GASTRO- & SZENEGUIDE 2027

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

ICH BIN ZUM MITNEHMEN



Foto: Graz Tourismus/Werner Krug

AMA GENUSS REGION GASTRONOMIE GRAZ Genuss Hauptstadt

GRAZ ENTDECKEN

Erkunden Sie Graz bei einem unserer geführten Stadtrundgänge.

ALTSTADT-RUNDGANG
Jänner – April 2027, täglich, 10.30 Uhr
Fr – Mo, zusätzlich um 14.30 Uhr
Mai – Oktober 2027, täglich, 10.30 Uhr & 16.30 Uhr
November und Dezember 2027, täglich, 10.30 Uhr
Fr – Mo, zusätzlich um 14.30 Uhr

KULINARISCHER RUNDGANG AM SAMSTAG
März – November 2027, Samstag, 10.30 Uhr

KULINARISCHER RUNDGANG AM SONNTAG
Mai – Oktober 2027, Sonntag, 11.00 Uhr

KULINARISCHER BIER-RUNDGANG
April – Oktober 2027, Freitag, 17.00 Uhr

GENUSS MIT DEM CABRIOBUS
Mai – Oktober 2027, Sonntag, 13.00 Uhr
an ausgewählten Terminen

FOODIE WALK
Mai – Oktober 2027, Samstag, 11.00 Uhr

Information und Anmeldung für alle Rundgänge:
Tourismusinformation Region Graz
Herrengasse 16, 8010 Graz, T +43/316/8075-0
info@graztourismus.at, ***graztourismus.at***



Kulturhauptstadt Graz © Graz Tourismus – Mias Photoart

DIE KUNST DES GENIESSENS.

Graz hat Geschmack. Und das in jeder Hinsicht. Hier trifft kulinarische Vielfalt auf steirische Lebensfreude. Vom gemütlichen Wirtshaus bis zum exquisiten Restaurant, vom charmanten Café bis zum trendigen Bistro. Überall warten besondere Genussmomente. Denn gutes Essen verbindet Menschen, schafft Erinnerungen und macht das Leben schöner. Willkommen in der Genussstadt Graz!



Foto: Graz Tourismus/Astrid Schwab

THE ART OF ENJOYING LIFE.

Graz has taste. In every sense of the word. Here, culinary diversity meets the Styrian zest for life. From cosy pubs to exquisite restaurants, from charming cafés to trendy bistros. Special moments of indulgence await you everywhere. Because good food brings people together, creates memories and makes life more beautiful. Welcome to Graz, the city of indulgence!

Inhalt

ABC-Index Alphabetical index	Seite	6–9
Graz – die GenussHauptstadt Enjoy Graz	Seite	10–15
Steirische Regionalküche Styrian/austrian cuisine	Seite	16–31
Internationale Küche International cuisine	Seite	34–49
Haubenlokale Award-winning restaurants	Seite	50–51
Aus aller Welt Restaurant from all over the world	Seite	52–59
Frühstück Breakfast	Seite	62–63
Café/Tagesbar Café	Seite	64–75
Feines für Daheim Something delicious for home	Seite	76–85
Buschenschanken Austrian wine tavern	Seite	88–89
Szene/Nightlife/Bar Nightlife	Seite	92–95
Sonntag geöffnet Open on Sundays	Seite	96–98

Legende



Foto: AdobeStock/ Unclesam

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



Wo Wissen auf Genuss trifft.

stmk.wifi.at/wein

WIFI. Bleib neugierig.

WIFI Steiermark

ABC-Index

Lokal	Straße	PLZ	Ort	Seite	Frühstück	Gastgarten	Sonntag offen	Partner Genusshauptstadt
's Fachl	3 x in Graz siehe Lokaleintrag			81				
3 Goldene Kugeln – das Wirtshaus	5 x in Graz siehe Lokaleintrag			19	☕	🌳	SO	
Aeijst	Sausal 6	8505	St. Nikolai	78				
Aiola im Schloss	Andritzer Reichsstraße 144	8046	Graz	45		🌳	SO	🍽
aiola upstairs	Schloßberg 2	8010	Graz	47	☕	🌳	SO	🍽
Altsteirische Schmankerlstube	Sackstraße 10	8010	Graz	22		🌳	SO	
Arravané	Merkur-Campus | C.-v-Hötzendorf Straße 84	8010	Graz	35		🌳		
Bäckerei Kern	Mariatroster Straße 93	8043	Graz	74	☕	🌳		
Bakaliko	Lendplatz 1	8010	Graz	54		🌳		
Bar Amouro	Schmiedgasse 10–12	8010	Graz	43	☕	🌳	SO	
BBQ 1952 – Weber Grill-Restaurant	Rudolf-Kratochwill-Straße 3	8054	Seiersberg-Pirka	37		🌳		
Bonbon	Moserhofgasse 46	8010	Graz	56		🌳	SO	
Brandhof	Gleisdorfer Gasse 10	8010	Graz	18		🌳		
Brantner Reformhaus	Gleisdorfer Gasse 10	8010	Graz	83				
Brot & Spiele	Mariahilferstraße 17	8020	Graz	94		🌳	SO	
Café Herzog	Herrengasse 6	8010	Graz	65	☕	🌳	SO	
Cafe Muhr	Hauptplatz 17	8010	Graz	73	☕	🌳	SO	
Casino Graz	Landhausgasse 10	8010	Graz	39			SO	
Champagner Bar im K&Ö	Sackstraße 7–13	8010	Graz	68	☕			
Cheers	Josefigasse 22	8020	Graz	93		🌳	SO	
Chocolaterie de Naeyer	Kaiser-Josef-Platz 7	8010	Graz	71		🌳		
Clocktower	Kärntnerstraße 173	8053	Graz	41		🌳	SO	
Corti	Münzgrabenstraße 17	8010	Graz	37		🌳		
Cosimo die Tramezzini-Manufaktur	Hofgasse 8	8010	Graz	66		🌳		
Cuppa Tea	Gleisdorfer Gasse 9	8010	Graz	80				

Lokal	Straße	PLZ	Ort	Seite	Frühstück	Gast-garten	Sonntag offen	Partner Genuss-hauptstadt
Dedi´s Bar	Franziskanerplatz 12	8010	Graz	66		☂		
Delikatessen Nussbaumer	Murgasse 14	8010	Graz	79				
Der Steirer / Senf & Söhne	Belgiergasse 1	8020	Graz	22			SO	
dreizehn by Gauster	Franziskanerplatz 13	8010	Graz	40		☂		
Edelhof	Kaiser-Josef-Platz	8010	Graz	82				
el Gaucho	Landhausgasse 1	8010	Graz	46		☂	SO	
El Pescador	Landhausgasse 6	8010	Graz	42		☂		
Eleven	Kaiserfeldgasse 13	8010	Graz	46		☂		
Francis Bistro	Franziskanerplatz 13	8010	Graz	70		☂		
Gasthaus Fürndörfler	Hitzendorf 228	8151	Hitzendorf	24		☂	SO	
Gasthof Pendl	W.-Kamschal-Platz 7	8401	Kalsdorf	30		☂		
Gelateria italiana by Luis	Südtiroler Platz 16	8020	Graz	72		☂	SO	
Genießerei am Markt	Kaiser-Josef-Platz 27/29	8010	Graz	27		☂		
Globetrotter	Flughafen Graz	8073	Feldkirchen	42		☂	SO	
Glöckl Bräu	Glockenspielplatz 2–3	8010	Graz	17		☂	SO	
Goldkost	Landhausgasse 1	8010	Graz	84		☂		
Gösser Bräu Graz	Neutorgasse 48	8010	Graz	28		☂	SO	
Granola	2 x in Graz siehe Lokaleintrag			72	☕	☂	SO	
Grazie Roma im Hotel Daniel	Europaplatz 1	8020	Graz	53	☕	☂	SO	
Gulaschérie	Jakominiplatz | Stand 23	8010	Graz	48		☂		
Gut Schlossberg	Am Fuße des Schloßberges 2	8010	Graz	82		☂	SO	
Hasenstall	Glockenspielplatz 5	8010	Graz	93				
Herberts Stubn	Aufelderweg 24	8073	Feldkirchen	25		☂	SO	
Herzl Weinstube	Prokopigasse 12/Mehlplatz	8010	Graz	18		☂	SO	
Hügellandhof	Schemerlhöhe 58	8076	Vasoldsberg	20	☕	☂	SO	

ABC-Index

Lokal	Straße	PLZ	Ort	Seite	Frühstück	Gastgarten	Sonntag offen	Partner Genusshauptstadt
Kaffee Weitzer	Grieskai 12/Ecke Belgiergasse	8020	Graz	68	☕	🌳	SO	
Kasalm	Kaiser-Josef-Platz/Stand 14	8010	Graz	77				
Katze Katze	Schmiedgasse 9	8010	Graz	94		🌳		
KLYO	Sackstraße 22	8010	Graz	55	☕	🌳	SO	
Konditorei im Gasthaus Haiden	Hauptplatz 11	8142	Wundschuh	30		🌳	SO	
Konditorei Philipp	Krenngasse 38	8010	Graz	73	☕	🌳	SO	
Kreuzwirt am Rosenberg	Saumgasse 39	8010	Graz	26		🌳	SO	
Landhauskeller	Schmiedgasse 9	8010	Graz	29		🌳		
Lend-Platzl	Lendplatz 11	8020	Graz	17	☕	🌳	SO	
Liming Spot	Waagner-Biro-Straße 124	8020	Graz	56				
Lindenwirt	Peter-Rosegger-Straße 125	8052	Graz	21	☕	🌳	SO	
Lipizzanerfranzl	Bärndorf 8	8081	Heiligenkreuz a. W.	24		🌳	SO	
Macello	Lendplatz/Stand 118	8020	Graz	47	☕	🌳		
Märzenstüberl	Neuholdaugasse 19	8010	Graz	25		🌳	SO	
Mohrenwirt	Mariahilferstraße 16	8020	Graz	28		🌳		
NAPO	Neutorgasse 22	8010	Graz	53		🌳	SO	
NOVA-AIR im Novapark Gaz	Fischeraustraße 22	8051	Graz	39		🌳		
O' Sole é Napule	Grabenstraße 1	8010	Graz	57			SO	
Ölmühle Hartlieb	Mühlweg 1	8451	Heimschuh	78				
Operncafé	Opernring 22	8010	Graz	71	☕	🌳	SO	
Paradiso	Kaiser-Franz-Josef Kai 8	8010	Graz	36	☕	🌳		
Pastaria - die Pastamanufaktur	Ankerstraße 2	8054	Graz	58	☕	🌳		
Pichlmaiers Wirtshaus	Burggasse 10	8010	Graz	27		🌳		
Pink Elephant	Am Eisernen Tor 1	8010	Graz	41		🌳	SO	
Pizzaiolo	Karmeliterplatz 1	8010	Graz	58		🌳	SO	

Lokal	Straße	PLZ	Ort	Seite	Frühstück	Gastgarten	Sonntag offen	Partner Genusshauptstadt
Promenade	Erzherzog Johann Allee 1	8010	Graz	70	✓	✓	SO	✓
PUR die Kochschule	Eichenhaingasse 20	8045	Graz	80				✓
Purberg im Hilmteichschlössl	Hilmteichstraße 70	8010	Graz	36	✓	✓	SO	
Rangoon	Mariahilferstraße 15	8020	Graz	95		✓		
Reiß Heuriger	Volkersdorferstraße 87	8063	Eggersdorf	89		✓	SO	
Restaurant Edel	Bundesstraße 41	8077	Gössendorf	44		✓	SO	
Restaurant Florian im Parkhotel	Leonhardstraße 8	8010	Graz	20		✓	SO	✓
Restaurant Liebmann	Liebmannweg 23	8301	Laßnitzhöhe	38		✓		
Römerstube	Liebenauer Hauptstraße 103	8041	Graz	21		✓		
Salon Marie	Grieskai 4–8	8020	Graz	44	✓	✓		✓
Schäffner´s am Tummelplatz	Bürgergasse 13/Tummelplatz	8010	Graz	69	✓	✓	SO	
Schlossberg Restaurant	Am Schloßberg 7	8010	Graz	45		✓	SO	✓
Schusterbauer	Hörgas 49	8103	Gratwein	26		✓	SO	
Stadtbauernladen	Hamerlinggasse 3	8010	Graz	77				
Stammtisch am Paulustor	Paulustorgasse 8	8010	Graz	23		✓		✓
Steak Boutique	Bindergasse 1	8010	Graz	48				
Streets by el Gaucho	Waagner-Biro-Straße 109	8020	Graz	35		✓		
Sudhaus	Weblinger Straße 10	8054	Graz	23		✓		
TAFLO	Joanneumring 13	8010	Graz	40	✓	✓	SO	
Temmel Konditorei	Mitterstraße 1	8055	Graz	67	✓	✓	SO	
Terra by Johann Schmuck	Rathausplatz 2	8510	Stainz	38		✓		
Urbi Weinhof	Breitenbuch 55	8082	Kirchbach	89		✓	SO	
Wirtshaus Gratkorn	Bahnhofstraße 2	8101	Gratkorn	29		✓	SO	
Yamauchi Ramen	Puchstraße 4	8020	Graz	54		✓		
Zur goldenen Birn	Leonhardstraße 8	8010	Graz	43		✓		✓



Foto: Graz Tourismus/SkommasSsinne – MotionAds

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"!





Fotos: Graz Tourismus/Mias Photoart, Graz Tourismus/Werner Krug

Trüffelfestival 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 2027 wieder ein Trüffelfestival 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 dem Ökosystem Wald vermittelt – Trüffel-Köstlichkeit inklusive! (Änderungen vorbehalten)

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

Kulinarische Highlights in den Partnerbetrieben der GenussHauptstadt Graz
Genießen Sie kulinarische Köstlichkeiten rund um die Graz-Trüffel sowie mit Trüffeln aus der Steiermark, Alba und Istrien inkl. Trüffelwein-Begleitung.

Kulinarische Rundgänge
Ein gemütlicher Rundgang mit appetitlichen Zwischenstopps, garniert mit heiteren





Fotos: Graz Tourismus/Mia Photoart (2)

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
(Solange der Vorrat reicht.)

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 821 106

Gut Schlossberg
T. 0664 968 37 13

genusshauptstadt.at







Fotos: Graz Tourismus/Werner Krug, 5komma5sinne – MotionAds, Florian Weitzer Hotels und Restaurants

Termine für Genießer

Kulinarische Rundgänge
Samstag (März bis November 2027) und Sonntag (Mai bis Oktober 2027)

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 11 Uhr statt.

Kulinarischer Bier-Rundgang
April bis Oktober 2027

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.

Änderungen vorbehalten.

Foodie Walk
Samstag (Mai bis Oktober 2027)

Ein kurzer Spaziergang, viele Genussmomente! Beim Foodie Walk entdecken und verkosten Sie die wichtigsten regionalen Produkte und Gerichte. Dieser Spaziergang findet zweisprachig statt.

Genuss mit dem Cabriobus
Mai bis Oktober 2027

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

Bühnen Graz Gourmet
In der Spielsaison bis August 2027 bieten die Bühnen Graz wieder ein ganz besonderes Angebot für Kultur- und Kulinarik-Genießer. Genießen Sie Ihr Menü in einem der Partner-Restaurants vor Ihrem Vorstellungsbesuch – zwischen 17.30 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

Genuss-Adressen



Foto: 5kommaSsinne- MotionAds

Herzlich willkommen!
Die 39 Partnerbetriebe der GenussHauptstadt führen mindestens vier GenussRegionsprodukte mit Herkunftsangabe sowie steirische Säfte. Gekennzeichnet sind sie mit dem Logo.

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

Aiola im Schloss
Andritzer Reichsstraße 144 | 8046 Graz
T. 0316 890 335
siehe Lokalporträt auf Seite 45

aiola upstairs
Schloßberg 2 | 8010 Graz
T. 0316 818 797
siehe Lokalporträt auf Seite 47

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

Der Steirer
Belgiergasse 1 | 8020 Graz
T. 0316 703 654
siehe Lokalporträt auf Seite 22

dreizehn by Gauster
Franziskanerplatz 13 | 8010 Graz
T. 0316 838 567
siehe Lokalporträt auf Seite 40

El Gaucho im Landhaus
Landhausgasse 1 | 8010 Graz
T. 0316 830 083
siehe Lokalporträt auf Seite 46

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

Florian im Parkhotel Graz
Leonhardstraße 8 | 8010 Graz
T. 0316 363 060
siehe Lokalporträt auf Seite 20

Francis Bistro
Franziskanerplatz 13 | 8010 Graz
T. 0664 403 10 01
siehe Lokalporträt auf Seite 70

Frankowitsch
Stempfergasse 2 | 8010 Graz
T. 0316 822 212

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

Fürstenstand – Das Bergrestaurant
Fürstenstandweg 100 | 8052 Graz
T. 0664 395 41 85

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

Genuss by Edler's
Unterbergla 15 | 8522 Groß St. Florian
T. 03464 22 70

Glöckl Bräu
Glockenspielplatz 2–3 | 8010 Graz
T. 0316 814 781
siehe Lokalporträt auf Seite 17

Goldkost
Landhausgasse 1 | 8010 Graz
T. 0316 830 083
siehe Lokalporträt auf Seite 84

Gösser Bräu
Neutorgasse 48 | 8010 Graz
T. 0316 829 909
siehe Lokalporträt auf Seite 28

Gut Schlossberg
Am Fuße des Schlossberges 2
Karmeliterplatz | 8010 Graz
T. 0664 968 37 13
siehe Lokalporträt auf Seite 82

Häuserl im Wald
Roseggerweg 105 | 8044 Graz
T. 0316 391 165

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 Seite 26

Kunsthauscafé
Südtirolerplatz 2 | 8020 Graz
T. 0316 714 957

Landhauskeller
Schmiedgasse 9 | 8010 Graz
T. 0316 830 276
siehe Lokalporträt auf Seite 29

Toni Legenstein Catering
Roseggerweg 105 | 8044 Graz
T. 0316 391 165

Mohrenwirt
Mariahilferstraße 16 | 8020 Graz
T. 0316 904 440
siehe Lokalporträt auf Seite 28

Nova Air im Hotel Novapark
Fischeraustraße 22 | 8051 Graz
T. 0316 682 010-724
siehe Lokalporträt auf Seite 39

Operncafé
Opernring 22 | 8010 Graz
T. 0316 830 436
siehe Lokalporträt auf Seite 71

Pichlmaiers Wirtshaus
Burggasse 10 | 8010 Graz
T. 0316 840 233
siehe Lokalporträt auf Seite 27

Promenade
Erzherzog Johann Allee 1 | 8010 Graz
T. 0316 813 840
siehe Lokalporträt auf Seite 70

Pur die Kochschule
Eichenhaingasse 20 | 8045 Graz
T. 0676 408 03 20
siehe Lokalporträt auf Seite 80

Restaurant Schlossberg
Am Schloßberg 7 | 8010 Graz
T. 0316 840 000
siehe Lokalporträt auf Seite 45

Revita Event Catering
Landhausgasse 12 | 8010 Graz
T. 0316 821 380-0

Salon Marie
Grieskai 4–8 | 8020 Graz
T. 0316 7066 83
siehe Lokalporträt auf Seite 44

Schanzlwirt
Leonhardplatz 4 | 8010 Graz
T. 0316 228 793

Steirer-Theke im Restaurant Der Steirer
Belgiergasse 1 | 8010 Graz
T. 0316 703 654
siehe Lokalporträt auf Seite 22

Stainzerbauer
Bürgergasse 4 | 8010 Graz
T. 0316 821 106

Stammtisch am Paulustor
Paulustorgasse 8 | 8010 Graz
T. 0316 813 803
siehe Lokalporträt auf Seite 23

Zur Goldenen Birn | Royal Dining im Parkhotel Graz
Leonhardstraße 8 | 8010 Graz
T. 0664 427 49 14
siehe Lokalporträt auf Seite 43

Zur Steirerstub'n
Lendplatz 8 | 8020 Graz
T. 0316 716 855


Foto: Sykora Sinne- MotionAds



STEIRISCHE KÜCHE

Ein Stück Steiermark auf jedem Teller! In Graz wird Genuss zur Herzensangelegenheit. Knuspriges Backhendl, herzhaftes Wurzelfleisch, duftendes Kürbiskernöl und saisonale Schmankerln erzählen von einer Region voller Geschmack und Tradition. Ob im urigen Wirtshaus oder im kreativen Restaurant – hier treffen ehrliche Zutaten auf große Kochkunst und echte Gastfreundschaft. So schmeckt die Steiermark. Unverfälscht, vielfältig und einfach köstlich!

STYRIAN CUISINE

A taste of Styria on every plate! In Graz, good food comes straight from the heart. Crispy Backhendl (fried chicken), hearty Wurzelfleisch (boiled pork with root vegetables), aromatic pumpkin seed oil and seasonal specialties tell the story of a region rich in flavor and tradition. From rustic taverns to creative restaurants, fresh local ingredients meet culinary excellence and genuine hospitality. This is what Styria tastes like. Authentic, diverse and simply delicious!

Foto: AdobeStock/Joerg

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.

Foto: Lend-Platzl

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@lendplatzl.at
lendplatzl.at
Mo–Sa 7.30–24 Uhr

Glöckl Bräu

Ein echtes Stück Grazer Wirtshauskultur: Mitten in der Altstadt, direkt am Glockenspielplatz, verbindet das Glöckl Bräu Tradition mit herzlicher Gastlichkeit. Hier genießt man frisch gezapftes, eigens gebrautes Bier aus dem Holzfass und Klassiker der steirischen Küche. Serviert werden bodenständige Gerichte mit hochwertigen, vorzugsweise regionalen Zutaten. Ob zum Mittagessen, auf ein Feierabendbier oder für einen geselligen Abend mit Freunden – das Glöckl Bräu ist ein Treffpunkt für Genuss, Geselligkeit und Lebensfreude.

Foto: Conny Leitgeb



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

A true slice of Graz's pub culture: *right in the heart of the Old Town, directly on Glockenspielplatz, the Glöckl Bräu combines tradition with warm hospitality. Here you can enjoy freshly tapped, house-brewed beer straight from the wooden cask, alongside classics of Styrian cuisine. The menu features down-to-earth dishes made with high-quality, predominantly regional ingredients. Whether for lunch, an after-work beer or a convivial evening with friends – the Glöckl Bräu is a meeting place for enjoyment, conviviality and a zest for life.*

Brandhof

Der Brandhof, eines der letzten traditionellen Lokale in Graz, wird von Fam. Kaufmann seit 90 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 90 years in the third generation. The restaurant offers a large selection of Austrian and Styrian specialties with a seasonal focus. A selection of local wines, juices and schnapps completes the offer. The continuously warm kitchen is also very much appreciated by artists and the audience of the Graz Opera! In summer, the large, shady guest garden invites you to linger. Graz vouchers can be redeemed here.*



Foto: Brandhof

Gleisdorfer Gasse 10 | 8010 Graz
T. 0316 824 255
brandhof.co.at
Di 11–23 Uhr | Mi–Sa 11–24 Uhr
Durchgehend warme Küche
bis eine Stunde vor Sperrstunde

Herzl Weinstube

Das altsteirische Wirtshaus im Herzen der Grazer Innenstadt serviert die besten Schmankerln aus Küche und Keller – im Winter in den urigen Stüberln und im Sommer auf der sonnigen Altstadtterrasse.
Die Herzl Weinstube ist bekannt für ihre Bauernbratl, die Rinderrippen und die schmackhaftesten saisonalen und regionalen Genüsse. Auch Gäste, für die Fleisch nicht das Wichtigste ist, werden in der Herzl kulinarisch verwöhnt. In jedem Fall sollten Sie sich zu dem einen oder anderen Glas heimischen Wein verführen lassen.



Foto: Netzwerk Kulinarik/pov.at

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.

Prokopigasse 12 | Mehlplatz
8010 Graz
T. 0316 824 300
office@dieherzl.at
Aktuelle Öffnungszeiten auf
dieherzl.at

3 Goldene Kugeln – das Wirtshaus

Die Wirtshäuser „3 Goldene Kugeln" sind und bleiben ein Familienbetrieb. Als Gastronomen lebt die Famile 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 Á-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 Á la carte meals. Simply send a reservation request to office@3goldenekugeln.at.





Fotos: 3 Goldene Kugeln – das Wirtshaus

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

Hügellandhof

Wohl eine der schönsten Adressen abseits der Grazer Altstadt: Beim Besuch im Hügellandhof auf der Schemerlhöhe ist das gute Bauchgefühl steter Begleiter. Traditionelles wie das Milchkalb-Schnitzerl aus der Pfanne, das täglich frische Fischangebot, die hausgemachten Teigwaren oder die Rinderrippe mit getrüffeltem Erdäpfelpüree und Champignons sind nur ein kleiner Auszug aus dem Koch-Repertoire von Hausherr Hans Windisch.
Sein Küchencredo: aus der Region für die Region! Tipp: 20 Komfortzimmer laden zum längeren Verweilen ein.

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



Foto: Hügellandhof

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

Restaurant Florian

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



Foto: Restaurant Florian

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

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

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!



Foto: Lindenwirt

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

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.



Foto: Römerstube

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.

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.



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

Foto: Schmankerlstube

Der Steirer

Der Steirer verbindet steirische Wirtshauskultur mit zeitgemäßem Genuss. Serviert werden Backhendl mit Kernölsalat, Tafelspitz mit Suppe und Markknochen sowie abends Schweinsbraten aus dem Ofen.
Unser Tipp: Kosten Sie sich durch die saisonal abgestimmten Steirischen Tapas, die hochwertigen Weine und vergessen Sie nicht auf Apfelstrudel und Créme brûlée. Das lichtdurchflutete Interieur steht für die Offenheit des Hauses, dessen kulinarischer Blick stets über die Landesgrenzen hinausgeht.
Täglich geöffnet!



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

***Der Steirer** combines Styrian tavern culture with contemporary culinary delights. The menu features fried chicken with pumpkin seed oil salad, boiled beef with soup and marrow bones, and, in the evening, oven-roasted pork. Our tip: Sample the seasonally inspired Styrian tapas and the high-quality wines, and don't forget to try the apple strudel and crème brûlée. The light-filled interior reflects the restaurant's open spirit, with a culinary vision that always extends beyond the region's borders. Open daily!*

Foto: Florian Weitzer Hotels & Restaurants

Stammtisch am Paulustor



Foto: Paul Stajan

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 Wohlfühloase 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 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–Sa 12–22.30 Uhr
Küche bis 20 Uhr

Sudhaus



Foto: 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 Restaurant mit mehr als 250 Sitzplätzen verfügt über zwei Highlights – zum einen die Schaubrauerei mitten im Geschehen und zum anderen eine Dachterrasse mit atemberaubender Aussicht, die in den Sommermonaten zu verschiedensten Veranstaltungen mit DJs, Livemusik und kulinarischem Hochgenuss einlädt.

***The Sudhaus** is a restaurant with an in-house brewery in the heart of Graz-Straßgang. Opened in 2018 as a subsidiary of Anton Paar Company, the "best measured" beer in the world is produced here. Hand-brewed beer and excellent food can be enjoyed in a noble and pleasant atmosphere. The restaurant with more than 250 seats, boasts 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

Gasthaus Fürndörfler

Steirisches WIRTSHAUS

Das Gasthaus wird in 3. Generation von der Famillie 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-fuerndoerfler.at
gasthaus-fuerndoerfler.businesscard.at
Küchenzeiten: Mi, Fr, Sa 11–20 Uhr +
Do, So + Ft 11–16 Uhr

Foto: Gasthaus Fürndörfler

Lipizzanerfranzl

Wir laden Sie herzlich ein in die Freizeitanlage mit Wohnwagenbereich – mit ihrer Vielfalt an Aktivitäten in Kombination mit der exzellenten steirischen Kulinarik. Mit den Lipizzanern, den heimischen Schmankerln und Weinen, der großzügigen Terrasse, dem Badesee mit Tretbooten und Wasserliegen, dem übersichtlichen Kinderspielplatz, den Wanderwegen und dazu noch Kutschenfahrten auf Bestellung, Festen, Konzerten, Show-Bewerben und vielen anderen Veranstaltungen ist für Spaß und Abwechslung gesorgt. Verbringen Sie ereignisreiche Stunden beim Lipizzanerfranzl.



Bärndorf 8
8081 Heiligenkreuz am Waasen
T. 0664 380 49 63
info@lipizzanerfranzl.at
lipizzanerfranzl.at
Fr–So 12–22 Uhr

***We cordially invite you** to the leisure facility with its caravan area – with its variety of activities combined with excellent Styrian cuisine. With the Lipizzaners, the local delicacies and wines, the spacious terrace, the bathing lake with pedal boats and water loungers, the clearly laid-out children's playground, the hiking trails, and also carriage rides by arrangement, festivals, concerts, show competitions, and many other events, fun and variety are guaranteed. Spend memorable hours at the Lipizzanerfranzl.*

Foto: Dieter Robbins Photography

Herberts Stubn



Foto: Herberts Stubn

Gemütlichkeit und Wohlbefinden – diese Worte beschreiben die Atmosphäre am besten. Im Süden von Graz, am Murradweg gelegen, bietet die Herberts Stubn seit 25 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.

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

Märzenstüberl



Foto: März

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

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 jeden 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 every 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: Makinson Media

Schusterbauer

Das Gasthaus Schusterbauer nahe Stift Rein bei Graz bietet steirische Küche in gemütlicher Landhausatmosphäre. Das Gasthaus setzt auf beste regionale Qualität: Rinder vom Pleschkogel, Schwein aus der Region und Hendel vom Titz. Fruchtsäfte, Most und Schnäpse sind aus eigener Erzeugung. Salate werden mit hausgemachtem Mostessig und Kernöl zubereitet, paniert wird mit frischen Eiern vom Theisl's. Ob im urigen Gastraum, im sonnigen Gastgarten oder im Gästehaus – hier erleben Sie ehrliche steirische Küche und herzliche Gastfreundschaft, gepaart mit Genuss vom Land.



Hörgas 49
8103 Gratwein-Straßengel
T. 03124 517 68
info@gh-schusterbauer.at
gh-schusterbauer.at
Mi–Sa 8–24 Uhr | So + Ft 8–22 Uhr

The Gasthaus Schusterbauer *near Stift Rein close to Graz offers Styrian cuisine in a cozy country house atmosphere.*
The inn focuses on best regional quality: cattle from Pleschkogel, local pork, and chicken from Titz. Juices, must, and schnapps are house-made. Salads are prepared with homemade cider vinegar and pumpkin seed oil.
Whether in the rustic dining room, the sunny beer garden, or the guesthouse – here you experience honest Styrian cuisine and warm hospitality.

Foto: Silvia Lambauer

Genießerei am Markt



Foto: Werner Krug

Vom lebendigen Markttreiben zur ausgezeichneten Küche: In der Genießerei am Grazer Kaiser-Josef-Platz verbindet Spitzenkoch Alexander Posch steirische Regionalität mit kreativer Raffinesse. Tagsüber lockt die moderne Marktküche mit saisonalen Lunchgerichten und feinen Kleinigkeiten – von knuspriger Focaccia bis zu raffinierten Markt-Tapas. Von Donnerstag bis Samstag wird das Lokal abends zum Gourmetrestaurant. Beim Michelin-prämierten Steiermark(t)-Dinner präsentiert Posch die Vielfalt der Region auf höchstem Niveau. Ein Ort, an dem unkomplizierter Genuss auf große Kochkunst trifft.

From the lively market atmosphere to exquisite cuisine: *at the Genießerei on Kaiser-Josef-Platz in Graz, top chef Alexander Posch combines Styrian specialities with creative flair. During the day, the modern market kitchen serves seasonal lunch dishes and delicious bites – from crispy focaccia to refined market-inspired tapas. From Thursday to Saturday, the venue transforms into a gourmet restaurant. At the Michelin-starred Steiermark(t) dinner, Posch showcases the region's diversity at the highest level.*
A place where relaxed dining meets culinary artistry.

Kaiser-Josef-Platz
Marktstand 23/25 | 8010 Graz
T. 0664 921 10 05
genuss@geniessereiammarkt.at
geniessereiammarkt.at
Di–Sa ab 9 Uhr

Pichlmaiers Wirtshaus



Foto: Paul Stajan

Kochen mit Herz. Beisl im Blut. Das Wirtshaus von Karli Pichlmaier ist Treffpunkt für Liebhaber einer lebendigen Beislkultur. Bekannt, besser gesagt berühmt ist Karli Pichlmaier für sein Gulasch und dem „Red Charly". Der Kultkoch versteht es auf höchstem Niveau edles Rind, Schwein und exquisiten Fisch in seiner Küche genussvoll zu interpretieren. Im Kultwirtshaus wird saisonal abgestimmte, traditionelle österreichische Küche zelebriert, bestens ergänzt durch die Weinempfehlung von Gastgeber Dirk Jubke. Beste gelebte Beislkultur, mitten in Graz.

Cooking with passion. *Beisl in his blood. Karli Pichlmaier's pub is a meeting place for lovers of a vibrant Beisl culture. Karli Pichlmaier is well-known – or rather, famous – for his goulash and the "Red Charly". This cult chef knows how to delightfully interpret fine beef, pork and exquisite fish in his kitchen to the highest standard. This cult pub celebrates traditional Austrian cuisine tailored to the seasons, perfectly complemented by the wine recommendations of host Dirk Jubke. Beisl culture at its very best, right in the heart of Graz.*

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

Gösser Bräu Graz

Im Gösser Bräu Graz werden Gäste bereits seit dem Jahr 1902 mit bodenständigen, traditionell österreichischen Gerichten in einer unverwechselbar authentischen Atmosphäre bewirtet.
Seit 2005 wird das urige Wirtshaus von der Familie Grossauer betrieben und schafft seitdem einen kulinarischen Schmelzpunkt für gelebte Tradition sowie einzigartige Geschmackserlebnisse. Dabei verbindet sich steirische Wirtshauskultur mit herzlicher Gastfreundschaft zu einem Ort, an dem Genuss und Geselligkeit im Mittelpunkt stehen.

***At Gösser Bräu Graz**, guests have been treated to down-to-earth, traditional Austrian dishes in a uniquely authentic atmosphere since 1902.*
Since 2005, this rustic pub has been run by the Grossauer family and has since become a culinary melting pot where living tradition meets unique taste experiences.
Here, Styrian pub culture blends with warm hospitality to create a place where enjoyment and conviviality take centre stage.



Neutorgasse 48 | 8010 Graz
T. 0316 829 909
office@goesserbraeugraz.at
goesserbraeugraz.at
So–Mi 11–22 Uhr
Do–Sa 11–24 Uhr

Foto: tina szabo photography

Mohrenwirt

Ehrliche Küche, die weiß, woher sie kommt: Im Mohrenwirt lebt eine legendäre Grazer Wirtshaustradition weiter – mit regionalen Produkten, handwerklicher Sorgfalt und spürbarer Lust am Weiterdenken. Vieles entsteht im eigenen Haus, mit Zeit, Erfahrung und Respekt vor dem Produkt. So treffen steirische Klassiker auf immer wieder überraschende Kreationen, die im Gedächtnis bleiben. Dazu kommt herzliche Gastlichkeit ohne Schnörkel. Ausgezeichnet mit zwei Hauben und dem Michelin Bib Gourmand.
Auf bald beim Mohrenwirt!



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

***Authentic cuisine that knows its roots:** At the Mohrenwirt, a legendary Graz tavern tradition lives on – with regional products, artisanal care, and a palpable passion for innovation. Much of the food is prepared in-house, with time, experience, and respect for the ingredients. This is where Styrian classics meet consistently surprising creations that leave a lasting impression. Add to that warm, no-frills hospitality. Awarded two "Hauben" and the Michelin Bib Gourmand. See you soon at the Mohrenwirt!*

Foto: Doris Siebenhofer

Wirtshaus Gratkorn im Kulturhaus

Hohe Qualität am Teller, Know-how und gutes Handwerk in der Küche, aber kein aufwändiges Brimborium im Service oder langwierige Rituale – das ist das Motto des Wirtshaus Gratkorn-Teams. Das Mittagsmenü wird täglich frisch gekocht, regional und unkompliziert.
Legere Geselligkeit, ausgewählte Weine und mediterrane sowie regionale Spezialitäten und bodenständige Schmankerln gibt es in bester Qualität.
Die beiden Säle bieten großzügig Platz für bis zu 400 Personen, jedes Event ist möglich.

High-quality food, expertise, and skilled craftsmanship in the kitchen, but without elaborate fanfare in the service or time-consuming rituals – that's the motto of the Wirtshaus Gratkorn team. The daily lunch menu is freshly prepared, regional, and uncomplicated. You'll find a relaxed atmosphere, select wines, and the highest quality Mediterranean and regional specialties as well as down-to-earth delicacies. The two halls offer ample space for up to 400 people, making any event possible.



Foto: eleven/idlab Media

Bahnhofstraße 2 | 8101 Gratkorn
T. 03124 238 110
wirtshaus-gratkorn.at
Mo + Di 11–15 Uhr | Mi–Sa 11–22 Uhr
So + Ft 11–17 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 harmonieren 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
Aktuelle Öffnungszeiten auf
landhauskeller.at

"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.

Konditorei im Gasthaus Haiden

Eisbecher, so appetitlich anzusehen, dass niemand widerstehen kann und (Hochzeits-) Torten, die alles andere als gewöhnlich sind: Dafür ist die „Konditorei im Gasthaus" in Wundschuh schon lange bekannt. Mit einem Gastgarten mitten im Herzen des Ortes ist sie auch ein prima Platz für Feiern aller Art. Den kulinarischen Schwerpunkt setzt Erwin Haiden, der das Haus in der dritten Generation führt, auf traditionelle Speisen (Backhenderl!), aber auch besondere kulinarische Wünsche werden gerne erfüllt. Köstlich: Täglich frisches, hausgemachtes Eis!

***Ice-cream sundaes** so tempting to look at that no one can resist them, and (wedding) cakes that are anything but ordinary: the "Konditorei im Gasthaus" in Wundschuh has long been renowned for these.*
With an outdoor dining area right in the heart of the village, it's also a brilliant venue for celebrations of all kinds. Erwin Haiden, who runs the business as the third generation of his family, focuses on traditional dishes (fried chicken!), but is also happy to cater for special culinary requests. Delicious: fresh, homemade ice cream every day!



Foto: Erwin Haiden

Hauptplatz 11 | 8142 Wundschuh
T. 03135 52 504
erwin_haiden@gmx.at
gasthaus–haiden.at
Do–So ab 9 Uhr

Gasthof Pendl

Seit über 100 Jahren steht der Gasthof Pendl in Kalsdorf für herzliche Gastfreundschaft. Im gemütlich-urigen Ambiente verwöhnt der Familienbetrieb seine Gäste mit traditionell guter Küche und echter steirischer Hausmannskost. Ob für ein feines Wirtshausessen, Seminare oder Familienfeiern – das Traditionshaus bietet stets den idealen Rahmen. Komfortable, liebevoll eingerichtete Zimmer runden das Wohlfühlerlebnis perfekt ab. Ein kulinarischer Fixpunkt im Grazer Umland!



Foto: Gasthof Pendl

***For over 100 years,** the Gasthof Pendl in Kalsdorf has been synonymous with warm hospitality. In a cosy, rustic atmosphere, this family-run establishment spoils its guests with traditional, high-quality cuisine and authentic Styrian home cooking. Whether for a fine meal in a traditional inn, seminars or family celebrations – this historic establishment always offers the ideal setting. Comfortable, lovingly furnished rooms perfectly round off the feel-good experience. A culinary must-visit in the Graz area!*

Walter-Kamschal-Platz 7
8401 Kalsdorf
T. 03135 523 08
office@hotel-pendl.at
hotel-pendl.at
Mo 17–22 Uhr | Di–Sa 9–22 Uhr

RÖMERHOF LEIBNITZ –
Steirische Gastlichkeit genießen.





Im Herzen der Südsteiermark, direkt in Leibnitz, erwartet Sie der Römerhof mit regionalen Spezialitäten, traditioneller steirischer Küche und saisonalen SchmankerIn von Spargel bis Wild.

Ob Mittagessen, Abendessen, Familienfeier oder Weihnachtsfeier mit Übernachtungsmöglichkeit – im Römerhof steht Genuss im Mittelpunkt. Beliebt: Mittagsmenü von Montag bis Freitag, 11:30–14:30 Uhr.

Küchenzeiten:
Mo bis Do: 11.00 – 14.30 Uhr & 17.00 – 20 Uhr
Fr & Sa: 11.00 – 14.30 Uhr & 17.00 – 21 Uhr
So & Feiertag: 11.00 – 20.00

Leibnitz, Südsteiermark | 03452 82419 | www.hotel-roemerhof.info
Täglich geöffnet. Änderungen der Küchenzeiten saisonbedingt möglich.

RÖMERHOF
• HOTEL & WIRTSHAUS •



© 2026 Römerquelle Trading GmbH

Ein Bild von einer Stadt



BLICKPUNKTE.

In Graz leben Freude und Mut zu moderner Architektur und Kultur. Das zeigt nicht nur der betörende Blick über die Dächer der Altstadt bis ins Grazer Bergland (1). Der Schloßberg (3) ist selbst schon eine Wucht und füttert unsere Augen mit ganz besonderen Blickpunkten (2). In der starken kulturellen Infrastruktur der Murstadt, die 2003 als erste österreichische Stadt zur Kulturhauptstadt Europas ausgezeichnet wurde, fühlen sich das neobarocke Opernhaus (4), der mediterrane Landhaushof (6) und das imposante wie kontrastreiche Kunsthaus (5), das heimliche architektonische Wahrzeichen der Stadt, pudelwohl. Graz ist City of Design und das sieht man klar und deutlich.

1


2


3


4

Fotos: Unsplash, Schlossbergplatz © Stadt Graz / Christoph Hermann, © Graz Tourismus / Harry Schiffer (4)


5


6



INTERNATIONALE KÜCHE

Die große Welt der Kulinarik hat in Graz ein Zuhause. Italienische Lebensfreude, französische Raffinesse und mediterrane Genusskultur treffen auf moderne Kochkunst und kreative Ideen. Ob traditionelle Klassiker, neu interpretierte Spezialitäten oder raffinierte Gourmetküche – hier verbinden sich internationale Kochtraditionen mit zeitgemäßem Geschmack. Hochwertige Zutaten, Liebe zum Detail und die Leidenschaft guter Gastgeber machen jeden Restaurantbesuch zu einem besonderen Erlebnis. So schmeckt die Welt in Graz!

INTERNATIONAL CUISINE

The world of fine dining has found a home in Graz. Italian joie de vivre, French sophistication and Mediterranean culinary traditions meet modern cooking and creative inspiration. From timeless classics and reinvented specialties to exquisite gourmet cuisine, international traditions blend with contemporary flavors. Premium ingredients, attention to detail and the passion of dedicated hosts turn every restaurant visit into a memorable experience. This is how Graz brings the flavors of the world to your table!

Foto: AdobeStock/Bjoern

Arravané



Foto: Benjamin Gasser

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 cooperation with local producers: This is the expertise of the hosts Thomas Galler and Anita Kurz from Arravané on the Merkur Campus in Graz.*
What nature provides is what comes to the table at Arravané. That's the simple motto. Strawberries in winter? Meat from Argentina? You'll wait in vain for that here. Instead, seasonality and the proximity to local producers set the tone for the selection dishes.

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

STREETS by el Gaucho



Foto: Werner Krug

Hier dreht sich alles um die wohl besten (Steak-) Sandwiches, serviert auf knusprigem Spezial-Sandwich.
Ob klassisch mit feinstem el Gaucho Premium Beef, kreativ oder vegetarisch – hier ist für jeden Geschmack etwas dabei.
Neben den legendären Sandwiches begeistern saftige el Gaucho-Steaks, feine Beilagen und hausgemachte Spezialitäten wie Trüffelgnocchi und saisonale Highlights.
Top-Tipp: Wochentags von 11 bis 14.30 Uhr gibt's „Lunch à la carte" inkl. Steak'n'Fries-Lunch-Special.

Here, it's all about *what are probably the best (steak) sandwiches, served on a crispy specialty sandwich. Whether classic with the finest El Gaucho Premium Beef, creative, or vegetarian – there is something for every taste here. In addition to the legendary sandwiches, you'll be delighted by juicy El Gaucho steaks, fine side dishes, and homemade specialties such as truffle gnocchi and seasonal highlights.*
Top-Tip: On weekdays from 11:00 a.m. to 2:30 p.m., there's "Lunch à la carte" including the Steak'n'Fries Lunch Special.

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

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

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.



Foto: elcapture/Josef El-Eraky

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

BBQ1952 Weber Grill-Restaurant



Foto: BBQ1952

Unter der Leitung von Küchenchef Florian Wölfler 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 Florian Wölfler, 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
Mo–Sa 11.30–21.30 Uhr

Corti



Foto: Ristorante Corti

Auf einzigartige Weise ist es dem Corti gelungen, in rund 40 Jahren seine Wurzeln zu bewahren. Man fühlt sich wie in einer italienischen Trattoria und spürt die Philosophie von Regionalismus, Tradition und Qualität.
Frisch gebackenes Brot, süß-sauer eingelegte Sardinen, eine fantastische Pappa al pomodoro, Fische – überwiegend aus Wildfang –, frische Capesante in der Halbschale oder der lauwarme Octopusarm, das bringt Italienfans zum Schwärmen. Das weltbeste Tiramisu lässt bei einem Espresso Musetti die Herzen der Naschkatzen höher schlagen.

***In a truly unique way,** Corti has managed to preserve its roots over the course of some 40 years. You feel as if you're in an Italian trattoria and can sense the philosophy of regionalism, tradition, and quality. Freshly baked bread, sweet-and-sour marinated sardines, a fantastic pappa al pomodoro, fish, mostly wild-caught, fresh scallops in their shells, or lukewarm octopus tentacles – these are the kinds of dishes that make Italy lovers swoon. The world's best tiramisu, paired with a Musetti espresso, is sure to make the hearts of those with a sweet tooth skip a beat.*

Münzgrabenstr. 17 | 8010 Graz
T. 0316 817 080
info@ristorantecorti.at
ristorantecorti.at
Di–Fr 12–14 Uhr | 17.30–23 Uhr
Sa 17–24 Uhr
Küche bis 22 Uhr

Restaurant Liebmann

Hier wird Kulinarik zum genussvollen Erlebnis: Würziges Beef Tartar, feine Creme-Suppen sowie kreativ interpretierte Fleisch- und Fischgerichte prägen die Küche. Heimische Schmankerl und überlieferte Familienrezepte verbinden sich mit asiatischen und internationalen Einflüssen zu einer abwechslungsreichen Genussreise. Ein besonderes Erlebnis erwartet Gin-Liebhaber in der größten Gin-Bar der Steiermark: Der hauseigene YinGin und über 330 verschiedenen Sorten laden zum Verkosten ein. Bei einer professionell geführten Gin-Verkostung erfahren Sie alles Wissenswerte rund um die faszinierende Welt des Gins.

Here, culinary art becomes a delightful experience: *Spicy beef tartare, fine cream soups, as well as creatively interpreted meat and fish dishes characterize the cuisine. Local delicacies and traditional family recipes combine with Asian and international influences to create a diverse culinary journey. A special experience awaits gin lovers in Styria's largest gin bar: The house-made YinGin and over 330 different varieties invite you to taste. During a professionally guided gin tasting, you will learn everything worth knowing about the fascinating world of gin.*



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
Reservierung erbeten

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.

Foto: Johann Schmuck

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

NOVA-AIR im NOVAPARK Graz



Foto: Harry Schiffer

Weltweit einzigartig in 22 Metern Höhe – nur vier Kilometer vom Grazer Hauptplatz entfernt. Schnallen Sie Ihren Sitzgurt fest und machen Sie es sich bequem. Am Dach des NOVAPARK Flugzeughotels erwartet Sie ein erlebnisreicher Aufenthalt in zwei echten Flugzeugen. Im exklusiv buchbaren Restaurant BOEING 727 verwöhnt Sie die Küchencrew mit kulinarischen Köstlichkeiten aus verschiedenen Destinationen sowie den passenden Weinen. Regionale Spezialitäten, Cocktails und 80er-Musik erwarten Sie im Flieger der 80s Bar & Restaurant Iljuschin Il-62M. Heben Sie ab. Ihr Boarding Team freut sich auf Sie!

***Unique worldwide** at a height of 22 meters – just four kilometers from Graz main square. Fasten your seatbelt and make yourself comfortable. An eventful stay in two real airplanes awaits you on the roof of the NOVAPARK Aircraft Hotel. In the exclusively bookable restaurant BOEING 727, the kitchen crew spoils you with culinary delights from various destinations, as well as the matching wines. Regional specialties, cocktails, and 80s music await you in the aircraft of the 80s Bar & Restaurant Iljuschin Il-62M. Take off. Your boarding team looks forward to welcoming you!*

Fischeraustraße 22 | 8051 Graz
T. 0316 68 20 10
restaurant@novapark.at
Aktuelle Öffnungszeiten auf
novapark.at

Casino Graz



Foto: Casinos Austria

Zuerst den Gaumen verwöhnen, dann das Spiel genießen. Im Herzen der Grazer Altstadt gelegen, finden Sie die einzigartige Kombination von Top-Gastronomie mit Automaten- und klassischen Casinospielen. Erleben Sie kulinarische Höhenflüge in unmittelbarer Nähe zum Spielgeschehen.
Ob zum After-Work-Drink mit den Kolleg:innen, zum feinen Gustieren mit den Liebsten oder zu einer Feierlichkeit – bei uns finden Sie „Alles für dein Glück".

***First, treat your palate,** then enjoy the game. Located in the heart of Graz's old town, you'll find a unique combination of top-notch gastronomy with both slot machines and classic casino games. Experience culinary delights in the immediate vicinity of the gaming action.*
Whether for an after-work drink with colleagues, a delicious meal with loved ones, or a special celebration, you'll find "Everything for your luck" with us.

Landhausgasse 10 | 8010 Graz
T. 0316 832 578
graz@casinos.at
täglich ab 9 Uhr
Aktuelle Restaurantzeiten auf
graz.casinos.at

TAFLO

TAFLO ist DAS Erlebnisbistro im Herzen von Graz, das Genuss bewusst weiterdenkt. Hier treffen kreative Signature Burger, frische Bowls und American Bagels auf Frühstücks- und Brunchgerichte, hausgemachte Drinks, Matcha-Kreationen, Kaffeespezialitäten und Mocktails. Hier geht es um mehr als gutes Essen: Licht, Musik, Pflanzen, natürliche Materialien und mystische Designelemente schaffen eine eigene Erlebniswelt. Fünf saisonale Konzepte sorgen im Laufe des Jahres immer wieder für neue Stimmungen, Geschichten und kulinarische Specials.

TAFLO is the experiential bistro *in the heart of Graz that consciously redefines enjoyment. Here, creative signature burgers, fresh bowls, and American bagels meet breakfast and brunch dishes, homemade drinks, matcha creations, specialty coffees, and mocktails. It's about more than just good food: lighting, music, plants, natural materials, and mystical design elements create a unique world of experiences. Five seasonal concepts throughout the year ensure a constant stream of new moods, stories, and culinary specials.*





Joanneumring 13 | 8010 Graz
T. 0664 992 821 34
graz@taflo.at
taflo.at
Mo–Fr 11–22 Uhr
Sa 9–22 Uhr | So 9–15 Uhr

Foto: Florian Deutschmann

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

Clocktower



Foto: StudioCreativ/Paul Srajan

Echte Leidenschaft, die man schmeckt – seit fast 20 Jahren!
Lust auf saftige Steaks, perfekt gegrillte Burger und Ribs, die so zart sind, dass das Fleisch alleine vom Knochen fällt?
Im Clocktower American Bar & Grill Restaurant bekommen Sie genau das. Ehrliches Handwerk, beste Qualität und den unverwechselbaren Geschmack von zwei Jahrzehnten Grillkompetenz – und dies alles im einzigartigen Harley Davidson-Flair. Kommen Sie vorbei und feiern Sie den einzigartigen Genuss.

***Genuine passion** you can taste – for nearly 20 years! In the mood for juicy steaks, perfectly grilled burgers, and ribs so tender that the meat falls right off the bone?*
At the Clocktower Restaurant, that's exactly what you'll get. Authentic craftsmanship, top-quality ingredients, and the unmistakable flavor of two decades of grilling expertise – all served up in a unique Harley-Davidson atmosphere. Stop by and celebrate this one-of-a-kind culinary experience.

Kärntnerstraße 173 | 8053 Graz
T. 0316 258 173 200
gastro@hdgraz.at
clocktower.at
täglich ab 11 Uhr

Pink Elephant



Foto: Lucija Novak

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.

***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.*

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

Globetrotter

Das Restaurant Globetrotter am Airport Graz überzeugt nicht nur mit einem atemberaubenden Blick auf das Vorfeld, sondern bietet auch den perfekten Rahmen für unvergessliche kulinarische Erlebnisse.
Freuen Sie sich auf kulinarische Vielfalt mit internationalen Köstlichkeiten. Jeden ersten Dienstag des Monats wird italienisches Lebensgefühl beim La-Dolce-Vita-Abend gefeiert und jeden Sonntag verwöhnt das Restaurant mit dem prickelnden Champagner-Brunch. Hier wird jede Feier ein Highlight, und das für Gesellschaften mit bis zu 500 Personen.

***The Globetrotter** restaurant at Graz Airport impresses not only with a breathtaking view of the apron, but also offers the perfect setting for unforgettable culinary experiences. Look forward to a culinary variety of international delicacies. Every first Tuesday of the month, Italian zest for life is celebrated at the "La Dolce Vita" evening, and every Sunday, the restaurant pampers guests with the sparkling Champagne Brunch. Here, every celebration becomes a highlight, and that for groups of up to 500 people.*



Foto: Andreas Hofer – www.guerilla-fotografie.com

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

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!



Foto: El Pescador/Werner Krug

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!*

Zur goldenen Birn

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

Long-forgotten dishes and old recipes *are being served as a modern gourmet menu with new techniques at the fine-dining restaurant in the Parkhotel Graz.*
Dishes like "Kartoffelkönig", "Sisis Koks" or "Das gestrichene Gericht" are inspired by old Habsburger recipe records as well as culinary traditions and anecdotes from the Austro-Hungarian crown lands.
It's a tribute to the long history of the house, which originated 450 years ago as the "Gasthaus zur goldenen Birn".



Foto: Zur goldenen Birn

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



Foto: Lucija Novak

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.

Schmiedgasse 10–12
8010 Graz
T. 0316 696 060
baramouro@aiola.at
Aktuelle Öffnungszeiten auf
baramouro.at

Salon Marie Restaurant & Bar

Ob Frühstück, After-Work-Aperitif oder abendliches Diner – im direkt an der Mur gelegenen Salon Marie trifft urbanes Grazer Lebensgefühl auf stilvolles Ambiente und französisches Savoir-vivre. Klassiker von Rindertatar über Moules Frites und Cordon Bleu Deluxe bis hin zu feinen vegetarischen Gerichten zeichnen das Restaurant im Erdgeschoss des Grand Hotel Wiesler aus. An der Salon Marie Bar gibt's Prickelndes und Cocktails mit Twist – perfekt für den besonderen Moment.

Whether it's breakfast, *an after-work aperitif, or an evening dinner – at Salon Marie, located right on the Mur River, urban lifestyle meets a stylish ambiance and French savoir-vivre. Classics ranging from beef tartare to moules frites and Cordon Bleu Deluxe, as well as exquisite vegetarian dishes, set this restaurant on the ground floor of the Grand Hotel Wiesler apart. At the Salon Marie Bar, you'll find sparkling wines and cocktails with a twist – perfect for that special moment.*



Foto: Florian Wetzer Hotels & Restaurants

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

Restaurant Edel

Hier vereinen sich kulinarische Vielfalt, stilvolles Ambiente und herzliche Gastfreundschaft sowie Tradition und Moderne und schaffen ein besonderes Genusserlebnis für jeden Anlass. Ein besonderes Merkmal ist die harmonische Verbindung von österreichischer und rumänischer sowie internationaler Küche. Traditionelle österreichische Spezialitäten begegnen den vielfältigen Aromen der internationalen Gastronomie und sorgen für abwechslungsreiche kulinarische Erlebnisse. Neben dem Restaurant stehen ein separater Veranstaltungsbereich sowie ein eigener Seminarraum zur Verfügung.



Foto: Restaurant Edel

Bundesstraße 41 | 8077 Gössendorf
T. 0676 580 98 78
office@restaurant-edel.at
Aktuelle Öffnungszeiten auf
restaurant-edel.at

Here, culinary diversity, *a stylish ambience and warm hospitality, as well as tradition and modernity, come together to create a special dining experience for every occasion. A distinctive feature is the harmonious blend of Austrian, Romanian and international cuisine. Traditional Austrian specialities meet the diverse flavours of international gastronomy, ensuring a varied culinary experience.*

In addition to the restaurant, a separate function area and a dedicated seminar room are available.

Schlossberg Restaurant

Hoch über Graz vereint der SCHLOSSBERG auf 464 Metern Seehöhe drei Genusswelten an einem der schönsten Plätze der Stadt. Im Restaurant SCHLOSSBERG trifft ausgezeichnete Kreativküche auf neu interpretierte Grazer Klassiker, begleitet von beeindruckendem Panorama. Die SkyBar Graz begeistert mit stilvollem Ambiente, kreativen Drinks und Stadtblick, während der Biergarten steirische Gemütlichkeit und Geselligkeit bietet. Ob romantisches Dinner, ein Abend mit Freunden oder Feierlichkeiten mit bis zu 500 Gästen – hier findet jeder Anlass den passenden Rahmen.

Foto: Werner Krug

High above Graz, *the SCHLOSSBERG at 464 metres brings together three worlds of indulgence in one of the city's finest locations. The restaurant combines creative cuisine with reimagined Graz classics and stunning panoramic views. The SkyBar Graz offers stylish ambience, creative drinks and spectacular city views, while the beer garden invites guests to enjoy Styrian cosiness and conviviality. Whether for a romantic dinner, an evening with friends or celebrations for up to 500 guests, the SCHLOSSBERG provides the perfect setting for every occasion.*



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

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.

Foto: Stefan Mang Photograph



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.

el Gaucho im Landhaus

In der Grazer Altstadt steht das el Gaucho im Landhaus für erstklassige Steakkultur und außergewöhnlichen Fleischgenuss. Im Mittelpunkt stehen Gaucho Premium Beef, regionales Dry Aged Beef und vielfältige Cuts – vom zarten Filetsteak bis zu raffinierten Signature Cuts. Die persönliche Präsentation der Fleischspezialitäten macht die Steak-Auswahl zum Erlebnis. Kreative Beilagen, raffinierte Specials und individuelle Pimp Ups ergänzen das Angebot. Internationale Spitzenweine, ausgewählte österreichische Tropfen, kreative Drinks und gepflegte Bierkultur runden das Genusserlebnis perfekt ab.

***Located in Graz's Old Town**, el Gaucho in the Landhaus is renowned for first-class steak culture. Highlights include Gaucho Premium Beef, regional dry-aged beef and a variety of cuts, from tender fillet steaks to signature cuts. The personal presentation of the meat specialities makes choosing your steak an experience in itself. Creative sides, refined specials and individual "pimp-ups"complement the menu. International top wines, selected Austrian wines, creative cocktails and a fine selection of beers complete the dining experience.*



Foto: Werner Krug

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

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"!



***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"!

Foto: eleven/idlab Media

Kaiserfeldgasse 13 | 8010 Graz
T. 0676 711 77 35
eleven.graz@gmx.at
eleven-graz.at
Mo–Fr 10–23 Uhr | Sa 17–23 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!

Foto: Lucija Novak

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!



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

Macello

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

Foto: Macello



Right in the midst *of the market stalls lies a little piece of Italy that infuses Graz's Lendplatz with the flair of a piazza. The display case of this permanent stand has become a showcase for the highest quality of life and food. The appetizers are as good as they could be in Cividale or Palermo, and there's a fine selection of wines. Macello also serves outrageously good coffee that couldn't taste better even in Italy.*
Macello also offers catering, a treat for special occasions.

Stand 118 Lendplatz
8020 Graz
T. 0664 341 15 74
office@macello.info | macello.at
Di–Fr ab 9 Uhr | Sa ab 8 Uhr
jeweils bis zum Schluss

Steak Boutique

Mit Steaks von herausragender Qualität lockt die Steak Boutique in die Grazer Altstadt. Zu begeistern ist das erklärte Ziel von Inhaber Marco Mikulik – und das gelingt ihm! Das Geheimnis der zarten und ungemein saftigen Steaks ist die besondere Reifungsmethode Dry Aging, die in der US-Spitzengastronomie häufig verwendet wird. Die Cuts von heimischen und amerikanischen Rinderrassen werden dabei im hauseigenen Klimaraum bis zu 30 Tage getrocknet. Auch die Weinkarte kann sich sehen lassen: Zu den Steaks serviert man edle Tropfen aus aller Welt.

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



Foto: Steak Boutique

Bindergasse 1 | 8010 Graz
T. 0316 225 719
mikulik@steak-boutique.at
steak-boutique.at
Mo–Sa 11.30–14 Uhr | 18–23 Uhr
Küche bis 22 Uhr

Gulaschérie

Am Jakominiplatz bringt die Gulaschérie frischen Schwung in die Grazer Gastroszene. Das Konzept: langsam geschmortes Gulasch, schnell serviert. Auf der Karte stehen wechselnde Kreationen mit Chianina-Rind, Duroc-Schwein, steirischem Wild sowie vegetarische Varianten mit regionalen Edelpilzen. Dazu gibt's Nussbutternockerl, handgemachte Sauerteigsemmeln und steirische Getränke. Regional, hochwertig und mit viel Liebe zur Tradition neu gedacht. Es klingt in der Seele, tut gut am Gaumen und wärmt wohlig das Herz.



Foto: Gulaschérie

Jakominiplatz Stand 23 | 8010 Graz
T. 0664 313 61 73
gulascherie@gmx.at
gulascherie.at
Mo–Mi 11–17.30
Do 11–19.30 | Fr 11–15.30

At Jakominiplatz, *the Gulaschérie is breathing new life into Graz's restaurant scene. The concept: slow-cooked goulash, served quickly. The menu features ever-changing creations made with Chianina beef, Duroc pork and Styrian game, as well as vegetarian options featuring regional gourmet mushrooms. These are accompanied by nut butter dumplings, handmade sourdough rolls and Styrian drinks. Regional, high-quality and reimagined with a deep love of tradition. It resonates with the soul, delights the palate and warms the heart.*



VULCANO
Premium

VULCANO PROSCIUTTO
IN STEIRISCHER PREMIUM QUALITÄT

Wenn Zeit den Charakter formt: Bis zu 60 Monate Reifezeit sorgen für Tiefe, Komplexität und einen langen Nachhall am Gaumen. Entdecken Sie die Faszination luftgetrockneter Schinkenkultur aus dem Steirischen Vulkanland. Ein wahres Fest für anspruchsvolle Gourmets.



VULCANO ERLEBNISWELT

Erleben Sie die Schinkenmanufaktur hautnah und mit all Ihren Sinnen. Nehmen Sie Einblick in die Tierhaltung, erfahren Sie Wissenswertes zur Produktion und verkosten Sie die besten heimischen Schmankerl genau dort, wo sie ihren Ursprung finden. Buchen Sie jetzt Ihre individuelle Erlebnistour.

www.vulcano.at
Auersbach 26, 8330 Feldbach
+43 3114 2151, schinkenwelt@vulcano.at



AUSGEZEICHNET.
Exklusive Kochkunst und erstklassiger Service: Mit seiner Vielzahl an Sternen- und 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.

Foto: Graz Tourismus/Werner Krug

Sterne und Hauben in Graz

Michelin

ARTIS GRAZ

GENIESSEREI AM MARKT

ZUR GOLDENEN BIRN

4 Hauben

ARTIS GRAZ

GENIESSEREI AM MARKT

ZUR GOLDENEN BIRN

3 Hauben

SCHMIDHOFER IM PALAIS

GERÜCHTEKÜCHE

STARCKE HAUS

VINA

2 Hauben

ARRAVANE

EL GAUCHO

KABUFF

KEHLBERGHOF

MOHRENWIRT

RAUCH & REBE

SCHLOSSBERG RESTAURANT

STAMMTISCH AM PAULUSTOR

TOSHI

1 Haube

FLORIAN

SUDHAUS

KORNATI

BAR AMOURO

THORBAUER

Eine Auswahl weiterer Haubenlokale in der Steiermark

DIE WEINBANK | 8461 Ehrenhausen
AM PFARRHOF | 8444 St. Andrä im Sausal
GESCHWISTER RAUCH | 8343 Bad Gleichenberg
SAZIANI STUBN | 8345 Straden
MALERWINKL | 8361 Fehring
KUPFERDACHL | 8141 Premstätten
SCHANKKUCHL IM STEIRERECK | 8625 Turnau
RESTAURANT THALLER | 8423 St Veit am Vogau
FISCHRESTAURANT KULMER | 8190 Birkfeld
DAS WEINKITZ | 8442 Kitzeck
WIRTSCHAFT ALTAUSSEE | 8992 Altaussee
ZIRNGAST | 8970 Schladming
KRAINER | 8665 Langenwang
MÖNICHWALDERHOF | 8252 Mönichwald
DER KREUZWIRT | 8051 Thal
WÖRGÖTTER | 8563 Ligist
SATTLERHOF | 8462 Gamlitz
GENUSSTREFFPUNKT HÖFER | 8044 Weinitzen
GENUSSTHEATER KRISPEL | 8345 Straden
TERRA | 8510 Stainz
RETTER BIORESTAURANT | 8225 Pöllauberg
SAFENHOF | 8271 Bad Waltersdorf
HARKAMP | 8505 St. Nikolai
ZUR LINDE | 8103 Rein



AUS ALLER WELT

Die Welt ist bunt. Und Graz schmeckt nach der ganzen Welt! Exotische Gewürze, überraschende Aromen und authentische Spezialitäten machen jeden Bissen zu einer kleinen Entdeckungsreise. Von würzigen Currys über mexikanische Tacos bis zu asiatischem Streetfood und kreativer Fusion-Küche – hier trifft kulinarische Vielfalt auf grenzenlose Genussfreude. Mal feurig, mal raffiniert, immer voller Überraschungen. Wer offen für Neues ist, kann in Graz die ganze Welt erschmecken. Ganz ohne Reisepass!

AROUND THE WORLD

The world is colorful. And Graz offers a taste of it all! Exotic spices, exciting flavors and authentic specialties turn every bite into a little culinary adventure. From aromatic curries and Mexican tacos to Asian street food and creative fusion cuisine, a world of flavors meets endless culinary delights. Sometimes spicy, sometimes sophisticated, always full of surprises. For those eager to explore something new, Graz offers a delicious journey around the globe. No passport required!

Foto: AdobeStock/Francis

Restaurant Grazie Roma



Foto: Florian Weitzer Hotels & Restaurants

Im Grazie Roma im Hotel Daniel Graz wird Rom auf den Punkt gebracht: lässig, stilvoll und voller Geschmack. Im Zentrum steht die Pizza Romana – dünn, knusprig und ohne Rand – neben Pasta-Klassikern, Supplì sowie Maritozzi zum süßen Abschluss. Ob Espresso an der Bar oder Aperitivo auf der Terrasse unter Schirmpinien – im Grazie Roma treffen purer Geschmack und italienische Leichtigkeit aufeinander. Das Interieur verknüpft das Mid-Century-Erbe des Hauses mit ikonischen Designelementen.

At Grazie Roma in the Hotel Daniel Graz, Rome is captured in a nutshell: casual, stylish, and full of flavor. The focus is on Pizza Romana – thin, crispy, and without a crust – alongside classic pasta dishes, suppli, and maritozzi for a sweet finish. Whether it's an espresso at the bar or an aperitivo on the terrace under the pine trees – at Grazie Roma, pure flavor meets Italian lightheartedness. The interior blends the building's mid-century heritage with iconic design elements.

Europaplatz 1 | 8020 Graz
T. 0316 711 080-8
ciao@grazieroma.at
Aktuelle Öffnungszeiten auf
grazieroma.at

NAPO



Foto: Michael Ferlin-Fiedler

Erleben Sie authentische neapolitanische Pizza mit einem modernen Twist und einem Hauch von Nostalgie. Jede Pizza wird von Hand gemacht und von den Pizzaiolos perfektioniert. Hier werden kulinarische Crossover mit typisch steirischen und italienischen Zutaten kreiert und auch köstliche vegane Pizzen sind im Angebot. Genießen Sie die Kreationen von April bis Oktober im sonnigen Gastgarten. Ein neuer Raum für bis zu 60 Gäste steht für Gruppen und Veranstaltungen bereit.
Das NAPO-Motto: „Good to have you – wir lieben was wir tun!"

Experience authentic *Neapolitan pizza with a modern twist and a hint of nostalgia. Every pizza is made by hand and perfected by the Pizzaiolos. Culinary crossovers are created here, using typical Styrian and Italian ingredients, and delicious vegan pizzas are also on offer.*
The creations can be enjoyed from April to October in the sunny garden. A new room accommodating up to 60 guests is available for groups and events.
The NAPO motto: "Good to have you – we love what we do!"

Neutorgasse 22 +
Infeldgasse TU-Campus
8010 Graz
T. 0316 341 022
napopizza.at
Mo–So 11–23 Uhr

Bakaliko

Im Bakaliko entfaltet sich die mediterrane Küche in all ihrer Kreativität, getragen von handwerklichen Zutaten, die der Wirt von Familien und kleinen Produzenten nach Graz bringt.
Jede Speise erzählt von Herkunft und Tradition, während die Weinkarte eine Reise durch einheimische Rebsorten, charaktervolle Terroirs und uralte Methoden der Weinbereitung eröffnet. Inmitten dieser Vielfalt entsteht eine Atmosphäre wie in einem kleinen Bistrot – warm, herzlich und voller Lebendigkeit.

At Bakaliko, *mediterranean cuisine unfolds in all its creativity, supported by artisanal ingredients that the owner brings to Graz from families and small producers.*
Every dish speaks of origin and tradition, while the wine list opens up a journey through native grape varieties, characteristic terroirs, and ancient winemaking methods.
Amidst this diversity, an atmosphere emerges like that of a small bistro – warm, heartfelt, and full of life.



Lendplatz 1 | 8020 Graz
mail@bakaliko.at
bakaliko.at
T. 0660 360 24 93
Di–Do 16–24 Uhr | Fr + Sa 11–24 Uhr
Küche bis 22 Uhr

Foto: Muamer Gazibegovic

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. Stylischer Gastraum!



Puchstraße 4 | 8020 Graz
T. 0316 232 850
office@yamauchi.at
yamauchi.at
Mi–Sa 12–14.30 Uhr | 17–22 Uhr
Küche bis 21 Uhr

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

Foto: Yamauchi/Daniela Münzer

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 einfallsreiches Frühstücksangebot, hausgemachte Burger, Salate und 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 verschiedenste Möglichkeiten – von privaten Geburtstagsfeiern, Produktpräsentationen bis hin zu Firmenevents und Weihnachtsfeiern. Das Ganze mietfrei und ohne Mindestkonsumation in zentralster Lage in Graz! Der wunderschöne Gastgarten mit Blick auf den Grazer Uhrturm begeistert nicht nur im Sommer, sondern lädt auch im Winter inmitten von leuchtenden Weihnachtsbäumen zum Verweilen ein.

Ein weiteres Highlight ist der KLYO Shop, indem man die exklusiven Produkte der KLYO Collection wie Geschirr, 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 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 booked exclusively for events. The various rooms offer a wide range of possibilities for everything from private birthday parties and product presentations to company events and Christmas parties. All of this is offered with no rental fee and no minimum consumption, in a very central location in Graz! The beautiful garden terrace, with its view of the Graz Clock Tower, is a delight not only in summer but also in winter, when it invites you to linger among glowing Christmas trees.

Another highlight is the KLYO Shop, were 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
Aktuelle Öffnungszeiten auf
klyo.at

Fotos: Dragan Dok_KLYO Graz

Liming Spot

Europäisch-karibische Fusionsküche in der „Smart City“: Dieses Konzept verbindet Aromen aus Trinidad und Tobago mit europäischer Raffinesse. Gäste erwartet Spezialitäten wie trinidadischer Rindfleischeintopf, Fischgerichte, vegetarische Optionen und Maniok-Kuchen. Die karibische Lebensfreude spiegelt sich auch in Events wieder: Bei „Sip and Paint“ verbindet sich Malen mit Cocktails, während das Menü „KleinKlein“ eine geschmackliche Reise von herzhaft zu süß bietet. Themenabende mit Live-Musik runden das Programm ab.

European-Caribbean fusion cuisine *in the “Smart City”: This concept combines flavors from Trinidad and Tobago with European sophistication. Guests can expect specialties such as Trinidadian beef stew, fish dishes, vegetarian options, and cassava cake. The Caribbean joy of life is also reflected in regular events: “Sip and Paint” combines painting with cocktails, while the “KleinKlein” menu offers a flavorful journey from savory to sweet. Theme nights with live music round off the program.*



Foto: Vision S

Waagner-Biro- Straße 124 | 8020 Graz
T. 0660 632 72 93
limingspot@gmail.com
limingspot.eu
Mo 11–14 Uhr | Di–Fr 11–21 Uhr
Sa + Ft 16–21 Uhr

Bonbon

Willkommen im Bonbon Graz – wo Gaumenfreuden zu einem unvergesslichen Erlebnis werden! Die Speisekarte bietet von Montag bis Freitag 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.

Welcome to Bonbon Graz – *where culinary delights become an unforgettable experience! The menu features a lunch special Monday through Friday and pays homage to the diversity of world cuisine.*

From Mexican flavors to the temptations of Italian cuisine to juicy burgers – here you'll find taste experiences that awaken the senses. Enjoy the inviting atmosphere for a romantic dinner for two, a lively celebration with friends, or a special family meal.



Foto: Bonbon

Moserhofgasse 46
8010 Graz
T. 0676 721 37 34
menu.bonbongraz.at
Mo–Sa ab 9 Uhr | So ab 10 Uhr
Küche bis 22 Uhr

O' Sole é Napule

Hier steht „neapolitanisch" nicht nur auf der Karte. O' Sole é Napule ist die einzige Pizzeria in Graz, die von der AVPN (Associazione Verace Pizza Napoletana) und der APN (Associazione Pizzaiuoli Napoletani) zertifiziert ist. Die Kunst des neapolitanischen Pizzaiuolo ist seit 2017 UNESCO-Kulturerbe.

Hier wird sie jeden Tag gelebt: jeder Teigballen von Hand geformt, lange Reifung, Holzofen mit 450 °C. Margherita und Marinara folgen dem Disziplinar der Vera Pizza Napoletana STG. Nichts wird neu erfunden, nichts abgekürzt, alles wird kontrolliert.

Hinter jeder Pizza steht eine kontrollierte Lieferkette, zertifiziert von Authentico im Projekt „Pizza Napoletana 100 % – made in Campania" der Region Kampanien. Von den San-Marzano-Tomaten DOP bis zum Fiordilatte ist alles vom Erzeuger bis auf den Teller lückenlos nachvollziehbar. Jede Zutat hat eine Herkunft, jeder Erzeuger einen Namen. Herkunft wird hier nicht versprochen, sondern belegt.

Das ist nicht einfach nur Pizza. A pizza è cultura, nun è moda. O' Sole é Napule hat ein Stück Neapel nach Graz gebracht, und wer einmal dort war, schmeckt den Unterschied zu allem, was sich nur neapolitanisch nennt.

***Here, 'Neapolitan' isn't just a word** on the menu. O' Sole é Napule is the only pizzeria in Graz certified by the AVPN (Associazione Verace Pizza Napoletana) and the APN (Associazione Pizzaiuoli Napoletani). The art of the Neapolitan pizzaiuolo has been a UNESCO Intangible Cultural Heritage since 2017. Here, it is practised every day: each ball of dough is shaped by hand, undergoes a long proving period, and is baked in a wood-fired oven at 450 °C. The Margherita and Marinara adhere to the specifications of the Vera Pizza Napoletana TSG. Nothing is reinvented, nothing is cut short; everything is strictly monitored. Behind every pizza lies a controlled supply chain, certified by Authentico as part of the Campania region's 'Pizza Napoletana 100 % – made in Campania' project. From the San Marzano DOP tomatoes to the Fiordilatte, everything is fully traceable from the producer right to the plate. Every ingredient has a provenance, every producer a name. Here, provenance isn't just a promise – it's a fact. This isn't just pizza. A pizza è cultura, nun è moda. O' Sole é Napule has brought a piece of Naples to Graz, and anyone who's been there can taste the difference compared to anything else that merely calls itself Neapolitan.*





Fotos: O' Sole é Napule

T. 0676 471 15 96
Aktuelle Öffnungszeiten auf
osoleenapule.at

O' Sole è Napule

Pastaria – die Pastamanufaktur

Frisch, mediterran, regional – hier kommt nur auf den Tisch, was gerade Saison hat. In der haus-eigenen Pastamanufaktur werden die Nudeln mit viel Liebe und nach traditionellen Rezepten hergestellt. Beste Zutaten garantieren den unverwechselbaren Geschmack und alle Speisen sind auch zum Mitnehmen. Die Pastaria ist ein mediterranes Restaurant, das mit einem vielfältigen Angebot begeistert. Im Shop gibt es Ravioli, Tortellini, Gnocchi oder Tagliolini, kombiniert mit herzhaften Sugos, Ragouts oder Pestos, ob fleischig, vegetarisch oder vegan. Das Catering- Service macht jede Veranstaltung zu einem kulinarischen Erlebnis.

***Fresh, mediterranean, regional** – only what is currently in season makes it onto the table here. In the in-house pasta factory, the noodles are made with a lot of love and according to traditional recipes. The best ingredients guarantee the unmistakable taste, and all dishes are also available for takeaway. The Pastaria is a Mediterranean restaurant that impresses with a diverse selection. The shop offers ravioli, tortellini, gnocchi, or tagliolini, combined with savory sugos, ragouts, or pestos, whether meaty, vegetarian, or vegan. The catering service turns every event into a culinary experience.*



Ankerstraße 2 | 8054 Graz
T. 0316 327 856
office@pastaria.at
pastaria.at
Mo–Sa 9–22 Uhr

Foto: Pastaria

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 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. Der luftig-weiche Rand und die frischen Zutaten machen jeden Bissen besonders. Ein echtes Stück Italien in Graz.



***Dough fermented for 48 hours** and baked for just one minute at a blistering 485 degrees in a pizza oven: that is the secret behind the famous Verace Pizza Napoletana, the mother of all pizzas. Since 2017, the country's first authentic Neapolitan pizzeria has been located right in the heart of Graz. Only the finest ingredients make it onto the pizzas at Pizzaiolo, many of which are imported directly from Italy. The light, soft crust and fresh ingredients make every bite a special treat.*

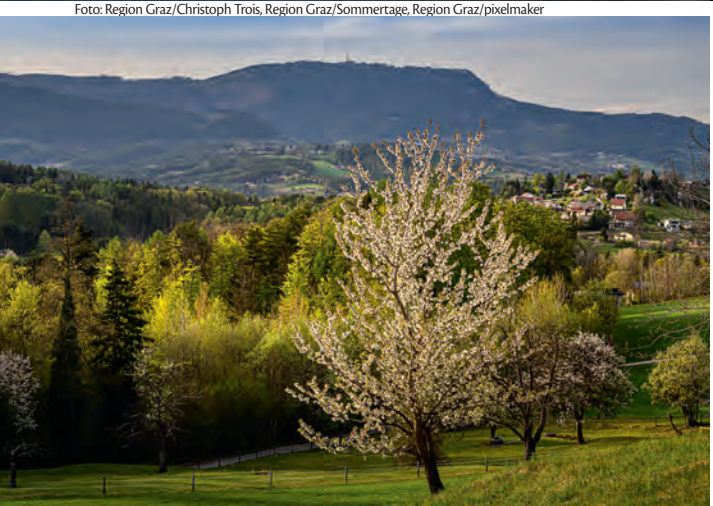
Karmeliterplatz 1 | 8010 Graz
T. 0664 100 67 80
pizzaiolo.at
Di–So 11.30–14.30 Uhr | 18–22.30 Uhr

Foto: Pizzaiolo

Der Schöckl – Graz von oben genießen

Nur einen Katzensprung von Graz entfernt wartet ein echtes Naturparadies: der Schöckl. Der 1.445 Meter hohe Hausberg begeistert mit atemberaubenden Panoramablicken, saftig grünen Almwiesen und unzähligen Möglichkeiten, die Natur zu genießen. Ob gemütliche Wanderung, sportliches Abenteuer oder entspannte Stunden in einer der urigen Hütten – hier oben lässt sich der Alltag wunderbar vergessen. Und wenn die Sonne langsam hinter den Hügeln verschwindet, zeigt sich der Schöckl von seiner schönsten Seite. Ein Logenplatz über den Dächern von Graz.

Foto: Region Graz/Christoph Trois, Region Graz/Sommertage, Region Graz/pixelmaker





Steirischer Wein verbindet!

Wir trinken steirisch!

Über **500 WinzerInnen**, mehr als **100 GastgeberInnen** und du als **GenießerIn**: Gemeinsam genießen wir steirischen Wein und leben Geselligkeit.

FRAGE DEINE GASTGEBERiNNEN NACH DER PERFEKTEN STEIRISCHEN WEINBEGLEITUNG!

Mehr Infos zur Initiative:

Eine Intitiative der Wein Steiermark

Das Land Steiermark
→ Lebensressort

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 auf
www.steiermark.wine



Informiert bleiben!

Newsletter abonnieren!

Fotos: Wein Steiermark/Walter Scheucher



BREAKFAST RITUAL

This is what a perfect morning tastes like! The aroma of freshly brewed coffee, crispy pastries, sweet treats and savory specialties turn breakfast into the first delicious moment of the day. Whether you prefer a classic Austrian breakfast with fresh bread rolls and jam, a healthy start with fresh fruit, or a leisurely brunch, Graz has something to satisfy every taste. In charming cafés and trendy breakfast spots, mornings are meant to be enjoyed a little longer. Because the best days begin with a taste of happiness!

FRÜHSTÜCKSRITUAL

So schmeckt ein guter Morgen! Der Duft von frisch gebrühtem Kaffee, knuspriges Gebäck, süße Köstlichkeiten und herzhafte Spezialitäten machen das Frühstück zum ersten Genussmoment des Tages. Ob klassisch mit Semmerl und Marmelade, gesund mit frischen Früchten oder ausgiebig beim gemütlichen Brunch – Graz bietet für jeden Geschmack den perfekten Start. In charmanten Cafés und angesagten Frühstückslokalen darf der Morgen gerne etwas länger dauern. Denn die schönsten Tage beginnen mit Genuss!

Foto: AdobeStock/Ann Eleven

Ein guter Tag beginnt mit einem guten Frühstück

aiola upstairs
Schloßberg 2 | Graz
T. 0316 818 797

Bäckerei Kern
Mariatrosterstraße 93 | Graz
T. 0316 322 151-0

Bar Amouro
Schmiedgasse 10-12 | Graz
T. 0316 696 060

Cafe Herzog
Herrengasse 6 | Graz
T. 0316 375 537

Cafe Muhr
Hauptplatz 17 | Graz
T. 0676 666 00 22

Champagner Bar im K&Ö
Sackstraße 7–13 | Graz
T. 0316 870 35 38

3 Goldene Kugeln – das Wirtshaus
5 x in Graz

Granola
2 x in Graz

Grazie Roma im Hotel Daniel
Europaplatz 1 | Graz
T. 0316 711 080-8

Hügellandhof
Schemerlhöhe 58 | Vasoldsberg
T. 03133 22 01

Kaffee Weitzer
Grieskai 12, Belgiergasse | Graz
T. 0316 703 650

KLYO
Sackstraße 22 | Graz
T. 0316 228 769

Konditorei Philipp
Krenngasse 38 | Graz
T. 0316 810 033

Lend-Platzl
Lendplatz 11 | Graz
T. 0316 716 567

Lindenwirt
Peter-Rosegger-Straße 125 | Graz
T. 0316 281 901

Macello
Lendplatz, Stand 118 | Graz
T. 0664 341 15 74

Operncafe
Opernring 22 | Graz
T. 0316 830 436

Paradiso
Kaiser-Franz-Josef-Kai 8, Gigasport | Graz
T. 0316 870 35 74

Purberg im Hilmteichschlössl
Hilmteichstraße 70 | Graz
T. 0316 339 100

Pastaria – die Pastamanufaktur
Ankerstraße 2 | Graz
T. 0316 327 856

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

Schäffner's am Tummelplatz
Bürgergasse 13, Tummelplatz | Graz
T. 0676 970 65 55

Salon Marie
Grieskai 4–8 | Graz
T. 0316 706 683

Temmel Konditorei
Mitterstraße 1 | Graz
T. 0316 295 802

TAFLO
Joanneumring 13 | Graz
T. 0664 992 821 34

CAFÉ/TAGESBAR

Ein guter Kaffee ist immer eine gute Idee! In Graz ist Kaffeehauskultur ein Stück Lebensgefühl. Ob klassische Melange im traditionsreichen Café, Cappuccino in der modernen Tagesbar oder hausgemachter Kuchen zum Nachmittagsplausch – hier wird Genuss zelebriert. Charmante Plätze und süße Versuchungen laden zum Verweilen ein. Mal lebendig, mal entspannt, immer voller Geschmack. Denn manchmal braucht das Glück nur eine gute Tasse Kaffee und etwas Zeit.



CAFÉ/DAY BAR

A good coffee is always a good idea! In Graz, coffeehouse culture is a way of life. Whether it's a traditional Melange in a charming café, a cappuccino in a trendy day bar or homemade cake enjoyed over a chat, every moment is worth savoring. Cozy atmospheres and sweet temptations invite you to linger. Sometimes lively, sometimes relaxed, always full of flavor. Because happiness is sometimes just a great cup of coffee and a little time to enjoy it.

Foto: AdobeStock/TravelMedia

Café Herzog

Mitten im belebten Zentrum der Grazer Innenstadt lädt das Café Herzog zum Verweilen ein – hier verschmelzen die reiche Tradition der Wiener Kaffeehauskultur und moderner Kaffeegenuss. Das stilvolle Ambiente, im ehemaligen Herzoghof unter den Fresken aus dem Jahr 1803, interpretiert die Kaffeehaustradition neu: mit Herzlichkeit, Qualität und feinem Gespür für authentische Genussmomente.

Ein unumstrittenes Highlight sind die täglich frischen Mehlspeisen aus der hauseigenen Backstube. Das Repertoire reicht vom klassischen Apfelstrudel bis hin zu verführerischen Schokoladentorten – stets die ideale Begleitung für duftenden Espresso oder cremigen Cappuccino.

Der Tag beginnt hier mit Frühstück und Brunch, bei dem saisonale Spezialitäten und ofenfrisches Gebäck serviert werden. Ab 11.30 ergänzt ein Mittagstisch das Angebot: Klassische österreichische Gerichte werden mit ehrlicher Handwerkskunst zubereitet – vom Suppentopf bis zum traditionellen Wiener Schnitzel.

Ob für eine kurze Auszeit, den Mittagstisch oder den gemütlichen Nachmittag: Das Café Herzog bietet ein authentisches Stück Wiener Charme mitten in Graz.

Im Sommer genießen Sie den unverwechselbare Duft frisch gebrühten Kaffees im Innenhof des um 1550 erbauten Rathauses .

Ein Ort zum Ankommen, Abschalten und einfach Genießen.

The Café Herzog, *located in the lively heart of Graz's city center, invites you to linger – a place where the rich tradition of Viennese coffee house culture merges with modern coffee enjoyment. The stylish ambience, set in the former Herzoghof beneath frescoes dating back to 1803, reinterprets this café tradition: with warmth, quality, and a fine flair for authentic moments of pleasure. An undisputed highlight is the fresh pastries and cakes baked daily in the in-house patisserie. The repertoire ranges from classic Apple Strudel to seductive chocolate layer cakes – always the ideal accompaniment to fragrant espresso or creamy cappuccino. The day begins here with breakfast and brunch, serving seasonal specialties and oven-fresh baked goods. From 11:30 am, a lunch menu complements the offerings: Classic Austrian dishes are prepared with honest craftsmanship – from the soup pot to the traditional Wiener Schnitzel.*

Whether for a quick break, a delicious lunch, or a cozy afternoon: Café Herzog offers an authentic piece of Viennese charm right in Graz. In summer, enjoy the distanctive aroma of freshly brewed coffee in the courtyard of the town hall, built around 1550. A place to arrive, unwind, and simply indulge.





Herrengasse 6
8010 Graz
T. 0316 375 53 74
genuss@cafeherzog.at
cafeherzog.at
Mo–Sa 9–22 Uhr | So 9–19 Uhr



Fotos: Café Herzog

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

Dedi's Bar

Ein kleines Stück Italien mitten in Graz!
Am charmanten Franziskanerplatz lädt Dedi's Bar zum Genießen und Verweilen ein. Feine venezianische Cicchetti, perfekt zum Probieren und Teilen, sowie Antipasti, ausgewählte Weine, Prosecco, italienische Aperitivi und hervorragender Kaffee sorgen für ein mediterranes Lebensgefühl. Ob zum schnellen Espresso, entspannten Aperitivo oder gemütlichen Zusammensein – hier trifft italienische Genusskultur auf Grazer Gastfreundschaft.



Foto: Dedi's Bar

***A little slice of Italy** right in the heart of Graz! On the charming Franziskanerplatz, Dedi's Bar invites you to relax and enjoy yourself. Delicious Venetian cicchetti, perfect for sampling and sharing, as well as antipasti, selected wines, Prosecco, Italian aperitifs and excellent coffee create a true Mediterranean atmosphere. Whether for a quick espresso, a relaxed aperitif or a cosy get-together – this is where Italian culinary culture meets Graz hospitality.*

Franziskanerplatz 12
8010 Graz
0664 239 42 12
bar@dedis-bar.com
dedis-bar.com
Di–Fr 12–22 Uhr | Sa 10–22 Uhr

Temmel Konditorei

Ein guter Tag beginnt mit einem genussvollen Frühstück und einer Tasse ausgezeichnetem Kaffee! Im Stammhaus Temmel in Graz-Puntigam treffen Caféhauskultur, süße Verführung und Gastfreundschaft aufeinander. Die schöne Location bietet den idealen Rahmen, um den Alltag hinter sich zu lassen – ob beim gemütlichen Frühstück, einer Kaffeepause oder einem genussvollen Mittagessen.

Eine kleine, feine Speisekarte sorgt für Abwechslung, während das Mittagsmenü die perfekte Gelegenheit für eine genussvolle Pause bietet. Besonders angenehm: die freundliche und aufmerksame Bedienung, die jeden Besuch zu einem Wohlfühlerlebnis macht.

Ein echtes Highlight ist natürlich das berühmte Temmel-Eis! Ob fruchtig, schokoladig oder klassisch-cremig – die köstlichen Eisspezialitäten sind ein Genuss für Groß und Klein und laden zu einer süßen Auszeit ein. Dazu ein aromatischer Kaffee und feine Mehlspeisen – und der Genussmoment ist perfekt.

Das Stammhaus Temmel ist ein wunderbarer Treffpunkt für alle, die gutes Frühstück, ausgezeichneten Kaffee, köstliches Eis und herzliche Gastfreundschaft schätzen. Ein Ort zum Wohlfühlen, Genießen und Wiederkommen!

***A great day starts** with a delicious breakfast and a cup of excellent coffee! At Stammhaus Temmel in Graz-Puntigam, traditional café culture, sweet treats and warm hospitality come together. The beautiful setting provides the perfect place to escape everyday life – whether for a leisurely breakfast, a coffee break or a delicious lunch. A small, carefully selected menu offers a variety of dishes, while the daily lunch menu is ideal for a tasty midday break. What makes the experience even more enjoyable is the friendly and attentive service, making every visit a pleasure.*

Of course, the famous Temmel ice cream is a real highlight! Whether fruity, chocolatey or wonderfully creamy, these delicious ice cream creations are a treat for young and old alike and invite you to enjoy a sweet moment. Add an aromatic coffee and some fine pastries, and the perfect indulgent break is complete.

Stammhaus Temmel is a wonderful meeting place for everyone who appreciates a good breakfast, excellent coffee, delicious ice cream and genuine hospitality. A place to relax, indulge and return to again and again!







Mitterstraße 1 | 8055 Graz
T. 0316 295 802
cafe@temmel.com
temmel.com
Okt.–März 8–19 Uhr
April–Sept. 8–21 Uhr

Fotos: Werbeagentur Ully

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.
Jeden Samstag, von 12 bis 16 Uhr, sorgt die musikalische Untermalung am Flügel von einem/r Pianisten/Pianistin für besonderen Genuss.

A special highlight at Kastner & Öhler *is the Champagne Bar on the first 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. Every Saturday from noon to 4 p.m., a pianist provides background music on the grand piano, creating a truly special experience.*



Foto: Champagner Bar

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

Kaffee Weitzer

Im Kaffee Weitzer findet man einen der letzten nostalgischen Schlupfwinkel von Graz, in dem das typische Flair eines traditionellen österreichischen Kaffeehauses spürbar ist. Im Sommer lädt das Kaffee Weitzer in seinen neu gestalteten Gastgarten am Grieskai-Bereich ein. Tipp: Türkischer Kaffee, Grazer Frühstück, eigenes Weitzer-Müsli, internationale Zeitungen und Kaffeespezialitäten, hausgemachte Mehlspeisen und kulinarische Gaumenfreuden wie Hüferschwanz-Semmerl und Fiakergulasch.



In Kaffee Weitzer, *you'll discover one of Graz's last nostalgic havens, where the typical flair of a traditional Austrian coffee house is truly palpable. In the summer, Kaffee Weitzer invites guests to its newly redesigned outdoor seating area near the Grieskai. Try the Turkish coffee, the Graz breakfast, the own Weitzer muesli, international newspapers and coffee specialties, homemade pastries and culinary delicacies like the Hüferschwanz-Semmerl and "Fiakergulasch".*

Foto: Florian Weitzer Hotels & Restaurants

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

Schäffners am Tummelplatz

Der Treffpunkt in Graz, an dem Alt und Jung auf ihren Genuss kommen, wo sich ganztags die Sonne blicken lässt, wo abends gerne mit regionalen Weinen, Gin Tonic und Espresso Martini angestoßen wird.

Direkt am Tummelplatz, im Herzen der Grazer Innenstadt, liegen Genuss und Entspannung im Fokus.

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

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

A coveted meeting spot in Graz *where generations connect over culinary delights. The sun graces the terrace all day, setting the stage for evenings spent toasting with fine regional wines, crisp Gin Tonics, and invigorating Espresso Martinis.*

Located right on the Tummelplatz, in the vibrant heart of Graz's city center, indulgence and relaxation are always the priority.

Schäffner´s offers a diverse spectrum of enjoyment: from excellent morning coffee and light lunch options like a refreshing Muskateller-Spritzer and Flammkuchen, to well-deserved after-work drinks and an extensive weekend brunch.

With its casual, inviting ambiance – both inside and out – and a spacious outdoor garden recognized as one of the city's most beloved, Schäffner's presents an easy-going gastro concept. It is a true feel-good atmosphere for urbanites who seek to linger, chill, chat, and simply savor the moment with great food and drink.







Foto: Schäffner

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

SCHÄFFNERS
Cafe · Bar am Tummelplatz

Francis

Im Herzen von Graz bietet das Francis Bistro ein charmantes Konzept, bei dem Genuss und Geselligkeit im Vordergrund stehen. In der Küche verschmelzen französische Einflüsse mit heimischen und internationalen Zutaten, das Sharing-Dinner-Konzept lädt zum gemeinsamen Probieren ein. Mittags serviert das Bistro unter der Woche den Plat du Jour – ein täglich frisches Mittagsgericht, ergänzt durch leichte Suppen oder knackige Salate. Hausgemachte Mehlspeisen und köstliche Desserts runden das Angebot ab.

***Francis Bistro**, located in the heart of Graz, offers a charming concept where enjoyment and sociability are paramount. In the kitchen, French influences blend with local and international ingredients, and the sharing dinner concept invites guests to sample dishes together. At lunchtime during the week, the bistro serves the Plat du Jour – a freshly prepared daily lunch special, supplemented by light soups or crisp salads. Homemade pastries and delicious desserts complete the offerings.*



Foto: Makinson Media

Franziskanerplatz 13 | 8010 Graz
T. 0664 403 10 01
hallo@francis-bistro.at
francis-bistro.at
Mo–Sa ab 11.30 Uhr

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 Promenade. Auf ganz bald.



Foto: Lucija Novak

***For a little something** to satisfy your craving. For something grand at sunset. For something cool in the summer. For something warm in the winter. For a breakfast. For a coffee. For a candlelit dinner. For cocktails. For colorful moments of indulgence amidst urban greenery. Located at the edge of Graz's Stadtpark, the traditional Promenade serves culinary delights from early morning till late. For a breakfast with friends, for a relaxing lunch break, for a dinner for two. For the Promenade. See you very soon.*

Erzherzog Johann Allee 1
8010 Graz
T. 0316 813 840
office@daspromenade.at
daspromenade.at
Mo–Do 9–23 Uhr | Fr–Sa 9–1 Uhr
So 9–16 Uhr

Chocolaterie de Naeyer



Foto: Christian Kober

Willkommen in der Chocolaterie de Naeyer, in der mit viel Liebe und Leidenschaft, exklusiv in Graz, die weltberühmte belgische Schokoladenkunst angeboten wird.
Ob herrliche Pralinen, Marzipan, Figuren oder je nach Saison die wunderbaren Trüffeln, hier finden sie bestimmt das Passende. Im gemütlichen Gastgarten genießen Sie in den Sommermonaten neben Kaffee, hausgemachter heißen Schokolade auch viele spritzige Sommergetränke.
Für Bierliebhaber gibt es ein zahlreiches Angebot an belgischen Bieren.

***Welcome to** the Chocolaterie de Naeyer, where the world-famous art of Belgian chocolate-making is offered with great love and passion, exclusively in Graz.*
Whether it's delicious pralines, marzipan, figurines or, depending on the season, our wonderful truffles, you're sure to find just the right treat here. In the cosy outdoor seating area, you can enjoy coffee, homemade hot chocolate and a wide range of refreshing summer drinks during the summer months. For beer lovers, there's a wide selection of Belgian beers on offer.

Kaiser-Josef-Platz 7 | 8010 Graz
T. 0664 510 41 05
shop@denaeyer.at
denaeyer.at
Mo–Fr 7.30–18 Uhr | Sa 7.30–14 Uhr

Operncafé



Foto: Lucija Novak

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 im Operncafé.

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

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

Gelateria italiana by Luis

Ein Stück Italien mitten in Graz: Hier gibt es echtes italienisches Eis nach Originalrezepten. Rund 40 Eissorten sorgen für reichlich Auswahl. Wer mehr als eine Kugel möchte, kann aus 55 Eiskreationen wählen und sich durch fantasievolle Becher, Spaghetti-Eis oder fruchtige Kombinationen kosten. Crêpes, Waffeln und süße Spezialitäten ergänzen das Angebot.
Besonders schön lässt sich das Eis im Sitzgarten genießen – der ideale Zwischenstopp beim Stadtbummel.

A little piece of Italy *right in the heart of Graz: here you can find authentic Italian ice cream made to original recipes. With around 40 flavours of ice cream, there's plenty of choice. If you fancy more than one scoop, you can choose from 55 ice cream creations and sample imaginative sundaes, spaghetti ice cream or fruity combinations. Crêpes, waffles and sweet specialities round off the menu. The ice cream is particularly lovely to enjoy in the outdoor seating area – the ideal stop-off whilst strolling through the city.*



Foto: Gelateria Luis

Südtirolerplatz 16 | 8020 Graz
T. 0664 560 53 08
gelateriaitalianabyluis.at
Di–So 9–19 Uhr

Granola

California Brunch meets Comfort Food: Im Granola wird seit 2009 ein Stück kalifornischen Lifestyle nach Graz gebracht. Inspiriert von den angesagten Brunch-Spots an der amerikanischen Westküste werden kreative Frühstücksgerichte, Tex-Mex-Klassiker, Burger, Bowls und hausgemachte Desserts serviert. Ob Pancakes zum Frühstück, Breakfast Tacos zum Brunch oder ein Burger mit Freunden am Nachmittag: Hier steht Genuss in entspannter Atmosphäre im Mittelpunkt. Mit viel Liebe zum Detail und einem motivierten Team ist das Granola ein Ort, an dem man gerne zusammenkommt und sich wohlfühlt.



Foto: Granola

Bahnhofgürtel 89, Graz
T. 0316 775 400
Shopping City Seiersberg
T. 0316 244 445
feedback@granola-company.at
granola-company.at

California brunch meets comfort food: *Granola has been bringing a piece of the Californian lifestyle to Graz since 2009. Inspired by trendy brunch spots on the American West Coast, they serve creative breakfast dishes, Tex-Mex classics, burgers, bowls, and homemade desserts. Whether it's pancakes for breakfast, breakfast tacos for brunch, or a burger with friends in the afternoon, enjoyment in a relaxed atmosphere takes center stage here. With great attention to detail and a motivated team, Granola is a place where people love to come together and feel at home.*

Café Muhr

Das Café Muhr bietet eigens gerösteten Kaffee „Gino", der keine Kaffeewünsche offen lässt, egal ob kräftiger Espresso oder cremiger Café Latte, hier werden Kaffeeträume wahr.
Im Sommer gibt es erfrischende Eiskreationen, in den Herbst- und Wintermonaten prägen Torten, Strudel, belgische Waffeln und österreichische Klassiker wie Kaiserschmarrn und Buchteln das Sortiment, vieles davon ist auch glutenfrei und der ganzjährig nutzbare Gastgarten ist eine absolute Empfehlung, um das rege Geschehen in der Grazer Innenstadt zu beobachten.

Foto: Café Muhr

***Café Muhr** features its own specialty roast, "Gino" coffee, satisfying every craving from a strong espresso to a creamy café latte, making coffee dreams a reality.*
In summer, enjoy refreshing ice cream creations. From autumn through winter, the menu focuses on cakes, strudels, Belgian waffles, and Austrian classics like Kaiserschmarrn and Buchteln, with many gluten-free options available. The year-round outdoor seating area is highly recommended for watching the lively city center activity.



Hauptplatz 17 | 8010 Graz
T. 0676 666 00 22
info@cafemuhr.net
Aktuelle Öffnungszeiten auf
cafe-muhr.business.site

Konditorei Philipp

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

Foto: Konditorei Philipp



***Early in the morning,** a wonderful aroma wafts through the street around Schillerplatz. It caresses your nose and you wonder – which cake, which pastry could it be?*
Since 1926, the Konditorei Philipp has been surprising you with perfection in craftsmanship and sweet fireworks, deliciously hidden in chocolate, confectionery, ice cream, desserts, cakes and tarts. The contemporary creations glazed with classic recipes speak for themselves and pastry chef Lilli Philipp is always known for a new surprise.

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

Bäckerei Kern

Das Kaffeehaus mit Tradition – seit 1953. Brot, Gebäck, hausgemachte Torten und Mehlspeisen werden täglich frisch im Stammhaus in Mariatrost gebacken, mit jahrzehntelanger Erfahrung und viel Leidenschaft. Hier wird auf das Wesentliche gesetzt: hochwertige Zutaten aus der Region, echtes Handwerk und guten Geschmack. Ein vielfältiges Frühstücksangebot, selbstgemachtes Eis in den Sommermonaten und der herrlicher Gastgarten laden zum Verweilen ein. 15-mal in Graz und Umgebung – vom Stammhaus in Mariatrost bis mitten in die Stadt.

***A coffee house steeped in tradition** – since 1953. Bread, pastries, homemade cakes and sweet treats are baked fresh every day at the flagship café in Mariatrost, drawing on decades of experience and a great deal of passion. Here, the focus is on what really matters: high-quality, locally sourced ingredients, genuine craftsmanship and great flavour. A varied breakfast menu, homemade ice cream in the summer months and the lovely outdoor seating area invite you to linger. 15 locations in Graz and the surrounding area – from the flagship café in Mariatrost right into the city centre.*



Mariatrosterstraße 93 | 8043 Graz
T. 0316 322 151-0
office@baeckerei-kern.at
baeckerei-kern.at
Mo–Fr 5.30–19.30 Uhr
Sa 6–19 Uhr

Foto: Bäckerei Kern

Weitere Tipps für Koffeinliebhaber

Café Fotter
Attemsgasse 6 | Graz
T. 0316 322 146
cafe-fotter.at

Café Mercato
Kaiser-Josef-Platz 24-26 | Graz
T. 0664 470 45 97
cafe-mercato.at

Café Schwalbennest
Franziskanerplatz 1 | Graz
T. 0316 818 892
schwalben.at

Cafe Zeit[los]
Herrengasse 3 | Graz
T. 0664 470 89 68
cafezeitlos.at

Das Kaiserfeld
Kaiserfeldgasse 19 | Graz
T. 0316 717 607
daskaiserfeld.at

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

Geek's Cafe
Zinzendorfgasse 25 | Graz
T. 0650 454 17 75
geeks-cafe.at

Hochl
Triesterstraße 162 | Graz
T. 0316 271 744
hochl.com

Home Bakery
Jakominiplatz 5 | Graz
T. 0664 995 522 92
home-bakery.at

Kristinas Meisterkonditorei
Girardigasse 6–8 | Graz
T. 0316 89 08 89
meisterkonditorei.at

Omas Teekanne
Nikolaiplatz 1 | Graz
T. 0677 621 78 782
omasteekanne.at

Schubert Kino Café Lounge
Mehlplatz 2 | Graz
T. 0316 829 081
schubertkino.at

Graz – Stadt der Trüffel

Graz ist Genussstadt. Und längst auch eine Hauptstadt der Trüffel! Die kostbaren Delikatessen wachsen sogar in den Wäldern rund um Graz und begeistern mit ihrem unverwechselbaren Aroma. Kreative Spitzenköche verwandeln die edlen Pilze in außergewöhnliche Geschmackserlebnisse und machen Graz zu einem besonderen Ziel für Feinschmecker. Ein Höhepunkt im kulinarischen Kalender ist das Trüffelfestival im Oktober. Graz beweist damit einmal mehr: Genuss liegt hier in der Natur!



Foto: Graz Tourismus/Harry Schiffer

Graz – City of Truffles

Graz is a city of culinary delights. And it has become a truffle capital, too! These precious delicacies even grow in the forests surrounding Graz, captivating food lovers with their unmistakable aroma. Creative top chefs transform these exquisite treasures into extraordinary culinary experiences, making Graz a special destination for gourmets. One highlight of the culinary calendar is the Truffle Festival in October. Once again, Graz proves that great taste comes naturally!



Foto: GBG



Foto: Graz Tourismus/Werner Krug



FEINES FÜR DAHEIM

Ein Stück Graz zum Mitnehmen! Feine Delikatessen, regionale Spezialitäten, edle Weine und handgemachte Köstlichkeiten bringen Genuss in die eigenen vier Wände. In liebevoll geführten Feinkostläden und kleinen Manufakturen warten kulinarische Schätze darauf, entdeckt zu werden. Ob als besonderes Geschenk, köstliches Mitbringsel oder zum Selbstverwöhnen – in jedem Produkt steckt ein Stück Lebensfreude. Denn guter Geschmack kennt keine Sperrstunde!

DELICIOUS TREATS FOR YOUR HOME

Take a little taste of Graz home with you! Exquisite delicacies, regional specialties, fine wines and handcrafted treats bring culinary pleasure into your home. Charming delicatessens and artisan producers offer treasures waiting to be discovered. Whether as a special gift, a delicious souvenir or a treat for yourself, every product comes with a touch of joie de vivre. Because great taste knows no closing time!

Foto: Graz Tourismus/Werner Krug

Stadtbauernladen



Foto: 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.

Hamerlinggasse 3 | 8010 Graz
T. 0316 805 012 60
stadtbauernladen.at
Mo–Fr 9–17 Uhr
Sa 9–13 Uhr

Kasalm



Foto: 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!

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!*

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

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
St. Nikolai im Sausal 6
8505 St. Nikolai im Sausal

Verkostungen und Verkauf
Di–Fr 9–12 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: Karin 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 qualitätsvollen 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 an integral part of Graz's culinary scene. As Graz's oldest delicatessen, it is the place to go for lovers of high-quality food. Delikatessen Nussbaumer has made a name for itself above all for its outstanding selection of cheeses and hand-picked specialities from all over the world. Sustainability and support for small-scale producers are at the heart of what they do. Particular emphasis is placed on the personal selection of products: alongside Styrian specialities, ranging from pumpkin seed oil to white wine, you'll also find local Carinthian bacon or Istrian ham, cheese from Lombardy or French Roquefort. Every product is carefully selected to meet the shop's high quality standards.*

The shop is not only a paradise for food lovers, but also a meeting place for the neighbourhood.

It is a lively spot where you can enjoy a glass of wine in a relaxed atmosphere and sample the latest delicacies. This is not just a place of business, but a place where life is lived – with a passion for flavour, tradition and new discoveries.







Murgasse 14 | 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

Fotos: Nussbaumer

Cuppa Tea

Die Cuppa Tea-Teehandlung bietet mehr als 170 Teesorten mit dem Fokus auf sortenreinen schwarzen, grünen und weißen Tee. Natürlich findet sich auch Matcha in verschiedenen Qualitäten – von Culinary bis hin zu Ceremonial Grade – im Sortiment.
Für die perfekte Tasse Tee gibt es auch eine Auswahl an traditionellen Teezubehör.
Neben klassischer englischer Keramik umfasst das Angebot auch authentische japanische Tonkännchen sowie Utensilien für die chinesische Teezeremonie Gong Fu Cha.

The Cuppa Tea Shop *offers over 170 types of tea, focusing on single-origin black, green, and white tea. Of course, their assortment also includes Matcha in various qualities – from Culinary to Ceremonial Grade.*

For the perfect cup of tea, they also provide a selection of traditional tea accessories. In addition to classic English ceramics, their range features authentic Japanese clay teapots as well as utensils for the Chinese tea ceremony Gong Fu Cha.



Gleisdorfer Gasse 9 | 8010 Graz
T. 0316 812 981
cuppa-tea@a1.net | cuppa-tea.at
Mo–Fr 9.30–12.30 + 13.30–17.30 Uhr
Sa 9.30–12.30 Uhr
April–Sept. Montag geschlossen

Foto: Martin Laschat

PUR die Kochschule

Willkommen bei „PUR die Kochschule", wo Kochen zum Erlebnis wird!
Unter der fachkundigen Anleitung von Patrick und Yvonne Spenger 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. Die verschiedenen Themen finden Sie auf der Homepage.
PUR die Kochschule – Kochen mit Herz und viel Genuss.



Eichenhaingasse 20 | 8045 Graz
Annenstraße 47 | 8020 Graz
T. 0676 408 03 20
kochen@pur-kochschule.at
pur-kochschule.at
Mo–Sa
NEU: pur-reisen.at

Welcome *to "PUR the Cooking School", the place where cooking turns into passion! Under the expert guidance of Patrick and Yvonne Spenger, cooking becomes an enjoyable and engaging experience. Whether you are a beginner or looking to refine your existing skills, here you learn with joy and pure enthusiasm.*
The school offers an inspiring environment where you can enjoy refined recipes, exciting techniques, and the sociability of cooking together. All current topics and courses can be found on the homepage.
PUR the Cooking School – Cooking with heart and great pleasure.

Foto: Werner Krug

'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 Geschenkeboxenservice 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:

Herrengasse

Citypark

Murpark

Herrengasse 13
im Innenhof
T. 0664 218 51 63

Citypark/Lazarettgürtel
T. 0664 210 22 37

Murpark/Ostbahnstraße
T. 0664 381 13 82







Fotos: 's Fachl Graz

Edelhof

Regionalität, Qualität und ehrliches Handwerk stehen bei der Familie Niegelhell-Grabin im Mittelpunkt. Das vielfach goldprämierte Kürbiskernöl zählt ebenso zu den Spezialitäten wie die verschiedenen Sauerteigbrote aus hofeigenem Roggen, Weizen und Dinkel sowie ausgewählte Schweinefleischprodukte. Für Josef Grabin ist der persönliche Kontakt besonders wichtig – und genau deshalb ist er selbst vor Ort anzutreffen: im liebevoll gestalteten Hofladen in Edelstauden und am Wochenende am Kaiser-Josef-Markt in Graz. Ausgezeichnete Qualität, kurze Wege und der direkte Austausch: Das macht den Edelhof zu einer feinen Adresse für steirischen Genuss.

Regionality, quality, and honest craftsmanship *are at the heart of the Niegelhell-Grabin family. Their multi-award-winning pumpkin seed oil is among their specialties, alongside various sourdough breads made from their own farm-grown rye, wheat, and spelt, as well as select pork products. For Josef Grabin, personal contact is especially important – which is why he can be met in person right on-site: in the lovingly designed farm shop in Edelstauden and on weekends at the Kaiser-Josef-Markt in Graz. Outstanding quality, short distances, and direct communication: this makes Edelhof a fine address for Styrian culinary delight.*



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

Foto: Edelhof

Gut Schlossberg

Das Gut Schlossberg ist das Aushängeschild für 48 GenussLäden Österreichs und steht für hochwertige, regionale Produkte der heimischen Bauern und Manufakturen. Über 1000 lokale Delikatessen sind im Laden erhältlich und Basis für die saisonalen Gerichte im Restaurant. In der Kochwerkstatt können Gäste (10 bis 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

The Schlossberg estate *is the flagship of Austria's 48 "GenussLäden" and is synonymous with high-quality, regional produce from local farmers. Over 1000 delicacies are available in the shop and form the basis for seasonal dishes served in the restaurant. In the cooking workshop, guests (10 to 15 people) can prepare their own feast under professional guidance or take part in themed cookery workshops. You can find the latest information online. Group bookings by arrangement until 10:00 p.m..*

Foto: Werner Krug

Reformhaus & Gewürzstube Brantner

Ein verführerischer Duft und eine facettenreiche Farbenpracht empfängt jeden Kunden beim Betreten dieses Geschäfts. Nicht ohne Grund, immerhin gibt es beim Brantner mindestens 999 herrliche Gewürze, Tees und Kräuter, präsentiert in Gläsern und offenen Stoff- oder Papiersäcken.

Passionierte Köche, Kräuterhexen und leidenschaftliche Teetrinker wissen, wo sie sowohl bekannte Klassiker als auch echte Exoten bekommen. Ganz nach alter Reformhaustradition gibt es hier köstliche Bohnen, Linsen, Reis, alle Arten von Nüssen und bewährte Ur-Getreidesorten. Diese können beispielsweise mit der hauseigenen Mühle vor Ort zu frischem Mehl vermahlen werden, so schmeckt der selbstgemachte Kuchen oder das Brot einfach noch besser!

Als Mitbringsel für Freunde und Familie sind die sogenannten Früchtesackerl äußerst begehrt, die von geschickten Händen mit köstlichen Trockenfrüchten und Nüssen ganz nach Wunsch gefüllt werden. Und noch eine Besonderheit gibt es im Reformhaus Brantner seit mehr als 40 Jahren: den Kärntner Speck, der nach alter Kärntner Tradition hergestellt wird und ein einzigartiges Geschmackserlebnis bietet. Sämtliche Lebensmittel werden übrigens offen angeboten. Auf Wunsch können vom Kunden mitgebrachte Behälter individuell befüllt, kleine Probiermengen mitgenommen oder sogar eigene Teekreationen frisch gemischt werden.

A tantalising aroma and a rich, multifaceted array of colours greet every customer upon entering. Brantner stocks at least 999 wonderful spices, teas and herbs, displayed in jars and open cloth or paper bags. Passionate cooks, herbalists and keen tea drinkers know where to find familiar classics and exotic finds. In keeping with the time-honoured tradition of health food shops, you'll find delicious beans, lentils, rice, nuts and tried-and-tested ancient grains. These can be ground into fresh flour using the shop's own mill on the premises – making homemade cakes or bread taste even better! The so-called 'fruit bags' are extremely popular as gifts; they are skilfully filled with delicious dried fruit and nuts, tailored exactly to your preferences. And there's another speciality available at Reformhaus Brantner for over 40 years: Carinthian bacon, produced according to old Carinthian tradition, offering a unique taste experience. All food products are sold loose. On request, customer containers can be filled to order, small sample quantities can be taken away, or even your own tea blends can be freshly mixed.





Gleisdorfergasse 10
8010 Graz
T. 0316 822 123
gewuerzstube@reformhaus-brantner.at
reformhaus-brantner.at
Mo–Fr 8.30–18 Uhr
Sa 8–13 Uhr



Fotos: Gewürzstube Brantner

Goldkost

Die Goldkost vereint entspannte Genusskultur mit ausgesuchter Feinkost und kulinarischer Vielfalt. Ob zum Lunch, für eine feine Jause oder eine genussvolle Auszeit – hier lässt es sich nach Herzenslust gustieren. Täglich frisch gekochte, wechselnde Gerichte und beliebte Klassiker wie Vitello tonnato oder knusprige Trüffelfocaccia sorgen für Abwechslung. Kulinarisch reicht die Reise von der Steiermark bis nach Italien, Slowenien und Kroatien. Für zu Hause gibt es hausgemachte Pasta, erlesene Delikatessen, prämierte Weine und besondere Spezialitäten. Ein Ort für alle, die Qualität und authentischen Genuss schätzen.

Goldkost *combines relaxed dining with fine delicacies and culinary diversity. Whether for lunch, a tasty snack or a delightful break, there's plenty to savour. Freshly prepared daily dishes and classics such as vitello tonnato and crispy truffle focaccia offer variety. The culinary journey spans Styria, Italy, Slovenia and Croatia. To enjoy at home, discover homemade pasta, fine delicacies, award-winning wines and speciality products. A place for everyone who appreciates quality, regional flavours and authentic culinary experiences.*



Landhausgasse 1 | 8010 Graz
T. 0316 830 083 855
graz@goldkost.at
goldkost.at
Mo–Do 13–22 Uhr
Fr 12–22 Uhr | Sa 10–22 Uhr

Foto: Werner Krug

Noch mehr Feines für daheim

Wilde Genüsse
Kaiser-Josef-Platz, Stand 10–12 | Graz
T. 0650 27 08 648
wildegenuesse.at

Honigparadies
Hamerlinggasse 1 | Graz
T. 0316 81 28 12
honigparadies.at

Van den Berg Gewürze
Strauchergasse 8 | Graz
T. 0664 88 46 27 00
vandenberg.at

Delikatessen Frankowitsch
Stempfergasse 2 | Graz
T. 0316 82 22 12
frankowitsch.at

A.G. Brigante & Co
Hofgasse 4 | Graz
T. 0316 81 41 77
brigante.co.it

Jamsession
Neutorgasse 28 | Graz
T. 0699 105 29 022
jamsession.co.at

Il Pastaio
Schlögelgasse 2 | Graz
T. 0316 83 52 04
il-pastaio.at

Berghofer Farmery
Hauptstraße 108 | Kalsdorf bei Graz
T. 03135 53 376
farmery.at

Fleischerei Mosshammer
Zinzendorfgasse 12 | Graz
T. 0316 31 91 95
mosshammer.at

Nahe liegendes bei SPAR

SPAR ist Partner der steirischen Landwirtschaft!



Ölmühle Birnstingl
St. Bartholomä



Weingut Frühwirth
Klöch



Möstl's Sauerkrautmanufaktur
Premstätten



Backerei Strohmayer
Graz

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

SPAR EUROSPAR INTERSPAR

Graz bedeutet Abwechslung



1

VIELFALT. *Radwege auch direkt am Wasser (6), eine Insel samt Café (5) auf der Mur, Sonnenuntergänge mit Blick auf den Uhrturm (1) und dazwischen viele Teller und Gläser voll Genuss und Gastlichkeit. Nach einem Besuch auf einem der Grazer Bauernmärkte (2) schlendert man gediegen durch die Herrengasse, lugt in Schaufenster oder besucht die Oasen der Stadt (3, 4). Mittags eine Postkarte an die Liebsten zu Hause schreiben, bevor es in einem der zahlreichen Museen mitten in der Stadt kulturell ans Eingemachte geht. Ja, wer Diversität und Buntheit erleben will, verliebt sich in diese Stadt immer wieder aufs Neue.*


2


3


4

Fotos: Steiermark Tourismus / Tom Lamm, icarus.cc (3), Graz Tourismus, Unsplash / Daniel Schwarz


5



6



BUSCHENSCHÄNKEN

So schmeckt steirische Lebensfreude! Ein gutes Glas Wein, eine herzhafte Brettljause und dazu ein herrlicher Blick auf die sanften Hügel der Steiermark. In den Buschenschänken rund um Graz wird Gastfreundschaft großgeschrieben und Genuss zur Tradition. Hausgemachte Spezialitäten, regionale Zutaten und ausgezeichnete Weine laden zum Verweilen ein. Hier darf die Zeit ein wenig langsamer vergehen, während man das Leben in vollen Zügen genießt. Ursprünglich, gemütlich und unverwechselbar steirisch!

TRADITIONAL WINE TAVERNS

This is what Styrian joie de vivre tastes like! A glass of fine wine, a hearty Brettljause (traditional platter of cold cuts and local specialties), and breathtaking views of Styria's rolling hills. At the traditional Buschenschänken around Graz, warm hospitality is a way of life and good food is a cherished tradition. Homemade delicacies, regional ingredients and excellent wines invite you to relax and stay a little longer. Here, time seems to slow down as you savor life to the fullest. Authentic, welcoming and unmistakably Styrian!

Foto: AdobeStock/Sonja Birkelbach

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 Feierlichkeiten!

***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. Catering for celebrations!*



Foto: Buschenschank Urbi

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

Reiß Heuriger

Respekt, Liebe, Hingabe und Können sind die wichtigsten Zutaten in diesem Heurigen. Ob in der eigenen Fleischerei, der Hofbackstube oder in der Heurigenküche, viele der Spezialitäten tragen den Titel „Landessieger Steiermark".

Auf der Karte finden Sie altsteirische Gerichte, warm und kalt. Die Ikone im Heurigen Reiß ist das „Kaiserschnitzel" mit den selbst gemachten Kaiserbröseln.

Die hauseigene Backstube überzeugt mit Bauernbrot und Buchtel, die beide zum Kulturgut Österreich gehören.

Im kleinen Hofladen ist die Auswahl groß.



Foto: Reiß

Volkersdorferstraße 87
8063 Eggersdorf
T. 03117 20 80
office@reiss-heuriger.at
Aktuelle Öffnungszeiten auf
reiss-heuriger.at

***Respect, love, dedication** and skill are the most important ingredients at this wine tavern. Whether it's in the own butcher shop, the bakery, or the kitchen, many of the specialties have earned the title "State Champion of Styria." The menu features traditional Styrian dishes, both hot and cold. The iconic dish is the Kaiserschnitzel with homemade special breadcrumbs. The bakery impresses with its farmhouse bread and Buchteln, both of which are part of Austria's cultural heritage. The farm shop offers a wide selection of products.*

BAUERNMÄRKTE

Frischer geht's nicht! Auf den Bauernmärkten in und um Graz zeigt sich die Steiermark von ihrer köstlichsten Seite. Knackiges Gemüse, sonnengereiftes Obst, duftendes Bauernbrot und hausgemachte Spezialitäten machen jeden Marktbesuch zum Genusserlebnis. Hier trifft man die Menschen hinter den Produkten, entdeckt saisonale Schätze und erlebt steirische Lebensfreude. Regionalität, Qualität und persönliche Begegnungen machen den Unterschied. So schmeckt die Steiermark – frisch vom Bauernhof auf den Tisch!



Foto: Graz Tourismus/Tom Lamm

FARMERS' MARKETS

It doesn't get any fresher than this! At the farmers' markets in and around Graz, Styria reveals its most delicious side. Crisp vegetables, sun-ripened fruit, farmhouse bread and homemade specialties turn shopping into a culinary experience. Meet local producers, discover seasonal treasures and experience genuine Styrian joie de vivre. Regional quality, fresh ingredients and personal encounters make every visit special. This is the true taste of Styria – fresh from the farm to your table!



Foto: Graz Tourismus/Tom Lamm



Foto: AdobeStock/MNStudio

Ausgewählte Bauernmärkte in Graz

Andritz
Hauptplatz/VS Viktor Kaplan
Di 9.30–19 Uhr | Sa 6–13 Uhr

Citypark
Lazarettgürtel 55
Fr 10–16 Uhr

Eggenberg
Hofbauerplatz
Mi + Sa 6–13 Uhr

Geidorfplatz
Mi + Sa 7–13 Uhr

Gösting
Shopping Nord
Sa 7–13 Uhr

Hasnerplatz
Mi + Sa 6–13 Uhr

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

Kaiser-Josef-Platz
Mo–Sa 6–13 Uhr

Lendplatz
Mo–Sa 6–13 Uhr

Liebenau
Hof der Familie Hammer
Fr 12–17 Uhr

Mariagrün
Fr 14–18 Uhr

Mariatrost
Endstation/P+R
Sa 7–13 Uhr

Ostbahnhof
Sa 7–12 Uhr

Ragnitz
Vorplatz Pfarrzentrum
Di + Fr 6–13 Uhr

Reininghaus
UNESCO-Esplanade
Fr 13–17 Uhr

Straßgang
Spar-Parkplatz, Kärntner Straße
Sa 6–13 Uhr

St. Leonhard
Kirchplatz
Mi 12–15 Uhr

Triester Markt
Mi + Sa 6–13 Uhr

Waltendorf/St. Peter
St. Peter Pfarrweg
Di 11.30–19 Uhr | Sa 6–13 Uhr

Wetzelsdorf
Gasthaus Lindenwirt
Sa 6–13 Uhr



SCENE / NIGHTLIFE

When the sun goes down, Graz comes alive! Stylish bars, trendy clubs, cozy pubs and creative cocktail lounges make every night an experience. Whether it's a sparkling aperitif at sunset, sophisticated drinks or pulsating beats until the early morning, there's a perfect spot for everyone. Graz's nightlife is vibrant, diverse and full of surprises. Because some of the best stories only begin after dark!

SZENE / NIGHTLIFE

Wenn die Sonne untergeht, erwacht Graz zu neuem Leben! Stylishe Bars, angesagte Clubs, gemütliche Pubs und kreative Cocktail-Lounges machen die Nacht zum Erlebnis. Ob prickelnder Aperitif bei Sonnenuntergang, raffinierte Drinks oder pulsierende Beats bis in die Morgenstunden – hier findet jeder seinen Lieblingsplatz. Die Grazer Szene ist lebendig, vielfältig und voller Überraschungen. Denn manche Geschichten beginnen erst, wenn es dunkel wird!

Foto AdobeStock/Svitlana

Cheers

Mitten im Trendviertel Lend und doch etwas abseits vom Trubel des Lendplatzes gelegen, verbindet das gemütliche Lokal Pub- und Beiselkultur und ist Treffpunkt für Jedermann. Mit 14 Bieren und Cider vom Fass sowie zahlreichen Flaschenbieren und Spritzervarianten, bietet das Cheers für alle Wünsche das Passende. Würstel, Gulasch und Nachos sorgen für das leibliche Wohl. Die rockige Musik im Inneren sowie der große Gastgarten mit Blick auf den Volksgarten laden ganzjährig und täglich zum Verweilen ein. In diesem Sinne: cheers!

Foto: König

***Located right** in the trendy Lend district yet slightly away from the hustle and bustle of Lendplatz, this cozy spot combines pub and traditional Austrian 'Beisel' culture and is a meeting place for everyone. With 14 beers and ciders on tap, as well as numerous bottled beers and Spritzer variations, Cheers offers something to suit every preference. Sausages, goulash, and nachos take care of your physical well-being. The rock music inside and the large outdoor seating area with a view of the Volksgarten invite you to linger all year round and daily. Cheers!*



Josefigasse 22 | 8020 Graz
T. 0316 443 072
info@cheers-graz.at
cheers-graz.at
Mo–Sa 15–24 Uhr
So + Ft 17–22 Uhr

Hasenstall

Auf die Frage, welches das beste und seit über 39 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.

Foto: Hasenstall



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 39 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, Spiel und Genuss gibt es im Brot & Spiele reichlich.
Ob Billard an 17 Poolbillard- und zwei Snookertischen, Backgammon, Dart oder Schach, hier treffen sich Freunde, Familien und Arbeitskolleg/innen für eine gute Zeit. Auch Sportfans kommen auf ihre Kosten und genießen spannende Live-Übertragungen. Natürlich gehört gutes Essen dazu: Bekannt ist das Lokal für feine Wings, Steaks und Burger, auch mit vegetarischen und veganen Varianten. Dazu warten mehr als 130 Biersorten aus aller Welt darauf, entdeckt zu werden.

There is plenty of space for fun, *games, and enjoyment. Whether playing pool on 17 pool tables and two snooker tables, or enjoying backgammon, darts, or chess, this is where friends, families, and coworkers come together for a good time. Sports fans will also get their money's worth and can enjoy exciting live broadcasts. Of course, good food is part of the experience: the venue is well-known for delicious wings, steaks, and burgers, including vegetarian and vegan options. On top of that, more than 130 varieties of beer from around the world are waiting to be discovered.*



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

Foto: Brot & Spiele

Katze Katze

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



Schmiedgasse 9 | 8010 Graz
T. 0316 830 276
katzekatze@aiola.at
Aktuelle Öffnungszeiten auf
katzekatze.at

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

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.*



Foto: Rangoon

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

Noch mehr Hotspots für Nachtschwärmer

Ernst Fuchs Bar
Sackstraße 3–5 | Graz
T. 0664 870 21 30
ernstfuchsbar.at

Circle Thalia
Opernring 5a | Graz
T. 0664 467 06 77
club-circle.at

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

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

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

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

Molly Malone Irish Pub
Färbergasse 15 | Graz
T. 0316 813 085
diebausatzlokale.at

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

ppc – ProjektPopCulture
Neubaugasse 6 | Graz
T. 0316 814 141 33
popculture.at

SONNTAG GEÖFFNET

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



OPEN SUNDAYS

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

Foto: Graz Tourismus/Mias Photoart

Sonntage sind wie ein kleiner Urlaub

3 Goldene Kugeln – das Wirtshaus
5 x in Graz
siehe Lokaleintrag Seite 19

Aiola im Schloss
Andritzer Reichsstraße 144 | Graz
T. 0316 890 335

aiola upstairs
Schloßberg 2 | Graz
T. 0316 818 797

Altsteirische Schmankerlstube
Sackstraße 10 | Graz
T. 0316 833 211

Bar Amouro
Schmiedgasse 10–12 | Graz
T. 0316 696 060

Bonbon
Moserhofgasse 46 | Graz
T. 0676 721 37 34

Brot & Spiele
Mariahilferstraße 17 | Graz
T. 0316 715 081

Café Herzog
Herrengasse 6 | Graz
T. 0316 37 55 37

Café Muhr
Hauptplatz 17 | Graz
T. 0676 666 00 22

Casino Graz
Landhausgasse 10 | Graz
T. 0316 832 578

Cheers
Josefigasse 22 | Graz
T. 0316 443 072

Clocktower
Kärntnerstraße 173 | Graz
T. 0316 258 173 200

Der Steirer
Belgiergasse 1 | Graz
T. 0316 703 654

el Gaucho
Landhausgasse 1 | Graz
T. 0316 830 083

Gasthaus Fürndörfler
Hitzendorf 228 | Hitzendorf
T. 03137 22 79

Gelateria italiana by Luis
Südtirolerplatz 16 | Graz
T. 0664 560 53 08

Globetrotter
Flughafen Graz | Feldkirchen
T. 0316 291 417

Glöckl Bräu
Glockenspielplatz 2–3 | Graz
T. 0316 814 781

Gösser Bräu Graz
Neutorgasse 48 | Graz
T. 0316 829 909

Granola
2 x in Graz
siehe Lokaleintrag Seite 72

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

Herberts Stubn
Aufelderweg 24 | Feldkirchen
T. 0316 241 700

Herzl Weinstube
Prokopigasse 12, Mehlplatz | Graz
T. 0316 824 300

Hügellandhof
Schemerlhöhe 58 | Vasoldsberg
T. 03133 22 01

Kaffee Weitzer
Belgiergasse 1 | Graz
T. 0316 703 650

KLYO
Sackstraße 22 | Graz
T. 0316 228 769

Konditorei im Gasthaus Haiden
Hauptplatz 11 | Wundschuh
T. 03135 525 04

Konditorei Philipp
Krenngasse 38 | Graz
T. 0316 810 033

Kreuzwirt am Rosenberg
Saumgasse 39 | Graz
T. 0316 676 458

Lindenwirt
Peter-Rosegger-Straße 125 | Graz
T. 0316 281 901

Lipizzanerfranzl
Bärndorf 8 | Heiligenkreuz a. W.
T. 0664 380 49 63

Märzenstüberl
Neuholdaugasse 19 | Graz
T. 0316 822 982

NAPO
Neutorgasse 22 | Graz
T. 0316 341 022

O' Sole é Napule
Grabenstraße 1 | Graz
T. 0676 471 15 96

Operncafé
Opernring 22 | Graz
T. 0316 830 436

Pink Elephant
Am Eisernen Tor 1 | Graz
T. 0316 822 310

Pizzaiolo
Karmeliterplatz 1 | Graz
T. 0664 100 67 80

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

Purberg im Hilmteichschlössl
Hilmteichstraße 70 | Graz
T. 0316 339 100

Reiß Heuriger
Volkersdorferstraße 87 | Eggersdorf
T. 03117 20 80

Restaurant Edel
Bundesstraße 41 | Gössendorf
T. 0676 580 98 78

Restaurant Florian im Parkhotel
Leonhardstraße 8 | Graz
T. 0316 363 060

Restaurant Grazie Roma
Europaplatz 1 im Hotel Daniel | Graz
T. 0316 711 080-8

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

Schlossberg Restaurant
Am Schloßberg 7 | Graz
T. 0316 840 000

Schusterbauer
Hörgas 49 | Gratwein-Straßengel
T. 03124 517 68

Temmel Konditorei
Mitterstraße 1 | Graz
T. 0316 295 802

TAFLO
Joanneumring 13 | Graz
T. 0664 992 821 34

Urbi Weinhof
Breitenbuch 55 | Kirchbach
T. 03116 23 40

Wirtshaus Gratkorn
Bahnhofstraße 2, im Kulturhaus | Gratkorn
T. 03124 238 110

corporatemedia service

Impressum

Herausgeber, Medieninhaber, Verleger: Corporate Media Service GmbH, Am Eisernen Tor 2/4, 8010 Graz | **Geschäftsführer:** Harald Kopeter, T. 0316 90 75 15-0
office@cm-service.at, www.magazinvia.at | Der Herausgeber des VIA Gastro- & Szene-Guides Graz 2027 wird von der Graz Tourismus GmbH unterstützt.
Produktion/Lektorat: Edith Kopeter | **Produktion:** Druck Styria GmbH & Co KG/MEDIADESIGN, www.styriaprintgroup.com

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

Ein Stück Graz zum Mitnehmen

Souvenirs für Ihre Lieben und für Sie selbst: Entdecken Sie im visitGRAZ-Shop kleine Erinnerungen an eine schöne Zeit in Graz.

GRAZ

visitGRAZ-Shop
in der Tourismusinformation Region Graz
Herrengasse 16/Eingang Landeszeughaus
8010 Graz
T +43/316/8075-0
info@graztourismus.at
graztourismus.at

Shop visitgraz







Steirer BITTER

SteirerBitter Steinfelder Tradition. Ein Schluck Steiermark.
Der ausgewogene, charaktervolle Edelbitter mit Leutschacher Hopfen.
Weniger Zucker, fruchtige Noten, angenehme Kräuter und Gewürzaromen.
AMARO AUF STEIRISCH. ZUM WOHL!



www.leingruber.at · Foto. MiasPhotoart

GUTES AUS MEINER REGION

falstaff Tasting 2026 92 SteirerBitter

Steiermark

GENUSS REGION GRAZ Genuss Hauptstadt

Regionalität und guter Geschmack verbinden.
www.steirerbitter.at