



Steiermark

Kulinarium

STEIERMARK

146

Genussadressen
zwischen Gletscher
und Wein

Gast- und Wirtshäuser
Hotel-Restaurants
Haubenlokale

16 

Hütten für
Genießer



Steiermark

DAS GRÜNE HERZ ÖSTERREICHS



Wine & Food

So schmeckt die Steiermark

WEISS-GRÜNE LEBENSQUALITÄT
2022 - 2025



Das Land
Steiermark

→ Tourismus

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.

16,7 Mio. Flaschen

Wein werden mit Sauvignon blanc & Co jährlich
befüllt, welche unter anderem auf 8 Weinstraßen
in 3 Weinbaugebieten verkostet werden können.



289.166.600 Stück

Käferbohnen werden in der Steiermark geerntet
und verzaubern unseren Gaumen mit seinem
zart-nussigem Geschmack.



8.231.000 kg

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

99,4%

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



555.780.000 Stück

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



© Teresa Rothwangl

Die Steiermark als das Grüne Herz Österreichs bringt man neben einer außergewöhnlichen Landschaft mit fantastischen Bergen und Seen, vor allem mit einer hervorragenden Kulinarik in Verbindung. Der steirische Apfel, das Kürbiskernöl, die Käferbohne oder der Weißwein sind nur einige der vielen Beispiele für regionale Produkte, die weit über die Landesgrenzen hinweg bekannt und beliebt sind. Sie zeichnen sich durch einen wundervollen Geschmack und ihre hohe Qualität aus.

Diese hohen Standards verdanken wir unseren landwirtschaftlichen Betrieben und Produzenten. Die heimischen Gastronominnen und Gastronomen verwandeln diese Spezialitäten in weiterer Folge zu

wahren Delikatessen, die nationale wie internationale Feinschmecker begeistern.

Unsere Initiative KULINARIUM STEIERMARK fördert die Partnerschaft der steirischen Gastronomie mit unserer Landwirtschaft und zeichnet mit ihrem Gütesiegel jene Gastgeberinnen und Gastgeber aus, die auf regionale Identität und saisonale Qualitätsprodukte setzen.

Begeben Sie sich auf eine Genussreise durch unser Bundesland, lassen Sie sich von unseren ausgezeichneten Gastronomiebetrieben verwöhnen und lernen Sie die steirische Gastfreundschaft kennen!

Herzlichst,
Barbara Eibinger-Miedl
Tourismuslandesrätin

Über den Feinkostladen Steiermark

Wo man Gastlichkeit auf gut steirisch und regionalen Genuss findet? In den 162 ausgezeichneten Kulinariumsbetrieben - von der Almjause bis zum Überraschungsmenü.





Die wunderbare Vielfalt und die herausragende Qualität der feinen steirischen Produkte sind überwältigend. 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, was nicht in den unterschiedlichen Regionen der Steiermark wächst und gedeiht. Das macht das Land zum wahren Feinkostladen Österreichs und befeuert Frische und Kreativität in den Küchen.

Die Bedingungen, unter denen die Zutaten produziert werden, sind teils herausfordernd – von den Bergbauernbetrieben im Ennstal bis zu den südsteirischen Rebflächen in Steillagen. Die Ergebnisse sind allerdings erlesen und so ist die Steiermark vom Norden bis zum Süden, vom Westen bis zum Osten ein kulinarisches Vorzeigeland. Landschaften und Jahreszeiten prägen die facettenreiche Küche in all ihren Spielarten – von der urigen Almjause über herzhaft Bodenständiges und teils Kreatives in den ausgezeichneten Gasthäusern bis zu ideenreichen Gourmetmenüs in den Restaurants des Landes.

Kulinarium Steiermark-Berater Willi Haider hat für diese Ausgabe 162 hervorragende Betriebe aus den elf steirischen Regionen versammelt. Bei einem Blick in die Speisekarte blieb es dabei nicht, denn nur wer alle Auflagen erfüllt, ist ein würdiger Vertreter dieser einzigartigen steirischen Qualitätsoffensive und somit in dieser Broschüre zu finden. ♥

Hüttenkulinarium Steiermark



© Steiermark Tourismus | Tom Lamm



Kulinarik-Schätze in den Kulinarium Steiermark-Hütten

Rund 1900 Almen zählt das Land. Der Naturpark Almenland in der Oststeiermark kann sich sogar mit den größten zusammenhängenden Almgebieten Europas messen.

Abgesehen von den Zutaten, die ganz von selbst mitserviert werden – frische Luft, schöne Ausblicke und gemütliche Augenblicke – bringt die heimische Hüttenkulinarik der Steiermark ein kräftiges Schulterklopfen ein.

Selbstgemachter Käse, frische Almbutter, urige Jausen und herzhafte warme Speisen, Kaspessknödel und Bauernkrapfen, Saiblingsterrine und Rehragout – auf den ausgewählten Almhütten wird authentische Küche mit regionalen Zutaten geboten.

Hier sind sie also und verlocken zum kulinarischen Einkehrschwung beim Skifahren im Winter oder auf ein paar Sonnenmomente beim Wandern in den wärmeren Monaten. ♥

Die 10 Genussregeln

KULINARIUM STEIERMARK ...

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

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

... garantiert eine einheitliche, steiermarkweit authentische Küche.

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

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

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

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

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

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

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

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 (obmoch, 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.

Brein *m* ganzes Korn von Rollgerste, Hirse, Buchweizen.

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

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

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

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

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

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

D

Dampf *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* kurzverschlagnene 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 Hühnerleinmachsuppe.

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 gigezen, 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, Fettgrauen.

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

Griß *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.

Hoand siehe Heidenmehl und Heidensterz.

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

I

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

J

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

K

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

Karbonade *f* Sammelbegriff für kalte Mahlzeit, siehe Brettljause

Karbonadl *n* Karbonade (Verniedlichung).

Karotte (Möhre, Möhrn) *f* Mohrrübe.

Kernöl (steirisches Kürbiskernöl)

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

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

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

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

Klapotetz *n* hölzernes Windrad im Weingarten.

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

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 Weinberlin (s. nächste Seite), oft zum Almkaffee gereicht.

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

Rein *f* großer Topf bzw. breite Kasserolle.

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

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

resch (knusprig) *adj.* kross.

Ribisel *f* Johannisbeere (rot und schwarz).

Rohnen (Rahnen) *f* rote Rüben.

S

Sauerkraut *n* Weißkraut - fein geschnitten, gesalzen, milchsäurevergoren, wird roh oder gekocht 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* im 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.

Striezel *m* geflochtenes Germgebäck (Hefezopf).

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

Sturm *m* junger vergorener Traubenmost, Federweißer.

Sulmtaler *n/m* das Sulmtaler Huhn, der Sulmtaler Kapau 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 Südstoermark.

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.

Vogel Salat (Rapunzelsalat) *m* Feldsalat, Nüsslisalat.

W

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

Weichsel *f* Sauerkirsche.

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

~fleisch (Osterfleisch) Selch-

fleisch, Würste, auch Eier und Kren, am Karsamstag geweiht.

Weinberl, Weinberln *n*

Weinbeeren, getrocknet (gedörnt), Rosinen.

Weitling *m* große Rührschüssel.

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

Woaz (Kukuruz) *m* Mais, Polenta.

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

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



DER WEG DURCH EINE LANDSCHAFT DER VIELFALT UND KONTRASTE

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



1 - 14 S. 16

AUSSEERLAND
SALZKAMMERGUT

15 - 23 S. 22

SCHLADMING-
DACHSTEIN

24 - 26 S. 26

GESÄUSE

27 - 32 S. 28

ERZBERG LEOBEN

33 - 40 S. 32

HOCHSTEIERMARK

41 - 47 S. 36

ERLEBNISREGION
MURAU

48 - 52 S. 40

ERLEBNISREGION
MURTAL

53 - 82 S. 44

ERLEBNISREGION
GRAZ

83 - 111 S. 54

OSTSTEIERMARK

112 - 135 S. 64

THERMEN- &
VULKANLAND

136 - 162 S. 72

SÜDSTEIERMARK

Ausseerland Salzkammergut



© Steiermark Tourismus | Tom Lamm

Was die Region zwischen Altaussee und der Tauplitz ausmacht, spiegelt sich auch in den Produkten wider: frische Bergluft, klare Seen und sattgrüne Wälder.

Österreichs geografischer Mittelpunkt bringt kulinarische Zutaten von purem Geschmack und in bester Qualität hervor – vom Ausseer Saibling bis zum Steinsalz, das seit Jahrtausenden in den Salzwelten Altaussee gewonnen wird und den Namen der Region prägt. ♥

AUSSEERLAND SALZKAMMERGUT

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



STRANDCAFÉ RESTAURANT

Immer der Nixe nach geht es zu Fuß oder mit dem Boot zum Südufer des Altausseersees. Das lauschige Strandcafé ist eine perfekte Bühne für eine wunderbar schnörkellose regionale Küche: fangfrische Saiblinge, Forellen oder Huchen, österreichische Klassiker in goldgelber Panier und zum süßen Abschluss Palatschinken oder flaumige Kuchen.

1

STRANDCAFÉ RESTAURANT

Peter Beuchel
 8992 Altaussee
 Puchen 197
 T +43 / 664 / 212 93 09
www.strandcafe.at

NARZISSEN VITAL RESORT

Frische Bergluft und das Panorama des Salzkammerguts gehören im Narzissen-Restaurant des gleichnamigen Vitalhotels zum Service. Geboten wird eine breite Palette an Köstlichkeiten von der Ausseer Fischsuppe bis zum Kaiserschmarren, vom Bachsaibling bis zum Grundlseeer Bio-Rind sowie auch Vegetarisches. Zum Schluss lässt man sich noch die hausgemachten Mehlspeisen schmecken.

2

NARZISSEN VITAL RESORT

Mag. Dr. Stefan Fattinger,
 Dr. Georg Greindl
 8990 Bad Aussee
 Pötschenstraße 172
 T +43 / 3622 / 553 00-162
www.vitalresort.at

SPA HOTEL ERZHERZOG JOHANN

Erzherzog Johann hätte seine Freude daran: In den fünf Stuben des Hauses bestimmen frische heimische Zutaten die Speisenfolge. Hervorragende Produkte werden hier in einer zeitgemäßen regionalen Küche vollendet. Am Mittagstisch im „Wirtshaus sJohann“ wie auch bei den abendlichen Gourmetmenüs und À-la-carte-Gerichten im Erzherzog Johann Restaurant verschreibt man sich dem Authentischen des Ausseerlands.

3

SPA HOTEL ERZHERZOG JOHANN

Dir. Gerfried Gaugelhofer
 8990 Bad Aussee
 Kurhausplatz 62
 T +43 / 3622 / 525 07
www.erzherzogjohann.at

GASTHAUS SEEBLICK IM MONDI RESORT AM GRUNDLSEE

Ein weiter Blick über den Grundlsee und die umliegenden Berge ist garantiert, wenn man im modern gemütlichen Restaurant Seeblick Platz nimmt. Die Küche von Stefan Haas orientiert sich an den Köstlichkeiten der Region. Traditionelle Rezepte von Schnitzel bis Salzburger Nockerl werden behutsam entstaubt und zeitgemäß interpretiert. Ein Hochgenuss - im wahrsten Sinn.

4

GH SEEBLICK IM MONDI RESORT AM GRUNDLSEE

Dir. Franz Kromoser
 8993 Grundlsee
 Archkogel 31
 T +43 / 3622 / 84770
www.grundlsee.mondihotels.com



FISCHERHÜTTE AM TOPLITZSEE

Ein schönes Platzerl für Romantiker: Am Toplitzsee kommen Forelle und Saibling frisch auf den Tisch. Nach einem Spaziergang erreicht man die Fischerhütte, in der nicht nur Fischfans glücklich werden. Auch regionale Hausmannskost kommt hier auf den Tisch – je nach Sommer- oder Wintersaison etwa ein Toplitzseeschnitzerl, ein knuspriger Schweinsbraten mit Stöckelkraut oder Hirschgulasch.

5

FISCHERHÜTTE AM TOPLITZSEE

Fam. Syen
8993 Grundlsee
Gössl 172
T +43 / 3622 / 8296
www.toplitzsee.at

KNÖDL-ALM

Die Grundzutaten der Knödl-Alm sind fabelhaft: frische Bergluft, üppiges Grün und jede Menge Herzlichkeit. Und dann sind da noch die Knödel – einer köstlicher als der andere. In der urigen Hütte schmeckt der Heublumensaft, außerdem wird mit Lamm und Schaf aus der eigenen Biolandwirtschaft gearbeitet. Legendar ist die „Schnapsschule“ mit Edelbränden und Angsetzten.

6

KNÖDL-ALM

Sandra Pohn
8984 Bad Mitterndorf
Knoppen 3
T +43 / 3624 / 21132
www.urig.at



SINGERHAUSERHÜTTE

Den Einkehrschwung übt man in der Hütte sommers wie winters. Die urige Gaststätte mitten im Wald ist der ideale Ausgangspunkt für sportliche Aktivitäten. Wer hungrig wiederkommt, lässt sich auf der Sonnenterrasse nieder und belohnt sich unter anderem mit Kasnock'n, Schweinsbrat'l oder hauseigenem Bio-Rind und Kaiserschmarren.

7

SINGERHAUSERHÜTTE

Fam. Pichlmayer
8983 Bad Mitterndorf
Rödschitzbachweg 436
T +43 / 660 / 8171950
singerhauserhuette.net

GOURMET ATELIER STEIRERHÜTTE

Ein kulinarischer Freigeist widmet sich hier mit Hingabe dem Rind: Im Dry Ager von Christian Schilcher reifen handverlesene Fleischteile, die auf dem Big-Green-Egg-Holzkohlegrill ihre Vollendung finden. Der Edelbrand-Sommelier spannt den Bogen von regionalen bis zu ungewöhnlichen Produkten. In Weinfragen berät seine Frau Kerstin umsichtig die Gäste.

8

GOURMET ATELIER STEIRERHÜTTE

Christian Schilcher
8983 Bad Mitterndorf
Am Sonnenplatzerl 1
T +43 / 664 / 4380730
www.gourmet-atelier.at



GOASSHITTN - MOSTSCHENKE

„Jaus'n, Most und Schnapsler!“ lautet das Motto der Goasshittn in Bad Mitterndorf und so werden dann auch reichlich belegte Jausenbrote von Obstsaften und hausgemachtem Most begleitet. Die eigene Brennerei liefert Hochprozentiges zu flaumigen Bauernkrapfen. Kinder toben sich auf dem Spielplatz mit Tretauto-Parkour aus, E-Bikes können aufgeladen werden.

9

GOASSHITTN - MOSTSCHENKE

Hubert Heiß
 8983 Bad Mitterndorf
 Neuhofen 19/1
 T +43 / 664 / 505 82 20
www.goasshittn.at



SCHÖNI-ALM

Auf der Schöni-Alm – direkt an der Abfahrt der Mitterstein-Bahn auf rund 1.550 Meter Seehöhe – geht es herzlich zu. Aufgetischt wird draußen auf der Sonnenterrasse wie drinnen in der Stube mit dem großen Kachelofen – dampfende Suppen, Käsespätzle, knackige Salate und hausgemachte Strudel. Zu Schöni's Fondue-Abenden in der Hauptsaison gib'ts steirische Volksmusik.

10

SCHÖNI-ALM

Fam. Schönberger
 8983 Bad Mitterndorf
 Zauchen 147
 T +43 / 3623 / 25 53
www.schoenis.at

SCHÖNIS LANDHOTEL

An lauen Sommerabenden lockt neben den Stuben im Inneren des familiären Hotels der Garten mit Grimmblick. Die Speisekarte birgt Köstlichkeiten von Almo oder Grundlseeforelle ebenso wie vegetarische Speisen. Zum süßen Abschluss wird Kaiserschmarren karamellisiert oder ein Strudel nach Omas Rezept kredenzt. Dazu munden Weine aus der gut sortierten Karte.

11

SCHÖNIS LANDHOTEL

Fam. Schönberger
 8983 Bad Mitterndorf
 Hauptstraße 291
 T +43 / 3623 / 25 53
www.schoenis.at



BERGGASTHOF HOLLHAUS

Gemäß dem Motto „Wer brav wandert oder Ski fährt, darf auch gut essen“ wird in der ältesten Schutzhütte der Tauplitzalm authentische Küche geboten. Der Chefkoch empfiehlt zusätzlich Spezialitäten wie regionales Berglamm, Wild aus der eigenen Jagd oder saisonale Strudel. Ebenso spannend präsentiert sich die Weinkarte. Einmal pro Woche werden Saiblinge gegrillt.

12

BERGGASTHOF HOLLHAUS

Fam. Hüttner
 8982 Bad Mitterndorf
 Tauplitzalm 1
 T +43 / 3688 / 23 02
www.hollhaus.at

SCHWAIGER APPARTEMENTS RESTAURANT

Unermüdlich ist Alfred Schwaiger auf der Suche nach den besten Produkten der Region, die sein breites kulinarisches Angebot noch ergänzen. In seinem neu geschaffenen kleinen Restaurant bereitet der Hausherr saisonal abgestimmte Gerichte zu. Was das kulinarische Erlebnis ergänzt? Ein ausgewähltes Wein- und Getränkeangebot und die wahrlich himmlische Aussicht.

13

SCHWAIGER APPARTEMENTS RESTAURANT

Alfred Schwaiger
8982 Tauplitz 89
T +43 / 3688 / 223 60
www.appartements-schwaiger.at



JOHNSLEITNERHÜTTE

Nach der rund 50-minütigen Wanderung in die Gnanitzalm kommt die Belohnung: ein Platzerl vor der urigen Hütte. Wer vorbestellt, genießt „rogene- und woazene Krapfen“ oder ein knuspriges Schweinsbrat'l aus dem Holzherd. Auch Schwammerlsuppe oder Obstkuchen bereitet die fröhliche Wirtin zu. Der gemütliche Weg zur Hütte ist kinderwagentauglich.

14

JOHNSLEITNERHÜTTE

Fam. Reinbacher
8982 Tauplitz
Gnanitzalm
T +43 / 664 / 5737759
www.stainach-puegg.gv.at



© Steiermark Tourismus / Tom Lamm

 REZEPT AUS DEM AUSSEERLAND SALZKAMMERGUT

Ausseer Forellenfilet

MIT KNUSPRIGER HAUT UND RÖSTGEMÜSE



Rezept und Foto © Willi Haider

Forellenfilets mit Salz und Zitrone würzen, mit Hautseite nach oben auf gefettetem Backblech mit etwas Weißwein im Rohr bei Grillschlange oder 200 °C ca. 5 – 6 Minuten garen. Kurz rasten lassen, Haut abziehen und in schmale Streifen schneiden, Hautstreifen sowie evtl. etwas Petersilie (Achtung! Spritzt sehr stark beim Einlegen ins Fett, am besten nach dem Einlegen sofort kurz zudecken) in heißem Fett ca. 30 Sekunden frittieren, auf Küchenpapier abtropfen und etwas salzen.

Gemüse in einer heißen Pfanne, eher in kleinen Mengen mit Öl scharf anbraten, mit Kerbel oder Petersilie und etwas Knoblauch abschmecken, kurz nachdünsten lassen und auf heißen Tellern anrichten. Fischfilets darauf geben und mit knuspriger Haut dekorieren.

ZUTATEN

4 **Forellenfilets**

Salz

Zitrone

Butter

Weißwein

Sonnenblumenöl zum

Frittieren und Braten von Gemüse

400 g **Gemüse**

gemischt und klein geschnitten (Mangold bzw. Chinakohl, bunte Paprikastreifen, Zwiebeln weiß und rot, Kürbis, Kohlrabi, Porree u.a.)

Kerbel, Schnittlauch oder Petersilie, Knoblauch

Schladming- Dachstein



© Schladming-Dachstein | Peter Burgstaller

Die urigen Hütten der Region locken mit herzhafter Almkulinarik. Und ganz ehrlich, nach einer Wanderung oder einer Mountain-biketour schmeckt ohnehin alles noch einmal so gut. Die atemberaubende Aussicht wird dabei gleich mitserviert.

Im lieblichen Ennstal hingegen wirft man aus verträumten Winkeln einen Blick auf das atemberaubende Gebirgsmassiv und genießt von der bodenständigen Wirtshausküche bis zum Haubenmenü regionale Besonderheiten wie den Ennstaler Steirerkäse oder flaumige Bauernkrapfen. Tipp: Almkulinarik by Richard Rauch. ♥

SCHLADMING-DACHSTEIN

Ramsauerstraße 756

8970 Schladming

T +43 / 3687 / 23310

info@schladming-dachstein.at

www.schladming-dachstein.at



SCHNEPF'N ALM

Im Herzstück der Almwelt Austria auf der Reiteralm geht es gesellig zu und es schmeckt. Aufgetischt wird etwa eine knusprige Oberkeule vom Steirerhuhn, ein saftiges Filetsteak oder ein herzhaftes Rehragout. Vor der Sonnenterrasse liegt einem das Ennstal zu Füßen und das Dachsteinmassiv bildet eine malerische Kulisse.

15

SCHNEPF'N ALM, ALMWELT AUSTRIA

Fam. Keinprecht
8973 Pichl-Schladming
Preunegg 45
T +43 / 6454 / 72577
www.almwelt-austria.at

HOTEL RESTAURANT PARIENTE

Rene Pariente versteht es wunderbar, die Gäste des familienfreundlichen Hotel-Restaurants zu verwöhnen. Die Qualität des Grundprodukts steht immer im Vordergrund, etwa bei Schilcherrostbraten, Coq au Vin auf gut steirisch, herzhaften Käsespätzle oder Steakwoche. Damit das Süße nicht zu kurz kommt: Die hausgemachten Strudel sind ein Gedicht.

16

HOTEL RESTAURANT PARIENTE

Fam. Pariente
8971 Rohrmoos/Schladming
Mosergasse 185
T +43 / 3687 / 613 34
www.pariente.at

WALDHÄUSLALM

Für Familien und Wanderer hält das urige Gasthaus beliebte Klassiker und Jausen bereit. Auf der überdachten windgeschützten Terrasse speist man frische Forellen, die auch selbst geangelt werden können. Das Brot wird selbst gemacht, Kräuter und Salat kommen aus dem eigenen Garten und neben einer eigenen Kinder- wird bei Bedarf auch eine Karte für glutenfreie Speisen gereicht.

17

WALDHÄUSLALM

Fam. Hutegger/
Zechmann
8971 Rohrmoos/
Schladming
Untertalstraße 100
T +43 / 3687 / 615 92
www.waldhaeuslalm.at



DACHSTEIN GLETSCHERRESTAURANT

Die Landesgrenze von Steiermark und Oberösterreich führt mitten durch das Lokal. Auf 2.700 Meter Seehöhe ist aber zweifellos der Sonnenaufgang vor der atemberaubenden Kulisse die Attraktion. Vom Sonnenaufgangsf Frühstück bis zum Sonnenuntergangsfondue wird man hier kulinarisch verwöhnt. Kleines Detail: Das Gebirgsquellwasser kocht in dieser Höhe schon bei 88 Grad Celsius.

18

DACHSTEIN GLETSCHERRESTAURANT

Dir. Georg Bliem
8972 Ramsau / Dachstein
Schildlehen 79
T +43 / 3687 / 220 42-820
www.derdachstein.at



KNAPPLHÜTTE

Nicht nur Skifahrer finden sich in der Hütte neben der Mittelstation auf rund 1.500 Meter Seehöhe ein. Dass hier Köstlichkeiten wie Steirerkasnock'n und ein Försterpfandl vom Wild aus dem eigenen Gehege serviert werden, spricht sich eben herum. Wer lieber zu Fuß geht – ab dem Hotel Höflehner am Gumpenberg geht es über einen Winterwanderweg zur sonnenverwöhnten Knapplhütte.

19

KNAPPLHÜTTE

Fam. Höflehner
8967 Haus im Ennstal
Gumpenberg 2
T +43 / 3686 / 2548
www.hoeflehner.com



KRUMMHOLZHÜTTE

„Herzhaft schlemmen“ lautet das Motto auf der Krummholzhütte, die mehrfach für ihre Kulinarik ausgezeichnet wurde. Auf 1.857 Meter Seehöhe munden hausgemachte Speisen, die mit den Zutaten regionaler Produzenten gekocht werden. Bergsteiger-Suppentopf, Steirer-Alm-Burger vom heimischen Rind, Brat'l vom Ennstaler Berglamm und Kasnockel – Herz, was willst du mehr.

20

KRUMMHOLZHÜTTE

Daniel Mairamhof
8967 Haus im Ennstal
Hauser Kaibling 76
T +43 / 3686 / 2317
www.krummholzhuette.at

HOTEL RESTAURANT LOY

Einen kreativen Zugang zur steirischen Küche findet das Restaurant Loy in Gröbming. Die Zutaten dafür kommen aus den Betrieben der nahen Umgebung. Kleiner Vorgeschmack: Bachforelle Müllerin aus dem Grundlsee, Rehragout in Burgundersauce aus der eigenen Jagd und herrlich cremiges Topfeneisparfait. Dazu werden interessante Weine geboten.

21

HOTEL RESTAURANT LOY

Fam. Lambert Stiegler
8962 Gröbming
Loyplatz 98
T +43 / 3685 / 22357
www.hotel-loy.at

MICHAEL MAYER'S KÜCHEN- WERKSTATT / WIRTSCHAUS IM DÖRFL

Wer es verträumt mag, lässt sich auf der großen Terrasse mit Blick auf den mächtigen Grimming nieder. Zum Essen lädt Michael Mayer in seine Küchenwerkstatt – mit den Hütten und dem Campingplatz bildet das Wirtshaus in dem kleinen „Dörfel“ eine lauschige Einheit. In urigem Ambiente wird ausgiebig gefrühstückt und ab Donnerstagabend die wechselnde Speisenfolge genossen.

22

MICHAEL MAYER'S KÜCHENWERKSTATT / WIRTSCHAUS IM DÖRFL

Fam. Schwab
8952 Irdning
Falkenburg-Dörfel 273
T +43 / 3682 / 22022
www.imdoerfl.at

GASTHAUS KRENN

In dem zauberhaften Gasthaus mit den bestickten Leinentischdecken ist es gar nicht so sicher, wo man lieber sitzen möchte: im wohligen Ambiente eines alten Bauernhauses oder im sonnenverwöhnten Gastgarten. So oder so, aufgetischt wird überall gleich fabelhaft. Wer lieber länger bleibt, nächtigt im angegliederten Gästehaus und holt sich in der Greißlerei Köstliches zum Mitnehmen. Jeden Sonntag Frühschoppen mit Volksmusik!

23

GASTHAUS KRENN

Theresia Sabath
8951 Stainach-Pürgg
Pürgg 11
T +43 / 3682 / 22274
www.gasthauskrenn-
puergg.at

REZEPT AUS DER REGION SCHLADMING-DACHSTEIN

Schottsailing

UND SAUERKRAUT - FEIERTAGSKOST DER SENNERINNEN NACH EINEM ALTEN REZEPT

Mehl und abgetropfter (Sailing) Schott'n (Topfen aus Buttermilch) mit Sauermilch vermischt, in Fett herausgebacken.

Topfen, Sauermilch, Mehl und Prise Salz zu einem Teig vermischen (ähnlich einem Nockerl-Teig), eine Viertelstunde rasten lassen, löffelweise kleine, eher länglich Nocken (à ca. 25 g) in heißem Fett bei 150 °C ca. 8 - 9 Minuten goldbraun backen, mit Sauerkraut servieren.

Kann auch mit Obströster (Holler- oder Zwetschkenröster) als süße Variante serviert werden.

Zum Verfeinern bzw. Lockern des Teiges könnten 20 - 30 g zerbröselte Germ bzw. Hefe dazugegeben werden.

ZUTATEN

¼ kg **Mehl**, halb glatt, halb griffig, **Prise Salz**
¼ kg **Schott'n**, Bauerntopfen grober Art, nach Möglichkeit aus Buttermilch und Molke, zerbrösel- oder ersatzweise Topfen 20% (Strudel- oder Bröseltopfen grob, trocken)
¼ l **Sauermilch**, bei eher trockenem Topfen etwas mehr saure Milch verwenden, kann mit Kräutern, geriebenem Käse, geröstetem Speck oder Grammeln verfeinert werden
½ kg **Sauerkraut**, gekocht, in Schweineschmalz mit gebratenem Speck andünsten
Schweinefett, Salz

Gesäuse



© Steiermark Tourismus | pixelmaker.at

Die rauschenden Wasser der Salza und der Enns prägen die Region. Kein Wunder, dass hier Abenteuerlustige gern zum Rafting oder Kajakfahren aufbrechen. Das Gesäuse gibt Kraft, sagt man. Wer tief in die Region eintaucht, spürt sie auch.

Die Kulinarik liefert dazu frische natürliche Produkte – von saftigen Bergkräutern bis zum Gesäuse-Wild. Und wer sich einmal Kaspressknödel, Holzfällernockerl oder ein saftiges Ofenbratl schmecken lässt, kommt immer wieder. ♥

GESÄUSE

Hauptstraße 35
8911 Admont

T +43 / 3613 / 2116010
info@gesaeuse.at
www.gesaeuse.at



MÜNDLERS NICHTLSTUBE UND PERSCHENHUBE

Gäste mit kleinem Hunger sind in der Nichtlstube ebenso willkommen wie Genießer, die sich das Degustationsmenü schmecken lassen. Im Winter bietet sie feine, nicht alltägliche Küche. Rustikaler speist man im Sommer auf der Perschenhube, die nach einem Kilometer Fußmarsch zu erreichen ist. Hier kommen die Speisen noch vom Holzherd – Brot, Bratln, Pizza, Lamm und Wild vom Grill.

24

MÜNDLERS NICHTLSTUBE UND PERSCHENHUBE

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

ALPENGASTHOF GROBBAUER

In Oppenberg gibt es sie noch, die Naturküche aus Omas Zeit. Mit viel Liebe geht man hier zu Werke, Iris Grobbauer setzt unter anderem mit frischen Wiesenkräutern im Sommer, Wildküche im Herbst und molligen Knödeln im Oktober zusätzliche kulinarische Anreize. Der Wiesen-Mostbraten wird ebenso zum kulinarischen Höhepunkt wie ein herzhaftes Beuschel. Süßes gibt's auf Anfrage.

25

ALPENGASTHOF GROBBAUER

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

HOAMAT

Ulrich Matlschweiger pflegt mit seinem Team in Landl einen feinen kulinarischen Wirtshausstil. Zum Gastbetrieb zählt auch der regionale Bauernladen „KostBar“ mit Produkten aus der Region Gesäuse-Eisenwurzten. Mit viel Herzblut und herzhaften Gerichten geht es zur Sache – vom Gesäuse-Burger mit Apfel bis zum steirischen Biobackhendl. Wunderbare Zimmer laden ein zum Verweilen.

26

HOAMAT

Ulrich Matlschweiger
8931 Landl
Großreifling 41
T +43 / 3633 / 210 60
www.hoamatimgesaeuse.at



© Stift Admont | Marcel J. Peda

Erzberg Leoben



© Steiermark Tourismus | Michael Weberberger

Stille Wasser sind tief. Das mag auf den unergründlichen Leopoldsteinersee oder den geheimnisvollen Grünen See zutreffen, doch das Abtauchen in kulinarische Tiefen ist in der Region gar nicht nötig.

Rund um den „steirischen Brotlaib“, wie der Erzberg gern genannt wird, legen die Produzentinnen und Produzenten ihre kulinarischen Schätze offen, trifft Bierkulinarik auf Bratentage, wilde Kräuterküche auf wunderbare Authentizität und steirische Bodenständigkeit auf die Weltoffenheit von Heimkehrern. ♥

ERZBERG LEOBEN

Hauptplatz 3

8700 Leoben

T +43 / 3842 / 48148

office@erzberg-leoben.at

www.erzberg-leoben.at



RESTAURANT ERZBERGBRÄU

Kreative Küche mit regionalem Fokus und wenn möglich, fair und in Bioqualität hält das „erste steirische Bedarfsrestaurant“ freitags und samstags bereit. Helga Leis-Schenkermaier tischt auf, was Saison hat und schmeckt. Jede Woche wechselt das Vier-Gang-Menü. Beim „Bierkulinarium“ werden vier Gänge mit sechs Bieren, teils aus der eigenen Brauerei, serviert.

27

RESTAURANT ERZBERGBRÄU

Ing. Reini Schenkermaier
Helga Leis-Schenkermaier
8790 Eisenerz
Trofengbachgasse 2
T +43 / 664 / 3202340
www.erzbergbraeu.at



STEINBOCKALM - DER WILDE BERG MAUTERN

In der Gaststube lässt man sich gern traditionelle Gerichte mit modernem Twist schmecken. Auf der Sonnenterrasse genießt man Frühstücksversionen, Alm-Tapas, Salate, Schmankerl und ausgewachsene Burger. Donnerstag bis Samstag ist Bratentag. Außerdem werden drei verschiedene Picknickkörbe geschnürt.

28

STEINBOCKALM - DER WILDE BERG MAUTERN

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

GASTHOF JUDMAYER

Robert Judmayer vereint raffinierte österreichische Küche mit steirischer Bodenständigkeit zu einem köstlichen Ganzen. Nach Wanderjahren von Italien bis Hongkong hat er sich der Region verschrieben – Forelle, Rind, Schwein oder Honig, all das kommt von Produzenten seines Vertrauens. Einmal im Jahr stillt er die Sehnsucht nach der Ferne mit einem achtgängigen Degustationsmenü.

29

GASTHOF JUDMAYER

Robert Judmayer
8773 Kammern
Hauptstraße 54
T +43 / 3844 / 8272
www.judmayer.com

GASTHAUS SPARY

Klaus und Sandra Schmid-Lobnik arbeiten seit vielen Jahren Hand in Hand. Im Gasthaus Spary ergänzen sich so eine Küche von hohem handwerklichen Geschick mit vortrefflicher Weinberatung und liebevoll arrangierter Tischkultur. Gekocht wird vorwiegend mit hochwertigen Zutaten aus dem Umfeld. Im Sommer lockt der Gastgarten vor dem Haus.

30

GASTHAUS SPARY

Sandra Schmid-Lobnik,
Klaus Lobnik
8773 Kammern
Liesing 21
T +43 / 664 / 1062878
www.spary.at

GASTHOF EBERHARD

Der ehrwürdige Gasthof auf dem ruhigen Dorfplatz steht für Wohlfühlessen, individuelle Feiern und gemütliches Wohnen. Ilse Blachfellner-Mohri ist eine unermüdliche Netzwerkerin der Region „genussreich“ rund um den Erzberg und Leoben. An speziellen Abenden werden Kultur und Kulinarik verknüpft. Ob „Kochen mit Ilse“ oder Barfußhochzeiten im Garten – das Angebot ist wunderbar unkonventionell und vielseitig.

31

GASTHOF EBERHARD

Ilse Blachfellner-Mohri
8770 St. Michael / Leoben
Raiffeisenstraße 24
T +43 / 3843 / 2222
www.gasthof-eberhard.at

HOTEL RESTAURANT BRÜCKLWIRT

Der gesellige Brücklwirt ist ein beliebter Treffpunkt mit abwechslungsreicher Küche – vom Biogemüse bis zum Wild, alles ist in dem À-la-carte-Restaurant fein abgestimmt. Frische Kräuter und Blüten kommen aus dem hauseigenen Garten. Los geht's beim Brücklwirt schon mit dem vielfältigen Schmankerlfrühstück. Als süßer Abschluss „Johannas Grießknödel“ mit Zwetschkenröster.

32

HOTEL RESTAURANT BRÜCKLWIRT

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



© Steiermark Tourismus | Harry Schiffer

Käs'nockerl vom Brett



Rezept und Foto © Willi Haider

ERZBERG
LEOBEN

Zubereitung Nockerl

Alle Zutaten mit einem Kochlöffel rasch zu einem festen Teig schlagen, bis sich im Teig Blasen bilden, etwas rasten lassen und einem nassen Brett mit Hilfe einer Palette oder einem Messerrücken fingerdicke, ca. 2 cm große Nockerln in einen hohen Topf mit kochendem Salzwasser schaben. Kochwasser mit den kochenden Nockerln immer wieder im Uhrzeigersinn kurz umrühren, damit die Nockerln nicht zusammenkleben. Ca. 5–10 Min. (eher länger) kochen und entweder sofort weiterverwenden oder im kalten Wasser kurz abschrecken. Evtl. mit etwas Öl vermischen.

Zubereitung Käs'nockerl

Zwiebel (grob geschnitten) in Schmalz anrösten, Nockerln zugeben und mit Salz, Pfeffer und Schnittlauch würzen. Geriebenen würzigen Schnitt- oder Bergkäse untermischen. In ein feuerfestes Geschirr geben, nochmals mit etwas Käse bestreuen, mit Paprika edelsüß zart bestauben (für eine schöne und rasche Farbe beim Überbacken) und im Rohr bzw. bei Grillschlange kurz goldgelb überbacken.

Dazu schmeckt ein grüner bzw. Häuptelsalat mit Kernöl.

ZUTATEN

FÜR CA. 10 PORTIONEN

¼ l **Milch**
7 **Eier** (ca. 450 g)
4 cl **Öl**
700 g **Mehl** griffig Typ 480
15 g **Salz**

2–3 **Zwiebel** (geschält, grob geschnitten)
2–3 EL **Schweineschmalz**
Salz, Pfeffer schwarz aus der Mühle
Schnittlauch
ca. ½ kg **Bergkäse** gerieben (45 % F.i.T.) oder der mildere Moosbacher selbst gerieben, evtl. etwas Paprikapulver

Hochsteiermark



© TV Hochsteiermark | nixpixx.com

Die wilde Schönheit der Region inspiriert auch zu wilden Zutaten und Rezepten. Gämsen vom Hochschwab treffen auf Kräuter aus luftigen Höhen, alte Obstsorten von sanften Streuobstwiesen auf Schwarzbeeren und Schwammerln aus den Wäldern, himmlische Mariazeller Lebkuchen auf aromatischen Bienenhonig.

Eine zünftige Jause schmeckt ebenso gut wie ein zauberhaft gekochtes Menü in mehreren Gängen. Am besten, man kostet sich durch die wunderbar wilde kulinarische Welt der Hochsteiermark. ♥

HOCHSTEIERMARKE

Herzog-Ernst-Gasse 2
8600 Bruck an der Mur
T +43 / 3862 / 55020

tourismus@hochsteiermark.at
www.hochsteiermark.at



JOHANNS

Haubenkoch Mike Johann sprüht nur so vor Ideen und begeistert mit seiner kreativen und spannenden Küche. Was auch immer er in der adaptierten Villa in Bruck präsentiert, hat man bestimmt noch nirgends gegessen. So begeistern Polsterzipf und Käferbohne, Krengellee und Kutteln oder „Tragyu“, Tragösser Wagyu. Unterstützt wird er dabei von seiner Frau Emilia, die den Service und die Suiten versieht.

ROANWIRT

Hausgemachte Nudeln sind nicht der einzige Trumpf von Gerald und Reingard Hölzl. Sorgfältig zubereitete saisonale Produkte stehen hier im Vordergrund – etwa Lorenzer Forellenfilet oder Wild aus der Umgebung. Beim Roanwirt duftet es oft so verlockend nach Brot aus dem handgemauerten Ofen, dass man am liebsten gleich wiederkommen würde. Für den Fall stehen auch Zimmer zur Verfügung.

WIRTSCHAUS STEIRERECK AM POGUSCH

Bei jedem Besuch wartet eine neue Überraschung im Steirereck. Seit dem Umbau bereichern auch eine einsehbare Küche und „Baumhäuser“ das einzigartige Konzept. Die Pilgerstätte für Feinschmecker besticht mit einem außergewöhnlichen Angebot an regionalen Köstlichkeiten, einem hervorragenden Wein- und Edelbrandsortiment, mit Hofladen und zauberhaften Übernachtungsmöglichkeiten.

HOTEL RESTAURANT KRAINER

Andreas und Astrid Krainer setzen ihre ganze Kraft und Erfahrung aus internationalen Top-Betrieben in Roseggers Waldheimat um. Gerichte mit modernem Charme und traditionellen Details werden im Restaurant serviert. Mittags gibt es wunderbare Wirtshausküche. Der Dialog mit den heimischen Lieferanten läuft bestens. Serviert wird auf selbst gemachter Keramik.

33

JOHANNS

Mike & Emilia Johann
8600 Bruck an der Mur
Hugo von Montfortgasse 2
T +43 / 664 / 2413129
www.johanns.at

34

ROANWIRT

Gerald Hölzl
8642 St. Lorenzen
Pogierstraße 75
T +43 / 3864 / 2583
www.roanwirt.at

35

WIRTSCHAUS STEIRERECK AM POGUSCH

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

36

HOTEL RESTAURANT CAFÉ KRAINER

Fam. Krainer
8665 Langenwang
Grazer Straße 12
T +43 / 3854 / 2022
www.hotel-krainer.com

GASTHOF SCHÄFFER

Im Naturpark Mürzer Oberland setzt Thomas Schäffer, Europameister bei den EuroSkills und jüngster Küchenmeister Europas, Maßstäbe in der gut bürgerlichen und der gehobenen regionalen Küche. In enger Zusammenarbeit mit heimischen Bauern und Produzenten speist man Fischsuppe mit Waller ebenso wie Dreierlei vom Hönigsberger Milchkalb. Gattin Karolin widmet sich Wein, Service und Dekoration.

37

GASTHOF SCHÄFFER

Thomas Schäffer
8692 Neuberg a. d. Mürz
Hauptstraße 9
T +43 / 3857 / 8332
www.gasthofschaeffler.at

BRAUHAUS MARIAZELL

Mitten im Wallfahrtsort versorgt ein Familienbetrieb die Gäste mit bio-affiner Hausmannskost. Unter den Klassikern finden sich Bier-Zwiebelsuppe, Brauhaussalat mit Bieressig, Biolachsforellenfilet, steirisches Wurzelfleisch und Backhendlsalat. Außerdem gibt es eine feine Käseauswahl. Wer länger verweilen will - das Brauhaus ist das kleinste Vier-Sterne-Hotel Österreichs.

38

BRAUHAUS MARIAZELL

Fam. Hannes Girrer
8630 Mariazell
Wiener Straße 5
T +43 / 3882 / 2523
www.bierundbett.at

RESTAURANT LURGBAUER

Fans hochqualitativen Rindfleisches werden bei der Familie Leodolter glücklich. Durch die Glasfronten der geschmackvollen Stube sieht man die Aberdeen-Angus-Rinder auf der Weide grasen. Ochsen und Weidekälber werden vom Kopf bis zur Schwanzspitze verarbeitet. Auf herzhafte Klassiker versteht sich Max Leodolter ebenso hervorragend wie auf Kreatives im Menü „Lurg 1“ oder auch online im Shop Ganz & Gar! Zimmer gibt's auch!

39

RESTAURANT LURGBAUER

Maximilian Leodolter
8630 St. Sebastian
Lurg 1
T +43 / 3882 / 3718
www.lurgbauer.at

LANDGASTHOF HUBINGER

Die Küche von Johann Wöls ist einfach ein Genuss! Vorwiegend Bioprodukte kommen hier zum Einsatz. Gemüse und Kräuter werden im eigenen Garten geerntet, Nudeln und Brot selbst gemacht. Im Sommer werden die Griller befeuert. Und wenn es die Zeit zulässt, sorgt der Küchenchef persönlich dafür, dass Wild aus der Hochschwabregion auf der Karte steht. Außerdem: Kochkurse und Zimmer.

40

LANDGASTHOF HUBINGER

Paula & Johann Wöls
8622 Thörl
Etmißl 25
T +43 / 3861 / 8114
www.hubinger.com

Saurer Hirschfleischsalat

... WIE SAURES RINDFLEISCH, ABER VOM WILD



Rezept und Foto © Willi Haider

HOCH-
STEIERMARK

Das gekochte Wildfleisch mit Paprika, Frühlingszwiebel und roten Zwiebeln vermischen. Aus Essig und Öl bzw. Kernöl eine würzige Marinade bereiten, mit Salz und Pfeffer abschmecken, alles gut vermischen, würzig abschmecken und auf kaltem Teller anrichten. Mit Kürbiskernen bestreuen und evtl. mit Schnittlauch garnieren, mit Schwarzbrot servieren.

Tipp: Soll der saure Hirschfleischsalat eher mild und bekömmlich schmecken, so wird empfohlen, den Paprika, Zwiebel und Porree ca. ½ Minute in kochendes Wasser zu geben, anschließend sofort kurz in eiskaltes Wasser geben (nicht ganz auskühlen lassen) und noch lauwarm mit dem Fleisch und der Marinade vermischen und abschmecken.

ZUTATEN

200 g gekochter **Hirsch-** bzw. **Wild-Schlögel** in dünne Scheiben oder Streifen schneiden
2 **Paprika** (rot und gelb oder grün) in Streifen geschnitten
1 **Frühlingszwiebel** fein geschnitten
1 **rote Zwiebel**, halbiert und in Ringe geschnitten
Salz, Pfeffer, Schnittlauch Öl bzw. Kernöl und Essig (Weinessig oder Apfel-essig)
evtl. Kürbiskerne, Schwarzbrot

Erlebnisregion Murau



Saftige Wiesen, sanfte Täler und stolze Berge – das Landschaftsbild in der Region ist vielfältig. Ebenso bunt sind auch die Gastronomie und die kulinarischen Höhepunkte gestreut.

Eine große Bandbreite an hervorragenden Gaststätten von der Hütte bis zum Haubenlokal verarbeitet Fisch aus klaren Bächen, Gemüse aus dem Garten, Wildbret aus der Eigenjagd, CO₂-neutral gebrautem Bier, Biolamm und Waldhonig zu köstlichen Gerichten – hier schöpft man aus dem Vollen und bleibt dabei wohltuend geerdet. ♥

ERLEBNISREGION MURAU

Liechtensteinstraße 3 - 5

8850 Murau

T +43 / 3532 / 2720

info@regionmurau.at

www.regionmurau.at



HOTEL-RESTAURANT STIGENWIRTH

Werner Stiller und sein Sohn Markus stecken dahinter, wenn man bei der hervorragenden Naturküche im Stigenwirth das Bedürfnis hat zu jubeln. In der steirischen Krakau werden die Gäste – ob individuell oder in Gruppen – mit den regionalen Besonderheiten aus der Erlebnisregion Murau verwöhnt, etwa mit Murtaler Rind, einem Schafbratelteller oder hausgemachten Mehlspeisen.

41

HOTEL-RESTAURANT STIGENWIRTH

Fam. Stiller
8854 Krakau
Krakauenebene 33
T +43 / 3535 / 8270
www.stigenwirth.at

HOTEL ROSENHOF MURAU

Im Restaurant des kleinen feinen Hauses wird man buchstäblich auf Rosen gebettet. Hier kocht der Chef persönlich und lässt sich von der Heimat zu klassischen wie innovativen Gerichten inspirieren. Von Mai bis Oktober mit frischem Saibling von der Frauenalpe auf 1.300 m. Verliebte lassen sich von ihm ebenso verwöhnen wie Wellness-Fans. Zudem zieht man einen schönen Querschnitt durch Österreichs Weinwelt.

42

HOTEL ROSENHOF MURAU

Fam. Ferner
8850 Murau
Roseggerstraße 9
T +43 / 3532 / 2318
www.rosenhof-murau.at

HOTEL GASTHOF LERCHER

Auch mit der jungen Generation lebt die Gastlichkeit in dem Haus weiter, dem Kaiserin Maria Theresia 1769 die „Wirtshausgerechtigkeit“ verliehen hatte. Die Speisekarte birgt wunderbar bodenständige Köstlichkeiten mit hervorragenden Produkten aus der Bio-Region Murau, etwa Riesling-Lammeuschel, Backhendl oder lauwarmen Paradeisersalat. Hervorragende Weinauswahl!

43

HOTEL GASTHOF LERCHER

Fam. Anna Lercher
8850 Murau
Schwarzenbergstraße 10
T +43 / 3532 / 2431
www.hotel-restaurant-lercher.at



MURAUER HÜTTE

Gipfelstürmer und Genießer tanken auf 1.583 Metern Seehöhe Entspannung pur. Was dazu beiträgt: die würzige Bergluft auf der Sonnenterrasse, ein Einkehrschwung mit frischen Produkten, Spielgelegenheiten für Kinder und bei Bedarf auch kuschelige Zimmer. Außerdem hält man auf der barrierefreien Hütte auch vegetarische und glutenfreie Speisen bereit.

44

MURAUER HÜTTE

Fam. Frisch
8850 Murau
Frauenalpe 45
T +43 / 664 / 5120892
www.murauerhuette.at



DREIWIESENHÜTTE

Die Aussicht von der uralten Hütte im Naturpark Zirbitzkogel-Grebenzen ist sagenhaft. Kinder tollen ausgelassen auf dem Spielplatz, während es sich die Eltern auf der Sonnenterrasse gemütlich machen. Die Almkulinarik auf rund 1.770 Metern Seehöhe bietet feines Hausgemachtes vom Frühstück auf Vorbestellung bis zur zünftigen Jause, vom Olmbrett'l bis zu gefüllten Bergsteigernudeln.

45

DREIWIESENHÜTTE

Andrea Kerschbaumer
8813 St. Lambrecht
Auerling 29
T +43 / 3585 / 2411
www.dreiwiesenhuette.at



KLEINLACHTALHÜTTE

Auf 1.733 Metern liegt die beliebte Jausenstation, die im Jahresverlauf bespielt wird: Bis zum Almadtrieb verwöhnt die Familie Schmidhofer Wanderer mit hausgemachten Spezialitäten, in der kalten Jahreszeit ist die Hütte Treffpunkt für Wintersportler, die mit herzhaften Broten, wärmenden Suppen, zünftigen Schweinsbraten und molligen Germknödeln verwöhnt werden.

46

KLEINLACHTALHÜTTE

Fam. Schmidhofer
8831 Niederwölz
Schönberg 108
T +43 / 664 / 375 90 88
www.kleinlachtalhueette.at

GASTHOF KNAPPENWIRT

Haubenkoch Michael Lohr versteht es ausgezeichnet, moderne Küche mit steirischer Hausmannskost zu verbinden. In schöner Regelmäßigkeit finden Themenabende mit Weinbauern, Gans'l-, Steak-, Fisch- und Kürbistage statt. Auf Vorbestellung garen Klassiker für zwei Personen im Ofen – unter anderem Schweinsaxe oder Forelle in der Salzkruste. Feinkost gibt's auch zum Mitnehmen.

47

GASTHOF KNAPPENWIRT

Fam. Lohr
8812 Mariahof
Hoferdorf 113
T +43 / 3584 / 25 42
www.knappengewirt.at



© Steiermark Tourismus | Tom Lamm

Steirisches Bierfleisch

NACH ALTEM REZEPT



Rezept © Willi Haider,
Bild © Steiermark Tourismus | Harry Schiffer

Vorläufer vom Gulasch, aus der Barockküche – jedoch ohne Paprika, den man damals in unserem Raum noch nicht kannte.

Zubereitung

Das Rindfleisch in ca. 5 mm dicke Scheiben schneiden, pfeffern, salzen und in ein Gefäß geben. Essig und Wasser aufkochen, über das Fleisch gießen und 2 Stunden marinieren. Nach alter Rezeptur wurde das Fleisch am Rost auf offenem Feuer gegrillt.

Man kann es jedoch auch in einer Pfanne in heißem Fett rundum anbraten. Zwiebel mit Mehl bestäuben und in heißem Fett goldbraun rösten. Das Fleisch in einer Kasserolle mit der Zwiebel vermischen, Bier zugeben und bei kleiner Flamme langsam weich dünsten. Mit Erdäpfelnudeln (Wutzelnudeln) oder Teigwaren anrichten.

ZUTATEN

800 g **Rindfleisch**, am besten gut durchwachsene Wade
400 g **Zwiebel**, fein geschnitten
50 g **Schmalz** oder **Backfett**
1 dl milder **Weinessig**
1 dl **Suppe** oder Wasser
1 dl **dunkles Murauer Bier**
Mehl zum Stauben
Salz, Pfeffer

Erlebnisregion Murtal



© Erlebnisregion Murtal | Michael Königshofer

So vielfältig wie die Landschaft ist auch die Kulinarik der Region von Unzmarkt-Frauenburg bis St. Margarethen, von Hohentauern bis Obdach. Vom Murtaler Steirerkäse bis zum Seckauer Lebkuchen, vom Bier bis zum Zirberl, vom Murtaler Erdapfel bis zum Murtaalhahn - hier werden hervorragende Produkte traditionell wie zeitgemäß verarbeitet.

Was dabei herauskommt, kann sich schmecken lassen und wird von den Gastronomen vor Ort authentisch und köstlich auf den Teller gebracht. ♥

ERLEBNISREGION MURTAL

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



CAFÉ & RESTAURANT PASSHÖHE

Hannes Haas hat sich im Laufe der Zeit mit seiner fein auf die Saison abgestimmten Küche einen legendären Ruf erworben. Kleine Kostprobe: sämige Erbsen-Basilikumsuppe, gefüllte Schweinsbrust, Gemüsegröstl, Schokomousse und dann erst diese köstlichen Mitbringsel wie etwa die frühlinggrüne Bärlauchpaste. Auch bemerkenswert ist die vielseitige Getränkeauswahl.

48

CAFÉ & RESTAURANT PASSHÖHE

Fam. Haas
8785 Hohentauern
Tauernstraße 21
T +43 / 3618 / 219
www.passhoehe.at

SCHLOSS GABELHOFEN

Ideenreich und voller Aromen ist die Schlossküche in Fohnsdorf. Im gemütlich-rustikalen Speisesaal genießt man Businesslunch und à la carte. Mit der Küchenlinie bleibt man der Heimat treu, auch bei den Garnelen. Das Wild stammt aus der eigenen Jagd, das Rind aus dem Authal. Bemerkenswert ist die große Auswahl an österreichischen und internationalen Weinen.

49

SCHLOSS GABELHOFEN

Tauroa Spielberg GmbH
8753 Fohnsdorf
Schlossgasse 54
T +43 / 3573 / 555 50
www.gabelhofen.at

HOTEL RESTAURANT HUBERTUSHOF

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

50

HOTEL RESTAURANT HUBERTUSHOF

Fam. Sigrid & Michael
Ranzmaier
8740 Zeltweg
Bahnhofstraße 81
T +43 / 3577 / 22315-0
www.hotelhubertushof.at

LANDHOTEL SCHÖNBERGHOF

Ein traumhafter Blick auf den Red Bull Ring in Spielberg und ins Aichfeld ist immer der Lohn, wenn man im Schönberghof einkehrt. Was außerdem lockt: herzliche Gastlichkeit und ehrliche Küche von der kräftigen Rindsuppe mit allerlei Einlagen, die man mag, über Saibling aus der hauseigenen Ausseer Zucht bis hin zu Bratapfeltorte und flaumigen Kuchen. Von November bis April gibt's am Sonntag Frühschoppen.

51

LANDHOTEL SCHÖNBERGHOF

Tauroa Spielberg GmbH
8724 Spielberg
Höhenstraße 1
T +43 / 3577 / 226 30
www.landhotel-schoenberghof.at

HOFWIRT

Wunderschön renoviert präsentiert sich der Hofwirt nahe dem Stift Seckau. In dem historischen Gebäude von 1603 mit den Tavernenstuben und Stuckdecken wird man ausnehmend freundlich bewirtet, die Speisekarte liest sich wie ein Best-of aus einem Kulinarik-Magazin - von der Murtaler Krensuppe bis zur aufgesetzten Henne für zwei Personen. An jedem ersten Sonntag im Monat wird gebruncht.

52

HOFWIRT

Tauroa Spielberg GmbH
8732 Seckau
Marienplatz 7
T +43 / 3514 / 542 90
www.hotel-hofwirt.at



Erdäpfel-Krautauflauf



Rezept und Foto © Willi Haider

Zubereitung Erdäpfelmasse

Erdäpfel schälen und sofort in die Milch-Obersmischung schneiden (nicht zu dünn), mit Salz, Pfeffer, Muskat und Kümmel würzen. Etwa eine viertel Stunde köcheln lassen. Die Erdäpfel sollten noch kernig sein. Abkühlen lassen.

Zubereitung Kraut

Ca. $\frac{3}{4}$ kg Weißkraut in Blätter zerteilen, weichkochen und in kaltem Wasser abschrecken. Auf feuchtem Tuch flach klopfen. Eine tiefe Bratpfanne gut ausfetten und mit Krautblättern (ein Drittel) belegen. Die Hälfte der Erdäpfelmasse verteilen, mit der Hälfte der Grammeln bestreuen. Wieder Krautblätter (ein Drittel), restliche Erdäpfelmasse, Grammeln und mit den restlichen Krautblättern abdecken. 3 - 4 EL Obers erhitzen und mit 1 Kaffeelöffel Paprikapulver kurz verkochen, abkühlen und restliches Obers dazu rühren. 2 Eier einrühren und mit Salz und Muskat würzen. Eventuell geriebenen Käse einstreuen, über den Krautauflauf gießen und gut andrücken. Die Masse sollte saftig sein. Im Rohr bei 180 °C ca. 30 Minuten auf mittlerer Schiene backen.

Tipp: Am besten schmeckt der Auflauf lauwarm bzw. aufgewärmt. Mit Salat anrichten.

ZUTATEN

ERDÄPFELMASSE

$\frac{1}{8}$ | Milch
 $\frac{1}{8}$ | Obers
800 g mehlige Erdäpfel
Salz, Pfeffer aus der Mühle
Muskat, Kümmel

KRAUT

$\frac{3}{4}$ kg Weißkraut
80 g Grammeln
 $\frac{1}{8}$ | Obers
2 Eier
Paprikapulver zum Färben
Salz, Muskat

Erlebnisregion Graz



© Graz Tourismus | Werner Krug

Was in und rund um die Genusshauptstadt Graz gedeiht, wird auf den Bauernmärkten der Stadt sichtbar. Sie sind ein Bauchladen voll ausgesuchter hochwertiger Produkte aus der Region – vom Original Grazer Krauthäuptel, nur echt mit den rot-lila Blatträndern – über viele Sorten Obst, Milchprodukte, Fisch und Fleisch bis hin zu vergessenen Gemüseraritäten wie Haferwurzel oder Puntarelle.

Nicht zu vergessen die duftenden Brotlaibe, das sorgsam gepresste Kernöl, selbst gebackenen Mehlspeisen und süße Marmeladen. ♥

ERLEBNISREGION GRAZ

Messeplatz 1
8010 Graz

T +43 / 316 / 8075-0
erlebnis@regiongraz.at
www.regiongraz.at





OSKAR SCHAUER HAUS / SATTELHAUS

Auf dem Holzherd von 1932 zaubert Martha Reischl herzhaftes Hüttengerichte. Wanderer und fröhliche Runden kehren in dem Schutzhaus ein und wenn es besonders lustig zugeht, greift die Hüttenwirtin auch einmal zur Steirischen Harmonika. Hochbeete und der Hausgarten sorgen für den Nachschub der Zutaten und aus der Backstube duftet es nach selbst gemachten Broten und Mehlspeisen.

53

OSKAR SCHAUER HAUS / SATTELHAUS

Martha Reischl
8592 Salla
Scherzberg 27
T +43 / 3144 / 80019
www.oskar-schauer-haus-sattelhaus.naturfreunde.at

GASTHAUS ZUM KIRCHENWIRT

Seit 1931 prägt der Kirchenwirt in St.-Johann-Köppling das Gemeindeleben mit. Nach der Kirche, der Arbeit oder bei Festen rückt er in den sozialen Mittelpunkt. Karin und Thomas Stadtegger verwöhnen die Gäste – auch im Gastgarten – mit allerlei Herzhaftem wie Steirercape, Erdäpfel-Gemüsestrudel oder pfannengebackenem Maishendlschnitzel. Rund ums Jahr gibt's Spezialitätenwochen.

54

GASTHAUS ZUM KIRCHENWIRT

Thomas M. Stadtegger
8565 St. Johann ob
Hohenburg 6
T +43 / 3143 / 2259
www.kirchenwirt-stadtegger.at

DEKORANT FLEISCHEREI HOCHSTRASSER

Inmitten von Dekorations- und Geschenk-artikeln, die liebevoll auf die Jahreszeiten abgestimmt werden, nimmt man Platz. Das Speisenangebot wird von der Fleischerei geprägt – vom Pöllauer Rind über steirisches Schwein bis zum Fisch aus Modriach. Und das resultiert etwa in köstlichen Tafelspitzsulzerln oder gerösteter Leber. Schon am Morgen geht es los – mit einem reichhaltigen Frühstücksbuffet.

55

DEKORANT FLEISCHEREI HOCHSTRASSER

Johann Hochstrasser
Thomas Zdravec
8561 Söding
Packerstraße 103
T +43 / 3137 / 2338
www.fleischerei-hochstrasser.at

LIEBOCHER STUB'N

Andreas Oberlerchner hat mit Küchenchef Markus Gröbelbauer einen verlässlichen Geschäftspartner und sehr guten Küchenhandwerker zur Seite. Nach dem Motto „Zurück zum Ursprung“ wird der Großteil des Sortiments von heimischen Bauern und Winzern bezogen. Frische und kurze Transportwege haben Priorität und so schmeckt es auch! Die Sonnenterrasse lädt zum Genießen im Freien ein.

56

LIEBOCHER STUB'N

Andreas Oberlerchner /
Markus Gröblbauer
8501 Lieboch
Packerstraße 122
T +43 / 677 / 637 087 26
www.lieboch-living.at

RESTAURANT SCHLOSSBERG

Das Restaurant am Schloßberg ist eine fixe Adresse für Fans heimischer Genüsse. Christof Widakovich gibt der steirischen Küche einen neuen Schliff. Natürlich ist auch der Cinemascope-Blick aus dem Restaurant oder vom Biergarten nebenan ein absoluter Genuss. Feinschmecker wählen drei bis fünf Gänge aus der Karte. Bleibt nur noch, sich zurückzulehnen und zu genießen.

57

RESTAURANT SCHLOSSBERG

Christof Widakovich
8010 Graz
Am Schlossberg 7
T +43 / 316 / 84 00 00
www.schlossberggraz.at

HOTEL & GASTHAUS LEND-PLATZL

In kleinen, charmant restaurierten Gasträumen werden dampfende Suppentöpfe, brutzelnde Pfannen, goldbraune Backhendl und süße Versuchungen serviert. Neben der Tageskarte lockt zusätzlich ein Wochenmenü. Neu ist, dass man im Lend-Platzl jetzt auch frühstücken kann. Und seit 2020 laden 14 individuell gestaltete Zimmer zur Übernachtung ein.

58

HOTEL & GASTHAUS LEND-PLATZL

Thea & Ernst Klug
8020 Graz
Lendplatz 11
T +43 / 316 / 71 65 670
www.lendplatzl.at

GASTHAUS ZUR ALTEN PRESS

Verlässlich und gut – so präsentiert sich die Steiermark auf dem Teller in dem urigen Gasthaus. Der Chef steht selbst am Herd und verleiht fast vergessenen Spezialitäten wie Flecksuppe, in Bier geschmorten Schweinswangerln, Lambratwürsteln oder Kalbsbeuschel fabelhaft viel Geschmack. Vegetarisches und Süßes beherrscht er ebenso gut.

59

GASTHAUS ZUR ALTEN PRESS

Dieter Skrobanek
8020 Graz
Griesgasse 8
T +43 / 316 / 719770
www.zuraltenpress.at

RESTAURANT „DER STEIRER“

In dem Wirtshaus mit urbanem Flair und Vinothek erlebt man die Steiermark mit „steirischen Tapas“ im kulinarischen Kleinformat. Auf Vegetarisches versteht man sich hier ebenso wie auf flaumige Mehlspeisen. Wer Gusto auf einen Tafelspitz aus der Kupferpfanne, ein zartes Kalbswiener oder ein in Butterschmalz zubereitetes Backhendl hat, ist hier ebenfalls genau richtig.

60

RESTAURANT „DER STEIRER“

Florian Weitzer
8020 Graz
Belgiergasse 1
T +43 / 316 / 703654
www.der-steirer.at

LANDHAUSKELLER

Die Küche ist bis auf ein paar internationale Abstecher stark mit der Steiermark verwurzelt – gebratener Seesaibling kommt hier ebenso auf den Tisch wie ein Schulterschierzl vom Rind. Gediegene Gasträume treffen auf fein abgestimmte Wohnaccessoires. In der warmen Jahreszeit speist man im Innenhof. Und wer später Lust auf moderne Barkultur hat, geht ein paar Schritte weiter ins „Katze Katze“.

61

LANDHAUSKELLER

Gerald Schwarz &
Alexander Knoll
8010 Graz
Schmiedgasse 9
T +43 / 316 / 83 02 76
www.landhauskeller.at

RESTAURANT BRANDHOF

Eine Institution mit Geschichte und eine Oase der Gemütlichkeit im Herzen von Graz. Die Zutaten: ein schattiger Gastgarten mit breiten Baumkronen und traditionelle Stuben. Die Küche bietet durchgehend warme Speisen, die Auswahl ist groß – Kaltes, Saures, Gekochtes, Gegrilltes oder Gebackenes, auch Vegetarisches und Innereien wie Bries oder ausgelöster Kalbskopf stehen auf der Karte.

62

RESTAURANT BRANDHOF

Franz Kaufmann
8010 Graz
Gleisdorfer Gasse 10
T +43 / 316 / 82 42 55
www.brandhof.co.at

RESTAURANT FLORIAN

Eine genussvolle Auszeit nimmt man sich in der stilvollen Atmosphäre des Florian. Im Sommer bietet sich zum Mittagessen der Rosengarten an, an kühleren Tagen speist man im Wintergarten oder in den Stuben. Tradition wird in der Küche großgeschrieben, aber immer mit feinen Akzenten einer leichten, aromabetonten Küche. Zum Ausklang: In der Bar Flora werden heimische Spirituosen serviert.

63

RESTAURANT FLORIAN IM ROMANTIK PARKHOTEL GRAZ

Mag. Philipp Florian
8010 Graz
Leonhardstraße 8
T +43 / 316 / 3630 60
www.parkhotel-graz.at

DAS LIEBIG

Regional, saisonal, hausgemacht – das sind die Grundzutaten für das Liebig, das mit reduzierter Tischkultur klimafreundlich auftritt. Mittags kostet man sich durch ein kleines feines Angebot von der Tagessuppe bis zum Kuchen im Glas, am Nachmittag wandelt sich das Lokal zum Café und abends zur Bar mit hausgemachten Kleinigkeiten und einer Auswahl an Signature Drinks.

64

DAS LIEBIG

Vanessa Roi &
David Dolleschall
8010 Graz
Liebiggasse 2
T +43 / 660 / 39 33 848
www.dasliebig.at

GASTHAUS ZUR SCHMIED'N

Seit rund 40 Jahren wird in der Schmied'n Gastlichkeit gelebt. Zum Erfolgsrezept gehört auch die Kulinarik nach steirischer Tradition mit einem starken Bezug zu heimischen Grundprodukten – vom Tafelspitzsulzerl bis zum Gulasch, von der Schnecke bis zum Damwild. Groß ist die Auswahl an offenen Weinen. Nicht zu vergessen: die Kinderfreundlichkeit und der weitläufige Gastgarten.

65

ZUR SCHMIED'N - ALT-GRAZER VORSTADT-GASTHAUS

Anton Maier
8042 Graz
St.-Peter-Hauptstr. 225
T +43 / 316 / 40 28 32
www.schmiedn.at

GENUSSTREFFPUNKT HÖFER

Vor dem Gastgarten breiten sich sanfte Hügel und Rebflächen aus. Eine schöne Kulisse für Manuel Höfer-Schwarzes traditionell-innovative Speisen. In der dazugehörigen Vinothek hält der eigene Wein aus Weinitzen Hof. Sie bietet Platz für individuelle Feiern. Nicht zuletzt: In der hauseigenen Manufaktur werden exzellente Produkte zum Mitnehmen hergestellt.

66

GENUSSTREFFPUNKT HÖFER

Barbara Höfer-Schwarze
8044 Weinitzen
Höhenweg 22
T +43 / 3132 / 26 29
www.genusstreffpunkt.at

BAUERNHOF-HEURIGER REISS

Hier wird eine ganze Menge selbst gemacht: Vater und Sohn bewirtschaften das Land, züchten Woaz-Schweine, betreiben eine Bäckerei und einen Heurigen. Gekocht wird altsteirisch, verschwendet wird nichts. Während der Schlachtwochen werden auch selten gewordene Spezialitäten aus Innereien, geröstete Leber oder Klachelsuppe mit Sterz zubereitet.

67

BAUERNHOF-HEURIGER REISS

Siegbert & Siegmar Reiß
8063 Eggersdorf
Volkersdorferstraße 87
T +43 / 3117 / 20 80
www.reiss-heuriger.at

NIEDERLEITNERS SCHÖCKLLANDHOF

Seit Jahrzehnten zählt der Gasthof der Familie Niederleitner zu den ersten Adressen der Region, wenn es um gutes Essen geht. Rund ums Jahr würdigt man Spezialitäten wie Bärlauch, Spargel, Kürbis oder Wild. Das Team nimmt jede Herausforderung an – vom Bierkulinarium bis zum Grillabend. Für Sportliche stehen Fitnessgeräte und eine Tennishalle zur Verfügung.

68

NIEDERLEITNERS SCHÖCKLLANDHOF

Michael Franz
Niederleitner
8063 Eggersdorf
Rabnitzstraße 25
T +43 / 3117 / 2279
www.schoeckllandhof.at

GASTHOF GROßSCHEDL „ZUM KRAMERWIRT“

Die siebente Generation verwöhnt beim Kramerwirt die Gäste. Viele Produzenten aus dem Umland liefern die Zutaten für die Küche. Gut bürgerlich ist das Angebot rund um Backhendl, „handg’schnitztes“ Erdäpfel-Cordon Bleu und flaumige Spinat-Topfenknödel. Immer eine Versuchung sind die Nachspeisen. Darauf einen Edelbrand vom Seniorchef!

HOTEL LIEBMANN

Seit dem Frühjahr 2022 ist nun Stefan Liebmann der Kapitän des beliebten Familienbetriebs. Mittags gibt’s für jeden Geschmack das passende Menü, abends wird in vier Gängen aufgekocht oder à la carte genossen. Seit Jahren werden nun beim Gin Maßstäbe gesetzt – in der mittlerweile legendären Bar versammeln sich mehr als 330 Sorten.

HÜGELLANDHOF

Stammgäste wie Reisende bewirbt Hans Windisch auf der Schemerlhöhe. Vom Wetter unbehelligt genießt man nun auch im luftigen Wintergarten steirische Klassiker mit Ausflügen in die mediterrane Küche. Hausgemachte Nudeln oder Mehlspeisen, ausschließlich mit Butter zubereitet, entlocken einem beim Essen ein ausgedehntes „Mmh!“.

GASTHAUS PURKARTHOFER

Fertigprodukte kommen Sigi Pilich nicht ins Haus. Suppen, Saucen und vieles mehr sind hier garantiert hausgemacht. Gern lässt der Hausherr auch internationale Aromen einfließen, aber die heimischen Gerichte wie gedünsteter Zwiebelrostbraten vom Styria Beef und auch eine leichtere kreative steirische Schiene stehen im Mittelpunkt. Gemüse und Salate kommen aus dem Familienbetrieb.

69

**GASTHOF GROßSCHEDL
„ZUM KRAMERWIRT“**
Fam. Gabriele Großschedl
8301 Hönigtal /
Laßnitzhöhe
Hönigtalerstraße 20
T +43 / 3133 / 2503
www.grosschedl.at

70

HOTEL LIEBMANN
DI Bernadette &
Mag. Stefan Liebmann
8301 Laßnitzhöhe
Liebmannweg 23
T +43 / 3133 / 23 22-6
www.hotel-liebmann.at

71

HÜGELLANDHOF
Hans Windisch
8076 Vasoldsberg
Schemerlhöhe 58
T +43 / 3133 / 22 01
www.huegellandhof.eu

72

**GASTHAUS
PURKARTHOFER**
Martina & Sigi Pilich
8072 Fernitz-Mellach
Kirchplatz 1
T +43 / 3135 / 555 11
www.derpurkathofer.at

HERBERT'S STUBN

Der Treff für Radfahrer, Kulturhungrige und Feinschmecker: Der gemütliche Garten am Murradweg, die gemütliche Stube und herzhaft Gerichte wie Kernölspätzle, Erdäpfel-Cordon-Bleu, Saiblingsfilet aus dem Leopoldsteinersee oder Buchteln mit Vanillesauce garantieren Wohlbehagen und Herbert's Stubn-Flair in bewährter Form.

73

HERBERT'S STUBN

Simone Paukert
8073 Feldkirchen
Aufelderweg 24
T +43 / 316 / 241700
www.herberts-stubn.at

RESTAURANT KUPFERDACHL

Neben der gut bürgerlichen Schiene lädt Daniel Edelsbrunner abends zu vier- bis fünfgängigen Ursprungs- und Genussmenüs. Mit viel Liebe zum Detail werden aromatische Kunstwerke zubereitet. Gekocht wird authentisch und ehrlich mit hohem Qualitätsanspruch. Scheinbar Einfaches wie saure Suppe oder Schwammerlgulasch wird exzellent und raffiniert präsentiert.

74

RESTAURANT KUPFERDACHL

Daniel Edelsbrunner
8141 Premstätten
Hauptstraße 15
T +43 / 3136 / 523670
www.kupferdachl.at

GASTHAUS LUDERBAUER

Ein Berggasthaus, ganz in der Nähe des Grazer Stadtzentrums – das ist schon etwas Besonderes. Und dass biobewusst nicht langweilig sein muss, zeigt der Rezeptschatz nach Hildegard von Bingen. Vegetarier und Veganer finden eine reiche Auswahl von Buchweizenpalatschinken bis Kamutnudeln. Neben dem Haus wächst der eigene Biowein am Gedersberg.

75

GASTHAUS LUDERBAUER

Josef Schwarz
8054 Seiersberg-Pirka
Eckleitenweg 90
T +43 / 316 / 25 34 10
www.luderbauer.at

STEIERMARKHOF

Im Bildungszentrum der Landwirtschaftskammer kann man nicht nur übernachten und sich durch das reichhaltige Frühstücksbuffet kosten. Mittags und abends wählt man aus einem kleinen saisonalen Angebot. Die Produkte, die dafür verwendet werden, stammen aus steirischem Anbau und sind teils biozertifiziert.

76

STEIERMARKHOF

DI Dieter & Christine Frei
8052 Graz
Ekkehard-Hauer-Str. 33
T +43 / 316 / 8050-7111
www.steiermarkhof.at

WIRTSCHAUS THORBAUER

Martin und Leopoldine Thorbauer haben aus dem seit 1862 bestehenden Familienwirtshaus am Steinberg nahe Thalersee, mit viel Geschmack und Herzlichkeit eine sehr lohnende Genussadresse geschaffen. Geschickt kombiniert man klassisches mit neuem und verwöhnt Augen & Gaumen z. B. mit einem angeräucherten Beef Tatar oder einer schmackhaften gerösteten Leber.

77

WIRTSCHAUS THORBAUER

Martin Thorbauer
8052 Graz
Steinbergstraße 76
T +43 / 316 / 577155
www.thorbauer.com

BARTHOLOMÄER KIRCHENWIRT

Große Feiern und Hochzeiten – dafür ist der Bartholomäer Kirchenwirt bekannt. Gerhard und Heike Jölli legen großen Wert auf Wirtshauskultur. Für „Muttis Flecksuppe“, das Rindsgulasch und das frische Backendl reist man gern weiter an. Der süße Abschluss gelingt mit Aroniaparfait und warmen hausgemachten Strudeln. Unter den Weinen finden sich viele Raritäten.

78

BARTHOLOMÄER KIRCHENWIRT

Gerhard Jölli
8113 St. Bartholomä 140
T +43 / 3123 / 37877
www.der-hochzeitswirt.at

HOTEL-RESTAURANT FISCHERWIRT

Ein dynamisches Team, geführt von Wolfgang und Andrea Reinprecht, verknüpft in dem Familienbetrieb die steirische Wirtshauskuchengeschichte mit zeitgemäßer Erlebnisgastronomie. Geschmackvolle Beispiele: gegrillte steirische Lachsforelle, sämiges Bärlauchrisotto, Maishendlfilet und Brezelbecher. Nicht verpassen: Schmankerl- oder Fischtage.

79

HOTEL-RESTAURANT FISCHERWIRT

Wolfgang Reinprecht
8112 Gratwein-
Straßengel
Bahnhofstraße 40
T +43 / 3124 / 51276
www.hotel-fischerwirt.com

GASTHOF THOMAHAN

In dem seit 1955 bestehenden Familienbetrieb setzt man auf das Erfolgsrezept regionale Spitzenprodukte und erfahrenes Kochhandwerk. Das Küchenteam rund um Küchenchef René Rieger begeistert mit einem vielfältigen Speisenrepertoire von der Knuspersalatschüssel über die Beuschelsuppe bis zur entgräteten Forelle im Ganzen und einem Strudel-Duett. Tochter Elisabeth hat inzwischen die Leitung übernommen.

80

GASTHOF THOMAHAN

Elisabeth Leben
8114 Friesach bei Peggau
Grazer Bundesstraße 15
T +43 / 3127 / 41555
www.thomahan.at

LANDHAUS ROIS

Seit seinen Wanderjahren in den besten Häusern Europas und als Koch in der Formel 1 bewegt sich Reinhard Rois' kulinarisches Handwerk heute zwischen feiner Hausmannskost und Haubenküche. Beliebte Klassiker aus vergangenen Zeiten mit gefühlvoll eingeflochtenen neuen Trends zeichnen seine Küche aus. Schöne Weinauswahl und sündig gute Mehlspeisen!

81

LANDHAUS ROIS
Reinhard Rois
8130 Frohnleiten
Gschwendt 7
T +43 / 3126 / 8217
www.landhausrois.at

KLAMMWIRTIN IM SCHWEIZERHOF

Wärme und Herzlichkeit umfängt einen schon beim Betreten des Lokals. Wer in einer der gemütlichen Stuben Platz nimmt, darf sich auf eine Küche freuen, in der klassische Speisen zubereitet werden, die schon fast in Vergessenheit geraten sind. Am Schnitzel-Dienstag fühlen sich Liebhaber von knusprig Gebackenem wohl, die Mischmaschsuppe mit vielerlei Einlagen wird im Reindl serviert.

82

KLAMMWIRTIN IM SCHWEIZERHOF
Bettina Lankmaier
8130 Frohnleiten
Laufnitzdorf 21
T +43 / 664 / 54 57 608
www.klammwirtin.at



Brioche-Pofesen

(ARME RITTER)



Rezept und Foto © Willi Haider

Semmeln oder Kipferln in etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden. Die Hälfte der Scheiben mit Fülle bestreichen, mit den unbestrichenen Semmelscheiben zusammensetzen. Pofesen leicht zusammendrücken.

Milch mit Eiern, etwas Zucker und Rum nach Geschmack verrühren. Pofesen einlegen und kurz ziehen lassen.

Öl erhitzen, Pofesen beidseitig goldgelb backen, aus dem Fett heben und auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

Staubzucker mit Zimt vermengen. Pofesen mit Rotweinquitten oder marinierten Früchten anrichten, z. B. Erdbeerstücke mit Erdbeermarmelade und Minze.

Tipp: Mit Zimtzucker bestreuen und mit Melisse- oder Minzblättern dekorieren.

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

2 – 3 **Semmeln** oder **Brioche-Kipferln**, oder anderes Milchgebäck (vom Vortag)
80 g **Powidl**, oder z.B. Orangenmarmelade mit Marzipan vermischt (1:1)
1/16 l **Milch**
2 **Eier**

Zucker, Vanillezucker,
Prise **Salz**

Rum, Orangenschale

Öl zum Backen
Zimt, Staubzucker, Früchte, Minze oder Melisse zur Dekoration.

Oststeiermark



© Steiermark Tourismus | Tom Lamm

Ein kulinarisches Universum rund um den Apfel tut sich um Puch bei Weiz auf. Fruchtig geht es weiter im Naturpark Pöllauer Tal, wo die Hirschbirne Tradition hat.

Almochse und Jogllandforelle, Mulbratli und Weizer Berglamm, hervorragende Weine und die St. Ruprechter Käferbohne – wer sich durch die Oststeiermark kostet, hat eine variantenreiche Genussreise im üppigen „Garten Österreichs“ vor sich. Viele kleinere Betriebe sorgen hier für das satte Plus an Qualität. ♥

OSTSTEIERMARKE

St. Johann bei Herberstein 100

8222 Feistritztal

T +43 / 3113 / 20678

info@oststeiermark.com

www.oststeiermark.com



WIRTSCHAUS RITSCHI

Mitten im Grünen und direkt am Murradweg: Die netten Wirtsleute und die herzhaft-e Küche machen den Ritschi zum ganzjährig geöffneten Vorzeigegasthaus. Im Sommer legen Genussradler hier gerne eine Pause ein, denn Burger, Almo-Rindsroulade, Steaks, Wildragout oder hausgemachte Mehlspeisen geben Kraft für die nächste Etappe.

83

WIRTSCHAUS RITSCHI

Andreas & Brigitte Tatzl
8132 Pernegg an der Mur
Bahnstraße 6a
T +43 / 3867 / 8163
www.ritschi.at

GENUSSGASTHOF WILLENSHOFER

Vieles stammt aus eigener Hand: Saiblings, Milch und Topfen kommen aus dem eigenen Betrieb. Dazu passt die Küche, denn hier, gleich neben dem Skilift, verwöhnt Stefan Willenshofer im Zwei-Saisonen-Betrieb mit modern adaptierten heimischen Spezialitäten. In der warmen Zeit locken Gaumenfreuden im Sommergarten, im Winter geraten die Gerichte herzhaft und herrlich deftig.

84

GENUSSGASTHOF WILLENSHOFER

Fam. Stefan Willenshofer
8672 St. Kathrein am Hauenstein
Obere Zeil 6
T +43 / 3173 / 2335
www.genussgasthof.com

DAS LEITNER HOME & HORSE

In dem familiär geführten Landgasthof mit Reitstall nehmen À-la-carte-Gäste im gemütlichen Stüberl, im sonnigen Wintergarten oder auf der Terrasse Platz. Mittags und abends munden neben Klassikern der heimischen Küche auch Spezialitäten aus dem Umland wie Kathreiner Ziegenkäse im Speckmantel oder ein wunderbares Forellenfilet aus Birkfeld.

85

DAS LEITNER HOME & HORSE

Mag. Karin Leitner
8255 St. Jakob im Walde
Steinhöf 23
T +43 / 3336 / 8238
www.dasleitner.at

GASTHOF LANG ZUR FESTENBURG

In dem 1850 erbauten Gasthaus mit gemütlichem Flair werden die Gerichte nach alter Tradition liebevoll zubereitet und je nach Saison variiert. Alles wird mit Sorgfalt und handwerklich perfekt verarbeitet. Wenn man zuhause Lust auf Selbstgemachtes hat - in der großen Delikatessenecke gibt es eine reiche Auswahl an Produkten zum Mitnehmen.

86

GASTHOF LANG ZUR FESTENBURG

Erna Kratzer
8251 Bruck an der Lafnitz
Karnerviertel 75
T +43 / 664 / 2828706
www.hausfestenburg.at

JOGLAND HOTEL PRETTENHOFER

Unter einem guten Stern stehen die Gäste des Familienbetriebs Prettenhofer im Joglland. Neben Themenzimmern zu einzelnen Sternbildern erlebt man neben À-la-carte-Gerichten auf Vorbestellung auch ein sechsgängiges Menü unter dem jeweiligen aktuellen Sternzeichen. Außerdem bemerkenswert ist die original Jogllandtorte.

87

JOGLLAND HOTEL PRETTENHOFER

Herbert Prettenhofer
8254 Wenigzell
Pittermann 14
T +43 / 3336 / 2206
www.jogllandhotel.at

DORFHOTEL FASCHING

Die Inspiration für die bodenständig-kreative Küche von Junior-Chef David und seiner Elisabeth entspringt der Natur der Waldheimat. So schmecken unter anderem Gerichte wie hausgemachte Steinpilznudeln, Reh mit Vogelbeeren oder ein zauberhafter Eis-Fliegenpilz. Begleitet wird mit einer schönen Auswahl an Weinen, an der Bar kann der Tag gemütlich ausklingen.

88

DORFHOTEL FASCHING

Peter & Karola Fasching
8654 Fischbach
Fischbach 3c
T +43 / 3170 / 262
www.dorfhofel-fasching.at

LANDGASTHOF-RESTAURANT WILLINGSHOFER

Aus dem Naturpark Almenland ist die Gastlichkeit des hervorragend geführten Betriebs nicht mehr wegzudenken. Almochsengerichte – etwa saftige Steaks oder ein zart gekochter Tafelspitz mit allem, was dazugehört – stehen ebenso auf der Karte wie hausgemachte Kaspressknödel, Saibling aus dem nahen Teich oder knusprig paniertes Gemüse.

89

LANDGASTHOF- RESTAURANT WILLINGSHOFER

Fam. Barbara Köberl
8616 Gasen
Dorfplatz 18
T +43 / 3171 / 203
www.willingshofer.at

TRADITIONSGASTHAUS GALLBRUNNER

Wenn die Speisen in dem rund 300 Jahre alten Familienbetrieb immer einen Tick besser schmecken, dann liegt das am traditionellen Holzherd und an den regionalen Produkten. Die Hausherrin spürt gern historischen Rezepten nach, mitunter fließen fast vergessene Zutaten wie das Grubenkraut in die Küche ein. Auch aus Familienhand: Joglland Hoamatbräu und himmlische Desserts von Tochter Corinna.

90

TRADITIONSGASTHAUS GALLBRUNNER

Elisabeth & Karl
Rennhofer
8190 Birkfeld
Waisenegg 78
T +43 / 3174 / 4410
www.gallbrunner.at

NATURHOTEL BAUERNHOFER

Herzliche Gastgeber führen das zauberhafte Vier-Sterne-Naturhotel in der fünften Generation. Die Küche bedient sich vorwiegend regionaler Produkte, ein Gutteil davon kommt aus dem eigenen Garten. Saisonal ergänzt wird um Bärlauch, Pilze, Schwarzbeeren oder Wild, über den Weinkeller wacht Diplom-Sommelier Simon Bauernhofer. Neu ist „die Knutscherei“ mit Picknick am Hochsitz.

91

NATURHOTEL BAUERNHOFER

Simon & Bianca
Bauernhofer
8172 Heilbrunn
Brandlucken 78
T +43 / 3179 / 82 02
www.bauernhofer.at

GASTHOF UNTERBERGER - JAGAWIRT

Almoachsen aus eigener Landwirtschaft sind das Leitprodukt der Küche des Gasthofs, in dem Altbewährtes gefühlvoll mit modernem Komfort verflochten wird. Die kulinarische Bandbreite reicht vom Frühstücksbuffet für Hausgäste bis zum Abendmenü. Neben dem Almo versteht man sich auf Lamm, Forelle oder Wild aus der nahen Umgebung. Auf die Nachspeisen sollte man auf keinen Fall verzichten!

92

GASTHOF UNTERBERGER - JAGAWIRT

Anneliese & Johann
Unterberger
8171 St. Kathrein am Offenegg
Brandlucken 53
T +43 / 3179 / 82 50
www.gasthof-unterberger.at

LANDHOTEL SCHWAIGER

Die Lage des Landhotels im schönsten Blumendorf Europas bietet einen hübschen Rahmen, in dem sich Einzelreisende, Familien, Seminar- und Pensionsgäste wohlfühlen. Auf dem Teller wird man der langen Tradition der Küche mehr als gerecht. Von Almo-Spezialitäten bis zur „Original Locker Haustorte“ – die Gerichte werden immer mit viel Herz zubereitet.

93

LANDHOTEL SCHWAIGER

Annemarie Schwaiger
8171 St. Kathrein
am Offenegg
Dorf 5
T +43 / 3179 / 82 34
www.landhotel-schwaiger.at

HOTEL DER WILDE EDER

Stefan Eder und Konditorweltmeisterin Eveline Wild kreieren eine raffinierte Regionalküche mit vielen heimischen Produkten und Neuentdeckungen. Neben der „regioglobalen“ Küche wird nun auch zum Fine Dining im neu geschaffenen „ZeitRaum“ geladen. Was auch immer man genießt, ist hervorragend, und am Ende sind da auch noch die äußerst verführerischen Miniaturen aus der Chocolaterie zum Mitnehmen ...

94

HOTEL DER WILDE EDER

Stefan Eder & Eveline Wild
8171 St. Kathrein
am Offenegg
Dorf 3
T +43 / 3179 / 82 35-0
www.der-wilde-eder.at

LANDHOTEL SPREITZHOFER

Den Aufzeichnungen nach zu schließen werden hier schon seit 1544 Pferde gehalten. Dass es in dem hundefreundlichen Landhotel nach wie vor äußerst tierlieb zugeht, können unter anderem junge Gäste im Reitkindergarten erleben. In der Küche stehen erstklassige Gerichte vom Almo im Mittelpunkt, außerdem viele weitere Köstlichkeiten aus der Region.

95

LANDHOTEL SPREITZHOFER

Elisabeth & Johann
Spreitzhofer
8171 St. Kathrein am
Offenegg, Zeil 17
T +43 / 3179 / 82 43-0
www.landhotel-spreitzhofer.at



STOAKOGLHÜTTE

In die Atmosphäre einer urigen Almhütte taucht ein, wer in der rund 250 Jahre alten Stoakoglhütte auf der Sommeralm Platz nimmt. Martina und Heimo Gohla servieren nur hausgemachte Hüttenpezialitäten wie eine z'sammg'legte Knödelsuppe, einen herzhaften Schweinsbraten oder einen Topfenstrudel vom Herd. Auf Vorbestellung gibt es auch ein Almfrühstück.

96

STOAKOGLHÜTTE

Martina & Heimo Gohla
8171 St. Kathrein
am Offenegg
Sommeralm 122
T +43 / 676 / 683 47 24
www.stoakoglhuette.at



ALMWIRTSCHAUS HOLDAHÜTT'N

Die Fest'l auf der Holdahütt'n sind weithin bekannt. So bittet man im August zum Sterzfest, jeden Freitag im Sommer wird Alm-BBQ geboten und im Herbst hat die Erdäpfelwurst ihren kulinarischen Auftritt. Die Produkte aus der Umgebung werden mit viel Liebe verarbeitet – etwa zu saurem „Kudl Mudl“, einem dampfenden Almenland-Krafthäferl, zu gebratenem Forellenfiletspieß oder Süßem für Naschkatzen.

97

ALMWIRTSCHAUS HOLDAHÜTT'N

Karin Pötzl
8172 Passail
Sommeralm 37
T +43 / 3179 / 8164
www.sommeralm.at

ALMENLANDWIRT HAIDER

Auf der Nechnitz auf 960 Metern Seehöhe genießt man hervorragende Produkte vom Rind aus der biologisch geführten Landwirtschaft. In dem „kleinen Steakhouse im Almenland“ stehen trockengereifte Steaks aus dem hauseigenen Dry Ager und alles rund ums Bio-Beef auf der Karte. Eine Sünde wert sind auch die Kaspessknödel mit Arzberger Stollenkäse in der Suppe und die Mehlspeisen.

98

ALMENLANDWIRT HAIDER

Erich & Renate Haider-Harrer
8163 Fladnitz a. d. Teichalm
Nechnitz 11
T +43 / 3179 / 6119
www.almenlandwirt-haider.at

DER THALLER - WIRTSHAUS - RESTAURANT - HOTEL

Im idyllischen Anger widmet sich Alois Thaller authentischen Gerichten. Sein vielfältiges Können reicht von der deftigen Beuschelsuppe nach Omas Rezept bis hin zu feinsinnig erdachten Degustationsmenüs im haubengekrönten Restaurant „Der Luis“. Neben herrlichen Nachspeisen schmecken zudem Eiskreationen und hausgemachte Torten aus der Vitrine.

SCHLOSSTAVERNE THANNHAUSEN

Die Schlosstaverne ist immer gut besucht. Birgit und Michael Neuhold machen mit ihrer unkomplizierten und klaren gastronomischen Linie alles richtig. Die Zutaten für Küche und Keller sind bestens ausgewählt und fast ausschließlich heimisch. Wer hier feiern oder einfach einmal länger bleiben will – es stehen auch 20 Gästebetten zur Verfügung.

GASTHAUS PREDINGERHOF

Im Predingerhof am Stadtrand von Weiz gibt es noch eine Kegelbahn. Lichtdurchflutete Wintergärten erlauben teils Ausblicke auf die sattgrünen, prall bestückten Hochbeete. Alternativ bietet sich ein Platz auf der windgeschützten Sonnenterrasse an. Im Sommer widmet sich der Chef persönlich den Spezialitäten vom Grill. Erwähnenswert ist auch die abgesicherte Kinderspielwiese.

GARTEN-HOTEL OCHENSBERGER

Mediterranes mischt sich unter das Thema Regionalität, wenn Küchenchef Johann Unger in der modernen Kochwerkstatt die besten Produkte der Umgebung in zeitgemäßen Speisen zur Vollendung bringt. Auch der Weinkeller passt sich der genussvollen Kulinarik an: Im Keller lagern ausgewählte österreichische und internationale Weine.

99

DER THALLER - WIRTSHAUS - RESTAURANT - HOTEL

Fam. Thaller
8184 Anger
Hauptplatz 3
T +43 / 3175 / 22 06-0
www.posthotel-thaller.at

100

SCHLOSSTAVERNE THANNHAUSEN

Birgit & Michael Neuhold
8160 Thannhausen
Schlossgasse 100
T +43 / 3172 / 3333
www.schlosstaverne-thannhausen.at

101

GASTHAUS PREDINGERHOF

Familie Franz Fladl
8160 Krottendorf
Bundesstraße 36
T +43 / 3172 / 24 24
www.predingerhof.at

102

GARTEN-HOTEL OCHENSBERGER

Astrid & Peter
Ochensberger
8181 St. Ruprecht
Untere Hauptstraße 181
T +43 / 3178 / 5132
www.ochensberger.at

KH KIRCHENWIRT HOFER

Der Charme des alten Hauses blieb bei dem Umbau erhalten. Mit behutsamen Änderungen und der neuesten Technik startet der Gasthof nun zeitgemäß in eine neue Ära. Auch die Kirchenwirt-Chefs der dritten Generation sind Meister der Gemütlichkeit. Im Stadl werden Feste gefeiert. Jeden zweiten Sonntag gibt's zusätzlich zur spannenden kulinarischen Auswahl ein Festmahl mit großen Braten.

103

KH KIRCHENWIRT HOFER

Stefan-Johannes Hofer &
Favia Körver
8182 Puch bei Weiz
Puch 2
T +43 / 664 / 846 59 39
www.kirchenwirt-hofer.at

WIRTSHAUS MEISSL

Mitten im Genussparadies Apfelstraße wird in dem Traditionswirtshaus echte steirische Gastlichkeit geboten. Klassiker und kreative Speisen werden nun in der neuen Küche zubereitet. Auf den Tisch kommen Köstlichkeiten rund um den Pucher Apfel und selbst erlegtes Wild. Den richtigen Pfiff verleiht den Speisen die hauseigene Gewürzlinie von Franz Meißl jun.

104

WIRTSHAUS MEISSL

Petra Meißl
8182 Puch bei Weiz
Puch 21
T +43 / 3177 / 22 05
www.wirtmeissl.com

LANDGUT RIEGERBAUER

Die Geschichte des Hauses begann vor mehr als 370 Jahren, als der Gasthof noch eine Backstube war. Heute schätzt man die steirischen Wurzeln, ist aber immer offen für Neues – das nennt man beim Riegerbauer „medistryan®“. Typisch steirische Gerichte werden auf köstliche Weise leicht und aromatisch, auf mediterrane Art interpretiert, vom Frühstück bis zu den À-la-carte-Gerichten am Abend.

105

LANDGUT RIEGERBAUER

Felix Allmer
8222 St. Johann
Hoferbergweg 12
T +43 / 3113 / 23 01
www.riegerbauer.at

RESTAURANT SCHROTT

Durchgehend warme Küche erwartet Besucher des Restaurants im Feistritzal. Christian und Daniela Schrott führen das Lokal mit Herzlichkeit und Authentizität in der vierten Generation. Das Bauernbuffet im Fasching, die Wildwochen im Herbst oder auch Bauernsilvester sind kulinarische Fixpunkte. Auf die Kinder wartet ein schön gestalteter Spielplatz.

106

RESTAURANT SCHROTT

Christian Schrott
8221 Feistritzal
Hirnsdorf 2
T +43 / 3113 / 22 86
www.restaurant-schrott.at

RESTAURANT IM BOUTIQUE HOTEL ERLA

Direkt am Stubenbergsee liegt das Restaurant Erla. An schönen Tagen lässt es sich gemütlich auf der Terrasse genießen, während die jungen Besucher sich am Kinderspielplatz austoben. Mittags finden Seebesucher eine gut sortierte Speisekarte wie auch raffinierte Mittagsmenüs. Zu besonderen Anlässen übertrifft sich die Küche selbst mit Gourmet-Gala-Dinnern in mehreren Gängen.

SCHLOSSWIRT

In einer kleinen, feinen und teilweise einsehbaren Küche wird im Schloßwirt gezaubert. Mit viel Geschick hat die Familie Schmitz das Lokal freundlich und hell gestaltet. Hier steht der Chef persönlich am Herd und verwöhnt individuelle Gäste wie auch größere Runden vom Imbiss bis zum mehrgängigen Menü, von bodenständigen bis hin zu raffinierten Gerichten.

HOTEL-RESTAURANT WALDHOF MUHR

Zum 50-jährigen Jubiläum erstrahlt das Haus in neuem Glanz. An diesem entspannenden Ort mitten in der Natur stehen Regionalität, Biodiversität und Nachhaltigkeit im Fokus. Mit viel Liebe zum Detail interpretiert der Hausherr bodenständige Gerichte neu. Die Zutaten dafür stammen auch aus der eigenen biozertifizierten Landwirtschaft und der Rotwildzucht.

BERGGASTHOF KÖNIG

Seit mehr als 300 Jahren ist der Betrieb am Pöllauberg in Familienhand. Die charmant bodenständige Küche – von der Pöllauer Mostsuppe mit Hirschartknödel bis zu „Steirer Strukli“, einem delikaten Strudel mit Käferbohnen – genießt man auch im blumengeschmückten Gastgarten. Der Hausherr hält eine große Auswahl an Weinen bereit und veranstaltet Verkostungen mit Winzern.

107

RESTAURANT IM BOUTIQUE HOTEL ERLA

Willy Semmler
8223 Stubenberg See
Buchberg 70
T +43 / 3176 / 8889
www.hotel-erla.com

108

SCHLOSSWIRT

Claudia & Jürgen Schmitz
8225 Pöllau bei Hartberg
Schloß 1
T +43 / 664 / 8819 8717
schlosswirt-schmitz.at

109

HOTEL-RESTAURANT WALDHOF MUHR

Fam. Muhr
8225 Pöllauberg
Zeil 46
T +43 / 3335 / 3600
www.waldhof-muhr.at

110

BERGGASTHOF KÖNIG

Matthias König
8225 Pöllauberg
Oberneuberg 5
T +43 / 3335 / 2311
www.berggasthof-koenig.at

RETTER BIO-NATUR-RESORT

Im mehrfach ausgezeichnetem Retter BIO-Natur-Resort von Ulrike und Hermann Retter ist alles zu 100 Prozent bio. Für Hotel und Restaurant wird vieles im Hause selbst produziert, vom Brot bis zu den Destillaten. Die Fleischprodukte stammen aus Bio-Freilandhaltung. Sieben Tage pro Woche wird das À-la-carte-Restaurant mittags und abends bespielt. Schöne Terrasse vor dem Haus!

111

RETTER SEMINARHOTEL BIO-RESTAURANT

Ulli Retter
8225 Pöllauberg 88
T +43 / 3335 / 2690
www.retter.at



© Steiermark Tourismus | Bernhard Bergmann

Krautstrudel mit Blutwurst



Rezept und Foto © Willi Haider

Weißkraut nicht zu fein schneiden, mit Kümmel und Salz würzen, durchmischen und gut andrücken. Ca. 1 Stunde marinieren lassen. Schmalz erhitzen und Zwiebel anrösten, Kraut zugeben und leicht andünsten. Erdäpfel schälen, klein würfeln oder grob raspeln und dazu rühren. Mit etwas Pfeffer abschmecken und abkühlen lassen. Eventuell das Eiweiß einrühren (Dotter zum Bestreichen des Strudels verwenden). Fertige Strudelteigblätter auf leicht befeuchtem Tuch ausbreiten, mit Butter oder Schmalz bestreichen. Die abgekühlte Kraut-Erdäpfelfülle auf 2/3 der Teigfläche verteilen.

Blutwurst enthäuten und in Würfel schneiden, über die Krautfülle geben. Strudel mittels Tuch einrollen, mit Eigelb bestreichen und auf gefettetem Blech im Rohr bei 200 °C ca. 20 Minuten backen, eventuell mit Salat servieren.

ZUTATEN

500 g **Weißkraut**
200 g **Erdäpfel** (mit der Schale am Vortag halbroh gekocht)
1 **Zwiebel**, geschnitten
80 g **Schmalz**
100 g **Grummeln** (oder Speckwürfel)
Salz, Pfeffer aus der Mühle, **Kümmel, Ei** zum Bestreichen
2 **Blutwürste** zum Füllen
Strudelteig, hausgemacht oder 1 Paket Strudelblätter
Fett zum Bestreichen des Strudelteiges

Thermen- & Vulkanland



Die Energie der Region kommt tief aus dem einst brodelnden Erdinneren und überträgt sich auf die Produzentinnen und Produzenten.

Neben Mineralwasser, Kren, Holler, Aronia oder dem steirischen Ölkürbis verteilt sich ihre Pionierleistung über die heute sanften Hügel. Edelbrände, Essige, Öle, Spargel, Schokolade, Wollschweine, affinerer Käse, hervorragende Weine - wer in der Region auf Entdeckungstour geht, wünscht sich immer einen Tag mehr Zeit, egal wie lange die Genussreise dauert. ♥

THERMEN- & VULKANLAND

Hauptstraße 2a
8280 Fürstenfeld
T +43 / 3382 / 55100
info@thermen-vulkanland.at
www.thermen-vulkanland.at



WIRTSCHAUS FAMILIE FRIEDRICH

Seit 1913 ist das Wirtshaus Friedrich ein Haus der Gastlichkeit. Andreas Friedrich führt den Betrieb mit Geschick weiter. Als vollendeter Gastgeber sorgt der Käse- und Weinsommelier für eine genussvolle, regional orientierte Kulinarik. Das Gemüse kommt aus dem eigenen Garten. Eine zauberhafte Übernachtungsmöglichkeit bietet sich auf Vorbestellung im kuscheligen Troadkast'n.

GASTHOF LINDENHOF

Nachhaltigkeit wird hier großgeschrieben. Der „kulinarische Dreiklang“ von Angusrind, Strauß und Lindenschwein wie auch Gemüse und Kräuter stammen aus der eigenen Landwirtschaft und aus nächster Umgebung. Hausgemachte Teigwaren wie Nudeln oder Nockerl und köstliche Nachspeisen runden das Angebot ab. Viele hausgemachte Produkte stehen auch zum Mitnehmen bereit.

SAFENHOF

Der Safenhof ist ein hervorragendes Restaurant mit der Gemütlichkeit eines Dorfheurigen. Neben der regionalen Küche findet sich auch Beliebttes aus anderen Ländern auf der Karte. Christa Wimberger kocht mit viel Liebe etwa eine Knusperrolle vom Maishendl oder geschmorte Ochsenbackerl. Zum süßen Abschluss munden flaumige Topfenknödel oder ein warmer Schokoladekuchen.

RESTAURANT „GENUSSREICH“

Für das „Rogner Bad Blumau“ sollte man etwas mehr Zeit einplanen, um die vielen kulinarischen Möglichkeiten über den Tag verteilt genießen zu können. Das Abendrestaurant Genussreich wartet neben gegrillten Steaks auch eine Reihe an anderen Spezialitäten rund um hochwertiges heimisches Fleisch auf. Mit einem Gin aus der variantenreichen Karte lässt man den Tag ausklingen.

112

WIRTSCHAUS FAMILIE FRIEDRICH

Fam. Andreas Friedrich
8274 Buch bei Hartberg
Geiseldorf 22
T +43 / 3333 / 2210
www.wirtshaus-friedrich.at

113

GASTHOF LINDENHOF

Manfred Weber
8272 Sebersdorf
Auffen 51
T +43 / 3333 / 2320
www.straussewirt.at

114

SAFENHOF

Christa Wimberger
8271 Bad Waltersdorf 78
T +43 / 3333 / 2239
www.safenhof.at

115

À LA STEAK CARTE RESTAURANT „GENUSSREICH“

Dir. Melanie Franke
8283 Bad Blumau 100
T +43 / 3383 / 5100 9800
www.blumau.com

GASTHAUS HABERL & FINK'S DELIKATESSEN

Nach Walkersdorf zieht es Feinschmecker immer aufs Neue. Sei es wegen der haubengekrönten Küche von Hans Peter Fink oder wegen der eingelegten Delikatessen aus bestem Obst und Gemüse von Bettina Fink-Haberl. Überall sind das perfekte Handwerk und die penibel ausgesuchten Zutaten zu spüren, die hier zu traditionellen oder kreativen Köstlichkeiten verwandelt werden.

SPEISEREI IM THERMENRESORT LOIPERSDORF

Neben den Wellnessmöglichkeiten ist auch die Vielfalt der Gastronomie im Schaffelbad in Loipersdorf bemerkenswert. Erstklassige Speisen aus regionalen Zutaten werden unter anderem im modernen Ambiente der „Speiserei“ geboten. Bei Vorreservierung werden Gäste ohne Tageskarte vom Servicepersonal empfangen und zum Tisch geleitet. Schöne Weinauswahl!

WIPPL'S HOFBERGSTUBN

Appetit auf gute steirische Küche und fürstliche Portionen? Viktoria und Stefan Wippel betreiben die Hofbergstubb mit viel Herz, tauchen tief in die Region ein und servieren auf Vorbestellung auch mehrgängige Feinschmeckermenüs. Dazu munden Weine aus dem eigenen Betrieb. Der traumhafte Blick auf die Riegersburg wird bei jedem Besuch mitserviert.

KUTSCHERSTÜBERL WALLNER

Am Fuße der Riegersburg liegt das vergleichsweise junge und schon gut etablierte Gasthaus. Ob Backendl, Kutscherpfandl, Steak oder Kulmers grätenfreie Schmetterlingsforelle – alles wird schmackhaft zubereitet. Einige Zutaten stammen aus der eigenen Landwirtschaft. Im Sommer grillt der Hausherr Freitagabend auf der Terrasse. Nicht verpassen: die himmlischen Torten!

116

GASTHAUS HABERL & FINK'S DELIKATESSEN

Familie Fink - Haberl
8262 Ilz
Walkersdorf 23
T +43 / 3385 / 260
www.finks-haberl.at

117

SPEISEREI IM THERMENRESORT LOIPERSDORF

Philip Borckenstein Quirini
8282 Loipersdorf
Thermenstraße 152
T +43 / 3382 / 8204-0
www.therme.at

118

WIPPL'S HOFBERGSTUBN

Viktoria & Stefan Wippel
8333 Riegersburg
Hofberg 67
T +43 / 3153 / 200 60
www.hofbergstubb.n

119

KUTSCHERSTÜBERL WALLNER

Eveline & Martin Wallner
8333 Riegersburg
Riegersburg 190
T +43 / 664 / 50 41 946
www.kutscherstueberl.at

ZOTTER RESTAURANT ÖKO-ESSBAR

Vorbei an Sulmtaler Hendln und Zottelviechern geht es zur Essbar. Bei Chocolatier Josef Zotter ist zu hundert Prozent alles selbstgemacht – sogar die Energie. Von Brot über Nudeln, Wurst und Fleisch, Öko-Papas-Frittis, Pasta mit Waldschwein-Sugo, köstliche Nachspeisen und Eis – alles ist bio, nachhaltig und hervorragend! Der Zutritt ist mit dem Ticket zum Schokoladen-Theater möglich.

120

ZOTTER RESTAURANT ÖKO-ESSBAR

Josef & Uli Zotter
8333 Riegersburg
Bergl 56
T +43 / 3152 / 55 54
www.zotter.at

DAS HERBST HOTEL & RESTAURANT

Das Traditionshaus im Vulkanland wird nach umsichtigen Adaptierungen als gemütliches und qualitätsbewusstes Restaurant und Hotel geführt. In der Küche arbeitet ein junges Team mit saisonalen Produkten vorwiegend kleinerer Produzenten aus der Umgebung und so genießt man à la carte ebenso wie auch saisonale Degustationsmenüs.

121

DAS HERBST HOTEL & RESTAURANT

Julia & Christian Paral
8330 Feldbach
Gniebing 15
T +43 / 3152 / 27 41
www.dasherbst.at

GASTHOF KRAXNER

Im Familiengasthof Kraxner ist man auch auf Busladungen voller Gäste bestens vorbereitet. Ob Zanderfilet mit Lauchrahmnudeln, Veggi-Laibchen oder Beiried vom Almo – hier darf man sich durchwegs auf größere Portionen einstellen. Sogar die bewährte Hausplatte für zwei kommt auf den Tisch. Jedes Jahr beliebt sind die Wildwochen, Fisch- und Schlachttage.

122

GASTHOF KRAXNER

Andreas & Michaela
Kraxner
8361 Fehring
Hatzendorf 23
T +43 / 3155 / 2471
www.gasthof-kraxner.at

MALERWINKL RESTAURANT + KUNSTHOTEL + VINOHEK

Für Kunstliebhaber und Genießer ist er kein Geheimtipp. Der Malerwinkl ist Restaurant, Vinothek und Kunsthotel in einem. Das künstlerische Ambiente zieht sich von der fabelhaften Kulinarik von Peter Troiöfinger jun. über die Zimmer bis zum hauseigenen Gemüse- und Kräutergarten und die Terrasse. Für Überraschungen wird gesorgt – mit Produkten aus dem Vulkanland und eigenen Würzsaucen.

123

MALERWINKL RESTAURANT + KUNST- HOTEL + VINOHEK

Fam. Peter Troiöfinger
8361 Fehring
Hatzendorf 152
T +43 / 3155 / 2253
www.malerwinkl.com

LANDRESTAURANT FINK

Aus einem Dorfgasthaus mit angrenzender Greißlerei entstand ein Gasthaus und schließlich ein Landrestaurant, in dem heute Hans Jörg Fink und Tochter Laura hinter dem Herd stehen. Ihr Ziel ist es, die steirische Küche verfeinert auf den Tisch zu bringen und das gelingt ihnen ausgezeichnet. Die Vinothek sorgt außerdem für eine umfangreiche Weinauswahl.

124

LANDRESTAURANT FINK

Hans Jörg Fink
8081 Pirching am
Traubenberg
Edelstauden 19
T +43 / 3134 / 23 14
www.landrestaurant-fink.at

GASTHOF WENINGER

Es gibt sie immer wieder, die Neuentdeckungen abseits der bekannten kulinarischen Pfade, wie etwa diesen kinderfreundlichen Familienbetrieb. Hier treffen sich alle Generationen zum kulinarischen Genuss, auch ruhesuchende Familien, die sich Erholung vom Alltag und eine schöne Aussicht gönnen wollen. Neben einer wohl sortierten Weinauswahl ist auch der Streichelzoo zu erwähnen.

125

GASTHOF WENINGER

Alexander Weninger
8341 Paldau
Perlsdorf 63
T +43 / 3151 / 24 13
www.gh-weninger.at

GASTHOF ROSENWIRT

Eine beliebte Adresse für große Gruppen und Familienfeiern ist das traditionelle Wirtshaus in St. Stefan im Rosental, das seit nunmehr vier Generationen betrieben wird. Gulasch, Kalbsbeuschel oder gedünsteter Rostbraten wird hier ebenso gern bestellt wie die ausgezeichneten Süßspeisen. Auch Johann Lafer hat hier schon größer gefeiert.

126

GASTHOF ROSENWIRT

Sonja Seidl
8083 St. Stefan
im Rosental
Feldbacherstraße 16
T +43 / 3116 / 83 25
www.rosenwirt-seidl.at

GASTHAUS LANDCAFÉ KOHLBERGHOF

Herzhafte österreichische Speisen stehen in der familienfreundlichen Gaststätte auf der Speisekarte. Dabei wird gern variiert – das Steirer-Cordon bleu wechselt sich schon einmal je nach Saison mit einem aus Spargel ab. Für die jungen Gäste steht eine eigene Kinderspeisekarte zur Verfügung. Außerdem bemerkenswert sind die hausgemachten Pizzen und die kleine feine Weinauswahl.

127

GASTHAUS LANDCAFÉ KOHLBERGHOF

Anton Suppan
8342 Gnas
Kohlberg 32
T +43 / 3151 / 83 13
www.kohlberghof.at

DELIKATERIE

Tradition und Passion liegen Daniel Freismuth quasi im Blut. So kredenzt er in seiner Delikaterie am Hauptplatz in Bad Gleichenberg auf einer der schönsten Terrassen des Landes regionale Küche und spannende Weine. Wadl-Gulasch, Seesaibling mit lila Erdäpfelpüree – alles köstlich in herrlich entspannter Atmosphäre. Mit Produzenten und Weinbauern in der Region wird eng zusammengearbeitet.

GASTHOF SCHEER

Monika und Stefan Tropper führen den gutbürgerlichen Gasthof und das Feriendomizil bereits in der vierten Generation. Hier wird mittags steirische Küche gelebt: Die breite Palette der Klassiker reicht vom Gulasch bis zum Backhendl, abends wird nur für Hausgäste gekocht. Alles kommt frisch und fabelhaft gekocht aus der Küche, der Wein stammt von den hauseigenen Reben.

GESCHWISTER RAUCH & GENIESSERHOTEL VILLA ROSA

Hier stimmt einfach alles: Richard Rauch ist einer der kreativsten Köche des Landes, Sommelière Sonja Rauch eine exzellente Gastgeberin. Ob in der haubengekrönten Wirtshaus- oder Restaurantküche, das Handwerk ist perfekt, die Gerichte sind feinsinnig umgesetzt. In der Villa Rosa bleibt man gern auch über Nacht und für den Gusto zuhause steht Selbstgemachtes zum Mitnehmen bereit.

SAZIANI STUB'N

Der Stradener Vorzeigebetrieb blickt auf eine mehr als 20-jährige Erfolgsgeschichte mit herausragenden Köchen zurück. Nachhaltigkeit wird hier gelebt, ein Gutteil der Produkte stammt aus biologischer Bewirtschaftung. Drei Köche begegnen sich nun auf Augenhöhe und verwandeln beste Zutaten in hinreißende Gerichte. Hervorragend sind auch die Weine aus dem eigenen Betrieb.

128

DELIKATERIE RESTAURANT, BAR, CURSALON

Daniel Freismuth &
Christian Felsberger
8344 Bad Gleichenberg
Kaiser-Franz-Josef-
Straße 5/2
T +43 / 3159 / 44 606
www.delikaterie.at

129

FERIENDOMIZIL GASTHOF SCHEER

Fam. Monika & Stefan
Tropper-Scheer
8344 Bad Gleichenberg
Haag 15
T +43 / 3159 / 23 10
www.gasthofscheer.at

130

GESCHWISTER RAUCH & GENIESSERHOTEL VILLA ROSA

Sonja & Richard Rauch
8343 Bad Gleichenberg
Trautmannsdorf 6
T +43 / 3159 / 4106
www.geschwister-rauch.at

131

SAZIANI STUB'N

Fam. Neumeister
8345 Straden
Sazianiweg 42
T +43 / 3473 / 86 51
www.neumeister.cc

OTTERS BachMÜHLE

Der Rahmen könnte kaum beeindruckender sein: Nach der Revitalisierung der rund 400 Jahre alten Mühle locken die oststeirische Schmankerlstube, das Mühlengasthaus und das Brot- und Mühlenmuseum. Vier Etagen bieten Platz für ausgedehnte Feiern. Die Küche hält für jeden Geschmack etwas bereit, die flotten Servicekräfte empfehlen dazu auch Wein aus eigenem Anbau.

WIRTSCHAUS TROICHER & GENUSSPENSION STEIRERLAND

Früher wurden Könige und Rennfahrer bekocht, jetzt widmet man sich mit gleicher Hingabe den Gästen des Wirtshauses. Mittags werden auch steirische Klassiker serviert, die mitunter in Vergessenheit geraten sind. Abends wird zusätzlich zur Karte ein „Steirischer Abend“ mit frischen Produkten aus Mureck und Umgebung geboten. Zum Ausklang geht es in den Degustationskeller.

GENUSSHIRSCH

Fabian Palz sprüht vor Ideen und setzt seine kreativ-steirische Küchenlinie in dem schön renovierten Wirtshaus an der Vulkanland Route 66 um. Gekocht wird mit saisonalen und hochwertigen Produkten aus der Region. Wie der Name schon verrät, nimmt das Wild bei dem Koch und Jäger einen besonderen Stellenwert ein und das schmeckt man auch. Gutes im Glas gibt's zum Mitnehmen.

METZGERWIRT

Der Name ist Programm. Der Metzgerwirt ist ein Dorado für Fleisch- und Wurstliebhaber. Neben den Spezialitäten, die teils aus der eigenen Produktion stammen, mündet aber auch heimischer Fisch oder eine Auswahl an vegetarischen Schmankerln. Hausmannskost steht im Rexglas zum Mitnehmen bereit und in der „Vinothek Vulcano“ lagern interessante Tropfen.

132

OTTERS BachMÜHLE

Rudolf Strohmaier
8093 St. Peter
am Ottersbach
Wittmannsdorf 14
T +43 / 3477 / 20 500
www.ottersbachmuehle.at

133

WIRTSCHAUS TROICHER & GENUSSPENSION STEIRERLAND

Mansuet Troicher
8480 Mureck
Grazerstraße 40
T +43 / 664 / 2318095
www.pension-steirerland.at

134

GENUSSHIRSCH

Fabian Palz
8484 Unterpurkla
Donnersdorf 40
T +43 / 3475 / 2176
www.genusshirsch.at

135

METZGERWIRT

Armin Christandl
8490 Bad Radkersburg
Emmenstraße 2–6
T +43 / 3476 / 2168
www.metzger-wirt.at

Frischkäsesulz mit Trauben



Rezept © Willi Haider,
Bild © Steiermark Tourismus | pixelmaker.at

Suppe erwärmen, ausgedrückte Gelatine zugeben oder Schwartenfond leicht erwärmen, Frischkäse einrühren bzw. glattrühren, nicht kochen, Frischkäse wird dadurch flockig. Entkernte Trauben als Einlage dazu rühren. Mit Salz, Distel - oder Nussöl und Balsamico kräftig abschmecken.

In eine geölte und mit Klarsichtfolie ausgelegte Form füllen und über Nacht kaltstellen. Mit einem Elektromesser in Scheiben schneiden und mit einem kleinen Salat anrichten.

Varianten für Einlage: Kren und Schinken, Keime und Sprossen, Spargel weiß und grün uvm.

Besonders schön werden diese Terrinen durch einen Geleemantel. Dazu wird die Grundmasse in eine kleinere Form gegossen (z. B. vorher mit Karton auslegen u. Klarsichtfolie). Nach dem Stocken aus der Form nehmen, (Karton entfernen) und in die geölte und mit Klarsichtfolie ausgelegte Form ca. $\frac{1}{8}$ l leicht abgekühlte Schwartensulz oder Gelee mit Isabella-Trauben-saft (rot) oder Kräutern einfüllen, kalte Terrine einlegen, nach dem Stocken nochmals mit ca. $\frac{1}{8}$ l Gelee begießen und kalt stellen.

ZUTATEN FÜR CA. 10 PORTIONEN

$\frac{1}{2}$ kg **Frischkäse**

(Gervais natur oder cremiger Topfen (40 % F.i.T.)

$\frac{1}{4}$ l **Suppe**

6–8 Blatt **Gelatine** oder $\frac{1}{4}$ l fester Schwartenfond

350 g **Trauben**, grün und blau für Einlage (waschen, halbieren und entkernen)

Salz, weißer Pfeffer, Balsamicoessig und **Nussöl**

kleiner **Salat** als Beilage



Südsteiermark

© TV Südsteiermark | Lukas Elsner

Wo anfangen in einer Region, die voller kulinarischer Höhepunkte steckt? Ein steirisches Backhendl muss es sein! Vom Sulmtaler Huhn und so unwiderstehlich knusprig, dass man noch Tage später davon schwärmt. Vielleicht genießt man es beim Picknick im Weingarten mit Blick auf die einzigartige Kulturlandschaft, dazu ein Glas Wein von einem der Topbetriebe.

Oder doch lieber Ideenreiches aus Bärlauch, Kürbis, Lavendel, steirischem Reis oder Herzhaftes in einer der lauschigen Buschenschänken ...? ♥

SÜDSTEIERMARK

Hauptplatz 40
8530 Deutschlandsberg
T +43 / 5 / 7730
office@suedsteiermark.com
www.suedsteiermark.com



GASTHOF RAUCH-HOF

Eine ehrliche, schnörkellose Küche zeichnet den Rauch-Hof aus. Von der Ernte bis in die Küche ist der Weg kurz. Was hier auf den Tisch kommt, ist immer möglichst frisch. Im Jahresverlauf spannt Karin Rauch so einen feinen kulinarischen Bogen – von Spargel aus dem eigenen Anbau, Forellen aus dem Hausteich, Wild aus den umliegenden Wäldern und Käse aus der Region.

136

GASTHOF RAUCH-HOF

Karin & Willi Rauch
8510 Stainz
Wald-Süd 21
T +43 / 3463 / 2882
www.rauch-hof.at

MEIEREI BEIM FLASCHERLZUG

Seit rund 130 Jahren ist der Flascherlzug in Stainz eine beliebte Institution. Deshalb kommt auch echtes Eisenbahngefühl auf, wenn man in der Meierei Platz nimmt. Zwei Waggons sind mit viel Liebe zum Detail in einen Zugheurigen verwandelt worden. Individuell oder in Gruppen genießt man Frühstück, kommentierte Weinverkostungen und steirische Schmankerl. Die Dampf-Bar im Freien sorgt für Stimmung.

137

DIE MEIEREI BEIM STAINZER FLASCHERLZUG

Harald & Gabriele
Florian-Schaar
8510 Stainz
Bahnhofstraße 28a
T +43 / 664 / 435 62 32
www.meierei-stainz.at

EDLER LANDHAUS OSWALD

Küchenmeister Wolfgang Edler hat das Zepter an Tochter Nina Edler-Reisinger übergeben, die es ausgezeichnet versteht, traditionelle Klassiker mit neuen Kreationen, Heimisches mit Internationalem zu verknüpfen. Ein Höhepunkt für Feinschmecker ist ihre große Gourmetreise in sieben Gängen. Georg Reisinger sorgt für die passende Weinbegleitung und ist Hüter einer prächtigen Weinauswahl.

138

EDLER LANDHAUS OSWALD

Wolfgang Edler
8522 Groß St. Florian
Unterbergla 15
T +43 / 3464 / 2270
www.landhaus-oswald.at

BURGHOTEL / BURGRESTAURANT DEUTSCHLANDSBERG

Ein herrlicher Rundblick über das Land, ein festlicher Saal, dazu die fein abgestimmte Küche von Karl Christian Kollmann – insgesamt ein Hochgenuss! Abends wird auch ein mehrgängiges Menü geboten. Mit seinem festlichen Rahmen wird die Burg nicht nur von Tagesgästen geschätzt, sondern auch gern von Hochzeitsgesellschaften gebucht.

139

BURGHOTEL / BURGRESTAURANT DEUTSCHLANDSBERG

Karl Kollmann
8530 Deutschlandsberg
Burgplatz 1
T +43 / 3462 / 5656-0
www.burg-deutschlandsberg.at

ALPENGASTHAUS ZUM GREGORHANS'L

In der Weststeiermark, auf 725 Meter Seehöhe, geht ein deutsch-vorarlbergerisches Team zu Werke. Heike und Hans-Peter Engstler verwenden frische Zutaten aus dem eigenen Garten und dem Umland. So genießt man schmackhafte saisonale Spezialitäten von Spargel bis Wild und das legendäre Hendl-Buffer. Danach freut man sich auf eine Nachspeise auf der windgeschützten Terrasse.

140

ALPENGASTHAUS ZUM GREGORHANS'L

Heike & Hans-Peter
Engstler
8541 Schwanberg
Kruckenberg 19
T +43 / 3462 / 26 10
www.alpengasthaus.com

STEGWEBER

Der feinsinnigen Zubereitung frischer Produkte hat sich Thomas Neumann verschrieben. Mit viel Gespür veredelt er seine Gerichte mit Kräutern, Blüten und Gewürzen zu aromatischen Köstlichkeiten. Wer sich den Genuss mehr als einen Tag gönnen will, bleibt in dem aus kleinen Häuschen bestehenden Hotel über Nacht.

141

STEGWEBER - NATUR ERHOLUNG GENUSS

Thomas Neumann
8541 Schwanberg
Aichegg 44
T +43 / 3467 / 83 95
www.stegweber.at

HOTEL-RESTAURANT GOLLNER

Im Herzen von Lebring hat sich das Traditionshaus von der Gaststätte zum Hotel-Restaurant mit einer anspruchsvollen saisonalen Küche und sehr aufmerksamem Service etabliert. Die Qualität der Speisen fördere die Entwicklung des Bewusstseins, ist man überzeugt und frei nach dem Motto wird der Gast auch rundum liebevoll betreut - ob beim Candle-Light-Dinner oder bei Festen.

142

HOTEL-RESTAURANT GOLLNER

Gerda Gollner
8403 Lebring
Grazerstraße 36
T +43 / 3182 / 2521
www.hotel-gollner.at

ZIEGLERWIRT

In Stangersdorf nahe der Autobahnabfahrt Lebring wird eine kleine feine Auswahl an heimischen Köstlichkeiten zubereitet. Der Zieglerwirt gilt noch immer als kulinarischer Geheimtipp. Wer aber einmal die mit viel Liebe zubereiteten Speisen - vom Vogersalat mit Blunzenradeln über die Beiried auf Zwiebelrostbratenart bis zu den herrlichen Cremeschnitten - genossen hat, kommt immer wieder.

143

ZIEGLERWIRT

Matthias Schweinzger
8403 Lang
Stangersdorf 13
T +43 / 3182 / 2410
www.zieglerwirt.at

WEINGARTENHOTEL HARKAMP

Man nehme einen Platz mit fantastischer Aussicht, die Gemütlichkeit eines Wirtshauses, die Feinheit eines Restaurants und Weine von biodynamisch bewirtschafteten Rebflächen im Sausal aus dem eigenen Gut – fertig ist das Erfolgsrezept von Harkamps Weingartenhotel. Kein Wunder, dass dieser magische Platz auch gern als Hochzeitslokalität gebucht wird.

144

WEINGARTENHOTEL HARKAMP

Fam. Heinz Harkamp
8505 St. Nikolai / Sausal
Flamberg 46
T +43 / 3185 / 2280
www.weingartenhotel.at

RESTAURANT STARIBACHER

Seit rund 100 Jahren ist der Staribacher ein Ort der Gastlichkeit. Zum traditionellen Backhendl und den steirischen Klassikern gesellt sich eine Fülle vielfältiger Gerichte. Wer live erleben will, wie sie zubereitet werden, bucht den „Kitchentable“ für bis zu acht Personen in der modernen Küche. Auch für Feiern von größeren Gruppen ist der Staribacher gut gerüstet.

145

HOTEL-RESTAURANT STARIBACHER

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

RESTAURANT MURNOCKERL

Hinter der schönen Fachwerkbau-Fassade in Alt-Gralla steckt eine spannende Küche, die steirisch, aber auch international bespielt wird. Ein Höhepunkt folgt dem anderen, wenn Thomas Koch gemäß saisonaler Schwerpunkte ausgezeichnete Schlemmermenüs kreiert und die Steiermark kulinarisch nicht nur den Urlaubsgästen, sondern auch den Steirern selbst näherbringt.

146

RESTAURANT MURNOCKERL

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

RESTAURANT STEIRERLAND

Der Name ist Programm: Der Panoramablick ins Sausal, den man zum Essen genießt, ist überwältigend! Ruth und Maria Stelzer tragen maßgeblich zum Wohlfühlklima bei. Backhendl, gefüllte Kalbsbrust, aufgesetzte Henn' (auf Bestellung) und himmlische Nachspeisen sind ebenso starke Argumente, immer wieder in das hervorragend geführte Haus zu kommen, wie ein köstliches mehrgängiges Menü mit Weinbegleitung.

147

PANORAMAHOTEL RESTAURANT STEIRERLAND

Ruth & Maria Stelzer
8442 Kitzeck
Sausal 10
T +43 / 3456 / 2328
www.steierland.co.at

HOTEL SCHLOSS SEGGAU

Chefkoch Hugo Fuka zaubert aus Produkten bäuerlicher Produzenten verführerische Kreationen wie Bischofsgulasch, gefüllte, aufgesetzte Henn oder Schlosskugeln. Zu erleben beim Frühstück am Berg, Mittag- und Abendessen oder beim Schlossbrunch zu ausgewählten Terminen. Auf der großzügigen Terrasse lässt man sich auch gern auf ein Glas Wein aus dem bemerkenswerten Bischöflichen Weinkeller nieder.

148

HOTEL SCHLOSS SEGGAU

Dir. Mag. Andrea
Kager-Schwar, MA
8430 Leibnitz
Seggauberg 1
T +43 / 3452 / 82435-0
www.seggau.com

SCHLOSSKELLER SÜDSTEIERMARK

Die Wirtshausküche von Markus Rath ist herrlich bodenständig mit innovativen Akzenten, die sich auch in der mehrgängigen Schlosskeller-Überraschung zeigen. Jeden ersten Sonntag im Monat ist Brunchzeit mit einem bunten Mix aus Wirtshaus- und Galamenü. Sommelière Veronika Fritz beweist ein feines Gespür beim Wein. Nicht zu vergessen: die hausgemachte „Schweinerei“ oder der Braten am Sonntag.

149

SCHLOSSKELLER SÜDSTEIERMARK

Markus Rath &
Veronika Fritz
8430 Leibnitz
Seggaubergstraße 5
T +43 / 3452 / 74 499
www.schlosskellersued-
steiermark.at

FRANZ KRAINER

Hausmannskost und leichte Gerichte zum Verspeisen vor Ort oder zum Mitnehmen stehen auf dem täglich frischen Speiseplan von Franz Krainer. Mehr als 60 Jahre Erfahrung verzeichnet der Betrieb in Wagna nahe dem Murradweg, der Gäste von Montag bis Samstag ganztägig verpflegt. Wer sich statt Spezialitäten mit Fleisch lieber Grillkäse, Forelle oder Veggie-Speisen widmet, kein Problem. Auch das findet sich in der Auswahl.

150

FRANZ KRAINER FLEISCH- UND WURST- WARENHERSTELLER

Franz Krainer
8435 Wagna
Marburgerstraße 91
T +43 / 3452 / 82190-0
www.krainer.co.at

GASTHAUS KOSCHAK

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

151

GASTHAUS KOSCHAK WIRT & WEINBAUER

Martin & Mag. Silvia
Koschak
8451 Heimschuh
Am Königsberg 10
T +43 / 3456 / 24 01
www.koschak.at

LITERWIRT

„Mit allen Sinnen genießen“ lautet das Motto im Familienbetrieb von Walter Schmid. Der junge Wirt und Küchenmeister lädt in die Wirtshausräumlichkeiten oder auch an die ausladende Bar und auf die Terrasse. Mit kreativen Ideen rund um saisonale Zutaten, Backhendlboxen und fabelhaften Burgern folgt er ganz dem Zeitgeschmack. Abends lässt man sich gern sein Überraschungsmenü schmecken.

WIRTSHAUS STEIRERKELLER

Einen saisonalen Reigen über das Jahr ziehen Alois und Alexandra Kröll: Spargel, Schwammerl und eine Fülle an Beeren decken den Tisch im Frühling und Sommer, Wild und Kastanien im Herbst. Ganzjährig zu haben ist das steirische Backhendl. Und aus einem Projekt zur Landwirtschaft in der Jungsteinzeit ist ein zartes luftgetrocknetes „HERITERRA“ Aschekarree entstanden.

GASTHAUS RESTAURANT THALLER

Norbert Thaller pflegt die Geschmacksqualität des Urprodukts. Seine aromastarken Zutaten zieht er zu einem Gutteil selbst. Die Fische kommen aus seinem Teich gleich hinter dem Betrieb, das Fleisch von kleinen Betrieben aus der Umgebung, Kräuter und Gemüse aus den eigenen Beeten, die Würste aus eigener Produktion. In der gut sortierten Weinkarte findet sich eine Vielzahl an bio- und biodynamischen Weinen.

LANDGASTHOF - HOTEL AM MARKTPLATZ WRATSCHKO

Die Leitung des Traditionsgasthofs in Gamlitz ist auf die jüngere Generation übertragen worden. Johann Wratschko führt den Familienbetrieb und das Hotel am Marktplatz in gewohnt hoher Qualität weiter. Die Küche steht für abwechslungsreiche und mit Sorgfalt zubereitete heimische Gerichte. Beliebt sind die Grillabende in den Sommermonaten.

152

LITERWIRT

Susanne & Walter Schmid
8443 Gleinstätten
Goldes 1
T +43 / 3457 / 2255
www.literwirt.at

153

WIRTSHAUS STEIRERKELLER

Alois & Alexandra Kröll
8452 Großklein 23
T +43 / 3456 / 2321
www.steirerkeller.at

154

GASTHAUS RESTAURANT THALLER

Norbert Thaller
8423 St. Veit am Vogau
Kirchplatz 4
T +43 / 3453 / 2508
www.gasthaus-thaller.at

155

LANDGASTHOF - HOTEL AM MARKTPLATZ WRATSCHKO

Johann Wratschko
8462 Gamlitz
Marktplatz 9
T +43 / 3453 / 2647
www.wratschko.at

GENIESSERHOTEL SATTLERHOF

Hannes Sattler kreiert gemeinsam mit Sohn Markus im Wirtshaus wie auch im Restaurant raffinierte Regionalgerichte – immer kompromisslos qualitätsorientiert. In vielen Bereichen hält bereits die junge Generation das Zepter in der Hand: Tochter Anna und Sommelier Thomas Ferrand zeichnen für Service und Hotel verantwortlich. Die Topweine zum Essen produzieren nun Alex und Andreas Sattler.

RATSCHER LANDHAUS

Es gibt viele gute Gründe, in dem gemütlichen familiengeführten Landhaus an der Weinstraße einzukehren. Eine davon ist die wunderbare steirische Küche, die saisonale Akzente setzt. Neben dem Wirtshaus nimmt man nun auch im Weingartenrestaurant Platz. Um gleich beim Thema zu bleiben: Der Weinkeller beherbergt eine feine Auswahl von mehr als 600 Geschmackserlebnissen.

WEINGASTHOF SABATHIHOF

Ob Weinbau, Wild und Lamm aus der eigenen Zucht oder Produkte von ausgesuchten regionalen Kleinproduzenten – im Sabathihof spürt man den behutsamen Umgang mit der Natur und den Ressourcen. Zur hervorragenden Küche genießt man Wellness im Weingarten und eine atemberaubende Aussicht auf die südsteirische Kulturlandschaft.

DER NEUE JÄGERWIRT

Auf der richtigen Fährte ist man in dem charmanten Familienbetrieb immer. Regionalität, Nachhaltigkeit und Bodenständigkeit zeichnen die Küche von Katrin und Gerhard Bruntschko aus. Heimisches Wild, steirisches Backhendl und köstliche saisonale Gerichte werden von Weinen aus der Region begleitet und laden zum gemeinsamen Ansitzen. Darauf ein kräftiges Waidmannsheil!

156

GENIESSERHOTEL SATTLERHOF

Johann Sattler
8462 Gamlitz
Sernau 2a
T +43 / 3453 / 4454
www.sattlerhof.at

157

RATSCHER LANDHAUS - WEIN- & GENUSSHOTEL

Michaela & Andreas Muster
8461 Ehrenhausen-Ratsch
Ottenberg 35
T +43 / 3453 / 23130
www.ratscher-landhaus.at

158

WEINGASTHOF SABATHIHOF

Melitta & Guido Dillinger
8463 Glanz a. d. Wein-
straße
Pößnitz 142
T +43 / 3454 / 495
www.sabathihof.com

159

DER NEUE JÄGERWIRT

Katrin Bruntschko
8463 Leutschach
Fötschach 17
T +43 / 3454 / 270
www.gasthaus-jaegerwirt.at

REBENLANDHOF

Im Rebenlandhof fühlen sich Liebhaber der guten alten Küche besonders wohl. Denn hier kommen heimische Genüsse auf den Tisch, die nicht mehr überall angeboten werden – von der Flecksuppe über Knödel mit Ei bis zur aufgesetzten Henn'. Wahlweise schmecken aber auch Fisch und vegetarische Speisen. Gegen Reservierung zieht man mit einem fein gefüllten Picknickkorb los.

160

REBENLANDHOF
Bernadette Resch
8463 Leutschach
Ehrenhausenerstraße 1
T +43 / 3454 / 271
www.rebenlandhof.at

TSCHEPPES LANG-GASTHOF

Im längsten Gasthof der Südsteiermark wird man so herzlich empfangen wie ein Familienmitglied. Walter Tscheppe verwöhnt die Gäste gemeinsam mit Lebensgefährtin Eva Sölkner je nach Saison auch mit einer täglich wechselnden ideenreichen Speisekarte. Im August heißt es jedes Jahr „Weinbauer trifft Bierbrauer“, wenn sich Wein und Bier am Teller und im Glas wiederfinden.

161

TSCHEPPES LANG-GASTHOF
Walter Tscheppe &
Eva Sölkner
8463 Leutschach
Hauptplatz 6
T +43 / 3454 / 246
www.langgasthof-tscheppe.at

LIEPERTS

Manuel Liepert ist eine Klasse für sich. Gemeinsam mit seinem Küchenteam erschafft er neue südsteirische Kreationen auf dem Teller und findet immer neue Spielarten für nah gewachsene Produkte. Wunderbar unterstützt wird er dabei von Lisa Kürbisch, die den Gast auf der Geschmacksreise vom ausgedehnten Frühstück bis zum fabelhaften Fine Dining (nur auf Reservierung) begleitet.

162

LIEPERTS
Manuel Liepert,
Lisa Kürbisch
8463 Leutschach
Arnfelderstraße 2
T +43 / 664 / 1418116
www.liepersts.at





REZEPTE AUS DER SÜDSTEIERMARK

Sulmtaler Huhn

EINGEMACHT

Mit reichlich, nicht passiertem Wurzelgemüse.

Zubereitung

Aus Hühnerklein samt Fett und Gemüseputz eine Hühnersuppe (Fond) ansetzen. Hühner Teile würzen, bemehlen und in einer Pfanne rundum anbraten. Ausschließlich darin Zwiebel und Wurzelwerk anrösten, mit Schilcher ablöschen und etwas Suppe aufgießen, dieses dann in einer Kasserolle mit dickem Boden geben und darüber die Hühner Teile legen. Zugedeckt ca. 1 Stunde weichdünsten. Sodann die Hühner Teile herausnehmen. Die Gemüse-röstung mit restlicher Suppe aufgießen, mit Sauerrahm und etwas Mehl binden und durchkochen. Geriebene Zitronenschale gibt der Sauce einen besonderen Pfiff. Die Hühnerstücke in der Sauce nochmals wärmen. Mit Petersilie bestreut zu Tisch bringen. Dazu serviert man Teigwaren, Erdäpfeln oder ein Rollgerstl.

Tipp: Dieses Gericht kann mit kleinstgeschnittenem Hühnerfleisch sowie gekochten Gemüsen oder Pilzen zu Geflügelragout abgewandelt werden.

ZUTATEN

1 **Brathuhn**, ca. 1,5 kg Gewicht, ausgenommen, in 8 Teilen tranchiert (Sulmtaler oder Altsteirer, Rassen die heute leider fast kaum erhältlich sind).
50 g **Karotten**,
50 g **Sellerieknolle** und
50 g **Petersielwurzeln**, jeweils grob geschabt
50 g **Zwiebel**, fein geschnitten
50 g **Fettstoff** (Butterschmalz oder Hühnerfett)
 $\frac{1}{8}$ l **Schilcher**
ca. $\frac{1}{2}$ l **Hühnerbrühe** (Fond)
Petersilie, gehackt
5 cl **Sauerrahm**
Mehl, zum Stauben
Zitronenschale, gerieben,
Muskat, Salz, weißer Pfeffer



Rosenkrapfen

FÜR FESTTAGE, HOCHZEITEN UND BUFFETS

Aus den Zutaten einen glatten Teig bereiten, ½ Stunde kühl rasten lassen, messerrückendick auswalken, wieder zusammenschlagen und wieder rasten lassen.

Diesen Vorgang noch zweimal wiederholen. Dann dünn ausrollen und mit drei verschiedenen großen, runden Formen ausstechen.

In jede Scheibe werden außen fünf kurze Einschnitte gemacht, in der Mitte mit etwas Eiweiß betupft und zu je drei Scheiben (zuerst die große, dann die mittlere und obenauf die kleinste) zusammengesetzt. Mithilfe eines Kochlöffelstieles in der Mitte kurz eindrücken und in nicht zu heißem Schmalz herausbacken.

Mit Staubzucker bestreuen und kurz vor dem Servieren in der Mitte mit einem Marmeladetupfer garnieren.

Tipp: Aus demselben Teig lassen sich auch Strauben zubereiten. Dazu werden aus dem Teig Streifen oder Fleckerl geschnitten und in heißem Schmalz herausgebacken.

ZUTATEN

400 g **glattes Mehl**
100 g **Butter**
6 **Dotter**
60 g **Zucker**
¼ l **Sauerrahm**
½ Pkt. **Backpulver**
Salz
Zitronenschale gerieben
Schmalz zum Ausbacken
Staubzucker zum
Bestreuen
Marmelade

162 Genussadressen

Ausserland Salzkammergut

1	Strandcafé Restaurant	17
2	Narzissen Vital Resort	17
3	Spa Hotel Erzherzog Johann	17
4	GH Seeblick im MONDI Resort am Grundlsee	17
5	Fischerhütte am Toplitzsee	18
6	Knödl-Alm	18
7	Singerhauserhütte	18
8	Gourmet Atelier Steirerhütte	18
9	Goasshittn - Mostschenke	19
10	Schöni-Alm	19
11	Schönis Landhotel	19
12	Berggasthof Hollhaus	19
13	Schwaiger Appartements Restaurant	20
14	Johnsleitnerhütte	20

Schladming-Dachstein

15	Schnepf'n Alm, Almwelt Austria	23
16	Hotel Restaurant Pariente	23
17	Waldhäuslalm	23
18	Dachstein Gletscherrestaurant	23
19	Knapplhütte	24
20	Krummholzhütte	24
21	Hotel Restaurant Loy	24
22	Michael Mayer's Küchenwerkstatt / Wirtshaus im Dörfel	24
23	Gasthaus Krenn	25

Gesäuse

24	Mündlers Nichtlstube und Perschenhube	27
25	Alpengasthof Grobbauer	27
26	Hoamat	27

Erzberg Leoben

27	Restaurant Erzbergbräu	29
28	Steinbockalm - Der Wilde Berg Mautern	29
29	Gasthof Judmayer	29
30	Gasthaus Spary	29
31	Gasthof Eberhard	30
32	Hotel Restaurant Brücklwirt	30

Hochsteiermark

33	Johanns	33
34	Roanwirt	33
35	Wirtshaus Steirerneck am Pogusch	33
36	Hotel Restaurant Café Krainer	33
37	Gasthof Schaffer	34
38	Brauhaus Mariazell	34
39	Restaurant Lurgbauer	34
40	Landgasthof Hubinger	34

Erlebnisregion Murau

41	Hotel-Restaurant Stigenwirth	37
42	Hotel Rosenhof Murau	37
43	Hotel Gasthof Lercher	37
44	Murauer Hütte	37
45	Dreiwiesenhütte	38
46	Kleinlachtalhütte	38
47	Gasthof Knappenwirt	38

Erlebnisregion Murtal

48	Café & Restaurant Passhöhe	41
49	Schloss Gabelhofen	41
50	Hotel Restaurant Hubertushof	41
51	Landhotel Schönberghof	41
52	Hofwirt	42

Erlebnisregion Graz

53	Oskar Schauer Haus / Sattelhaus	45
54	Gasthaus zum Kirchenwirt	45
55	Dekorant Fleischerei Hochstrasser	45
56	Liebocher Stub'n	45
57	Restaurant Schlossberg	46
58	Hotel & Gasthaus Lend-Platzl	46
59	Gasthaus Zur Alten Press	46
60	Restaurant „Der Steirer“	46
61	Landhauskeller	47
62	Restaurant Brandhof	47
63	Restaurant Florian im Romantik Parkhotel	47
64	Das Liebig	47
65	Zur Schmied'n - Alt-Grazer Vorstadt-Gasthaus	48
66	Genusstreffpunkt Höfer	48
67	Bauernhof-Heuriger Reiß	48
68	Niederleitners Schöckllandhof	48
69	Gasthof Großschedl „Zum Kramerwirt“	49
70	Hotel Liebmann	49
71	Hügellandhof	49
72	Gasthaus Purkarthofer	49
73	Herbert's Stubn	50
74	Restaurant Luperdahl	50
75	Gasthaus Luderbauer	50
76	Steiermarkhof	50
77	Wirtshaus Thorbauer	51
78	Bartholomäer Kirchenwirt	51
79	Hotel-Restaurant Fischerwirt	51
80	Gasthof Thomahan	51
81	Landhaus Rois	52
82	Klammwirtin im Schweizerhof	52

Oststeiermark

83	Wirtshaus Ritschi	55
84	Genussgasthof Willenshofer	55
85	Das Leitner Home & Horse	55
86	Gasthof Lang zur Festenburg	55
87	Joglland Hotel Prettenhofer	56
88	Dorfhotel Fasching	56
89	Landgasthof-Restaurant Willingshofer	56
90	Traditionsgasthaus Gallbrunner	56
91	Naturhotel Bauernhofer	57
92	Gasthof Unterberger - Jagawirt	57
93	Landhotel Schwaiger	57
94	Hotel Der Wilde Eder	57
95	Landhotel Spreitzhofer	58
96	Stoakoglhütte	58
97	Almwirtshaus Holdahütt'n	58
98	Almenlandwirt Haider	58
99	Der Thaller - Wirtshaus - Restaurant - Hotel	59
100	Schlossstaverne Thannhausen	59
101	Gasthaus Predingerhof	59
102	Garten-Hotel Ochsenberger	59
103	KH Kirchenwirt Hofer	60
104	Wirtshaus Meißl	60
105	Landgut Riegerbauer	60
106	Restaurant Schrott	60
107	Restaurant im Boutique Hotel Erla	61
108	Schloßwirt	61
109	Hotel-Restaurant Waldhof Muhr	61
110	Berggasthof König	61
111	Retter Seminarhotel Bio-Restaurant	62

Thermen- & Vulkanland

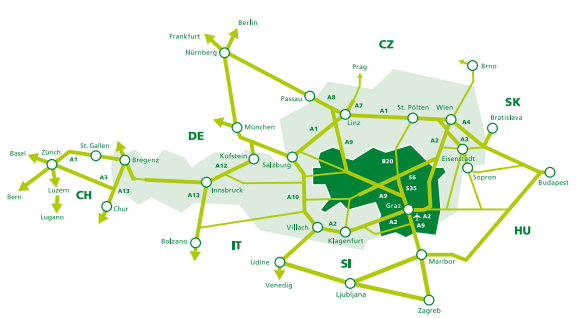
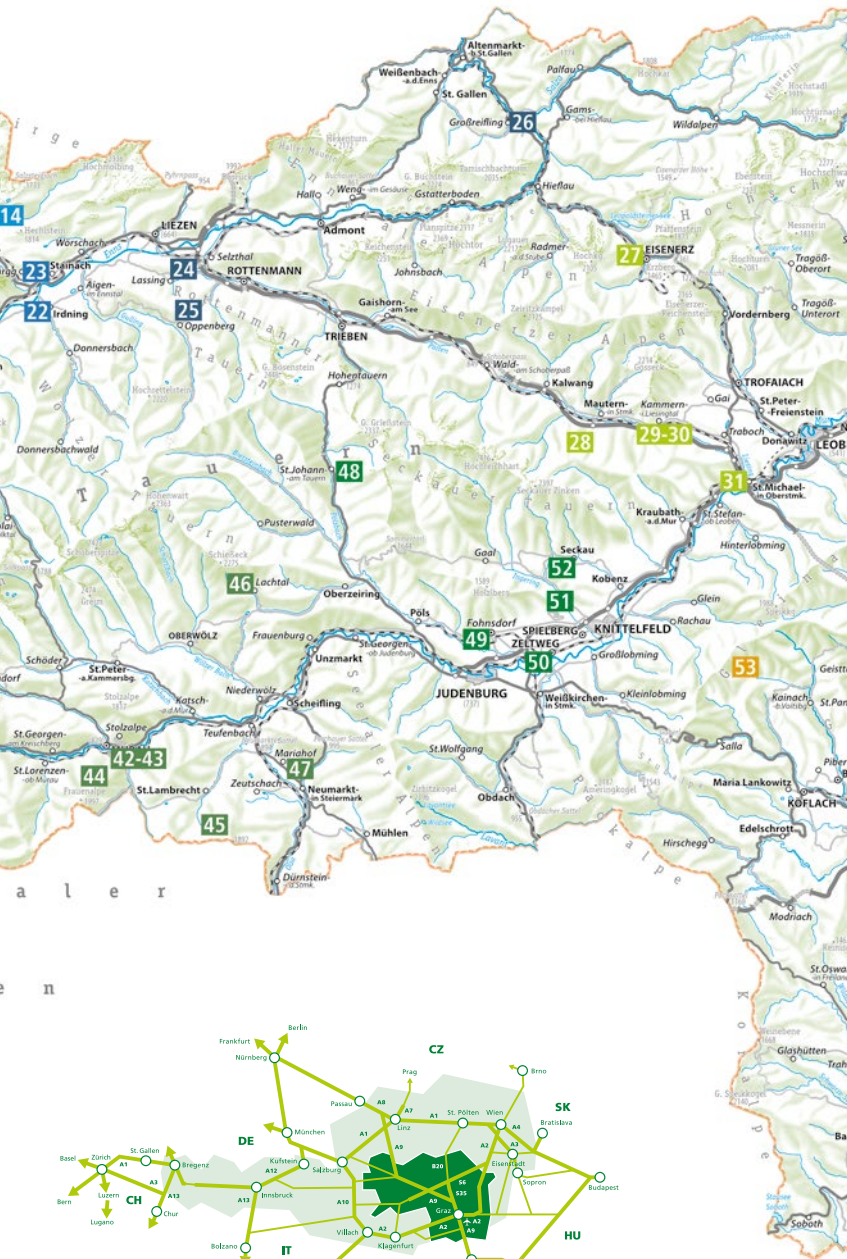
112	Wirtshaus Familie Friedrich	65
113	Gasthof Lindenhof	65
114	Safenhof	65
115	À la Steak carte Restaurant „GenussReich“	65
116	Gasthaus Haberl & Fink's Delikatessen	66
117	Speiserei im Thermenresort Loipersdorf	66
118	Wippl's Hofbergstüb'n	66
119	Kutscherstüberl Wallner	66
120	Zotter Restaurant Öko-Essbar	67
121	Das Herbst Hotel & Restaurant	67
122	Gasthof Kraxner	67
123	Malerwinkl Restaurant + Kunsthof + Vinothek	67
124	Landrestaurant Fink	68
125	Gasthof Weninger	68
126	Gasthof Rosenwirt	68
127	Gasthaus Landcafé Kohlberghof	68
128	Delikaterie Restaurant, Bar, Cursalon	69
129	Feriendomizil Gasthof Scheer	69
130	Geschwister Rauch & Geniesserhotel Villa Rosa	69
131	Saziani Stub'n	69
132	Ottersbachmühle	70
133	Wirtshaus Troicher & Genusspension Steirerland	70
134	GenussHirsch	70
135	Metzgerwirt	70

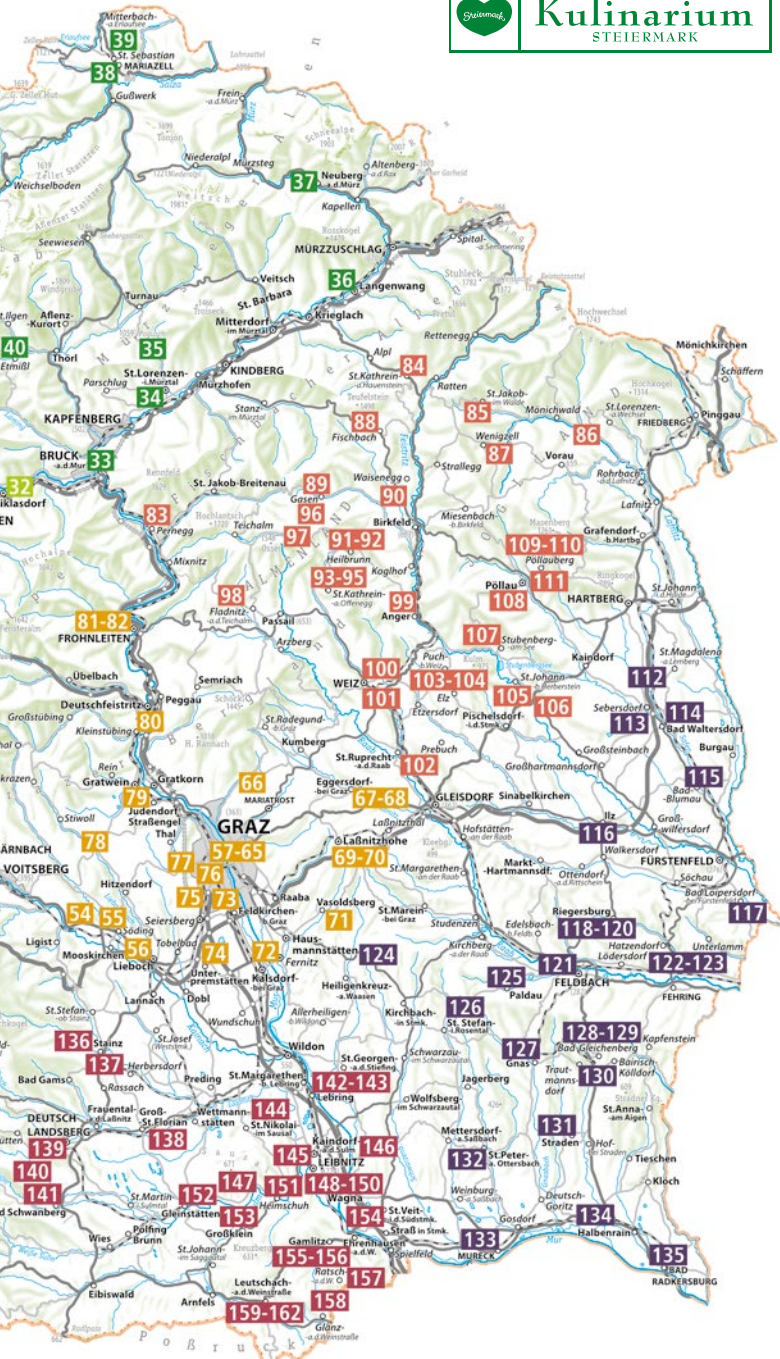
Südsteiermark

136	Gasthof Rauch-Hof	73
137	Die Meierei beim Stainzer Flascherzug	73
138	Edler Landhaus Oswald	73
139	Burghotel / Burgrestaurant Deutschlandsberg	73
140	Alpengasthaus zum Gregorhans'l	74
141	Stegweber - Natur Erholung Genuss	74
142	Hotel-Restaurant Gollner	74
143	Zieglerwirt	74
144	Weingartenhotel Harkamp	75
145	Hotel-Restaurant Staribacher	75
146	Restaurant Murnockerl	75
147	Panoramahotel Restaurant Steirerland	75
148	Hotel Schloss Seggau	76
149	Schlosskeller Südsteiermark	76
150	Franz Krainer Fleisch- und Wurstwarenhersteller	76
151	Gasthaus Koschak Wirt & Weinbauer	76
152	Literwirt	77
153	Wirtshaus Steirerkeller	77
154	Gasthaus Restaurant Thaller	77
155	Landgasthof - Hotel am Marktplatz Wratschko	77
156	Genießerhotel Sattlerhof	78
157	Ratscher Landhaus - Wein- & Genusshotel	78
158	Weingasthof Sabathihof	78
159	Der neue Jägerwirt	78
160	Rebenlandhof	79
161	Tscheppes Lang-Gasthof	79
162	Lieperts	79



IMPRESSUM: Herausgeber: Steirische Tourismus und Standortmarketing GmbH- STG. Gestaltung: www.rinnerhofer.at, Titelfoto: Regionalmanagement Obersteiermark Ost GmbH | Michael Königshofer, Kartografie: © Werbeagentur geografik, Graz | 22-41 | 09 22 | www.geografik.at; Grundlagen: © BEV, CC BY 4.0, Maßstab ca. 1:750.000. „Wir Steirer sagen ...“ und Rezepte: Willi Haider, Druck: Offsetdruck Bernd Dorrong e.U., Graz, Auflage: 240.000 Stk., Ausgabe: 2022-2025. Hinweis: Da die Öffnungszeiten der einzelnen Betriebe laufenden Änderungen unterliegen, wurde auf deren Anführung verzichtet.







Genuss- landkarte

SO SCHMECKT DIE STEIERMARK
2022 - 2025





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