



GASTRO- & SZENEGUIDE 2026

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



GRAZ ENTDECKEN

Erkunden Sie Graz bei einem unserer
geführten Stadtrundgänge.

ALTSTADT-RUNDGANG:

Jänner – April 2026, täglich, 10.30 Uhr

Fr – Mo, zusätzlich um 14.30 Uhr

Mai – Oktober 2026, täglich, 10.30 Uhr & 16.30 Uhr

November und Dezember 2026, täglich, 10.30 Uhr

Fr – Mo, zusätzlich um 14.30 Uhr

Keine Rundgänge am 24.12. und 25.12.2025 sowie
am 17.02., 20.09. & 25.12.2026!

KULINARISCHER RUNDGANG am Samstag:

März – November 2026, Samstag, 10.30 Uhr

KULINARISCHER RUNDGANG am Sonntag:

Mai – Oktober 2026, Sonntag, 10.45 Uhr

KULINARISCHER BIER-RUNDGANG:

April – Oktober 2026, Freitag, 17.00 Uhr

INNENHÖFE-RUNDGANG:

Mai – Oktober 2026, Freitag, 16.00 Uhr

SCHLOSSBERG-RUNDGANG:

Mai – Oktober 2026, Samstag, 11.00 Uhr

GRIESRUNDGANG:

ZWISCHEN SCHERBEN UND AUFBRUCH

Mai – Oktober 2026, Freitag, 17.00 Uhr
(außer an Feiertagen!)

ABEND-RUNDGANG:

Juli & August 2026, Mittwoch & Freitag, 20.30 Uhr

Information und Anmeldung für alle Rundgänge:

Tourismusinformation Region Graz

Herrengasse 16, 8010 Graz, T +43/316/8075-0

info@graztourismus.at, **graztourismus.at**



GRAZ

DIE ESSENZ.

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

Foto: Graz Tourismus, Markus Spenger



THE ESSENCE.

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

Inhalt

ABC-Index Alphabetical index	Seite 6–9
Graz – die GenussHauptstadt Enjoy Graz	Seite 10–15
Steirische Regionalküche Styrian/austrian cuisine	Seite 16–30
Internationale Küche International cuisine	Seite 32–47
Haubenlokale Award-winning restaurants	Seite 50–51
Aus aller Welt Restaurant from all over the world	Seite 52–61
Frühstück Breakfast	Seite 64–65
Café/Tagesbar Café	Seite 66–76
Feines für Daheim Something delicious for home	Seite 78–85
Buschenschanken Austrian wine tavern	Seite 88–89
Szene/Nightlife/Bar Nightlife	Seite 92–95
Sonntag geöffnet Open on Sundays	Seite 96–98

Legende



Frühstück/Breakfast



Restaurant/Restaurant



Gastgarten/Garden or terrace



Sonntag geöffnet/Open on Sundays



Haubenlokal/Award-winning restaurant



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

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

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

AN
Steirer
BITTE:R

Der moderne Edelbitter aus der Steiermark.
Original mit Leutschacher Hopfen, weniger Zucker
feinen Aromen und ausgewogenem Geschmack.

AMARO AUF STEIRISCH. ZUM WOHL!



www.lein.gruber.at · Foto: MiasPhotoart

GUTES
AUS MEINER
REGION



Steinfelder Tradition · Graz seit 1855

www.steirerbitter.at

ABC-Index

Lokal	Straße	PLZ	Ort	Seite	Frühstück	Gast-garten	Sonntag offen	Partner Genuss- hauptstadt
's Fachl	3 x in Graz siehe Lokaleintrag			81				
1 Simply Greek	Körösstraße 10	8010	Graz	57				
3 Goldene Kugeln – das Wirtshaus	5 x in Graz siehe Lokaleintrag			19			SO	
Aeijst	Sausal 6	8505	St. Nikolai	80				
Aiola im Schloss	Andritzer Reichsstraße 144	8046	Graz	35			SO	
aiola upstairs	Schloßberg 2	8010	Graz	42			SO	
Altsteirische Schmankerlstube	Sackstraße 10	8010	Graz	22			SO	
Amaro	Albrechtgasse 2	8010	Graz	75				
Arravané	C.-v-Hötzendorf Straße 84/Merkur	8010	Graz	33				
Bakaliko	Lendplatz 1	8010	Graz	56				
Bar Amouro	Schmiedgasse 10–12	8010	Graz	42			SO	
BBQ 1952 - Weber Grill-Restaurant	Rudolf-Kratochwill-Straße 3	8054	Seiersberg-Pirka	41				
Bonbon	Moserhofgasse 46	8010	Graz	58			SO	
Brandhof	Gleisdorfer Gasse 10	8010	Graz	18				
Brot & Spiele	Mariahilferstraße 17	8020	Graz	94			SO	
Café Herzog	Herrengasse 6	8010	Graz	73			SO	
Cafe Muhr	Hauptplatz 17	8010	Graz	69			SO	
Casino Graz	Landhausgasse 10	8010	Graz	41			SO	
Champagner Bar im K&Ö	Sackstraße 7–13	8010	Graz	74				
Cheers	Josefigasse 22	8020	Graz	95			SO	
Chocolaterie de Naeyer	Kaiser-Josef-Platz 7	8010	Graz	72				
Clocktower	Kärntnerstraße 173	8053	Graz	35			SO	
Club Circle Thalia	Opernring 5a	8010	Graz	92				
Cosimo die Tramezzini-Manufaktur	Hofgasse 8	8010	Graz	70				
Cuppa Tea	Gleisdorfer Gasse 9	8010	Graz	82				
Das Grambacher	Teslastraße 2	8074	Raaba-Grambach	44			SO	
Das Kaiserfeld	Kaiserfeldgasse 19	8010	Graz	76				

Lokal	Straße	PLZ	Ort	Seite	Frühstück	Gast- garten	Sonntag offen	Partner Genuss- hauptstadt
Delikatessen Nussbaumer	Paradeisgasse 1	8010	Graz	83				
Der Steirer / Senf & Söhne	Belgiergasse 1	8020	Graz	20			SO	
Dionysos	Färbergasse 6	8010	Graz	53			SO	
dreizehn by Gauster	Franziskanerplatz 13	8010	Graz	34				
Edelhof	Kaiser-Josef-Platz	8010	Graz	84				
el Gaucho	Landhausgasse 1	8010	Graz	36			SO	
El Pescador	Landhausgasse 6	8010	Graz	43				
Eleven	Kaiserfeldgasse 13	8010	Graz	36				
Florian im Parkhotel	Leonhardstraße 8	8010	Graz	22			SO	
Francis Bistro	Franziskanerplatz 13	8010	Graz	68				
Gasthaus Fürndörfler	Hitzendorf 228	8151	Hitzendorf	28			SO	
Gaumengut	St. Georgener Straße 4a	8410	Wildon	27				
Genießerei am Markt	Kaiser-Josef-Platz 27/29	8010	Graz	21				
Globetrotter	Flughafen Graz	8073	Feldkirchen	34			SO	
Glöckl Bräu	Glockenspielplatz 2–3	8010	Graz	17			SO	
Gogi Go	Glacisstraße 1	8010	Graz	53			SO	
Goldkost	Landhausgasse 1	8010	Graz	79				
Granola	2 x in Graz siehe Lokaleintrag			74			SO	
Gut Schlossberg	Am Fuße des Schloßberges 2	8010	Graz	82			SO	
Hasenstall	Glockenspielplatz 5	8010	Graz	93				
Herberts Stubn	Aufelderweg 24	8073	Feldkirchen	27			SO	
Herzl Weinstube	Prokopigasse 12/Mehlplatz	8010	Graz	18			SO	
Hommage	Lendplatz 7	8020	Graz	46				
Hügellandhof	Schemerlhöhe 58	8076	Vasoldsberg	20			SO	
il centro	Mehlplatz 4	8010	Graz	61			SO	
Indie Burger	Sporgasse 6	8010	Graz	37			SO	
Kaffee Weitzer	Grieskai 12/Ecke Belgiergasse	8020	Graz	68			SO	

ABC-Index

Lokal	Straße	PLZ	Ort	Seite	Frühstück	Gastgarten	Sonntag offen	Partner Genuss- hauptstadt
Kasalm	Kaiser-Josef-Platz/Stand 14	8010	Graz	79				
Katze Katze	Schmiedgasse 9	8010	Graz	95				
KLYO	Sackstraße 22	8010	Graz	55			SO	
Konditorei Philipp	Krenngasse 38	8010	Graz	75			SO	
Kreuzwirt am Rosenberg	Saumgasse 39	8010	Graz	26			SO	
L' Osteria	Mehlplatz 1	8010	Graz	61				
La Cucina	Grazer Straße 28 im FMZ	8120	Peggau	37				
Landhauskeller	Schmiedgasse 9	8010	Graz	24				
Lend-Platzl	Lendplatz 11	8020	Graz	17				
Liming Spot	Waagner-Biro-Straße 124	8020	Graz	60				
Lindenwirt	Peter Rosegger Straße 125	8052	Graz	29			SO	
Lipizzanerfranzl	Bärndorf 8	8081	Heiligenkreuz	26			SO	
Macello	Lendplatz / Stand 118	8020	Graz	33				
Märzenstüberl	Neuholdaugasse 19	8010	Graz	25			SO	
MEAT.art	Wiener Straße 331	8051	Graz	47				
Mi Casa	Mariahilfer Straße 24	8020	Graz	94				
Miss Cho	Schmiedgasse 9	8010	Graz	58				
Mohrenwirt	Mariahilferstraße 16	8020	Graz	30				
Murinsel Cafe	Lendkai 19	8020	Graz	72			SO	
NAPO	Neutorgasse 22	8010	Graz	57			SO	
NOVA-AIR im Novapark Gaz	Fischeraustraße 22	8051	Graz	45				
O'Sole é Napule	Grabenstraße 1	8010	Graz	59			SO	
Ölmühle Hartlieb	Mühlweg 1	8451	Heimschuh	80				
Operncafé	Operring 22	8010	Graz	70			SO	
Paradiso	Kaiser-F.-Josef Kai 8	8010	Graz	38				
Pastaria - die Pastamanufaktur	Ankerstraße 2	8054	Graz	54				
PEP.	Joanneumsviertel 6	8010	Graz	23				

Lokal	Straße	PLZ	Ort	Seite	Frühstück	Gast- garten	Sonntag offen	Partner Genuss- hauptstadt
Pink Elephant	Am Eisernen Tor 1	8010	Graz	40			SO	
Pizzaioolo	2 x in Graz siehe Lokaleintrag	8010	Graz	60			SO	
Promenade	Erzherzog Johann Allee 1	8010	Graz	69			SO	
PUR die Kochschule	Eichenhaingasse 20	8045	Graz	84				
Purberg im Hilmteichschlössl	Hilmteichstraße 70	8010	Graz	44			SO	
Rangoon	Mariahilferstraße 15	8020	Graz	93				
Reiß Heuriger	Volkersdorferstraße 87	8063	Eggersdorf	89			SO	
Restaurant Liebmann	Liebmannweg 23	8301	Laßnitzhöhe	40				
Römerstube	Liebenauer Hauptstraße 103	8041	Graz	23				
Salon Marie	Grieskai 4–8	8020	Graz	38				
Schäffner´s am Tummelplatz	Bürgergasse 13 / Tummelplatz	8010	Graz	67			SO	
Schanzwirt	Leonhardplatz 4	8010	Graz	21			SO	
Schlossberg Restaurant	Am Schloßberg 7	8010	Graz	43			SO	
Schusterbauer	Hörgas 49	8103	Gratwein	28			SO	
Stadtbauernladen	Hamerlinggasse 3	8010	Graz	85				
Stammtisch am Paulustor	Paulustorgasse 8	8010	Graz	25				
Starcke Haus	Schloßberg 4	8010	Graz	39				
Streets by el Gaucho	Wagner-Biro-Straße 109	8020	Graz	45				
Sudhaus	Weblinger Straße 10	8054	Graz	29				
Terra by Johann Schmuck	Rathausplatz 2	8510	Stainz	46				
Tscheppe ums Eck - Panini Bar	Albrechtgasse 4	8010	Graz	66				
Urbi Weinhof	Breitenbuch 55	8082	Kirchbach	89			SO	
Vapiano	Sparkassenplatz 4	8010	Graz	56			SO	
Wirtshaus Gratkorn	Bahnhofstraße 2	8101	Gratkorn	24			SO	
Yamauchi Ramen	Puchstraße 4	8020	Graz	54				
YOKOS Dream of Cream	Sporgasse 36 / Herrengasse 10	8010	Graz	71			SO	
Zur goldenen Birn	Leonhardstraße 8	8010	Graz	39				



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“!

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 2026 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 nachhaltige Waldbewirtschaftung 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.



Kulinarische Rundgänge

Ein gemütlicher Rundgang mit appetitlichen Zwischenstopps, garniert mit heiteren Anekdoten aus der Grazer Geschichte: Das sind die Ingredienzien der „Kulinarischen Stadtrundgänge“. Schlendern und Schlemmen ist das Motto.

Grazer Picknickkorb

Graz ist eine grüne Stadt! Was liegt da näher als ein gemütliches Picknick. Darum gibt es den Grazer Picknickkorb oder den Grazer Picknickrucksack mit ausgesuchten Spezialitäten aus

den steirischen GenussRegionen. Wenn Sie einen eigenen Korb mitbringen, können Sie ihn gerne befüllen lassen!

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

Gut Schlossberg T. 0664/968 37 13

Kernöl-Verkostung

Dass nach Öl nicht immer gebohrt werden muss und Kerne auch im „Plutzer“ stecken,

erfahren Sie bei dieser Verkostung eher am Rande. Viel wichtiger sind die unterschiedlichen Geschmacksnuancen, Konsistenzen und Farben.

Buchung & Information:
Restaurant Stainzerbauer
T. 0316/821 106

Gut Schlossberg
T. 0664/968 37 13

genusshauptstadt.at





Termine für Genießer

Kulinarische Rundgänge am Samstag (März–November 2026) und Sonntag (Mai–Oktober 2026)

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 10.45 Uhr statt!

Kulinarischer Bier-Rundgang April–Oktober 2026

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

Genuss mit dem Cabriobus Mai–Oktober 2026

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 2026 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 Vorstellungsbuchung – 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

Änderungen vorbehalten.

Genuss- Adressen

Herzlich willkommen!

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



Aiola im Schloss

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

aiola upstairs

Schloßberg 2 | 8010 Graz
T. 0316 818 797
siehe Lokalporträt auf S. 42

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 S. 20

dreizehn by Gauster

Franziskanerplatz 13 | 8010 Graz
T. 0316 838 567
siehe Lokalporträt auf S. 34

El Gaucho im Landhaus

Landhausgasse 1 | 8010 Graz
T. 0316 830 083
siehe Lokalporträt auf S. 36

Fest/Essen Catering

Wagner Biro Straße 98a | 8020 Graz
T. 0664 511 50 36

Florian im Parkhotel Graz

Leonhardstraße 8 | 8010 Graz
T. 0316 363 060
siehe Lokalporträt auf S. 22

Francis Bistro

Franziskanerplatz 13 | 8010 Graz
T. 0664 403 10 01
Siehe Lokalporträt auf S. 68

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 S. 21



Foto: Graz Tourismus, Mias Photoart

Besuchen und genießen!

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

Genuss by Edler's

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

Glockenspielkeller

Mehlplatz 3 | 8010 Graz
T. 0316 677 761

Glöckl Bräu

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

Goldkost

Landhausgasse 1 | 8010 Graz
T. 0316 830 083
Siehe Lokalporträt auf S. 79

Gösser Bräu

Neutorgasse 48 | 8010 Graz
T. 0316 829 909

Gut Schlossberg

Am Fuße des Schlossberges 2
Karmeliterplatz | 8010 Graz
T. 0664 968 37 13
siehe Lokalporträt auf S. 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 S. 26

Kunsthausecafé

Südtirolerplatz 2 | 8020 Graz
T. 0316 714 957

Landhauskeller

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

Toni Legenstein Catering

Roseggerweg 105 | 8044 Graz
T. 0316 391 165

Mohrenwirt

Mariahilferstraße 16 | 8020 Graz
T. 0316 904 440
siehe Lokalporträt auf S. 30

Nova Air im Hotel Novapark

Fischeraustraße 22 | 8051 Graz
T. 0316 682 010-724
siehe Lokalporträt auf S. 45

Operncafé

Opernring 22 | 8010 Graz
T. 0316 830 436
siehe Lokalporträt auf S. 70

Pichlmaiers Wirtshaus

Burggasse 10 | 8010 Graz
T. 0316 840 233

Promenade

Erzherzog Johann Allee 1 | 8010 Graz
T. 0316 813 840
siehe Lokalporträt auf S. 69

Pur die Kochschule

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

Restaurant Schlossberg

Am Schloßberg 7 | 8010 Graz
T. 0316 840 000
siehe Lokalporträt auf S. 43

Revita Event Catering

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

Schanzwirt

Leonhardplatz 4 | 8010 Graz
T. 0316 228 793
Siehe Lokalporträt auf S. 21

Senf & Söhne im Restaurant Der Steirer

Belgiergasse 1 | 8010 Graz
T. 0316 703 654
Siehe Lokalporträt auf S. 20

Stainzerbauer

Bürgergasse 4 | 8010 Graz
T. 0316 821 106

Stammtisch am Paulustor

Paulustorgasse 8 | 8010 Graz
T. 0316 813 803
siehe Lokalporträt auf S. 25

Zur Goldenen Birn | Royal Dining im Parkhotel Graz

Leonhardstraße 8 | 8010 Graz
T. 0664 427 49 14
siehe Lokalporträt auf S. 39

Zur Steirerstub'n

Lendplatz 8 | 8020 Graz
T. 0316 716 855

Foto: Graz Tourismus_SkommaSine



STEIRISCHE KÜCHE

In Graz schmeckt man die Steiermark. Klassische Wirtshäuser, charmante Restaurants und traditionelle Küchen verbinden Regionalität mit echter Herzlichkeit. Ob Backhendl, Wurzelfleisch, Kürbisrisotto oder saisonale Schmankerln – hier wird mit Leidenschaft gekocht und mit Liebe serviert. Ehrlich, bodenständig, steirisch gut.

STYRIAN CUISINE

In Graz, you can truly taste Styria. Classic inns, charming restaurants, and traditional kitchens combine regionality with genuine warmth. Whether it's Backhendl (fried chicken), Wurzelfleisch (a type of boiled beef with root vegetables), pumpkin risotto, or seasonal delicacies – here, food is cooked with passion and served with love. Honest, down-to-earth, and truly Styrian good.



Foto: canva

Lend-Platzl

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

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

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

Already existing since the 17th century, this building has always been an inn. During all kinds of revitalization work – not at least for the realization of themed hotel rooms – the atmosphere of the house was always preserved. In the restaurant, Styrian cuisine with regional products from the farmers' market predominates. In the hotel, it is a concern to carry the individuality of the house to the outside, to invite guests to a comfortable stay and to be a host with heart. You can also book the Lend-Platzl for small groups, for example for seminars.



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

Glöckl Bräu

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

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

Kommt's vorbei!



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

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

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



Brandhof

Der Brandhof, eines der letzten traditionellen Lokale in Graz, wird von Fam. Kaufmann seit 89 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 89 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 Bauernbratln, 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.



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.

Foto: Netzwerk Kulinarik/povot

Prokopigasse 12, Mehlplatz

8010 Graz

T. 0316 824 300

office@dieherzlat

Aktuelle Öffnungszeiten auf
dieherzlat



3 Goldene Kugeln – das Wirtshaus

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

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

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

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

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

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

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

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



Fotos: 3 Goldene Kugeln – das Wirtshaus



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 getrüffeltm 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

Der Steirer

Der Look mag nach einer behutsamen Umgestaltung 2025 neu sein, der Geschmack bleibt im täglich geöffneten Restaurant gewohnt traditionell: Backhendl mit Kernöl-Salat, Tafelspitz mit Suppe und Markknochen, abends Schweinsbraten frisch aus dem Ofen. Einzigartig sind auch die saisonal abgestimmten Steirischen Tapas sowie die Stehbar „Senf & Söhne“, die Geselchtes, Cotechino, Gulasch und Co. von Do - Sa serviert.

Unser Tipp: Kosten Sie sich durch die hochwertigen Weine und vergessen Sie nicht auf Apfelstrudel und Crème Brûlée als süßen Abschluss.



Even with a gentle redesign in 2025, the look may be new, but the flavor at the daily-open restaurant remains traditionally familiar: fried chicken with pumpkin seed oil salad, boiled beef with soup and marrow bone, and roast pork fresh from the oven in the evenings. Also unique are the seasonal Styrian tapas and the "Senf & Söhne"-stand-up-bar, which serves smoked meats, cotechino, goulash, and more from Thursday to Saturday. Our tip: Try the high-quality wines and don't forget the apple strudel and crème brûlée for a sweet finish.

Foto: Florian Weitzer Hotels & Restaurants

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



Genießerei am Markt

In der Genießerei am Markt verbindet Spitzenkoch Alexander Posch steirische Regionalität mit kreativer Raffinesse. Mittags erwarten Gäste abwechslungsreiche, saisonale Lunchgerichte, nachmittags feine Kleinigkeiten von knuspriger Focaccia bis zu raffinierten Markt-Tapas. Von Donnerstag bis Samstag präsentiert Posch sein großes Steiermark(t)-Dinner – ein Spitzenmenü in mehreren Akten, das auch in kleineren Auszügen genossen werden kann. Echte steirische Gastlichkeit – modern interpretiert.

At the Genießerei am Markt, top chef Alexander Posch combines Styrian regionalità with creative sophistication. At lunchtime, guests can expect varied, seasonal lunch dishes, while in the afternoon, there are fine small bites ranging from crispy Focaccia to refined Market Tapas. From Thursday to Saturday, Posch presents his grand Styria(n Market)- Dinner – a top-class multi-course menu that can also be enjoyed in smaller selections. Genuine Styrian hospitality – modernly interpreted.



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

Schanzwirt

Der Schanzwirt in Graz verbindet Tradition mit modernem Wirtshausgefühl. Hier treffen österreichische Klassiker wie Schweinsbraten oder Tafelspitz auf kreative Neuinterpretationen und leichte Gerichte wie Saibling oder vegetarische Spezialitäten.

Ob Mittagsbrett, Überraschungsmenü oder ein Glas Augustiner vom Fass – Gäste genießen im gemütlichen Ambiente regionale Küche, herzliche Gastfreundschaft und ein Stück österreichische Lebensart mitten in St. Leonhard.



The Schanzwirt in Graz combines tradition with a modern tavern atmosphere. Here, Austrian classics like Schweinsbraten or Tafelspitz meet creative reinterpretations and lighter dishes such as char or vegetarian specialties.

Whether it's the lunchtime platter, a surprise menu, or a glass of Augustiner on tap – guests enjoy regional cuisine, warm hospitality, and a piece of Austrian way of life in a cozy atmosphere, right in the heart of St. Leonhard.

Leonhardplatz 4 | 8010 Graz
T. 0316 22 87 93
office@schanzwirt.at
schanzwirt.at
Di 11.30–17 Uhr
Mi–So 11.30–23 Uhr



Altsteirische Schmankerlstube

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

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

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



Foto: Schmankerlstube

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

Restaurant Florian

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



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

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

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

Foto: Restaurant Florian



PEP.

PEP. ist ein kleiner Familienbetrieb mit Herz, der für richtig gute steirische Küche schlägt.

Wer hier einkehrt, spürt sofort: Da wird nicht nur gekocht, sondern mit Hingabe gewirkt und Köstliches aufgetischt.

Ein Ort zum Wohlfühlen, mit Charakter, Qualität und ganz viel Herzlichkeit.

Veranstaltungen und Feiern aller Art sind herzlich willkommen.

Im wunderschön gelegenen Gastgarten im Joanneumsviertel können Sie ganz entspannt mitten in Graz die Ruhe genießen.

The PEP. is a small family business with heart that beats for truly good Styrian cuisine.

Anyone who stops here immediately feels it: they are not just cooking, but working with devotion and serving up delicious food. A place to feel good, with character, quality, and a great deal of warmth. Events and celebrations of all kinds are very welcome.

You can enjoy the peace and quiet right in the middle of Graz in the beautifully situated guest garden in the Joanneum Quarter.



Joanneumsviertel 6 | 8010 Graz
T. 0676 408 94 70
deli@pep-graz.at
pep-graz.at
Mo 10–15 Uhr | Di 10–18 Uhr
Mi–Fr 10–22 Uhr

Römerstube

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



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.

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



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.



Bahnhofstraße 2
8101 Gratkorn
T. 03124 238 110
wirtshaus-gratkorn.at
Mo+Di 11–15 Uhr | Mi–Sa 11–22 Uhr
So+Fe 11–17 Uhr

Foto: eleven / idlab Media

Landhauskeller

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



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

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

Foto: Lucija Novak



Stammtisch am Paulustor

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

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

Der ruhige, begrünte Innenhof ist definitiv eine Wohlfühl-oase 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–Fr 11.30–24 Uhr
Sa 9.30–24 Uhr

Märzenstüberl

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

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



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

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!

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



Kreuzwirt am Rosenberg

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

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

The beautiful guest garden and the fantastic view make a visit a special experience.



Foto: Kump Photography

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

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 Kinderspielfeld, 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 über 20 Jahren den idealen Rahmen für entspannte Stunden. Im Sommer lädt der Gastgarten zum Genießen der steirischen Köstlichkeiten ein. Im Winter sitzt man in der Gaststubn beim Kachelofen und genießt ein Gläschen Wein, Herzhaftes aus der Küche und selbstgemachte Mehlspeisen. Tipps: Rauchstubn mit offenem Kamin und dazugehörige Frühstückspension.

Located on the southern outskirts of the Graz area, Herberts Stubn is the perfect place to enjoy a few relaxing hours in a peaceful setting.

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

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



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

Gaumengut

Foto: Gaumengut Kumpusch OG

Lorenz und Heike Kumpusch vereinen eine kreative Küche mit saisonalen und regionalen Zutaten. Hier wird jedes Gericht mit viel Liebe zum Detail angerichtet. Genießen Sie das Mittagsmenü – auch zum Mitnehmen – und am Abend können Sie sich von einem liebevoll komponierten Überraschungsmenü verwöhnen lassen. Ein Highlight für alle Genießer, die sich auf eine spannende Reise durch neue Geschmackserlebnisse freuen. Das Gaumengut-Team bietet auch individuelle Caterings und Kochkurse an und im Shop gibt es Köstliches zum Mitnehmen.



Lorenz and Heike Kumpusch unite creative cuisine with seasonal and regional ingredients. Every dish here is prepared with great attention to detail. Enjoy the lunch menu – also available for takeout – and in the evening, treat yourself to a lovingly composed surprise menu. It is a highlight for all connoisseurs who look forward to an exciting journey through new taste experiences. The Gaumengut team also offers individual catering services and cooking classes, and the shop provides delicious treats for you to take home.

St. Georgener Straße 4a
8410 Wildon
T. 0660 553 32 91
office@gaumengut.at
gaumengut.at
Mo–Fr 10–15 Uhr | Küche bis 14 Uhr
+ Freitag Abend 18–21 Uhr



Gasthaus Fürndörfler

Das Gasthaus wird in 3. Generation von der Familie Fürndörfler geführt. Bekannt ist es für sein abwechslungsreiches Speisenangebot von Produkten aus der Region, besonders beliebt sind die Steirischen Backhendl und die saisonelle Küche, sowie die Spezialitätenwochen mit regionalem Damwild, Spargel und Schwammerlgerichten. Der Gastgarten lädt mit einem großen Kinderspielplatz zum Verweilen ein. Verschiedene Gasträume bieten Platz für Feiern von 20 bis zu 70 Personen.

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

The beer garden, with a large children's playground, invites guests to relax. Various dining rooms offer space for celebrations of 20 to 70 people.



Steirisches
WIRTSHAUS



Foto: Gasthaus Fürndörfler

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

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 Hendl 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.



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

Hörgas 49
8103 Gratwein-Straßengel
T. 03124 517 68
info@gh-schusterbauer.at
gh-schusterbauer.at
Mi–So 8–22 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!

Foto: Lindenwirt

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

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

Tip: At the Lindenwirt you will be completely pampered! That's why it's a wonderful place to spend the night and celebrate!



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

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 „bestvermessene“ Bier der Welt. Handgebrautes Bier und exzellente Speisen können in edler und angenehmer Atmosphäre genossen werden. Das mehr als 250 Sitzplatz große Restaurant verfügt über zwei Highlights – zum einen die Schaubrauerei mitten im Geschehen und zum anderen eine Dachterrasse mit atemberaubender Aussicht, die in den Sommermonaten zu verschiedensten Veranstaltungen mit DJs, Livemusik und kulinarischem Hochgenuss einlädt.

Foto: Sudhaus



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

Weblinger Straße 10 | 8054 Graz
T. 0316 269 57 00
info@sudhaus.at
sudhaus.at
Mo–Do 15–22 Uhr | Fr 12–22 Uhr



Mohrenwirt

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

Honest food – Organic from conviction, committed to a legendary Graz inn tradition and at the same time with a lot of joy in fine experimentation – this kitchen credo guarantees for your enjoyment experience in the 2-Hauben-Wirtshaus Mohrenwirt. In addition, cozy hospitality and depth in all details. Delicious inn classics to your taste and always surprising creations await you. Discover holistic enjoyment that comes from the heart: incredibly fresh, with a clear conscience and to come back again and again. See you soon at the Mohrenwirt!



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

Foto: Christina Birnhuber

BIO FRUCHTIG PRICKELND

APFEL, RHABARBER
& JOHANNISBEERE AUS
DIREKTSAFT





Ein Krustenbraten vom Schwein ist ein Klassiker der steirischen Wirtshausküche und darf bei keinem Sonntagsmenü fehlen.

Krustenbraten

**Knusprig, deftig und herzhaft –
so schmeckt die Steiermark!**

Für den Braten wird ein schönes Stück Schweinsbraten (Schweinsschulter im Ganzen) vorbereitet. Die Schwarte wird mit einem scharfen Messer rautenförmig eingeschnitten und kräftig mit Salz eingerieben. Das Fleisch mit Pfeffer, Kümmel und etwas Knoblauch würzen, in ein Bratreindl legen und Wurzelgemüse, Zwiebel, Majoran zugeben und mit etwas Bier oder Suppe angießen.

Anschließend bei 180 °C im Rohr etwa 2 bis 2,5 Stunden braten. Zwischendurch immer wie-

der mit dem Bratensaft übergießen und darauf achten, dass die Schwarte schön knusprig wird – kurz vor Ende der Garzeit kann man die Hitze erhöhen, damit diese richtig aufpoppt und knusprig wird.

Dazu passen traditionelle Beilagen wie Sauerkraut, Erdäpfelknödel oder ein Krautsalat mit Speck. Ein kühles steirisches Bier rundet den Genuss perfekt ab.

Mahlzeit!

INTERNATIONALE KÜCHE

Von der Altstadt bis ans andere Ende der Welt – auf den Tellern von Graz wird's kosmopolitisch. Italienische Lebensfreude, asiatische Finesse, orientalische Gewürze oder amerikanische Klassiker: Hier kann man die Vielfalt der Welt schmecken, ohne die Stadt zu verlassen. Ein Hoch auf die kulinarische Weltoffenheit!

INTERNATIONAL CUISINE

From the Old Town to the other side of the world – the plates in Graz become cosmopolitan. Italian joie de vivre, Asian finesse, Oriental spices, or American classics: Here, you can taste the diversity of the world without leaving the city. A toast to culinary openness!



Foto: canva

Arravané

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

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

Foto: Benjamin Gasser

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
C.-v.-Hötzendorf-Straße 84
8010 Graz
T. 0316 818 281
reservation@arravane.at
Aktuelle Öffnungszeiten auf
arravane.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 unversäumt 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. 0664/34 11 574
office@macello.info | macello.at
Di-Fr ab 8.30 Uhr | Sa ab 7.30 Uhr
jeweils bis zum Schluss



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 pikkelnden 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.



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

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

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

Seit 16 Jahren begeistert das „Clocktower American Bar&Grill Restaurant“ mit seinem amerikanischen Flair und kulinarischen Highlights. Bekannt für seine saftigen Steaks, Burger, Ribs & Wings oder kreative Burger, bietet das Lokal original amerikanisches „Harley Davidson“-Flair.

Im Clocktower finden Sie den größten Burger der Stadt, mit seinen 2,5 kg ist er einzigartig.

Für kleine Gruppen gibt es auch das „Big One Steak“ auf Vorbestellung, Riesensteaks im Ganzen, wirklich einzigartig!

For 16 years, the "Clocktower American Bar & Grill Restaurant" has been delighting guests with its American flair and culinary highlights.

Known for its juicy steaks, burgers, ribs & wings or creative burgers, the restaurant offers an original American "Harley Davidson" atmosphere.

At the Clocktower, you will find the city's largest burger, a one-of-a-kind 2.5 kg creation.

For small groups, you can also pre-order the "Big One Steak," which is a whole, giant steak – truly unique!



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

Aiola im Schloss

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

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

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



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.

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



el Gaucho im Landhaus

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

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



Foto: 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/diab Media

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



La Cucina

Das beliebte Restaurant bietet ein vielfältiges Angebot von regionalen Köstlichkeiten bis hin zu italienischen Spezialitäten. Zusätzlich gibt es mediterrane Leckerbissen, und sehr beliebt sind die Themenwochen mit Genuss aus aller Welt. Ein Bar-Lounge-Bereich zum Relaxen rundet das umfangreiche Angebot ab. Veranstaltungen aller Art für bis zu 50 Personen im Extrazimmer sind herzlich willkommen.

Die nach italienischen Destinationen benannten Zimmer vermitteln das Gefühl, die Nacht in Rom oder Florenz zu verbringen. La Cucina, ein Ort zum Entspannen, Wohlfühlen und Energie tanken.

The popular restaurant offers a wide range of dishes from regional delicacies to Italian specialties. Here are also Mediterranean delicacies, and the themed weeks with delights from all over the world are very popular. A bar lounge area for relaxation completes the extensive offering. Events of all kinds for up to 50 people in the extra room are very welcome. The rooms, named after Italian destinations, give the feeling of spending the night in Rome or Florence. La Cucina, a place to relax, feel good and recharge your batteries.



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

Indie Burger

Wo Fast Food auf Nachhaltigkeit und Genuss trifft: Bei Indie Burger in der Sporgasse gibt's Smash-, Chicken- und vegane Burger aus hochwertigen und regionalen Zutaten – frisch, transparent und direkt am Rotationsgrill zubereitet. Nicht fehlen dürfen frisch frittierte Fries aus Kartoffeln der Region Graz, jede Menge Sides sowie Salads und Sweets.

Auch die hauseigenen Drinks und Fritz, der Kompostierer vor Ort, zeigen, wie Kreislaufwirtschaft in Graz funktioniert. Und wie Fast Food und verantwortungsvoller Konsum zusammenpassen.



Where fast food meets sustainability and indulgence: At Indie Burger you'll find Smash, Chicken, and Vegan burgers made from high-quality, regional ingredients – prepared fresh, transparently, and directly on the rotisserie grill. You definitely shouldn't miss the freshly fried fries made from potatoes grown in the Graz region, plenty of sides, as well as salads and sweets. Even in-house drinks and Fritz, the on-site composter, demonstrate how the circular economy works in Graz, and how fast food and responsible consumption fit together.

Sporgasse 6 | 8010 Graz
T. 0660 143 51 13
experience@indieburger.com
indieburger.com
Mo–Do+So 11–23 Uhr
Fr+Sa 11–1 Uhr



Salon Marie Restaurant & Bar

Das direkt an der Mur gelegene Restaurant steht für Genusskultur in stilvollem Ambiente. Der Tag beginnt mit Frühstück vom Buffet, abends locken internationale Klassiker von Beef Tatar über Moules Frites und Cordon Bleu Deluxe bis hin zu veganen Gerichten und raffinierten Desserts.

An der stylischen Salon Marie Bar gibt's Prickelndes, Klassiker mit Twist und innovative Cocktails – perfekt für den besonderen Moment.

The restaurant, located directly on the Mur river, represents a culture of enjoyment in a stylish atmosphere. The day starts with a breakfast buffet, while evenings feature tempting international classics ranging from beef tartare and moules frites to Cordon Bleu Deluxe, as well as vegan dishes and refined desserts.

At the stylish Salon Marie bar, you'll find sparkling drinks, classic cocktails with a twist, and innovative creations – perfect for that special moment.



Foto: Florian Weitzer
Hotels & Restaurants

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

Paradiso

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

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

Weiteres Highlight: Das tägliche Frühstücksangebot ab 9.30 Uhr.



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

Foto: Lupi Spuma

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 „Sisis Koks“, „Kartoffelkönig“ 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.

Foto: Zur goldenen Birn

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 "Sisis Koks", "Kartoffelkönig" 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".



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

Starcke Haus

Hoch über der Stadt lässt man hier den Blick über die Altstadt samt Murinsel und Kunsthaus streifen bis dorthin, wo der Horizont die Südsteiermark trifft.

Das romantische Starcke Haus lädt zum Candlelight-Dinner und die Küche unter Milivoj Novak ist ein Gedicht, vorrangig mit Produkten aus biologischem Anbau und der Region. Abends werden im Gourmetrestaurant saisonale Genuss-Reisen serviert sowie Themen-Kochkurse abgehalten.

Reservierung unbedingt erforderlich.

Foto: Starcke Haus



Schloßberg 4 | 8010 Graz
T. 0316 83 43 00
office@starcke.at
starcke.at
Café & Wein Do–So ab 11 Uhr
Restaurant Do–Sa ab 18.30 Uhr



High above the city, you can let your gaze wander across the Old Town, including the Mur Island and the Kunsthaus, all the way to where the horizon meets Southern Styria.

The romantic Starcke Haus invites you to a candlelight dinner, and the cuisine, led by Milivoj Novak, is a masterpiece, primarily featuring organically and regionally sourced products. In the evenings, the gourmet restaurant serves seasonal "pleasure journeys" and hosts themed cooking classes.

Reservations are absolutely essential.

Restaurant Liebmann

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

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

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



Foto: Hotel Liebmann

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

Pink Elephant

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



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

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

Foto: Lucija Novak



BBQ1952 Weber Grill-Restaurant

Unter der Leitung von Küchenchef Robert Reichmayr erleben Sie erstklassige Grillgerichte in der Weber-Erlebniswelt in Seiersberg bei Graz. Die Speisekarte bietet saftige Burger, zarte Ripperl und hervorragende Steaks, die aus besten regionalen Zutaten zubereitet werden.

Nachhaltigkeit und Qualität sind wichtig: Die Zutaten und Gewürze werden nur von verantwortungsvollen Lieferanten bezogen.

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

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

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

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

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



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

Casino Graz

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 Casinospiele. Erleben Sie kulinarische Höhenflüge in unmittelbarer Nähe zum Spielgeschehen.

Ob zum After-Work-Drink mit den Kolleginnen, 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



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.

To never let the summer end - it started with this idea. With the Vermutivo in its turquoise-yellow dress, a feeling was bottled and brought to life. It's a place where time can't be rushed - opulent chic meets international metropolitan flair, meets Levantine cuisine, from pinsas and sabich to meze like hummus and falafel to octopus and oysters.

From the art at the bar and beyond, from early morning to late night. Bienvenue à tous! Welcome to the Bar Amouro.



Foto: Lucija Novak

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

aiola upstairs

Über der Stadt kann das Genießen grenzenlos sein! Und das von morgens bis abends. Mit dem Lift im Berg ist man im Nu ganz oben und kann den Tag mit Milchkaffee und Morgensonne beginnen.

Die Glaswände, die das genial designte „aiola upstairs“ am Schloßberg umschließen, verschwinden bei entsprechendem Wetter gänzlich im Boden. Dining al fresco abends ganz zauberhaft im Mondschein und bei Kerzenlicht.

Das aiola upstairs in Graz bietet alles, was das Herz begehrt: Frühstück, Lunch und Dinner!



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

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

Foto: Aiola upstairs

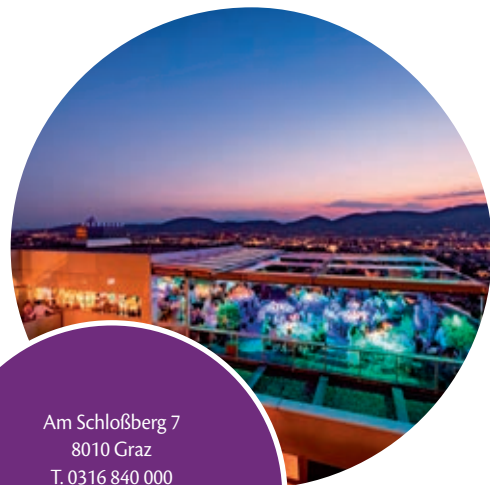


Schlossberg Restaurant

Es ist der Hausberg der Grazerinnen und Grazer, auf dem gastronomische Vielfalt beheimatet ist. Das auf 464 Höhenmeter gelegene Restaurant lädt zum Essen, Trinken und Feiern ein. Das Gourmet-Lokal verwöhnt Feinschmecker mit seiner mehrfach ausgezeichneten Kreativküche und erlesenen Grazer Traditionsgerichten. In der SkyBar Graz genießt man nicht nur coole Drinks, sondern auch den wohl besten Ausblick der Stadt. Voller Charme präsentiert sich ebenso der Gösser-Erlebnisbiertgarten. Fazit: facettenreicher Rahmen vom Candlelight-Dinner bis zum Event für bis zu 500 Personen.

Foto: Werner Krug

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



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

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



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

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



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+Fr 9–21 Uhr | Küche bis 15 Uhr

Das Grambacher

Im Hotel & Restaurant Das Grambacher erwartet Sie eine regionale Küche mit saisonalen Zutaten und es gibt hervorragende Steaks vom Grill. Während der Woche gibt es das reichhaltige Frühstücksbuffet und jeden Sonntag den Deluxe-Brunch.

Das Restaurant ist der ideale Ort für Ihre Feier oder Ihr Event. Auch Caterings und in der hauseigenen Patisserie angefertigte Torten werden angeboten.

Im Hotel erwarten Sie 52 moderne Zimmer sowie vier große Seminarräume für Meetings, Workshops oder Tagungen.



Teslastraße 2

8074 Raaba-Grambach

T. 0316 40 38 00

office@dasgrambacher.at

dasgrambacher.at

Mo–Sa 8–22 Uhr | So+Fr 8–21 Uhr

At The Hotel & Restaurant Das Grambacher you can expect regional cuisine with seasonal ingredients, and there are excellent grilled steaks.

During the week, you can enjoy the lavish breakfast buffet and the Deluxe Brunch every Sunday. The restaurant is the ideal location for your celebration or event.

Catering services and cakes made in the in-house patisserie are also offered.

In the hotel, 52 modern rooms and four large seminar rooms are available for meetings, workshops, or conferences.

Foto: Bild Macherei



NOVA-AIR im NOVAPARK Graz

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

STREETS by el Gaucho

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 Trüffelnocchi und saisonale Highlights. Top-Tipp: Wochentags von 11–14.30 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. On weekdays from 11 am to 2:30 pm, 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



Hommage

Das Hommage von Bianca Heiling und Stefan Medwenitsch vereint Leidenschaft und Expertise mit einer tiefen Verbundenheit zu Kulinarik und Wein. Im Zentrum steht eine kreative Küche, perfekt begleitet durch eine kuratierte Weinreise von Österreich bis zu den europäischen Anbaugebieten.

Tagsüber locken Frühstück und Brunch mit modernen Klassikern und hausgemachten Mehlspeisen. Am Abend dominieren raffiniert zubereitete, mediterran inspirierte Gerichte.

Das Hommage ist der ideale Treffpunkt für alle Sinne und Liebhaber des Genusses.

The Hommage, led by Bianca Heiling and Stefan Medwenitsch, unites passion and expertise with a deep commitment to culinary excellence and fine wine. At its core is a creative cuisine, perfectly complemented by a curated wine journey spanning from Austria to the greater European wine regions. During the day, breakfast and brunch entice with modern classics and homemade pastries. In the evening, the menu is dominated by refined, Mediterranean-inspired dishes. The Hommage is the ideal meeting place for all senses and a haven for connoisseurs.



Foto: Hommage

Lendplatz 7 | 8020 Graz
T. 0664 162 74 51
office@hommage-graz.at
hommage-graz.at
Di 16–22 Uhr | Mi–Fr 8–22 Uhr
Sa 7–22 Uhr

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



MEAT.art

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

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

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

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

At MEAT.art, dining is far more than just a meal; it's a redefinition of enjoyment, where traditional concepts are consciously questioned and food is turned into an experience. The restaurant offers first-class quality at fair, affordable prices. With the motto "We are unARTy," conventions are broken in a rebellious way, taking guests on a culinary journey that surprises and inspires thought. Art is a universal language that needs no words to express emotions, thoughts, and perspectives. It inspires, questions, surprises, and connects people around the world.

MEAT.art offers exactly that: a stage – or a wall – for art. Who is looking for a platform to showcase their work? Who wants to reach people, exhibit artworks, and tell stories?

MEAT.art not only offers a platform but also launches a collaborative project to make art visible.

Whether it's words, poetry, comedy, music and singing, painting, photography, sculpture, or street art – here, you can present yourself, here you'll find the space you need. Send a description of your work, images, or videos to interact@meat-art.at



Wiener Straße 331
8051 Graz
T 0316 908 808
office@meat-art.at
meat-art.at
Mo–Sa 11–22 Uhr





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



Seit jeher: Miteinander Puntigamer.

In Puntigam is' Bier daham – und das schon seit 1478 als unsere Brauerei noch ein kleiner Biergasthof war. Vor den Toren der Stadt Graz an der ehemaligen „Kommerzialstraße“, die nach Triest führte, lag ein Herrenhaus mit angeschlossenem Gasthaus samt kleiner Brauerei und Gastgarten. Schon damals also kamen die Menschen zusammen, um – ganz im Sinne des „Miteinander“-Gedankens – beisammen zu sitzen und gemeinsam das Leben zu genießen. Übrigens, Puntigam war ursprünglich kein Ortsname, sondern der Nachname jener Familie, die damals den

Biergasthof besessen hatte.

In den 1830er-Jahren baute die Familie Knabl den Betrieb systematisch aus, bis sie 1838 schließlich die Brauerei gründete. In den folgenden Jahrzehnten entwickelte sich der Betrieb stetig weiter: 1943 schloss sich die Brauerei mit jener der Brüder Reininghaus zusammen, wodurch der steile Aufstieg des steirischen Bieres nach dem Zweiten Weltkrieg eingeleitet wurde. 1947 wurde die gesamte Bierproduktion nach Puntigam verlegt.

Und heute? Heute werden vom „bierigen“ Bier rund 200 Mio. Krügerl jährlich getrunken.

Puntigamer zählt damit zu den beliebtesten und meistverkauften Biermarken Österreichs. Das Erfolgsgeheimnis? Ist gar keines, sondern liegt in der langjährigen Brautradition, der Erfahrung unseres Braumeisters und der hohen Qualität der Rohstoffe.

Dazu Braumeister Johannes Eregger: „Wir legen großen Wert auf unsere Zutaten. Bei unserem Wasser handelt es sich um 20.000 Jahre altes Heilwasser voller Mineralien, welches aus drei Tiefwasserbrunnen unserer eigenen Quelle – der Herrgottwiesquelle – aus bis zu 300 Metern Tiefe emporgeleitet wird.“

Fotos: Puntigamer

Die hohen Ansprüche und die Kompromisslosigkeit, was die Rohstoffe betrifft, spiegeln sich im gesamten Sortiment wider: im Klassiker „**Das bierige Bier**“, im alkoholfreien **Puntigamer Pr0,0st**, im **Premiumbier Panther** und in der exklusiven Saisonspezialität **Winterbier**.

BIEREMPFEHLUNG: Puntigamer Panther

Ein echtes Highlight im Sortiment: der Puntigamer Panther, am liebsten frisch gezapft. Dieses malzbetonte und besonders edel gehopfte Premiumbier beeindruckt mit seiner goldgelben Farbe und seinem süffigen, vollmundigen Geschmack. Es passt nicht nur ideal zur steirischen Küche – etwa Brat'l, oder Backhendl oder Gulasch –, sondern trägt mit dem steirischen Panther im Namen auch seine Herkunft stolz am Etikett.

12,1° Stammwürze, 5,2 % vol. Alkohol

Was alle Puntigamer Biere gemeinsam haben?

Ganz klar: Am besten schmecken sie in der Runde! Denn wie keine andere Biermarke steht Puntigamer für ein ungezwungenes Miteinander und a gemeinsame Gaudi. Eine Gaudi, zu der alle willkommen sind und die dann besonders wird, wenn man sie teilt. Kein Wunder also, dass es immer schon g'heiß'n hat: Puntigamer – Miteinander lustig samma!

Unser Fassbier: unfassbar guat!

Ein frisch zapftes Puntigamer ist etwas ganz Besonderes. Das hat nicht nur einen, sondern mehrere gute Gründe:

Erstens, beim Fassbier entsteht ein ganz besonderer Schaum.

Auf die richtige Technik kommt's an: Denn durch das fachgerechte Einschenken entsteht beim Fassbier eine besonders feinporige

Schaumkrone. Das sieht man und das schmeckt man!

Zweitens, Fassbier wird mit der idealen Temperatur eingeschenkt.

Die perfekte Zapfanlage macht's möglich: Dadurch kommt unser Puntigamer mit einer Temperatur von 6 bis 8° aus'm Fassl. So schmeckt's immer wie direkt aus dem Brauhaus-Keller.

Drittens, Bier ist im Fassl besonders gut aufg'hoben.

Im Fassl kommt unser Bier nämlich nicht mit Licht oder Luft in Berührung. Klar, dass sich das positiv auf die Bierqualität auswirkt.

Und viertens, Fassbier ist süffiger.

Im Fassl wird das CO2 besser gebunden als in der Flasche. Dadurch und durch das fachgerechte Ausschenken des Wirtes ist Fassbier im Krügerl besonders mild und so gut trinkbar!



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

AUSGEZEICHNET.

Exklusive Kochkunst und
erstklassiger Service:
Mit seiner Vielzahl an
Haubenlokalen
bietet Graz einen exquisi-
ten 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-win-
ning restaurants, Graz offers
an exquisite setting for the
ultimate taste experience.
Let the capital of pleasure
melt in your mouth.

Foto: canva

Haubenlokale Graz



4 Hauben

ZUR GOLDENEN BIRN
zurgoldenenbirn.at



3 Hauben

SCHMIDHOFER IM PALAIS
schmidhoferimpalais.at

ARTIS
restaurant-artis.com

GERÜCHTEKÜCHE
geruechtekueche.org



2 Hauben

ARRAVANE | arravane.at

STARCKE HAUS | starcke.at

TOSHI | toshi.at

CAYLEND | caylend.at

KEHLBERGHOF | kehlberghof.at

STAMMTISCH AM PAULUSTOR |
stammtisch.restaurant

MOHRENIWIRT | mohrenwirt-graz.at

EL GAUCHO | elgauch.at

SCHLOSSBERG | schlossberggraz.at

KABUFF | kabuff.at

GENIESSEREI | geniessereiammarkt.at



1 Haube

STEAK BOUTIQUE | steak-boutique.at

FLORIAN | florian-graz.at

KORNATI | kornati.at

BAR AMOURO | baramouro.at

VINA | vina-restaurant.at

DER KREUZWIRT | derkreuzwirt.at

THORBAUER | thorbauer.com

SUDHAUS | sudhaus.at

Eine Auswahl weiterer Haubenlokale in der Steiermark

DIE WEINBANK | 8461 Ehrenhausen | dieweinbank.at

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

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

SCHLOSSKELLER SÜDSTEIERMARK | 8430 Leibnitz
schlosskellersuedsteiermark.at

SAZIANI STUBN | 8345 Straden | neumeister.cc

ARKADIA | 8750 Judenburg | restaurant-arkadia.at

KUPFERDACHL | 8141 Premstätten | kupferdachl.at

MALERWINKL | 8361 Fehring | malerwinkl.com

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

FISCHRESTAURANT KULMER | 8190 Birkfeld | kulmer-fisch.at

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

WIRTSCHAUS STEIRERECK | 8625 Turnau | steirereck.at

GASTHAUS HABERL | 8262 Ilz | finks-haberl.at

SCHLOSS KAPFENSTEIN | 8353 Kapfenstein | winkler-hermaden.at

KRAINER | 8665 Langenwang | hotel-krainer.com

MÖNICHWALDERHOF | 8252 Mönichwald | moenichwalderhof.at

GEIGER ALM | 8992 Altaussee | geigeralm.at

WÖRGÖTTER | 8563 Ligist | wörgötter.at

SÄTTLERHOF | 8462 Gamlitz | sattlerhof.at

GENUSSTREFFPUNKT HÖFER | 8044 Weinitzen | genusstreffpunkt.at

GENUSSTHEATER | 8345 Straden | krispel.at

TERRA | 8520 Stainz | johann-schmuck.at

SAFENHOF | 8271 Bad Waltersdorf | safenhof.at

HARKAMP | 8505 St. Nikolai | weingartenhotel.at

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



AUS ALLER WELT

Graz ist bunt – und das spiegelt sich auch in seiner Gastronomie wider. Authentische Küchen aus allen Himmelsrichtungen laden zum Entdecken ein: von indisch über mexikanisch bis zur kreativen Fusion-Küche. Ein Fest für alle, die Neues probieren und kulinarisch reisen möchten.

AROUND THE GLOBE

Graz is colorful – and this is reflected in its gastronomy. Authentic cuisines from all four corners of the globe invite you to explore: from Indian to Mexican to creative fusion cuisine. A feast for everyone who wants to try new things and travel culinarily.

Dionysos

Willkommen im traditionsreichen Haus im Grazer Zentrum, wo seit Generationen Gastfreundschaft und Genuss zuhause sind.

Hier erleben Sie die Vielfalt der griechischen Küche, frisch zubereitet und mit viel Liebe zum Detail. Freuen Sie sich auf schmackhafte Fleischspezialitäten vom Grill, aromatische Fischgerichte und viele beliebte Klassiker aus dem Ofen. Eine große Vorspeisen-Auswahl lädt Sie ein, griechische Genussmomente zu teilen, während erlesene Weine und Spirituosen aus Griechenland das kulinarische Erlebnis abrunden.

Welcome to the traditional house in the center of Graz, where hospitality and enjoyment have been at home for generations.

Here you will experience the diversity of Greek cuisine, freshly prepared and with great attention to detail. Look forward to tasty grilled meat specialties, aromatic fish dishes, and many popular classics from the oven.

A large selection of appetizers invites you to share Greek moments of pleasure, while exquisite wines and spirits from Greece complete the culinary experience.



Färbergasse 6 | 8010 Graz

T. 0316 810 181

office@restaurant-dionysos.at

restaurant-dionysos.at

täglich 11.30–23.30 Uhr

Küche bis 22 Uhr

Gogi Go

Seit kurzem gibt es ein neues Lokal in Graz, ein Stück Seoul – authentisch, frisch und hausgemacht, mit echtem koreanischen Street-Food. Ob knuspriger Corn Dog, buntes Bibimbap oder handgerolltes Gimbap – jedes Gericht erzählt von den Straßen Koreas.

Das Lokal ist mehr als ein Ort zum Essen: Künstlerische Wandmalereien und florale Papierlampen schaffen eine warme, kreative Atmosphäre, wo der Alltag draußen bleibt. Endlich koreanisch essen in Graz – so, wie es sein soll.



A new eatery has recently opened in Graz, a piece of Seoul – authentic, fresh, and homemade, featuring real Korean street food. Whether it's a crispy Corn Dog, colorful Bibimbap, or hand-rolled Gimbap – every dish tells a story of Korea's streets. The restaurant is more than just a place to eat: artistic murals and floral paper lanterns create a warm, creative atmosphere where everyday worries stay outside. Finally, authentic Korean food in Graz – just the way it should be.

Glacisstraße 1 | 8010 Graz

T. 0316 213 011

kitchen@gogi-gast.at

gogi-gast.at

Di–Fr 11–21 Uhr

Sa+So 12–21 Uhr



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.



Foto: Pastaria

Ankerstraße 2 | 8054 Graz
T. 0316 327 856
office@pastaria.at
pastaria.at
Mo+Di 8.30–18.30 Uhr
Mi–Sa 8.30–22 Uhr

Yamauchi Ramen



Authentisch japanisch mit echtem österreichischen Produktverständnis. Das ist Fabian Osamu Kaschls Anliegen im Yamauchi, in dem nicht nur vorzügliche Ramen serviert werden. Eine echte Empfehlung sind auch Donburi – klassische Reisschalen, etwa mit gebackenen Shiitakepilzen oder Huhn mit Kraut – und die abwechslungsreichen Sides von Gyoza bis Chashu Sushi. Asiatrans wissen, dass auch Desserts aus dem Land der Kirschblüten begeistern. Man wählt zwischen Mochi, einem japanischen Reiskuchen mit Adzukibohnenfülle, bzw. himmlischem Macha- oder Black-Sesam-Eis. Stylisher Gastraum!



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

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



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 haus eigene Spirituosen sowie den selbst gerösteten Bio-Kaffee auch für zu Hause bekommt.

Das ist das KLYO-Gesamtkonzept!

KLYO finally opened in June 2021 at the historic Graz Schloßbergplatz after five successful years in Vienna Urania. 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, where you can also get the exclusive products from the KLYO Collection such as crockery, various in-house spirits and the self roasted organic coffee to take home. That is the KLYO overall concept!



Sackstraße 22
8010 Graz

T. 0316 228 769

Aktuelle Öffnungszeiten auf
klyo.at



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.



Foto Muamer Cazibegovic

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

Vapiano

Pasta, Pizza, Insalata, Dolci & Caffè – im Vapiano Graz wird frisch gekocht, gelacht und genossen! Die Pasta wird direkt vor Ihnen zubereitet – immer frisch, immer al dente.

Entdecken Sie die Pasta del Giorno, ein täglich wechselndes Pastagericht um nur 9,90 €. Ob schneller Lunch beim Shopping, entspanntes Dinner mit Freunden, Geschäftsessen oder private Feier – im Vapiano Graz genießen Sie italienisches Lebensgefühl pur.

Vapiano – the place to be!



Pasta, Pizza, Insalata, Dolci & Caffè – at Vapiano Graz, cooking is fresh, laughter is shared, and enjoyment is key! The pasta is prepared right in front of you – always fresh, always al dente. Discover the Pasta del Giorno, a daily changing pasta dish for only €9.90. Whether it's a quick lunch while shopping, a relaxed dinner with friends, a business meal, or a private celebration – at Vapiano Graz, you can savor the pure Italian zest for life. Vapiano – the place to be!

VAPIANO Global

Sparkassenplatz 4
8010 Graz
T. 0316 839 898
sparkassenplatz@vapiano.at
Mo-Sa 11-22.30
So 12-22.30



1Simply Greek

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

Would you like to taste the incomparable culinary Greece and relive the wonderful atmosphere from your vacation? Then your first route leads to this charming restaurant.

The restaurant impresses with a delightful garden in the back yard, where every corner smells of Greece.

Let yourself be pampered by the excellent traditional Greek cuisine and the tasty wine selection. And all of this in the highest quality, with warm hospitality from the owner.



Korösisstraße 10
8010 Graz

T. 0665 651 563 05

Di–Fr 12–14 Uhr + ab 16.30 Uhr

Sa ab 12 Uhr



NAPO

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



Miss Cho

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

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

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

It is a place of encounter, an acquaintance of the senses; pan-Asian cuisine to feel, hear and taste. A bit of distance, a sip of exoticism and music as a side dish. Melodies melt on the tongue and time becomes a moment. You are very close when the kitchen team prepares its fresh dishes in the Open Kitchen, combining influences from a wide variety of Asian cuisines. And everything is good. You see it, you feel it and you taste it. Come by and immerse yourself in a world of pleasure of pan-Asian cuisine.



Foto: Aiola

Schmiedgasse 9
8010 Graz

T. 0316 830 276
misscho@aiola.at

Aktuelle Öffnungszeiten auf
misscho.at

Bonbon

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



Moserhofgasse 46
8010 Graz

T. 0676 721 37 34
menu.bonbongraz.at

Mo–Sa ab 9 Uhr | So ab 10 Uhr
Küche bis 22 Uhr

Welcome to Bonbon Graz – where culinary delights become an unforgettable experience! The menu, which offers a set lunch menu from Monday to Friday, is a tribute to the variety of world cuisine. From Mexican flavors and the temptations of Italian cuisine to juicy burgers – here you will find inspiring taste experiences. Enjoy the inviting atmosphere for a dinner for two, a convivial celebration with friends, or a special family meal. Free salsa dance class every Monday evening!

Foto: Bonbon



O' Sole é Napule

Nahe dem Grazer Stadtpark wird das wahre Konzept der neapolitanischen Pizza zelebriert. Das ist keine Pizza, das ist Geschichte auf einem Teller. Die exklusive und sorgfältig ausgewählte Mischung von Mehlsorten verleiht dem Teig den unwiderstehlichen Duft, der nur aus dem traditionellen Holzofen kommen kann. Gleichzeitig bringen Sie die hochwertigen Zutaten – von der Tomate ohne Zitronensäure aus dem Agro Sarnese, über das Olivenöl aus Benevento, das noch von Hand gepresst wird, bis hin zum Mozzarella aus San Anastasia – direkt ins Herz der neapolitanischen Tradition.

Doch das Angebot geht weit über die Pizza hinaus: Natürlich gibt es auch hausgemachte Pasta, verlockende Antipasti und klassische Dolci, die das Herz jedes Italo-Fans höherschlagen lassen. Dazu passt ein Glas kräftiger Rotwein oder ein spritziger Limoncello zum krönenden Abschluss. Das Team versteht es, die Gäste mit echter Herzlichkeit und süditalienischem Temperament zu begeistern, wodurch eine unverwechselbare, herzliche Atmosphäre entsteht. Wer einmal hier zu Gast war, versteht, warum Neapel nicht nur eine Stadt, sondern ein Lebensgefühl ist, das in jedem Bissen spürbar wird.

Near Graz's Stadtpark, the true concept of Neapolitan pizza is celebrated. This is not just a pizza – it's history on a plate. The exclusive and carefully selected blend of flours gives the dough an irresistible aroma that can only come from a traditional wood-fired oven. At the same time, the high-quality ingredients – from the citric acid-free tomato sourced from the Agro Sarnese area, the olive oil from Benevento pressed by hand, to the Mozzarella from San Anastasia – transport you directly to the heart of Neapolitan tradition.

But the menu extends far beyond pizza: Of course, there is also homemade pasta, tempting antipasti, and classic Dolci that will make any Italian food lover's heart beat faster. A glass of robust red wine or a sparkling Limoncello is the perfect final touch. The team knows how to delight guests with genuine warmth and Southern Italian temperament, creating a distinctive and heartfelt atmosphere. Anyone who has dined here understands why Naples is not just a city, but a way of life – a feeling that is palpable in every single bite.



Grabenstraße 1
8010 Graz
T. 0676 471 15 96
osoleenapule.at
Di–So 12–22 Uhr



Pizzaiolo

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

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

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

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

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



Foto: Pizzaiolo

Dietrichsteinplatz 7 | 8010 Graz
T. 0664 152 42 32

Mo–Sa 11.30–14.30 Uhr | 18–22.30 Uhr

Karmeliterplatz 1 | 8010 Graz
T. 0664 100 67 80

Di–So 11.30–14.30 Uhr | 18–22.30 Uhr
pizzaiolo.at

Liming Spot

Europäisch-karibische Fusion in der Smart City: Hier trifft karibische Lebensfreude auf kulinarische Raffinesse. Mittags genießen Gäste diese köstliche Fusion in entspannter Atmosphäre. Abends erwartet Sie ein breiterer Fokus auf karibische Aromen. Besonders spannend wird es jedoch zweimal im Monat beim „Klein Klein“, einem exklusiven 9-Gänge-Event. Dieses kulinarische Erlebnis vereint karibische Aromen mit regionalen Zutaten und bietet eine Geschmacksreise, die Sie nicht verpassen sollten. Reservieren Sie rechtzeitig – die Plätze für das 9-Gänge-Menü sind heiß begehrt!



European/Caribbean fusion in the Smart City, where Caribbean joie de vivre meets culinary sophistication. For the lunch service guests can enjoy this delectable fusion in a relaxed atmosphere. Dinner time one can expect a broader emphasis on Caribbean flavours. However, things get particularly exciting twice a month at 'Klein Klein', an exclusive 9-course-event. This culinary experience combines Caribbean flavours with regional ingredients and provides a journey of taste that you should not miss. Book early – spots for the 9-course-menu are highly sought after!

Foto: Vision 5

Wagner-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



L'Osteria Graz

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

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

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



Mehlplatz 1 | 8010 Graz

T. 0316 839 343 10

graz@losteria.at

losteria.at

So–Mi 11–23 Uhr | Do–Sa 11–24 Uhr

Durchgehend warme Küche
bis 23 Uhr

il centro Ristorante

Die italienische Küche bietet eine Vielzahl unterschiedlicher Gerichte für jeden Geschmack und ist zudem bekannt für ihren unvergleichlichen Reichtum an mediterranen Aromen. Genau das können Sie im Ristorante il centro am Grazer Mehlplatz erleben!

Geboten werden authentische Speisen – mit Leidenschaft aus sorgfältig ausgewählten Zutaten und vom Küchenchef nach Original-Rezepten zubereitet.

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



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

Mehlplatz 4 | 8010 Graz

T. 0316 824 158

office@ilcentrograz.com

ilcentrograz.com

Di–So 10–23 Uhr



Wein vom Berg. Mit Hand & Herz.

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

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.

Mit dem Newsletter immer auf dem Laufenden:





FRÜHSTÜCKS-RITUAL

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

BREAKFAST RITUAL

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

Ein guter Tag beginnt mit einem guten Frühstück

Lend-Platzl

Lendplatz 11 | Graz
T. 0316 716 567

3 Goldene Kugeln – das Wirtshaus

5 x in Graz

Hügellandhof

Schermerlhöhe 58 | Vasoldsberg
T. 03133 22 01

Stammtisch am Paulustor

Paulustorgasse 8 | Graz
T. 0316 813 803

Macello

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

Lindenwirt

Peter Rosegger Straße 125 | Graz
T. 0316 281 901

Paradiso

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

Purberg im Hilmteichschlössl

Hilmteichstraße 70 | Graz
T. 0316 339 100

Salon Marie

Grieskai 4-8 | Graz
T. 0316 706 683

Das Kaiserfeld

Kaiserfeldgasse 19-21 | Graz
T. 0316 717 607

La Cucina

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

Cafe Herzog

Herrengasse 6 | Graz
T. 0316 375 537

aiola upstairs

Schloßberg 2 | Graz
T. 0316 818 797

Bar Amouro

Schmiedgasse 10-12 | Graz
T. 0316 696 060

KLYO

Sackstraße 22 | Graz
T. 0316 228 769

Champagner Bar im K&Ö

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

Granola

2 x in Graz

Operncafe

Opernring 22 | Graz
T. 0316 830 436

Das Grambacher

Teslastraße 2 | Raaba-Grambach
T. 0316 403 800

Kaffee Weitzer

Grieskai 12, Belgiergasse | Graz
T. 0316 703 650

Amaro

Albrechtgasse 2 | Graz
T. 0676 605 93 15

Promenade

Erzherzog Johann Allee 1 | Graz
T. 0316 813 840

Konditorei Philipp

Krenngasse 38 | Graz
T. 0316 810 033

Pastaria - die Pastamanufaktur

Ankerstraße 2 | Graz
T. 0316 327 856

Cafe Muhr

Hauptplatz 17 | Graz
T. 0676 666 00 22

Schäffner's am Tummelplatz

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

Tscheppes ums Eck - Panini Bar

Albrechtgasse 4 | Graz
T. 0664 443 69 09

Hommage

Lendplatz 7 | Graz
T. 0664 162 74 51

CAFÉ / TAGESBAR

Die Kaffeekultur in Graz hat Tradition – und Stil. Vom eleganten Altstadtcafé bis zur modernen Tagesbar wird hier die Melange, der Verlängerte oder der Cappuccino zelebriert, der Apfelstrudel genossen und das Leben beobachtet. Ein Platz zum Verweilen, Plaudern und Genießen – mitten im Herzen der Stadt.



CAFÉ / DAY BAR

The coffee culture in Graz has tradition – and style. From elegant Old Town cafés to modern day bars, the Melange (similar to a latte), the Verlängerter (extended espresso/Americano), or the cappuccino is celebrated, the apple strudel is enjoyed, and life is observed. A place to linger, chat, and savor – right in the heart of the city.

Foto: canva

Tscheppe ums Eck –

...ist ein persönlich geführtes Wohlfühlplatzerl mitten in der Grazer Innenstadt.

Von Montag bis Freitag serviert Katharina Tengler-Tscheppe einen warmen Mittagstisch mit frisch zubereiteten Suppen für ein gutes Bauchgefühl. Außerdem genussbereit vor Ort und zum Mitnehmen: saisonale Salate und Tagescurries.

Ganztägig verwöhnt die Gastgeberin mit knusprig getoasteten Panini, Antipasti-Teller, hausgemachten Kuchen und Tartes. Die feine, umfangreiche Weinauswahl stammt aus der eigenen Familie und von befreundeten Winzern.



Albrechtgasse 4 | 8010 Graz

T. 0664 443 69 09

k@tengler-tscheppe.at

tscheppeumseck.at

Mo–Mi 10–16 Uhr | Do+Fr 10–21 Uhr

Juli+August bis 22 Uhr

Panini Bar

... is a personally managed cozy retreat right in the center of Graz. From Monday to Friday, Katharina Tengler-Tscheppe serves a warm lunch with freshly prepared soups for a happy gut feeling. Also ready to be enjoyed on-site or to take away: seasonal salads and daily curries.

All day long, the hostess pampers guests with crispy toasted paninis, antipasti platters, homemade cakes, and tarts.

The fine, extensive wine selection comes from her own family and from friendly vintners.

Foto: Andrea Knura



Schäffner's 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.

Foto: Schäffner



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.



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



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 Mittagsgeschicht, 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

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 Gastgarten am kürzlich erweiterten und neu gestalteten Grieskai-Bereich ein.

Tipp: Türkischer Kaffee, Grazer Frühstück, eigenes Weitzer-Müsli, internationale Zeitungen und Kaffeespezialitäten, hausgemachte Mehlspeisen, kulinarische Schmankerl 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 outdoor seating area along the recently expanded and redesigned Grieskai area.*

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".

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



Foto: Florian Weitzer Hotels & Restaurants

Café Muhr

Das Café Muhr bietet eigens gerösteten Kaffee „Gino“, der keine Kaffee Wünsche offen lässt, egal ob kräftiger Espresso oder cremiger Café Latte, hier werden Kaffeeträume wahr.

Im Sommer gibt es erfrischende Eis-Kreationen, in den Herbst- und Wintermonaten prägen Torten, Strudel, belgische Waffeln und österreichische Klassiker wie Kaiserschmarrn und Buchten das Sortiment, vieles davon ist auch glutenfrei und der ganzjährig nutzbare Gastgarten ist eine absolute Empfehlung, um das rege Geschehen in der 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 Buchten, 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

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



Cosimo – die Tramezzini-Manufaktur

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

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



Foto: Cosimo

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

Operncafé

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

Foto: Joel Kernsenko

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



YOKOS – Frozen Yogurt

Bio der Vegan – Frozen Yogurt

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

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

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

Für Sparfüchse gibt es den digitalen Sammelpass in der YOKOS-App: online bestellen – Bonus sammeln – profitieren.

Immer up 2 date – Mehr als nur „Rewards“ tanken. Be smart & hol dir deine YOKOS-App.

Für iOS & Android.

Bio or Vegan – Frozen Yogurt

Light and healthy – made from a purely plant-based rice base or organically homemade from real Bio-Milk and real Bio-Yogurt, without sucrose and naturally low in fat. Choose from over 50 different toppings and create your very own YOKOS.

The products are made exclusively from fair and organic ingredients and the stores are powered entirely by green electricity. In addition, all packaging materials are biodegradable or compostable – that's YOKOLOGICAL!

For smart savers they offer the digital loyalty card in the YOKOS App: Order online – collect rewards – benefit. Always up to date – opening hours at a glance – and more than just "REWARDS".

Be smart & get your YOKOS App. Available for iOS & Android.



Sporgasse 36 und
Herrengasse 10
8010 Graz
office@yokos.at
yokos.at

Aktuelle Öffnungszeiten
in der yokos-App



Chocolaterie de Naeyer

Willkommen in der Chocolaterie de Naeyer, in der die weltberühmte belgische Schokoladenkunst in Graz exklusiv angeboten wird und wo eine ausgefeilte Lieferkette eine absolut frische Ware garantiert.

Herrliche Pralinen verführen ebenso wie köstliche Trüffeln, Geleefrüchte und Marzipan, da ist garantiert für jeden etwas dabei.

Im gemütlichen Gastgarten genießen Sie in den Sommermonaten neben den unzähligen Pralinen auch heiße Schokolade, Kaffee und acht Sorten belgisches Bier.

Welcome to the Chocolaterie de Naeyer, where the world-famous Belgian art of chocolate is offered exclusively in Graz, and where a sophisticated supply chain guarantees absolutely fresh products. Wonderful pralines are just as tempting as delicious truffles, jellied fruits, and marzipan; there is guaranteed to be something for everyone. In the cozy outdoor seating area, you can enjoy hot chocolate, coffee, and eight varieties of Belgian beer in the summer months, in addition to the countless pralines.



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

Foto: Christian Kober

Murinsel Café

Small island, great ideas. 2003 verankerte der New Yorker Künstler Vito Acconci die außergewöhnliche Architektur in der Mur. Eine Insel mitten in der Stadt. Als Plattform und Brücke zugleich. Die spektakuläre Architektur versteht sich nunmehr als Knotenpunkt, Hotspot und Schauplatz der Grazer Kreativszene.

Die Murinsel ist aber auch immer stärker ein Kulturveranstaltungsort. Das Programm reicht von einem vielfältigen Outdoor-Sommerkino über Theateraufführungen bis hin zu unterschiedlichsten Musik-Acts, Lesungen und Modeschauen.



Lendkai 19 | 8020 Graz
T. 0316 822 660
info@murinselgraz.at
murinselgraz.at
Di–So ab 10 Uhr

Small island, great ideas. In 2003, New York artist Vito Acconci anchored this extraordinary piece of architecture in the Mur river—an island right in the middle of the city. It serves as both a platform and a bridge. This spectacular structure is now a central meeting point, a hotspot, and a showcase for Graz's creative scene.

However, the Murinsel is also increasingly a cultural event venue. The program ranges from a diverse outdoor summer cinema and theatre performances to various music acts, readings, and fashion shows.

Fotos: Stadt Graz/Harry Schiffer



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 Kaffee Genuss. Das stilvolle Ambiente, im ehemaligen Herzoghof unter den Fresken aus dem Jahr 1803, interpretiert die Kaffeehaus tradition 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 die 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 von Graz.

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, you can savor the unmistakable aroma of freshly brewed coffee in the courtyard of Graz's City 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



Foto: Café Herzog



Champagner Bar im Kastner & Öhler

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

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

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



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

Granola

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



Foto: Granola

As the first establishment to offer American "homemade" desserts like cupcakes, pancakes and co. in Graz, Granola has made a name for itself. With fresh ingredients, regional products and a wide selection of food variations, the Granola is not just a burger joint, but a taste experience for everyone from breakfast to cocktails in the evening. Quality is a top priority at this family-run business — an infatuation with detail and the motivation of the entire team ensure that Granola keeps surprising with delicious recipes and ideas.

Bahnhofgürtel 89, Graz
T. 0316 775 400

Shopping City Seiersberg
T. 0316 244 445

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



Amaro

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

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

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

The Amaro cafe bar in the heart of Graz offers a unique combination of café and bar and has quickly established itself in the scene. It attracts its guests with local and Italian wines, champagne and small culinary delicacies.

The artfully designed interior with a painted ceiling and gold accents, which gives the room a special atmosphere, is particularly impressive.

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



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

Foto: Amaro

Konditorei Philipp

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



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

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

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



Foto: Konditorei Philipp

Das Kaiserfeld

Kaiserlicher Genuss im neuen Glanz. Ein Ort an dem Tradition, Geschmack und stilvolles Ambiente aufeinandertreffen, vom klassischen Kaffeehaus bis hin zum edlen Restaurant. Der Tag beginnt hier mit einer Auswahl an kaiserlichen Frühstücksversionen. Ab Mittag verwöhnt die Küche mit traditioneller österreichischer Kost, die mit internationalen Akzenten raffiniert verfeinert wird. Ein täglich wechselnden Menü sorgt für Abwechslung und frische Impulse auf dem Teller. In der warmen Jahreszeit lädt der herrlich schattige Gastgarten zum Verweilen, Genießen und zum Wiederkommen ein.

Imperial indulgence in a new splendor. A place where tradition, taste, and stylish ambiance meet, from the classic coffee house to the elegant restaurant. The day begins here with imperial breakfast variations. From noon onwards, the kitchen spoils guests with traditional Austrian cuisine, refined with international accents. A daily changing menu ensures variety and fresh impulses on the plate. During the warmer months, the wonderfully shaded guest garden invites you to linger, indulge, and return again and again.



Foto: Sparkd Media

Kaiserfeldgasse 19
8010 Graz
T. 0316 717 607
office@daskaiserfeld.at
daskaiserfeld.at
Mo–Sa 8–22 Uhr

Weitere Tipps für Koffeinliebhaber

Omas Teekanne

Nikolaipplatz 1 | Graz
T. 0677 621 78 782
omasteekanne.at

Hochl

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

Das Liebig

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

Café Fotter

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

Café Konditorei Temmel

Mitterstraße 1 | Graz
T. 0316 295 802
temmel.com

Home Bakery

Jakominiplatz 5 | Graz
T. 0664 995 522 92

Cafe Zeit[los]

Herrengasse 3 | Graz
T. 0664 470 89 68
cafezeitlos.at

Schubert Kino Café Lounge

Mehlplatz 2 | Graz
T. 0316 829 081
schubertkino.at

Café Mercato

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

Geek's Café

Zinzendorfsgasse 25 | Graz
T. 0650 454 17 75
geeks-cafe.at

Mészáros

Jungferngasse 2 | Graz
T. 0316 308 453

Café Schwalbennest

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

Marmorgugelhupf

Flaumig, saftig, süß!!

Foto: Adobe Stock/Quade



Zutaten

250 g Butter (zimmerwarm)
250 g Zucker
1 Pkg. Vanillezucker
5 Eier
300 g Mehl
1 Pkg. Backpulver
1 Prise Salz
1/8 l Milch
2 EL Kakaopulver
1–2 EL Rum oder Milch (für den dunklen Teig)
Staubzucker zum Bestreuen

Für den Marmorgugelhupf wird zunächst die Butter mit Zucker und Vanillezucker schaumig gerührt.

Anschließend kommen nach und nach die Eier dazu, bis eine helle, cremige Masse entsteht. Danach werden Mehl, Backpulver und eine Prise Salz vermischt und abwechselnd mit der Milch unter die Butter-Ei-Masse gerührt. Etwa zwei Drittel des Teiges werden in eine gut gefettete und bemehlte Gugelhupfform gefüllt.

Das restliche Drittel vermengt man mit Kakaopulver und Rum oder etwas Milch,

gibt es auf den hellen Teig und zieht mit einer Gabel spiralförmig durch, damit das typische Marmormuster entsteht.

Der Kuchen wird im vorgeheizten Ofen bei 170 °C Ober-/Unterhitze etwa 50 bis 60 Minuten gebacken.

Nach dem Backen kurz auskühlen lassen, stürzen und mit Staubzucker bestreuen. Für extra Saftigkeit kann man etwas Sauerrahm in den Teig geben oder den Gugelhupf mit einer Schokoglasur überziehen.

FEINES FÜR DAHEIM

Genuss zum Mitnehmen: In den Delikatessenläden, Feinkostgeschäften und Manufakturen von Graz findet man das Beste aus der Region – hausgemacht, handverlesen und mit viel Liebe produziert. Ideal als Mitbringsel, Geschenk oder zum Selbstverwöhnen.



DELICIOUS TREATS FOR YOUR HOME

Indulgence to go: In the delicatessens, specialty food stores, and small manufacturers in Graz, you'll find the best from the region – homemade, hand-picked, and produced with great care. Ideal as a souvenir, a gift, or to treat yourself.

Goldkost

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

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

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

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



Landhausgasse 1 | 8010 Graz
T. 0316 830 083 855
office@goldkost.at
goldkost.at
Mo–Fr 11.30–21.30 Uhr
Sa 10–21.30 Uhr

Kasalm

Über 400 (!) Käsesorten aus ganz Europa präsentiert die Kasalm unter der Leitung von Diplom-Käse-Sommelier Ernst Koschuch am Stand Nr. 14 auf dem Kaiser-Josef-Platz. Das Sortiment umfasst regionale Köstlichkeiten steirischer Biobauern ebenso wie Vorarlberger Emmentaler oder mehrjährigen Alpkäse. Selbstverständlich sind auch internationale Käsespezialitäten – von Epoisses über Pecorino bis Broccio – vertreten. Neben dem Reichtum an Käsen gibt es je nach Saison ausgesuchte Wurst- und Speckspezialitäten, Öle, Chutneys sowie feine steirische Weine!



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

Aejjst

Aejjst (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 Aejjst ist jetzt drei Aejjst, 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, Aejjst Gin zu trinken!

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

Aejjst (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 Aejjst is now three Aejjst, 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 Aejjst 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
aejjst.at

Foto: Tina Reiter

Ölmühle Hartlieb

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



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

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

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

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

Foto: Karin Bergmann / Ölmühle Hartlieb

's Fachl

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

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

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

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

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

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

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

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

Hier sind wir zu finden:

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



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.



Foto: Martin Laschat

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

Gut Schlossberg

Das Gut Schlossberg ist das Aushängeschild für über 52 GenussLäden Österreichs und steht für hochwertige, regionale Produkte der heimischen Bauern und Manufakturen. Über 1000 verschiedene Produkte von mehr als 120 Produzenten sind im Laden erhältlich. In der Kochwerkstatt können Gäste (10–15 Personen) unter professioneller Anleitung und nach terminlicher Vereinbarung ihr Festmahl selbst zubereiten oder an Themenkochworkshops teilnehmen. Aktuelle Infos finden Sie online. Gruppenreservierungen nach Vereinbarung bis 22 Uhr.



Am Fuße des Schloßberges 3
8010 Graz
T. 0664 968 37 13
info@gut-schlossberg.at
gut-schlossberg.at
Mi–So 10–18 Uhr

Gut Schlossberg is the flagship for over 52 GenussLäden in Austria and stands for high-quality, regional products from local farmers and manufacturers. Over 1000 different products from more than 120 producers are available in the store. In the cooking workshop, guests (10–15 people) can prepare their own feast under professional guidance and by appointment or take part in themed cooking workshops.

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

Foto: Werner Krug



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

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

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



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



Edelhof

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

Landessieger 2023, Gold prämiert 2024

Purely the best – this can be said without exaggeration about the products from the Niegelhell-Grabin family's Edelhof farm. This applies to the multiple gold award-winning pumpkin seed oil, the various sourdough breads made from the farm's own rye, wheat and spelt and the finest pork specialties. For Josef Grabin direct contact with customers and their feedback is particularly important, and that is exactly why you can meet him in the finely designed farm shop in Edelstauden and in person at the Kaiser Josef Market in Graz every Friday and Saturday.

Regional winner 2023, gold awarded 2024



Foto: Edelhof

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

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, spannenden 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-genussreisen.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



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

ROHSCHINKEN

IN HÖCHSTER STEIRISCHER QUALITÄT

BESUCHE UNS IN DER
SCHINKENERLEBNISWELT

- ✓ Vulcano Tierwohl-Kriterien
- ✓ ohne Geschmacksverstärker

VULCANO.AT/ONLINESHOP



Foto: canva

Kürbiscremesuppe mit steirischem Kernöl

Ein Klassiker im Herbst – cremig, würzig und mit der typischen steirischen Note.

Wenn die Tage kürzer werden und der Duft von gerösteten Kürbiskernen in der Luft liegt, darf sie nicht fehlen: die Kürbiscremesuppe.

Zwiebel und Knoblauch werden fein gehackt und in etwas Butter oder Öl glasig angeschwitzt. Danach kommen die in Stücke geschnittenen Kürbis- und Kartoffelwürfel dazu, die kurz mitgeröstet werden. Anschließend gießt man mit Gemüsesuppe auf und lässt alles rund zwanzig Minuten kochen.

Danach wird die Suppe mit einem Stabmixer fein püriert, Schlagobers oder Kokosmilch

untergerührt und mit Salz, Pfeffer, Muskat und einem Spritzer Zitronensaft abgeschmeckt. Zum Servieren füllt man die Suppe in tiefen Tellern an, verfeinert sie mit einem Schuss steirischem Kürbiskernöl g.g.A. und garniert sie mit gerösteten Kürbiskernen.

Ein Stück Bauernbrot oder ein knuspriger Grissini passen hervorragend dazu – und wer die Suppe vegan genießen möchte, ersetzt Butter und Schlagobers einfach durch Pflanzenöl und Kokosmilch.

Zutaten (für 4 Portionen)

- 800 g Hokkaido-Kürbis, entkernt
- 1 Zwiebel
- 1-2 Knoblauchzehen
- 1 Kartoffel (macht die Suppe sämiger)
- 1 EL Butter oder Öl
- 700 ml Gemüsesuppe
- 100 ml Schlagobers oder Kokosmilch
- Salz, Pfeffer, Muskat
- Ein Spritzer Zitronensaft
- Steirisches Kürbiskernöl g.g.A. zum Verfeinern
- Geröstete Kürbiskerne als Topping



SPAR ist Partner der
steirischen Landwirtschaft!



**Ölmühle
Birnstingl**
St. Bartholomä



**Weingut
Frühwirth**
Klöch



**Möstl's
Sauerkraut-
manufaktur**
Premstätten



**Backerei
Strohmayr**
Graz

Partnerschaft

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



BUSCHENSCHÄNKEN

Typisch steirisch, unverwechselbar charmant: In den Buschenschänken rund um Graz genießt man das Leben ganz entspannt. Hausgemachte Jause, frischer Most, vielfach prämiierter Wein und Ausblicke zum Verlieben – hier schmeckt die Steiermark so, wie sie ist: echt und herzlich.



TRADITIONAL WINE TAVERNS

Typically Styrian, unmistakably charming: At the Buschenschänken around Graz, you can enjoy life in a relaxed atmosphere. Homemade snacks, fresh cider, multi-award-winning wine, and views to fall in love with – here, Styria tastes exactly as it is: authentic and warm-hearted.

Foto: Steiermarktourismus, Harry Schiffer

Urbi Weinhof – Buschenschank

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!

Foto: Urbi

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



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

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



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.

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



LANDELEBEN NEU ENTDECKT

Wer den Geschmack der Steiermark sucht, wird auf den Grazer Bauernmärkten fündig. Hier wird Einkaufen zum Genussserlebnis: regional, saisonal und mit einem herzlichen Lächeln serviert.



Foto: Graz Tourismus, Tom Lamm

COUNTRY LIFE REDISCOVERED

Those who seek the taste of Styria will find it at Graz's farmers' markets. Here, shopping becomes an experience of enjoyment: regional, seasonal, and served with a heartfelt smile.



Foto: Graz Tourismus, Tom Lamm, Adobe Stock / NDABCREATIVITY / jackfrog / MNSstudio

Ausgewählte Bauernmärkte in Graz

Andritz

Hauptplatz
Di 9.30–13 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 1–18 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 Straßenbahn
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
Sa 6–13 Uhr

St. Leonhard

Kirchplatz
Mi 12–15 Uhr

Triestersiedlung

Mi+Sa 6–13 Uhr

Waltendorf/St. Peter

Ecke Eisteichgasse
Di 11.30–19 Uhr | Sa 6–13 Uhr

Wetzelsdorf

Gasthaus Lindenwirt
Sa 6–13 Uhr

SZENE / NIGHTLIFE

Wenn in Graz die Sonne untergeht, geht der Spaß erst richtig los. Trendige Bars, kreative Cocktails, entspannte Lounges und lebhaft Clubs machen die Stadt auch nachts zum Erlebnis. Genießen, tanzen, feiern – Graz hat Stil, Rhythmus und Geschmack.

SCENE / NIGHTLIFE

When the sun goes down in Graz, the fun really starts. Trendy bars, creative cocktails, relaxed lounges, and lively clubs make the city an experience even at night. Enjoy, dance, celebrate – Graz has style, rhythm, and taste.

Club Circle Thalia

Mit dem Club Circle kehrt Leben in das legendäre Thalia am Opernring zurück.

In edlem Ambiente trifft hier moderne Clubkultur auf die Geschichte eines ikonischen Ortes. Elektronische Beats, Funk, Disco und House bestimmen die Nächte – stilvoll, erwachsen und mit internationalem Flair.

Das Publikum ab 25 genießt fein gemixte Drinks, lässige Stimmung und Events mit Niveau.

Ein Hotspot für alle, die in Graz wieder echten Clubspirit erleben wollen.

With Club Circle, life returns to the legendary Thalia on Opernring. In this sophisticated setting, modern club culture meets the history of an iconic venue. Electronic beats, funk, disco, and house set the tone for the nights—stylish, mature, and with an international flair. The audience, aged 25 and up, enjoys finely mixed drinks, a laid-back atmosphere, and high-caliber events. A true hotspot for everyone who wants to experience genuine club spirit in Graz again.

Opernring 5a
8010 Graz
office@club-circle.at
club-circle.at
Fr+Sa ab 22 Uhr

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 nächs-ten Urlaubspläne zu schmieden.

Foto: Rangoon

Dimmed lighting and relaxed music – live every Tuesday – welcome guests to this cocktail bar in Lend, which brings with it a touch of the wider world and a fine holiday feeling from the Caribbean. Bartender Amado Grullon Rodriguez mixes the finest drinks and cocktails with a large portion of love. The particularly cozy places in the window have charm and flair.

Rangoon – a place to escape from everyday life, to think about summer or to make your next vacation plans.



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

Hasenstall

Auf die Frage, welches das beste und seit über 38 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



When asked which is the best and since over 38 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.

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

Brot & Spiele

Raum für Spaß und Spiel gibt es im Brot & Spiele reichlich. Nicht nur Billard kann hier auf 17 Poolbillard- und zwei Snookertischen gespielt werden, auch Darts-, Schach-, Go- und Backgammonfans treffen sich hier gerne, um ihr Hobby zu genießen.

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

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

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



Foto: Brot & Spiele

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

Mi Casa

Das Mi Casa verbindet lateinamerikanische Kultur mit Graz. Betreiber Mario Rosales schafft eine fröhlich-bunte Atmosphäre voller Gastfreundschaft und Musik. Kulinarisch erwarten Sie Original Mexikanische Tacos, Burritos, Nachos und Empanadas, die Originalzutaten aus der Heimat runden das Geschmackserlebnis ab. An der Bar gibt es Tequila und Rumcocktails aus ganz Lateinamerika. Tänze wie Salsa und Bachata sowie der Besuch der größten Latinopartys in Graz sind hier ein Muss! Tauchen Sie ein in das süd-amerikanische Lebensgefühl!



Mi Casa connects Latin American culture with Graz. Owner Mario Rosales creates a cheerful, colourful atmosphere full of hospitality and music. In terms of cuisine, you can look forward to original Mexican tacos, burritos, nachos and empanadas. Original ingredients from Mexico complete the taste experience. The bar offers Tequila and Rum cocktails from all over Latin America. Dances like Salsa and Bachata, and attending the biggest Latin parties in Graz, are a must here! Immerse yourself in the South American way of life!

Foto: Unsplash/Sandra Seimama

Mariahilfer Straße 24 | 8020 Graz
T. 0660 679 56 95
info@micasa-graz.at
micasa-graz.at
Di–Sa 17–2 Uhr



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

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 Hofsaaison. 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.

Foto: Lucija Novak



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

Hofsaaison & 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.





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!

Sonntage sind wie ein kleiner Urlaub

3 Goldene Kugeln – das Wirtshaus

5 x in Graz
siehe Lokaleintrag S. 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

Das Grambacher

Teslastraße 2 | Raaba-Grambach
T. 0316 403 800

Der Steirer

Belgiergasse 1 | Graz
T. 0316 703 654

Dionysos

Färbergasse 6 | Graz
T. 0316 810 181

el Gaucho

Landhausgasse 1 | Graz
T. 0316 830 083

Gasthaus Fürndörfler

Hitzendorf 228 | Hitzendorf
T. 03137 22 79

Globetrotter

Flughafen Graz | Feldkirchen
T. 0316 291 417

Glöckl Bräu

Glockenspielpplatz 2–3 | Graz
T. 0316 814 781

Gogi Go

Glacisstraße 1 | Graz
T. 0316 213 011

Granola

2 x in Graz
siehe Lokaleintrag S. 74

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

il Centro

Mehlplatz 4 | Graz
T. 0316 824 158

Indie Burger

Sporgasse 6 | Graz
T. 0660 143 51 13

Kaffee Weitzer

Belgiergasse 1 | Graz
T. 0316 703 650

KLYO

Sackstraße 22 | Graz
T. 0316 228 769

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

L´Osteria

Mehlplatz 1 | Graz
T. 0316 839 343 10

Märzenstüberl

Neuholdaugasse 19 | Graz
T. 0316 822 982

Murinsel Café

Lendkai 19 | Graz
T. 0316 822 660

NAPO

Neutorgasse 22 | Graz
T. 0316 341 022

Operncafé

Opernring 22 | Graz
T. 0316 830 436

Pink Elephant

Am Eisernen Tor 1 | Graz
T. 0316 822 310

Pizzaiolo

2 x in Graz
siehe Lokaleintrag S. 60

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 Florian

Leonhardstraße 8, im Parkhotel | Graz
T. 0316 363 060

Schanzwirt

Leonhardplatz 4 | Graz
T. 0316 228 793

Schäffner´s 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

Urbi Weinhof

Breitenbuch 55 | Kirchbach
T. 03116 23 40

Vapiano

Sparkassenplatz 4 | Graz
T. 0316 839 898

Wirtshaus Gratkorn

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

YOKOS - Frozen Yogurt

Sporgasse 36 | Graz
Herrengasse 10 | Graz

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.fresh-content.at | Der Herausgeber des VIA Gastro- & Szene-Guides Graz 2026 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

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

visitGRAZ-Shop

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

GRAZ

Shop
visitgraz



BELEBT JEDEN
**GENUSSVOLLEN
MOMENT**




**ROMER
QUELLE**

Natürliches Mineralwasser aus Österreich.
Römerquelle: Belebt jeden neuen Moment.

© 2025 Römerquelle Trading GmbH