

183

Genussadressen  
zwischen Gletscher  
und Wein



Kulinarium  
Steiermark

26



Hütten für Genießer



# So schmeckt die Steiermark

WEISS-GRÜNE LEBENSQUALITÄT  
2025 - 2028



Das Land  
Steiermark

→ Tourismus

[www.kulinariumsteiermark.at](http://www.kulinariumsteiermark.at)

Darauf sind wir stolz

# Die steirische Kulinarik in Zahlen

Den Geschmack der Steiermark in Worte zu fassen, ist das eine – ihn mit Zahlen zu belegen, etwas ganz anderes. Dabei können sich diese genussvollen Fakten durchaus sehen lassen.

**159.246 Hektoliter**

Wein werden jährlich gefüllt – Sauvignon Blanc & Co, welche unter anderem auf 8 Weinstraßen in 3 Weinbaugebieten verkostet werden können.



**283 Tonnen**

Käferbohnen werden in der Steiermark geerntet und verzaubern unseren Gaumen mit ihrem zart-nussigen Geschmack.

**4.015.000 kg**

Kürbiskerne wurden letztes Jahr zum „grünen Gold der Steiermark“, dem schmackhaften Kernöl, verarbeitet.

**99 %**

des Krens aus Österreich kommen aus der Steiermark – und was wäre eine Brettljause ohne steirischen Kren?



**59.000 Tonnen**

Äpfel werden geerntet, die meisten entlang der 25 km langen Apfelstraße in der Oststeiermark.

## VORWORT

Genuss pur – das bieten die steirischen Haubenlokale, Restaurants, Wirts- und Gasthäuser sowie die urigen Hütten. Sie zeichnen sich durch die unverwechselbare Gastfreundschaft, das faire Preis-Leistungs-Verhältnis sowie die hervorragende Qualität ihrer Produkte aus. Wahre Gaumenfreuden wie Backhendl, Forellen, Kürbiskernöl, Äpfel, Wein oder selbstgebrannte Schnäpse begeistern heimische und internationale Gäste.

Mit viel Wissen, Erfahrung und Liebe tischen uns die heimischen Betriebe ihre Köstlichkeiten auf. Zu verdanken haben wir den Ursprung dieser landwirtschaftlichen Produkte unseren steirischen Bauern und Produzenten. Sie legen bei den regionalen Erzeugnissen Wert auf hohe Standards und bewahren Traditionen, die oft über Generationen weitergegeben werden.



© Andreas Hofer

Unsere Initiative Kulinarium Steiermark ist der perfekte Begleiter für Ihre Genussreise quer durch das Grüne Herz Österreichs. Entdecken Sie herzhaftes Schmankerl in den Genussregionen in Kombination mit steirischen Naturjuwelen – den Seen, Flüssen und Bergen. Ich wünsche Ihnen einen angenehmen Aufenthalt und gemütliche Stunden bei feinsten Kulinarik.

Herzlichst  
Ihr Landeshauptmann

Mario Kunasek

# Der Feinkostladen Österreichs

Wo trifft regionaler Genuss auf steirische Gastfreundschaft? In den 209 ausgezeichneten Kulinarium Steiermark-Betrieben – von der Almjause bis zum Überraschungsmenü.





Dass die Steiermark als Feinkostladen Österreichs gilt, kommt nicht von ungefähr. Die wunderbare Vielfalt und die herausragende Qualität der steirischen Produkte sind überwältigend. Und das obwohl – oder gerade weil – sie unter teils herausfordernden Bedingungen produziert werden: von den Bergbauernbetrieben im Ennstal bis zu den südsteirischen Rebflächen in Steillagen.

Die Ergebnisse könnten aber erlesener nicht sein und zeugen vom jahrhundertealten Können, das die Steiermark vom Norden bis zum Süden, vom Westen bis zum Osten zu einem kulinarischen Vorzeigeland macht: Schafnasen und Spargel, Käferbohnen und Klacheln, Mandeln und Mispeln, Murbodner Rinder und Sulmtaler Hühner, Kamut und Kukuruz, Sterz und Schwammerl, alte Sorten und neue Züchtungen, tief verwurzelt und frisch etabliert, wild und kultiviert – kurz, es gibt kaum etwas, das nicht in den unterschiedlichen Regionen der Steiermark wächst, gedeiht und mit diesem ursteirischen Gespür für Geschmack produziert wird.

Das befeuert auch Frische und Kreativität in den Küchen. Dabei prägen Landschaften und Jahreszeiten die facettenreiche Kulinarik der Grünen Mark in all ihren Spielarten – von der urigen Almjause über herzhaft Bodenständiges und teils Kreatives in den ausgezeichneten Gasthäusern bis hin zu ideenreichen Gourmetmenüs in den Restaurants des Landes.

Kulinarium Steiermark-Berater Willi Haider hat für diese Ausgabe 209 hervorragende Betriebe aus den elf steirischen Erlebnisregionen versammelt. Es blieb dabei nicht nur bei einem Blick in die Speisekarte, denn nur wer alle Qualitätskriterien erfüllt, ist ein würdiger Vertreter dieser einzigartigen steirischen Qualitäts-offensive.



# Hüttenkulinarium Steiermark



## Genuss-Schätze in den Kulinarium Steiermark-Hütten

Rund 1.660 Almen zählt die Steiermark. Der Naturpark Almenland in der Oststeiermark gehört sogar zu den größten zusammenhängenden Almgebieten Europas.

Neben Zutaten, die ganz ohne Bestellung auf den Tisch kommen – klare Höhenluft, weite Ausblicke und wohlige Augenblicke –, serviert die heimische Hüttenküche kulinarischen Hochgenuss, der stets in der Region verwurzelt ist: mit selbstgemachtem Käse, frischer Almbutter, deftigen Jausen und wärmenden Speisen, von Kaspressknödeln bis zu Bauernkrapfen, von der Saiblingsterrine bis zum Rehragout.

Das sind sie also, die Kulinarium Steiermark-Hütten, und verlocken zum kulinarischen Einkehrschwung beim Skifahren oder zu ein paar genussreichen Sonnenmomenten beim Wandern.

# Die 10 Genussregeln

KULINARIUM STEIERMARK ...

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

... garantiert eine einheitliche, steiermarkweit authentische Küche.

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

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

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

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

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

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

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

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

**DAFÜR STEHEN WIR!**



# 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 (obmochn, omochn)**

*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* Eimer.

**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, Fisolen.

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

**Breim** *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 Butterzeugung.

**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.

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

**Erdäpfelwurst** *f* Wurst darm, 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 Suppeneinlage verwendet.

**G'spritzter** *m* Weiß-, Rotwein oder Schilcher, mit Sodawasser verdünnt.

**Gigerer** *m* Hahn (in der Weststeiermark, zu lautmalend gigetzen, gigatzen = gackern; vgl. auch „Kikeriki“).

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

**Goderspeck** *m* (**Goderl**) *n* Schweinespeck vom Vorderhals.

**Grammel (Grammeln)** *f* ausgebratener Speckwürfel, Griebe, Fettgraupen.

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

**Grieß** *m* Weizen oder Mais, grob vermahlen, fein vermahlen wäre es der Dunst, ganz fein vermahlen wäre es Mehl.

**Gugelhupf** *m* Mehlspeise (oft mit Germ zubereitet), Napfkuchen.

## H

**Heckenklescher** *m* säurebetonter, trockener Wein, von der Hecke, Selbstträger, siehe Uhudler.

**Heidenmehl** *n* Buchweizenmehl, Schwarzplenten.

**Heidensterz** *m* steirische Spezialität, Heidenmehlkumpen, gekocht (geröstet).

**Hetschepetsch** *f* Hagebutte, Heckenrose.

**Hoadn** siehe Heidenmehl und Heidensterz.

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

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

## J

**Jause** *f* Sammelbegriff für kalte Mahlzeiten, siehe 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 (siehe oben).

**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 Früchtebrot.

**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 gewachsene Kerne für das original steirische Kürbiskernöl; **~gemüse** geschälter Kürbis, grob geschabt, mit Gewürzen 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 Bezeichnung für das Karree, geräuchert, roh oder gekocht, wird in der Steiermark regional verschieden bezeichnet: **Moastabratl** (südoststeirischer Raum, z. B. St. Anna am Aigen), **Mulbratl** (rund um Weiz), **Ruckwurst** (oststeirischer 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

---

**Quittenkas** *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 (siehe nächste Seite), oft zum Almkaffee gereicht.

**Raungerln** (Ennstal), **Rumpel-nudeln** (Murtal) *f* von Sennern & Sennerinnen zum Almbtrieb aus Mürb- oder Germteig hergestellt und in reichlich Schmalz herausgebacken, 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 genossen.

**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* in Fett gebackene Butterteigstücke, 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 Butterteiggebäck, in Schmalz herausgebacken.

**Strizel** *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 Sülze, 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 Semmelschnitte, 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, Nüsslsalat.

## W

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

**Weichsel** *f* Sauerkirsche.

**Weih...:** **~brot** (**Osterbrot**) *n* Weißbrot, wird am Karsamstag in der

Kirche geweiht;

**~fleisch** (**Osterfleisch**) Selchfleisch, Würste, auch Eier und Kren, am Karsamstag geweiht.

**Weinberl** (**Weinberlin**) *n*

Weinbeeren, getrocknet (gedörft), Rosinen.

**Weitling** *m* große Rührschüssel.

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

**Woaz** (**Kukuruz**) *m* Mais, Polenta.

**Wuchtl** (**Buchtl**) *f* Germspeise, süß oder pikant.

**Wurzelfleisch** (**steirisches**

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

## X

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

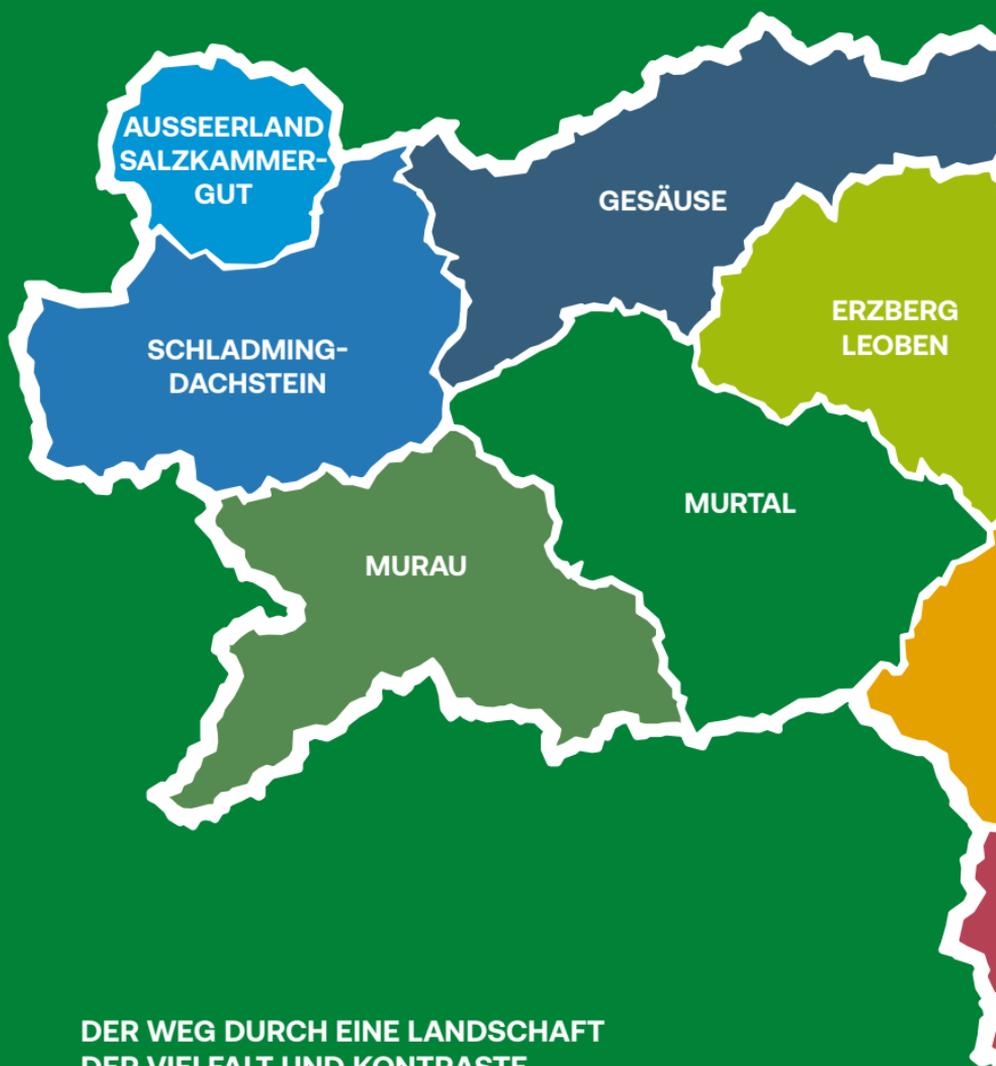
## Z

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

**Zwetschke** *f* Pflaume.



# Die 11 kulinarischen Regionen der Steiermark



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.



1–18 S. 16  
 AUSSEERLAND  
 SALZKAMMERGUT

19–32 S. 22  
 SCHLADMING-  
 DACHSTEIN

33–35 S. 26  
 GESÄUSE

36–40 S. 28  
 ERZBERG  
 LEOBEN

41–53 S. 30  
 HOCHSTEIERMARK

54–63 S. 34  
 MURAU

64–68 S. 38  
 MURTAL

69–105 S. 40  
 REGION GRAZ

106–143 S. 50  
 OSTSTEIERMARK

144–166 S. 62  
 THERMEN- &  
 VULKANLAND

167–209 S. 70  
 SÜDSTEIERMARK

# Ausseerland Salzkammergut



Frische Bergluft, klare Seen, sattgrüne Wälder: kein Wunder, dass die Region zwischen Altaussee und der Tauplitzalm für einzigartige Produkte steht, die die Schönheit des Ausseerlandes so unverfälscht auf die Teller bringt.

Österreichs geografischer Mittelpunkt ist wahrlich ein kulinarisches Schlaraffenland – vom edlen Ausseer Saibling bis zum jahrtausendealten Steinsalz aus den sagenumwobenen Salzwelten in Altaussee.

## AUSSEERLAND SALZKAMMERGUT

Pratergasse 388  
8990 Bad Aussee  
T +43 3622 54040-0  
info@ausseerland.at  
www.ausseerland.at



## RESTAURANT GEIGER ALM

Sterne- und Haubenküche in urig-herzlicher Atmosphäre. In der geschichtsträchtigen Geiger Alm kocht Dominik Utassy allerhand Raffiniertes, das seine Frau Eva-Maria mit viel Wissen und Herzlichkeit serviert. Zu den verspielten Kreationen aus vorwiegend regionalen Top-Lebensmitteln gesellt sich stets ein passendes Getränk aus der erlesenen Weinkarte.

**1**

### RESTAURANT GEIGER ALM

8992 Altaussee  
 Lichtersberg 85  
 T +43 660 9390028  
[www.geigeralm.at](http://www.geigeralm.at)

---

## VILLA SALIS „RESTAURANT BERNDL“

Das idyllische Haus mit jahrhundertelanger Tradition im Zentrum von Altaussee wurde vor über 30 Jahren von der engagierten Gastronomin Marianne Goertz mit viel Liebe zum Detail restauriert. Seither wird man hier mit authentischen Spezialitäten aus dem nahen Umland wie etwa dem Ausseer Saibling oder einem wunderbar herzhaften Ofenbrat'l verwöhnt.

**2**

### VILLA SALIS „RESTAURANT BERNDL“

8992 Altaussee  
 Altaussee 21  
 T +43 664 4441069  
[www.villa-salis.at](http://www.villa-salis.at)

---

## STRANDCAFÉ RESTAURANT

Wer war nicht schon alles hier, an diesem mystischen Ort am Altausseer See! Immer im Blick: der See, mit seinen im Minutentakt veränderten Lichtverhältnissen, dahinter die mächtige Trisselwand. Gekocht wird hier ehrlich und bodenständig. Ausseer Fisch, Fleisch, Vegetarisches und allerhand Süßes in tadellosem Handwerk zubereitet – auch für die Kleinen.

**3**

### STRANDCAFÉ RESTAURANT

8992 Altaussee  
 Puchen 197  
 T +43 664 21293 09  
[www.strandcafe.at](http://www.strandcafe.at)

---

## RESTAURANT IM NARZISSEN VITAL RESORT

Schon bei der Anreise fühlt man sich wie in einem Heimatfilm, rundum grüßen die mächtigen Berge des Salzkammerguts. Das Restaurant bietet wunderbare Bachsaibling- oder Forellenfilets in Kürbiskernen mit Blattsalat, Wiener Backfleisch vom Grundlseer Bio-Rind und auch Vegetarisches. Große Empfehlung: die Mehlspeisen aus der hauseigenen Pâtisserie.

**4**

### RESTAURANT IM NARZISSEN VITAL RESORT

8990 Bad Aussee  
 Pötschenstraße 172  
 T +43 3622 55300  
[www.vitalresort.at](http://www.vitalresort.at)

---

## **SALONERIE „DAS JAMES“ AM GOLFPLATZ**

Gleich vorweg: Das James ist auch für Nicht-Golfer. Die elegante Salonerie mit Wohnzimmerflair am Golfplatz setzt auf kreative, heimische Küche in ungezwungenem Stil. Ob für einen Snack zwischendurch oder für den feinen Abend-Genuss, die regionale Finesse schmeckt einfach. Genauso der Drink zum Sonnenuntergang mit Blick auf den Loser oder Dachstein.

## **WIRTSCHAUS S'JOHANN IM SPA HOTEL ERZHERZOG JOHANN**

Neben dem Abendrestaurant bietet sich das Wirtshaus im Erdgeschoss an. Ob als Urlauber, der sich auf einen Saibling aus dem Grundlsee freut, oder als Einheimischer, der noch auf ein Feierabendbier vorbeischaute. s'Johann ist gelebte, offene Wirtshauskultur für Jung und Alt, mit g'schmackigen Gerichten wie früher und einer wunderbaren Servicekultur.

## **GASTHAUS SEEBLICK**

Die Panoramaterrasse mit Blick auf den Grundlsee und die Berge verzaubert Gäste hier jedes Mal aufs Neue, dasselbe gilt für das gekonnte Kochhandwerk nach traditionellen Rezepten rund um Ausseer Fische und Fleisch. Für den Fleischbezug wurde sogar eine Initiative gegründet, die Rinder- und Schafbauern mit den Gastronomen rund um den Grundlsee vernetzt.

**5**

### **SALONERIE „DAS JAMES“ AM GOLFPLATZ**

8990 Bad Aussee  
Sommersbergsee-  
straße 392  
T +43 676 847670800  
[www.dasjames.at](http://www.dasjames.at)

---

**6**

### **WIRTSCHAUS S'JOHANN IM SPA HOTEL ERZHERZOG JOHANN**

8990 Bad Aussee  
Kurhausplatz 62  
T +43 3622 525070  
[www.erzherzogjohann.at](http://www.erzherzogjohann.at)

---

**7**

### **GASTHAUS SEEBLICK**

8993 Grundlsee  
Archkogel 31A  
T +43 3622 8477263  
[www.grundlsee.mondihotels.com](http://www.grundlsee.mondihotels.com)

---



## **FISCHERHÜTTE AM TOPLITZSEE**

Direkt am sagenumwobenen Toplitzsee tauchen die Gäste im urigen Hüttenambiente in die Ausseer Kulinarik ein. Seeforelle und Wildkultursäibling aus dem Ausseerland sowie Forellen und Säiblinge aus der Traun kommen hier genauso traditionell wie kreativ auf den Teller. Große Empfehlung: der gedämpfte Säibling auf dem Wurzelbett mit Salzerdäpfeln.

**8**

### **FISCHERHÜTTE AM TOPLITZSEE**

8993 Grundlsee  
Gössl 172  
T +43 3622 8296  
[www.toplitzsee.at](http://www.toplitzsee.at)

---

## KNÖDL-ALM

Wer kennt sie nicht, die urig gemütliche Hütte mit dem traumhaften Gastgarten und den zahlreichen Knödelvarianten. Hier findet ohne Zweifel jeder seinen Lieblingsknödel! Viele Zutaten kommen aus der eigenen Bio-Landwirtschaft, wie etwa das Lamm- oder Schafsfleisch sowie die vielen hausgemachten Bio-Säfte. Viele Spezialitäten aus der Hausbrennerei!

9

### KNÖDL-ALM

8984 Bad Mitterndorf  
Knoppen 3  
T +43 3624 21132  
[www.urig.at](http://www.urig.at)

---



## SINGERHAUSER HÜTTE

Als Ausgangspunkt für Wanderungen oder Skitouren ist die windgeschützte Sonnenterrasse oder die warme Stube hier besonders beliebt. Das liegt auch an der frischen und hausgemachten Hüttenkost wie Kas'nocken, Schweinsbrat'l mit Kraut oder den Spezialitäten vom hauseigenen Bio-Rind. Besonders köstlich: der Kaiserschmarrn und die Bauernkrapfen.

10

### SINGERHAUSER HÜTTE

8983 Bad Mitterndorf  
Krautmoosweg 429  
T +43 660 8171950  
[singerhauserhuette.net](http://singerhauserhuette.net)

---



## ÖAV BERGGASTHOF HOLLHAUS

Im Winter wie im Sommer ein beliebter Treffpunkt für hungrige Wanderer oder Skifahrer. Familie Hüttner verwöhnt seit Jahren mit saisonaler Hüttenkost und sündhaft guten Nachspeisen. Wild kommt aus der eigenen Jagd, einmal wöchentlich gibt's gegrillte Saiblinge. Speck und Räucherwaren werden ebenso wie ausgewählte Alkoholansätze selbst produziert.

11

### ÖAV BERGGASTHOF HOLLHAUS

8982 Tauplitz  
Tauplitzalm 1  
T +43 3688 2302  
[www.hollhaus.at](http://www.hollhaus.at)

---



## SCHÖNI-ALM

Hüttenkost mit dem gewissen Etwas bekommt man hier, direkt an der Abfahrt der Mitterstein-Gondelbahn. Ob in der gemütlichen Stube mit Kachelofen oder auf der Sonnenterrasse mit traumhaftem Rundumblick, Wanderer und Skifahrer tanken hier mit allerhand Herzhaftem neue Kraft. Die Süßspeisen und die Herzlichkeit bilden hier ein unschlagbares Duo.

12

### SCHÖNI-ALM

8983 Bad Mitterndorf  
Zauchen 147  
T +43 3623 2553  
[www.schoenis.at](http://www.schoenis.at)

---

## SCHÖNIS LANDHOTEL

Im familiären Hotelrestaurant finden am Abend neben den Hausgästen auch À-la-carte-Gäste Platz, in den schönen Stuben oder im herrlichen Garten mit traumhaftem Grimmingblick! Die Speisekarte bietet einen guten Mix aus traditioneller österreichischer und kreativer, saisonaler Küche. Nach oder vor dem Dessert gibt's auch eine wunderbare Käsevariation!

13

### SCHÖNIS LANDHOTEL

8983 Bad Mitterndorf  
Bad Mitterndorf 291  
T +43 3623 2553  
[www.schoenis.at](http://www.schoenis.at)

---

## „KOGGLERS KUCHL“ IM HOTEL KOGGLER

„Legere Küche, regionale Spezialitäten“ lautet das Motto. Schmackhafte Spezialitäten aus dem Ausseerland werden hier mit Zutaten aus Wald und Flur oder Fluss und See kombiniert, die man am besten auf der Terrasse mit Blick auf den Grimming genießt. Als Dessert gibt's einen Baukasten-Eisbecher. Beeindruckend ist auch die imposante Weinauswahl.

14

### „KOGGLERS KUCHL“ IM HOTEL KOGGLER

8983 Bad Mitterndorf  
Bad Mitterndorf 129  
T +43 3623 2325  
[www.hotelkogler.at](http://www.hotelkogler.at)

---

## GOURMET-ATELIER-STEIRERHÜTTE

Der Name ist Programm und steht für den wohl mutigsten kulinarischen Freigeist im Ausseerland: Christian Schilcher! Galt seine Aufmerksamkeit anfangs dem Ausseer Wildfang-Saibling, widmet er sich jetzt dem Rind. Beste Dry-Aged-Qualität kommt hier auf den Holzkohlegrill, mit nicht alltäglichen Zutaten und einer tollen Weinberatung von Gattin Kerstin.

15

### GOURMET-ATELIER- STEIRERHÜTTE

8983 Bad Mitterndorf  
Am Sonnenplatzerl 1  
T +43 664 4380730  
[www.dieschilchers.at](http://www.dieschilchers.at)

---



## GOASSHITTN

Zur ausschließlichen kalten, aber sehr guten Küche gibt's hausgemachten Most und naturbelassene Säfte. Diverse, sehr ausgiebige Jausenbrote und Salate sowie eine spezielle Goaßhittn-Jaus'n für zwei Personen sind eine wahre Freude, genauso der flaumige, hausgemachte Bauernkrapfen. Auf Kinder wartet ein Tretauto-Parkour, auf E-Bike-Fahrer eine Ladestation!

16

### GOASSHITTN

8983 Bad Mitterndorf  
Neuhofen 19/1  
T +43 664 505 8220  
[www.goasshittn.at](http://www.goasshittn.at)

---

## SCHWAIGERS À-LA-CARTE RESTAURANT

Das neue, kleine Restaurant bietet neben der persönlichen und sehr herzlichen Gastfreundschaft von Alfred und Birgit Schwaiger eine regionale, saisonal abgestimmte Küche – von der geräucherten Hirschkeule, dem Steirerhutessen bis zur Bärlauchcremesuppe! Ausgewählte Weine und der himmlische Terrassenblick auf den Grimming sind ebenso spektakulär.

17

### SCHWAIGERS À-LA-CARTE RESTAURANT

8982 Bad Mitterndorf  
Tauplitz 89  
T +43 3688 22360  
www.appartements-  
schwaiger.at

---



## JOHNSLEITNERHÜTTE

Nach einer etwa 50-minütigen – und auch kinderwagentauglichen! – Wanderung erreicht man die urige Hütte in der Gnanitz. Als Belohnung erwarten den Wanderer etwa Steirakasbrot, „roggene und woazene Krapfen“ oder ein herrliches Schweinsbrat'l aus dem Holzherd mit Semmelknödel. Auch empfehlenswert: Schwammerlsuppe und Obstkuchen mit Früchten der Saison.

18

### JOHNSLEITNERHÜTTE

8982 Stainach-Pürgg  
Gnanitzalm 75  
T +43 664 5737759

---



© STG | Jesse Streibl



# Schladming- Dachstein

© Schladming-Dachstein/Fischer-Burgstaller

Natürlich schmeckt nach einer ausgedehnten Wanderung oder einer rasanten Mountainbiketour jedes Gericht gleich doppelt so gut. Doch auch Gäste, die gemütlicher unterwegs sind, wissen: Die uralten Hütten und ihre Almkulinarik sind wahre Genuss-Oasen.

Im malerischen Ennstal öffnet sich der Blick von idyllischen Winkeln auf majestätische Gipfel, während man sich von regionalen Köstlichkeiten wie dem würzigen Ennstaler Steirerkäse oder goldbraunen Bauernkrapfen verführen lässt. Unbedingt probieren: Almkulinarik by Richard Rauch!

## SCHLADMING-DACHSTEIN

Ramsauerstraße 756

8970 Schladming

T +43 3687 23310

[info@schladming-dachstein.at](mailto:info@schladming-dachstein.at)

[www.schladming-dachstein.at](http://www.schladming-dachstein.at)





## DACHSTEIN GLETSCHERRESTAURANT

Es ist nicht alltäglich, dass eine Landesgrenze mitten durch ein brandneues Restaurant verläuft – und das auf 2.700 m Seehöhe! Neben der berauschedenden Aussicht vom Sonnenaufgang bis -untergang gibt's hier für jeden Gusto das Passende: ob g'schmackiges Jausenbrett'l, Salatbuffet, Snacks, einen „Heißen Veganer“, allerhand Süßes oder Spezialitäten der Region.

**19**

### DACHSTEIN GLETSCHER- RESTAURANT

8972 Ramsau am Dachstein, Schildlehen 79  
T +43 3687 22042 800  
[www.derdachstein.at](http://www.derdachstein.at)

---



## SATTELBERGHÜTTE

Die wunderbare Hütte ist leicht erreichbar und liegt auf der Sonnenseite der Ramsau. Sportler und Feinschmecker gleichermaßen lieben das kleine, aber sehr feine Speisenangebot. Die Grundprodukte kommen größtenteils von Produzenten der näheren Umgebung. Immer ein Genuss: die saisonale Spezialität der „Almkulinarik“. Kleine Gäste erwartet ein Streichelzoo!

**20**

### SATTELBERGHÜTTE

8972 Ramsau am Dachstein  
Leiten 476  
T +43 664 9365781  
[www.sattelberghuette.com](http://www.sattelberghuette.com)

---

## SCHNEPF'N ALM

Das gesellige Zentrum der Almwelt Austria ist die Schnepf'n Alm. Ein engagiertes Team pflegt und lebt typisch steirische Traditionen. Zur aufmerksamen Bedienung und dem erlesenen Angebot an typisch österreichischen und steirischen Gerichten gibt's immer einen Schuss Kreativität. Das Ergebnis ist manchmal ungewöhnlich, aber immer äußerst schmackhaft!

**21**

### SCHNEPF'N ALM

8973 Schladming  
Preunegg 45  
T +43 6454 72577  
[www.keinprecht.com](http://www.keinprecht.com)

---

## HOTEL-RESTAURANT PARIENTE

Ein Ort für alle Liebhaber authentischer Küche mit regionalen Produkten. Neben dem steirischen Schilcher Rostbraten sowie den Beeren und Schwammerln im Sommer ist auch die Steak-Woche immer ein kulinarisches Highlight! Wer es etwas kräftiger liebt, verlangt nach Käsespätzle oder steirischem Wurzelfleisch. Schöne Sonnenterrasse mit Kinderspielplatz.

**22**

### HOTEL-RESTAURANT PARIENTE

8971 Rohrmoos/  
Schladming  
Mosergasse 185  
T +43 3687 61334  
[www.pariente.at](http://www.pariente.at)

---



## PLATZHIRSCH-ALM SCHLADMING

Im Zielbereich der Planai treffen sich im Winter Après-Ski-Gäste und im Sommer Sportler und Urlauber, die's gemütlich angehen. Das Speisenangebot wird saisonal angepasst. Von der Asia-Pfanne bis zum Cordon bleu stammt das meiste aus regionalen Produkten.

23

### PLATZHIRSCH-ALM SCHLADMING

8970 Schladming  
Coburgstraße 626  
T +43 3687 23544  
[www.platzhirsch.cc](http://www.platzhirsch.cc)

---

## WALDHÄUSLALM

Zur gemütlichen Stube hat sich eine überdachte und windgeschützte Terrasse gesellt. Die Küche bietet neben steirischen und österreichischen Klassikern schmackhafte Forellen, die man mit den Kindern selbst aus dem Teich angeln kann. Große Eisauswahl!

24

### WALDHÄUSLALM

8971 Untertal/Schladming  
Untertalstraße 100  
T +43 3687 61592  
[www.waldhaeuslalm.at](http://www.waldhaeuslalm.at)

---



## DA SEPP

Hier bekommt man kulinarische Genüsse serviert, mit denen nicht jede Skihütte aufwarten kann. Inmitten des imposanten Bergpanoramas genießt man hier Rote-Rüben-Tatar oder Pulled-Beef-Burger – oder steirischen Germknödel mit Vanillesauce und Kürbiskernen.

25

### DA SEPP

8970 Schladming  
Planaistraße 120  
T +43 664 88902525  
[www.dasepp.at](http://www.dasepp.at)

---



## KRUMMHOLZHÜTTE

Ob Sommer oder Winter, das Team um Daniel Mairamhof bietet eine vielfach ausgezeichnete Hüttenkulinarik, die auf Regionalität setzt. Herzhaftes Salate, Suppen, Steirer-Alm-Burger, Kasnockerl im Krummholz-Style, Vegetarisches und wunderbare Süßspeisen.

26

### KRUMMHOLZHÜTTE

8967 Haus im Ennstal  
Hauser Kaibling 76  
T +43 3686 2317  
[www.krummholzhuette.at](http://www.krummholzhuette.at)

---



## KNAPPLHÜTTE

Da sich die Knapplhütte direkt neben der Mittelstation befindet, wird sie auch gerne von Nicht-Skifahrern besucht, die bewusst wegen der Kulinarik hier einkehren. Der flinke Service und die große Weinauswahl sorgen seit Jahren für glückliche Gäste.

27

### KNAPPLHÜTTE

8967 Haus im Ennstal  
Gumpenberg 2  
T +43 3686 2548  
[www.hoeflechner.com](http://www.hoeflechner.com)

---

## LOY – HOTEL UND RESTAURANT

Im lichtdurchfluteten Restaurant kommt seit fast 100 Jahren die Region auf die Teller. Die Fische kommen aus dem Ausseerland, das Rind schaut fast zum Fenster rein und das Wild kommt aus eigener Jagd oder vom Jäger im Ort. Das schätzen auch die einheimischen Gäste!

28

### LOY – HOTEL UND RESTAURANT

8962 Gröbming  
Loyplatz 98  
T +43 3685 22357  
[www.hotel-loy.at](http://www.hotel-loy.at)

---

## LANDHOTEL HÄUSERL IM WALD

Am Waldrand mit Panoramablick über die steirischen Berge sorgt allein schon die Lage für eine besondere Stimmung. Gekocht wird hier sehr regional und nachhaltig: Hendl-, Rind- und Schweinefleisch kommen von ausgewählten Produzenten. Auch der Weinkeller beeindruckt.

29

### LANDHOTEL HÄUSERL IM WALD

8962 Mitterberg-Sankt Martin, Gersdorf 71  
T +43 3685 22280  
[www.haeuserlimwald.at](http://www.haeuserlimwald.at)

---

## MICHAEL MAYER'S KÜCHENWERKSTATT / WIRTSHAUS IM DÖRFL

Karl Heinz Schwab hat mit dem Wirtshaus im Dörfel eine kulinarische Perle voller Gastfreundlichkeit geschaffen. Mit Michael Mayer als kreativem Partner bietet er täglich Frühstück und ab Donnerstag wechselnde Menüs mit saisonalen Produkten aus der Region.

30

### MICHAEL MAYER'S KÜCHENWERKSTATT / WIRTSHAUS IM DÖRFL

8952 Irdning  
Falkenburg-Dörfel 273  
T +43 3682 22022  
[www.imdoerfl.at](http://www.imdoerfl.at)

---

## GASTHAUS KRENN

Hier trifft gemütliches Ambiente auf historisches Flair. Bodenständige Speisen überraschen stets mit einer gewissen Leichtigkeit. Sonntags lockt der Frühschoppen mit Volksmusik. Auch der Pürgger Advent und das Gästehaus mit Greißlerei bieten ein einzigartiges Erlebnis!

31

### GASTHAUS KRENN

8951 Stainach-Pürgg  
Pürgg 11  
T +43 3682 22274  
[www.tauroa.at](http://www.tauroa.at)

---



## SPECHTENSEEHÜTTE

Herbert und Evi führen ihre Hütte auf 1.050 Metern auf genauso traditionelle wie zeitgemäße Art. Steirische Schmankerl, frisch gefangener Fisch, österreichische Klassiker, Jausen – jeder Hunger wird hier gestillt. Ein Muss: die köstlichen Mehlspeisen.

32

### SPECHTENSEEHÜTTE

8982 Tauplitz  
Wörschachwald 88  
T +43 3688 2666  
[www.spechtensee.com](http://www.spechtensee.com)

---

# Gesäuse



Das Gesäuse, sagt man, gibt Kraft. Wer tief in die Region eintaucht, spürt sie auch – und merkt: Diese Kraft macht auch ganz schön hungrig. Nach dem Rafting oder Kajakfahren auf der rauschenden Salza oder der Enns trumpft das Gesäuse mit der Frische und Natürlichkeit seiner Produkte auf – von saftigen Bergkräutern bis zum Gesäuse-Wild.

Und wer hier einmal Kaspressknödel, Holzfällernockerl oder ein saftiges Ofenbrat'l gekostet hat, kommt garantiert immer wieder.

## GESÄUSE

Hauptstraße 35  
8911 Admont  
T +43 3613 2116010  
info@gesaeuse.at  
www.gesaeuse.at



## ALPENGASTHOF GROBBAUER

Neben den schon sehr berühmten und meist ausgebuchten Knödelwochen im Oktober hat Iris Grobbauer mit den Wiesenkräuterspezialitäten im Sommer ein weiteres kulinarisches Highlight im Familienbetrieb geschaffen. Da könnte es Wiesenkräutersuppe oder einen obersteirischen Wiesen-Mostbraten ebenso geben. Oder doch ein Beuschel? Süßes gibt's auf Anfrage.

33

### ALPENGASTHOF GROBBAUER

8786 Rottenmann  
Oppenberg 229  
T +43 3619 213  
www.alpengasthof-grobbauer.at

---

## MÜNDLERS NICHTLSTUBE & PERSCHENHUBE

Freitag bis Sonntag verwöhnt das familiäre Team rund um die beiden historischen Häuser mit traditioneller Küche. Im Sommer lockt die Perschenhube auf der Alm mit Holzherd-Gerichten, Brot, Brat'l, Pizza und Grill-Spezialitäten wie Lamm oder Wild. Im Winter bietet die urige Nichtlstube im Tal besondere Speisen mit feiner Klinge und in gemütlicher Atmosphäre.

34

### MÜNDLERS NICHTLSTUBE & PERSCHENHUBE

8903 Lassing  
Burgfried 7  
T +43 660 156 97 51  
www.muendlers.at

---

## RESTAURANT STIFTSKELLER ADMONT

Eingebettet in die beeindruckende Kulisse des Benediktinerstifts Admont bietet der Stiftskeller neben einer erlesenen Auswahl an regionalen Köstlichkeiten auch ein unvergessliches Ambiente. Hier legt man großen Wert auf saisonale Top-Zutaten aus der Umgebung. Die Speisekarte spiegelt die Vielfalt der steirischen Küche wider – kreative Neuinterpretationen inklusive!

35

### RESTAURANT STIFTSKELLER ADMONT

8911 Admont  
Kirchplatz 1  
T +43 3613 335411  
www.stiftadmont.at

---



© TV Gesäuse | Robert Maybach

# Erzberg Leoben



© Erzberg Leoben | Robert Maybach

Rund um den mächtigen Erzberg, im Volksmund auch „steirischer Brotlaib“ genannt, zeigt sich die Region stets von ihrer genussvollen Seite: offen, ehrlich und voller Geschmack.

Statt in die mystischen Tiefen des Leopoldsteinersees oder Grünen Sees abzutauchen, wird man hier an der Oberfläche fündig – bei wilder Kräuterküche und herzhafter Bratenvielfalt. Steirische Bodenständigkeit trifft auf frische Ideen weltoffener Rückkehrer – und ergibt kulinarische Schätze, die mehr denn je entdeckt gehören!

## ERZBERG LOBEN

Hauptplatz 3

8700 Leoben

T +43 3842 48148

[office@erzberg-leoben.at](mailto:office@erzberg-leoben.at)

[www.erzberg-leoben.at](http://www.erzberg-leoben.at)





## STEINBOCKALM – DER WILDE BERG

36

Als beliebtes Ausflugsziel für die ganze Familie mit vielen Aktivitäten macht der Wilde Berg hungrig. Im Selbstbedienungsrestaurant mit Sonnenterrasse gibt es Schweinsbraten, Gulasch oder den wunderbaren Steinbockalm-Salat mit geräucherter Forellenfilet.

### STEINBOCKALM – DER WILDE BERG

8774 Mautern  
Alpsteig 1  
T +43 3845 2268  
www.derwildeberg.at

---

## GASTHOF JUDMAYER

Robert Judmayer fand nach globalen Wanderjahren schnell zur heimischen Küche zurück. Seit drei Jahrzehnten kocht er erfolgreich mit Fleisch, Fisch und Wild aus nächster Nähe. Besonders beliebt: die Grammelstrudelsuppe. Zweimal im Jahr gibt's ein 8-Gänge-Menü.

37

### GASTHOF JUDMAYER

8773 Kammern im  
Liesingtal  
Hauptstraße 54  
T +43 3844 8272  
www.judmayer.com

---

## GASTHAUS SPARY

Klaus und Sandra Schmied-Lobnik führen ihren etwas versteckten Landgasthof zu zweit. Klaus kocht ehrliche Klassiker mit wunderbaren Produkten aus der Region, Sandra sorgt für eine sehr persönliche, liebevolle Tischkultur – Weinberatung inklusive.

38

### GASTHAUS SPARY

8773 Kammern im  
Liesingtal  
Liesing 21  
T +43 3844 8677  
www.spary.at

---

## DER EBERHARD

Der Eberhard ist Sinnbild für gastfreundliches Essen, Feiern und Wohnen – und für eine der schönsten Gaststuben des Landes! Hinter allem steht Ilse Blachfellner-Mohri, die in Zusammenarbeit mit kleinen feinen Produzenten aus der Region ehrliches Küchenhandwerk und große Gastfreundschaft zelebriert.

39

### DER EBERHARD

8770 St. Michael in  
Obersteiermark  
Raiffeisenstraße 24  
T +43 3843 2222  
www.der-eberhard.at

---

## HOTEL-RESTAURANT BRÜCKLWIRT

Ein sehr beliebter Treffpunkt in der Region mit unterschiedlichen „Stüberln“ und einer Gartenterrasse. Regionales und Saisonales wie Saiblingfilets auf dreierlei Erdäpfel, Rehragout mit Sellerieravioli oder „Johannas Grießknödel“ mit Zwetschenröster.

40

### HOTEL-RESTAURANT BRÜCKLWIRT

8712 Niklasdorf  
Leobner Straße 90  
T +43 3842 81727  
www.bruecklwirt.com

---



# Hochsteiermark

© STG | Elena Egger

In der ungezähmten Schönheit der Hochsteiermark sprießt auch die Kreativität auf dem Teller. Hier tanzt zartes Gamsfleisch vom Hochschwab mit würzigen Bergkräutern, alte Obstsorten flirtieren mit wilden Schwarzbeeren und Waldboden-Schätze gesellen sich zu süßen Verführungen wie Mariazeller Lebkuchen.

Ob zünftige Jause auf der Almhütte oder raffiniertes Mehr-Gänge-Menü – der Genuss kennt hier keine Höhenangst. Am besten einfach loskosten und sich durch die wilde Seele der Region schlemmen!

## HOCHSTEIERMARK

Herzog-Ernst-Gasse 2

8600 Bruck an der Mur

T +43 3862 55020

[tourismus@hochsteiermark.at](mailto:tourismus@hochsteiermark.at)

[www.hochsteiermark.at](http://www.hochsteiermark.at)



## RESTAURANT RIEGLER

Im „Schmankerl Wirtshaus“ der Familie Riegler werden seit 1638 Gäste empfangen, damit ist es das älteste Gasthaus von Bruck an der Mur. Aufgetischt werden regionale Spezialitäten nach steirischer Tradition, empfehlenswert sind etwa die „Hochsteiermark Nockerln“. Die beachtliche Weinkarte legt den Schwerpunkt auf Österreich. Umfangreiche Whiskyauswahl!

41

### RESTAURANT RIEGLER

8600 Bruck an der Mur  
Koloman-Wallisich-Platz 11  
T +43 3862 54904  
[www.restaurant-riegler.at](http://www.restaurant-riegler.at)

---

## JOHANNS LIVING RESTAURANT & BOUTIQUEHOTEL

Seit 15 Jahren bietet Johanns Living weltgewandten Genuss in intimer, luxuriöser Wohnzimmersatmosphäre an vier Tischen. Mike Johanns Küche ist wohl die kreativste der Stadt. Altbekannte Geschmackskombinationen erscheinen hier in völlig neuem Gewand, wie der Polsterzipf mit Käferbohne oder Krengleee mit Kutteln. Beachtliche Weinauswahl aus Frankreich und Österreich.

42

### JOHANNS LIVING RESTAURANT & BOUTIQUEHOTEL

8600 Bruck an der Mur  
Hugo-von-Montfort-  
Gasse 2  
T +43 664 2413129  
[www.johanns.at](http://www.johanns.at)

---

## RESTAURANT-LANDHOTEL HUBINGER

Seit 1735 steht das Hotel samt Restaurant für ehrliche, kultivierte Gastfreundschaft. Das gelingt durch Fischwochen, Freitags-Grillabende, einem eigenen Gemüsegarten, hausgemachtem Brot und Speck und selbsterlegtem Wild, das besonders gekonnt zubereitet wird. Besonders schön ist, dass hier auch Kochkurse und gemütliche Zimmer angeboten werden.

43

### RESTAURANT- LANDHOTEL HUBINGER

8622 Thörl  
Etmüßl 25  
T +43 3861 8114  
[www.hubinger.com](http://www.hubinger.com)

---

## ROANWIRT

Wenn man den Roanwirt betritt, duftet es oft schon nach frisch gebackenem Brot, das hier aus dem handgemauerten Ofen kommt. Hausgemacht sind ebenso die Nudeln. Diese stehen auch im Verkaufsregal zum Mitnehmen bereit. Immer ein Genuss: das Lorenzer Forellenfilet auf Rohnen-Kren-Gemüse oder das Wild, das zu 100 Prozent von Jägern aus der näheren Umgebung kommt.

44

### ROANWIRT

8642 St. Lorenzen im  
Mürztal  
Pogierstraße 70 – 75  
T +43 3864 2583  
[www.roanwirt.at](http://www.roanwirt.at)

---

## WIRTSHAUS STEIRERECK

Die Bezeichnung „Wirtshaus“ ist wohl untertrieben. Das Steirereck am Pogusch hat sich inzwischen zu einem Genuss-Dorf entwickelt. Die Küche bietet eine sehr genussvolle Kulinarik mit allem, was in der Umgebung oder in der Landwirtschaft am eigenen Hof gedeiht. Schier unendliches Getränkeangebot und spannende Übernachtungsmöglichkeiten.

45

### WIRTSHAUS STEIRERECK

8625 Turnau  
Pogusch 21  
T +43 3863 2000  
[www.steirereck.at/  
pogusch](http://www.steirereck.at/pogusch)

---



## PFLANZLHÜTTE

Mitten im wunderschönen Alm-Gebiet der Brunnalm, am Fuße der Hohen Veitsch, setzt die Pflanzlhütte kulinarisch auf urige Ehrlichkeit: Fleisch und Eier kommen zu 100 Prozent aus der Steiermark, Gerichte wie die Rindsbackerln und der handgemachte Germknödel sprechen für sich und auch der familiäre Service ist steirische Gastfreundschaft in Reinkultur.

46

### PFLANZLHÜTTE

8664 St. Barbara im Mürztal  
Brunnalmstraße 61  
T +43 677 64866568  
[www.pflanzlhuette.com](http://www.pflanzlhuette.com)

---

## PANORAMARESTAURANT „DIE GAMS“ AUF DA BRUNNALM

Das Restaurant thront an einem der schönsten Plätze des Mürztals, am Fuße der Hohen Veitsch. Das Restaurant bietet sowohl im Sommer wie auch im Winter einfache, bodenständige Küche wie etwa gekochtes Rindfleisch vom Almo oder Saure Suppe mit Röstkartoffeln. Im Sommer schmeckt's auf der Panoramaterrasse mit beeindruckender Aussicht eindeutig am besten.

47

### PANORAMARESTAURANT „DIE GAMS“ AUF DA BRUNNALM

8664 St. Barbara im Mürztal  
Brunnalmstraße 1  
T +43 676 9416151  
[www.brunnalm-hoheveitsch.at](http://www.brunnalm-hoheveitsch.at)

---

## KRAINER – HOTEL RESTAURANT CAFÉ

Seit dem 14. Jahrhundert wird in diesen Mauern Gastfreundschaft gelebt. Im modernen Wintergarten bietet Andreas Krainer eine der wunderbarsten Wirtshausküchen des Landes, weiter hinten im Hauben-Restaurant tobt er sich mit regionalen Top-Produkten kreativ aus. Für Genießer, die es heiß mögen, steht Andreas oft persönlich in seiner Grillstube namens „feiaKuchl“.

48

### KRAINER – HOTEL RESTAURANT CAFÉ

8665 Langenwang  
Grazer Straße 12  
T +43 3854 2022  
[www.hotel-krainer.com](http://www.hotel-krainer.com)

---



## LURGBAUERHÜTTE BIO ALMSENNEREI

Auf der Schneealm im Naturpark Mürzer Oberland auf 1.764 m Seehöhe befindet sich der Bio-Hof inklusive Alm-Sennerei. Gantztägig gibt's hier Speisen wie etwa Kaspressknödelsuppe, Rindergulasch oder Topfenstrudel, meist aus Produkten der eigenen Jagd und Bio-Landwirtschaft.

49

### LURGBAUERHÜTTE BIO ALMSENNEREI

8691 Altenberg an der Mürz  
Altenberg 64  
T +43 676 6335456  
[www.lurgikas.at](http://www.lurgikas.at)

---

## GASTHOF SCHÄFFER

Der einst „beste Lehrling“ Österreichs, Thomas Schäffer, bietet in Nachbarschaft des Münster Neubergs eine genauso gutbürgerliche wie gehobene Küche regionaler Prägung, die auf enge Zusammenarbeit mit den heimischen Bauern und Produzenten setzt. Gattin Karolin ist die gute Seele für Wein, Service und Deko.

50

### GASTHOF SCHÄFFER

8692 Neuberg a. d. Mürz  
Hauptstraße 9  
T +43 3857 8332  
[www.gasthofschaeffer.at](http://www.gasthofschaeffer.at)

---

## BRAUHAUS MARIAZELL

Ein legendäres Gasthaus mit einer mehr als 500 Jahre alten Tradition, seit November 2024 mit neuer, zeitgemäßer Ausrichtung: Neben den Klassikern gibt es auch Wiener Schnecken in Kräuterbutter oder steirische Garnelen aus dem Gesäuse. Auch Übernachtungen sind möglich!

51

### BRAUHAUS MARIAZELL

8630 Mariazell  
Wiener Straße 5  
T +43 3882 2523  
[www.brauhaus-mariazell.at](http://www.brauhaus-mariazell.at)

---

## RESTAURANT LURGBAUER

Wie es das Haus-Logo schon verrät, dreht sich bei Familie Leodolter alles um die Kuh, genauer um die Aberdeen-Angus-Herde. Vom Weidekalb bis zum Ochs wird von Max alles vom Hof und von ausgesuchten Landwirten verarbeitet – à-la-carte oder als Menü.

52

### RESTAURANT LURGBAUER

8630 St. Sebastian  
Lurg 1  
T +43 3882 3718  
[www.lurgbauer.at](http://www.lurgbauer.at)

---

## GASTHOF FRANZBAUER

Ein Landgasthof mit gepflegten Zimmern, der einen in die gute alte Zeit zurückversetzt. Was geht, wird selbst gemacht. Fische schwimmen im Teich, Wild kommt von der eigenen Jagd, das Brot aus dem Holzbackofen – und auch die hausgemachten Mehlspeisen sind herrlich!

53

### GASTHOF FRANZBAUER

8632 Gußwerk  
Salzatal 15  
T +3885 209

---

# Murau



© Erlebnisregion Murau | Michael Königshofer

Zwischen saftigen Wiesen, sanften Tälern und majestätischen Gipfeln zeigt sich nicht nur die Landschaft von ihrer schönsten Seite – auch die Küche lässt hier die Sinne tanzen.

Von der urigen Hütte bis zum feinen Haubenlokal wird aufgetischt, was Bach, Garten, Wald und Weide hergeben: fangfrischer Fisch, knackiges Gemüse, würziges Wildbret, CO<sub>2</sub>-neutral gebräutes Bier, zartes Bio-Lamm und süßer Waldhonig. Genuss in seiner schönsten Form – bodenständig, ehrlich und mit liebevollem Augenzwinkern serviert.

## MURAU

Liechtensteinstraße 3–5  
8850 Murau  
T +43 3532 2720  
info@regionmurau.at  
www.regionmurau.at





## S'HÜTTENPLATZERL

Ein mit viel Liebe geführter Familienbetrieb auf 1.836 Meter Seehöhe im beliebten Ski- und Wandergebiet Turracher Höhe. Die Küche in dieser sehr liebevoll gestalteten Hütte verwöhnt mit Brettljause, hausgemachter Rindsuppe mit Einlagen, Blunz'n-Gröstl, Schweinsbrat'l oder extra karamellisiertem Kaiserschmarrn. Darauf ein „Lärcherl“ fürs Magerl!

54

### S'HÜTTENPLATZERL

8864 Stadl-Predlitz  
Turracher Höhe 433  
T +43 664 4606015  
[www.huetttenplatzerl.at](http://www.huetttenplatzerl.at)

---

## HOTEL-RESTAURANT STIGENWIRTH

Ob Einzelreisender oder Busgruppe, ob Sportler oder Familienfest, hier ist – nicht nur kulinarisch – Platz für alle. Die geradlinige Naturküche hantiert gekonnt mit Murtaler Rind oder heimischem Wild, empfehlenswert ist der köstliche Schafbrat'l-Teller! All das genießt man bei herrlicher Aussicht in diesem zertifizierten „Wanderhotel und Bergsteiger-Dorf“-Partnerbetrieb.

55

### HOTEL-RESTAURANT STIGENWIRTH

8854 Krakau  
Krakauebene 33  
T +43 3535 8270  
[www.stigenwirth.at](http://www.stigenwirth.at)

---

## FERNER'S ROSENHOF

Ein Traditionsbetrieb, der seit 1516 (!) in 14. Generation Gastfreundschaft lebt. Unter dem Motto „Heimat inspiriert“ entstehen aus regionalen Produkten klassische Gerichte, die immer wieder mit internationalen Einflüssen bespickt sind. Im großzügigen Garten lässt sich auch das Angebot an ausschließlich österreichischen Weinen wunderbar genießen.

56

### FERNER'S ROSENHOF

8850 Murau  
Roseggerstraße 9  
T +43 3532 2318  
[www.roho-murau.at](http://www.roho-murau.at)

---

## LERCHER'S WIRTSHAUS

Hier lautet der Grundsatz „Steirische Kulinarik mit österreichischer Vielfalt und einer Portion Weitblick“. Das seit über 300 Jahren existierende Wirtshaus wird von der neuen Generation äußerst erfolgreich weitergeführt. Das Angebot reicht vom Tagesmenü über saisonale und regionale Spezialitäten bis zu mehrgängigen Überraschungsmenüs auf Vorreservierung.

57

### LERCHER'S WIRTSHAUS

8850 Murau  
Schwarzenbergstraße 10  
T +43 3532 2431  
[www.hotel-restaurant-lercher.at](http://www.hotel-restaurant-lercher.at)

---



## MURAUER HÜTTE

Die sehr kinderfreundliche Murauer Hütte auf 1.583 m Höhe wird auch gerne von Gästen im Rollstuhl aufgesucht, da sie – aufgrund der Lage nicht selbstverständlich – barrierefrei ist. Auch Vegetarier und Personen mit einer Glutenunverträglichkeit finden hier eine Vielfalt an geschmackigen Speisen, unter anderem herrliche Nachspeisen!

58

### MURAUER HÜTTE

8850 Murau  
Murauerhütte 45  
T +43 664 512 08 92  
[www.murauerhuette.at](http://www.murauerhuette.at)

---



## DREIWIESENHÜTTE

Die familienfreundliche Hütte auf 1.170 m im Naturpark Zirbitzkogel-Grebenzen bietet eine der beeindruckendsten Aussichten der Region. Kulinarisch verwöhnt hier Hausherrin Andrea: Mit großartigen Kaspressknödeln, knusprig-herzhaftem Schweinsbrat, einer vielfältigen Bauern-Brettjause, gegrillten Ripperln, Riesenhauswürstin und verschiedenen Strudeln.

59

### DREIWIESENHÜTTE

8813 St. Lambrecht  
Auerling 29  
T +43 3585 2411  
[www.dreiwiesenhuette.at](http://www.dreiwiesenhuette.at)

---

## RESTAURANT AUSZEIT IM HOTEL ST. LAMBRECHT

Der Grundsatz des „leistbaren Urlaubs“ gilt auch in kulinarischer Hinsicht – und das funktioniert hier wunderbar! Neben den steirischen Klassikern gibt es auch Pizza, Pasta und allerhand Italienisches mehr. Auch vegane oder glutenfreie Alternativen gehören hier selbstverständlich dazu. Besonders schön: die Sonnenterrasse mit traumhaftem Gartenblick.

60

### RESTAURANT AUSZEIT IM HOTEL

**ST. LAMBRECHT**  
8813 St. Lambrecht  
Hauptstraße 38/40  
T +43 3585 275550  
[www.leistbare-auszeit.at](http://www.leistbare-auszeit.at)

---

## KNAPPENWIRT

Haubenkoch Michael Lohr verbindet geschickt die moderne Küche mit steirischer Hausmannskost. Gäste kommen im Verlauf des Jahres in den Genuss von Themenabenden mit Weinbauern, auch Gansl- oder Steaktage und Fisch- oder Kürbistage sind sehr beliebt. Auf Vorbestellung sind ab zwei Personen auch Klassiker wie etwa die Schweinshaxe oder eine herzhafte Wilderer-Platte möglich.

61

### KNAPPENWIRT

8812 Mariahof  
Hoferdorf 113  
T +43 3584 25 42  
[www.knappenvirt.at](http://www.knappenvirt.at)

---



## KLEINLACHTALHÜTTE

Im Sommer ist die einladende Hütte bis zum Almabtrieb eine stets gut besuchte Jausenstation. Und weil sie an einer der meistbefahrenen Ski-Abfahrten des Lachtals liegt, ist sie auch ein beliebter Treffpunkt für hungrige Wintersportler. Speck- oder Käsebrod, Suppen mit hausgemachten Einlagen, Apfelschlankel oder Germknödel – genussvolle Stärkung ist hier garantiert!

62

### KLEINLACHTALHÜTTE

8831 Oberwölz  
Schönberg-Lachtal 108  
T +43 664 3759088  
[www.kleinlachtalhuette.at](http://www.kleinlachtalhuette.at)



## GROSSA ALMSTADL

Diese Hütte hat sich unter Feinspitzen und Freunden der etwas ruhigeren, aber dafür umso persönlicheren Bewirtung längst herumgesprochen. Zu Recht! Direkt am Lift gelegen, genießt man hier eine Kaspressknödelsuppe mit Murtaler Bergkäse oder eine gebratene Wölzertaler Lachsforelle. Nicht zu vergessen: die ofenwarmen Buchteln mit Vanillesauce!

63

### GROSSA ALMSTADL

8831 Schönberg-Lachtal  
Schönberg-Lachtal 566  
T +43 664 3868388  
[www.grossa-almstadl.at](http://www.grossa-almstadl.at)



# Murtal



© STG | Jesse Streibl

Von Unzmarkt-Frauenburg bis nach St. Margarethen, von Hohentauern bis Obdach zieht sich nicht nur die vielfältige Landschaft der Erlebnisregion Murtal, sondern auch ein köstlicher roter Faden.

Hier trifft der würzige Murtaler Steirerkäse auf feinen Seckauer Lebkuchen, das kühle Bier auf ein edles Zirberl, der Erdapfel auf den Most. Alles liebevoll veredelt, mal ganz traditionell, mal mit modernem Pfiff – aber immer ehrlich serviert von Gastgebern mit Herz.

## MURTAL

Red Bull Ring Straße 1  
8724 Spielberg  
T +43 3577 26600  
info@murtal.at  
www.murtal.at



## WINTERLEITENHÜTTE

Neben klassischen Hüttenspeisen servieren Andreas Wieser und Katharina Kampmann hier auf 1.800 m Seehöhe auch ein 6- bis 8-Gänge-Menü namens „Gourmet Alps“: Kreativ-Kulinarik mit hochinteressanter Weinbegleitung aus dem In- und Ausland.

64

### WINTERLEITENHÜTTE

8750 Judenburg  
Ossach 45  
T +43 3578 8210  
[www.winterleiten.com](http://www.winterleiten.com)

---

## GASTHOF WACHTER

Der familiengeführte Gasthof liegt eingebettet im Gaalgraben, wo Gäste umgeben sind von der alpinen Gaaler Bergwelt. Neben Bodenständigem wie Strudelvariationen oder Wurzelfleisch kommen Genießer abends in den Genuss mehrgängiger Menüs.

65

### GASTHOF WACHTER

8731 Gaal  
Gaalgraben 27  
T +43 3513 222  
[www.gasthofwachter.at](http://www.gasthofwachter.at)

---

## HOFWIRT

Hauptdarsteller im Hofwirt, der sich in einem historischen Gebäude aus dem 17. Jahrhundert befindet, sind heimische Fischarten – vom Saibling über die Forelle bis zur Reinanke aus der eigenen Fischerei im Ausseerland. Reh- oder Rotwild-Fleisch kommt aus der eigenen Jagd im Forst Authal.

66

### HOFWIRT

8732 Seckau  
Marienplatz 7  
T +43 3514 54290  
[www.hotel-hofwirt.at](http://www.hotel-hofwirt.at)

---

## GASTHAUS BACHWIRT

An den Wänden hängen Bilder von Motorsportgrößen der Vergangenheit, in den Töpfen am Herd köcheln feinste steirische Originale und österreichische Küchenklassiker. Im Sommer sitzt man in einem wunderbaren Gastgarten mit großen, schattenspendenden Bäumen.

67

### GASTHAUS BACHWIRT

8720 Knittelfeld  
Sachendorfer Gasse 2  
T +43 3512 85706  
[www.bachwirt.at](http://www.bachwirt.at)

---

## G'SCHLÖSSL MURTAL

Die Küche ist hier genauso regional wie weltweit, das Handwerk genauso bodenständig wie virtuos. Abends erwarten die Gäste beeindruckende Menüs, mittags gibt es in diesem einzigartigen Jugendstil-Juwel einen der besten Business Lunches der Region.

68

### G'SCHLÖSSL MURTAL

8734 Großblobming  
Murhof 1  
T +43 3512 46904  
[www.tauroa.at/gschloessl-murtal](http://www.tauroa.at/gschloessl-murtal)

---

# Region Graz



© STG | Tom Lamm

Was rund um Graz wächst und gedeiht, landet mitten in der Stadt – auf den Bauernmärkten, die wahre Schatzkisten regionaler Köstlichkeiten sind. Hier thront der Original Grazer Krauthäuptel mit seinen rot-lila Spitzen neben sonnengereiftem Obst, frischer Milch, zartem Fisch und bestem Fleisch. Dazwischen blinzeln Gemüseschätze wie Haferwurzel und Puntarelle hervor.

Der Duft von frisch gebackenem Brot liegt in der Luft, begleitet vom goldgrünen Schimmer feinen Kernöls und süßen Verführungen wie Marmeladen und Mehlspeisen.

## REGION GRAZ

Messeplatz 1  
8010 Graz  
T +43 316 8075-0  
erlebnis@regiongraz.at  
www.regiongraz.at





## **OSKAR SCHAUER HAUS SATTELHAUS**

Martha Reischl zaubert auf einem Holzherd aus dem Jahre 1932 herzhaftes Hüttenspeisen – und wenn es die Zeit zulässt, greift sie auch gerne zur steirischen Harmonika. Hochbeete und Hausgarten sorgen für Nachschub, in der Backstube entstehen die herzhaften Mehlspeisen. Den Wein und allerhand Prickelndes liefert ihre Schwester aus Straden.

**69**

### **OSKAR SCHAUER HAUS SATTELHAUS**

8592 Salla  
Scherzberg 27  
T +43 3144 80019  
[www.oskar-schauer-haus-sattelhaus.naturfreunde.at](http://www.oskar-schauer-haus-sattelhaus.naturfreunde.at)

---

## **GASTHAUS PLATZWIRT**

Der kulinarische Bogen spannt sich in diesem traditionsbewussten Gasthaus von gut bürgerlich und bodenständig bis hin zu allerhand Kreativem – und das, ganz ohne die heimischen Wurzeln zu vergessen. Im Platzwirt trifft man sich nach der Arbeit, mit Freunden, nach einem kirchlichen Fest – und nach Voranmeldung auch anlässlich eines mehrgängigen Glücks-Menüs!

**70**

### **GASTHAUS PLATZWIRT**

8593 Köflach  
Graden 4  
T +43 3144 8202  
[www.gasthaus-platzwirt.at](http://www.gasthaus-platzwirt.at)

---

## **DER TRAUTENTALWIRT GASTHAUS RAINER**

Mitten im idyllischen Geiststhal, das mittlerweile kulinarisch Interessierte auch von weit außerhalb der Grenzen lockt, liegt der Trautentalwirt. Der Grund: die Küche Johann Rainers, die das Beste aus den nahegelegenen Gewässern, Wäldern und Wiesen zelebriert. Genauso die ausgefeilten Desserts von Gattin Lisa – und die heimischen Bio-Weine, die Bruder Martin serviert.

**71**

### **DER TRAUTENTALWIRT GASTHAUS RAINER**

8153 Geiststhal  
Geiststhal 15  
T +43 664 4584344  
[www.trautentalwirt.at](http://www.trautentalwirt.at)

---

## **BARTHOLOMÄER KIRCHENWIRT**

Familie Jöllis „Hochzeitswirt“ ist ein Fixpunkt in St. Bartholomä – nicht nur, weil hier sehr kinderfreundliche (Familien-)Feiern mit authentischer steirischer Kulinarik verbunden werden. Allerhand Bodenständiges – großartiges Cordon bleu! –, Klachel- oder Flecksuppe, Jagapfandl, Wildwochen im Herbst und immer wieder Wildfleisch aus eigenem Gatter.

**72**

### **BARTHOLOMÄER KIRCHENWIRT**

8113 St. Bartholomä  
St. Bartholomä 140  
T +43 3123 37877  
[www.der-hochzeitswirt.at](http://www.der-hochzeitswirt.at)

---

## KIRCHENWIRT STADTEGGER

Ein Gasthaus, das zahlreiche kirchliche Feste gekonnt kulinarisch begleitet. Seit 1931 in Familienbesitz, hat sich das ursprüngliche Dorfgasthaus zu einem geschätzten Speise- und Weinlokal mit beliebtem Gastgarten entwickelt. Die Küche bietet neben Spezialitätenwochen und allgemeinen Klassikern auch stets saisonale Köstlichkeiten vom steirischen Markt an.

73

### KIRCHENWIRT STADTEGGER

8561 Söding-St. Johann  
St. Johann 78  
T +43 3143 2259  
[www.kirchenwirt-stadtegger.at](http://www.kirchenwirt-stadtegger.at)

---

## RESTAURANT-FLEISCHEREI HOCHSTRASSER

Wie der Name es vermuten lässt, geht hier die hauseigene Fleischerei mit dem Restaurant eine Symbiose ein. Herzhaftes Schmankerln wie Tafelspitzsülz oder geröstete Schweinsleber zeigen, wie zeitgemäß traditionelles Handwerk schmeckt. Außerdem empfehlenswert: die hausgemachten Törtchen und das große Frühstücksbuffet für frühaufstehende Genießer!

74

### RESTAURANT- FLEISCHEREI HOCHSTRASSER

8561 Söding  
Packerstraße 103  
T +43 3137 2338  
[www.fleischerei-hochstrasser.at](http://www.fleischerei-hochstrasser.at)

---

## LIEBOCHER STUBN

Andreas Oberlerchner hat mit Küchenchef Markus Gröblbauer einen guten Küchenhandwerker zur Seite, der es versteht, Hausmannskost eine gewisse Leichtigkeit zu verleihen. Das Speisenangebot enthält einen gelungenen Mix für alle und bietet à-la-carte, 4-Gang- oder 5-Gang-Menüs. Große Empfehlung: die Filetsteaks mit unterschiedlichen Beilagen!

75

### LIEBOCHER STUBN

8501 Lieboch  
Packerstraße 122  
T +43 677 637 087 26  
[www.lieboch-living.at](http://www.lieboch-living.at)

---

## WIRTSHAUS THORBAUER

Das seit 1862 bestehende Wirtshaus am Steinberg hat sich durch Martin und Leopoldine Thorbauer zu einer beliebten Genuss-Adresse entwickelt. Neben gerösteter Leber oder Steira-Bua-Burger locken das zart rauchige Beef Tatar und die stets gut gebuchten Tapas-Abend-Menüs auf den Steinberg. Erwähnenswert ist auch die große Aperitifauswahl.

76

### WIRTSHAUS THORBAUER

8052 Graz  
Steinbergstraße 76  
T +43 316 577155  
[www.thorbauer.com](http://www.thorbauer.com)

---

## STEIERMARKHOF

Im Steiermarkhof gibt es neben der Übernachtungsmöglichkeit mit Frühstücksbuffet mittags und abends die Möglichkeit, aus einem stets wechselnden, kleinen und saisonalen Tages-Angebot zu wählen. Dass die Produkte größtenteils aus steirischem Anbau und teilweise auch Bio-zertifiziert sind, versteht sich in diesem Haus von selbst.

77

### STEIERMARKHOF

8052 Graz  
Ekkehard-Hauer-Str. 33  
T +43 316 8050-7111  
[www.steiermarkhof.at](http://www.steiermarkhof.at)

---

## GASTHAUS LUDERBAUER

Hoch über Graz am Gedersberg speist man beim Luderbauer Bio-zertifiziert. Die Maroni-Suppe etwa stammt aus dem Rezeptschatz von Hildgard von Bingen, auch der Bio-Karpfen oder das aufg'setzte – also gefüllte – Brathendl sind großartig! Vegetarier und Veganer finden ebenfalls eine reiche Speisenauswahl wie etwa Buchweizen-Palatschinken oder scharfe Kamut-Nudeln.

78

### GASTHAUS LUDERBAUER

8054 Seiersberg-Pirka  
Eckleitenweg 90  
T +43 316 25 34 10  
[www.luderbauer.at](http://www.luderbauer.at)

---

## RESTAURANT KUPFERDACHL

Sehr authentische, ehrliche Küche mit hohem Qualitätsanspruch und hoher Transparenz, was die Produkte angeht. Rind- und Schweinefleisch kommen vom Chianinahof ums Eck, die Weinkarte setzt vorwiegend auf österreichische Bio-Weine, von denen auch immer spannende Vertreter offen ausgeschenkt werden. Auch Überraschungsmenüs auf 3-Hauben-Niveau!

79

### RESTAURANT KUPFERDACHL

8141 Premstätten  
Hauptstraße 15  
T +43 3136 523670  
[www.kupferdachl.at](http://www.kupferdachl.at)

---

## KONDI TOREI IM GASTHAUS HAIDEN

Neben dem kleinen, aber feinen und vor allem immer saisonal abgestimmten Speisenangebot sind es die weithin bekannten und beliebten Mehlspeisen, die Gäste hierherlocken. Auch das hausgemachte Eis von Erwin Haiden ist eine Sünde wert! Im Sommer gibt es Grillabende, im Herbst Steaks und Wild.

80

### KONDI TOREI IM GASTHAUS HAIDEN

8142 Wundschuh  
Hauptplatz 11  
T +43 3135 52504  
[www.gasthaus-haiden.at](http://www.gasthaus-haiden.at)

---

## GASTHAUS PURKARTHOFER

Ein wunderbarer Mix zwischen traditionellen Speisen wie klassisch gedünstetem Styria-Beef-Zwiebelrostbraten oder Wurzelkarpfen einerseits und kreativer, leichter, moderner Küche mit Schliff andererseits. Gemüse und Salate kommen aus dem Familienbetrieb, Kräuter wachsen vor dem Haus. Das Serviceteam rund um Martina Pilich serviert kompetent die passende Weinbegleitung.

81

**GASTHAUS  
PURKARTHOFER**  
8072 Fernitz-Mellach  
Kirchplatz 1  
T +43 3135 55511  
[www.derpurkarthofer.at](http://www.derpurkarthofer.at)

---

## HERBERTS STUBN

Direkt am Murradweg gelegen, kehren hier nicht nur hungrige Radfahrer ein, sondern auch weniger sportbegeisterte Genießer. Kernölspätzle, Saiblingsfilet vom „sagenumwobenen“ Leopoldsteinersee mit Schmorgemüse, das kräftigende Erdäpfel-Cordon-bleu oder die Buchteln mit Vanillesauce – alles kommt hier zügig auf den Tisch und wird handwerklich einwandfrei zubereitet.

82

**HERBERTS STUBN**  
8073 Feldkirchen  
Aufelderweg 24  
T +43 316 241700  
[www.herberts-stubn.at](http://www.herberts-stubn.at)

---

## GASTHAUS ZUR SCHMIED'N

Seit 40 Jahren ein kulinarischer Fixpunkt. Aus dem einfachen Gasthaus wurde im Laufe der Zeit ein richtiges Schmuckkästchen mit liebevoll gestalteten kleinen Stuben. Von Tafelspitzsülz bis Gulasch, vom steirischen Backhendl bis zum Damwild aus dem eigenen Gehege reicht die Palette, für Einzelgäste ebenso wie festliche Menüs zu feierlichen Gruppen-Anlässen.

83

**GASTHAUS  
ZUR SCHMIED'N**  
8042 Graz  
St.-Peter-Hauptstr. 225  
T +43 316 402832  
[www.schmiedn.at](http://www.schmiedn.at)

---

## RESTAURANT BRANDHOF

Ein Alt-Grazer Familienbetrieb seit 100 Jahren mit umfangreicher Speisekarte, die die österreichische Küche zelebriert – und wirklich keine Wünsche offenlässt. Ob Kaltes, Saurer, Gekochtes, Gegrilltes oder Gebackenes, ob Innereien oder auch Vegetarisches – hier kommt jeder auf den Geschmack. Die Wartezeit ist stets kurz, auch bei gutem Besuch!

84

**RESTAURANT  
BRANDHOF**  
8010 Graz  
Gleisdorfergasse 10  
T +43 316 824255  
[www.brandhof.co.at](http://www.brandhof.co.at)

---

## DER STEIRER

Ob mit einem kleinem Streifzug zum Gustieren in Form der „Steirischen Tapas“ oder mit dem Klassiker, dem halben Backendl, das in sechs knusprigen Teilen auf den Tisch kommt: im „Steirer“ ist für alle etwas dabei. Zum sehr umfangreichen Speisenangebot werden jeden Monat zwölf Weine von steirischen Winzern glasweise angeboten – oder gegen Aufpreis auch aus dem hauseigenen Shop.

85

### DER STEIRER

8020 Graz  
Belgiergasse 1  
T +43 316 703654  
[www.der-steirer.at](http://www.der-steirer.at)

---

## GASTHAUS ZUR ALTEN PRESS

In diesem Traditionsbetrieb mit viel Holzmobiliar fühlen sich Liebhaber der ursteirischen Küche wie im Himmel. Der Chef zaubert viel Geschmack in fast vergessene Spezialitäten wie Flecksuppe, Kalbsbeuschel, Lammbratwürstel oder in Bier geschmorte Schweinswangerln. Auch die vegetarischen Alternativen und allerdhand Süßes werden hier geschätzt.

86

### GASTHAUS ZUR ALTEN PRESS

8020 Graz  
Griesgasse 8  
T +43 316 719770  
[www.zuraltenpress.at](http://www.zuraltenpress.at)

---

## MOHRENWIRT

Bio aus Überzeugung, einer legendären Grazer Wirtshaustradition verpflichtet und gleichzeitig mit viel Freude am feinen Experimentieren – die Grundzutaten des Mohrenwirts erklären seinen Erfolg. Wirtshausklassiker nach traditionellem Geschmack und immer wieder überraschende Kreationen. Die Weinkarte mit vorwiegend heimischen Bio-Weinen wächst stetig.

87

### MOHRENWIRT

8020 Graz  
Mariahilferstraße 16  
T +43 316 904440  
[www.mohrenwirt-graz.at](http://www.mohrenwirt-graz.at)

---

## GASTHAUS LENDPLATZL

Hinter der traditionellen Fassade dieses Gasthauses verbirgt sich so einiges. Die liebevoll restaurierten, eher klein gehaltenen Gasträume aus teilweise sehr altem Gewölbe harmonieren mit der vielseitigen steirischen Küchenlinie. Auswahl an Suppen, Innereien und auch vegetarischen Speisen. 14 sehr individuell gestaltete Zimmer laden zum Übernachten ein.

88

### GASTHAUS LENDPLATZL

8020 Graz  
Lendplatz 11  
T +43 316 71 65 670  
[www.lendplatzl.at](http://www.lendplatzl.at)

---

## SCHLOSSBERG RESTAURANT

Der atemberaubende Blick auf Graz ist einzigartig – ob tagsüber oder abends. Die Küche trägt das ihre zum wunderbaren Gesamterlebnis bei: Kalbsrahmbeuschel mit Servietten-schnitte, Steirischer Seesaibling oder das „Duett vom Steirischen Lamm“ – rosa und geschmort – locken Genießer auf den Schlossberg, genauso wie fein abgestimmte 3- oder 5-Gänge-Menüs.

89

### SCHLOSSBERG RESTAURANT

8010 Graz  
Am Schlossberg 7  
T +43 316 8400 00  
[www.schlossberggraz.at](http://www.schlossberggraz.at)

---

## RESTAURANT FLORIAN IM PARKHOTEL GRAZ

In der ruhigen, stilvollen Atmosphäre dieses Restaurants mitten in Graz verweilt man gerne zum Mittagessen im blühenden Rosen-Gastgarten. An kühlen Tagen bieten sich der helle Wintergarten oder die eleganten Stuben für eine genussvolle Auszeit an. Das Küchenteam verwehnt mit einem Mix aus klassischer Kochkunst und feinen Akzenten einer kreativen Küche.

90

### RESTAURANT FLORIAN IM PARKHOTEL GRAZ

8010 Graz  
Leonhardstraße 8  
T +43 316 3630 60  
[www.parkhotel-graz.at](http://www.parkhotel-graz.at)

---

## DAS LIEBIG CAFÉ-RESTAURANT-BAR

„Genuss mit gutem Gewissen“ lautet die Devise des jungen Teams im Liebig. Das heißt: Klimafreundlich, regional, saisonal und hausgemacht sind die Grundzutaten für das einfache, aber stets wechselnde Speise- und Getränkeangebot. Das schlichte Ambiente und die reduzierte Tischkultur sind stimmig und haben klimafreundliche Gründe. Große Auswahl an Cocktails!

91

### DAS LIEBIG CAFÉ-RESTAURANT-BAR

8010 Graz  
Liebiggasse 2  
T +43 660 39 33 848  
[www.dasliebig.at](http://www.dasliebig.at)

---

## DAS FRANZ

Sehr einladend ist es hier, mitten im Grünen des Golfclubs Graz Andritz, mit ausreichend kostenfreien Parkplätzen und Zutritt für jeden, also auch Nichtgolfer! Das Speise- und umfangreiche Getränkeangebot bietet eine breite Palette für alle Vorlieben – leichte, moderne Akzente inklusive. Die großzügigen Räumlichkeiten bieten auch Platz für entspannte Familienfeste.

92

### DAS FRANZ

8046 Graz  
Andritzer Reichsstraße 157  
T +43 676 7465469  
[www.das-franz.at](http://www.das-franz.at)

---

## HOTEL-RESTAURANT FISCHERWIRT

Seit drei Generationen im Familienbesitz, kombiniert ein dynamisches Team altehrwürdige Tradition mit zeitgemäßer Erlebnisgastronomie. Das Küchenteam verfeinert die bodenständige steirische Küche geschickt mit leichten Zutaten und macht sie auch für die Jüngeren attraktiv und zeitgemäß. Steirische Schmankerl- oder Fischtage runden das saisonale Angebot ab.

93

### HOTEL-RESTAURANT FISCHERWIRT

8112 Gratwein-  
Straßengel  
Bahnhofstraße 40  
T +43 3124 51276  
[www.hotel-fischerwirt.com](http://www.hotel-fischerwirt.com)

---

## GASTHAUS THOMAHAN

Den traditionsreichen Familienbetrieb führt nun Tochter Elisabeth. Neben dem saisonalen À-la-carte-Angebot finden auch öfters themenbezogene Spezialitätenwochen statt. Ob Forelle ohne Gräten mit Mandelbutter oder Zwiebelrostbraten mit Knödel, hier findet jeder etwas, auch Vegetarier. Große Empfehlung für den süßen Abschluss: das Strudel-Duett!

94

### GASTHAUS THOMAHAN

8114 Friesach bei Peggau  
Grazer Bundesstraße 15  
T +43 3127 41555  
[www.thomahan.at](http://www.thomahan.at)

---

## SEMRIACHERHOF

À-la-carte oder 5-Gang-Menü? Hier wird eine steirische Wirtshausküche mit modernen Einflüssen serviert, wobei als Basis stets traditionelle Rezepte dienen, die bereits von den Großeltern geliebt wurden. Alles hier schmeckt herrlich frisch und herzhaft. Die Hofkuchl heißt nicht nur Hotelgäste herzlich willkommen, sondern auch alle anderen Genießer.

95

### SEMRIACHERHOF

8102 Semriach  
Am Wiesengrund 1  
T +43 3127 8341  
[www.semriacherhof.at](http://www.semriacherhof.at)

---

## HÄUSERL IM WALD

Seit Generationen von Familie Möstl geführt, wird dieses gemütliche Gasthaus oft für Veranstaltungen oder Feiern aller Art gebucht. Sebastian Möstl zaubert regionale Köstlichkeiten und typisch österreichische Küche mit dem gewissen Etwas auf die Teller. Im Sommer ist es im gemütlichen Gastgarten besonders idyllisch.

96

### HÄUSERL IM WALD

8102 Semriach  
Schöneeggstraße 1  
T +43 3127 8390  
[www.haeuserlimwald-semriach.at](http://www.haeuserlimwald-semriach.at)

---

## LANDHAUS ROIS

Immer wieder blitzt in Reinhard Rois' Küche etwas von seinen Wanderjahren in den besten Häusern Europas durch. Heute wechselt sein kulinarisches Handwerk zwischen feiner Hausmannskost wie weiß gedünstetem Kalbstafelspitz und 2-Hauben-Küche wie etwa Lammbries oder Rinderfilet mit Wangerl und Schlepp. Auch die Weinkarte ist beeindruckend!

97

### LANDHAUS ROIS

8130 Frohnleiten  
Gschwendt 7  
T +43 3126 8217  
[www.landhausrois.at](http://www.landhausrois.at)

---

## KLAMMWIRTIN IM SCHWEIZERHOF

Die gemütlichen Stuben in diesem herzlichen Haus lassen Gäste in steirischer Gemütlichkeit versinken. Hier zelebriert Bettina Fraißler authentisches Handwerk und schmort, brät und kocht nach klassischen und teilweise schon fast vergessenen Rezepturen. Faszinierend gut: die Misch-Masch-Rindsuppe mit Leberknödel, Kaspressknödel und Frittaten im Reindl.

98

### KLAMMWIRTIN IM SCHWEIZERHOF

8130 Frohnleiten  
Laufnitzdorf 21  
T +43 664 54 57 608  
[www.klammwirtin.at](http://www.klammwirtin.at)

---

## GASTHAUS HOATERWIRT

Gäste werden hier vom flinken Personal mit gutbürgerlicher Küche und Wildspezialitäten verwöhnt. Ein Gasthaus wie früher, man kommt zum Plaudern oder um den großen Hunger zu stillen. Ein großer Saal bietet Platz für Feierlichkeiten, im Sommer bietet sich dafür die Gartenlaube an. Die kleinen Gäste schätzen das Kinderspielzimmer und das Wildgehege.

99

### GASTHAUS HOATERWIRT

8130 Frohnleiten  
Schrems 49  
T +43 3126 8225  
[www.hoaterwirt.at](http://www.hoaterwirt.at)

---

## GENUSSTREFFPUNKT HÖFER

Am Stadtrand von Graz in unmittelbarer Nähe des Schöckl liegt der Genusstreffpunkt in herrlicher Höhenlage, umgeben vom eigenen Weingarten. Im Restaurant serviert man eine klassisch österreichische Küche, verfeinert mit kleinen internationalen Akzenten, die eine Hommage an die Wanderjahre des Küchenchefs sind. Die Vinothek eignet sich für Feste.

100

### GENUSSTREFFPUNKT HÖFER

8044 Weinitzen  
Höhenweg 22  
T +43 3132 26 29  
[www.genusstreffpunkt.at](http://www.genusstreffpunkt.at)

---

## REISS HEURIGER

Wenn der Vater mit dem Sohn das eigene Land bewirtschaftet, Schweine züchtet, eine Bäckerei und einen Heurigen betreibt, kann das nur ein Genusserebnis für den Gast bedeuten. Nachhaltigkeit in all ihren Formen schmeckt, wie man hier sieht, so wunderbar!

101

### REISS HEURIGER

8063 Eggersdorf bei Graz  
Volkersdorferstraße 87  
T +43 3117 2080  
[www.reiss-heuriger.at](http://www.reiss-heuriger.at)

---

## SCHÖCKLLANDHOF

Ob traditionell, einfach oder mediterran abgestimmt, die Küchencrew nimmt alle Herausforderungen an. Sei es für große Feste, entspannte Grillabende oder für das Valentins- oder Muttertags-Menü. Für sportliche Gäste gibt's eine hauseigene Tennishalle.

102

### SCHÖCKLLANDHOF

8063 Eggersdorf bei Graz  
Rabnitzstraße 25  
T +43 3117 2279  
[www.schoeckllandhof.at](http://www.schoeckllandhof.at)

---

## GASTHOF GROSSCHEDL „ZUM KRAMERWIRT“

Das Speisenangebot wird je nach Saison abgestimmt und mit vielen Produkten aus dem Umland gekonnt zubereitet. Klassiker wie Zwiebelrostbraten, hausgemachte Spinat-Topfenknödel oder das „Handg'schnitzte Erdäpfel-Cordon bleu“ begeistern seit Jahren.

103

### GH GROSSCHEDL „ZUM KRAMERWIRT“

8301 Hönigtal/Laßnitzhöhe  
Hönigtalerstraße 20  
T +43 3133 2503  
[www.grosschedl.at](http://www.grosschedl.at)

---

## HOTEL LIEBMANN

Seit 2022 führt Stefan Liebmann das renommierte Hotel. Neben der Küche und seiner Gin-Leidenschaft (über 330 Sorten!) begeistert das große Frühstücksbuffet, inklusive selbstgemachten Marmeladen. Die regionale Küche wird durch internationale Akzente verfeinert.

104

### HOTEL LIEBMANN

8301 Laßnitzhöhe  
Liebmannweg 23  
T +43 3133 2322-6  
[www.hotel-liebmann.at](http://www.hotel-liebmann.at)

---

## HÜGELLANDHOF

Der Event- & Saisonkalender für die Spezialitätentage hängt inzwischen in vielen Haushalten – zu Recht! Ob Steaks, Fisch, hausgemachte Nudeln oder steirische Klassiker, alles hier ist wunderbares Handwerk! Immer ein Sündenfall: die Mehlspeisen-Vitrine!

105

### HÜGELLANDHOF

8076 Vasoldsberg  
Schemerlhöhe 58  
T +43 3133 2201  
[www.huegellandhof.eu](http://www.huegellandhof.eu)

---

# Oststeiermark



© STG | Tom Lamm

Im üppigen „Garten Österreichs“ blüht der Geschmack in all seinen Facetten. Rund um Puch bei Weiz dreht sich alles um den Apfel, im Naturpark Pöllauer Tal verführt die traditionsreiche Hirschartbirne mit süßer Eleganz.

Weiter geht's mit zarten Almochsen, frischen Jogllandforellen, würzigem Mulbrat, Weizer Berglamm, hervorragenden Weinen und der ikonischen St. Ruprechter Käferbohne. In der Oststeiermark ist halt jeder Bissen ein großes Kapitel einer genussvollen Entdeckungsreise.

## **OSTSTEIERMARK**

Schloss 1, 8225 Pöllau

T +43 3335 47147

[info@oststeiermark.com](mailto:info@oststeiermark.com)

[www.oststeiermark.com](http://www.oststeiermark.com)



## GARTENHOTEL OCHENSBERGER

„Regionalität gepaart mit mediterranen Zutaten“ lautet hier das Motto. Küchenchef Johann Unger und sein Team zaubern in der modernen Kochwerkstatt aus den besten und stets frischen Zutaten der Region zeitgemäße Gerichte, die immer mit einer Prise liebevoller Kreativität angerichtet werden. Im Keller lagern erlesene heimische und internationale Weine.

106

### GARTENHOTEL OCHENSBERGER

8181 St. Ruprecht an der Raab  
Untere Hauptstraße 181  
T +43 3178 5132-165  
[www.ochensberger.at](http://www.ochensberger.at)

---

## GASTHAUS STROBL

Auf der Speisekarte finden sich Klassiker wie Wiener Schnitzel, Backendl, Schweinsbraten oder ein fein-feuriges Gulasch genauso wie die besonderen Spezialitäten des Hauses. Weithin bekannt ist die bodenständige Hausmannskost aus Omas Rezepte-Sammlung wie etwa die hausgemachten Erdäpfel- oder Breinwürste. Für Eilige gibt's wechselnde Mittagsmenüs.

107

### GASTHAUS STROBL

8181 St. Ruprecht an der Raab  
Parkstraße 3  
T +43 3178 2208  
[www.gasthausstrobl.at](http://www.gasthausstrobl.at)

---

## GASTHAUS PREDINGERHOF

Eines der wenigen Gasthäuser, in denen es noch eine Kegelbahn gibt. Hier ergötzt man sich an sonnendurchfluteten Räumen, teilweise mit Blick auf die prall gefüllten Hochbeete. Auch die windgeschützte Terrasse und der „fluchtsichere Kinderspielplatz“ gefallen vielen Eltern und Kindern. Im Sommer heizt der Chef persönlich mit OFYR-Grill-Spezialitäten ein.

108

### GASTHAUS PREDINGERHOF

8160 Krottendorf  
Bundesstraße 36  
T +43 3172 2424  
[www.predingerhof.at](http://www.predingerhof.at)

---

## SCHLOSSTAVERNE THANNHAUSEN

Die immer gut besuchte Schlosstaverne spricht für Birgit und Michael Neuholds unkomplizierte, klare gastronomische Linie. Die Zutaten für Küche und Keller kommen zum allergrößten Teil aus der Region. Zum herzhaften Backendl, Schweinsbraten mit Erdäpfelwurst oder den Wild-Gerichten wählen Gäste gerne die kompetente Weinberatung vom Diplom-Sommelier.

109

### SCHLOSSTAVERNE THANNHAUSEN

8160 Thannhausen  
Schlossgasse 100  
T +43 3172 3333  
[www.schlosstaverne-thannhausen.at](http://www.schlosstaverne-thannhausen.at)

---

## GASTHAUS KREUZWIRT

Nach der Schließung 2005 von Michael und Kerstin 2022 kulinarisch wachgeküsst, verbindet das Gasthaus gekonnt Tradition und Moderne. So gibt es nicht nur bodenständige Küche, sondern auch Burger und Barbecue-Ripperl. Eine besondere Spezialität ist der Schweinsbraten, der im alten Holzofen zubereitet wird. Unter der Woche gibt es außerdem ein Mittagmenü.

110

### GASTHAUS KREUZWIRT

8171 St. Kathrein am  
Offeneegg  
Weizklamm 83  
T +43 3179 27014  
<https://kreuzwirt.eatbu.com>

---

## DER WILDE EDER

Die Basis der Eder'schen Genusskreationen bilden kreativ umgesetzte Klassiker sowie hochwertige regionale Produkte. Als vielbewanderte Kulinariker haben Stefan Eder und Eveline Wild sich den Genüssen der Welt verschrieben, finden ihre Erdung aber immer in der traditionellen Küche. Große Genießer erfreuen sich am Fine-Dining-Konzept namens „ZeitRaum“.

111

### DER WILDE EDER

8171 St. Kathrein  
am Offeneegg  
Dorf 3  
T +43 3179 8235-0  
[www.der-wilde-eder.at](http://www.der-wilde-eder.at)

---

## LANDHOTEL SCHWAIGER

Ob Einzelreisende, Familien, Seminar- oder Pensionsgäste, alle finden hier ein passendes Angebot. Die Speisekarte bietet neben den heimischen Klassikern auch immer saisonale und regionale Spezialitäten rund um Spargel, ALMO-Rind und Wild. Empfehlung: Platz für die „Original Locker Haustorte“ freihalten – es lohnt sich, versprochen!

112

### LANDHOTEL SCHWAIGER

8171 St. Kathrein  
am Offeneegg  
Dorf 5  
T +43 3179 8234  
[www.landhotel-schwaiger.at](http://www.landhotel-schwaiger.at)

---

## LANDHOTEL SPREITZHOFER

Seit 1544 wimmelt es hier von Tieren. Auch heute gibt es vor allem für Hausgäste viel zu entdecken. Pferde, Kaninchen oder Enten – oft auch mit Nachwuchs! – laden zum Streicheln ein. Kulinarisch wartet man mit vielen Köstlichkeiten auf, die Zutaten kommen aus der Umgebung wie die Forelle aus der Weizklamm oder das Kathreiner Jungrind für den Rostbraten.

113

### LANDHOTEL SPREITZHOFER

8171 St. Kathrein am  
Offeneegg, Zeil 17  
T +43 3179 8243-0  
[www.landhotel-spreitzhofer.at](http://www.landhotel-spreitzhofer.at)

---

## DER SCHRENK, GUTSHOF RESTAURANT

Hier kann man zu den altbekannten Klassikern auch Spezialitäten aus dem Restaurant genießen. Aber ganz gleich, ob Restaurant oder Wirtshaus: Stets werden unvergessliche Gerichte serviert. Die beliebten Knödelgerichte „von Anita“ runden das vielseitige Angebot ab und sorgen für heimelige Geschmacksmomente in einem der gemütlichsten Gutshäuser der Region.

## ALMENLANDWIRT HAIDER

Hier lassen sich die Produkte vom hauseigenen Bio-Beef besonders authentisch genießen. Ob Mariniertes nach Carpaccio-Art, Tafelspitzsuzerl, Rindsuppe mit hausgemachten Einlagen wie etwa die Kaspresknödel mit Arzberger Stollenkäse – eine Sünde wert! – oder das Bauernschnitzel mit Topfen-Schinkenfülle. Jeder Rindfleisch-Hunger wird hier gestillt.

## ALMWELLNESS HOTEL PIERER

Im Restaurant können sich nicht nur Urlaubsgäste verwöhnen lassen – auch À-la-carte-Gäste sind hier willkommen. Die Küche hantiert mit feiner Klinge und hält auch ein Angebot an veganen und vegetarischen Speisen bereit, die allerhand aus dem umgebenden Naturpark Almenland verarbeiten. Weiterer Höhepunkt: die Weinauswahl aus der riesigen Vinothek.

114

### DER SCHRENK, GUTSHOF RESTAURANT

8162 Passail  
Markt 20  
T +43 3179 23209  
[www.der-schrenk.at](http://www.der-schrenk.at)

---

115

### ALMENLANDWIRT HAIDER

8163 Fladnitz an der Teichalm  
Nechnitz 11  
T +43 3179 6119  
[www.almenlandwirt-haider.at](http://www.almenlandwirt-haider.at)

---

116

### ALMWELLNESS HOTEL PIERER

8163 Fladnitz an der Teichalm  
Teichalm 77  
T +43 3179 7172  
[www.hotel-pierer.at](http://www.hotel-pierer.at)

---



## LATSCHENHÜTTE „LAHÜ“

Was als Einkehr für Wanderer begann, hat sich in den letzten vier Jahrzehnten zu einer kulinarischen Destination für Genießer, Wanderlustige, Partybegeisterte oder auch feierfreudige Hochzeitspaare entwickelt. Mit regionaler Küche, hausgemachten Spezialitäten, frisch gebackenem Hausbrot und jeder Menge süßen Strudeln werden alle Stückerln gespielt.

117

### LATSCHENHÜTTE „LAHÜ“

8163 Fladnitz an der  
Teichalm  
Teichalm 134  
T +43 3179 7127  
[www.latschenhuette.at](http://www.latschenhuette.at)

---



## ALMWIRTSHAUS HOLDAHÜTT'N

Die Holdahütt'n ist weithin bekannt für die beliebten Feste wie das Sterzfest am Sonntag vor dem 15. August, für Alm-BBQ freitags im Sommer oder die Erdäpfelwurst-Zeit im Herbst. Die Produkte kommen aus der Region und werden sündhaft gut zu Saurem wie „Kudl-Mudl“, zu kräftigen Suppen wie Almenland Krafthäferl oder „z'sammg'legte Knödel Supp'n“ verarbeitet.

118

### ALMWIRTSHAUS HOLDAHÜTT'N

8172 Heilbrunn  
Sommeralm 37  
T +43 3179 8164  
[www.sommeralm.at](http://www.sommeralm.at)

---



## STOAKOGLHÜTTE

Wer die Atmosphäre einer richtig uralten, gemütlichen Almhütte spüren möchte, der liegt bei diesem rund 250 Jahre alten Betrieb richtig. Martina Gohla serviert nur hausgemachte Hütten Spezialitäten wie die z'sammg'legte Knödelsuppe, einen herzhaften Schweinsbraten oder einen Topfenstrudel vom Herd. Auf Vorbestellung gibt es das beliebte Almfrühstück!

119

### STOAKOGLHÜTTE

8171 St. Kathrein  
am Offeneegg  
Sommeralm 122  
T +43 676 6834724  
[www.stoakoglhuette.at](http://www.stoakoglhuette.at)

---

## GASTHOF UNTERBERGER „ZUM JAGAWIRT“

Altbewährtes wurde hier mit modernem Komfort sehr stimmig und gekonnt verbunden. Die Kulinarik reicht vom umfangreichen Frühstücks-Buffer für Zimmergäste bis zum Abendmenü. Aus eigener Landwirtschaft kommen die ALMO-Rindfleischspezialitäten. Lamm, Forellen und Wild sind ebenso aus nächster Umgebung. Auch die hausgemachten Nachspeisen sind zu Recht beliebt.

120

### GASTHOF UNTERBERGER „ZUM JAGAWIRT“

8171 St. Kathrein  
am Offeneegg  
Brandlucken 53  
T +43 3179 8250  
[www.gasthof-unterberger.at](http://www.gasthof-unterberger.at)

---

## NATURPARKHOTEL BAUERNHOFER

Hier blüht die Vielfalt der Oststeiermark auf! In der Naturpark-Küche findet man zahlreiche Produkte aus dem Hausgarten wie Gemüse, Salat und Kräuter. Aus der Umgebung kommen Eier, Fisch, Fleisch und vieles mehr. Saisonal ergänzen Bärlauch, Pilze, Schwarzbeeren und Wild das Angebot. Über den Weinkeller wacht Hausherr Simon Bauernhofer.

121

### NATURPARKHOTEL BAUERNHOFER

8172 Heilbrunn  
Brandlucken 78  
T +43 3179 8202  
[www.bauernhofer.at](http://www.bauernhofer.at)

---

## LANDGASTHOF WILLINGSHOFER

Neben einem sehr fairen Preis-Leistungs-Verhältnis bietet der familiengeführte Gasthof eine breite Auswahl an ALMO-Rindfleischspezialitäten, aber auch Fleischloses wie etwa Saibling oder Forellen aus dem Naturpark Almenland und hausgemachte Kaspressknödel auf Salat. Etwas Platz sollte für die hausgemachten Süßspeisen reserviert werden – sie sind es wert!

122

### LANDGASTHOF WILLINGSHOFER

8616 Gasen  
Dorfplatz 18  
T +43 3171 203  
[www.willingshofer.at](http://www.willingshofer.at)

---

## DER THALLER – WIRTSHAUS – RESTAURANT – HOTEL

Alois „Luis“ Thaller schafft es mit Bravour, einerseits eine klassische bodenständige Küche mit Beuschelsuppe nach Omas Rezept oder gebackene Blunz'n mit Erdäpfel-Endiviensalat anzubieten und andererseits im 3-Hauben-Restaurant „Der Luis“ sehr feine, saisonale und kreative Menüs zu komponieren. Großartige Weinkarte mit österreichischen Preis-Leistungs-Wundern!

123

### DER THALLER – WIRTSHAUS – RESTAURANT – HOTEL

8184 Anger  
Hauptplatz 3  
T +43 3175 22 06-0  
[www.posthotel-thaller.at](http://www.posthotel-thaller.at)

---

## TRADITIONSWIRTSCHAUS GALLBRUNNER

Hier wird noch am Holzherd gekocht, das schmeckt man etwa beim Schweinsbraten mit z'sammg'legte Knödel. Die kleine Speisekarte bietet immer eine schöne, saisonal abgestimmte Auswahl an allem, was gerade in der Umgebung wächst, wie etwa das Grubenkraut. Das Joglland Hoamatbräu kommt ebenso aus Familienhand wie die wunderschönen Desserts von Tochter Corinna.

124

### TRADITIONSWIRTSCHAUS GALLBRUNNER

8190 Birkfeld  
Waisenegg 78  
T +43 3174 4410  
[www.gallbrunner.at](http://www.gallbrunner.at)

---

## DORFHOTEL FASCHING

Drei Generationen nehmen sich im herrlichen, großzügigen Ambiente viel Zeit für die Gäste. Hier können in grüner und intakter Natur Körper, Geist und Seele bestens regenerieren. Küchenchef David kreierte mit seiner Frau Elisabeth und seinem Team kreative bodenständige Küche, die Brüder Florian und Martin empfehlen als Sommeliers passende Weine.

125

### DORFHOTEL FASCHING

8654 Fischbach  
Badgasse 5  
T +43 3170 262  
[www.dorfhotel-fasching.at](http://www.dorfhotel-fasching.at)

---

## GENUSSGASTHOF WILLENSHOFER

126

Stefan Willenshofer und sein Team verwöhnen mit einer modernen, gehobenen steirischen Küche. Im Zwei-Saisonen-Betrieb dreht sich im Sommergarten alles um herrlich feine Gaumenfreuden, im Winter dann eher um herzhaftere, deftige Köstlichkeiten. Besonders charmant: die Saiblinge aus den eigenen Teichen, himmlische Desserts und Milch vom eigenen Hof!

### GENUSSGASTHOF WILLENSHOFER

8672 St. Kathrein  
am Hauenstein  
Obere Zeil 6  
T +43 3173 2335  
[www.genussgasthof.com](http://www.genussgasthof.com)

---

## FORELLENHOF JOGLAND

127

Der Saibling auf Matjes Art wurde zu Recht schon vielfach ausgezeichnet, genauso der sauer eingelegte „Jobi Roller“. Neben der wohl größten Forellen-Speisekarte Österreichs mit so seltenen Forellen Gerichten wie dem butterzarten Matjes-Saibling mit Zwiebel, Forellenleber auf Toast oder dem Fisch-Bauernschmaus – ohne Fleisch! – gibt es den „Jobi®“ Fischdelikatessenverkauf.

### FORELLENHOF JOGLAND

8674 Rettenegg  
Rettenegg 104  
T +43 664 8710505  
[www.jobi-fischgenuss.at](http://www.jobi-fischgenuss.at)

---

## NARNHOFERWIRT – DAS LEITNER HOME & HORSE

128

Ein familiär geführter Landgasthof mit Reitstall, Naturbiotop und Übernachtungsmöglichkeiten mit Halbpension. À-la-carte-Gäste genießen im gemütlichen Stüberl im sonnigen Wintergarten oder auf der Terrasse neben den Klassikern auch Spezialitäten aus dem Umland – wie etwa den Kathreiner Ziegenkäse im Speckmantel oder die Lachsforelle im Blätterteig.

### NARNHOFERWIRT – DAS LEITNER HOME & HORSE

8255 St. Jakob im Walde  
Steinhöf 23  
T +43 3336 8238  
[www.narnhoferwirt.at](http://www.narnhoferwirt.at)

---

## JOGLLANDHOTEL PRETTENHOFER

129

Neben einzelnen Themenzimmern zu den Sternbildern serviert man freitagabends während des jeweiligen Sternzeichens das bei den Gästen sehr beliebte „Kulinarische 6-Gänge-Menü“ – allerdings nur gegen Vorbestellung! Auch wegen des Brutzeltellers vom Schwein und der „Original Joglland-Torte“ kommen Gäste angereist. Große Empfehlung: die Beuschelsuppe sonntags!

### JOGLLANDHOTEL PRETTENHOFER

8254 Wenigzell  
Pittermann 14  
T +43 3336 2206  
[www.jogllandhotel.at](http://www.jogllandhotel.at)

---

## HOTEL UND RESTAURANT MÖNICHWALDERHOF

Traditionell, schmackhaft und immer mit dem gewissen Extra – das sind die Ansprüche an die Küche. Dem Küchenteam macht es offensichtlich Spaß, nicht nur Edelteile, sondern auch Gerichte wie früher, als noch jedes Teil wertgeschätzt wurde, zuzubereiten. Abendmenüs mit mehreren Gängen und auch ein veganes Menü stehen zur Auswahl – große Weinkarte inklusive.

130

### HOTEL UND RESTAURANT MÖNICHWALDERHOF

8252 Mönichwald  
Karnerviertel 10  
T +43 3336 4481  
[www.moenichwalderhof.at](http://www.moenichwalderhof.at)

---

## GASTHOF LANG ZUR FESTENBURG

Die Küche bietet stets saisonal ausgewählte und handwerklich perfekt umgesetzte Speisen, die sowohl aus Klassikern wie auch aus kreativen, leichteren, zeitgemäßen Speisen besteht. Da die Wirtsleut' hier großen Wert auf allerhand Selbstgemachtes legen, gibt's auch die verlockenden Spezialitäten in der hauseigenen Delikatessen-Ecke zum Mitnehmen.

131

### GASTHOF LANG ZUR FESTENBURG

8251 Bruck an der Lafnitz  
Karnerviertel 75  
T +43 664 2828706  
[www.hausfestenburg.at](http://www.hausfestenburg.at)

---



## GLATZL TRAHÜTTEN ALM

Auf knapp 1.300 m Seehöhe bietet die Hütte einen herrlichen Panorama-Ausblick. Ob Wanderer, Radfahrer, Geburtstagsrunden oder Sommerfrischler – hier fühlen sich sichtlich alle Gäste wohl und genießen die köstlichen kalten Speisen. An den Wochenenden und Feiertagen gibt es Schnitzel, Schweinsbraten und für Vegetarier warme Kaspressknödel mit buntem Salat.

132

### GLATZL TRAHÜTTEN ALM

8242 St. Lorenzen am  
Wechsel  
Lorenzen 6  
T +43 3331 2196  
[www.urlaub-am-glatzlbauernhof.at](http://www.urlaub-am-glatzlbauernhof.at)

---

## FLOURL'S SCHENKE

Hier vereint sich die Gastfreundlichkeit eines oststeirischen Wirtshauses mit der Gemütlichkeit eines Buschenschanks. Zu Mittag genießen hier viele Handwerker der Umgebung ihre Pause mit steirischer Hausmannskost, garniert mit Produkten aus der Region. Um 14 Uhr wird auf Buschenschankbetrieb umgestellt – warmes Wirtshausessen bekommt man trotzdem.

133

### FLOURL'S SCHENKE

8241 Dechantskirchen  
Bergen 23  
T +43 3339 22538  
[www.flourls-schenke.at](http://www.flourls-schenke.at)

---

## **HOTEL UND RESTAURANT SCHWARZER ADLER**

Im hoteleigenen Restaurant kreiert Küchenchefin Alice Gressenbauer nicht nur, sondern auch allerhand authentische Spezialitäten aus der Oststeiermark. Der Stadt-Wirt und Bierwirt des Jahres 2018 bietet eine erstaunlich große Auswahl an Speisen: Carpaccio, allerhand Suppen, Forellengerichte, Zwiebelrostbraten, Vegetarisches – und unterschiedliche Pizzen.

## **MOSTWIRTSCHAUS PUTZ'N – RIEBENBAUER**

Schon seit dem 16. Jahrhundert wird hier nachhaltig gewirtschaftet. Deshalb gibt es nicht nur biologisch angebautes Getreide und „Styria Beef“ von den eigenen Bio-Rindern ab Hof, sondern auch ein Mostwirthaus, in dem man sich die Jausen-Köstlichkeiten des Betriebs wie etwa ein Pastrami, heißes Blunz'n-Brot oder wunderbare Mehlspeisen schmecken lassen kann.

## **HOTEL MUHR**

Zum 50-Jahr-Jubiläum erstrahlt der Betrieb in neuem Glanz. Ein wunderbarer Ort in fast unberührter Natur, der zum Genießen einlädt. Kulinarisch werden nicht nur die Hotelgäste, sondern – nach Voranmeldung – auch Auswärtsgäste vom Hausherrn persönlich mit Abendmenüs verwöhnt, in denen Spezialitäten aus der Bio-Landwirtschaft im Zentrum stehen.

## **BERGGASTHOF KÖNIG**

Dieses klassische Ausflugsrestaurant liegt an einem der schönsten Plätze der Steiermark. Ortsverbundene Küche wie Pöllauerger Mostsuppe mit Hirschrindknödel, knusprige oststeirische Erdäpfelwurst mit Sauerkraut und der „Steirer Strukli“ – ein gefüllter, gebackener Strudel mit Käferbohnen und Schafkäse auf grüner Fisolencreme – sind schlicht einzigartig!

**134**

### **HOTEL UND RESTAURANT SCHWARZER ADLER**

8240 Friedberg  
Hauptplatz 6  
T +43 3339 22510  
[www.hotel-schwarzeradler.at](http://www.hotel-schwarzeradler.at)

---

**135**

### **MOSTWIRTSCHAUS PUTZ'N – RIEBENBAUER**

8243 Peggau  
Wiesenhöf 17  
T +43 3339 22373  
[www.riebenbauer.st](http://www.riebenbauer.st)

---

**136**

### **HOTEL MUHR**

8225 Pöllauberg  
Zeil 46  
T +43 3335 3600  
[www.waldhof-muhr.at](http://www.waldhof-muhr.at)

---

**137**

### **BERGGASTHOF KÖNIG**

8225 Pöllauberg  
Oberneuberg 5  
T +43 3335 2311  
[www.berggasthof-koenig.at](http://www.berggasthof-koenig.at)

---

## SEMINARHOTEL RETTER

Hier ist alles zu 100 Prozent Bio! Das meiste wird für das Hotel und das Restaurant selbst produziert – Brot, Gebäck, Speiseeis genauso wie die Säfte und Destillate aus eigenem Obst. Das À-la-carte-Restaurant ist an sieben Tagen jeweils mittags und abends geöffnet, im Sommer lässt man es sich auf der wunderbaren Terrasse mit Blick ins Grüne schmecken.

138

### SEMINARHOTEL RETTER

8225 Pöllauberg  
Pöllauberg 88  
T +43 3335 2690  
[www.retter.at](http://www.retter.at)

---

## GASTHOF-RESTAURANT HUBMANN

Als Genusswirt und Naturparkpartner stehen hier natürlich die Speisen aus der wunderbaren „Genuss Region Hirschbirne“ im Vordergrund. Das ganze Jahr über gibt es heimische Produkte aus Küche und Keller wie köstlichen Most, allerhand Säfte, Edelbrände, hausgemachte Erdäpfelwurst, saftig-knuspriges Backhenderl oder herzhafte Almo-Schmankerl.

139

### GASTHOF-RESTAURANT HUBMANN

8225 Pöllau  
Herrengasse 21  
T +43 3335 2267  
[www.gasthofhubmann.at](http://www.gasthofhubmann.at)

---

## BOUTIQUE HOTEL ERLA

Mittags bietet man hier, direkt am Stubenbergsee, neben einem gut sortierten À-la-carte-Angebot auch eine umfangreiche Menükarte mit Wochenplan. Dadurch lassen sich in der Regel auch lange Wartezeiten vermeiden. Kreative Desserts, hausgemachte Torten und eine große Eisauswahl haben sich bewährt – genauso wie der Kinderspielplatz bei den jungen Gästen.

140

### BOUTIQUE HOTEL ERLA

8223 Stubenberg am See  
Buchberg 70  
T +43 3176 8889  
[www.hotel-erla.com](http://www.hotel-erla.com)

---

## LANDGUT RIEGERBAUER

Die Geschichte des Hauses begann vor über 370 Jahren als Backstube. Seit 1980 ist die Familie Gastgeber in diesen jahrhundertealten Wänden. Man schätzt Wurzeln und Tradition, wagt aber auch gerne Neues – wie das mediterrane-steinische Konzept Medistryan®, das gekonnt die leichte Mittelmeerküche mit typisch steirischen Gerichten kombiniert.

141

### LANDGUT RIEGERBAUER

8222 St. Johann bei Herberstein  
Hoferbergweg 12  
T +43 3113 2301  
[www.riegerbauer.at](http://www.riegerbauer.at)

---

## WIRTSCHAUS MEISSL

Ein Wirtshaus mit über 130-jähriger Tradition im Genussparadies „Steirische Apfelstraße“. Hier verwöhnt das Küchenteam mit einer anspruchsvollen, traditionellen und kreativen Küche. Köstlichkeiten rund um den Pucher Apfel oder selbst erlegtes Wild aus den Pucher Wäldern und Obstgärten zählen genauso dazu wie die herzhaften Gansl- oder Backhendl-Gerichte.

142

### WIRTSCHAUS MEISSL

8182 Puch bei Weiz  
Puch 21  
T +43 3177 22 05  
[www.wirtmeissl.com](http://www.wirtmeissl.com)

---

## RESTAURANT SCHROTT

Egal ob Mittagessen, feierliche Anlässe mit Familie oder einfach ein Getränk mit Freunden, hier findet jeder das Richtige. Das Bauern-Bufferet zu Fasching, die beliebten Wildwochen oder das Bauern-Silvester gelten zu Recht als kulinarische Fixpunkte. Auf die Kinder wartet ein schön gestalteter Spielplatz. Große Empfehlung: die Marillenknödel und Kardinalschnitten!

143

### RESTAURANT SCHROTT

8221 Feistritztal  
Hirnsdorf 2  
T +43 3113 22 86  
[www.restaurant-schrott.at](http://www.restaurant-schrott.at)

---



© TV Oststeiermark | Die Mosbacher's

© STG | Harry Schiffer

## DIE STEIRISCHE APFELSTRASSE

Blühende Bäume im Frühling, reife Äpfel im Herbst:  
Die Steirische Apfelstraße ist zu jeder Jahreszeit ein Genuss.  
Entlang malerischer Höfe und Obstgärten lässt sich die Region mit allen  
Sinnen entdecken. Ein Ausflug voller Geschmack und Natur!

[www.steiermark.com/apfel](http://www.steiermark.com/apfel)



# Thermen- & Vulkanland

© STG | pixelmaker.at

Aus dem einst glühenden Erdinneren schöpft die Region noch heute ihre Kraft – und genau diese Energie spürt man bei den leidenschaftlichen Produzentinnen und Produzenten.

Auf sanften Hügeln sprießen nicht nur steirischer Kren, Aronia, Holler oder der berühmte Ölkürbis, sondern auch echte Pionierleistungen: von edlen Bränden über feine Essige und Öle bis hin zu raffiniert gereiftem Käse. Dazu ein Glas Weltklasse-Wein – und schon wünscht man sich, der Urlaub möge niemals enden!

## **THERMEN- & VULKANLAND**

Hauptstraße 2a  
8280 Fürstenfeld  
T +43 3382 55100  
[info@thermen-vulkanland.at](mailto:info@thermen-vulkanland.at)  
[www.thermen-vulkanland.at](http://www.thermen-vulkanland.at)



## WIRTSCHAUS FRIEDRICH

Andreas Friedrich führt unter Assistenz der Eltern das kulinarische Erbe mit regionalen Inspirationen fort. Er sorgt als Käse-, Wein- und Fleischsommelier für eine nicht alltägliche und hochkompetente Beratung im Service. Beeindruckend: die Spezialitäten vom Hausschwein. Nach Voranmeldung ist auch eine Übernachtung im kuscheligen Troadkast'n möglich.

144

### WIRTSCHAUS FRIEDRICH

8274 Buch bei Hartberg  
Geiseldorf 22  
T +43 3333 2210  
[www.wirtshaus-friedrich.at](http://www.wirtshaus-friedrich.at)

---

## STRAUSSENWIRT LINDENHOF

Die Grundprodukte für den kulinarischen Dreiklang aus Angusrind, Lindenschwein-Wurzelfleisch und Strauß-Tatar stammen ebenso aus eigener Landwirtschaft oder aus der nächsten Umgebung wie Gemüse und Kräuter. Hausgemachte Teigwaren als Nudeln oder Nockerln sowie köstliche Nachspeisen sind besonders beliebt, genauso die hausgemachten Produkte zum Mitnehmen.

145

### STRAUSSENWIRT LINDENHOF

8272 Sebersdorf  
Auffen 51  
T +43 3333 2320  
[www.straussewirt.at](http://www.straussewirt.at)

---

## GASTHAUS SAFENHOF

Ein hervorragendes Restaurant mit einer sehr regional abgestimmten Küche, die gekonnt mit einer Prise Internationalität spielt. Christa Wimberger kocht mit viel Liebe und Können, wie die Knusperrolle vom Maishendl oder die geschmorten Ochsenbackerl mit Erdäpfel-Sauerrahmpüree beweisen. Wunderbar: die flaumigen Zwetschkenknödel mit Zwetschkenröster!

146

### GASTHAUS SAFENHOF

8271 Bad Waltersdorf  
Hauptstraße 78  
T +43 3333 2239  
[www.safenhof.at](http://www.safenhof.at)

---

## RESTAURANT GENUSSREICH

Im Rogner Bad Blumau sind die kulinarischen Möglichkeiten vielfältig. Das Abendrestaurant Genussreich bietet neben Steaks auch vegetarische Gerichte, alles hier steht unter dem Motto „100 Prozent regional“ und setzt unter anderem auf Erzeugnisse vom hauseigenen Acker. Am Teller landet vorwiegend Bio und ehrliches Essen ohne viel Schnickschnack.

147

### RESTAURANT GENUSSREICH

8283 Bad Blumau  
Blumau 100  
T +43 3383 5100 9800  
[www.blumau.com](http://www.blumau.com)

---

## **AUGUSTINER GREISLEREI**

Küchenmeister Carlo zaubert für die Gäste traditionelle Gerichte wie Beuschel, Gulasch oder Flecksuppe, die auch zum Mitnehmen gut geeignet sind. Die Produkte kommen zum größten Teil aus der Umgebung. Großer Wert wird auf Hausgemachtes und hochwertige Zutaten gelegt. Neben dem täglich wechselnden Mittagmenü gibt es eine kleine, sehr feine Tageskarte.

**148**

### **AUGUSTINER GREISLEREI**

8280 Fürstenfeld  
Augustinerplatz 2  
T +43 664 99970900  
[www.augustinergreisslerei.at](http://www.augustinergreisslerei.at)

---

## **GASTHAUS HABERL & FINKS DELIKATESSEN**

Das Familiengasthaus hat sich in den letzten Jahren unter der Regie von Hans Peter Fink zu einem kulinarischen Fixpunkt im Thermen- & Vulkanland entwickelt. Von der Wirtshausküche zu Mittag spannt sich der kulinarische Bogen bis zu außergewöhnlichen Kreationen – auch in Menüform – am Abend. Immer im Angebot: die eingekochten oder eingelegten Hauskreationen.

**149**

### **GASTHAUS HABERL & FINKS DELIKATESSEN**

8262 Ilz  
Walkersdorf 23  
T +43 3385 260  
[www.finks-haberl.at](http://www.finks-haberl.at)

---

## **WIPPL'S HOFBERGSTUBN**

Ein Paradies für Freunde der steirischen Kulinarik. Von herzhaften regionalen Spezialitäten bis zu mehrgängigen Feinschmecker-Menüs – Letztere nur auf Vorbestellung – findet man hier alles, was das Genießer-Herz begehrt. Dazu ein traumhafter Blick auf die Riegersburg, eigene Weine, sehr gute Säfte sowie Hausgemachtes im Glas zum Mitnehmen.

**150**

### **WIPPL'S HOFBERGSTUBN**

8333 Riegersburg  
Hofberg 67  
T +43 3153 20060  
[www.wippel-hofbergstueb.n.at](http://www.wippel-hofbergstueb.n.at)

---

## **KUTSCHERSTÜBERL**

Ein vergleichsweise junger, aber bereits gut etablierter Betrieb am Fuße der Riegersburg. Im Sommer grillt der Hausherr jeden Freitagabend auf der Terrasse. Ob Backhendl, Kutscherpfandl oder Kulmers grätenfreie Schmetterlingsforelle – alles wird hier gekonnt zubereitet. Nicht zu vergessen: die hausgemachten Torten und die himmlische Kardinalschnitte.

**151**

### **KUTSCHERSTÜBERL**

8333 Riegersburg  
Riegersburg 190  
T +43 664 50 41 946  
[www.kutscherstueberl.at](http://www.kutscherstueberl.at)

---

## **GASTHOF KRAXNER**

Gastronomie wie aus vergangenen Zeiten. Alles ist etwas gemütlicher, die Portionen sind etwas größer – und auch eine Hausplatte für zwei Personen findet man noch. Dazwischen Zanderfilet auf Lauchrahmnudeln, Veggie-Laibchen oder Zwiebelrostbraten mit Semmelknödel und Kroketten. Legendär: die Wildwochen, die Fischtage – und die Schlachttage.

**152**

### **GASTHOF KRAXNER**

8361 Fehring  
Hatzendorf 23  
T +43 3155 2471  
[www.gasthof-kraxner.at](http://www.gasthof-kraxner.at)

---

## **MALERWINKL RESTAURANT KUNSTHOTEL & VINOHEK**

Der Malerwinkl verbindet Kunst und Kulinarik wie kaum ein Restaurant und Hotel. Peter Troißinger Junior hat mittlerweile das Küchenzepter übernommen und bietet eine sehr facettenreiche, vom Produkt bestimmte Küche, die zu den besten der Steiermark zählt. Zehn Künstlerzimmer und die wunderschöne Terrasse laden zum Verweilen ein. Wunderbares Weinangebot.

**153**

### **MALERWINKL RESTAURANT KUNST- HOTEL & VINOHEK**

8361 Fehring  
Hatzendorf 152  
T +43 3155 2253  
[www.malerwinkl.com](http://www.malerwinkl.com)

---

## **DAS HERBST HOTEL & RESTAURANT**

Das Herbst gilt seit Langem als Traditionshaus und wird nach zahlreichen Adaptierungen als qualitätsbewusstes Restaurant und Hotel geführt. Den Gast erwartet eine zeitgemäß interpretierte steirische Kulinarik, die gekonnt von einem jungen Team umgesetzt wird. Man orientiert sich an saisonalen Produkten von eher kleinen, feinen Produzenten aus der Umgebung.

**154**

### **DAS HERBST HOTEL & RESTAURANT**

8330 Feldbach  
Gniebing 15  
T +43 3152 2741  
[www.dasherbst.at](http://www.dasherbst.at)

---

## **LANDRESTAURANT FINK**

Hier entstehen traditionelle und kreative saisonale Speisen, die im Jahreslauf als Spezialitäten und Themenwochen präsentiert werden. Da erfreut man sich an Lamm-, Spargel- oder Bärlauch-Spezialitäten, Grillabenden, Wildwochen oder Martini-Ganserln. Eine Vinothek sorgt für eine sehr umfangreiche Weinauswahl – stets passend zu den Gerichten.

**155**

### **LANDRESTAURANT FINK**

8081 Pirching am  
Traubenberg  
Edelstauden 19  
T +43 3134 2314  
[www.landrestaurant-fink.at](http://www.landrestaurant-fink.at)

---

## **GASTHOF WENINGER**

Es gibt sie immer wieder, Neuentdeckungen, etwas abseits von den Hauptstraßen, wie im Fall dieses Familienbetriebes. Ein sehr kinderfreundlicher Betrieb mit Streichelzoo, Hochlandrindern und einer sehr respektablen Wein- und Spirituosenauswahl sowie Gin aus eigener Produktion. Hier treffen sich Jung und Alt bei kulinarischen Genüssen, die leistbar sind.

**156**

### **GASTHOF WENINGER**

8341 Paldau  
Perlsdorf 63  
T +43 3151 2413  
[www.gh-weninger.at](http://www.gh-weninger.at)

---

## **GASTHAUS – LANDCAFÉ KOHLEBERGHOF**

Dieses unscheinbar wirkende Gasthaus birgt herrliche, traditionelle steirische Spezialitäten wie Sterz und Schwammerlsuppe, Bluatommerl oder den beliebten Sauschädlbäll. Aber auch leichte, saisonale Speisen landen auf dem Tisch wie ein herrliches Spargel-Cordon-bleu, das wunderbar knusprig gebacken auf knackigem Salat serviert wird – herrlich!

**157**

### **GASTHAUS – LANDCAFÉ KOHLEBERGHOF**

8342 Kohlberg  
Kohlberg 32  
T +43 3151 8313  
[www.kohlberghof.at](http://www.kohlberghof.at)

---

## **GESCHWISTER RAUCH**

Die Geschwister Sonja und Richard Rauch verbindet die Leidenschaft für erstklassiges Essen und exzellente Gastgeberschaft. Ob mit leichter bodenständiger Küche im Wirtshaus oder mit haubengekrönten Kreationen im Restaurant – überall spürt man das perfekte Handwerk. Nach einer meisterhaft abgestimmten Weinauswahl schläft sich's in der „Villa Rosa“ besonders gut.

**158**

### **GESCHWISTER RAUCH**

8343 Bad Gleichenberg  
Trautmannsdorf 6  
T +43 3159 4106  
[www.geschwister-rauch.at](http://www.geschwister-rauch.at)

---

## **RESTAURANT UND KAFFEEHAUS DELIKATERIE**

Von einem genussvollen Frühstück bis zu einem eleganten Abendessen – in der Delikaterie erwartet Gäste eine kulinarische Verwöhnzeit auf einer der schönsten Terrassen des Landes. Aber auch die mondäne Innenausstattung sorgt für wohlige Begeisterung. Regionale Köstlichkeiten werden hier mit feinsten Weinen – vorwiegend aus der Region – kombiniert.

**159**

### **RESTAURANT UND KAFFEEHAUS DELIKATERIE**

8344 Bad Gleichenberg  
Kaiser-Franz-Josef-  
Straße 5/2  
T +43 3159 44 606  
[www.delikaterie.at](http://www.delikaterie.at)

---

## **RESTAURANT MAGNOLIA IN DER THERME DER RUHE BAD GLEICHENBERG**

Hier kann die Küche mit regionalen Top-Produkten aus dem Vollen schöpfen. Das schmeckt man beim Dry-Aged-Karreesteak vom Vulkanland-Schwein mit Maiscreme oder bei den veganen, gebratenen Teigtaschen, die die Vielfalt der stimmigen Küchenlinie widerspiegeln. Hausgemachte Süßspeisen wie die Eigenkreation namens „Baumkuchentorte“ beeindruckend ebenso!

## **GASTHOF SCHEER**

Mittags wird à-la-carte gekocht, der Abend bietet Menüs für die Hotelgäste. Ob Gulasch, Backendl oder ein frisch gebratener Zwiebelrostbraten vom Weiderind aus Tieschen – alles kommt in diesem Gasthof, der in vierter Generation geführt wird, fein abgeschmeckt aus der Küche. Auch die feinen Tröpferl aus dem haus-eigenen Weingarten lohnen eine Verkostung!

## **SAZIANI RESTAURANT**

Seit Frühling 2023 weht mit Ruth und Christoph Mandl ein frischer Wind im renommierten Haubenrestaurant. Christoph hat seine Vision einer naturnahen Küche beeindruckend etabliert, Ruth schenkt dazu auch, aber nicht nur Weine aus dem „Mutterweingut“ Neumeister ein. Im Sommer bietet die Terrasse einen wunderbaren Ausblick auf das malerische Straden.

## **OTTERSBACHMÜHLE**

Nach der liebevollen Sanierung wurde die 400 Jahre alte Mühle ein würdiger Ort für das Restaurant und die ständig stattfindende Verkaufsausstellung traditioneller Handwerkskunst des Vereins „EigenArt“. Die vier Etagen (mit Lift) bieten Platz für unendliche Möglichkeiten rund ums Feiern – das Speisenangebot bietet für jede Gelegenheit das Richtige.

## **160**

### **RESTAURANT MAGNOLIA IN DER THERME DER RUHE BAD GLEICHENBERG**

8344 Bad Gleichenberg  
Untere Brunnenstraße 33  
T +43 3159 22944050  
[www.diethermederruhe.at](http://www.diethermederruhe.at)

---

## **161**

### **GASTHOF SCHEER**

8344 Bad Gleichenberg  
Haag 15  
T +43 3159 2310  
[www.gasthofscheer.at](http://www.gasthofscheer.at)

---

## **162**

### **SAZIANI RESTAURANT**

8345 Straden  
Straden 42  
T +43 3473 8651  
[www.neumeister.cc](http://www.neumeister.cc)

---

## **163**

### **OTTERSBACHMÜHLE**

8093 St. Peter  
am Ottersbach  
Wittmannsdorf 14  
T +43 3477 20 500  
[www.ottersbachmuehle.at](http://www.ottersbachmuehle.at)

---

## **WIRTSCHAUS TROICHER – GENUSS PENSION STEIRERLAND**

Vom gebeizten Saibling mit Wildkräutern bis zum Kalbsrahmgulasch mit Sauerrahm und Spätzle gelingt hier ein Mix aus Traditionellem und weltgewandt Leichtem. Mittags genießen Gäste steirische Klassiker, die oft schon in Vergessenheit geraten sind. Immer ein Hit: die weitbekanntesten Sommerfeste oder die Schlachttage im Herbst. Übernachtungen möglich.

## **GENUSSHIRSCH**

Das Speisenangebot variiert je nach Saison. Fabian Palz hat eine gelungene Balance zwischen klassisch steirischen Gerichten und verfeinerten, neuen Kreationen aus den Produkten der Umgebung gefunden. Wie es der Name schon erahnen lässt, verleiht der leidenschaftliche Koch und Jäger dem einen besonders hohen Stellenwert – und der schmeckt vorzüglich!

## **METZGERWIRT**

In dieser Pilgerstätte für Fleischliebhaber kommen zahlreiche Zutaten aus der hauseigenen Fleischerei. Aber auch Heimisches vom Fisch oder Fleischloses wird angeboten. Die Menüs zu Mittag sind ebenso beliebt wie so manches Hausmannskostgericht im Rexglas zum Mitnehmen. In der hauseigenen „Vinothek Vulcano“ lagern wunderbare Schätze von nah und fern.

**164**

### **WIRTSCHAUS TROICHER – GENUSS PENSION STEIRERLAND**

8480 Mureck  
Grazer Straße 40  
T +43 664 2318095  
[www.pension-steirerland.at](http://www.pension-steirerland.at)

---

**165**

### **GENUSSHIRSCH**

8484 Unterpurkla  
Donnersdorf 40  
T +43 3475 2176  
[www.genussirsch.at](http://www.genussirsch.at)

---

**166**

### **METZGERWIRT**

8490 Bad Radkersburg  
Emmenstraße 2–6  
T +43 3476 2168  
[www.metzger-wirt.at](http://www.metzger-wirt.at)

---

## DIE STEIRISCHEN WEINSTRASSEN

Zwischen sanften Hügeln, Weingärten und Buschenschänken laden die steirischen Weinstraßen zum Genießen und Entdecken ein. Hier wird jeder Urlaub und Ausflug zum Hochgenuss.

[www.steiermark.com/wein](http://www.steiermark.com/wein)





# Südsteiermark

© STG | Tom Lamm

Wo anfangen in einem Landstrich, der vor kulinarischen Highlights nur so strotzt? Am besten mit einem steirischen Backhendl – goldbraun, knusprig, vom feinen Sulmtaler Huhn – so gut, dass man noch Tage später davon träumt.

Vielleicht genießt man es beim Picknick im Weingarten und einem Glaserl Wein von einem der unzähligen Top-Betriebe. Oder man lässt sich treiben – zu Bärlauch und Lavendel, Kürbis, steirischem Reis oder einer herzhaften Jause in einer lauschigen Buschenschank.

## SÜDSTEIERMARK

Hauptplatz 40  
8530 Deutschlandsberg  
T +43 5 7730  
[office@suedsteiermark.com](mailto:office@suedsteiermark.com)  
[www.suedsteiermark.com](http://www.suedsteiermark.com)



## HERRGOTTHÖ WINZER-RESTAURANT

Hier genießt man neben einer herrlichen Aussicht ins Weinland und einem genauso lockeren wie umsichtigen Service zeitgemäß Steirisches mit Pfiff – ausschließlich in Bio-Qualität und aus Produkten „um die Ecke“. Auch der – schnell ausgebuchte – Sonntagslunch ist ein kulinarisches Erlebnis. Wunderbare Speisekarte und hauseigene, biodynamische Weine.

167

### HERRGOTTHÖ WINZER-RESTAURANT

8511 St. Stefan ob Stainz  
Kirchberg 63a  
T +43 3463 32720  
[www.herrgott.at](http://www.herrgott.at)

---

## RESTAURANT BROADMOAR

Die Küche spiegelt den Reichtum der Region wider – frisch von Wald und Wiese, direkt von vertrauten Produzenten. À-la-carte und Menü, hier ist alles möglich. Patrick Faist beweist ein virtuosos Händchen für allerhand Saisonales, das er gerne mit Eingelegtem kombiniert. Vollblut-Gastgeberin Birgit Preschan schenkt dazu naturnahe Weine ein.

168

### RESTAURANT BROADMOAR

8503 St. Josef  
Oisnitz 36  
T +43 664 1878740  
[www.restaurant.broadmoar.com](http://www.restaurant.broadmoar.com)

---

## RAUCH-HOF

Die zum Teil seltenen Zutaten in der Rauch-Hof-Küche kommen größtenteils aus eigenem Anbau oder der nächsten Umgebung. Die Speisekarte wechselt oft jahreszeitbedingt und bietet ehrliche, schnörkellose Speisen – von vegetarisch und Fisch bis zu wunderbaren Fleisch- und Wild-Gerichten. Himmlische Desserts und harmonische Weinbegleitung.

169

### RAUCH-HOF

8510 Marhof  
Wald-Süd 21  
T +43 3463 2882  
[www.rauch-hof.at](http://www.rauch-hof.at)

---

## WIRTSHAUS IM STAINZERHOF

Regionale Lebensmittel, Zeit, Handwerkskunst und ganz viel Liebe – so und nicht anders wird in diesem Traditionsbetrieb, der tief im Schlicherland verwurzelt ist, gekocht. Die Echtheit und faszinierende Einfachheit dieser authentischen Wirtshausküche schmeckt man etwa bei der Schwammerlsuppe, beim Sterz, dem Tafelspitz – oder dem Stainzer Suppentopf.

170

### WIRTSHAUS IM STAINZERHOF

8510 Stainz  
Grazer Straße 2  
T +43 3463 22122  
[www.stainzerhof.at](http://www.stainzerhof.at)

---

## **DIE MEIEREI BEIM STAINZER FLASCHERLZUG**

Wenn man in der Meierei Platz nimmt, kommt echtes Eisenbahngefühl auf. Zwei nostalgische Eisenbahnwagons wurden zu einem stehenden Zugrestaurant umgebaut – und warten nicht wie sonst in Speisewägen mit Snacks auf, sondern mit allerhand warmen Schmankerln wie Bahnhofsschnitzel oder dem Eisenbahn-Burger. Auch für Feierlichkeiten kann hier gebucht werden.

## **BURG-RESTAURANT DEUTSCHLANDSBERG**

Neben einer umwerfenden Aussicht genießt man hier seit Jahren eine hervorragende Küche von Karl Kollmann. Geschickt und genussvoll zaubert er mit seinem Team im stilvollen Ambiente aus besten Zutaten eine meist saisonal abgestimmte Küche, oft mit internationalem Feinschliff. Wunderschöner Weinkeller und Säle für unterschiedliche Feierlichkeiten.

## **LEIBENFELDER STUB'N**

Wer Weststeirisches an einem der schönsten Platzerln der Region genießen möchte, ist hier richtig – vor allem im Sommer, wo die Terrasse mit ihrer wunderbaren Aussicht lockt. Hier genießt man Herzhaftes und Bodenständiges – wobei die Besonderheit des Hauses die saisonale Speisekarte ist, die auf einer Tafel mit Kreide die regionalen Spezialitäten auflistet.

## **ALPENGASTHAUS ZUM GREGORHANSL**

Heike und Hans-Peter Engstler bespielen auf 725 m Seehöhe ein kulinarisches Kleinod mit steirisch-vorarlbergischer Handschrift. Heike bezieht die meisten ihrer Produkte aus dem Umland, ihre Küche setzt mitunter stark auf Saisonalität, wie die köstlichen Spargel- und Wild-Gerichte beweisen, die man auf der windgeschützten Terrasse genießen kann.

**171**

### **DIE MEIEREI BEIM STAINZER FLASCHERLZUG**

8510 Stainz  
Bahnhofstraße 28a  
T +43 676 7120003  
[www.florian-schaar.at/  
meierei-stainz](http://www.florian-schaar.at/meierei-stainz)

---

**172**

### **BURG-RESTAURANT DEUTSCHLANDSBERG**

8530 Deutschlandsberg  
Burgplatz 1  
T +43 3462 5656-0  
[www.burg-  
deutschlandsberg.at](http://www.burg-deutschlandsberg.at)

---

**173**

### **LEIBENFELDER STUB'N**

8530 Deutschlandsberg  
Leibenfelderstraße 32  
T +43 3462 30307  
[www.leibenfelderstubb.at](http://www.leibenfelderstubb.at)

---

**174**

### **ALPENGASTHAUS ZUM GREGORHANSL**

8541 Schwanberg  
Kruckenberg 19  
T +43 3462 2610  
[www.alpengasthaus.com](http://www.alpengasthaus.com)

---

## GASTHAUS PAURITSCH

Das auf 690 m Seehöhe gelegene und in 5. Generation bewirtschaftete Traditionsgasthaus bietet neben genussvollen steirischen Klassikern im Frühjahr auch Lammspezialitäten – und ganzjährig Damwild aus eigener Haltung. Die Forellen warten ebenfalls im hausnahen Gewässer auf ihre Genießer. Wunderbar: die Zirbenstube mit liebevoll gedeckten Tischen und die naturnahe Terrasse.

175

### GASTHAUS PAURITSCH

8541 Bad Schwanberg  
Garanas 10  
T +43 3467 8407  
[www.gasthaus-pauritsch.at](http://www.gasthaus-pauritsch.at)

---

## RESTAURANT „KOARL“ IM DAS ZEITWERT

Die drei Brüder Kleindienst hauchten einem alten Gebäude eine neue Seele ein – und haben damit einen zeitgemäßen Ort in der Region geschaffen. Man versteht sich eher als Restaurant denn als Wirtshaus – mit mondänen Speisen voller Produktliebe, die einfach schmecken. Viele vegetarische und vegane Optionen und wunderbare Bio-Rindfleisch-Gerichte.

176

### RESTAURANT „KOARL“ IM DAS ZEITWERT

8530 Deutschlandsberg  
Holleneegg 10  
T +43 3462 34838  
[www.koarl-holleneegg.com](http://www.koarl-holleneegg.com)

---

## DAS URSPRUNG

„Große Dinge haben oft einen kleinen Ursprung“ lautet das Motto von Küchenmeister Philipp und Diplom-Sommelière Nicole Thomüller. Der Ursprung der Gerichte in diesem rustikalen Restaurant sind Produkte von erstklassiger Qualität: das Gemüse kommt aus Holleneegg, der Fisch aus einer Zucht in Wildbach und die ausgewählten Weine von Winzern aus der Region.

177

### DAS URSPRUNG

8530 Deutschlandsberg  
Hohlbach 54  
T +43 3462 34880  
[www.dasursprung.at](http://www.dasursprung.at)

---

## TANZMÜHLE

Auf beeindruckende Art und Weise wird hier hervorragendes steirisches Rindfleisch aus der Umgebung, das in der eigenen Reifekammer zu bestem „Dry Aged Beef“ heranreift, mit besten regionalen Beilagen serviert. Auch die klassische heimische Küche mit regionalen Schmanckerln kommt in dieser idyllischen Mühlen-Atmosphäre nicht zu kurz.

178

### TANZMÜHLE

8542 St. Peter im Sulmtal  
Wieden 11  
T +43 664 8674607  
[www.tanzmuehle.at](http://www.tanzmuehle.at)

---

## **EDLER'S LANDHAUS OSWALD**

In Edler's Landhaus Oswald hat mit Tochter Nina Reisinger ein perfekter Generationswechsel stattgefunden. Sie meistert es bravurös, vorhandene Klassiker mit neuen Kreationen aus ihrem Erfahrungsschatz zu kombinieren. Ein Highlight: die große Gourmet-Reise in 7 Gängen mit toller Weinbegleitung von Georg Reisinger, dem Hüter einer riesigen Weinauswahl.

**179**

### **EDLER'S LANDHAUS OSWALD**

8522 Groß St. Florian  
Unterberglastraße 15  
T +43 3464 2270  
[www.edler-landhaus.at](http://www.edler-landhaus.at)

---

## **AM PFARRHOF – FINE DINE HARALD IRKA UND WIRTSHAUS**

Harald Irkas genauso verspielte wie hochkomplexe Küche gehört zu den beeindruckendsten in der ganzen Steiermark – und lässt sich am besten in der großen Menüfolge genießen. Die uralte Sehnsucht nach den Aromen des Meeres stillt der Spitzenkoch mit seinem geradlinigeren Konzept „Ostrea“. 6 Gästezimmer laden „zum himmlischen Übernachten“ ein.

**180**

### **AM PFARRHOF – FINE DINE HARALD IRKA UND WIRTSHAUS**

8444 Sankt Andrä im Sausal  
Sausal  
Sankt Andrä im Sausal 1  
T +43 660 3944628  
[www.ampfarrhof.com](http://www.ampfarrhof.com)

---

## **PANORAMAHOTEL STEIRERLAND**

Ruth und Maria Stelzer haben hier gemeinsam ein einzigartiges Wohlfühlklima geschaffen. Ob Kernöleierspeis, Backhendl, Aufg'setzte Henn' (nur auf Bestellung!), Mischhäuferl, Wild aus der gepachteten Jagd oder ein mehrgängiges Menü mit abgestimmter Weinbegleitung – hier genießt man die Spitze schilcherländischer Gastfreundschaft.

**181**

### **PANORAMAHOTEL STEIRERLAND**

8442 Kitzeck im Sausal  
Sausal 10  
T +43 3456 2328  
[www.steierland.co.at](http://www.steierland.co.at)

---

## **GAUMENGUT**

Lorenz und Heike Kumpusch haben sich nach vielen Jahren in der Gastronomie ihren Lebens Traum erfüllt und in ihrem Heimatort Wildon etwas Wunderbares geschaffen: eine kulinarische Oase mit Feinkost, Kochkursen zu unterschiedlichsten Themen und einem gemütlichen Restaurant, in dem Mittagsmenü, Abendmenü und wunderbare À-la-carte-Gerichte aufgetischt werden.

**182**

### **GAUMENGUT**

8410 Wildon  
St. Georgener Straße 4a  
T +43 660 5533291  
[www.gaumengut.at](http://www.gaumengut.at)

---

## HOTEL – RESTAURANT GOLLNER

Aus dem einst einfachen Gasthof wurde ein gemütliches und stets liebevoll dekoriertes Hotel-Restaurant mit flottem Service. Die Küche überrascht, je nach Saison, mit einer Speisenauswahl aus Top-Zutaten aus der Region. Ein uriges und gepflegtes Extra-Stüberl bietet Platz für Feierlichkeiten. Unbedingt Platz lassen für die hausgemachten Mehlspeisen!

**183**

### HOTEL – RESTAURANT GOLLNER

8403 Lebring  
Grazerstraße 36  
T +43 3182 2521  
[www.hotel-gollner.at](http://www.hotel-gollner.at)

---

## ZIEGLERWIRT

Ein kulinarischer Geheimtipp in Stangersdorf, nahe der Autobahnabfahrt Lebring. Hier gibt's eine kleine, aber stets mit viel Können und Liebe zubereitete Auswahl an heimischen Schmanckerln wie Schweinsmagerlsuppe, Vogersalat mit gebackenen Blutwurstradeln und Kren oder Lammstelzen der Weizer Schafbauern. Herrliche Cremeschnitte, großartige Weinauswahl.

**184**

### ZIEGLERWIRT

8403 Lebring  
Stangersdorf 13  
T +43 3182 2410  
[www.zieglerwirt.at](http://www.zieglerwirt.at)

---

## WEINGARTENHOTEL HARKAMP

Ein Haus mit der Gemütlichkeit einer Gaststube, der Bodenständigkeit eines Wirtshauses und der Feinheit eines Restaurants. Heinz Harkamp versteht es seit Jahren, aus den Produkten der Umgebung komplexe Geschmackskombinationen mit kreativen Akzenten zu kreieren – ganz ohne exotische Zutaten. Die malerische Lage macht den Aufenthalt zu einem Gesamterlebnis.

**185**

### WEINGARTENHOTEL HARKAMP

8505 St. Nikolai/Sausal  
Flamberg 46  
T +43 3185 2280  
[www.harkamp.at](http://www.harkamp.at)

---

## RESTAURANT MURNOCKERL

Dieses kulinarische Kleinod verbirgt sich hinter der Fassade eines kleinen Fachwerkhäuses. Karl Hernach und sein Team schaffen es mit Bravour, aus den saisonalen Schwerpunkten gelungene Spezialitätentage und Menüs auf die Beine zu stellen, die sich auf das Netzwerk von vielen regionalen Produzenten verlassen können. Ein wunderbares Stück kulinarische Steiermark!

**186**

### RESTAURANT MURNOCKERL

8431 Gralla  
Obere Murstraße 21  
T +43 664 1275400  
[www.murnockerl-gourmet.at](http://www.murnockerl-gourmet.at)

---

## STARIBACHER

Neben dem traditionellen Backhendl und anderen steirischen Klassikern überrascht man hier auch verwöhnte Gaumen verlässlich mit Kreativkulinarik. Wer in ungezwungener Atmosphäre das Küchengeschehen einmal hautnah miterleben möchte, kann für bis zu 8 Personen ein „Kitchentable-Dinner“ buchen: Genuss mit einer Prise Erlebnisfaktor!

187

### STARIBACHER

8430 Leibnitz  
Grottenhof 5  
T +43 3452 82550  
[www.staribacher.at](http://www.staribacher.at)

---

## KOGEL3

Hier bietet sich einem nicht nur eine malerische Aussicht ins Steirerland, auch der umfangreiche Weinkeller, über den Hausherr Oliver Drennig wacht, ist spektakulär. Dasselbe gilt für die süßen Highlights der Hausherrin Trixi Drennig. Die Kreationen der saisonalen, modernen steirischen Küche integrieren auch gekonnt internationale Elemente.

188

### KOGEL3

8430 Leibnitz  
Kogelbergstraße 62  
T +43 3452 74935  
[www.kogel3.at](http://www.kogel3.at)

---

## DIE SCHLOSSTAVERNE AM SEGGAUBERG

Kreativität und Regionalität werden in der Schlossküche von Küchenchef Hugo Fuka großgeschrieben. Mit Top-Produkten aus der Umgebung serviert er hier Seggauer Riesling-Rahmsuppe, Bischofsgulasch oder gefüllte Aufg'setzte Henn' in einzigartigem Schlossambiente. Im Sommer genießt man die Speisen mit einem Glas Seggauer Wein am besten auf der Panoramaterasse.

189

### DIE SCHLOSSTAVERNE AM SEGGAUBERG

8430 Leibnitz  
Seggauberg 1  
T +43 3452 82435-0  
[www.seggau.com](http://www.seggau.com)

---

## SCHLOSSKELLER SÜDSTEIERMARK WIRTSCHAUS

Der Schlosskeller bietet mittags im Wirtshaus ehrliche, südsteirische Klassiker mit Zutaten von Produzenten aus der nächsten Umgebung. Zwei Spezialitäten des Traditionswirtshauses sind die „hauseigene Schweinerei“ und der Braten am Sonntag. Am Abend lässt man sich am besten in der Gourmetstube von der „Schlosskeller-Überraschung“ in 5 oder 7 Gängen verwöhnen.

190

### SCHLOSSKELLER SÜDSTEIERMARK WIRTSCHAUS

8430 Leibnitz  
Seggaubergstraße 5  
T +43 3452 74499  
[www.schlosskellersuedsteiermark.at](http://www.schlosskellersuedsteiermark.at)

---

## **SCHLOSSKELLER SÜDSTEIERMARK GOURMETSTUBE**

Die Schlosskellerüberraschung in 5 oder 7 Gängen serviert das Küchenteam rund um Markus Rath auf Vorbestellung von Donnerstag- bis Samstagabend in der genauso gemütlichen wie stilsicheren Gourmetstube. Raths vielfach ausgezeichnete Küche wird von einer beeindruckenden, mitunter auch frankophilen, Weinauswahl von Sommelier René Kolleger gekonnt flankiert.

**191**

### **SCHLOSSKELLER SÜDSTEIERMARK GOURMETSTUBE**

8430 Leibnitz  
Seggaubergstraße 5  
T +43 3452 74499  
[www.schlosskellersuedsteiermark.at](http://www.schlosskellersuedsteiermark.at)

---

## **ALTE POST SÜDSTEIERMARK**

Neu und alt koexistieren hier vorbildlich – und locken alle Altersgruppen an. Mit Schnitzel, Schweinsbraten und Backhendl zu fairen Preisen verwöhnt man den traditionellen Gast im Gasthaus. Zusätzlich wurde im selben Gebäude aber auch ein Steaklokal eröffnet. Mit viel Liebe zum Detail und noch mehr Liebe zu gutem, hochwertigem Fleisch.

**192**

### **ALTE POST SÜDSTEIERMARK**

8430 Leibnitz  
Sparkassenplatz 7  
T +43 3452 82373-0  
[www.zur-alten-post.at](http://www.zur-alten-post.at)

---

## **FRANZ KRAINER – IMBISS**

Gasthäuser mit Fleischerei sind seit eh und je ein Garant für Qualität und Frische. Das gilt auch in Franz Krainers Betrieb mit seiner über 60-jährigen Geschichte. Im Imbiss findet man von Montag bis Samstag eine große Auswahl an klassischen Speisen. Aber auch Grillkäse, Forellenfilet oder vegetarische Speisen können hier ganztags genossen werden.

**193**

### **FRANZ KRAINER – IMBISS**

8435 Wagna  
Marburgerstraße 91  
T +43 3452 82190-0  
[www.krainer.co.at](http://www.krainer.co.at)

---

## **GASTHAUS KOSCHAK – WIRT & WEINBAUER**

Auf dem Königsberg im Naturpark „Südsteirisches Weinland“ ist man traditionsbewusst. Der Keltenkrug wurde als historisches Haussymbol gewählt und steht für den hauseigenen Weinbau. Aus eigener Wirtschaft kommen auch Schinken- und Wurstspezialitäten sowie die Hauswurst von eigenen Zebu-Rindern. Auf Bestellung gibt's das Original Sulmtaler Huhn.

**194**

### **GASTHAUS KOSCHAK – WIRT & WEINBAUER**

8451 Heimschuh  
Am Königsberg 10  
T +43 650 9903099  
[www.koschak.at](http://www.koschak.at)

---

## LITERWIRT

Familientradition in dritter Generation trifft hier auf zeitgemäßes Handwerk – und das schmeckt! Das kulinarische Knowhow der Familie Schmid dringt in Form unterschiedlichster Kompetenzen durch, vor allem das Überraschungsmenü am Abend hantiert mit präzisen Aromenkombinationen in lässiger Atmosphäre. Ab 6 Personen kann man den „Chef's Table“ reservieren.

195

### LITERWIRT

8443 Gleinstätten  
Goldes 1  
T +43 3457 2255  
[www.literwirt.at](http://www.literwirt.at)

---

## WIRTSCHAUS STEIRERKELLER

Neben den saisonalen Klassikern wie Spargel, Wild, Gansl und Kastanien gibt es das Backendl hier ganzjährig. Etwas Einzigartiges gibt es nur im Frühjahr und im Herbst, nämlich das hausgemachte und in Asche luftgetrocknete, mürb-zarte „HERITERRA“-Aschekarree, das aus einem Forschungsprojekt zur Landwirtschaft der Jungsteinzeit entstanden ist.

196

### WIRTSCHAUS STEIRERKELLER

8452 Großklein  
Großklein 23  
T +43 3456 2321  
[www.steirerkeller.at](http://www.steirerkeller.at)

---

## GASTHAUS THALLER

Regionale Nachhaltigkeit mit viel Geschmack und beeindruckendem Handwerk – so könnte man Norbert Thallers Idee zeitgemäßer Gastronomie am besten zusammenfassen. Seine schnörkellose, kraftvolle und ideenreiche Aromaküche wird mittlerweile von vielen (internationalen) Guides und Führern ausgezeichnet. Außerdem gibt es hier eine der beeindruckendsten Weinkarten des Landes.

197

### GASTHAUS THALLER

8423 St. Veit am Vogau  
Am Kirchplatz 4  
T +43 3453 2508  
[www.gasthaus-thaller.at](http://www.gasthaus-thaller.at)

---

## DIE WEINBANK

Linker Hand ist das Wirtshaus, rechter Hand das Menürestaurant. Hier hat man die Qual der Wahl, denn: Was Gerhard Fuchs kocht, ist so oder so großartig. Sommelier-Großmeister Christian Zach zückt stets die passenden Tropfen aus einem der umfangreichsten Weinarchive Österreichs. Unbedingt probieren: den legendären Dotter-Raviolo, am besten mit einem maischevergorenen Sauvignon Blanc.

198

### DIE WEINBANK

8461 Ehrenhausen an der  
Weinstraße  
Hauptstraße 44  
T +43 3453 22291  
[www.dieweinbank.at](http://www.dieweinbank.at)

---

## **HOTEL & RESTAURANT WEINLANDHOF**

Die aromendichte Naturküche steht hier im Mittelpunkt. Dabei werden ausschließlich Produkte aus der Gegend verwendet. Leidenschaft und Kreativität offenbaren sich dabei aber nicht nur in der Auswahl der Zutaten, sondern auch im Handwerk und in der Tischkultur voll steirischer Herzlichkeit. Diese Philosophie schmeckt nicht nur köstlich, sie tut auch gut.

**199**

### **HOTEL & RESTAURANT WEINLANDHOF**

8462 Gamlitz  
Untere Hauptstraße 15  
T +43 3453 2584  
[www.weinlandhof.at](http://www.weinlandhof.at)

---

## **LANDGASTHOF WRATSCHKO**

Johann Wratschko führt den traditionellen Familienbetrieb im 4-Sterne-Hotel in gewohnt hoher Qualität weiter. Die Küche bietet neben vegetarischen Speisen ein originales Rindsgulasch, steirisches Wurzelfleisch oder auch knuspriges Backhendl und Grillabende im Sommer. Tipp: Auf keinen Fall auf die Nachspeisen verzichten!

**200**

### **LANDGASTHOF WRATSCHKO**

8462 Gamlitz  
Marktplatz 9  
T +43 3453 2647  
[www.wratschko.at](http://www.wratschko.at)

---

## **GENIESSERHOTEL SATTLERHOF**

Egal, ob im Genießerrestaurant oder im Wirtshaus, ob köstliche Klassiker oder etwas Ausgefallenes, im legendären Sattlerhof spielt's alle Stückerln. Haubenkoch Markus Sattler beherrscht Knödel – wunderbarer Erdäpfelteig! – genauso wie den kreativen Einsatz unbekannter Kräuteresenzen aus den umliegenden Wiesen. Grandiose Weinauswahl.

**201**

### **GENIESSERHOTEL SATTLERHOF**

8462 Gamlitz  
Sernau 2a  
T +43 3453 4454  
[www.sattlerhof.at](http://www.sattlerhof.at)

---

## **LILLI & JOJO**

Aus Joachim Gradwohls Küche werden stets frisch zubereitete und immer wieder wechselnde Kreationen serviert, saisonale Produkte der heimischen Bauern stehen im Mittelpunkt vom renommierten Koch des Jahres 2007. Lilli Kollar, Sommelière und die sogenannte „Creative Mind“ dieses Juwels an der Weinstraße, brilliert als leidenschaftliche Gastgeberin.

**202**

### **LILLI & JOJO**

8461 Gamlitz  
Sulztal an der  
Weinstraße 22  
T +43 676 3943503  
[www.lilliundjojo.at](http://www.lilliundjojo.at)

---

## RATSCHER LANDHAUS

Das familiengeführte Hotel bietet neben dem Weingartenrestaurant für Menü- und Hotelgäste auch eine gemütliche Lounge für den Mittags-Snack, ein Kaffeehaus für den Nachmittagskuchen und eine Weinbar für kleine Happen und ein passendes Glas Wein. Neben den sündigen Nachspeisen besticht auch der Weinkeller mit einer Auswahl von über 600 (!) Weinen.

203

### RATSCHER LANDHAUS

8461 Ehrenhausen an der  
Weinstraße  
Ottenberg 35  
T +43 3453 23130  
[www.ratscher-landhaus.at](http://www.ratscher-landhaus.at)

---

## MAGNOTHEK – WIRTSHAUS AM ZIEREGG

Es ist ein Wirtshaus der besonderen Art an einem der schönsten Plätze der Südsteiermark. Die Küche interpretiert traditionelle Gerichte neu, wobei Wert darauf gelegt wird, dass die Speisen aus saisonalen Zutaten gezaubert und stets mit der Region in Verbindung gebracht werden. Die imposante Tement-Weinauswahl ist unerschöpflich und fasziniert immer wieder.

204

### MAGNOTHEK – WIRTSHAUS AM ZIEREGG

8461 Ehrenhausen  
Zieregg 3  
T +43 34753 22122  
[www.kogel3.at/](http://www.kogel3.at/)  
[landing-magnothek](http://landing-magnothek)

---

## WEINGASTHOF SABATHIHOF

Eingebettet in die malerische Umgebung in Leutschach an der Weinstraße bietet man hier neben einer atemberaubenden Aussicht vieles aus eigener Produktion. Neben Weinbau, Hirschgehege, eigenen Lämmern und saisonalen Grundprodukten von umliegenden Kleinproduzenten verwöhnt man die Gäste mit hervorragender Küche und Wellness im Weingarten.

205

### WEINGASTHOF SABATHIHOF

8463 Glanz an der  
Weinstraße  
Pößnitz 142  
T +43 3454 495  
[www.sabathihof.com](http://www.sabathihof.com)

---

## REBENLANDHOF

Mit Herzlichkeit und Gespür für einfache, aber sehr genussvolle heimische Köstlichkeiten bietet man von Flecksuppe oder Knödel mit Ei bis hin zu Klassikern wie der Aufg'setzte Henn' (nur auf Bestellung!) auch stets gelungene Fischgerichte und Vegetarisches. Herzoffene Freundlichkeit und das zauberhafte Flair der Landschaft begeistern jedes Mal aufs Neue.

206

### REBENLANDHOF

8463 Leutschach  
Ehrenhausenerstraße 1  
T +43 3454 271  
[www.rebenlandhof.at](http://www.rebenlandhof.at)

---

## **TSCHEPPES LANGGASTHOF**

Walter Tscheppe sorgt mit Lebensgefährtin Eva Sölkner und Team für eine ideenreiche Küche rund um altbewährte steirische Klassiker. Aber auch neue Kreationen aus heimischen Produkten gibt es hier. Die saisonalen Hauptdarsteller wie Spargel, Kürbis oder Wild verdienen ebenso Beachtung wie die Veranstaltung „Weinbauer trifft Bierbrauer“ im August.

**207**

### **TSCHEPPES LANGGASTHOF**

8463 Leutschach  
Hauptplatz 6  
T +43 3454 246  
[www.langgasthof-tscheppe.at](http://www.langgasthof-tscheppe.at)

---

## **LIEPERTS**

Familiäre Atmosphäre verbindet sich mit kompromisslosem Qualitätsanspruch. Von Freitag bis Sonntag gibt es Frühstück, später Snacks und Getränke. Manuel Liepert und Lisa Kürbisch servieren ein bis zu 7-gängiges Überraschungsmenü mit kreativen, regional und international inspirierten Gerichten wie Huhn mit Papaya oder Zander mit Beurre blanc. Inspirierende Weinauswahl!

**208**

### **LIEPERTS**

8463 Leutschach  
Arnfelderstraße 2  
T +43 664 1418116  
[www.lieperpts.at](http://www.lieperpts.at)

---

## **LANDHOTEL AM GUT MOSER**

Im höchstegelegenen Weingut Österreichs kommt man in den Genuss von regionalen und selbst produzierten Produkten. Sowohl mittags als auch abends gibt's authentische südsteirische Köstlichkeiten wie ein Steirisches Backhendl oder einen Winzerbraten mit Sauerkraut und Knödelrolle. Viele Übernachtungsmöglichkeiten im freistehenden Ferienhaus oder im Hotel.

**209**

### **LANDHOTEL AM GUT MOSER**

8463 Leutschach an der  
Weinstraße  
Großwalz 80 – 81  
T +43 3454 6402  
[www.gut-moser.at](http://www.gut-moser.at)

---

# 209 Genussadressen

## Aussererland Salzkammergut

1	Restaurant Geiger Alm .....	17
2	Villa Salis „Restaurant Berndl“ .....	17
3	Strandcafé Restaurant .....	17
4	Restaurant im Narzissen Vital Resort ....	17
5	Salonerie „Das James“ am Golfplatz ....	18
6	Wirtshaus s'Johann im Spa Hotel Erzherzog Johann .....	18
7	Gasthaus Seeblick .....	18
8	Fischerhütte am Toplitzsee .....	18
9	Knödl-Alm .....	19
10	Singerhauser Hütte .....	19
11	ÖAV Berggasthof Hollhaus .....	19
12	Schöni-Alm .....	19
13	Schönis Landhotel .....	20
14	„Koglers Kuchl“ im Hotel Kogler .....	20
15	Gourmet-Atelier-Steirerhütte .....	20
16	Goaßhittn .....	20
17	Schwaigers à-la-carte Restaurant .....	21
18	Johnsleitnerhütte .....	21

## Schladming-Dachstein

19	Dachstein Gletscherrestaurant .....	23
20	Sattelberghütte .....	23
21	Schnepf'n Alm .....	23
22	Hotel-Restaurant Pariente .....	23
23	Platzhirsch-Alm Schladming .....	24
24	Waldhäuslalm .....	24
25	Da Sepp .....	24
26	Krummholzhütte .....	24
27	Knappelhütte .....	24
28	Loy – Hotel und Restaurant .....	25
29	Landhotel Häuserl im Wald .....	25
30	Michael Mayer's Küchenwerkstatt / Wirtshaus im Dörfel .....	25
31	Gasthaus Krenn .....	25
32	Spechtenseehütte .....	25

## Gesäuse

33	Alpengasthof Grobbauer .....	27
34	Mündlers Nichtstube & Perschenhube .	27
35	Restaurant Stiftskeller Admont .....	27

## Erzberg Leoben

36	Steinbockalm – Der Wilde Berg .....	29
37	Gasthof Judmayer .....	29
38	Gasthaus Spary .....	29
39	Der Eberhard .....	29
40	Hotel-Restaurant Brücklwirt .....	29

## Hochsteiermark

41	Restaurant Riegler .....	31
42	Johanns LIVING Restaurant & Boutiquehotel .....	31
43	Restaurant-Landhotel Hubinger .....	31
44	Roanwirt .....	31
45	Wirtshaus Steirereck .....	32
46	Pflanzlhütte .....	32
47	Panoramarestaurant „Die Gams“ auf da Brunnalm .....	32
48	Krainer – Hotel Restaurant Café .....	32
49	Lurgbauerhütte Bio Almsennerei .....	33
50	Gasthof Schäffer .....	33
51	Brauhaus Mariazell .....	33
52	Restaurant Lurgbauer .....	33
53	Gasthof Franzbauer .....	33

## Murau

54	S'Hüttenplatzerl .....	35
55	Hotel-Restaurant Stigenwirth .....	35
56	Ferner's Rosenhof .....	35
57	Lercher's Wirtshaus .....	35
58	Murauer Hütte .....	36
59	Dreiwiesenhütte .....	36
60	Restaurant Auszeit im Hotel St. Lambrecht .....	36
61	Knappenwirt .....	36
62	Kleinlactalhütte .....	37
63	Grossa Almstadt .....	37

## Murtal

64	Winterleitenhütte .....	39
65	Gasthof Wachter .....	39
66	Hofwirt .....	39
67	Gasthaus Bachwirt .....	39
68	G'Schlössl Murtal .....	39

## Region Graz

69	Oskar Schauer Haus Sattelhaus .....	41
70	Gasthaus Platzwirt .....	41
71	Der Trautentalwirt Gasthaus Rainer .....	41
72	Bartholomäer Kirchenwirt .....	41
73	Kirchenwirt Stadtegger .....	42
74	Restaurant-Fleischerei Hochstrasser ..	42
75	Liebocher Stubn .....	42
76	Wirtshaus Thorbauer .....	42
77	Steiermarkhof .....	43
78	Gasthaus Luderbauer .....	43
79	Restaurant Kupferdachl.....	43
80	Konditorei im Gasthaus Haiden .....	43
81	Gasthaus Purkarthofer .....	44
82	Herberts Stubn .....	44
83	Gasthaus zur Schmied'n .....	44
84	Restaurant Brandhof .....	44
85	Der Steirer .....	45
86	Gasthaus zur Alten Press .....	45
87	Mohrenwirt .....	45
88	Gasthaus Lendplatzl .....	45
89	Schlossberg Restaurant .....	46
90	Restaurant Florian im Parkhotel Graz ..	46
91	Das Liebig Café-Restaurant-Bar .....	46
92	Das Franz .....	46
93	Hotel-Restaurant Fischerwirt .....	47
94	Gasthaus Thomahan .....	47
95	Semriacherhof .....	47
96	Häuserl im Wald .....	47
97	Landhaus Rois .....	48
98	Klammwirtin im Schweizerhof .....	48
99	Gasthaus Hoaterwirt .....	48
100	Genusstreffpunkt Höfer .....	48
101	Reiss Heuriger .....	49
102	Schöckllandhof .....	49
103	Gasthof Großschedl „Zum Kramerwirt“	49
104	Hotel Liebmann .....	49
105	Hügellandhof .....	49

## Oststeiermark

106	Gartenhotel Ochsenberger .....	51
107	Gasthaus Strobl .....	51
108	Gasthaus Predingerhof .....	51
109	Schlosstaverne Thannhausen .....	51
110	Gasthaus Kreuzwirt .....	52
111	Der Wilde Eder .....	52

112	Landhotel Schwaiger .....	52
113	Landhotel Spreitzhofer .....	52
114	Der Schrenk, Gutshof Restaurant .....	53
115	Almenlandwirt Haider .....	53
116	Almwellness Hotel Pierer .....	53
117	Latschenhütte „LAHÜ“ .....	53
118	Almwirtschaft Holdahütt'n .....	54
119	Stoakoglhütte .....	54
120	Gasthof Unterberger „Zum Jagawirt“ ..	54
121	Naturparkhotel Bauernhofer .....	54
122	Landgasthof Willingshofer .....	55
123	Der Thaller – Wirtshaus – Restaurant – Hotel .....	55
124	Traditionswirtshaus Gallbrunner .....	55
125	Dorfhof Fasching .....	55
126	Genussgasthof Willenshofer .....	56
127	Forellenhof Joglland .....	56
128	Narnhoferwirt – Das Leitner Home & Horse .....	56
129	Jogllandhotel Prettenhofer .....	56
130	Hotel u. Restaurant Mönichwalderhof ..	57
131	Gasthof Lang zur Festenburg .....	57
132	Glatzl Trahütten Alm .....	57
133	Flourl's Schenke .....	57
134	Hotel u. Restaurant Schwarzer Adler ...	58
135	Mostwirtschaus Putz'n – Riebenbauer ..	58
136	Hotel Muhr .....	58
137	Berggasthof König .....	58
138	Seminarhotel Retter .....	59
139	Gasthof-Restaurant Hubmann .....	59
140	Boutique Hotel Erla .....	59
141	Landgut Riegerbauer .....	59
142	Wirtshaus Meißl .....	60
143	Restaurant Schrott .....	60

## Thermen- & Vulkanland

144	Wirtshaus Friedrich .....	63
145	Straußenwirt Lindenhof .....	63
146	Gasthaus Safenhof .....	63
147	Restaurant Genussreich .....	63
148	Augustiner Greisslerei .....	64
149	Gasthaus Haberl & Finks Delikatessen ..	64
150	Wippl's Hofbergstüb'n .....	64
151	Kutscherstüberl .....	64
152	Gasthof Kraxner .....	65
153	Malerwinkl Restaurant Kunsthofel & Vinothek .....	65
154	Das Herbst Hotel & Restaurant .....	65
155	Landrestaurant Fink .....	65
156	Gasthof Weninger .....	66
157	Gasthaus – Landcafé Kohlberghof .....	66
158	Geschwister Rauch .....	66
159	Restaurant u. Kaffeehaus Delikaterie ..	66
160	Restaurant Magnolia in der Therme der Ruhe Bad Gleichenberg .....	67
161	Gasthof Scheer .....	67
162	Saziani Restaurant .....	67
163	Ottersbachmühle .....	67
164	Wirtshaus Troicher – Genuss Pension Steirerland .....	68
165	GenussHirsch .....	68
166	Metzgerwirt .....	68

## Südsteiermark

167	HerrgottHö Winzer-Restaurant.....	71
168	Restaurant Broadmoar .....	71
169	Rauch-Hof .....	71
170	Wirtshaus im Stainzerhof .....	71
171	Die Meierei beim Stainzer Flascherzug ..	72
172	Burg-Restaurant Deutschlandsberg ....	72
173	Leibenfelder Stub'n .....	72
174	Alpengasthaus zum Gregorhansl .....	72
175	Gasthaus Pauritsch .....	73
176	Restaurant „Koarl“ im Das Zeitwert ....	73
177	Das Ursprung .....	73
178	Tanzmühle .....	73
179	Edler's Landhaus Oswald .....	74
180	Am Pfarrhof – Fine Dine Harald Irka und Wirtshaus ...	74
181	Panoramahotel Steirerland .....	74
182	Gaumengut .....	74
183	Hotel – Restaurant Gollner .....	75
184	Zieglerwirt .....	75
185	Weingartenhotel Harkamp .....	75
186	Restaurant Murnockerl .....	75
187	Staribacher .....	76
188	Kogel3 .....	76
189	Die Schlosstaverne am Seggauberg ...	76
190	Schlosskeller Südsteiermark Wirtshaus .....	76
191	Schlosskeller Südsteiermark Gourmetstube .....	77
192	Alte Post Südsteiermark .....	77
193	Franz Krainer – Imbiss .....	77
194	Gasthaus Koschak – Wirt & Weinbauer ..	77
195	Literwirt .....	78
196	Wirtshaus Steirerkeller .....	78
197	Gasthaus Thaller .....	78
198	Die Weinbank .....	78
199	Hotel & Restaurant Weinlandhof .....	79
200	Landgasthof Wratschko .....	79
201	Genießerhotel Sattlerhof .....	79
202	Lilli & Jojo .....	79
203	Ratscher Landhaus .....	80
204	Magnothek – Wirtshaus am Zieregg ..	80
205	Weingasthof Sabathihof .....	80
206	Rebenlandhof .....	80
207	Tscheppes Langgasthof .....	81
208	Lieperts .....	81
209	Landhotel am Gut Moser .....	81

**IMPRESSUM:** Herausgeber: Steirische Tourismus und Standortmarketing GmbH- STG, Gestaltung: www.rinnerhofer.at, Titelfoto: STG | Jaden Gynes, Kartografie: © Werbeagentur geografik, Graz | 25-01 | 04 25 | www.geografik.at | Grundlagen: © BEV, CC BY 4.0 | Maßstab ca. 1:865.000. „Wir Steirer sagen ...“: Willi Haider, Korrektorat: Roswitha Ranz, Druck: Styria GmbH & Co KG, Graz, Auflage: 230.000 Stk., Ausgabe: 2025 – 2028.





# Kulinarium Steiermark





# Genuss- landkarte

SO SCHMECKT DIE STEIERMARK  
2025 – 2028





STEIERMARK TOURISMUS  
Steirische Tourismus und  
Standortmarketing GmbH- STG  
St.-Peter-Hauptstraße 243, 8042 Graz  
T +43 316 4003  
info@steiermark.com  
steiermark.com