlich Naturprodukte aus unserer Region und legen größten Wert darauf, dass Fleisch, Eier, Fisch und Gemüse nachhaltig produziert werden. Selbstverständlich verfeinern wir alle Gerichte mit Kräutern aus unserem eigenen Garten und verleihen so den Speisen eine besondere unverwechselbare Note. Mit einem Satz: Begebt euch bei uns mit deftiger Hausmannskost und ausgefallener Kulinarik auf eine unvergessliche geschmackvolle Erlebnisreise.

Landstraße 14 | 8753 Fohnsdorf
Tel.: +43 (0)3573 34204 | office@gasthof-perschler.at
www.hotelperschler.at
Öffnungszeiten laut Webseite



Tipp: Gaumensex -
warmer Schokokuchen
mit Schokosauce und Eis



ANKOMMEN, GENIESSEN & BLEIBEN

Mach deinen Tag perfekt!

So lässt es sich leben und so lässt es sich perfekt in den jungen Tag starten. Die Ingredienzien unseres Frühstücks-Buffets: Backfrische Croissants und knuspriges Gebäck, vielfältige Wurst- und Käsevariationen, dazu verschiedene Müslis und zur Abrundung frisches Obst je nach Saison. Nur sorgfältig ausgewählte Produkte aus der Region, die wir mit viel Liebe zu deinem

Täglich von 06.00 - 10.00 Uhr

Tipp! Unsere kulinarischen Events wie unser jährliches Ganslessen, unser Heringsschmaus und viele andere sollte man nicht verpassen. Infos dazu erhältst du auf Anfrage unter office@gasthof-perschler.at oder auf unserer Website www.hotelperschler.at



Tipp: Auch wenn du kein Hotelgast bist, kannst du unser Gourmet-Frühstück genießen!



Eis bei Eis und Schnee?

Auch in der kalten Jahreszeit verwöhnen wir unsere Gäste mit Eiskreationen, die auch im Winter niemanden kalt lassen. Herrliche Eis- & Waffelspezialitäten wie Kastanien-Traum (Kastanienreis mit Vanilleeis und Hollaragout) oder Kärntner Striezi (Spekulatius- & Kärntner Reindlingeis mit Nuss-Striezl) sind nur ein kleiner Ausschnitt von Perschlers - Wintereisvariationen, die man sich auf der Zunge zergehen lassen sollte.



65 HOTEL FOHNSDORF, FOHNSDORF

Café - Bar, Gruppen bis 100 Personen

Mit einem Fohnsdorfer „Glück auf“ begrüßt euch Familie Halbrainer im Herzen von Fohnsdorf.

Lasst euch verzaubern vom ehemaligen Bergwerksort, der inzwischen zur Thermengemeinde verwandelt wurde. Zentral und trotzdem ruhig gelegen - ein idealer Ausgangspunkt für Radfahren, Wandern, Besuch am Red Bull Ring oder in der nebenan liegenden Therme Aqualux.

Genießt höchsten Komfort in Nichtraucherzimmern, aufgeteilt in Doppel/ -Einzel sowie Familienzimmer. Alle Zimmer sind modern & komfortabel eingerichtet.

Der stilvolle Rahmen des Café „Glück auf“ ist gezeichnet durch die Bergwerkstradition und sich den Moment bewusst machen. Ein guter Wein, oder ein Cocktail in Begleitung von Snacks, original italienischem Eis oder Mehlspeisen.

Öffnungszeiten:

ganzjährig - täglich geöffnet



Hotel Fohnsdorf | Siemensstraße 9 | 8753 Fohnsdorf
Tel.: +43 (0)3573 414950 | office@hotelfohnsdorf.at | www.hotelfohnsdorf.at

BÄCKEREI KONDITOREI GRUBER, FOHNSDORF

66

Café - Bäckerei

Arena-Ost am Waldfeld 18 | 8753 Fohnsdorf

Tel.: +43 (0)3572 42332

www.baeckerei-gruber.at

Öffnungszeiten: ganzjährig Mo-Fr 7.30 - 18 u. Sa 7.30 - 17 Uhr, So Ruhetag



COCKPIT CAFÉ & BAR, FOHNSDORF

67

Restaurant - Café - Bar

Fahrtechnikstraße | 8753 Fohnsdorf

Tel.: +43 (0)3573 340033

www.faz-fohnsdorf.at

Öffnungszeiten: ganzjährig Mo 9 - 14, Di - Do 8.30 - 19 u. Fr - Sa 8 - müde



GEFLÜGELHOF KALTENEGGER-FELFER, FOHNSDORF

68

Direktvermarkter

Landstraße 20a | 8753 Rattenberg-Fohnsdorf

Tel.: +43 (0)3573 2406 | geflugelhoffelder@a1.net

www.aichfeldei.at

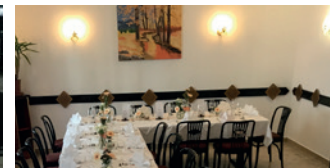
Öffnungszeiten: Mo - Fr 7 - 12.30 Uhr, Mi - Fr 14.30 - 18 Uhr, Sa 8 - 12 Uhr



CAFÉ RESTAURANT ENGELHARDT, FOHNSDORF

69

Restaurant - Gasthof - Café, Gruppen bis 50 Personen



Öffnungszeiten:
ganzjährig

Küche geöffnet von
Mo - So 11.30 - 14 u. 18 - 21.30
Uhr
Kein Ruhetag

Grias di! Wo man das Zeichen des „Steirischen Wirtshauses“ sieht, ist man als Gast herzlich willkommen und kann Speisen der Region, aber auch Spezialitäten kennen und schätzen lernen. Der mit viel Liebe geführte Betrieb steht euch für Feiern im Kreise der Familie, als auch für Firmenfeiern gerne mit Rat und Tat zur Seite. Steakwochen, Geschenkgutscheine, uvm. Wir g'frein uns auf eich!

Spezialität des Hauses:

Mittagsmenüs, Steaks,
saisonale Spezialitäten,
sonnige Salate, Vegan



Café Restaurant Engelhardt | Hauptplatz 6 | 8753 Fohnsdorf
Tel.: +43 (0)3573 4880 | engelhardt@twin.at | www.engelhardt-fohnsdorf.at

70

SCHLOSS GABELHOFEN, FOHNSDORF

Restaurant - Hotel - Bar - Café

Schlossgasse 54 | 8753 Fohnsdorf
Tel.: +43 (0)3573 55550 | gabelhofen@tauroa.at
tauroa.at/schlossgabelhofen

Öffnungszeiten: Siehe Webseite



71

LANDHAUS WILHELMER, FOHNSDORF

Restaurant

Bundesstraße 19 | 8753 Fohnsdorf
Tel.: +43 (0)3577 22631
landhaus@wilhelmer.net

Öffnungszeiten: Mo, Di u. Do, Fr, Sa 10-24 Uhr, So 10-20 Uhr, Mittwoch Ruhetag



72

PETRAS HOFLADEN, FOHNSDORF

Direktvermarkter (saisonale u. regionale Produkte)

Hauptstraße 1 | 8753 Fohnsdorf
Tel.: +43 (0)664 1454064 | petrashofladen@gmail.com

Öffnungszeiten: ganzjährig Mo 8-12 u. 15.30 - 18,
Mi. u. Do. 8-12, Fr 8-12 u. 15.30 - 18, Sa 8 - 12, Dienstag Ruhetag



73

MOSTSCHÄNKE STOXREITER, FOHNSDORF

Jausenstation - Direktvermarkter

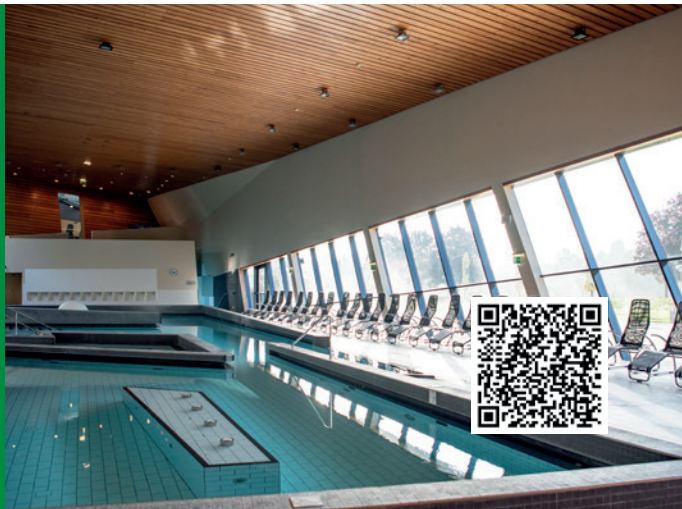
Schlafkogelweg 30 | 8753 Fohnsdorf
Tel.: +43 (0)3573 3554 und +43 (0)676 5253157
mostschaenke.stoxi@aon.at

Öffnungszeiten: 1. August - 8. Dezember, Fr - Sa 11 - 21 Uhr, So 11 - 18 Uhr
Mo - Do Ruhetage



Mit 900qm Wasserfläche erwarten euch in der AQUALUX Therme Fohnsdorf Genuss für groß und klein.

www.therme-aqualux.at



KULINARISCHES MURTAL GAAL



IN DER GAAL WIRD IM CIDER GEBADET

Die Gaal ist ein kleiner traditionsreicher Ort mit einer weitläufigen Wald- und Bergwelt. Traditionen werden geliebt und gelebt und mit den Leuten geteilt.

Am Kühbreinhof entstehen aus alten Apfelsorten hervorragender Apfelwein und Cider. Am besten man bucht eine Verkostung und erlebt den Geschmack selbst.

Danach lässt ihr euch im Gasthof Wachter kulinarisch verwöhnen.

Fährt man noch ein kleines Stück weiter, kommt man zur Steinwenderhütte, dort sieht man sich nicht nur an der tollen Hütte satt, sondern kann sich in der Jausenstation mit hausgemachten Produkten, wie zB dem Murter Steirerkäse, satt essen.



Gasthof/Gasthaus



Wir stehen für Erholung, Kulinarik und Geselligkeit und liegen abgelegen im Gaalgraben, einem großartigen Platz für eure Auszeit in einer wunderschönen Landschaft. Genießt die frischen, steirischen und handgemachten Schmankerl, umgeben von der Gaaler Bergwelt.

Öffnungszeiten:
ganzjährig

Ruhetage Montag

Di-Sa 11.30 - 14 Uhr u.
18 - 20.30 Uhr

So u. FT von 11.30 - 16.30 Uhr

Spezialität des Hauses:

Regelmäßig wechselnde
Gerichte - regional u.
saisonale Speisekarte!



Gasthof Wachter | Gaalgraben 27 | 87431 Gaal
Tel.: +43 (0)3513 222 | auszeit@gasthofwachter.at | www.gasthofwachter.at

Direktvermarkter (Cider), Gruppen bis 100 Personen

Graden 31 | 8731 Gaal

Tel.: +43 (0)664 2034282 | info@kuehbreinmost.atwww.kuehbreinmost.at**Öffnungszeiten:** Mo - Fr 9 - 17 Uhr, Sa 9 - 12 Uhr, Verkostung nach Vereinbarung

Hütte - Jausenstation

Gaalgraben 23 | 8731 Gaal

Tel.: +43 (0)664 3690824

stefan-muehlthaler@gmx.at**Öffnungszeiten:** Juli - Oktober Mo - So

Die Gaal ist ein traumhaftes Wandergebiet mit dem Ingeringsee als Herzstück.
murtal.at/ausflugsziele



KULINARISCHES MURTAL SECKAU



KULTUR TRIFFT GENUSS

Seckau ist ein verstecktes Juwel, das darauf wartet, entdeckt zu werden. Mit seiner Kombination aus historischem Erbe, atemberaubender Natur und authentischer steirischer Gastfreundschaft wird euer Besuch in dieser Gemeinde zu einem unvergesslichen Erlebnis. Egal, ob ihr Ruhe sucht oder Abenteuer erleben möchtet – Seckau ist der ideale Ort für eure nächste kulinarische Reise!

Unbedingt sollte auch die Konditorei Regner besichtigt werden. Der Lebkuchen ist über die Grenzen hinaus bekannt. In der Abtei werden hochwertige Edelbrände hergestellt. Im Klosterladen können diese erworben werden. Wer lieber selbst ans Werk geht, kann an einem Seminar teilnehmen.



77

CAFÉ UND KONDITOREI REGNER, SECKAU

Café - Konditorei (Seckauer Lebkuchen), Gruppen bis 50 Personen
 Marktstraße 11 | 8732 Seckau
 Tel.: +43 (0)3514 5207
 konditorei@regner.at | www.regner.at
 Öffnungszeiten: Mi - Sa 9 - 18 Uhr u. So u. FT 9.30 - 12 u. 13 - 18 Uhr



78

RAMPLERHÜTTE, SECKAU

Hütte
 Dürnberg 42 a | 8732 Seckau
 Tel.: +43 (0)664 4648862



Öffnungszeiten: Do - So 9 - 22 Uhr

79

RESTAURANT HOTEL HOFWIRT, SECKAU

Hotel - Restaurant
 Marienplatz 7 | 8732 Seckau
 Tel.: +43 (0)3514 54290
 hofwirt@tauroa.at | tauroa.at/hofwirt
 Öffnungszeiten: Siehe Webseite



80

IMKEREI MIRIAM WACHTER, SECKAU

Direktvermarkter (Honig)
 Schüsselhuberweg 1 | 8732 Seckau
 Tel.: +43 (0)650 7669440



Öffnungszeiten: nach telefonischer Terminvereinbarung

Vom Ort Seckau aus führen zahlreiche Rundwanderungen aber auch Touren auf die Hochalmkirche Maria Schnee murtal.at/touren



KULINARISCHES MURTAL

ST. MAREIN-FEISTRITZ



EIN SCHÖNES FLECKCHEN ERDE - DER MAREINER BODEN

Wunderbare Bergwelten umrahmen die Weinmeisterbodenhütte, welche im Sommer für die Gäste geöffnet ist.

Im Ort Feistritz befindet sich das Gasthaus Mossauer, welches eine Weinothek beinhaltet. Hier könnt ihr einen eigenen Wein kreieren und eine Weinreise durch bekannte Gebiete Europas machen.

Und für den Hunger kehrt ihr beim Gasthaus Sucher ein.

Genießt auch die tollen Radtouren mit herrlichen Ausblick auf das Murtal und die Bergwelten.



81

GASTHAUS SUCHER, ST. MAREIN-FEISTRITZ

Gasthof/Gasthaus

Schmiedenweg 1 | 8733 St. Marein-Feistritz
 Tel.: +43 (0)664 8263457 und +43 (0)3515 4257
 klaus.sucher23@gmail.com



Öffnungszeiten: Mo, Di u. Fr 16 - 24 Uhr, Sa u. So 11 - 24 Uhr

82

WEINMEISTERBODENHÜTTE, ST. MAREIN-FEISTRITZ

Gasthof/Gasthaus

Feistritzgraben 42 | 8733 St. Marein-Feistritz
 Tel.: +43 (0)3515 4387 und +43 (0)664 1532691
 gruber-gerlinde@aon.at



Öffnungszeiten: Mai bis September Mi - So ab 10.30 Uhr

83

GASTHAUS MOSSAUER - WEINOTHEK, ST. MAREIN-FEISTRITZ

Gasthof/Gasthaus, Gruppen bis 100 Personen

Dorfstraße 28 | 8733 St. Marein-Feistritz
 Tel.: +43 (0)664 4636148

info@gasthaus-mossauer.at | www.gasthaus-mossauer.at



Öffnungszeiten: Fr, Sa, So u. Mo ab 14 Uhr, So ab 10 Uhr, Küche auf Vorbestellung

STEIRERKÄSSUPPE - REZEPT (4 PORTIONEN)**Zutaten:**

100 g Vulkanland-Schinken in dünnen Scheiben
 1 kg Murtaler Steirerkäse
 1 Zwiebel oder Schalotte
 ½ Knoblauchzehe, Olivenöl
 300–400 ml Rindsuppe
 250 g Crème fraîche
 400 ml Schlagobers
 Salz, Pfeffer, Kümmel Limette oder Zitrone

Zubereitung:

Den Vulkanland-Schinken auf einem Backblech mit Backpapier auflegen, in den Ofen schieben und ein zweites Blech knapp darüber platzieren. Bei 180 °C Umluft knusprig werden lassen (dauert ca.15 Minuten). Steirerkäse, Zwiebel und Knoblauch grob würfeln. Zwiebel und Knoblauch mit Olivenöl sautieren, mit Rindsuppe aufgießen. Steirerkas zugeben. Bei kleiner Hitze unter ständigem Rühren den Käse schmelzen. Crème fraîche und Schlagobers dazugeben und 15–20 Minuten auf kleiner Flamme köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer, Kümmel und Limette abschmecken. Mit einem Stabmixer kurz aufmixen. Mit Schinken-Chips und Kresse garnieren.

**KULINARISCHES MURTAL
KOBENZ****HOL DIR EIN LÄCHELN IN KOBENZ**

Wasserspaß gibt es im Sommer kombiniert mit entspannter Atmosphäre beim Gasthaus in der Freizeitanlage Zechner. Neben der hochwertigen Menüauswahl gibt es auch Süßes zum Nachtisch.

Eine weitere ausgezeichnete Wahl für Feiern und gemütliches Zusammensein ist das Gasthaus Rainers - langjährig bewährt und stets bemüht.

Ein Lächeln holt man sich dann am Wiesengrund in Form von Keksen oder kreativen Lebkuchen.

Kobenz bietet neben der Kulinarik auch einige Laufstrecken, eine schwimmende Murbrücke und Radwege an. Außerdem findet man im Museum der Landtechnik einen Einblick in die einstige Landwirtschaft.



84

GASTHAUS FREIZEITANLAGE ZECHNER, KOBENZ

Restaurant, Gruppen auf Anfrage

Au 1 | 8723 Kobenz | Tel.: +43 (0)664 84913918

www.zechner.eu

Öffnungszeiten: 1.Mai - Ende August (Kiosk täglich ab 9 Uhr kleine Snacks und Getränke) Restaurant ab 10 Uhr am Fr, Sa u. So



85

LÄCHLE LEBKUCHEN, KOBENZ

Direktvermarkter (Lebkuchenmischungen)

Am Wiesengrund 3 | 8723 Kobenz

Tel.: +43 (0)664 4511651 | laechle.kekse@gmail.com

Öffnungszeiten: ganzjährig



86

RAINERS GASTHAUS BAR, KOBENZ

Gasthof/Gasthaus - Café



Öffnungszeiten:

ganzjährig
Montag, Dienstag Ruhetag

Öffnungszeiten: Mi-So von 10 Uhr - „müde“
ganztäglich warme Küche!!

270 Sitzplätze im Haus,
90 Sitzplätze im Freien

Das Rainer's in Kobenz steht für Gemütlichkeit und schönes Ambiente. Egal, ob sie sich kulinarisch verwöhnen wollen oder nur in unserem wunderbaren Sitzgarten Rast suchen. Wir freuen uns auf euch!

Großer Parkplatz - bei uns finden genügend Platz für Fahrzeuge jeglicher Größe! Auch Busse sind jederzeit willkommen! Entdecken Sie unsere vielfältige Auswahl an hausgemachten Pizzen, knackig-frischen Salaten, köstlichen Fleisch- und Fischgerichten sowie eine eigene Burgerkarte voller kreativer Variationen.

Genuss pur für jeden Geschmack!



Rainers Gasthaus & Bar | Marktplatz 2 | 8723 Kobenz

Tel.: +43 (0)3512 83853 | office@gasthaus-rainers.at | www.gasthaus-rainers.at

87

RASSNITZWIRT, KOBENZ

Gasthof/Gasthaus

Rassnitz-Dorf 2 | 8723 Kobenz

Tel.: +43 (0)690 10615585

rassnitzwirt24@gmail.com

Öffnungszeiten: ganzjährig

KULINARISCHES MURTAL
ST.MARGARETHEN

EIN TAG IN ST. MARGARETHEN

Die Gemeinde besteht aus mehreren Kleinorten wie Rachau, St. Lorenzen, Preg, Gubernitz, Glein und St. Margarethen.

Traditionsreich und immer bewährt geht es in der Früh zur Bäckerei Gruber und mit dem Lunchpaket sollte man der Hexe in der Rachau einen Besuch abstatten. Beim Hexenpfad gibt es zahlreiche spannende Stationen zum Entdecken.

Mittags kehrt man beim Thalberghof oder Restaurant Seiger ein.

Wanderwege führen zu aussichtsreichen Plätzen und auch über Radwege kommt man der Naturlandschaft ein Stückchen näher.



Bäckerei - Konditorei

St. Lorenzen 57 | 8715 St. Margarethen

Tel.: +43 (0)3515 4212

info@baeckerei-gruber.at | www.baeckerei-gruber.at

Öffnungszeiten: Mo - Fr 5.30 - 12 Uhr, 14.30 - 18 Uhr, Sa 5.30 - 12 Uhr



Gasthof/Gasthaus

Mitterbach 67 | 8720 St. Margarethen

Tel.: +43 (0)664 4612823, +43 (0)3512 48354 | www.thalberghof.at

catering@taschlerimglas.at | www.taschlerimglas.at

Öffnungszeiten: Do, Fr u. Sa 11 - 22 Uhr, So 11 - 16 Uhr



Direktvermarkter

Schütt 4 | 8715 St. Lorenzen

Tel.: +43 (0)664 9535999

publemmerer@gmail.com

Öffnungszeiten: -



Restaurant - Gasthof - Café



Unser Restaurant ist für seine bodenständige und sehr abwechslungsreiche Küche bekannt. Ob Kurzurlaub, Golfen, Radeln, Wandern oder einen Event-Besuch, das Gästehaus bietet für jede Art den passenden Rahmen in einer der schönsten Landschaften Österreichs. Unser Betrieb befindet sich in ruhiger Lage direkt am Murradwanderweg und bietet einen perfekten Ausgangspunkt für zahlreiche Aktivitäten!

Öffnungszeiten:

ganzjährig

Mi - Sa 7 - 23 Uhr

So - FT 7 - 15 Uhr

Ruhetage Mo u. Di

Küche 11 - 20.30 (14-17.30

Nachmittagskarte)

Spezialität des Hauses:

Jeden Donnerstag
frische Backhendl, auch
zum Mitnehmen!



Restaurant Gästehaus Seiger | St. Lorenzen 8 | 8715 St. Margarethen

Tel.: +43 (0)3515 4237 | restaurant@seiger.at | www.seiger.at

KULINARISCHES MURTAL KNITTELFELD



VOM LAND GEHT ES IN DIE STADT

Beim gemütlichen Bummeln durch die Innenstadt entdeckt man zahlreiche Cafés und Bars. Einiges an Gastronomie tummelt sich am Hauptplatz und lädt zum Verweilen ein.

Das Paul's Café und das Lippizaner Café sind zwar nicht am Hauptplatz aber bieten auf der Terrasse am Kapuzinerplatz einen schönen Ausblick auf das Knittelfelder Geschehen, auch ein gemütliches, ausgiebiges Frühstück lässt sich dort genießen.

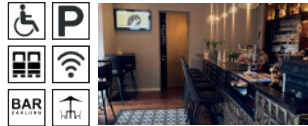
In Knittelfeld findet sich immer ein gemütliches Plätzchen zum Essen, Quatschen oder einfach nur zum Verweilen.



Bäckerei
 Frauengasse 2 | 8720 Knittelfeld
 Tel.: +43 (0)3512 86609
 info@baeckerei-gruber.at | www.baeckerei-gruber.at
 Öffnungszeiten: Mo - Fr 6 - 12 u. 15 - 18 Uhr, Sa 6 - 12 Uhr



Bar
 Kapuzinerplatz 6 | 8720 Knittelfeld
 Tel.: +43 (0)664 3573358
 office@kapu-bar.at | www.kapu-bar.at
 Öffnungszeiten: ganzjährig Di-Sa 17 - 22 u. Fr-Sa 17 - 24 Uhr, Ruhetage So, Mo, FT



Café
 Herrengasse 23 | 8720 Knittelfeld
 Tel.: +43 (0)3512 44266 0
 hotel@kapuzinerplatz.at | kapuzinerplatz.at
 Öffnungszeiten: Mo - So 7 - 12.30, Frühstück 7 - 11 Uhr



Bar - Direktvermarkter
 Sachendorfergasse 2a | 8720 Knittelfeld
 Tel.: +43 (0)664 9535999
 publemmerer@gmail.com
 Öffnungszeiten: ganzjährig 9 - 20 Uhr, Ruhetag So



Café - Bar inkl. Snacks, Gruppen bis 50 Personen
 Bahnstraße 4/5 - Turnergasse | 8720 Knittelfeld
 Tel.: +43 (0)3512 72421 | office@hypercane.at
 www.hypercane.at
 Öffnungszeiten: Di - Fr 9 - 12 und 17 - 24 Uhr



Restaurant, Gruppen bis 50 Personen
 Herrengasse 23 im 1.Stock | 8720 Knittelfeld
 Tel.: +43 (0)664 5611008
 www.LaVeneta.at
 Öffnungszeiten: ganzjährig, Di - Sa 11.30 - 14 u. 17 - 21.30, Ruhetage So, Mo



Café
 Kapuzinerplatz 9 | 8720 Knittelfeld
 Tel.: +43 (0)3512 72200 | www.pauls-hotel.at
 Öffnungszeiten: Mo - Sa 8 - 22 u. So & FT 8 - 20 Uhr
 Küche Mo - Fr 8 - 11 Frühstück, Mo - Fr 11.30 - 14 Mittagstisch, Sa u. So 8 - 13 Uhr



LEBKUCHEN - REZEPT

Taditioneller Lebkuchen selbstgemacht!

Zutaten:

350 g Roggenmehl T 960
 850 g Honig
 100 g Schlagobers
 70 g Butter
 350 g Weizenmehl T 700
 50 g Zitronat

22 g Lebkuchengewürz
 11 g Zimt
 15 g Natron
 150 g Haselnüsse/Mandeln
 50 g Orangeat
 2 große Eier

Zubereitung:

Roggenmehl in eine Schüssel wiegen!
 Honig, Schlagobers und Butter aufkochen und mit dem Roggenmehl vermischen. Weizenmehl mit Gewürzen und Natron vermischen, die restlichen Zutaten begeben und etwas durchkneten. Zuletzt das Honig-Mehl-Gemisch dazukneten.

Den Teig am besten 1 Tag zugedeckt rasten lassen.

Ausrollen, nach Belieben ausstechen und auf das Blech mit Backpapier setzen. Mit wenig Ei bestreichen und eventuell mit Mandeln und Kirschen belegen.

Nun im vorgeheizten Backrohr, bei ca 200°C für ca. 8 - 12 min. backen.

Wichtig ist, auf die Backzeit zu achten, die von Ofen zu Ofen unterschiedlich sein kann.

Ca. 8 - 12 min.

Natürlich kann man den Lebkuchen danach auch in etwas Schokolade tunken.



Danke an die Konditorei Regner für das Rezept.

KULINARISCHES MURTAL SPIELBERG



HIER WIRD ES NICHT NUR IN DER KÜCHE HEISS, SONDERN AUCH AUF DER RENNSTRECKE

Genießt direkt an der Rennstrecke in der Bull's Lane oder mit Blick auf die Strecke im Schönberghof. Ruhiger isst es sich am Murtaler Golfplatz, im Café und Restaurant EssPar nur wenige Meter vom Red Bull Ring entfernt. In Spielberg wird die Nacht zum Tag gemacht. Der Froschkönig und das Castello bringen Stimmung ins Murtal.

Aber Kulinarik in Spielberg heißt nicht nur gut Essen gehen sondern auch Qualität kaufen. Das geht am besten bei der Familie Jandl. Ein Schweinebetrieb, der die Tiere groß zieht und die Verarbeitung selbst macht. Ein echter Insider-Tipp und nur so lange der Vorrat reicht.

Ein Spaziergang beim Red Bull Ring oder eine Wanderung zur Adlerkuppe bieten sich als Ausgleich an.



CAFÉ & RESTAURANT ESSPAR AM GOLFPLATZ, SPIELBERG

99

Café - Restaurant, Gruppen bis 130 Personen

Das „EssPar“ überzeugt durch seine Qualität der Speisen und deren Zubereitung, sowie durch das abwechslungsreiche Angebot. Selbst die stets frisch zubereiteten Suppen zeigen, wie bemüht man hier kocht und das Wiener schnitzel oder Cordon Bleu ist ein wahres Highlight. Pasta Variationen, Fisch und bunte Salate, so wie schmackhafte Desserts stehen ebenso auf der Tageskarte. Ausgesuchte Weine aus Öster-

reich, ein gepflegtes Bierchen oder ein leuchtender Aperol Spritz freuen jeden Gast. Das gediegene, angenehme und ruhige Ambiente, der klimatisierte Wintergarten mit seiner großen Fensterfront oder der Blick von der Sonnenterrasse auf die Golfanlage laden zum Verweilen ein. Hier ist der Gast wahrlich noch ein Kaiser, wird herzlich empfangen und mit Freundlichkeit bedient. Das EssPar ist noch dazu der ideale Ort für Festivitäten aller Art.

Öffnungszeiten:

(März & Dezember eingeschränkte Öffnungszeiten)
Saison von März - Dezember
Montag - Sonntag ab 9 Uhr

Küche ab 12 Uhr

Kein Ruhetag



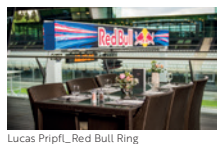
Das „EssPar“ das Café & Restaurant am Golfplatz der Insider-Tipp!



Café & Restaurant EssPar am Golfplatz | Frauenbachstraße 51 | 8724 Spielberg
Tel.: +43 (0)3512 44111 | restaurant-esspar@gcmurtal.at | www.gcmurtal.at
Hotline: +43 (0)664 3949167

100**BULL'S LANE, SPIELBERG**

Restaurant
 Red Bull Ring Straße 1 | 8724 Spielberg
 Tel.: +43 (0)3577 20227066
 bullslane@redbullring.com | www.redbullring.com/bulls-lane
 Öffnungszeiten: Siehe Webseite



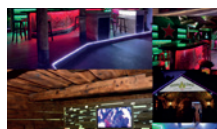
Lucas Pripl_Red Bull Ring

101**DIE BURG - CASTELLO CAFÉ & BAR, SPIELBERG**

Bar - Diskothek, Gruppen bis 50 Personen
 Burgstraße 1 | 8724 Spielberg
 Tel.: +43 (0)3577 221675
 office@burg.st | www.burg.st
 Öffnungszeiten: Fr u. Sa 18 - 0 Uhr, Küche 18 - 22 Uhr

**102****DIE BURG - DISCO - TANZBAR - DER FROSKÖNIG, SPIELBERG**

Bar - Diskothek, Gruppen bis 300 Personen und mehr
 Burgstraße 1 | 8724 Spielberg
 Tel.: +43 (0)3577 221675
 office@burg.st | www.burg.st
 Öffnungszeiten: Fr 22 - 4 Uhr u. Sa 22 - 5 Uhr

**103****DIE BURG - GENUSSPECHT, SPIELBERG**

Gasthaus u. Restaurant, Gruppen 150 Personen und mehr
 Burgstraße 1 | 8724 Spielberg
 Tel.: +43 (0)3577 221675 | office@burg.st | www.burg.st
 Öffnungszeiten: Do 10.30 - 14.30 & 17.30 - 21.30, Fr u. Sa 10.30 - 22 Uhr
 So 10.30 - 20 Uhr, Küche Do 11 - 14 Uhr u. 17.30 - 21.30, Fr u. Sa 11 - 22 Uhr, So 11 - 20 Uhr

**104****FAMILIE JANDL, SPIELBERG**

Direktvermarkter (Fleisch und Wurstwaren)
 Überfuhrweg 1 | 8724 Spielberg
 Tel.: +43 (0) 3512 85738



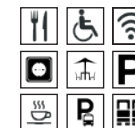
Öffnungszeiten: Fr 7 - 12 u. 13 - 18 Uhr, Sa 8 - 12 Uhr

105**SCHÖNBERGHOF, SPIELBERG**

Hotel - Restaurant
 Höhenstraße 1 | 8724 Spielberg
 Tel.: +43 (0)3577 22630
 schoenberghof@tauroa.at | tauroa.at/schoenberg-spielberg
 Öffnungszeiten: Siehe Webseite

**RING RAST RESTAURANT, SPIELBERG****106**

Restaurant, Gruppen bis 150 Personen
 Ring Rast Straße 4 | 8724 Spielberg
 Tel.: +43 (0)3512 20420
 www.ringrast.at
 Öffnungszeiten: Siehe Webseite

**EIERHÜTTE, SPIELBERG****107**

Direktvermarkter (Selbstbedienung mit über 330 köstlichen Lebensmitteln)
 Unterer Dorfgrund 2 | 8720 Spielberg
 Tel.: +43 (0)664 2414999



Öffnungszeiten: ganzjährig 24/7

Der Red Bull Ring ist nicht nur das Zuhause diverser Motorsport-Events sondern bietet Besuchern die Möglichkeit, an einzigartigen On- & Off-road Fahrerlebnissen teilzunehmen und bei einer Tour in die PS-Welt einzutauchen.

www.redbullring.com



KULINARISCHES MURTAL LOBMINGTAL



VOM SPIELBERGER MOTORSPORT GEHT ES INS LOBMINGTAL

Wer den Hausberg Steinplan erwandert, kehrt am besten im Schutzhaus auf 1670 m Seehöhe ein. Gastfreundschaft und eine „gschmackige“ Jause erwarten euch dort. Wer sich sein Mittagessen oder Jause nicht so hart erarbeiten möchte, kann sich gerne bei den zahlreichen Gastronomiebetrieben nieder lassen. Genuss steht überall im Vordergrund.

Der Handlmoar Freilandhof bietet exzellente Fleischprodukte zum Erwerb an. Nebenbei kann man sich vom Tierwohl selbst überzeugen.

Im Kräuterkompetenzzentrum könnt ihr euch durch den Garten stöbern und viel Neues entdecken. Der Garten lädt zum Verweilen ein.



STEINPLAN SCHUTZHAUS, LOBMINGTAL

108

Hütte, Gruppen bis 100 Personen

Mit seinen 1.670 Metern ist der Steinplan der Hausberg der Knittelfelder, Lobminging und Rachauer.

Über das ausgedehnte Wald- und Almgebiet der Glein- und Stupalpe führen von allen Seiten markierte Wanderwege und 3 offizielle MTB-Routen zum Steinplangipfel mit seiner einmaligen Aussicht.

Die Hüttenwirte Susi und Christian freuen sich auf ihre zahlreichen Wanderer und Biker. Das Angebot reicht vom „Steirerkäsbrot“ bis zur regionalen Hausmannskost, die immer frisch gekocht wird.

Gasträume und die Terrasse bieten einen gemütlichen Platz zum Verweilen, um den Alltagsstress zu vergessen.

Öffnungszeiten:

Mai bis Anfang November

Ruhetag jeden Montag

Küche ganztägig geöffnet

Spezialität des Hauses:

Belegte Brote mit regionalen Köstlichkeiten, Schweinsbraten uvm.



Steinplan Schutzhaus | Sonnberg II Nr.64 | 8734 Lobmingtal
Tel.: +43 (0)3512 72210 | susi.hubmann@gmail.com
www.steinplanhütte.at

Gasthof/Gasthaus, Gruppen bis 150 Personen



In unseren gemütlichen Gasträumlichkeiten (nur ca. 11 km vom Red Bull Ring entfernt) sind wir für jede Art von Feierlichkeiten und natürlich auch für Busse bestens vorbereitet. Mit steirischen Spezialitäten und Gerichten der internationalen Küche sorgen wir für das kulinarische Wohlbefinden unserer Gäste. Die wunderschöne Naturkulisse des Lobmingtales tut ihr Übriges. Der Gasthof Hubmann bietet die optimalen Voraussetzungen für jegliche Art von Familien- oder Firmenfeiern. Vor allem der neue renovierte Dorfstadl schafft einen würdigen Rahmen für Ihren großen Tag. Wir bieten auch geführte Motorradtouren an.



Gasthof Landhotel Hubmann | Meranstrasse 9 | 8734 Lobmingtal
Tel.: +43 (0)3516 2238 | info@gasthof-hubmann.at | www.gasthof-hubmann.at

Öffnungszeiten:

Mo bis 15 Uhr, Do, Fr, Sa 7.30-24 Uhr
So 7.30-19 Uhr
Ruhetage Di, Mi

Küche Mo bis 14 Uhr, Do, Fr, Sa 11.30-14 u. 18-20 Uhr
So 11.30-19 Uhr

Spezialität des Hauses:

Murtal Cordon Bleu, Schweinsrücken gefüllt mit Steirerkäse u. Schinken im Speckmantel



Direktvermarkter, Gruppen bis 50 Personen



Am 4-Generationen-Hof im Lobmingtal haben wir uns der Haltung von Robustrassen Schwäbisch-Hällisch/Duroc Freilandsschweine und Murbodner Kalbinnen verschrieben. Verarbeitet werden unsere eigenen hochwertigen Produkte direkt am Hof, stressfrei und ohne Transport. Unsere Tiere werden ganzjährig im Freien gehalten und zeichnen sich durch ihre exzellente Fleischqualität aus. Wir wollen damit den Zugang zu regionalen Lebensmitteln schaffen und sind für Hofführungen auf Anfrage gerne verfügbar.



Handlmoar Freilandhof | Lindenweg 6a | 8734 Lobmingtal
Tel.: +43 (0)664 1394190 | info@handlmoar.at | www.handlmoar.at

Öffnungszeiten:

ganzjährig
24 h geöffnet

Spezialität des Hauses:

Speck - ohne Pökelsalz
gebeizt - kalt
geräuchert und gereift



Gasthof/Gasthaus - Café

Weißkirchnerstrasse 7 | 8734 Lobmingtal

Tel.: +43 (0)3512 82870

kegelbahnen.steinberger@ainet.at**Öffnungszeiten:** Mi - Sa ab 14 Uhr, Ruhetage So, Mo, Di

Gasthof/Gasthaus

Hauptstraße 2 | 8734 Lobmingtal

Tel.: +43 (0)3512 82983 | gasthofwulz@gmail.com**Öffnungszeiten:** Mo, Di 9 - 20.30 Uhr, Do 9 - 18 Uhr,
Fr u. Sa 9 - 22 Uhr, So 9 - 15 Uhr, Mi ist Ruhetag

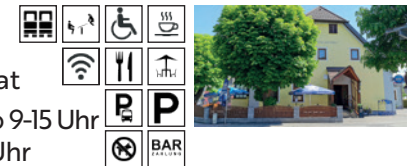
Gasthof/Gasthaus

Mursiedlung 24 | 8734 Lobmingtal

Tel.: +43 (0)677 61744510 | www.camping-murinsel.at**Öffnungszeiten:** Mo-Sa ab 15 Uhr, So, FT ab 12 Uhr,
Mai, Juni und Sept. Mo, Di Ruhetag

Gasthof/Gasthaus, Gruppen bis 150 Personen

Hauptstrasse 12 | 8734 Lobmingtal

Tel.: +43 (0)3512 83193 | gh.ruef-peterwirt@gmx.at**Öffnungszeiten:** ganzjährig Mo, Di, Fr, Sa 9-24 Uhr, So 9-15 Uhr
Ruhetage Mi und Do, Küche 11 - 14 Uhr u. 17.30 - 20 Uhr

Restaurant - Hotel

Murhof 1 | 8734 Lobmingtal

Tel.: +43 (0)3512 46904

gschloessl@tauroa.at | tauroa.at/gschloessl-murtal**Öffnungszeiten:** Siehe Webseite

Direktvermarkter

Sonnberg 11/52 | 8734 Lobmingtal

Tel.: +43 (0)664 3699518

milch@gruenalm.at | www.gruenalm-milch.at**Öffnungszeiten:** nach Vereinbarung

Hütte
Sonnberg II/60 | 8734 Lobmingtal
Tel.: +43 (0)650 2637936
erika.stroissnig@gmx.at



Öffnungszeiten: Mitte Mai bis Mitte Oktober, Mi-So von 9-19 Uhr,
Mo, Di Ruhetage



DAS WAR EURE KULINARISCHE REISE DURCHS MURTAL

Nach zahlreichen Entdeckungen auf eurer Reise und hoffentlich gestilltem Hunger, neigt sich dieser Rundgang dem Ende zu. Die idyllische Region hat nicht nur mit ihrer atemberaubenden Natur fasziniert, sondern auch mit einer beeindruckenden Vielfalt an Aromen und traditioneller Küche.

Jede Station brachte euch näher an die Seele des Murtals - sei es in einem traditionellen Steirischen Wirtshaus oder der Duft von frisch gebackenem Brot oder die beruhigenden Aromen der Zirbe.

Murtaler Kernöl, frischer Steirerkäse, Schnäpse aber auch goldener Honig bleiben in Erinnerung als Geschmack und auch im Herzen.

Das Team der Erlebnisregion Murtal
berät euch gerne bei Fragen:

Tel.: +43 (0)3577 26 600
info@murtal.at



Zeichenerklärung



DIREKTVERMARKTER:

Artisan Wines	S.14
Fruhmann Forellen	S.17
Hofladen Adelwöhrer	S.20
Sunhendl, Biohendl	S.25
Eierhütte	S.27 u. S.37 u. S.61
Bauern Genussladen	S.30
Beyond_Mosauf, Gemüse	S.34
Echt Erdinger, Kartoffeln, Kernöl	S.34
Urgenuss Liebminger	S.34
Urnatur	S.35
Ziegenhof Melter	S.35
Thalheimer Heilwasser	S.38
Geflügelhof Kaltenegger-Felfer	S.43
Petras Hofladen	S.44
Mostschänke Stoxreiter	S.44
Kühbrein Most	S.46
Imkerei Wachter	S.48
Lächle Lebkuchen	S.52
Imkerei Lemmerer	S.54
Phoenix Pub, Honig	S.56
Jandl, Fleischwaren	S.60
Handlmoar Freilandhof	S.64
Grünalm Milch	S.65

Impressum: Stand November 2024. Änderungen vorbehalten. Die Fotos und Daten wurden vom jeweiligen Betrieb zur Verfügung gestellt. Keine Haftung für allfällige Fehler.
Druck: Gutenberghaus Knittelfeld, Titelfoto Michael Königshofer



TOURISMUSVERBAND MURTAL

Red Bull Ring Straße 1 - 8724 Spielberg

Tel.: +43 (0)3577 26600

info@murtal.at - www.murtal.at

@visitmurtal - #visitmurtal

