AT | DE | CH

GRAZ | INTERNATIONALES TRÜFFEL FESTIVAL

22.10. bis 02.11.2025

TRÜFFELFESTIVAL GRAZ

22.10. – 02.11.2025

Es ist eine echte kulinarische Sensation: In den Wäldern der GenussHauptstadt Graz wachsen Trüffeln! 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.

Essbar sind allerdings nur die Burgunder- oder Herbsttrüffel, die Sommertrüffel und die Wintertrüffel. Von der Hohl- oder Holztrüffel und der rot-braunen Trüffel sollte man ebenso die Finger lassen wie von der Stinktrüffel!

graztourismus.at/trüffelfestival

TRÜFFELFESTIVAL GRAZ

Das Trüffelfestival Graz ist ein internationales Fest rund um die exquisite Edelknolle. In Graz wird die, bei Feinschmeckern begehrte, Burgundertrüffel geerntet. Aus diesem Anlass findet auch 2025 wieder ein Trüffelfestival mit den folgenden Programmpunkten statt:

- **Internationaler Trüffelmarkt im Paradeishof: 22.10. – 31.10.2025, 10.30 – 18.30 Uhr Auch am Feiertag (26.10.2025) geöffnet!**
- **22.10. – 02.11.2025: Kulinarische Highlights in den Partnerbetrieben der GenussHauptstadt Graz mit Trüffeln aus verschiedensten Herkunftsländern**
- **22.10. – 06.11.2025: Geführte Trüffelwanderungen mit Trüffelhunden im Grazer Leechwald**

INTERNATIONALER TRÜFFELMARKT GRAZ

22.10. – 31.10.2025, 10.30 – 18.30 UHR

Auch am Feiertag (26.10.2025) geöffnet!

Veranstaltungsort: Paradeishof
(Innenhof Kastner & Öhler, Zugang über die Murgasse)

Nach dem großen Erfolg der letzten Jahre lädt die GenussHauptstadt Graz im Herbst 2025 wieder zum Trüffelmarkt im Paradeishof, wo zahlreiche internationale Aussteller exquisite, qualitativ hochwertige Trüffel-Spezialitäten aus den jeweiligen Regionen an ihren Ständen präsentieren:

Trüffelweine: Ausgewählte Trüffelweine aus der Steiermark und aus dem Piemont.

Das Beste aus Alba: Frische Alba-Trüffel, typische Produkte und Speisen aus der Stadt Alba wie Tajarin mit weißen Trüffeln.

Steiermark trifft Piemont: Käseprodukte aus dem Piemont treffen auf Wildsalami aus der Steiermark.

Tartufo Prestige: Trüffelprodukte und Speisen aus Istrien.

Graz-Trüffel – GBG – Graz Tourismus: Gaumengut präsentiert die Graz-Trüffel und Produkte, die mit der Graz-Trüffel hergestellt werden.

Das Beste aus den Marken: Frische Trüffel, Trüffelprodukte und autochthone Weine wie Pecorino und Rosso Piceno Superiore.

Umbrien und Toskana: Trüffelprodukte und Spezialitäten aus Mittelitalien.

Abgerundet wird das Angebot am Markt von einer internationalen Selektion an Trüffelweinen aus dem Piemont, der Toskana und der Steiermark, die perfekt mit Trüffelgerichten harmonieren und zu lukullischen Geschmackshighlights werden.

HIGHLIGHT: LIVE-MUSIK AM TRÜFFELMARKT
24.10.2025, 25.10.2025 und 30.10.2025,
jeweils von 16.30 bis 20.30 Uhr

TRÜFFELGERICHTE IN DEN PARTNERBETRIEBEN DER GENUSSHAUPTSTADT GRAZ

22.10. – 02.11.2025

Trüffeln sind eine einzigartige Köstlichkeit und zählen nicht umsonst zu den wertvollsten Delikatessen der Welt. Gehobelt über frische Pasta oder verarbeitet in Fleischgerichten lassen Trüffeln jedes Feinschmecker-Herz höherschlagen. Die Trüffel bringt unverwechselbaren Duft und Geschmack in die Küche und macht so ziemlich alles besser, was mit ihr in Berührung kommt!

Genießen Sie kulinarische Köstlichkeiten rund um die Graz-Trüffel sowie mit Trüffeln aus der Steiermark, Alba und Istrien in folgenden Partnerbetrieben der GenussHauptstadt Graz:

AIOLA IM SCHLOSS ST. VEIT

Andritzer Reichsstraße 144, schloss.aiola.at, T +43/316/890335

Angeboten wird ein **4-Gang Trüffel-Menü inkl. Gedeck** um € 84,00 p. P. Es kann eine exklusive Weinbegleitung vor Ort dazugebucht werden.

AIOLA UPSTAIRS

Schloßberg 2, upstairs.aiola.at, T +43/316/818797

Exklusives 4-Gang Menü inkl. Gedeck um € 89,00 p. P. Eine exklusive Weinbegleitung kann vor Ort dazugebucht werden.

Zusätzlich wird es ein **Trüffel-Frühstücksspecial** geben.

DREIZEHN BY GAUSTER

Franziskanerplatz 13, dreizehnbygauster.at, T +43/316/838567

Im Zeitraum des Trüffelfestivals wird ein **Trüffel-Menü** angeboten.

EL GAUCHO IM LANDHAUS

Landhausgasse 1, elgaucho.at, T +43/316/830083

28.10.2025, 19.00 Uhr: Wine Makers Trüffel-Dinner
5 spektakuläre Trüffel-Gänge, dazu feinste Weinbegleitung. Preis: € 159,00 p. P. Reservierung: T +43/316/830083

Im Zeitraum des Trüffelfestivals stehen zudem verschiedene **Trüffelgerichte** auf der Speisekarte zur Auswahl.

EL PESCADOR

Landhausgasse 6, elpescador.at, T +43/316/829030

Im gesamten Zeitraum des Trüffelfestivals gibt es ein **Trüffel-Fisch-Menü**. Preis: € 79,00 p. P. Reservierung: T +43/316/829030

Im Zeitraum des Trüffelfestivals stehen zudem verschiedene **Trüffelgerichte** auf der Speisekarte zur Auswahl.

FERL'S WEINSTUBE BEI KARLI PICHLMAIER

Burggasse 10, ferls-weinstube.at, T +43/316/840233

Im Zeitraum des Trüffelfestivals stehen folgende **Trüffelgerichte** auf der Speisekarte: Trüffeleierspeise, cremige Tagliatelle mit Trüffel und Risotto mit Trüffel.

FRANCIS – BISTRO

Franziskanerplatz 13, francis-bistro.at, T +43/664/4031001

Während des Trüffelfestivals werden **Trüffelgerichte** à la carte angeboten.

FÜRSTENSTAND – DAS BERGRESTAURANT

Fürstenstandweg 100, fuerstenstand.at, T +43/664/3954185

Während des Trüffelfestivals werden einige **Trüffelgerichte mit Trüffeln verschiedener Herkunft** in die Speisekarte einfließen.

FLUGZEUGRESTAURANT BOEING, HOTEL NOVAPARK
Fischeraustraße 22, novapark.at, T +43/316/682010 724

24. und 25.10.2025, ab 17.00 Uhr: 4-gängiges Trüffelmenü

- Vulkanlandschinken | Wildkräutersalat | Sauce Cumberland | Graz-Trüffelterrine
- Topinamburcremesuppe | Steirer Trüffel | Blätterteiggebäck
- Beiriedschnitte | Gnocchi | Istrische Trüffel | Kürbisblüten oder vegetarisch: Tagliatelle | Istrische Trüffel | Steinpilze
- Kastanienherz | Schoko | Maroni | Rotweinbirne | Trüffelpraline

Preis: € 79,00 p. P. Inklusive Weinbegleitung: € 99,00 p. P.

Gerne kann aus der à la carte Karte alternativ ein Menü ohne Trüffel zusammengestellt werden.

GASTHAUS STAINZERBAUER
Bürgergasse 4, stainzerbauer.at, T +43/316/821106

Auf der Speisekarte stehen verschiedene **Trüffelgerichte** zur Auswahl.

GENIESSEREI AM MARKT
Kaiser-Josef-Platz 27/29, Stand 23/25, geniessereiammarkt.at
T +43/664/9211005

23. und 30.10.2025: 5-gängiges-Trüffelmenü
Reservierung: T +43/664/9211005

Zusätzlich steht täglich ein **Trüffelgericht** auf der Speisekarte.

GOLDKOST
Landhausgasse 1, goldkost.at, T +43/316/830083855

22.10. bis 02.11.2025: Trüffelwoche – täglich Grazer/Istrische/Italienische Trüffelspezialitäten wie Focaccia, Trüffelschinken, Trüffelsalami und vieles mehr. Freitag und Samstag wird frische Trüffelpasta aus dem Parmesanlaib angeboten.

GLÖCKL BRÄU
Glockenspielplatz 2-3, gloecklbraeu.at, T +43/316/814781

Im Zeitraum des Trüffelfestivals wird täglich ein **Trüffelgericht** serviert: Getrüffelte Linguine – Rucola – Steirischer Rohschinken

GLOCKENSPIELKELLER
Mehlplatz 3, glockenspielkeller.at, T +43/316/677761

22.10. – 02.11.2025: Während des gesamten Zeitraums wird ein spezielles **Trüffelmenü** mit passender Weinbegleitung angeboten.

GUT SCHLOSSBERG
Am Fuße des Schlossberges 3, gut-schlossberg.at
T +43/664/9683 713

Angebotene **Trüffelgerichte** während des Trüffelfestivals:

- Trüffelgnocchi
- Getrüffeltes Hütter-Weidehuhnflügerl auf Kartoffelsalat
- Getrüffelte Steinpilznudeln
- Pochierte getrüffelte Hütter-Weidehuhnroulade
- Goldforelle aus dem Jogelland auf Trüffelrisotto

HÄUSERL IM WALD
Roseggerweg 105, legenstein-hiw.at, T +43/316/391165

Trüffel-Menü in 6 Gängen: Hirsch-Rohschinken mit Graz-Trüffel und Rucola | Kürbis-Ingwer-Suppe mit Trüffel | Hausgemachte Bandnudeln mit Trüffel und Trüffelrahmsauce | Quitten-Sorbet mit Sekt | Filetsteak oder Saibling mit Graz-Trüffel, Trüffelsauce und Erdäpfelgratin | Trüffel-Schoko-Mousse-Crème mit Grand Manier. Preis: € 88,80 p. P. Reservierung: T +43/316/391165

Die angebotenen **Trüffelgerichte** können im Zeitraum des Trüffelfestivals auch einzeln und à la carte bestellt werden.

LANDHAUSKELLER
Schmiedgasse 9, landhauskeller.at, T +43/316/830276

Im Zeitraum des Trüffelfestivals werden **Trüffelgerichte** auf der Speisekarte angeboten.

MOHRENWIRT
Mariahilferstraße 16, mohrenwirt-graz.at, T +43/316/904440

Es werden täglich verschiedene **Trüffelgerichte** serviert.

OPERNCAFÉ BRASSERIE
Opernring 22, operncafe.at, T +43/316/830436

25.10. & 26.10.2025: 5-gängiger Trüffel-Brunch – exklusiv im blauen Salon. Preis: € 60,00 p. P. inkl. Kaffee, 1/8 l frisch gepresstem Orangensaft, 1 Glas Prosecco und 1 Energie-Shot. Reservierungen nur von 09.00 – 13.00 Uhr, T +43/316/830436

PUR die Kochschule@cookina – Annenstraße
Annenstraße 47, pur-kochschule.at, T +43/676/4080320

21. und 22.10.2025, 16.00 – 21.00 Uhr: Trüffel-Kochkurs
Patrick Spenger kocht mit Ihnen ein 3- bis 4-gängiges Trüffel-Menü inkl. Weinbegleitung. Preis: € 160,00 p. P.
Anmeldung: pur-kochschule.at

RESTAURANT SCHLOSSBERG – SKYBAR
Am Schlossberg 7, schlossberggraz.at, T +43/316/840000

26.10.2025, 10.30 Uhr: „Trüffel-Brunch" in der Skybar.
Preis: € 89,00 p. P. Reservierung: T +43/316/840000

31.10.2025, 18.00 Uhr: „Truffle in the SKY" – Trüffel-Dinner in der Skybar. Preis: € 89,00 p. P. Reservierung: T +43/316/840000

Im Zeitraum des Trüffelfestivals stehen zudem verschiedene **Trüffelgerichte** auf der Speisekarte zur Auswahl.

RESTAURANT FLORIAN IM PARKHOTEL GRAZ
Leonhardstraße 8, parkhotel-graz.at, T +43/316/363060

Während des Trüffelfestivals wird ein **3-Gang-Trüffelfestival-Menü** serviert. Preis: € 59,00 p. P. (exkl. Gedeck): 63°C Ei – Spinat – Trüffelschaum – Erdäpfel | Hirschkalbsrücken – Rotkrautcreme – getrüffelte Dauphine-Erdäpfel | Trüffel – Kastanie – weiße Schokolade

SCHANZLWIRT
Leonhardplatz 4, schanzlwirt.at, T +43/316/228793

22.10. – 02.11.2025: Trüffel-Festival-Menü, Preis: € 54,00 p. P. Durchgehend während der Öffnungszeiten!

- Vorspeise: Tatar von der Räucherforelle mit Trüffel-Krencreme und eingelegtem Wurzelgemüse
- Hauptgang: Gefüllte Maishendlbrust mit Trüffel-Semmelknödel auf rahmigen Pilzen
- Dessert: Grießflammerie mit Trüffelbirne und Karamellkruste

Die Gänge sind auch à la carte erhältlich.

STAMMTISCH AM PAULUSTOR
Paulustorgasse 8, stammtisch.restaurant, T +43/316/813803

22.10 bis 25.10.2025: Es werden mittags und abends **Trüffelgerichte** mit der „Graz Trüffel" und Istrischen Trüffeln angeboten.

TAGESCAFÉ FREIBLICK
Sackstraße 7 – 13, freiblick.co.at, T +43/316/835302

Im Rahmen des Trüffelfestivals wird eine eigene Trüffelkarte mit drei verschiedenen **Trüffelgerichten** angeboten.

Für einen Aufpreis von € 9,00 pro Gramm besteht die Möglichkeit, **frisch geriebene Trüffel zu jedem Gericht** hinzuzufügen.

TRÜFFEL WEIN

DIE AUSGEZEICHNETEN TRÜFFELWEINE

Eine fachkundige und prominente Jury wählt die besten und wertvollsten Weine aus ihren jeweiligen Regionen und verleiht ihnen die **goldene „TRÜFFEL-MEDAILLE“**.

Für Wein- und Trüffelliebhaber gilt diese Auszeichnung als Orientierungshilfe, um ihr Trüffelgericht mit einem edlen und passenden Tropfen zu krönen und Genuss in einer neuen Dimension zu erfahren.

„Trüffelweine“ sind weiche, harmonische, elegante, reife und strukturierte Weine mit einer gut eingebundenen Säure und einem vollmundigen Körper. Sie ergänzen die Trüffel sowohl im Geschmack und im Aroma, ohne sie dabei zu übertrumpfen. Die „Goldenen“ Trüffelwein-Winzer stehen für Weine von Weltklasse-Format.

trüffelwein.at

KLANGLICHT | 24. bis 27.10.2025, 18.00 bis 23.00 Uhr

Vier Abende Licht- und Klangkunst in Graz
Programm & Infos: *graztourismus.at/klanglicht*

© Marija Kanizaj for Klanglicht

Wein Steiermark

Wein vom Berg. Mit Hand & Herz.

Erleben Sie die herausragenden DAC-Weine mit Ursprungsgarantie aus der Steiermark – wo die Handlese verpflichtend ist und der Bergweinbau überwiegt. Entdecken Sie jetzt Ihren persönlichen Geheimtipp – denn jeder dieser Weine ist einzigartig im Charakter.

Die Sieger-Trüffelweine und mehr vom Steirischen Wein auf ...
www.steiermark.wine/news

STEIRISCHER TRÜFFELWEIN Wein Steiermark 2025

Foto: © Anna Stöcher

Nie wieder eine Veranstaltung übersehen! Newsletter abonnieren

www.steiermark.wine/events

TRÜFFELWANDERUNGEN

22.10. – 06.11.2025

Auf zur Schatzsuche in den Leechwald!

Mitten in Graz wachsen unter der Erde köstliche Trüffeln, aber wie findet man diesen sündhaft teuren Bodenschatz?

Ganz einfach, wenn man's kann und einen fleißigen Helfer mit guter Nase hat! Trüffelschweine werden zur Suche kaum mehr eingesetzt, aber erleben Sie doch die quirligen Trüffelhunde – bei einer Trüffelwanderung in der Waldschule Graz! Dabei wird viel Wissenswertes zu den Themen Trüffel und nachhaltige Waldbewirtschaftung vermittelt. Anschließend kann man ein Gericht mit den gefundenen Trüffeln verkosten.

Preis für eine mehrstündige geführte Trüffelwanderung inkl. Verkostung: Erwachsene: € 40,00 I Kinder: € 30,00 (6–12 Jahre)

Treffpunkt: Waldschule Graz
Hilmteichstraße 108, 8010 Graz, T +43/664/60872-8695

Tickets sind online auf oeticket.at erhältlich!

Termine der Trüffelwanderungen:

Mittwoch, 22.10.2025, 15.00 – 17.00 Uhr
Donnerstag, 23.10.2025, 14.00 – 16.00 Uhr
Donnerstag, 23.10.2025, 15.00 – 17.00 Uhr
Freitag, 24.10.2025, 14.00 – 16.00 Uhr
Freitag, 24.10.2025, 15.00 – 17.00 Uhr
Samstag, 25.10.2025, 9.00 – 11.00 Uhr
Dienstag, 28.10.2025, 13.00 – 15.00 Uhr
Dienstag, 28.10.2025, 14.00 – 16.00 Uhr
Mittwoch, 29.10.2025, 13.00 – 15.00 Uhr
Mittwoch, 29.10.2025, 14.00 – 16.00 Uhr
Donnerstag, 30.10.2025, 13.00 – 15.00 Uhr
Donnerstag, 30.10.2025, 14.00 – 16.00 Uhr
Freitag, 31.10.2025, 13.00 – 15.00 Uhr
Freitag, 31.10.2025, 14.00 – 16.00 Uhr
Mittwoch, 05.11.2025, 14.00 – 16.00 Uhr
Donnerstag, 06.11.2025 14.00 – 16.00 Uhr

achtzigzehn | Foto: Lupi Spuma | BEZAHLTE ANZEIGE

INFORMATIONEN ZUM TRÜFFELFESTIVAL

TOURISMUSINFORMATION REGION GRAZ
Herrengasse 16, 8010 Graz, Austria
T +43/316/8075-0, info@graztourismus.at
graztourismus.at* | *genusshauptstadt.at

TOURISMUS GRAZ

GRAZ FREIZEIT

Steiermark Erlebnisregion GRAZ

Impressum: Für den Inhalt verantwortlich: Graz Tourismus und Stadtmarketing GmbH. Grafik: Graz Tourismus und Stadtmarketing GmbH. Fotografie: Graz Tourismus – Werner Krug, Tom Lamm, Markus Spenger, Harry Schiffer; Ivents Kulturagentur – Erwin Scheriau; şkommaşsinne – Rene Strasser, MotionAds, Helmut Schweighofer; Marija Kanizaj for Klanglicht; Star.Wine; Archiv Graz Tourismus. Druck: Druckerei Klampfer. Alle Informationen und Preise vorbehaltlich Satz- und Druckfehler. Änderungen vorbehalten. © Graz Tourismus 2025.

Dieses Produkt wurde nach den Richtlinien des österreichischen Umweltzeichens ZU-24, UWZ: 900, und mit PEFC-zertifiziertem Papier mit reinen Pflanzenfarben ohne Chemie und mit Sonnenstrom hergestellt.

UMWELTZEICHEN

PEFC zertifiziert

Dieses Produkt stammt aus nachhaltig bewirtschafteten Wäldern und kontrollierten Quellen

PEFC™ PEFC/06-39-04

www.pefc.at