



Kulinarium

STEIERMARK

147
Genussadressen
zwischen Gletscher
und Wein

Gast- und Wirtshäuser,
Hotel-Restaurants,
Haubenlokale

20 
Hütten für
Genießer



Steiermark

DAS GRÜNE HERZ ÖSTERREICHS



So schmeckt die Steiermark

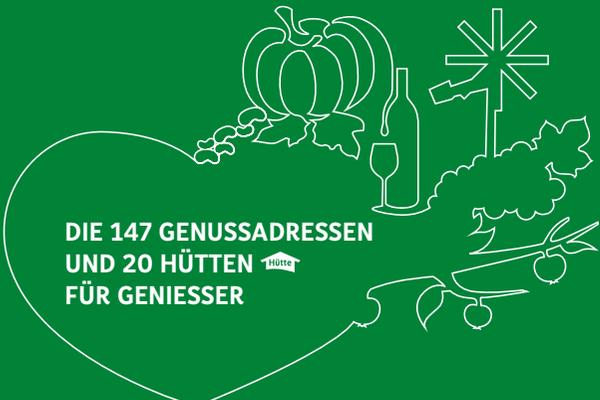
WEISS-GRÜNE LEBENSQUALITÄT
2018 - 2021

www.kulinariumsteiermark.at



Das Land
Steiermark

→ Tourismus



DIE 147 GENUSSADRESSEN UND 20 HÜTTEN FÜR GENIESSER



ALLES ÜBER KULINARIUM STEIERMARK

Vorwort Tourismuslandesrätin Barbara Eibinger-Miedl	3
Genuss in der Steiermark	4
Hüttenkulinarium Steiermark	6
Die 10 Genussregeln	7
Steirer-Wörterbuch	8
Kulinarium Steiermark-Partner	14



DIE GENUSSREGIONEN DER STEIERMARK

Ausseerland - Salzkammergut	16
Schladming-Dachstein / Gesäuse	22
Urlaubsregion Murtal	28
Hochsteiermark	34
Süd- und Weststeiermark	42
Graz und Region Graz	52
Oststeiermark	60
Thermen- & Vulkanland	68

Genusslandkarte	74
-----------------	----



© Teresa Rothwangl

TOURISMUSLANDESRÄTIN BARBARA EIBINGER-MIEDL

Als Land der Kulinarik ist die Steiermark für ihre abwechslungsreiche und regionale Küche auf höchstem Niveau weit über die Grenzen Österreichs hinaus bekannt und beliebt. Diese hohen Standards verdanken wir zum einen unseren Landwirten und produzierenden Betrieben, die gesunde und qualitativ hochwertige Lebensmittel herstellen, und zum anderen unseren Gastronomen, die aus heimischen Produkten Köstlichkeiten zaubern und so nationale wie internationale Feinschmecker begeistern. Die Initiative KULINARIUM STEIERMARK setzt als kulinarische Qualitätsoffensive ein sichtbares Zeichen. Die mit dem Gütesiegel ausgezeichneten Gaststätten sind erste Anlaufstelle, wenn es um besondere regionale sowie saisonale Geschmackserlebnisse geht.

Lassen Sie sich von unseren ausgezeichneten Gastronomiebetrieben bei einer kulinarischen Reise durch die Regionen der Steiermark begleiten, lernen Sie die steirische Gastfreundschaft kennen und erleben Sie wahre Gaumenfreuden!

Auf den Geschmack kommen

Geräucherte Saiblings, bunte Kürbis-
und Kernölgerichte und würziger Käse.
Begleitet von ausgezeichneten Weinen,
Bieren oder frisch gepressten Säften ...



Genuss in der Steiermark ist vielfältig. Wer sich zwischen dem waldreichen Norden und dem sonnenverwöhnten Süden auf die Spuren des guten Geschmacks begibt, tritt eine Reise voller Überraschungen an.

So facettenreich sich die Landschaft präsentiert, so vielfältig sind auch die Produkte der Steiermark. Im Süden prägen Wein- und Obstgärten, Kürbisäcker, Mais- und Getreidefelder das Bild, im Norden sind etwa Almo, Wild und Saibling beheimatet. Landschaftstypen und Jahreszeiten geben die Richtung vor, der auch die steirischen Gastgeber mit der Zubereitung der Köstlichkeiten folgen - in all den Spielarten zwischen herzhaften Jausen und der kulinarischen Leichtigkeit des Seins.

Das kulinarische Gesamterlebnis beginnt schon beim Betreten der Gaststätten. Die Herzlichkeit, mit der man begrüßt wird, die wohl durchdachten Speisekarten, die große Palette an Herkunftsbezeugungen regionaler Lebensmittel und schließlich die hohe Qualität der Speisen und Getränke - all das macht die berühmte steirische Gastlichkeit aus.

Nicht zuletzt: Kulinarium Steiermark-Berater Willi Haider ist seit zwölf Jahren unermüdlich quer durch die Steiermark unterwegs, um die Betriebe zu bewerten, die sich beworben haben. Bei einem Blick in die Speisekarte bleibt es dabei freilich nicht. Denn nur wer alle Auflagen erfüllt, ist ein würdiger Vertreter dieser einzigartigen steirischen Qualitätsoffensive. Aktuell sind 167 Kulinarium Steiermark-Betriebe ausgezeichnet und in diesem Booklet versammelt. ♥

Hüttenkulinarium Steiermark



© Steiermark Tourismus / Ikarus.cc

Die 10 Genussregeln

Dafür stehen wir: KULINARIUM STEIERMARK ...



Kulinarik-Schätze in den Kulinarium Steiermark-Hütten

Wo die Steiermark drauf steht, ist die Steiermark drin. Authentische steirische Küche trifft auch hier auf hohe Qualität. Bei den Kriterien für Kulinarium Steiermark-Hütten wird auf die Auswahl an regionaler und saisonaler Kost sowie an hausgemachten Nachspeisen geachtet.

20 Hütten finden sich in der neuen Ausgabe, hier gelten besondere Kriterien:

- Die ausgezeichneten Hütten sind entweder per Auto oder Gondel oder kurzen Fußwegen erreichbar.
- Reduzierte bzw. saisonal eingeschränkte Öffnungszeiten.
- Reduziertes Angebot bei Getränken sowie vereinfachte Tischkultur.
- Reduziertes Angebot im Bereich Fleisch- und Fischgerichte, sowie Beilagen und Salate.

Da einige Betriebe die Öffnungszeiten manchmal kurzfristig ändern, ist es empfehlenswert, vor einem Besuch anzurufen.

... etabliert das „Grüne Herz Österreichs“ europaweit als lohnende Genussdestination für qualitätssuchende Genießer in der Steiermark.

... sieht sich als Partner jener, die im Spannungsfeld von Tradition und moderner Gastronomie frische Produkte und unverwechselbaren Geschmack anbieten.

... garantiert eine einheitliche, steiermarkweit authentische Küche.

... weiß, dass gute steirische Küche nicht ohne qualitative Partnerschaften zwischen steirischen Gastronomen und ihren umliegenden Bauern und Produzenten auskommt.

... ermutigt Gäste, pionierhafte steirisch-kreative Innovationsfreude zu erkunden.

... fördert „Genusshandwerker“, die traditionelle Lebensmittel für authentische steirische Rezepte produzieren und zugleich neue Traditionen schaffen.

... will mit gesunder Ernährung aus hochwertigen und schmackhaften Lebensmitteln inmitten gepflegter Tischkultur einen Beitrag zu Lebensfreude und Kultur leisten.

... ist dem Anspruch „Aus der Region, für die Region“ verpflichtet.

... setzt auf Händler, die ihr Sortiment vor Ort zusammenstellen und die „gute Dinge“ verkaufen können.

... sieht in Köchen nachhaltige „Botschafter des guten Geschmacks“.



Wir Steirer sagen ...

Wir Steirer sind stolz auf unser Land und zeigen dies auch, indem wir unsere steirische Mundart pflegen. Dieses Selbstbewusstsein soll sich auch in den Speisekarten widerspiegeln und so dem Gast gegenüber steirische Identität signalisieren.

Selbstverständlich ist es nicht immer möglich, von allgemein gebräuchlichen kulinarischen Bezeichnungen Abstand zu nehmen. Doch sollte dem Gast die Möglichkeit gegeben werden, eine steirische Speisekarte neugierig zu studieren und erklärt zu bekommen, was sich zum Beispiel hinter einer „Aufgesetzten Henne“ oder einem „Bluttommerl“ verbirgt. ♥

A

abmachen (obmoch, omoch)

v einen Salat mit Essig und Öl (Kernöl) vermischen.

Alm- oder Sennerbutter

f Butter. **Almkaffee** m Kaffee mit Milch, Honig und Rum, oft mit Rahmkoch (s. u.) serviert.

Altsteirischer Mischsatz

m verschiedene Traubensorten, gemeinsam gepresst und vergoren.

Amper (Emper)

m Kübel. **Asmonte** m steirischer Hartkäse (Parmesantyp).

Aufgesetzte Henne

f steirische Spezialität aus dem Sulmtal, dabei wird ein größeres Huhn (oder eine Henne) auf Erdäpfeln im Backofen gebraten.

Auflauf (Dunstkoch)

m Pudding (Soufflé).

B

bähen

v. im Backrohr rösten bzw. toasten (Brot, Röstbrot).

Beuschel

n Ragout oder Suppe aus Lunge und Herz.

Blunzen (Blunzn)

f Blutwurst. **Bluttommerl** n gebackener Auflauf aus Schweineblut, Mehl, Zwiebeln.

Bohnschoten (Bohnschadl)

f grüne Bohnen, Fisoln.

Bratfett

n Brotaufstrich aus geliertem Schweinsbratensaft, mit Bratenfett (Schmalz) vermischt.

Brein

m ganzes Korn von Rollgerste, Hirse, Buchweizen.

Brennsterz

m Koch aus Weizen- und Roggenmehl, in Schmalz angeröstet.

Brettljause f Speck, Selchfleisch, Kren, Aufstriche u. a., auf einem Brett serviert.

Brösel (Semmelbrösel)

m (geriebenes) Paniermehl aus hellen, schon harten Semmeln (Brötchen).

Buschenschank f Gaststube, in der selbst hergestellte Speisen (vor allem Wurst, Speck u. a.) und Wein oder Most ausgegeben werden.

Buttermilch

f beliebtes fettarmes Erfrischungsgetränk, 0,9 % Fett, ein Nebenprodukt bei der Buttererzeugung.

Butterschmalz (geklärte Butter) f verträgt höhere Temperatur und längere Lagerung.

D

Dampfl n Vorteig aus Germ, Milch, Mehl und etwas Zucker (Gärprobe für Germ). **durchzogen (unterspickt)** adj. wenn Fleisch marmoriert, d. h. mit feinen Fettäderchen durchzogen ist.

E

Eierschwammerl (Recherl) n Pfifferling.

Eierspeis f kurzverschlagene Eier (gelb-weiß), in der Pfanne leicht gestockt, flaumig

Einbrenn f Mehlschwitze, in Öl oder Fett leicht angeröstet, braune Farbe **~suppe** f Einbrenn mit Rind-, Schwein- oder Selchsuppe aufgegossen, als Einlage werden Erdäpfel, Pilze, Bratenreste, Gemüse, Getreide u. a. verwendet.

Einmach f Mehlschwitze, in Butter, hell bzw. keine Farbe **~suppe** f Einmach mit Kalbs-, Hühner-, Gemüsesuppe oder Milch aufgegossen, evtl. mit Rahm verfeinert; Kalbs- oder Hühnereinmachsuppe.

Ennstaler Krapfen (Roggener Krapfen) m Roggenmehlfaden, in Schmalz gebacken und mit Fleisch- oder Steirerkasfülle wie Palatschinken eingerollt.

Erdapfel m (**Erdbohne** f, **Grundbirn** f) Kartoffel.

Erdäpfelwurst f Wurststern, gefüllt mit rohen (manchmal auch mit gekochten) geriebenen Erdäpfeln, Grammeln und Gewürzen, braun knusprig gebraten, meist mit Sauerkraut serviert.

F

faschieren v im Fleischwolf zerkleinern.

Faschiertes n Hackfleisch.

Fedlkoch m siehe Rahmkoch.

Fleck f Magen, Kaldaunen, Kutteln.

Fleck m wie in **Zwetschken-** oder **Marillenleck**: flacher Kuchen bzw. Obstkuchen, z. B. mit Zwetschken oder Marillen belegt.

Fleckerl (Fleckerln) n Nudelteigquadrate für Schinken- oder Krautfleckerln.

Früchtebrot n siehe Kletzenbrot.

G

gebackene Mäuse f kleine Germteigstücke, in Schmalz gebacken, mit Zimt und Zucker bestreut.

Germ m Hefe.

Gerstl (Reibgerstl) *n* fester Nudelteig, gerieben und getrocknet, wird als Suppen- einlage verwendet.

G'spritzer, *m* Weiß-, Rotwein oder Schilcher, mit Soda- wasser verdünnt.

Gigerer *m* Hahn (in der West- steiermark, zu lautmalend gigetzen, gigatzen = ga- ckern. Vgl. auch „Kikeriki“).

Glühwein *m* heißer Rot- oder Weißwein mit Gewürzen wie Zimt, Nelken, Zucker, Zitronenschale.

Goderspeck *m*, **Goderl** *n* Schweinespeck vom Vorder- hals.

Grammel, Grammeln *f* aus- gebratener Speckwürfel, Griebe, Fettgraupen.

Grammelschmalz *n* Grieben, mit Schmalz vermischt, Salz, Pfeffer.

Griß *m* Weizen oder Mais, grob vermahlen, fein ver- mahlen wäre es der Dunst, ganz fein vermahlen wäre es Mehl.

Gugelhupf *m* Mehlspeise (oft mit Germ zubereitet), Napf- kuchen.

H

Heckenklescher *m* säure- betonter, trockener Wein, von der Hecke, Selbstträger, siehe Uhdler.

Heidenmehl *n* Buchweizen- mehl, Schwarzplenten.

Heidensterz *m* steirische Spe- zialität, Heidenmehlklum- pen, gekocht (geröstet).

Hetschepetsch *f* Hagebutte, Heckenrose.

Hoadn siehe Heidenmehl und Heidensterz.

Holler *m* Holunder ~blüten (**Blüah** *f*) blühende Dolde (für Saft oder gebacken) ~beeren.

I

irdenes Geschirr *n* Keramik- oder Steinguttopf, dient oft zur Schmalzaufbewahrung.

J

Jause *f* Sammelbegriff für kalte Mahlzeiten, s. Brettljause.

K

Kalbskopf *m* abgelöstes, gekochtes Kalbskopffleisch, in Form gepresst, gekühlt.

Karbonade *f* Sammelbegriff für kalte Mahlzeit, siehe Brettljause

Karbonadl *n* Karbonade (Verniedlichung).

Karotte (Möhre, Möhrn) *f* Mohrrübe.

Kernöl (steirisches Kürbiskernöl) *n* Speiseöl aus steirischen (schalenlos gewachsenen) getrockneten, geriebenen, gerösteten und gepressten Kürbiskernen.

Kernöleierspeis *f* mit Kernöl verfeinerte Eierspeis (s. o.).

Kitz *n* Junges von der Ziege, junges Reh oder auch Junges von der Gams.

Klachsuppe *f* Schweinsfußsuppe, wird oft mit Heidensterz serviert.

Klapotetz *n* hölzernes Windrad im Weingarten.

Kletzen *f* gedörnte (getrocknete) Birnen, z. B. Pöllauer Hirschbirnen

Kletzenbrot *n* Schwarzbrot- bzw. Roggenbrotteig, mit Kletzen vermischt und gebacken; werden andere gedörnte Früchte sowie Nüsse oder Mandeln dazugegeben, spricht man von einem Fruchtbrot.

Knödelbrot *n* Semmelwürfel.

Kohlsprossen *f* Rosenkohl.

Kraut (Weißkraut, Rotkraut)

n Weißkohl oder Rotkohl, siehe Sauerkraut.

Kren (steirischer) *m*

Meerrettich, ganzjähriger Begleiter der kalten und warmen steirischen Küche.

Kriecherl, Kriecherln *n*

unveredelte Pflaumen.

Kürbis (steirischer Ölkürbis)

m enthält schalenlos ge- wachsene Kerne für das ori- ginal steirische Kürbiskernöl ~gemüse geschälter Kürbis, grob geschabt, mit Gewür- zen und oft mit Sauerrahm oder mit Paradeisern oder Paprika zubereitet.

L

Lärcherl *n* goldgelbe, gesüßte Spirituose/Likör von angesetzten Lärchentrieben.

Lammkrone *f* Lammrücken, Karree mit Rippenknochen ohne Rückgrat, auch rund geformt bzw. gebunden und gebraten.

Lebzelt (Lebkuchen) *n* Honigkuchen.

Lendbratl *n* übliche Bezeich- nung für das Karree, geräu- chert, roh oder gekocht, wird in der Steiermark regional verschieden bezeichnet:

Moastabratl (südoststeiri- scher Raum, z. B. St. Anna am Aigen), **Mulbratl** (rund um Weiz), **Ruckwurst** (ost- steirischer Raum im Gebiet Vorau-Wenigzell).

linden *v* dextrinieren, Mehl in trockener Pfanne erhitzen (für glundenen Sterz).

M

Marille *f* Aprikose.

Mischung *f* Wein (Weißwein, Schilcher oder auch

Rotwein), mit steirischem Mineralwasser verdünnt.

Molke *f* ein Nebenprodukt bei der Käseherstellung, als Erfrischungsgetränk oft mit Frucht versetzt, fettarm.

Morillon *m* steirische Bezeichnung für Chardonnay.

Most *m* erfrischendes Getränk mit und ohne Alkohol

Glüh~ heißer Obstmost, mit Gewürzen wie Zimt und Nelken versetzt; **Obst~** alkoholisches Getränk, voll vergoren (Apfel, Birne); **Trauben~** alkoholfreies Getränk, Traubensaft.

Muskatkürbis *m* orangefarbiger, eher fester Speisekürbis.

N

Nagerl *n* (Nelke *f*) Gewürznelke.

Nockerl (Nockerln) *n* kleine Teigwaren, Spätzle.

O

Oa *n* Ei ~dotter, Eigelb ~klar Eiweiß.

Obstler *m* Obstschnaps, klarer Obstbrand.

P

Paradeiser *m* Tomaten ~mark Tomatenmark.

Paste *f* kalte Sauce aus Öl (Kernöl), Kräutern, Nüssen, Kürbiskernen und Hartkäse (steirisches Pesto).

Plutzer *m* Tonkrug, aber auch ein großer Kürbis.

Porree *m* Lauch.

Potitze *f* Germgebäck, mit Nüssen, Mohn oder Kürbiskernen gefüllt.

Q

Quittenkass *m* eher feste, marmeladeähnliche, gesulzte Süßspeise aus Quitten.

R

Rahmkoch *m* Rahm, mit Mehl verkocht und gewürzt, gut gekühlt und fein gerieben, mit Zimt, Zucker und Weinberln (s. nächste Seite), oft zum Almkaffee gereicht.

Raungerln (Ennstal), **Rumpelnudeln** (Murtal) *f* von Sennern & Sennerinnen zum Almbetrieb aus Mürb- oder Germteig hergestellt und in reichlich Schmalz herausgebacken, danach mit Zucker und Zimt bestreut.

Rein *f* großer Topf bzw. breite Kasserolle.

Reindl *n* kleiner Topf, darin werden auch oft Speisen serviert.

Reindling *m* Germgugelhupf mit Zimt und Zucker, in der Rein gebacken.

resch (knusprig) *adj.* kross.

Ribisel *f* Johannisbeere (rot und schwarz).

Rohnen (Rahnen) *f* rote Rüben.

S

Sauerkraut *n* Weißkraut – fein geschnitten, gesalzen, milchsäurevergoren, wird roh oder gekocht gegessen.

Sauermilch (saure Milch) *f* angesäuerte Frischmilch, 3,5 % Fett, mit Mineralwasser verdünnt als Erfrischungsgetränk.

Sauerrahm *m* fettreicher als Joghurt, fettärmer als Crème fraîche (ähnlich wie Schmand).

Sauerwasser *n* Mineralwasser.

schieres Fleisch *n* Fleisch (roh) ohne Knochen und ohne Sehnen.

Schilcher *m* Wein (rosé bis dunkelrote Farbe) aus der Weststeiermark.

Schlagobers (Obers) *m* süßer Rahm (Sahne), flüssig oder steif geschlagen.

Schmalz *n* Schweinefett (siehe Butterschmalz), **Gänse-~** Gänsefett.

Schmarrn (Schmarren) *m* aus Milch, Mehl und Eiern hergestelltes flaumiges Omelett, nach dem Backen in kleine Stücke zerkleinert.

Kaiser-, Rahm-, Apfel- oder Schwarzbeeren- sowie auch **Topfen-** oder **Erdäpfelschmarrn.**

Schöpsernes *n* Fleisch vom männlichen Lamm bzw. Schaf.

Spagatkrapfen *m* im Fett gebackene Buttermilchstücke, mit Zimt und Zucker bestreut.

Steirerkas *m* **Ennstaler ~** Bröselkäse, Topfen, mit Schimmel gereift und getrocknet, gerieben. Bestandteil der Ennstaler Krapfen;

Murtaler ~ gesalzener, erwärmter Topfen, leicht glasig, mit Kümmel.

Straube (Strauben) *f* gezuckertes Germ- oder Buttermilchgebäck, in Schmalz herausgebacken.

Striezel *m* geflochtenes Germgebäck (Hefezopf).

Strudel *m* in Strudelteig gerollte, gebackene Spezialität (süß oder pikant), Apfel-, Topfen-, Kraut-, Erdäpfel-, Blunzenstrudel und viele mehr.

Sturm *m* junger vergorener Traubenmost, Federweißer.

Sulmtaler *n/m* das Sulmtaler Huhn, der Sulmtaler Kapaun oder der Sulmtaler Kaiserhahn, jeweils ein echtes „Original“.

Sulz *f* aus Schwarten (Gallerte) oder Gelatine hergestellte Süße (meist pikant, aber auch süß).

T

Teebutter *f* Butter.

Tommerl *n* dünner Mehl- oder Grießteig mit Milch und Eiern, gebacken.

Topfen *m* Quark.

Topfenfleck *m* Germteigfladen mit süßem Topfen, in der Südoststeiermark.

Triet *f* gebähte Semmel-schnitte, mit Wein übergossen.

Türkensterz *m* (**~tommerl** *m*) Breigericht aus Maismehl oder Polenta.

U

Uhudler *m* Wein aus Selbstträgersorten, z. B. Isabella, siehe Heckenklescher.

V

Verhackert *n* luftgetrockneter, kleingehackter, gewürzter weißer Schweinerückenspeck.

Vogerlsalat (Rapunzelsalat) *m* Feldsalat, Nüsslisalat.

W

Weckerl *n* längliches Brötchen, eventuell auch Kürbiskern- oder Korngebäck.

Weichsel *f* Sauerkirsche.

Weih...: ~brot (Osterbrot) *n* Weißbrot, wird am Kar-samstag in der Kirche geweiht;

~fleisch (Osterfleisch) Selchfleisch, Würste, auch Eier und Kren, am Kar-samstag geweiht.

Weinberl, Weinberln *n* Weinbeeren, getrocknet (gedörnt), Rosinen.

Weitling *m* große Rühr-schüssel.

Welschriesling *m* „die“ steirische Weinsorte, trocken, aromatisch.

Woaz (Kukuruz) *m* Mais, Polenta.

Wuchtl *f* Germspeise, süß oder pikant, auch „Buchtl“.

Wurzelfleisch (steirisches, Krenfleisch) *n* gekochtes Schweinefleisch (Bauch, Schulter, Hals) mit Wurzelgemüse und Kren.

X

Xelchtes (Xöchts) *n* Selch- oder Rauchfleisch.

Z

Zirben...: ~geist *m* (sehr selten), klarer, aus den Zirbenzapfen hergestellter Geist **~schnaps** (häufig), rote, aus den Zirbenzapfen angesetzte, gesüßte Spirituose/Likör.

Zwetschke *f* Pflaume.



Kulinarium Steiermark-Partner



www.hofkaeserei-deutschmann.at



www.fandler.at



www.schaerdinger.at



GenussRegion
Südoststeirisches Woazschwein
www.genuss-region.at



www.tourismusschule.com



www.steirergemuese.at



www.steirischerwein.at



www.mähh.at



www.goesser.at



www.zotter.at



www.lbs-gleichenberg.ac.at



1 - 19

AUSSEERLAND -
SALZKAMMERGUT

20 - 33

SCHLADMING-
DACHSTEIN /
GESÄUSE

34 - 48

URLAUBSREGION
MURTAL

49 - 65

HOCHSTEIERMARK

66 - 96

SÜD- UND
WESTSTEIERMARK

97 - 122

GRAZ UND
GRAZ-UMGEBUNG

123 - 150

OSTSTEIERMARK

151 - 167

THERMEN- &
VULKANLAND

Die Genussregionen der Steiermark

DER WEG DURCH EINE LANDSCHAFT
DER VIELFALT UND KONTRASTE

Vom fangfrischen Ausseer Saibling bis zum Bärlauch, von der Pöllauer Hirschbirne bis zum Gesäusewild – der kulinarische Bogen in der Steiermark ist in jeder Region herrlich vielfältig.



AUSSEERLAND SALZKAMMERGUT

Tourismusverband Ausseerland - Salzkammergut
Bahnhofstraße 132
8990 Bad Aussee
T+43 / 3622 / 540 40-0
info@ausseerland.at
www.ausseerland.at



STRANDCAFÉ ALTAUSSEE

Das Kleinod am Altausseersee ist die perfekte Bühne für ein kulinarisches Schauspiel: Neben Saibling und Forelle speist man hier unter anderem Feines vom Duroc-Schwein oder Wäschermadl, Marillen im Backteig mit Vanilleeis. Immer der Nixe nach geht es per pedes oder Boot zum Südufer, und dort sitzt es sich herrlich lauschig am Kieselsteinstrand inmitten der Natur.

1

STRANDCAFÉ RESTAURANT

Fam. Beuchel
8992 Altaussee
Puchen 197
0664 / 212 93 09
www.strandcafe.at

NARZISSEN-RESTAURANT

Frische Bergluft und das Panorama des Salzkammerguts gehören im Narzissen-Restaurant zum Service. Hier sind auch Gruppen willkommen. Geboten wird eine breite Palette an Köstlichkeiten von geschmorten Backerln vom Wollschwein über Kürbisgröstl bis zum flaumigen Kaiserschmarrn. Außerdem gibt's eine Auswahl an vegetarischen und veganen Speisen.

2

NARZISSEN- RESTAURANT

Mag. Josef Dringel &
Sylvia Derler
8990 Bad Aussee
Pötschenstraße 172
03622 / 553 00-162
www.vitalresort.at

HOTEL ERZHERZOG JOHANN

Welche der fünf Stuben man auch für sich erobert, eines ist sicher: Hier verlassen nur erstklassige Gerichte die Johann-Küche. Des Erzherzogs Ehefrau, Anna Plochl, hätte ihre helle Freude an ihnen gehabt. Eingesetzt werden durchwegs regionale Produkte – Seesaibling aus den klaren Gewässern, Rind und Lamm sind „echte Ausseer“ – insgesamt ein erzherzoglicher Genuss.

3

HOTEL ERZHERZOG JOHANN

Hr. Direktor Lackner
8990 Bad Aussee
Kurhausplatz 62
03622 / 525 07
www.erzherzogjohann.at

GASTHAUS SEEBLICK

Ein atemberaubender Blick über den Grundlsee ist garantiert, wenn man im Gasthaus Seeblick oder im Restaurant Wassermann Platz nimmt. Ersteres widmet sich der guten österreichischen Küche und ihren traditionellen hervorragenden Rezepten. Bei seinen sorgfältig zubereiteten heimischen Speisen verarbeitet Stefan Haas vorwiegend Köstlichkeiten der Region.

4

GASTHAUS SEEBLICK
Dir. Franz Kromoser
8993 Grundlsee
Archkogel 31
03622 / 84770-263
www.seeblickhotel-
grundlsee.at

RESTAURANT SEEPLATZ'L

Kreative steirische und internationale Gerichte kommen im Restaurant Seeplatz'l oder im Seepavillon auf den Tisch. Wo man speist, bleibt einem ganz selbst überlassen – zum einen lockt die lauschige Terrasse, zum anderen schmeckt es auch wunderbar auf der Plätt'n, bei einer Ausfahrt im traditionellen Holzboot über das „steirische Meer“ – ein traumhaftes Erlebnis!

5

SEEHOTEL GRUNDLSEE, RESTAURANT SEEPLATZ'L

Michaela Reiter
8993 Grundlsee
Mosern 22
03622 / 860 44
www.seehotelgrundlsee.at



LENZBAUER-ALM

Von Mai bis Oktober verwöhnt Hausherrin Annemarie die Gäste bei Voranmeldung gern mit Almspezialitäten von Schweinsbraten bis Roggenkrapfen mit Steirerkäse. Hausherr Bert ist leidenschaftlicher Schnapsbrenner, und so geht man meist nicht ohne „a guats Schnapserl“ nach Hause. Geöffnet ist die Hütte von Donnerstag bis Sonntag.

9

LENZBAUER-ALM IM LAINK

Fam. Wachinger
8984 Bad Mitterndorf
Kainisch 38
0664 / 930 46 22
www.lenzbaueralm.at



FISCHERHÜTTE AM TOPLITZSEE

Saiblingsterrine, Bauernforelle mit Speck – den ganzen Tag wird in der Fischerhütte herrlich frischer Fisch serviert, aber man hält hier am Toplitzsee auch eine abwechslungsreiche regionale Küche bereit: Mostschaumsuppe oder Hirschgulasch nach Saison. Im Gastgarten fällt der Blick auf das klare Wasser des Sees. Ein wunderschönes Platzerl.

6

FISCHERHÜTTE AM TOPLITZSEE

Fam. Syen
8993 Grundlsee
Gößl 172
03622 / 82 96
www.toplitzsee.at



SINGERHAUSER HÜTTE

Den Einkehrschwung übt man in der kinderfreundlichen Singerhauserhütte sommers wie winters. Ob Biken oder Schneeschuhwandern – die urige Hütte mitten im Wald ist der ideale Ausgangspunkt für sportliche Aktivitäten. Wer hungrig wiederkommt, lässt sich auf der Sonnenterrasse nieder und belohnt sich mit Hüttenbrat'l, Kaspressknödeln oder Kaiserschmarrn.

10

SINGERHAUSER HÜTTE

Fam. Pichlmayer
8983 Bad Mitterndorf
Krautmoosweg 556
0660 / 817 19 50
www.singerhauserhuette.com

KOHLRÖSERLHÜTTE

Abwechslungsreich speisen mit Blick auf den Ödensee, der in der Sonne schimmert: Christina und Manfred Mayer haben den „Mmh“-Faktor für sich verbucht. Saiblingsravioli, Kalbsrahmbeuschel mit Briocheknöderl und Lebkuchen-Tiramisu – herrlich! Um den Geschmack mit nach Hause nehmen zu können, gibt's einige Köstlichkeiten stilvoll in Gläser verpackt.

7

GENUSS AM SEE – KOHLRÖSERLHÜTTE

Christina & Manfred
Mayer
8990 Bad Aussee
Ödensee 144
03624 / 213
www.genussamsee.com

GOURMET-ATELIER STEIRERHÜTTE

Dem einmaligen Wildfangfisch im Ausseerland widmet man sich in der Steirerhütte und veredelt ihn in der Küche zu einem einzigartigen Geschmackserlebnis. Auf der Fleischseite schmeckt hier Dry Aged Beef, das zehn Wochen im hauseigenen Reifeschrank verbringt. Über Holzkohle im Big Green Egg gegrillt, ist der Duft dann ein Lockstoff für Gourmets.

11

GOURMET-ATELIER STEIRERHÜTTE

Christian Schilcher
8983 Bad Mitterndorf
Am Sonnenplatzerl 1
0664 / 438 0730
www.gourmet-atelier.at

KNÖDL-ALM

Jede Menge Herzlichkeit, frische Bergluft und üppiges Grün – die Knödl-Alm ist fabelhaft! Und dann sind da natürlich noch die Knödel – einer köstlicher als der andere, auch die süßen. In der urigen Hütte schmecken auch Bio-Lamm, gesurte Grillhaxe und Ofenrohrbrat'l. Legendär ist die „Schnapsschule“ mit hausgemachten Edelbränden und Angesetzten in Bioqualität.

8

KNÖDL-ALM

Alfred Pohn
8984 Bad Mitterndorf
Knoppen 3
03624 / 21132
www.urig.at



MOSTSCHENKE GOASSHITTN

Regina und Hubert Heiß halten in der Goaßhittn eine zünftige Jaus'n für die Gäste bereit. Bleibt nur noch, sich zwischen Knoblauchspeck, Steirerkasbrot, saurer Wurst und Lumpensalat zu entscheiden. Wer unentschlossen ist, bestellt eine Goaßhittn-Jaus'n – da findet sich vieles auf einmal. Dazu gibt es Most in vielen Varianten und Schnäpse aus eigener Brennerei.

12

MOSTSCHENKE GOASSHITTN

Fam. Heiß
8983 Bad Mitterndorf
Neuhofen 19/1
0664 / 505 82 20
www.goasshittn.at



SCHÖNI-ALM

Von Dezember bis März ist es richtig gemütlich auf der Schöni-Alm an der Abfahrt der Mitterstein-Bahn auf rund 1.550 Meter Seehöhe. Draußen die tief verschneite Winterlandschaft, drinnen in der gemütlichen Stube mit Kachelofen wird aufgetischt: Käsespätzle, dampfende Suppen und knackige Salate. Und zu Schönis urigen Fondue-Abenden gibt's steirische Volksmusik.

13

SCHÖNI-ALM

Fam. Schönberger
8983 Bad Mitterndorf
Zauchen 147
03623 / 25 53
www.schoenialm.at

HOTEL-RESTAURANT SCHWAIGER

Alfred Schwaiger, der Hausherr selbst, ist hier mit Hingabe in der Küche zugange und mixt in sein durchwegs regionales Angebot auch das eine oder andere internationale Schmankerl. Der Tag beginnt mit einem Vital-Frühstück und endet wunderbar mit Hinterberger Pfandl, Schweinsfiletscheiben in Speck-Zwiebel-Sauce und einem herrlichen Kaiserschmarrn.

17

HOTEL-RESTAURANT SCHWAIGER

Alfred Schwaiger
8982 Tauplitz 89
03688 / 22360
www.hotel-schwaiger.at



ÖAV BERGGASTHOF HOLLHAUS

Auf der Sonnenterrasse des urigen Alpenverein-Berggasthofs Platz zu nehmen und herzhaftes Hütten-Chili, Wildererpfanne, Schweinsripperl oder Blutwurtsgröstl zu essen, gehört einfach dazu, wenn man auf der Tauplitzalm ist. Wer brav wandert, darf schließlich auch gut essen. Wer es nicht so sportlich mag, fährt mit dem Bummelzug über die rund 1600 Meter hohe Alm.

14

ÖAV BERGGASTHOF HOLLHAUS

Fam. Hüttner
8982 Tauplitz
Tauplitzalm 1
03688 / 23 02
www.hollhaus.at



HECHL-HÜTTE

Der himmlische Duft von frischen Steirerkrapfen weht einem an Freitagen entgegen, wenn man sich der Hütte nähert. Viele Wanderwege führen in die Gnanitz, für den kürzesten braucht man gerade einmal rund eine Stunde. Chefin „Vefi“ schupft die Hütte von Juni bis September, und wenn eine Gruppe anreist, wird auf der Hechl-Hütte auch gegrillt.

18

HECHL-HÜTTE

Fam. Hechl-Lindemann
8982 Tauplitz
Gnanitzalm
03688 / 22 68-0
www.hotel-hechl.at



KRIEMANDL-HÜTTE

Die höchstgelegene Skihütte der Steiermark ist aus Fichtenholz gezimmert und trotz auf 1.880 Meter Seehöhe Wind und Wetter. Einfach und gut lautet das Motto bei der Verpflegung in der gemütlichen Hütte – so schmecken Wildragout mit Zirbenschnaps-safterl, Steirersalat mit Käferbohnen und unterschiedliche Gröstl mit Erdäpfel-Gemüse, Blutwurst-Äpfeln oder Semmelknödel.

15

KRIEMANDL-HÜTTE

Markus & Birgit
Hierzegger
8982 Tauplitz
Tauplitzalm 7
03688 / 23 16
www.kriemandl.at



JOHNSLEITNERHÜTTE

In der urigen Hütte gibt es keinen Strom. Vielleicht schmeckt der Almkaffee auch deshalb so gut. Nach einer Wanderung von etwa 50 Minuten, die man auch mit Kinderwagen bewältigen kann, erreicht man die Hütte in der Gnanitz. Der Lohn für den Fußmarsch sind auch die vorbestellten „roggenen“ und „woazenen“ Krapfen sowie ein legendäres Schweinsbrat aus dem Holzofen.

19

JOHNSLEITNERHÜTTE

Fam. Reinbacher
8982 Tauplitz
Gnanitzalm
0664 / 573 77 59
www.stainach-puergg.gv.at



TRAWENGHÜTTE

Wie aus dem Bilderbuch: Wer zur Almrauschblüte auf die Trawenghütte kommt, zückt sofort die Kamera und wirft einen langen Blick auf den Steirersee. Der Fußmarsch lohnt sich, hier geht es noch urig und richtig herzlich zu. Weil es keinen Strom gibt, wird außer einer Erdäpfelsuppe, vor allem kalte Küche in Form von herzhaften Aufstrichbroten, Kuchen und Mehlspeisen geboten.

16

TRAWENGHÜTTE BEI STEIRERSEE-HÜTTEN

Fam. Sölkner
8982 Tauplitz
Tauplitzalm
0664 / 14 63 522
www.ausseerland.at



© Steiermark Tourismus / Ikarus.cc



SCHLADMING DACHSTEIN

Schladming-Dachstein
Tourismusmarketing GmbH
Ramsauerstraße 756, 8970 Schladming
T +43 / 3687 / 233 10
info@schladming-dachstein.at
www.schladming-dachstein.at

Tourismusverband Gesäuse
Hauptstraße 35, 8911 Admont
T +43 / 3613 / 21160-10
info@gesaeuse.at
www.gesaeuse.at

SCHNEPF'N ALM

Hier wird sie hervorragend gemacht, die Flecksuppn im Reindl mit Rindfleisch und Brotwürferln. Im Herzstück der Almwelt Austria auf der Reiteralm geht es gesellig zu, und es schmeckt richtig herzhaft – das Durcheinander von Bauernknödeln etwa oder Marcos Krautfleckerln. Auf der Terrasse labt man sich am Dachstein-Massiv und einem langen Blick über das Ennstal.

20

RESTAURANT SCHNEPF'N ALM, ALMWELT AUSTRIA – REITERALM

Fam. Keinprecht
8973 Pichl-Schladming
Preunegg 45
06454 / 72577
www.almwelt-austria.at

BRAUNHOFER'S RESTAURANT

Sonnenterrasse und Panoramablick stehen zwar nicht auf der Speisekarte, aber sie werden hier genauso selbstverständlich aufgetischt wie heimische und internationale Spezialitäten. Aus dem Vollen schöpft man als Gast der Familie Stocker auch an den Thementagen. Mittlerweile gilt das Restaurant als erste Adresse für Burger – mit Steak vom Ennstalrind oder Forellenfilet.

21

BRAUNHOFER'S RESTAURANT

Fam. Stocker
8971 Rohrmoos/
Schladming
Teichweg 35
03687 / 61575
www.braunhofer.at

HOTEL-RESTAURANT PARIENTE

Küchenchef und Gastgeber Rene Pariente versteht es wunderbar, die Gäste des Restaurants mit regionalen Köstlichkeiten zu verwöhnen. Die Qualität des Grundprodukts steht immer im Vordergrund. Damit das Süße nicht zu kurz kommt: Die hausgemachten Strudel sind ein Gedicht! Aber auch die Steakwochen haben sich bei Feinschmeckern herumgesprochen.

22

HOTEL-RESTAURANT PARIENTE

Fam. Pariente
8971 Rohrmoos/
Schladming
Mosergasse 185
03687 / 61334
www.pariente.at

WALDHÄUSLALM

Beliebte Klassiker und Jausen hält das urige Gasthaus für Familien, Wanderer und Busgruppen bereit. Frisch aus dem Waldhäuslalmteich kommen Forellen auf den Tisch, und neben einer Kinder- und einer Bus-Speisekarte wird auch eine glutenfreie gereicht. So kann man sich getrost durchschlemmen – vom Schwammerlpfandl bis zum Steirerschnitzel.

23

WALDHÄUSLALM

Fam. Hutegger/
Zechmann
8971 Rohrmoos/
Schladming
Untertalstraße 100
03687 / 61592
www.waldhaeuslalm.at



DACHSTEIN GLETSCHER-RESTAURANT

24

Die Landesgrenze von Steiermark und Oberösterreich führt mitten durch das Lokal. Auf 2.700 Meter Seehöhe ist aber zweifellos der Sonnenaufgang die größere Attraktion. Im Dachstein Gletscher-Restaurant schmecken neben dem Sonnenaufgangsfrühstück, Suppen und Jausen auch ein Sonnenuntergangsfondue. Das Gebirgsquellwasser kocht in dieser Höhe schon bei rund 88 Grad.

DACHSTEIN GLETSCHER-RESTAURANT

Birgit Ackerl
8972 Ramsau / Dachstein
Schildlehen 79
03687 / 220 42-820
www.derdachstein.at



KNAPPLHÜTTE

25

In der Speisekarte der Knapplhütte finden sich neben Würstelsuppe mit Nudeln auch Backhendelsalat oder Hirschragout von Wild aus dem eigenen Gehege. Eine Abfahrt vom Hotel Höflehner entfernt und schon liegt die Hütte auf 1.500 Meter Seehöhe vor einem in der Sonne. Für den süßen Abschluss bleibt man gern ein wenig länger – es gibt himmlische Strudel!

KNAPPLHÜTTE

Fam. Höflehner
8967 Haus
Gumpenberg 2
03686 / 25 48
www.hoeflehner.com



KRUMMHOLZHÜTTE

26

„Herzhaft schlemmen“ lautet das Motto auf der Krummholzhütte am Hauser Kaibling. Zweimal wurde sie schon als „beste Genuss-Hütte der Steiermark“ ausgezeichnet. Und das zurecht! Auf 1.857 Meter Seehöhe schmecken etwa Bergsteiger-Suppentopf, Schäfersalat mit Schafskäse, Almburger vom Angus-Rind, Bratl vom Ennstaler Berglamm und Kasnockerl „Krummholz-Style“.

KRUMMHOLZHÜTTE

Daniel Mairamhof
8967 Haus
Hauser Kaibling 76
03686 / 23 17
www.krummholzhuette.at

HOTEL-RESTAURANT LOY

27

Einen kreativen Zugang zur steirischen Küche findet das Restaurant Loy in Gröbming. Die Zutaten dafür kommen aus den Betrieben der nahen Umgebung, das Wild aus der Eigenjagd. Kleiner Vorgeschmack: Rustikaler Burger von Reh und Hirsch, Hirschschnitzerl und Fichtenwipfel-, Nougat- oder Hagebutten-Eis-Parfait. Dazu werden interessante Weine geboten.

LOY - HOTEL UND RESTAURANT

Lambert Stiegler
8962 Gröbming
Loyplatz 98
03685 / 223 57
www.hotel-loy.at

GASTHOF SÖLKSTUB'N

28

Im Sölketal hat Agnes Lemmerer mit Widrigkeiten der Natur zu kämpfen und ist dennoch unermüdlich mit der Kochkiste am köstlichen Werk. Mit niedertemperaturgegartem Spezialitäten begeistert sie ihre Gäste und verfeinert die Speisen mit Kräutern aus dem Jesuitengarten. Mittags scharen sich nach Voranmeldung auch Familien und Kleingruppen um die Kochkiste.

GASTHOF SÖLKSTUB'N
Agnes Lemmerer
8961 St. Nikolai i. Sölketal
Mössna 194
03689 / 281
www.soelkstubn.at

IM DÖRFL ANNO 1873

29

Wer es verträumt mag, lässt sich im „Dörfli“ auf der großen Terrasse mit Blick auf den mächtigen Grimming nieder. Die Hütten, der Campingplatz, das Wirtshaus – alle Gebäude in dem kleinen Dörfli haben ihren eigenen gemütlichen Stil. In urigem Ambiente wird traditionelle Ennstaler Bauernkuchl aufgetischt. Besonders beliebt ist das „Reindl-Essen“.

WIRTSHAUS „IM DÖRFL ANNO 1873“

Fam. Schwab
8952 Irdning
Falkenburg-Dörfli 273
03682 / 220 22
www.imdoerfl.at

GASTHAUS KRENN

30

In dem zauberhaften Gasthaus ist es gar nicht so sicher, wo man lieber sitzen möchte: auf der malerischen Veranda oder im sonnenverwöhnten Gastgarten? So oder so, aufgetischt wird überall gleich fabelhaft, etwa „Krenns Schweinereien“, ein hervorragendes Schweinsbrat'l, ein märchenhaft gutes Blunzengröst'l im Pfandl oder der Blechkuchen nach Oma Hilde.

GASTHAUS KRENN
Theresa & Valerie Graf
8951 Stainach-Pürgg
Pürgg 11
03682 / 222 74
www.gasthauskrenn-puergg.at

STIEGENWIRT

31

Den Naturpark Steirische Eisenwurz vor der Haustür zu haben, ist für Abenteuerer und Aktive ein Traum. Wer sich beim Rafting, Canyoning und im Hochseilgarten austobt, darf sich später auch Köstlichkeiten aus der Speisekarte schmecken lassen, für die der Stiegenwirt bereits ausgezeichnet wurde.

STIEGENWIRT
Dagmar Zwettler
8923 Landl
Palfau 159
03638 / 219
www.stiegenwirt.at

HOAMAT

Bianca Rohrer und Ulrich Matschweiger haben sich den Traum eines Wirtshauses erfüllt. Zum Gastbetrieb zählt auch ein Bauernladen mit Produkten aus der Region rund um den Nationalpark Gesäuse und den Naturpark Eisenwurzen. Mit viel Herzblut und herzhaften Gerichten geht es zur Sache – vom Gesäuse-Burger mit Apfel bis zum steirischen Biobackhendel.

GASTHOF POST

In dieser Küche geht sprichwörtlich die Post ab: cremige Fischsuppe, Saiblingswurst, „Weltklasse Rindvieh“ vom Zimmerbauern, Xeis-Alpenlachs aus der Oberlaussa, Topfensoufflé mit Waldbeerkoch – verarbeitet wird, was hochwertig ist. So sitzt man in der Stube des Gasthauses am Marktplatz und genießt zu jeder Tageszeit – vor und nach dem Wandern.



© Steiermark Tourismus / ikarus.cc

32

HOAMAT

Bianca Rohrer &
Ulrich Matschweiger
8931 Landl
Großreifling 41
03633 / 210 60
www.facebook.com/
hoamat

33

GASTHOF POST

Enver Hadzic
8934 Altenmarkt / St. Gallen
Markt 20
0664 / 1324401
www.gasthofpost-
altenmarkt.at

REZEPT AUS DER REGION

Spagatkrapfen

REZEPT MIT SAUERRAHM



© Willi Haider

Butter 1–2 Stunden vor Arbeitsbeginn aus dem Kühlschrank nehmen. Mehl mit Butter abbröseln und mit Zucker, geriebener Zitronenschale, Eidotter, Weißwein, Sauerrahm und Salz rasch vermengen und etwas rasten lassen. Den Teig ½ cm dick ausrollen und in Rechtecke von ca. 4 × 10 cm Seitenlänge schneiden. Zimt und Zucker zum Bestreuen vermengen. Fett auf ca. 170 °C erhitzen. Teigrechtecke auf die Spagatkrapfenzangen legen und die Zange schließen. Krapfen im Fett schwimmend goldgelb ausbacken.

Tipp: Die noch warmen Krapfen mit der Zucker-Zimt-Mischung bestreuen.

ZUTATEN

FÜR CA. 20 STÜCK

500 g glattes **Mehl**
250 g **Butter**
2–3 **Eidotter**
60 g **Staubzucker**
4 EL **Weißwein**
6 EL **Sauerrahm**
geriebene Schale einer unbehandelten Zitrone,
Prise Salz
Fett zum Ausbacken,
Staubzucker und Zimt
zum Bestreuen.



URLAUBSREGION MURTAL

Urlaubsregion Murtal
Burggasse 69
8750 Judenburg
T +43 / 3572 / 44249
urlaub@murtal.at
www.murtal.at



© Steiermark Tourismus / ikarus.cc

HOTEL-RESTAURANT STIGENWIRTH

34

Werner und Markus Stiller stecken dahinter, wenn man bei der hervorragenden Landküche im Stigenwirth plötzlich das Bedürfnis hat zu jubeln. In dem kulinarischen Kleinod in der steirischen Krakau werden die Gäste unter anderem mit Krakauer Gebirgsforelle und Murtaler Rind verwöhnt. Und: Der Hausherr versteht sich wunderbar auf regionale Vollwertküche.

**HOTEL-RESTAURANT
STIGENWIRTH**
Familie Stiller
8854 Krakau
Krakauebene 33
03535 / 8270
www.stigenwirth.at

FERNER'S ROSENHOF

35

Heimat inspiriert den Chef und so wird man in Ferner's Rosenhof nicht nur in den Hotelzimmern auf Rosen gebettet. Mit einem feinen Händchen für regionale Spezialitäten führt er durch das kulinarische Programm. Verliebte lassen sich von ihm ebenso verwöhnen wie Wellness-Hungrige. Dazu werden edle Tropfen aus Österreich, Italien und Frankreich serviert.

**HOTEL FERNER'S
ROSENHOF**
Fam. Ferner
8850 Murau
Roseggerstraße 9
03532 / 2318
www.hotel-ferner.at

LERCHER'S WIRTSCHAUS

36

Die Küche in Lercher's Wirtshaus ist herrlich bodenständig, die Köstlichkeiten stammen vorwiegend aus der Region und der „kulinarische Kalender“ verspricht jeden Monat zusätzlichen Genuss von Spargel und Erdbeere bis Gansl und Beuschl. Kaiserin Maria Theresia ließ dem Haus 1769 die „Wirtshausgerechtsamkeit“ verleihen. Ein guter Boden für Gastlichkeit.

**HOTEL GASTHOF
LERCHER**
Familie Lercher
8850 Murau
Schwarzenbergstraße 10
03532 / 2431
www.hotel-
restaurant-lercher.at



MURAUERHÜTTE

37

In den holzvertäfelten Stuben der Murauerhütte belohnen sich nicht nur Gipfelstürmer mit zünftigen Pfandln. Die Zutaten dafür sind sorgsam ausgewählt. Auch Vegetarier werden hier glücklich. Über Busladungen voller Gäste freut man sich. Kinder können sich nach Herzenslust austoben und die Hauskatzen, Caramello und Lloyd, mit Streicheleinheiten verwöhnen.

MURAUER HÜTTE
Fam. Frisch
8850 Murau
Frauenalpe 45
0664 / 5120892
www.murauerhuette.at



DREIWIESENHÜTTE

Auf der Dreiwiesenhütte kann man richtig genießen! Nicht nur beim Faulenzen in der Wiese. Der Braten kommt aus dem offenen Kamin, außerdem locken ein Suppenreindl, die geräucherte Riesenhauswurst mit Sauerkraut, das Olmbrettl mit Schweinskotelett auf Schwarzbrottoast oder Süßes wie Reindling oder Sachertorte. Milchprodukte, Speck und Wurst sind selbst gemacht.

38

DREIWIESENHÜTTE

Andrea Kerschbaumer
8813 St. Lambrecht
Auerling 29
03585 / 24 11-0
www.dreiwiesenhuette.at



KLEINLACHTALHÜTTE

Im Sommer hält die Familie Schmidhofer Kühe im angrenzenden Stall, aus deren Milch köstliche Produkte erzeugt werden. Während des Almbetriebs, aber auch in der Skisaison stärkt man sich in der Jausenstation auf 1.733 Meter Seehöhe an Rindsuppe mit hausgemachtem Lungenstrudel, Leberknödel oder Kaspressknödel, Bratwurst oder Apfelschlängel.

39

KLEINLACHTALHÜTTE

Fam. Schmidhofer
8831 Niederwölz
Schönberg 108
0664 / 375 90 88
www.kleinlachtalhueette.at

KNAPPENWIRT

Der Knappenwirt ist einer jener Wirte, zu dem man immer wieder gern kommt. Ob man nun in der Stube, im lichtdurchfluteten Wintergarten oder im Gewölbe Platz nimmt. Mit einer gelungenen Mischung aus traditioneller und moderner Küche wird man hier wunderbar eingekocht – etwa mit Zirbitzlammschlögel, Rehschnitzerln, Kalbswangerln oder Hirschrücken am Spieß.

40

GASTHOF KNAPPENWIRT

Fam. Lohr
8812 Mariahof
Hoferdorf 113
03584 / 25 42
www.knappenwirt.at

HOTEL & RESTAURANT PASSHÖHE

Hannes Haas hat sich mit seiner individuellen feinen Küche fest in die Herzen seiner Gäste gekocht. Die Speisekarte wechselt täglich und kann sich schmecken lassen – Rohnenschauwsuppe, Erdäpfel-Gemüsegröstl mit Paprikaschaum, Steirerkasnockerl und zum süßen Abschluss Topfen-Nougatknödel. Auch bemerkenswert: die vielseitige Getränkeauswahl.

41

HOTEL & RESTAURANT PASSHÖHE

Fam. Haas
8785 Hohentauern
Tauernstraße 21
03618 / 219
www.passhoehe.at

SCHLOSS GABELHOFEN

Das Küchenteam kredenzt je nach Saison Gulasch vom Authaler-Jungrind, Forelle Müllerin, Bratpfel mit Vanillesauce oder Walderdbeer-Cheesecake mit Maiwipflerl. Neben der feinen Küchenlinie ist die große Auswahl an österreichischen und internationalen Weinen beachtlich. Kleine Portionen sind kein Problem, und es gibt eine eigene Formel-1-Barbecue-Karte.

42

SCHLOSS GABELHOFEN

Projekt Spielberg
8753 Fohnsdorf
Schlossgasse 54
03573 / 555 50
www.projekt-spielberg.com/hotel-gabelhofen

SCHLOSS FARRACH

Eine der ersten Adressen für Feinschmecker im Land ist die haubengekrönte Küche von Alexander und Nikolai Stöhr. Die stimmungsvolle Atmosphäre, die selbstgezogenen Köstlichkeiten, die Produkte einer Vielzahl von Biolieferanten aus der Region und die feinsinnige Weinbegleitung – all das machen einen Besuch im Schloss Farrach zu einem unvergesslichen Erlebnis.

43

SCHLOSS FARRACH

Fam. Stöhr
8740 Zeltweg
Schlossweg 13
03577 / 252 57
www.schlossfarrach.at

HUBERTUSHOF

Hotel, Bistro-Café und Restaurant – im Hubertushof ist alles unter einem Dach vereint. Küchenchef Thomas Guggenberger setzt auf bodenständige vitale Kräuterküche mit internationalen Ergänzungen. Hervorragende Idee: Beim monatlichen „Genusstalk“ begleitet ein Gastwinzer ein kulinarisches Motto rund um die Produkte eines regionalen Produzenten.

44

HOTEL & RESTAURANT HUBERTUSHOF

Sigrid & Michael
Ranzmaier
8740 Zeltweg
Bahnhofstraße 81
03577 / 223 15-0
www.hotelhubertushof.at

STEIRERSCHLÖSSL

Regionalen Produkten wird im Steirerschloss eine wunderbar moderne Note verliehen. Eingebettet in das schöne Ambiente des Jugendstilhotels kommt die ideenreiche haubengekrönte Küche schön zur Geltung. Der Keller des Hauses birgt wahre Schätze: nicht nur einen der größten Weinkeller der Obersteiermark, auch eine Kräuteraufzuchtstation, Käse- und Fleisch-Reiferaum.

45

STEIRERSCHLÖSSL

Projekt Spielberg
8740 Zeltweg
Hauptstraße 100
03577 / 226 01-0
www.projekt-spielberg.com/hotel-steirerschloessl

G'SCHLÖSSL MURTAL

Auf verschlungenen Pfaden erreicht man das G'schlössl, ein schmuckes Anwesen mit hervorragender Küche und freundlichem Service. Viele der Zutaten und der Blumenschmuck kommen aus dem eigenen Schlossgarten und werden fein und kreativ eingesetzt. Am „Chef's Table“ genießt man direkt in der Küche und erlebt hautnah mit, wie die Speisen zubereitet werden.

LANDHOTEL SCHÖNBERGHOF

Aus der Pole Position startet man im Schönberghof in einen genussvollen Tag. Ein traumhafter Blick auf den Red Bull Ring in Spielberg und ins Aichfeld ist garantiert. Was außerdem lockt: gemütliche Gastlichkeit, schönes Ambiente, ehrliche heimische Küche von der Rindsuppe über den Rostbraten bis zum Authaler Hirschbraten und einem himmlischen Strudel am Ende.

HOFWIRT

Der Hofwirt in unmittelbarer Nähe des Stiftes Seckau ist ein historisches Kleinod. In dem Gebäude von 1603 mit den Stuben und Stuckdecken wird man ausnehmend freundlich bewirtet, die Speisekarte liest sich wie ein Best-of aus dem „Servus“-Magazin – vom ausgelösten Backendl über Wallergröstl und Schulterschierzl bis zu Moosbeernocken. Ein Hit ist auch der Weinkeller!



© Steiermark Tourismus / ikarus.cc

46

G'SCHLÖSSL MURTAL

Projekt Spielberg
8734 Großlobming
Murhof 1
03512 / 469 04
www.projekt-spielberg.com/gschloessl-murtal

47

LANDHOTEL SCHÖNBERGHOF

Projekt Spielberg
8724 Spielberg
Höhenstraße 1
03577 / 226 30
www.projekt-spielberg.com/landhotel-schoenberghof

48

HOFWIRT

Projekt Spielberg
8732 Seckau 3
03514 / 542 90
www.projekt-spielberg.com/hotel-hofwirt

REZEPT AUS DER REGION

Murtaler Erdäpfelnudeln

(WUTZELNUDELN) MIT NUSS ODER MOHN



© Willi Haider

Alle Zutaten auf einem bemehlten Brett rasch verkneten, zu einer Rolle formen und ca. ½ Stunde zugedeckt in der Küche rasten lassen. In entsprechend große Stücke teilen, mit der flachen Hand und leichtem Druck zu Nudeln bzw. Schupfnudeln formen und im Salzwasser ca. 10 – 15 Minuten köcheln lassen. Mit einem Sieb- oder Lochschöpfer vorsichtig aus dem Wasser heben. In aufgeschäumter leicht brauner Butter mit Mohn oder Nüssen schwenken. Auf Teller anrichten und mit Staubzucker bestreuen. Dazu serviert man Kompott oder Zwetschkenröster.

Tip: Aus diesem Teig lassen sich auch Obstknödel herstellen.

ERDÄPFELTEIG: ZUTATEN FÜR CA. 4 PORTIONEN

300 g mehliges **Erdäpfel** in der Schale kochen, schälen und noch heiß passieren (= ca. ½ kg) oder erst am nächsten Tag zubereiten! (fein faschieren)
100 g griffiges **Mehl** der Type 480
30 g **Grieß**
2 **Eidotter**
Prise Salz



HOCHSTEIERMARK

Tourismusregionalverband
Hochsteiermark
Wiener Straße 46
8600 Bruck an der Mur
T +43 / 3855 / 55020
tourismus@hochsteiermark.at
www.hochsteiermark.at

© Steiermark Tourismus / ikarus.cc

ALPENGASTHOF GROBBAUER

Höhenluft macht hungrig. Im Alpengasthof in Oppenberg ist man darauf bestens vorbereitet. Mit viel Liebe geht man hier zu Werke, kocht einfach und geradlinig steirisches Wurzelfleisch, frisches Holzofenbrat, Kalbsbeuschel und Brandteigkrapferl. Legendar und schnell ausgebucht sind die Knödelwochen im Oktober mit rund 25 molligen Knödelspezialitäten.

49

ALPENGASTHOF GROBBAUER

Iris Grobbauer
8786 Rottenmann
Oppenberg 229
03619 / 213
www.alpengasthof-grobbauer.at



STEINBOCKALM - WILDER BERG

In der Gaststube der Steinbockalm lässt man sich gern Feinspitzsalat, Brettljause, Holzknecht-Erdäpfel oder hausgemachte Strudel schmecken. Von der Sonnenterrasse aus haben Eltern nicht nur ihre Jüngsten im Kinderstadl gut im Blick, sondern auch eine prächtige Aussicht. An der Talstation schlemmt man sich als „echter Bär“ noch durch Wildparkeisbecher.

50

STEINBOCKALM „DER WILDE BERG“ MAUTERN

8774 Mautern
Alpsteig 1
03845 / 22 68
www.derwildeberg.at

HOCHSTEIERMARK

GASTHOF JUDMAYER

Steirische Bodenständigkeit und die Raffinesse der österreichischen Küche vereint Robert Judmayer zu einem köstlichen Ganzen. Nach Stationen von Italien bis Hongkong hat er sich der Region verschrieben – Forellen, Rindfleisch, Honig, all das kommt von Produzenten seines Vertrauens. Zweimal im Jahr hat er Lust auf ein achtgängiges, internationales Degustationsmenü.

51

GASTHOF JUDMAYER

Robert Judmayer
8773 Kammern
Hauptstraße 54
03844 / 8272
www.judmayer.com

GASTHAUS SPARY

Klaus Lobniks Küche zeugt von hohem handwerklichen Geschick, und Sandra Schmid-Lobnik unterstreicht die Bemühungen ihres Mannes mit liebevoll arrangierter Tischkultur. Im Hausgarten werden frische Kräuter, Salate und Gemüse gezogen. Der Hausherr schaukelt die Küche im Alleingang und zieht eine Linie der Perfektion durch das komplette Speisenangebot.

52

GASTHAUS SPARY

Klaus & Sandra Lobnik
8773 Kammern
Liesing 21
0664 / 1062878
www.spary.at

GASTHOF EBERHARD

Wer beim Eberhard Platz nimmt, genießt Zutaten von regionalen Produzenten, deren Bestrebungen Hausherrin Ilse Blachfellner-Mohri auch tatkräftig unterstützt. Im Wochenverlauf kommen unter anderem Sonntagsbratl, Bio-Backhendl oder Iglers frischer Fisch auf den Tisch. An kulinarischer Kreativität mangelt es bestimmt nicht. Hier stimmt einfach das Gesamtkonzept.

ERZBERGBRÄU

Das „erste steirische Bedarfswirtshaus“ hält nur am Wochenende oder auf Bestellung geöffnet. Eine Speisekarte sucht man vergeblich – Helga Leis-Schenkermaier tischt auf, was Saison hat und schmeckt: Bierwibelsuppe, Erzberger Rindfleisch, Barbaragulasch. Beim „Bierkulinarium“ werden vier Gänge mit sechs Bieren, teils aus der eigenen Brauerei, serviert.

BRÜCKLWIRT

Einer der beliebtesten Treffpunkte in der Region ist der Brücklwirt. Das gesellige Haus besticht mit seiner abwechslungsreichen Küche – vom Biogemüse bis zum Wild von der Kletschachalpe, alles ist hier fein abgestimmt. Frische Kräuter und Blüten kommen aus dem hauseigenen Garten. Los geht's beim Brücklwirt schon mit dem vielfältigen Frühstücksbuffet.

JOHANNS - DIE ESSENSMANUFAKTUR

Nach elf Jahren hat sich das Johannis neu erfunden. Essen, trinken und auch schlafen kann man nun bei Mike Johann. Der Haubenkoch sprüht nur so vor Ideen. Was auch immer er in seiner generalüberholten Villa aufischt, hat man noch nirgends gegessen. Ein Beispiel: Mousse vom Saibling mit Tannensenf und eingelegter Waldgurke. Herrlich kreative und spannende Küche!

53

GASTHOF EBERHARD

Ilse Blachfellner-Mohri
8770 St. Michael / Leoben
Raiffeisenstraße 24
03843 / 2222
www.gasthof-eberhard.at

54

ERZBERGBRÄU

Ing. Reini Schenkermaier
Helga Leis-Schenkermaier
8790 Eisenerz
Trofengbachgasse 2
0664 / 3202340
www.erzbergbraeu.at

55

HOTEL & RESTAURANT BRÜCKLWIRT

Fam. Friedl
8712 Niklasdorf
Leobner Straße 90
03842 / 81727
www.bruecklwirt.com

56

JOHANNS - DIE ESSENSMANUFAKTUR

Mike Johann
8600 Bruck an der Mur
Hugo-von-Montfort-G. 2
0664 / 2413129
www.johanns.at

ROANWIRT

Beim Roanwirt knistern die Holzscheiter im handgemauerten Ofen wie vor 100 Jahren, wenn er an den Backtagen befeuert wird. Dann duftet alles nach frischem Schwarz- oder Rosmarinbrot. Neben ofenfrischem Brot setzt die Familie Hölzl auch auf Köstlichkeiten wie Filetsteak, Roanis Burger oder feine Fische. Wer länger bleiben möchte – es gibt auch Zimmer.

WIRTSCHAUS STEIRERECK AM POGUSCH

Bei jedem Besuch wartet eine neue kulinarische Überraschung am Pogusch. Das Konzept dieser Pilgerstätte für Feinschmecker ist weltweit einzigartig. Das breite Angebot umfasst nicht nur regionale Köstlichkeiten sondern auch ein fabelhaftes Kaffee-, Craft-Bier-, Edelbrand- und Weinsortiment. Mit Holfladen und zauberhaften Übernachtungsmöglichkeiten!

HOTEL-RESTAURANT KRAINER

„Neue steirische Küche“ in Peter Roseggers Waldheimat: Andreas und Astrid Krainer setzen ihre Erfahrung aus internationalen Topbetrieben in der Heimat um. Die Zusammenarbeit mit heimischen Lieferanten ist intensiv. Wer sich auf das Menü „Wald- & Heimat“ einlässt, wird entzückt sein! Ein kurzer Blick in den Weinkeller und die Mehlspeisentheke – beides ein Traum.

57

ROANWIRT

Gerald Hölzl
8642 St. Lorenzen
Pogierstraße 75
03864 / 2583
www.roanwirt.at

58

WIRTSCHAUS STEIRERECK AM POGUSCH

Fam. Reitbauer
8625 Turnau
Pogusch 21
03863 / 20 00
www.steirereck-pogusch.at

59

HOTEL-RESTAURANT KRAINER

Fam. Krainer
8665 Langenwang
Grazer Straße 12
03854 / 20 22
www.hotel-krainer.com



GASTHAUS SCHWAIGERHÜTTE

Sobald die Bergbahnen Stuhleck ihren Betrieb aufnehmen, wird auf der Schwaigerhütte kräftig aufgekocht. Leib und Seele erwärmt ein herzhafter Suppentopf – so schmecken unter anderem Knoblauch-, Jäger-, Erbsen-, Käse- und Rindsuppe mit hausgemachten Grießnockerln. Weiter geht's mit einer zünftigen Jause, dem „Hexenkessel“ oder himmlischen Süßspeisen.

60

GASTHAUS SCHWAIGERHÜTTE

Maximilian Schwaiger
8684 Spital am Semmering
Stuhleck 2a
03853 / 748
www.schwaigerhuette.at

GASTHOF HOLZER / SCHÄFFER

Koch-Europameister Thomas Schäffer und Karolin Schäffer haben ein tolles Team um sich geschart und tischen in dem Gasthof im Naturpark Mürzer Oberland regionale, saisonale Gerichte auf. Kleine Kostprobe? Handgemachte Wildravioli, Sellerie-Haselnuss-Tatar, Kalbsschultercherzl und Waldmeistercremeschnitte, Schokosoufflé. Mmh!

BRAUHAUS MARIAZELL

Die erste steirische Hausbrauerei liegt mitten im Wallfahrtsort und punktet mit bio-affiner Hausmannskost. Unter den saisonalen Freuden findet sich eine Vielfalt zwischen Spanferkelsulz mit Bieressigmarinade, Blunzenscheiben mit Bierkraut und süßem Bierparfait. Wer länger verweilen will – das Brauhaus ist das kleinste Vier-Sterne-Hotel Österreichs.

LURGBAUER

Rindfleischpilgern zum Lurgbauer: Angus-Ochsen und Lurgbauer Weidekälber werden hier vom Kopf bis zur Schwanzspitze verarbeitet. Max Leodolter versteht es wie kaum ein anderer, alle Teile in ausnehmend köstliche Speisen zu verwandeln. Neben der klassischen Speisekarte verzaubert er nun auch mit einem Überraschungsmenü in der schön renovierten Stube.

GASTHOF ZUM FALLENSTEIN

Neben der herzlichen Bewirtung legt man beim Stromminger großen Wert auf liebevolle Details. Wildspezialitäten aus der Eigenjagd – vom „wilden Laibchen“ bis zum Rückensteak vom jungen Damhirsch – stehen hier auf der Speisekarte, aber auch saure Supp'n, Grammelknödel oder Topfenzupfkuchen. Nebenam im Gehege stehen die Davidshirsche für ein Foto bereit.

61

GASTHOF HOLZER / SCHÄFFER

Thomas & Karolin
Schäffer
8692 Neuberg a. d. Mürz
Hauptstraße 9
03857 / 8332
www.gasthofholzer.at

62

BRAUHAUS MARIAZELL

Fam. Girrer
8630 Mariazell
Wiener Straße 5
03882 / 2523
www.bierundbett.at

63

LURGBAUER

Maximilian Leodolter
8630 St. Sebastian
Lurg 1
03882 / 3718
www.lurgbauer.at

64

GASTHOF ZUM FALLENSTEIN

Fam. Stromminger
8632 Gußwerk
Fallenstein 5
03882 / 2661
www.stromminger.at

LANDGASTHOF HUBINGER

Im Garten steht ein Big Green Egg und wartet darauf, befeuert zu werden. Beim Hubinger in Etmießl wird aber nicht nur hervorragend gegrillt, in dem Vitalhotel am Fuß des Hochschwabs setzt man auf pffiffige Vollwertkost, gehobene Regionalküche und vorwiegend Bioprodukte. Hausgemachtes gibt's auch zum Mitnehmen. Und: Paula und Johann Wöls sind Träger der „Bierkrone“.

65

LANDGASTHOF HUBINGER

Paula & Johann Wöls
8622 Thörl
Etmießl 25
03861/8114
www.hubinger.com



Jägerwecken mit Sardellenbutterfülle



© Willi Haider

ZUTATEN FÜR

1 SANDWICHWECKEN

1 **Sandwichwecken**, ca. 35 cm lang, nicht zu dick, Durchmesser ca. 4 – 6 cm
 140 g **Butter**
 100 g **Gervais** oder **Bojar**
 2 **Sardellen** (oder Sardellenpaste)
 40 g **Essiggurkerln**
 100 g **Rinds- oder Kalbszünge**l, gekocht und evtl. gepökelt
 100 g **Schinken**
 70 g **Mosbacher-Käse**
 Salz, weißer Pfeffer aus der Mühle, scharfer Senf

Eine rar gewordene Spezialität (von so manchem Jäger am Hochsitz), sehr gut als Beigabe zum nachmittäglichen „Thé“.

Die temperierte Butter und Gervais oder Bojar mit einem Handrührgerät durchkneten. Die passierten Sardellen bzw. die Sardellenpaste daruntermischen, Essiggurkerln, Rinds- oder Kalbszunge, Schinken und Mosbacher in ganz kleine Würfel geschnitten ebenfalls mit der Butter vermengen. Die Sandwichwecken an den Enden abschneiden, evtl. halbieren und am besten mit einem Kochlöffel aushöhlen, die Masse kann bei Bedarf mit etwas Brot vom ausgehöhlten Sandwich (zerkleinert) vermischt werden, fest einfüllen. Die gefüllten Wecken in eine Folie einwickeln, einige Stunden kaltstellen und in fingerdicke Scheiben geschnitten servieren.

Räucherforellensuppe



© Willi Haider

Gräten, Kopf und Haut von 1 Räucherforelle in etwas Butter andünsten, evtl. mit etwas Wermut ablöschen, mit Fisch- oder Rindsuppe (notfalls geht auch Wasser) aufgießen und ca. 15 Min. auskochen, am besten durch ein Spitzsieb abseihen, mit Obers auffüllen und mit ca. $\frac{2}{3}$ Menge von Forellenfilet (oder gekochten mehligem Erdäpfeln) zum Binden gut bzw. lange aufmixen, abseihen, mit Salz, weißem Pfeffer und etwas Dille abschmecken, mit klein geschnittenen Filetstücken sowie Knoblauchbrotwürfeln als Einlage servieren. Mit Dillzweig garnieren.

Tipp: Um eine schöne sämige Suppe zu erhalten, kann die Räucherforellensuppe auch mit etwas Mehlbutter (2:1 flüssige Butter – glattes Mehl) gebunden werden.

ZUTATEN FÜR

CA. 4 PORTIONEN

1 **Räucherforelle** oder auch anderer Räucherfisch
 $\frac{3}{4}$ l **Fisch-, Selch- oder Rindsuppe**
 $\frac{1}{8}$ l **Obers**
 evtl. 1 kl. gekochter **Erdapfel** zum Binden
 Salz, weißer Pfeffer aus der Mühle, Dille, evtl. etwas Weißwein oder trockener Wermut

ZUTATEN FÜR BROTWÜRFEL

2 Scheiben **Toastbrot**
 2 EL **Butter**
 2 **Knoblauchzehen**



SÜD- UND WESTSTEIERMARK

Tourismusregionalverband
Süd- & Weststeiermark
Hauptplatz 36
8530 Deutschlandsberg
T +43 / 3462 / 43152
office@sws.st
www.sued-west-steiermark.at



© Steiermark Tourismus / Harry Schiffer

HOTEL & THERME NOVA

Gabriele Ranftl und Johann Rainer kochen mit viel Herz und frischen, heimischen Produkten. Traditionelles wird geschickt mit kreativen Ideen verbunden und so landet schließlich steirische Küche mit einem Hauch Exotik auf dem Teller. Wer sich durch das ganze Können kosten will, probiert sich – auf Bestellung – durch die Überraschungsmenüs.

66

HOTEL & THERME NOVA
Ing. Günter Riedenbauer
8580 Köflach
An der Quelle 1
03144 / 70 100-710
www.novakoefflach.at

AUSFLUGSGASTHAUS PRESCHAN

Ein kleiner feiner Cross-Country-Rundkurs direkt hinter dem Lokal lockt immer mehr Biker zum Preschan. Zumal auch für die Mitgereisten eine Menge geboten wird: Die jungen Gäste stürmen den großen Spielplatz. Feinspitze freuen sich über das Speisenangebot mit saisonalen Schwerpunkten, die feine Weinauswahl und die hausgemachten Mehlspeisen.

67

**AUSFLUGSGASTHAUS
PRESCHAN**
Fam. Preschan
8570 Voitsberg
Arnsteinstraße 130
03142 / 22810
www.preschan.at

HOCHSTRASSER

Eine eigene Fleischerei im Haus hat enorme Vorteile: Man weiß nicht nur, woher das Fleisch stammt, auch die Auswahl für die wunderbaren Fleischgerichte im Restaurant ist groß. Wer sich umschaun will, was die Region in und rund um Söding zu bieten hat, muss nicht weit gehen – im angegliederten kleinen Genussladen finden sich die regionalen Spezialitäten.

68

HOCHSTRASSER
Johann Hochstrasser
Thomas Zadravec
8561 Söding
Packerstraße 103
03137 / 23 38
www.fleischerei-
hochstrasser.at

RAUCH-HOF

Von der Ernte bis in die Küche dauert es im Rauch-Hof kürzer, als man Spargelspitzen sagen kann. Was hier auf den Tisch kommt, ist immer möglichst frisch. Im Jahreskreislauf spannt sich so bei dem Beinahe-Selbstversorger ein schöner kulinarischer Bogen – vom Spargel aus eigenem Anbau über Forellen aus fünf Hausteichen bis zum regionalen Käse.

69

RAUCH-HOF
Karin & Willi Rauch
8510 Stainz
Wald-Süd 21
03463 / 28 82
www.rauch-hof.at

DAS MARKOVEC-WIRTSCHAUS

Heidi und Manfred Markovec sind perfekte Gastgeber. Der Hausherr werkt in der Wirtshausküche. Sohn Michael bereichert das Angebot um eine Kochschule und verrät Geheimnisse aus der Haubenküche. Die Hausherrin betreut umsichtig die Gäste, bestückt die Vinothek und die Greißlerei, in die man unbedingt noch einen Blick werfen sollte, bevor man endgültig aufbricht.

DIE MEIEREI BEIM STAINZER FLASCHERLZUG

Echtes Eisenbahnfeeling kommt auf, wenn man in der Meierei Platz nimmt. Zwei nostalgische Eisenbahnwagons sind mit viel Liebe zum Detail in ein Zugrestaurant verwandelt worden. Auf der Karte finden sich auch Kürbiskernkraner und Eisenbahner-Burger. Weine, Säfte und Edelbrände stammen aus eigener Produktion. Eine Dampf-Bar im Freien sorgt für Stimmung.

EDLER'S LANDHAUS OSWALD

Küchenmeister Wolfgang Edler zaubert herrlich originelle Gerichte. Das Auge isst mit, wenn der Küchenmeister zu Werke geht. Am besten, man kostet sich einfach durch – Heimisches wird hier geschickt mit Internationalem verknüpft. Das Weinangebot ist prächtig. Das einzige, was man mitbringen sollte: ein bisschen Zeit zum Gustieren und Entspannen.

BURG DEUTSCHLANDSBERG

Kein Wunder, dass das Burghotel Deutschlandsberg mit seinem festlichen Rahmen gut besucht ist: So lässt es sich leben – ein herrlicher Rundblick über das Land, ein festlicher Saal, dazu die fein abgestimmte Küche von Karl Christian Kollmann. Nicht nur Tagesgäste fühlen sich hier rundum verwöhnt, auch Hochzeitsgesellschaften und Bankette werden gern gebucht.

70

DAS MARKOVEC-WIRTSCHAUS

Familie Markovec
8510 Stainz
Grazerstrasse 21
0676 / 356 16 22
www.markovec.at

71

DIE MEIEREI BEIM STAINZER FLASCHERLZUG

Gabriele Florian-Schaar
8510 Stainz
Bahnhofstraße 28a
0664 / 435 62 32
www.meierei-stainz.at

72

EDLER'S LANDHAUS OSWALD

Maria & Wolfgang Edler
8522 Groß St. Florian
Unterbergla 15
03464 / 2270
www.landhaus-oswald.at

73

BURG DEUTSCHLANDSBERG

Karl Christian Kollmann
8530 Deutschlandsberg
Burgplatz 1
03462 / 56 56-0
www.burg-deutschlandsberg.at

KAMINSTUB'N

Christine Kiegerl hat das Beste von fünf Bauernhäusern in einer „Meisterstube“ vereint. So lässt man sich in der Kaminstub'n eine einfallsreiche, bodenständige Küche schmecken. Alles stammt aus artgerechter Haltung, vor allem Fisch nimmt einen besonderen Stellenwert ein. Die Zutaten haben eine kurze Anreise und werden dreimal pro Woche frisch geliefert.

ALPENGASTHAUS ZUM GREGORHANS'L

Mit viel Herz für die regionale Küche geht man beim Gregorhansl auf 725 Meter Seehöhe zu Werke. Frische Zutaten liefert der eigene Garten. Auszüge aus der saisonalen Küche: Sulmtaler Spargel im Frühling, Hochschwab-Wild im Herbst. Im Sommer wird das traditionelle Hendlbuffet ausgerichtet. Nicht zu vergessen: Es gibt hausgemachte Mehlspeisen und Brandteigkrapfen.

GASTHOF STEGWEBER

Mit viel Gespür geht der Hausherr an die Grundprodukte heran, frische Kräuter und das Spiel mit den Aromen sind sein Markenzeichen. Am Ende stehen gut durchdachte, schmackhafte Gerichte. Liebevoll renovierte Gebäude wie das Salettl begrenzen einen schönen Innenhof. Und wer nicht wieder heim will, der bleibt über Nacht und speist noch einmal beim Stegweber.

HASEWEND

Als Teil der Domaines Kilger wird der Kirchenwirt in Eibiswald mit einem Genussprogramm bespielt: Produkte der Region werden mit Fleisch aus den eigenen Landgütern von Hirsch bis Bison vermählt. Der Wein stammt teils aus den eigenen Rieden der West- und Südsteiermark sowie aus dem Burgenland. Ein bewährt tolles Gesamtkonzept – mit Hotel und Kino.

74

KAMINSTUB'N

Christine Kiegerl
8530 Deutschlandsberg
Kresbach 80
03462 / 47 37
www.kaminstubn.at

75

ALPENGASTHAUS ZUM GREGORHANS'L

Heike & Hans-Peter Engstler
8541 Schwanberg
Kruckenberg 19
03462 / 26 10
www.alpengasthaus.com

76

GASTHOF STEGWEBER

Thomas Neumann
8541 Schwanberg
Aichegg 44
03467 / 83 95
www.stegweber.at

77

HASEWEND BY DOMAINES KILGER

8552 Eibiswald
Kirchplatz 39
03466 / 422 16
www.hasewend.at

WEINGARTENHOTEL HARKAMP

Heinz Harkamp hat ein kreatives und zugleich bodenständiges Team um sich geschart. Weitere Zutaten für das Erfolgsrezept des Weingartenhotels: Ein magischer Platz mit toller Aussicht, ausgezeichnete Produkte – teilweise aus biologischem Anbau – und Spitzenweine aus dem hauseigenen Gut. Wer die Köstlichkeiten auch zuhause genießen will: Es gibt Catering!

TOM® - PFARRHOF

Tom Riederer entwickelt im historischen Pfarrhof seine kreative Küchenlinie stetig weiter. Immer wieder sieht man den Haubenkoch zu den Hochbeeten vor der Tür gehen, um Kräuter und Gemüse zu ernten. Geboten wird keine Speisekarte, vielmehr lässt man sich auf eine spannende Genussreise ein. Den passenden Wein wählt Sommelier René Kollegger aus rund 600 Positionen.

GASTHAUS ZUM SCHMEH

Stefan Schmeh verknüpft in dem Gasthaus seine Schweizer Wurzeln mit gutbürgerlicher Küche aus der steirischen Wahlheimat. Sein Anspruch: Aus frischen, regionalen Produkten eine natürliche und saisonale Frischküche zelebrieren. Tatkräftig unterstützt wird er dabei von seiner Frau Sonja. Serviert werden vorzugsweise Weine von Winzern rund um den Demmerkogel.

KIRCHENWIRT RESTAURANT HEBER

Ein Blick auf die Weinberge genügt, und man tankt in jeder Sekunde Energie. Beim Kirchenwirt in Kitzeck ist die Aussicht aber nur einer von vielen Höhepunkten. In Sachen Qualität macht Hausherrin Gertraud Heber keine Kompromisse. Kleiner Vorgeschmack auf genussliche Stunden: Eierschwammerlsulz, Kalbsrücken mit Steinpilzen und Kernölparfait mit Waldbeeren.

78

WEINGARTENHOTEL HARKAMP

Familie Harkamp
8505 St. Nikolai / Sausal
Flamberg 46
03185 / 2280
www.harkamp.at

79

TOM® - PFARRHOF

Tom Riederer
8444 St. Andrä im
Sausal 1
0660 / 4008734
www.tom.at

80

GASTHAUS ZUM SCHMEH

Stefan Schmeh
8443 Gleinstätten
Sausal 17
03456 / 22033
www.gasthaus-zum-schmeh.at

81

KIRCHENWIRT RESTAURANT HEBER

Gertraud Heber
8442 Kitzeck
Steinriegel 52
03456 / 2225
www.kirchenwirt-heber.at

PANORAMAHOTEL STEIRERLAND

Das Steirerland verzaubert mit Frischeküche. Aus dem Hausgarten werden Gemüse und Kräuter frisch geerntet, aus den umliegenden Wäldern stammen Wild und Pilze, die Produzenten der Umgebung liefern den Rest, und schon geht es auf in den kulinarischen „Miniurlaub“ zwischen Rosen und Lavendel auf der Terrasse. Inklusive: ein schöner Blick auf das steirische Hügelland.

GASTHAUS KOSCHAK

Auf dem Königsberg im Naturpark „Südsteirisches Weinland“ ist man sich der Tradition bewusst. So hat man nicht nur den Keltenkrug als historisches Haussymbol gewählt, aus der eigenen Wirtschaft kommen auch geselchtes Hendl, Gemüse, Lamm und Kräuter. Im Herbst gibt's den Königsberger Kapaun mit Semmelfülle. Auch Vegetarier und Veganer werden hier glücklich.

WIRTSCHAUS STEIRERKELLER

Alois und Alexandra Kröll ziehen einen herrlichen saisonalen Reigen über das Jahr: Spargel, Beeren, Kürbis, Schwammerl und eine Fülle an Früchten decken den Tisch im Frühling und Sommer. Wild und Kastanien, Martini und Junker lautet das Motto im Herbst. All das wird zu schmackhaften Speisen verwandelt. Ganzjährig zu haben ist das steirische Backhendl.

HOTEL-RESTAURANT STARIBACHER

Eine Wohlfühladresse war der Staribacher schon immer, gilt er doch seit jeher als eine der besten Adressen für Backhendl. Zu den steirischen Klassikern gesellt sich heute aber auch eine Fülle an anderen schmackhaften Gerichten. Auch für Feiern von größeren Gruppen ist der Staribacher gerüstet – der Rotky-Raum etwa ist für bis zu 55 Personen ausgerichtet.

82

PANORAMAHOTEL STEIRERLAND

Ruth & Maria Stelzer
8442 Kitzeck
Sausal 10
03456 / 2328
www.steierland.co.at

83

GASTHAUS KOSCHAK WIRT & WEINBAUER

Martin & Mag. Silvia
Koschak
8451 Heimschuh
Am Königsberg 10
03456 / 2401
www.koschak.at

84

WIRTSCHAUS STEIRERKELLER

Alois & Alexandra Kröll
8452 Großklein
Arnfelderstraße 23
03456 / 2321
www.steierkeller.ist-cool.at

85

HOTEL-RESTAURANT STARIBACHER

Hannes Sinner
8430 Leibnitz / Kaindorf
Grottenhof 5
03452 / 82550
www.staribacher.at

DAS ANNA IM SCHLOSSKELLER

Seit Anna und Manuel Hofmarcher aus der Stadt aus- und in den Schlosskeller eingezogen sind, sieht man die Grazer nach Seggau pilgern. Und nicht nur sie, deshalb ist es angeraten, rechtzeitig zu reservieren. Es ist eine Kunst, Gerichte schlicht aussehen zu lassen und dennoch große Klasse in jede einzelne Speise zu verpacken. Nur noch ein Wort zum Service: zauberhaft!

RESTAURANT MURNOCKERL

Das Murnockerl in Altgralla bei Leibnitz ist in einem wunderschönen Fachwerkhaus untergebracht. Begehrt sind die Schlemmermenüs, immer zu einem bestimmten Thema, „Wildkräuter und heimische Fische“ etwa, bei dem ein Höhepunkt dem anderen folgt. Und auch für den Rest des Jahres hat man sich Feines ausgedacht. Außerdem: Private Cooking und Kochkurse!

DER NEUE JÄGERWIRT

Immer auf der richtigen Fährte ist man beim Jägerwirt seit rund 100 Jahren. Katrin und Mama Christina haben bei der Oma kochen gelernt und machen das bravourös – vom Wildererulasch bis zum Backhendlsalat, von Maibock bis Spagatkrapfen. Die Wildspezialitäten sind im ganzen Land bekannt. Außerdem gibt's einen Spielplatz und eine Speisekarte für junge Genussjäger.

LIEPERT'S KULINARIUM

Großes Kino aus regionalen Zutaten mit einem fünfköpfigen Team: Haubenkoch Manuel Liepert präsentiert in dem kleinen feinen Restaurant in Leutschach eine herausragende ideen- und finsessenreiche Kulinarik. Partnerin Lisa Kürbisch verwöhnt die Gäste im Service. Es locken auch die Schätze aus dem Weinkeller, die Sommelier Holger Massner feinsinnig auswählt.

86

DAS ANNA IM SCHLOSSKELLER

Manuel & Anna
Hofmarcher
8430 Leibnitz
Seggauberg 6
0676 / 969 1144
www.dasanna.at

87

RESTAURANT MURNOCKERL

Karl Hernach
8431 Gralla
Obere Murstraße 21
0664 / 1275400
www.murnockerl-gourmet.at

88

DER NEUE JÄGERWIRT

Katrin Bruntschko
8463 Leutschach
Fötschach 17
03454 / 270
www.gasthaus-jaegerwirt.at

89

LIEPERT'S KULINARIUM

Manuel Liepert
8463 Leutschach
Arnfelderstraße 2
0664 / 1418116
www.liepersts.at

REBENLANDHOF

Seit mehr als 115 Jahren besteht der Rebenlandhof an der südsteirischen Weinstraße. Neben dem lauschigen Gastgarten wird der Hausgarten liebevoll gepflegt. So werden traditionelle, aber auch vegetarische Speisen aus der Naturküche mit selbst gezogenen Kräutern verfeinert. Dazu gibt's Weine aus dem Rebenland, Backhendel und Jausen auch zum Mitnehmen.

TSCHEPPES LANG-GASTHOF

Walter Tscheppe und Lebensgefährtin Eva Sölkner frischen den Traditionsbetrieb in Leutschach mit ideenreicher Küche rund um die „Fixgrößen“ saisonaler Produkte auf – Spargel, Käferbohne, Kürbis oder Wild. Spannend wird es auch, wenn es etwa im August „Weinbauer trifft Bierbrauer“ heißt. Dann kommt Feines aus beiden Lagern auf den Teller und ins Glas.

SABATHIHOF

Die Lizenz zum Wohlfühlen hat der Sabathihof gepachtet – mit ausgezeichneter steirischer Küche, Weinen aus den eigenen Rieden, Kräutergarten, Wellness im Weinberg, Zimmern und einer Laube mit Top-Ausblick. Im Sommer genießt man auf der Terrasse mit einem traumhaften Blick auf die umliegenden Weingärten. Herrlich zum Genießen und Entspannen!

RATSCHER LANDHAUS

Das Herz von Michaela und Andreas Muster schlägt ohne Zweifel für die heimischen Weine. Eine tolle Kollektion findet sich im Weinkeller ihres Ratscher Landhauses. Doch das allein macht noch nicht den Reiz des Hauses aus. Die Küche ist wunderbar bodenständig. Ob auf der Sonnenterrasse, am Naturpool oder in der Hängematte – hier lässt es sich genießen.

90

REBENLANDHOF

Bernadette Resch
8463 Leutschach
Ehrenhausenerstraße 1
03454 / 271
www.rebenlandhof.at

91

TSCHEPPES LANG-GASTHOF

Walter Tscheppe
8463 Leutschach
Hauptplatz 6
03454 / 246
www.langgasthof-tscheppe.at

92

SABATHIHOF

Melitta & Guido Dillinger
8463 Leutschach
Pößnitz 142
03454 / 495
www.sabathihof.com

93

RATSCHER LANDHAUS

Michaela & Andreas Muster
8461 Ehrenhausen-Ratsch
Ottenberg 35
03453 / 23130
www.ratscher-landhaus.at

GENIESSERHOTEL SATTLERHOF

Der Sattlerhof ist ein Gesamtkunstwerk und hat den Begriff der Nachhaltigkeit verinnerlicht. Hannes Sattler ist kompromisslos qualitätsorientiert, Spitzenwinzer Willi Sattler setzt auf Bio-Weinbau. Im Wirtshaus serviert man Bodenständiges, das Restaurant spielt alle Tonarten von „Wow!": etwa Buchweizenreis, Schweinsfilet im Brotmantel, Sous-vide gegarter Rhabarber.

LANDGASTHOF WRATSCHKO

Fisch, Fleisch, vegetarisch oder vegan – in dem Familienbetrieb macht man keine Unterschiede. Die Qualität in dem traditionellen Landgasthof mit dem schön gestalteten Vier-Sterne-Hotel ist in allen Disziplinen die gleiche. Im kulinarischen Jahreslauf verarbeitet man hochwertige Produkte aus der Region. An lauen Sommerabenden duftet es am Marktplatz nach Gegrilltem.

RESTAURANT THALLER

Eine kraftvolle ideenreiche Aromaküche zelebriert Haubenkoch Norbert Thaller in seinem Restaurant in St. Veit am Vogau. Welttoffen und heimatverbunden zugleich geht er an die Zutaten heran, die teils aus der eigenen Wirtschaft stammen – etwa die Fische und das Gemüse. Das Fleisch kommt aus Hausschlachtungen, und soweit wie möglich werden Biozutaten eingesetzt.



© Steiermark Tourismus / Harry Schiffer

94

GENIESSERHOTEL SATTLERHOF
Hannes Sattler
8462 Gamlitz
Sernau 2a
03453 / 44 54
www.sattlerhof.at

95

WRATSCHKO LANDGASTHOF HOTEL AM MARKTPLATZ
Johann Wratschko
8462 Gamlitz
Marktplatz 9
03453 / 26 47
www.wratschko.at

96

GASTHAUS RESTAURANT THALLER
Norbert Thaller
8423 St. Veit am Vogau
Kirchplatz 4
03453 / 25 08
www.gasthaus-thaller.at

REZEPT AUS DER REGION

Rollmops von der Forelle oder vom Saibling



© Willi Haider

Forellen- oder Saiblingfilets entgräten. Zwischen einer stärkeren Plastikfolie mit Hilfe einer Pfanne oder eines flachen Schnitzelklopfers zart flachklopfen, mit Salz, evtl. Dille oder Basilikum und Zitrone würzen.

Mit kurz überkochten und anschließend in Eiswasser abgeschreckten und gewürzten Gemüsestreifen nach Wunsch (Karotten, Kohlrabi, Sellerie, Fenchel, Zwiebel u. a.) füllen und straff einrollen.

Mit Zahnstocher oder Rouladennadel fixieren, entweder auf einer ausgebutterten Platte mit etwas Weißwein im Rohr bei 200 °C oder auf einem Siebeinsatz über Dunst ca. 5–6 Minuten garen. Etwas abkühlen lassen und anschließend in einem engen Gefäß mit Essig mindestens über Nacht marinieren. Mit kleiner gewürzter Salatgarnierung bzw. Salatherzen anrichten.

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

8 Forellen- oder Saiblingsfilets (evtl. ohne Haut); Salz, Dille oder Basilikum
Zitrone
250 g **Gemüsestreifen** nach Wahl, evtl. etwas Butter und Weißwein zum Garen
ca. ½ l milder **Gewürz- oder Gurkerlessig**, Salatgarnitur bzw. Salatherzen



GRAZ UND REGION GRAZ

Tourismus Region Graz
Herrengasse 16
8010 Graz
T +43 / 316 / 8075-0
info@graztourismus.at
www.graztourismus.at
www.regiongraz.at

RESTAURANT SCHLOSSBERG

Der Blick durch die großen Panoramaischeiben des Schlossbergrestaurants ist atemberaubend. Dazu kümmert sich ein engagiertes Team rund um Christof Widakovich darum, dass es einem an nichts fehlt. Hier wird Heimisches zu wahren Höhen geführt und gipfelt in einem Genusspaket. Auch bei einem Glaserl Wein in der Skybar liegt einem Graz zu Füßen.

97

RESTAURANT SCHLOSSBERG

Familie Grossauer-
Widakovich
8010 Graz
Am Schlossberg 7
0316 / 84 00 00
www.schlossberggraz.at

GASTHAUS LENDPLATZL

Bei der Familie Klug hat man ein Stück Heimat in der Stadt gefunden. In dem behutsam restaurierten Haus weht schon lange der Geist der Gastlichkeit – seit dem Mittelalter dient das Haus als Wirtshaus. Heute wird man mit ehrlicher Küche verwöhnt. Die Zutaten dafür kommen teils vom Bauernmarkt vor der Tür. Und: Die Portionen sind gar nicht zaghaft bemessen.

98

GASTHAUS LENDPLATZL

Ernst Klug
8020 Graz
Lendplatz 11
0316 / 71 65 67
www.lendplatzl.at

GASTHAUS ZUR ALTEN PRESS

Fans der bodenständigen steirischen Küche ist die Alte Press ans Herz gewachsen. Hier tauchen sie alle wieder auf – die selten gewordenen Speisen wie Flecksuppe oder Beuschel. Neben Fleischgerichten wie fabelhaften Bier-geschmorten Schweinswangerln gibt es auch eine große Auswahl vegetarischer Köstlichkeiten wie Eierschwammerltatar oder Topfen-Hirsleibchen.

99

GASTHAUS ZUR ALTEN PRESS

Dieter Skrobanek
8020 Graz
Griesgasse 8
0316 / 71 97 70
www.zuraltenpress.at

DER STEIRER

Vom Mittagstisch bis zum Sonntagsbraten macht das urbane Wirtshaus seine Sache ausgezeichnet. Vom Kaiser empfohlen der Tafelspitz, steirische Tapas werden zum Durchkosten angeboten und Samstag, Sonn- und Feiertag mundet auch ein herzhafter Braten. Dem Backhendl ist ein eigenes Kapitel gewidmet – vom halben werden nach alter Tradition sechs Teile serviert.

100

DER STEIRER

Florian Weitzer
8020 Graz
Belgiergasse 1
0316 / 70 36 54
www.der-steirer.at

LANDHAUSKELLER

Das Szenelokal erfindet sich immer wieder neu. Nach wie vor setzen Judith und Gerald Schwarz in den Räumlichkeiten zu ebener Erde auf bodenständige Wohlfühlküche. Die Speisen harmonieren bis ins Detail. Wer mag, lässt sich auf einen Aperitif an der ausladenden Bar nieder, bevor es etwa zu Carpaccio vom Simmentaler Fleckvieh oder knusprigem Spanferkelrücken geht.

RESTAURANT BRANDHOF

Mit Bravour schafft es die Küche im Brandhof auch zu gut besuchten Zeiten die Vielzahl an Speisen aus der üppigen Karte flott und wohlschmeckend auf den Tisch zu zaubern. Draußen sitzt man im Sommer im Gastgarten im Grünen, drinnen unterstreichen die vielen Fotos an den Wänden der Stube den Nostalgiefaktor. Auch nach der Oper gibt's noch warme Küche!

RESTAURANT FLORIAN

Eine feine Adresse für Kulinarik ist das Parkhotel. Elegant ist nicht nur der Salon im Restaurant Florian. Auch die Speisen lassen eine feine Handschrift erkennen. Zutaten vom Bauernmarkt werden in klassische und kreative zeitgenössische Köstlichkeiten verwandelt. Heimisches wird geschickt mit internationalen Zutaten kombiniert. Und: Der Rosengarten ist bezaubernd!

ZUR SCHMIED'N

Das Alt-Grazer Vorstadt-Gasthaus ist aus der heimischen Gastroszene nicht mehr wegzudenken. Seit mehr als 30 Jahren kommt auch noch so mancher Stammgast in das Lokal und lässt sich das umfangreiche Angebot auf der Zunge zergehen. Vom schnellen Mittagsteller bis zum mehrgängigen Menü – auf feine Feiern versteht man sich hier ebenso wie auf steirische Weine.

101

LANDHAUSKELLER

Judith & Gerald Schwarz
8010 Graz
Schmiedgasse 9
0316 / 83 0276
www.landhaus-keller.at

102

RESTAURANT BRANDHOF

Franz Kaufmann
8010 Graz
Gleisdorfer Gasse 10
0316 / 82 42 55
www.brandhof.co.at

103

RESTAURANT FLORIAN IM PARKHOTEL GRAZ

Mag. Philipp Florian
8010 Graz
Leonhardstraße 8
0316 / 363 00
www.parkhotel-graz.at

104

ZUR SCHMIED'N - ALT-GRAZER VORSTADT-GASTHAUS

Anton Maier
8042 Graz
St.-Peter-Hauptstr. 225
0316 / 40 28 32
www.schmiedn.at

HIRSCHENWIRT

Moderne steirische Küche und nachhaltige Produkte in einem Traditionsbetrieb, der fast schon 100 Jahre besteht – bei Robert Hasenhütl stimmt das Gesamtpaket. Kein Wunder, dass hier gern Feiern aller Art abgehalten werden. Auch beim Jazz-Brunch ist eine Menge los. Kleiner Vorgeschmack: Krautfleckerl, gebackener Karpfen, hausgemachte Breinwurst und mollige Mehlspeisen.

GENUSSTREFFPUNKT HÖFER

Spanferkelbauch, Wildfang-Wels, Sauerampfersorbet – Chefkoch Manuel Schwarz weiß mit heimischen Produkten bestens umzugehen. Mit der Vinothek hat die Familie Höfer ein schönes Ambiente für einen ganz besonderen Gast geschaffen – der eigene Wein aus Weinitzen hält hier Hof. Nicht zuletzt: In der hauseigenen Manufaktur werden exzellente Produkte hergestellt.

ZUM KRAMERWIRT

Gutbürgerliche Küche wird beim Kramerwirt mit Produkten aus der nahen Umgebung umgesetzt – vom altsteirischen Zwiebelrostbraten über hausgemachten Spinat-Topfenknödel bis zum Erdäpfel-Cordon-bleu. Nicht zu vergessen: Verführerisch und immer eine Versuchung ist die tolle Nachspeisenkarte. Zum Schluss schmeckt ein hausgemachtes Zirberl vom Seniorchef.

HOTEL LIEBMANN

Die Küche im Hotel Liebmann ist bekannt für köstliche Suppen, würziges Beef Tatar und neu interpretierte Fleisch- und Fischgerichte. Stefan Liebmann widmet sich mit Leidenschaft selbstgemachten Chutneys und Marmeladen, die es auch zum Frühstück gibt. Der Juniorchef ist auch beim Trendthema Gin federführend. Mittlerweile hält er bei mehr als 200 Sorten.

105

HIRSCHENWIRT

Robert Hasenhütl
8075 Hart bei Graz
Rupertstraße 115
0316 / 46 56 00
www.hirschen-wirt.at

106

GENUSSTREFFPUNKT HÖFER

Barbara Höfer
8044 Weinitzen
Höhenweg 22
03132 / 26 29
www.genusstreffpunkt.at

107

GASTHOF GROßSCHEDL ZUM KRAMERWIRT

Fam. Großschedl
8301 Laßnitzhöhe
Hönigtalerstraße 20
03133 / 250 3110
www.grossschedl.at

108

HOTEL LIEBMANN

Stefan Liebmann
8301 Laßnitzhöhe
Liebmannweg 23
03133 / 23 22-6
www.hotel-liebmann.at

HÜGELLANDHOF

Auf der Schemmerlhöhe geht es schon in der Früh zur Sache: Johann Windisch bestückt ein tolles Frühstücksbuffet und kocht mittags wie abends hervorragend auf. Legendar ist sein Genusskalender von der Burger-Party mit Backprofi Christian Ofner bis zum Biobackhendfest und den Wildwochen mit Trüffel. Nicht zuletzt: Die Mehlspeisen zergehen auf der Zunge.

BERGGASTHOF FINK

Hans Jörg und Hans Werner Fink führen gemeinsam das Regiment in der Küche und es kann ganz schön kreativ zugehen, wenn sie die Kochlöffel schwingen. Die traditionellen Themenwochen des Berggasthofs haben sich ebenso schnell herumgesprochen wie die Degustationen im Weinkeller. Die Speisen von Vater und Sohn werden von exzellenten Weinen begleitet!

GASTHAUS PURKARTHOFER

Sigi Pilich bespielt sein Gasthaus mit heimischen Gerichten wie Salonbeuschel, Zwiebelrostbraten vom Styria Biorind oder Krauthäuptel-Steak Salat. Doch hin und wieder blitzt noch Exotik durch und fördert seine kulinarische Vergangenheit auf hoher See zutage – etwa beim Goa-Gemüsecurry. Gerade so viel, um aufkommendes Fernweh mit einem Löffelschlag zu kurieren.

HERBERT'S STUBN

Ein Treff für Radfahrer, Kulturhungrige und Feinschmecker ist dieses Haus am Rande der Murauen. Kernölspätzle, Eisenerzer Saiblingsfilet oder Buchteln mit Vanillesauce – alles zum Niederknien gut, vorwiegend aus heimischen Zutaten und immer mit dem gewissen Etwas zubereitet. Wenn es draußen kühl wird, ist ein Platzerl am Kachelofen genau das Richtige.

109

HÜGELLANDHOF

Hans Windisch
8076 Vasoldsberg
Schemerlhöhe 58
03133 / 22 01
www.huegellandhof.eu

110

BERGGASTHOF FINK

Hans Jörg Fink
8081 Pirching am
Traubenberg
Edelstauden 19
03134 / 23 14
www.landrestaurant-fink.at

111

GASTHAUS PURKARTHOFER

Sigi & Martina Pilich
8072 Fernitz
Kirchplatz 1
03135 / 555 11
www.derpurkathofer.at

112

HERBERT'S STUBN

Simone Paukert
8073 Feldkirchen
Aufelderweg 24
0316 / 24 17 00
www.herberts-stubn.at

RESTAURANT KUPFERDACHL

Zwei Generationen stecken unter einem Kupferdachl. Neben der gutbürgerlichen Schiene lädt Daniel Edelsbrunner abends auch zu einer vier- oder siebengängigen „Gourmetreise“ – ein Genussfeuerwerk! Mit viel Liebe zum Detail werden aromatische Kunstwerke zubereitet. Kleiner Vorgeschmack: eine Kombination aus Saubauch, schwarzem Knoblauch, Frühlkraut und Sauerklee.

GRIESSNER'S RESTAURANT

Kleine steirische „Gangerl“ werden bei Ingrid und Fritz Grießner zum Wein oder zur Vorspeise serviert. Eine glänzende Idee! Ganz nach Saison ausgerichtet machen so Eierschwammerlrisotto oder glasierte Hühnerleber mit Portwein Lust auf mehr. Ein gefülltes steirisches Brathendl oder Spareribs vielleicht? Bei Feiern marschieren die Köstlichkeiten auch via Catering auf.

BARTHOLOMÄER KIRCHENWIRT

Die harmonisch abgestimmten Menüs von Gerhard Jölli sind bei allen Arten von Feiern ein Hit. Der Hausherr versteht es geschickt, traditionelle steirische Kost in leichter Form anzubieten. Herrlich: die saisonalen Schwammerl-, Wild-, Spargel- und Fischwochen. Ein Weinkeller-Menü gibt es auf Bestellung. Und die Kinder können sich am Spielplatz richtig austoben.

HOTEL-RESTAURANT FISCHERWIRT

Der 300 Jahre alte Gewölbekeller des Traditionshauses hat sich zu Bar, Lounge und Restaurant gemausert und spielt nun alle Stücke. Abgesehen von den kulinarischen Genüssen sorgt auch eine Klimaanlage im Gewölb 2.0 für frischen Wind. Küchenchef Willi Teibinger setzt auf die Vielseitigkeit steirischer Zutaten und auf Jahreszeitenküche.

113

RESTAURANT KUPFERDACHL

Daniel Edelsbrunner
8141 Premstätten
Hauptstraße 15
03136 / 52 36 70
www.kupferdachl.at

114

GRIESSNER'S RESTAURANT

Friedrich Grießner
8053 Graz
Straßganger Straße 241
0316 / 28 15 08
www.griessner.at

115

BARTHOLOMÄER KIRCHENWIRT

Gerhard Jölli
8113 St. Bartholomä 140
03123 / 378 77
www.der-hochzeitswirt.at

116

HOTEL-RESTAURANT FISCHERWIRT

Wolfgang Reinprecht
8112 Gratwein-
Straßengel
Bahnhofstraße 40
03124 / 512 76
www.hotel-fischerwirt.com

GASTHOF THOMAHAN

Schon immer wurde im Thomahan gern eingekehrt, denn der Gasthof lag schon damals an einer der strategisch wichtigen Straßen. Auf nahezu 290 Jahre Wirtshausgeschichte blickt man hier zurück. Echte Klassiker der Wirtshausküche gehören heute ebenso zum Repertoire des Hauses wie ein Gespür für Trends. Insgesamt ein durch und durch stimmiges Vergnügen.

117

GASTHOF THOMAHAN
Grita & Günther Leben
8114 Friesach bei Peggau
Grazer Bundesstraße 15
03127 / 415 55
www.thomahan.at

GASTHOF BRAUHAUS

Küchenchef Andreas Ganster versieht steirische Schmankerl mit neuen Ideen. Was dabei herauskommt, ist einfach ausnehmend köstlich. Das beeindruckende Wahrzeichen im Gasthof Brauhaus ist „der weltgrößte Bierkrug“ mit einem Fassungsvermögen von rund 12.000 Litern. Er steht Pate für das „steilste Bier“ der Steiermark, das Leit'n Bier aus dem Ort.

118

GASTHOF BRAUHAUS
Karin & Bernhard
Großauer
8124 Übelbach
Alter Markt 71
03125 / 22 05
www.brauhaus-grossauer.at

GASTHOF GRABMAYER

Von der Jause bis zur Hausmannskost, von Fischspezialitäten bis zu vegetarischen Gerichten und herrlichen süßen Strudeln – hier kocht die Chefin selbst und zaubert in dem direkt am Murradweg gelegenen Gasthof eine hausgemachte Köstlichkeit nach der anderen hervor. Auch am wöchentlichen Ripperltag kommen die Gäste in Scharen und lassen, was zu viel ist, gern einpacken.

119

GASTHOF GRABMAYER
Fam. Grabmayer
8130 Frohnleiten
Schrauding 23
03126 / 38 11
www.gasthof-grabmayer.at

LANDHAUS ROIS

Nach seinen Wanderjahren in den besten Häusern Europas und der Formel-1 liefert Reinhard Rois sich heute ein spannendes Rennen zwischen Hausmannskost und international inspirierten Gerichten. Sieger sind in jedem Fall die Gäste. Zu den haushohen Favoriten zählen unter anderem auch wahrlich schmackhafte Klassiker wie Kalbstafelspitz und Kaiserschmarrn.

120

LANDHAUS ROIS
Reinhard Rois
8130 Frohnleiten
Gschwendt 7
03126 / 82 17
www.landhausrois.at

SCHWEIZERHOF

Günther Papst spannt gekonnt den Bogen zwischen traditionellen und modernen Speisen. Dem Rind wird eine besondere Aufmerksamkeit zuteil – vom Beef Tatar bis zum Almenlandburger ziehen sich ausgezeichnete Rindfleischgerichte durch die Speisekarte. Dem Steak ist eine eigene gewidmet – von der Ochsenbeiried bis zum Vulcano Schweinerückensteak.

121

GASTHAUS SCHWEIZERHOF
Günther Papst
8130 Frohnleiten
Laufnitzdorf 21
03126 / 51199
www.gasthaus-schweizerhof.at

WIRTSHAUS RITSCHI

Die Österreichwahl zum Lieblingswirt konnte das Wirtshaus Ritschi 2017 für die Steiermark verbuchen. Kein Wunder, denn Genussradler, Busgruppen und andere Ausflugsgäste legen beim Ritschi gern eine längere Pause ein. Zu verlockend, um gleich weiterzufahren, sind die Spezialitäten vom Almo und weitere saisonale Freuden von Spargel bis Schwammerl, Kürbis und Wild.

122

WIRTSHAUS RITSCHI
Richard Tatzl
8132 Pernegg an der Mur
Bahnstraße 6a
03867 / 8163
www.ritschi.at





© Steiermark Tourismus / Akarustec



OSTSTEIERMARK

Oststeiermark Tourismus
St. Johann bei Herberstein 100
8222 Feistritztal
T +43/3113/20678
info@oststeiermark.com
www.oststeiermark.com

FORELLENGASTHOF JOGLAND

Ob gebacken, gebraten, geräuchert oder gekocht – Österreichs größte Forellenspeisekarte hält für jeden Geschmack das Passende bereit. Etwa ein Bergforellenfilet in der Erdäpfelkruste oder einen Fisch-Bauernschmaus. Hervorragende Produkte wie der Saibling auf Matjes-Art oder der sauer eingelegte Jobi-Roller wurden schon mit einigen Auszeichnungen gewürdigt.

123

FORELLENGASTHOF JOGLAND

Erich Tösch
8674 Rettenegg 104
03173 / 8270
www.forellengasthof.at

LIFTGASTHOF WILLENSHOFER

Wirtssohn Stefan konzentriert sich in dem Gasthof am Schilift auf handverlesene Spezialitäten. Forellen und Saiblinge tummeln sich im hauseigenen Fischwasser, Milch kommt aus dem eigenen Betrieb. Exzellent ist die ganze Palette – vom klassischen Backhendl bis zu den Spezialitätentagen, an denen auch einmal ein Galamenü mit (Craft-)Bierbegleitung kredenzt wird.

124

LIFTGASTHOF WILLENSHOFER

Fam. Willenshofer
8672 St. Kathrein am Hauenstein
Obere Zeil 6
03173 / 2335
www.liftgasthof.at

GASTHOF LANG ZUR FESTENBURG

Das Haus „in der Bruhk“ besteht seit dem 14. Jahrhundert. Seit 1850 ist der Boden für gute Gastlichkeit geebnet und mit jedem Bissen spürt man die Wertschätzung, die den „steirischen Lebensmittelhandwerkern“ entgegengebracht wird. Hervorragend geraten etwa Lammtopf, Saiblingsfilet und Zotter-Schoko-Kirschparfait. Unbedingt in der Delikatessenecke vorbeischaun!

125

GASTHOF LANG ZUR FESTENBURG

Erna Kratzer
8251 Bruck an der Lafnitz
Karnerviertel 75
0664 / 2828706
www.hausfestenburg.at

LANDGASTHOF WILLINGSHOFER

Im Landgasthof Willingshofer schmaust man zeitgemäß. Die Küchenchefs Alexandra und Otto wissen genau, wie man eine gelungene Mischung aus Altbewährtem und schmackhaftem Neuen zaubert. Die Zutaten dafür kommen entweder aus dem eigenen Garten – Kräutern oder Gemüse etwa – oder von oststeirischen Landwirten. Außerdem erfreuen allerlei Rindfleischspezialitäten vom Almo.

126

LANDGASTHOF-RESTAURANT WILLINGSHOFER

Fam. Barbara Köberl
8616 Gasen 15
03171 / 203
www.willingshofer.at

TRADITIONSGASTHAUS GALLBRUNNER

Vom selbst gebackenen Brot bis zum hausgebrauten Jogellandbier ist beim Gallbrunner alles in bester Familienhand. Hier wird nicht nur über Tradition gesprochen, man pflegt das Brauchtum im Jahreskreislauf und stimmt auch die Küche danach ab. Etwas ganz Besonderes ist der Gallbrunner Schweinsbraten aus dem Holzofen mit „an z'sammgelegten Knödel“.

NATURPARKHOTEL BAUERNHOFER

Bärlauch im Frühling, Pilze und Schwarzbeeren im Sommer, Wild im Herbst und Krautvariationen im Winter – die Natur im Almenland befeuert die Vielfalt in der Küche. Roswitha Bauernhofer ist die gute Mehlspeisenfee und steckt hinter Spezialitäten wie der Naturparktorte. Genießen lässt es sich auch in der Huab'n mit Greißlerei, einen Steinwurf vom Hotel entfernt.

GASTHOF UNTERBERGER „ZUM JAGAWIRT“

Der herrliche Duft aus der Küche erinnert an Leibspeisen von der Großmutter, in der Stube kommt Gemütlichkeit auf. Almo, Styria Beef oder Weizer Lamm in Bestform – Anneliese Unterberger bewirbt alle Einkehrer mit sorgsam zubereiteten Speisen und einer für diese Höhenlage überraschend feinen Weinauswahl. Neu sind ein Wintergarten und ein großzügiger Kinderbereich.

LANDHOTEL SCHWAIGER

Im Blumendorf St. Kathrein am Offenegg kümmert sich die Familie Schwaiger rührend um ihre Gäste. Auch auf große Gruppen ist man eingestellt – Busreisende fühlen sich genauso wohl wie Teilnehmer an Familienfeiern. Kein Wunder, die feine Zutatenpalette reicht von Almo bis Wild. Für die hausgemachten Mehlspeisen sollte man aber noch ein Platzerl freihalten.

127

TRADITIONSGASTHAUS GALLBRUNNER

Elisabeth & Karl
Rennhofer
8190 Birkfeld
Waisenegg 78
03174 / 4410
www.gallbrunner.at

128

NATURPARKHOTEL BAUERNHOFER

Fam. Bauernhofer
8172 Heilbrunn
Brandlucken im
Almenland 78
03179 / 8202
www.bauernhofer.at

129

GASTHOF UNTERBERGER „ZUM JAGAWIRT“

Anneliese und Johann
Unterberger
8171 St. Kathrein am
Offenegg
Brandlucken 53
03179 / 8250
www.gasthof-unterberger.at

130

LANDHOTEL SCHWAIGER

Annenmarie Schwaiger
8171 St. Kathrein am
Offenegg
Dorf 5
03179 / 8234
www.gasthof-schwaiger.at

„DER WILDE EDER“

„Regioglobal“ – bodenständig und weltoffen geht das kulinarische Erfolgsduo, Haubenkoch Stefan Eder und Konditorweltmeisterin Eveline Wild, vor. Hochwertige regionale Küche – von Dry-Aged-Beef bis zu himmlischen Schokonaschereien – wird in der Wirtshauskarte angeboten, nebenbei tobt sich der Küchenchef beim Kreativmenü aus. Ein Vergnügen durch und durch!

131

„DER WILDE EDER“

Stefan Eder
8171 St. Kathrein am
Offenegg
Dorf 3
03179 / 8235-0
www.der-wilde-eder.at

LANDHOTEL SPREITZHOFER

Bereits im 13. Jahrhundert findet der Brauhof seine erste urkundliche Erwähnung und laut Hauschronik gab es schon 1544 jede Menge Tiere. Auch heute kann man reiten oder sich „durchstreicheln“. Kulinarisch wird man hervorragend verwöhnt. Dass die Zutaten eine kurze Anreise haben, kann man an den Kilometerangaben zu den Produzenten in der Region ablesen.

132

LANDHOTEL SPREITZHOFER

Elisabeth & Johann
Spreitzhofer
8171 St. Kathrein am
Offenegg, Zeil 17
03179 / 8243-0
www.landhotel-spreitzhofer.at



STOAKOGLHÜTTE

Das Herzstück der Stoakoglhütte auf der Sommeralm ist die rund 250 Jahre alte Bauernstube mit dem heimeligen Kachelofen. Hüttenspezialitäten von Martina und Heimo Gohla sind etwa ein kaltes Schweinsbrüstl oder hausgemachte Topfenstrudel, Germstrauben und eine Menge mehr Herzhaftes. Auf Bestellung werden auch Ripperl mit Ofenerdäpfeln zubereitet.

133

STOAKOGLHÜTTE

Martina & Heimo Gohla
8171 St. Kathrein
am Offenegg
Sommeralm 122
0676 / 6834724
www.stoakoglhuette.at



ALMWIRTSCHAUS HOLDAHÜTT'N

„Kudlmudl“-Rindfleisch, ein Krafthäferl mit Almofleisch und Forellenspieß, sind nur ein paar der Köstlichkeiten, die das Almwirtschaftshaus zu bieten hat. Wer nicht in der uralten Stube Platz nehmen will, setzt sich auf die Sonnenterrasse, in den Wintergarten oder schaut den Kindern beim Streicheln der Tiere zu. Traditionell gut: Sterzfest und Erdäpfelwurst-Jaus'n.

134

ALMWIRTSCHAUS HOLDAHÜTT'N

Karin Pötzl
8172 Passail
Sommeralm 37
03179 / 8164
www.sommeralm.at

KNÖDELZEIT

Anita Haramia tut es dem Leibkoch Rudolfs IV. gleich, von dem man sagt, er habe den Passauern ein Knödelfest beschert. Ein wahres Fest sind ihre Knödel aber jeden Tag. Mit frischen Kräutern und viel Esprit geht sie zu Werke – viele Rezepte hat sie selbst ausgetüftelt. So schmecken etwa Erdäpfel-Rotkrautknödel, Salami- oder knusprig gebackene Apfelknödel.

SCHLOSSTAVERNE THANNHAUSEN

Frisch renoviert präsentieren sich die Schank und die Zimmer in dem rund 400 Jahre alten Haus neben dem Schloss Thannhausen. Birgit Neuhold und ihre Mutter sind mit viel Herz bei der Arbeit und verwöhnen mit ehrlicher, schnörkelloser Hausmannskost. Dass es wunderbar schmeckt, merkt man auch daran, dass die Schlosstaverne oft bis auf den letzten Platz besetzt ist.

PREDINGERHOF

Die Familie Fladl setzt im Predingerhof auf Wirtshausklassiker, aber auch auf Almo-Beiried, Lammkeulensteak oder steirische Spätzlepfanne. Vorbei geht's an der Kegelbahn, die für ein Gasthausflair wie in den guten alten Zeiten sorgt. Trotz der Größe fühlen sich hier nicht nur Gesellschaften wohl, auch in kleinem Rahmen ist es sehr gemütlich.

GARTENHOTEL OCHENSBERGER

In der modernen Kochwerkstatt unter der Leitung von Küchenchef Johann Unger wird Regionales mit internationalen Einflüssen zu Höhepunkten auf dem Teller. Binnen 50 Jahren hat sich das Haus vom Rasthaus mit Tankstelle zu einem bezaubernden Vier-Sterne-Hotel entwickelt. Auch Spitze: die leichten Mittagsmenüs und die hauseigene Delikatessenserie „Steirness“.

135

KNÖDELZEIT

Anita Haramia
8162 Passail
Markt 20
03179 / 232 09
www.knoedelzeit.at

136

SCHLOSSTAVERNE THANNHAUSEN

Birgit & Michael Neuhold
8160 Thannhausen
Schlossgasse 100
03172 / 3333
www.schlosstaverne-thannhausen.at

137

GASTHAUS PREDINGERHOF

Familie Franz Fladl
8160 Krottendorf
Bundesstraße 36
03172 / 24 24-0
www.predingerhof.at

138

GARTENHOTEL OCHENSBERGER

Astrid & Peter
Ochensberger
8181 St. Ruprecht
Untere Hauptstraße 181
03178 / 5132
www.ochensberger.at

POSTHOTEL THALLER / DER LUIS

Alois „Luis“ Thaller kocht schlichtweg genial. Er bedient nicht nur die Wirtshauschiene mit sicherer Hand. An drei Abenden und einmal zu Mittag spielt der Haubenkoch sein Können in Form von Degustationsmenüs aus. Wer sich darauf einlässt, erlebt ein wahres Geschmacks-Feuerwerk. Alle Zutaten sind fein ausbalanciert – ganz große Küche mit regionalen Zutaten!

GASTHOF ZUM KIRCHENWIRT

Von früh bis spät verwöhnt der Kirchenwirt seine Gäste. Nicht nur mit Ruhe und Erholung, denn er ist von Obstgärten und Wäldern begrenzt. Schon am reichhaltigen Frühstücksbuffet finden sich regionale Spezialitäten. Eine Menge Ideen rund um den Apfel bilden sich in der Speisekarte ab. Steirische Spezialitätenabende und herrliche Gourmetmenüs ergänzen das Angebot.

WIRTSHAUS MEISSL

Anspruchsvolle Küche ist in der Apfelstube Programm. Der Pucher Apfel spielt im Wirtshaus Meißl neben selbst erlegtem Wild eine große Rolle, so startet man etwa mit einem Apfelfrizzante und trifft im Laufe des Speisens immer wieder auf den Aromageber. Im Service sind Franz und Petra Meißl eine Wucht und sorgen umsichtig dafür, dass man sich rundherum wohlfühlt.

LANDGASTHOF RIEGERBAUER

Frei nach dem Motto: „Was der Bauer nicht kennt, isst er bei uns“, fährt der Riegerbauer eine moderne steirische Küchenlinie, die verlockt und begeistert! Geschickt wird mit saisonalen Leitprodukten gearbeitet. In der Qualität macht man keine Kompromisse. Kleine Kostprobe: Backen-del im Körberl, Filetsteak vom Pöllauer Ochsen, cremiges Buchweizenrisotto.

139

POSTHOTEL THALLER / DER LUIS

Fam. Thaller
8184 Anger
Hauptplatz 3
03175 / 22 06-0
www.posthotel-thaller.at

140

FAMILIENHOTEL-GASTHOF ZUM KIRCHENWIRT

Anita & Hans Hofer
8182 Puch bei Weiz
Puch 2
03177 / 22 47
www.kirchenwirt-puch.at

141

WIRTSHAUS MEISSL

Franz & Petra Meißl
8182 Puch bei Weiz
Puch 21
03177 / 22 05
www.wirtmeissl.at

142

LANDGASTHOF RIEGERBAUER

Felix Allmer
8222 St. Johann
Hoferbergweg 12
03113 / 23 01
www.riegerbauer.at

BOUTIQUE-HOTEL ERLA

Mitten im Apfeldand am Stubenbergsee hat sich die Familie Semmler ein Refugium geschaffen. Zu Mittag, wenn die erste Schwimmrunde zu Ende ist, macht die gut sortierte Speisekarte Lust auf mehr: süß-scharfe Apfel-Krensuppe etwa, Medaillons vom Steirerschwein oder Kürbiskernparfait. Die Zutaten dafür sind fein ausgewählt. Neuerdings werden auch glutenfreie Speisen angeboten.

143

BOUTIQUE-HOTEL ERLA
Willy Semmler
8223 Stubenberg See
Buchberg 70
03176 / 88 89
www.seehotel-erla.at

RESTAURANT SCHROTT

Christian und Daniela Schrott haben das rund 150 Jahre alte Haus rundum erneuert. Gemütliche Räumlichkeiten, ein romantischer Weinkeller, ein lauschiger Gastgarten und eine fabelhafte Küche im Jahresablauf sind die besten Zutaten für weitere 150 Jahre. Nicht zuletzt: Unter all den feinen sind auch die herrlich sündigen Nachspeisen hervorzuheben.

144

RESTAURANT SCHROTT
Christian Schrott
8221 Feistritztal
Hirnsdorf 2
03113 / 22 86
www.restaurant-schrott.at

HOTEL-RESTAURANT GRÜNE AU

Zwischen 4000 Hirschkirnenbäumen liegt die Gaststätte idyllisch im Grünen. Die Speisekarte umfasst ein feines Zutatenspektrum aus dem Raum Pöllau. Chefin Maria Pailer lässt sich von Produkten der Saison inspirieren. Am Abend wird vor den Gästen aufgekocht. Doch vor dem Essen spaziert man noch in aller Ruhe in die Weinkapelle und sucht sich einen guten Tropfen aus.

145

HOTEL-RESTAURANT „GRÜNE AU“
Fam. Pailer
8225 Pöllau
Winzendorf 45
03332 / 63277
www.gruene-au.at

SEMINARHOTEL RETTER

Beim Retter fährt man seit Jahren auf höchstem Niveau. Für die großartige Leistung rund ums Genießen hat das bio-zertifizierte Haus schon eine Vielzahl an Auszeichnungen eingeheimst. Laufend kommen von Seiten der Mitarbeiter neue dazu. Hier wird noch das ganze Tier verwertet und auf Wunsch werden sogar gluten- und laktosefreie Buffets zubereitet.

146

RETTER SEMINARHOTEL-RESTAURANT
Ulli Retter
8225 Pöllauberg 88
03335 / 26 90
www.retter.at

BERGGASTHOF KÖNIG

Der König vom Pöllauberg thront an einem der schönsten Plätze der Steiermark. Seit mehr als 300 Jahren ist der Betrieb neben der markanten Wallfahrtskirche in Familienhand. Die charmant bodenständige Küche genießt man im Sommer auch in dem blumengeschmückten Gastgarten. Der Hausherr ist Weinkenner und hält eine dementsprechend große Auswahl bereit.

147

BERGGASTHOF KÖNIG
Matthias König
8225 Pöllauberg
Oberneuberg 5
03335 / 23 11
www.berggasthof-koenig.at

HOTEL-RESTAURANT WALDHOF MUHR

Mit viel Liebe zum Detail bereitet Küchenchef Dietmar Muhr aus frischen Zutaten der Genussregion Pöllauer Hirschkirne kreative Köstlichkeiten zu. Feinschmecker kommen im Waldhof voll auf ihre Kosten. Feine regionale Bio-Köstlichkeiten – teils aus eigener Landwirtschaft – werden hier verspeist. Auch fabelhaft: hausgemachte Marmeladen, Aufstriche und Mehlspeisen.

148

HOTEL-RESTAURANT WALDHOF MUHR
Fam. Muhr
8225 Pöllauberg
Zeil 46
03335 / 36 00
www.waldhof-muhr.at

RESTAURANT HAIDER

Die junge Generation ist im Restaurant Haider nun am Werk und verwandelt die Fülle heimischer Produkte zu erfrischend zeitgemäßen Speisen. So reihen sich etwa Lachsforellen-Ceviche oder Weiße Paradeisercremesuppe neben Klassikern wie steirischem Backhendl und Wiener Schnitzlerl ein. Die traumhaften Desserts nicht zu vergessen. Ein tolles Erlebnis!

149

RESTAURANT HAIDER
Fam. Haider
8225 Pöllau
Ortenhofenstraße 73
03335 / 23 53
www.restaurant-haider.at

WIRTSHAUS FRIEDRICH

Im Wirtshaus Friedrich sind das kulinarische Herzblut und das Wissen um die Veredelung hochwertiger Zutaten von einer Generation zur nächsten weitergegeben worden. Das schmeckt man bei jeder ausgezeichneten Speise – von Backhendl und Strudel bis zu Steaks und Mehlspeisen. Wer über Nacht bleiben will: Im liebevoll restaurierten Troadkast'n ist es richtig kuschelig.

150

WIRTSHAUS FAMILIE FRIEDRICH
Fam. Friedrich
8274 Buch bei Hartberg
Geiseldorf 22
03333 / 22 10
www.wirtshaus-friedrich.at



THERMEN- & VULKANLAND STEIERMARK

Thermenland Süd- & Oststeiermark Marketing GmbH
Radersdorf 75
8263 Großwilfersdorf
T +43 / 3385 / 660 40
info@thermenland.at
www.thermenland.at



© Thermen- & Vulkanland Steiermark / Harald Eisenberger

WIRTSCHAUS LINDENHOF

Hundert Prozent Nachvollziehbarkeit erreicht der Lindenhof, wenn es um den kulinarischen „Dreiklang“ von Angusrind, Strauß und Lindenschwein geht. Denn die Tiere wie auch Obst und Gemüse stammen aus der eigenen Landwirtschaft. Hausgemachte Teigwaren in Nudel- oder Nockerlform und sündig gute Nachspeisen runden das kulinarische Angebot ab.

151

WIRTSCHAUS LINDENHOF
Manfred Weber
8272 Sebersdorf
Auffen 51
03333 / 23 20
www.strausenwirt.at

SAFENHOF

Ein hervorragendes Restaurant mit der Gemütlichkeit eines Dorfheurigen ist der Safenhof. Weltoffen und doch mit großer Liebe zur Heimat kocht Markus Lengauer auf und führt damit das Erbe der Elterngeneration würdig weiter. Er bedient die traditionelle Schiene ebenso gut wie die moderne und entzückt etwa mit gefüllter Kaninchenkeule und warmem Schokokuchen.

152

GASTHOF SAFENHOF
Christa Wimberger
8271 Bad Waltersdorf 78
03333 / 22 39
www.safenhof.at

RESTAURANT GENUSS-REICH

Im Bademantel zum Langschläferfrühstück, mittags ein paar steirische Tapas, Nachmittag ist Palatschinkenstunde und abends speist man à la carte. Genuss wird hier den ganzen Tag zelebriert. Neben hausgemachten Nudelspezialitäten serviert man auch Steaks und Gegrilltes. Außerdem versteht man sich hervorragend auf vegetarische, vegane und ayurvedische Küche.

153

RESTAURANT GENUSS-REICH
ROGNER BAD BLUMAU
Dir. Melanie Franke
8283 Bad Blumau 100
03383 / 51 00-0
www.blumau.com

GASTHAUS HABERL & FINKS DELIKATESSEN

Das Familiengasthaus lockt mit der Topküche von Hans Peter Fink, den eingelegten Delikatessen von Bettina Haberl-Fink und einer exzellenten Weinauswahl. Umsichtig geht der ehemalige Sacher-Chefkoch zu Werke, interpretiert Bekanntes neu und belebt den Geschmack aus der Kindheit wieder. Abends lebt er seine Kreativität außerdem in mehrgängigen Gourmetmenüs aus.

154

GASTHAUS HABERL & FINKS DELIKATESSEN
Familie Haberl & Fink
8262 Ilz
Walkersdorf 23
03385 / 260
www.finks-haberl.at

MARKTRESTAURANT À LA LOIPERSDORF

„Bewusst regional genießen“ lautet das Motto im Marktrestaurant. Statt auf Fertigprodukte setzt man hier auf frische, gesunde Produkte aus ökologischem Anbau. Die Hauptspeisen – von herzhaften Schmankekn bis zu leichten vegetarischen Speisen – werden frisch zubereitet und kommen à la minute auf den Tisch. Wer mag, lässt sich sein Lieblingsgericht auch servieren.

WIPPL'S HOFBERGSTUBN

Ein tiefes Bekenntnis zur Region legen Viktoria und Stefan Wippl in der Hofbergstubn mit ihrer Speisekarte ab. Von der klassischen steirischen Jause über die bodenständige Küche bis zu schön abgestimmten mehrgängigen Feinschmeckermenüs – alles kommt in ausgezeichnete Qualität auf den Tisch. Noch ein Bonus: Der Blick auf die Riegersburg ist fantastisch!

ÖKO-ESSBAR

Zuerst spaziert man durch den Park, vorbei an Sulmtaler Hendln und Zottelviechern, dann wird gespeist. Hier ist zu Hundert Prozent alles selbstgemacht – von Brot über Nudeln, Wurst, Fleisch bis zur Energie. Alles ist bio, nachhaltig und hervorragend! Öko-Papas-Frittis, Pasta mit Waldschwein-Sugo – einmalig! Nur als Teil der Schoko-Laden-Theater-Tour zu genießen.

GASTHOF KRAXNER

Im Familiengasthof Kraxner ist man auf Busladungen voller Gäste bestens vorbereitet. Auch wenn 200 mit knurrenden Mägen vor der Tür stehen. Andreas Kraxner tischt alles mit viel Herz auf – ob Schwammerlsuppe mit Heidensterz, Schweinsmedaillons vom Vulkanlandschwein oder Saisongemüse süß-sauer. Am Ende schmeckt eine der selbst gemachten Eissorten.

155

MARKTRESTAURANT À LA LOIPERSDORF

Gerhard Meier
8282 Loipersdorf 152
03382 / 82 04-0
www.therme.at

156

WIPPL'S HOFBERGSTUBN

Viktoria & Stefan Wippl
8333 Riegersburg
Hofberg 67
03153 / 200 60
www.hofbergstubn.at

157

ÖKO-ESSBAR – ZOTTERS ESSBARER TIERGARTEN

Josef & Uli Zotter
8333 Riegersburg
Bergl 56
03152 / 55 54
www.zotter.at

158

GASTHOF KRAXNER

Fam. Kraxner
8361 Fehring
Hatzendorf 23
03155 / 2471
www.gasthof-kraxner.at

MALERWINKL

Eine künstlerische Reise tritt an, wer den Malerwinkel besucht – Vinothek, Kunsthotel und Wirtshaus in einem. Vielschichtige Kunst trifft auf unwiderstehliche Kulinarik, teils mit Produkten aus dem eigenen Garten. Zwei Generationen schwingen nun den Kochlöffel: Peter Troiöinger jun. durfte sich mit 23 schon jüngster Küchenmeister der Steiermark nennen.

GASTHOF SCHEER

Alles, was bei Monika und Stefan Tropper die Küche verlässt, ist handwerklich gut gemacht. In vierter Generation führen sie nun das Feriendomizil. Es gibt Gulasch, Backhendl, traumhafte hausgemachte Nachspeisen – kurz: gutbürgerliche Küche, wie sie im Buche steht. Die Weine empfiehlt der Hausherr. Ebenso zu empfehlen sind Speisen aus dem saisonalen Jahresreigen.

DELIKATERIE

Tradition und Passion sind Daniel Freismuth lieber als Kochbeutel und Bunsenbrenner in der Küche. So kredenzt er in seiner Delikaterie am Hauptplatz in Bad Gleichenberg auf einer der schönsten Terrassen des Landes regionale Küche und spannende Weine. Brüstl, steirisches Wurzelfleisch, Paradeiserrisotto und Karfiolsalat – alles sehr köstlich und herrlich entspannt.

STEIRA WIRT

Richard Rauch ist einer der besten Köche des Landes und er sprudelt über vor kreativen Ideen. Die selbst gezogenen Produkte setzt er so exzellent ein, dass es eine Freude ist. Schwester Sonja schupft Service wie Weindarbietung professionell. Wer jetzt erst Gusto bekommen hat: In der angelegerten Greißlerei hält „Mein Bruder, der Koch“ Selbstgemachtes zum Mitnehmen bereit.

159

MALERWINKL RESTAURANT KUNSTHOTEL

Fam. Troiöinger
8361 Fehring
Hatzendorf 152
03155 / 22 53
www.malerwinkel.com

160

GASTHOF SCHEER

Familien Tropper & Scheer
8344 Bad Gleichenberg
Haag 15
03159 / 23 10
www.gasthofscheer.at

161

DELIKATERIE RESTAURANT, BAR, CURSALON

Daniel Freismuth
8344 Bad Gleichenberg
Kaiser-Franz-Josef-
Straße 5/2
03152 / 44 606
www.delikaterie.at

162

STEIRA WIRT

Sonja & Richard Rauch
8343 Bad Gleichenberg
Trautmannsdorf 6
03159 / 41 06
www.steirawirt.at

SAZIANI STUB'N

Harald Irka ist ein Ausnahmetalent am Herd. Binnen kurzer Zeit ist er zu einem der besten Köche des Landes aufgestiegen. Seine Küche ist elegant, exzellent und von purem Geschmack geprägt. Obwohl tief mit der Region verwurzelt, liebt es der junge Koch auch einmal, Erdiges mit Exotischem zu kombinieren. Dazu munden die hervorragenden Weine des Hauses.

OTTERSBAChMÜHLE

2014 wurde die rund 400 Jahre alte Mühle revitalisiert und wieder eröffnet. In einem Teil ist ein Restaurant untergebracht und lockt unter anderem mit Mühlen-Cordon-bleu, rosa Gebratenem vom Wild, Mühlen-Waldburger oder Marias handgezogenem Apfelstrudel. Ein Traum! Neben den kulinarischen Genüssen finden sich auch Schaumühle und Kunsthandwerk.

WIRTSHAUS TROICHER

An sommerlichen Tagen wird es eng auf der mit Weinlaub bewachsenen Terrasse. Zu köstlich duftet es vom Grill. Könige und Rennfahrer hat Mansuet Troicher früher bekocht. Heute widmet er sich ganz der steirischen Küche. Bei Freunden zünftiger Kost seit mehr als 30 Jahren beliebt sind die Schlachttage. Neu adaptierte Zimmer laden zum längeren Verweilen ein.

METZGERWIRT

Der Name ist Programm! Der Metzgerwirt ist ein Dorado für Fleisch- und Wursttigger. Neben Schinken, Speck oder Wurst hält Armin Christandl auch gereiftes Fleisch von Kalbin oder Ochse bereit. Ebenso eine Auswahl an Fischgerichten und vegetarische Schmankerln. Außerdem bemerkenswert: der lauschige Garten und die prächtige Vinothek des Hauses.

163

SAZIANI STUB'N
Fam. Neumeister
8345 Straden 42
03473 / 86 51
www.neumeister.cc

164

OTTERSBAChMÜHLE
Rudolf Strohmaier
8093 St. Peter
am Ottersbach
Wittmannsdorf 14
03477 / 20 500
www.ottersbachmuehle.at

165

WIRTSHAUS TROICHER
Mansuet Troicher
8480 Mureck
Grazerstraße 40
0664 / 2318095
www.pension-steierland.at

166

METZGERWIRT
Fam. Christandl
8490 Bad Radkersburg
Emmenstraße 2-6
03476 / 21 68
www.metzger-wirt.at

PARKTHERME RESTAURANT FONTÄNE 167

Vorwiegend regionale und saisonale Produkte von Produzenten aus der nahen Umgebung werden in dem Thermenlokal zu verschiedenen Spezialitäten verarbeitet. Neben den Klassikern besticht das Restaurant mit einer Auswahl an veganen, gluten- und laktosefreien Gerichten. Nicht zuletzt erwähnenswert: die Süß- und Mehlspeisen und die regionale Weinauswahl.

**RESTAURANT FONTÄNE
DER PARKTHERME BAD
RADKERSBURG**
Prok. Johann Peheim
8490 Bad Radkersburg
Alfred-Merlini-Allee 7
03476 / 26 77-0
www.parktherme.at



© Steiermark Tourismus / ikarus.cc

167 Genussadressen

Aussee- und Salzkammergut

- 1 Strandcafé
- 2 Narzissen-Restaurant
- 3 Hotel Erzherzog Johann
- 4 Gasthaus Seeblick
- 5 Seehotel Grundsee, Restaurant Seeplatz
- 6 Fischerhütte am Toplitzsee
- 7 Genuss am See - Kohlröserlhütte
- 8 Knödl-Alm
- 9 Lenzbauer-Alm im Laink
- 10 SINGERHAUSER HÜTTE
- 11 Gourmet-Atelier Steirerhütte
- 12 Mostschenke Goaßnitz
- 13 Schöni-Alm
- 14 ÖAV Berggasthof Hollhaus
- 15 Kriemhild-Hütte
- 16 Tranggühne
- 17 Hotel-Restaurant Schwaiger
- 18 Hechl-Hütte
- 19 Johnslaitnerhütte

Schladming-Dachstein

- 20 Restaurant Schnepf'n Alm, Almwelt Austria - Reiteralm
- 21 Braunhofer's Restaurant
- 22 Hotel-Restaurant Pariente
- 23 Waldhäuslalm
- 24 Dachstein Gletscher-Restaurant
- 25 Knappelhütte
- 26 Krummholzhütte
- 27 Loy - Hotel und Restaurant
- 28 Gasthof Sölkstüb'n
- 29 Wirtshaus „Im Dörf anno 1873“
- 30 Gasthaus Krenn
- 31 Stiegenwirt
- 32 Hoamat
- 33 Gasthof Post

Urlaubsregion Murtal

- 34 Hotel-Restaurant Stigenwirth
- 35 Hotel Ferner's Rosenhof
- 36 Hotel Gasthof Lercher
- 37 Murauer Hütte
- 38 Dreiwiesenhütte
- 39 Kleinlachtalhütte
- 40 Gasthof Knappewirt
- 41 Hotel & Restaurant Passhöhe
- 42 Schloss Gabelhofen
- 43 Schloss Farrach

- 44 Hotel & Restaurant Hubertushof
- 45 Steirerschlossl
- 46 G'schlossl Murtal
- 47 Landhotel
- 48 Hofwirt

Hochsteiermark

- 49 Alpengasthof Grobbauer
- 50 Steinbockalm „Der Wilde Berg“ Mautern
- 51 Gasthof Judmayer
- 52 Gasthaus Spary
- 53 Gasthof Eberhard
- 54 Erzbergbräu
- 55 Hotel & Restaurant Brücklwirt
- 56 Johanns - die Essensmanufaktur
- 57 Roanwirt
- 58 Wirtshaus Steirerack am Pogusch
- 59 Hotel-Restaurant Krainer
- 60 Gasthaus Schwaigerhütte
- 61 Gasthof Holzner / Schäffer
- 62 Brauhaus Mariazell
- 63 Lurgbauer
- 64 Gasthof zum Fallenstein
- 65 Landgasthof Hubinger

Süd- und Weststeiermark

- 66 Hotel & Therme Nova
- 67 Ausflugsrestaurant Preschan
- 68 Hochstrasser
- 69 Rauch-Hof
- 70 Das Markovec-Wirtshaus
- 71 Die Meierei beim Stainzer Flascherzug
- 72 Edler's Landhaus Oswald
- 73 Burg
- 74 Deutschlandsberg
- 75 Alpengasthaus Zum Gregorhans'l
- 76 Gasthof Stegweber
- 77 Hasewend by Domaines Kilger
- 78 Weingartenhotel Harkamp
- 79 Tom® - Pfarrhof
- 80 Gasthaus Zum Schmech
- 81 Kirchenwirt Restaurant Heber
- 82 Panoramahotel Steirerland
- 83 Gasthaus Koschak Wirt & Weinbauer

- 84 Wirtshaus Steirerkeller
- 85 Hotel-Restaurant Staribacher
- 86 Das Anna im Schlosskeller
- 87 Restaurant Murnockerl
- 88 Der neue Jägerwirt
- 89 Liepert's Kulinarium
- 90 Rebenlandhof
- 91 Tscheppe
- 92 Lang-Gasthof
- 93 Sabathihof
- 94 Ratscher Landhaus
- 95 Genießerhotel Sattlerhof
- 96 Wratschko Landgasthof Thannhausen
- 97 Johanns - die Essensmanufaktur
- 98 Predingerhof
- 99 Gasthaus Ochsenberger
- 100 Familienhotel-Gasthof Zum Kirchenwirt
- 101 Wirtshaus Meißl
- 102 Landgasthof Riegerbauer
- 103 Boutique-Hotel Erla
- 104 Restaurant Schrott
- 105 Hotel-Restaurant „Grüne Au“
- 106 Retter Seminarhotel-Restaurant
- 107 Bergasthof König
- 108 Hotel-Restaurant Waldhof Muhr
- 109 Hirschenwirt
- 110 Genuusstreffpunkt Höfer
- 111 Gasthof Großsiedl Zum Kramerwirt
- 112 Hotel Liebmann
- 113 Hügelandhof
- 114 Das Markovec-Wirtshaus
- 115 Die Meierei beim Stainzer Flascherzug
- 116 Edler's Landhaus Oswald
- 117 Burg
- 118 Deutschlandsberg
- 119 Kaminstüb'n
- 120 Alpengasthaus Zum Gregorhans'l
- 121 Gasthof Stegweber
- 122 Hasewend by Domaines Kilger
- 123 Weingartenhotel Harkamp
- 124 Tom® - Pfarrhof
- 125 Gasthaus Zum Schmech
- 126 Kirchenwirt Restaurant Heber
- 127 Panoramahotel Steirerland
- 128 Gasthaus Koschak Wirt & Weinbauer

Graz und Graz-Umgebung

- 97 Restaurant Schlossberg
- 98 Gasthaus Lendplatzl
- 99 Gasthaus Zur Alten Press
- 100 Der Steirer
- 101 Landhauskeller
- 102 Restaurant Brandhof
- 103 Restaurant Florian im Parkhotel Graz
- 104 Zur Schmied'n - Alt-Grazer Vorstadt-Gasthaus
- 105 Hirschenwirt
- 106 Genuusstreffpunkt Höfer
- 107 Gasthof Großsiedl Zum Kramerwirt
- 108 Hotel Liebmann
- 109 Hügelandhof
- 110 Das Markovec-Wirtshaus
- 111 Die Meierei beim Stainzer Flascherzug
- 112 Edler's Landhaus Oswald
- 113 Burg
- 114 Deutschlandsberg
- 115 Kaminstüb'n
- 116 Alpengasthaus Zum Gregorhans'l
- 117 Gasthof Stegweber
- 118 Hasewend by Domaines Kilger
- 119 Weingartenhotel Harkamp
- 120 Tom® - Pfarrhof
- 121 Gasthaus Zum Schmech
- 122 Kirchenwirt Restaurant Heber
- 123 Panoramahotel Steirerland
- 124 Gasthaus Koschak Wirt & Weinbauer

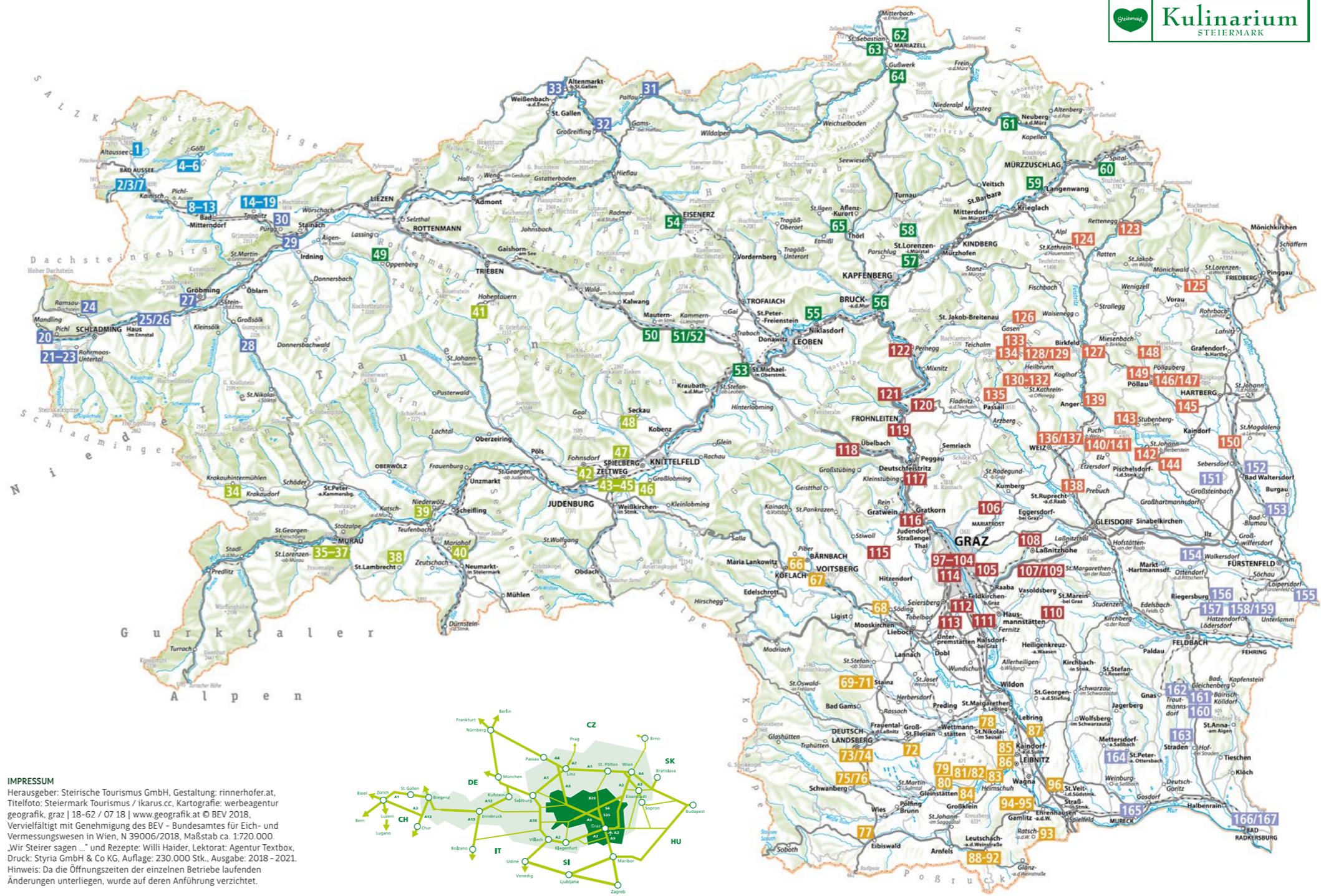
Thermen- & Vulkanland

- 151 Wirtshaus Lindenhof
- 152 Gasthof Safenhof
- 153 Restaurant Genuss-Reich Rogner Bad Blumau
- 154 Gasthaus Haberl & Finks Delikatessen
- 155 Marktrestaurant à la Loipersdorf
- 156 Wippl's Hofbergstüb'n
- 157 Öko-Essbar - Zotters Essbarer Tiergarten
- 158 Gasthof Kraxner
- 159 Malerwinkl Restaurant Kunsthotel
- 160 Gasthof Scheer
- 161 Delikaterie Restaurant, Bar, Cursalon
- 162 Steira Wirt
- 163 Saziani Stüb'n
- 164 Ottersbachmühle
- 165 Wirtshaus Troicher
- 166 Metzgerwirt
- 167 Restaurant Fontäne der Parktherme Bad Radkersburg

Oststeiermark

- 123 Forellengasthof Joglland
- 124 Liftgasthof Willenshofer
- 125 Gasthof Lang Zur Festenburg

- 126 Landgasthof-Restaurant Willingshofer
- 127 Traditionsgasthaus Gallbrunner
- 128 Naturparkhotel Bauernhofer
- 129 Gasthof Unterberger „Zum Jagawirt“
- 130 Landhotel Schwaiger
- 131 „Der Wilde Eder“
- 132 Landhotel Spreitzhofer
- 133 Stoakoglhütte
- 134 Almwirtshaus Holdahüt'n
- 135 Knödelzeit
- 136 Schlosstaverne Thannhausen
- 137 Gasthaus Predingerhof
- 138 Gartenhotel Ochsenberger
- 139 Posthotel Thaller
- 140 Familienhotel-Gasthof Zum Kirchenwirt
- 141 Wirtshaus Meißl
- 142 Landgasthof Riegerbauer
- 143 Boutique-Hotel Erla
- 144 Restaurant Schrott
- 145 Hotel-Restaurant „Grüne Au“
- 146 Retter Seminarhotel-Restaurant
- 147 Bergasthof König
- 148 Hotel-Restaurant Waldhof Muhr
- 149 Hirschenwirt
- 150 Genuusstreffpunkt Höfer
- 151 Gasthof Großsiedl Zum Kramerwirt
- 152 Hotel Liebmann
- 153 Hügelandhof
- 154 Das Markovec-Wirtshaus
- 155 Die Meierei beim Stainzer Flascherzug
- 156 Edler's Landhaus Oswald
- 157 Burg
- 158 Deutschlandsberg
- 159 Kaminstüb'n
- 160 Alpengasthaus Zum Gregorhans'l
- 161 Gasthof Stegweber
- 162 Hasewend by Domaines Kilger
- 163 Weingartenhotel Harkamp
- 164 Tom® - Pfarrhof
- 165 Gasthaus Zum Schmech
- 166 Kirchenwirt Restaurant Heber
- 167 Panoramahotel Steirerland
- 168 Gasthaus Koschak Wirt & Weinbauer



IMPRESSUM
 Herausgeber: Steirische Tourismus GmbH, Gestaltung: rinnerhofer.at, Titelfoto: Steirermark Tourismus / ikarus.cc, Kartografie: werbeagentur geografik_graz | 18-62 / 07 18 | www.geografik.at © BEV 2018, Vervielfältigt mit Genehmigung des BEV - Bundesamtes für Eich- und Vermessungswesen in Wien, N 39006/2018, Maßstab ca. 1:720.000. „Wir Steirer sagen ...“ und Rezepte: Willi Haider, Lektorat: Agentur Textbox, Druck: Styria GmbH & Co KG, Auflage: 230.000 Stk., Ausgabe: 2018 - 2021. Hinweis: Da die Öffnungszeiten der einzelnen Betriebe laufenden Änderungen unterliegen, wurde auf deren Anführung verzichtet.



Genuss- landkarte

SO SCHMECKT DIE STEIERMARK
2018 - 2021

© Steiermark Tourismus / ikarus.cc



STEIERMARK TOURISMUS
St.-Peter-Hauptstraße 243, 8042 Graz
T +43/316/4003-0
www.steiermark.com

© Steiermark Tourismus / ikarus.cc