



www.kulinariumsteiermark.at

SO SCHMECKT DIE STEIERMARK

DIE WEISS-GRÜNE LEBENSQUALITÄT

2010/2011



117

GENUSSADRESSEN ZWISCHEN
GLETSCHER UND WEIN

HÜTTEN | GASTHÄUSER | WIRTSHÄUSER | HOTEL-RESTAURANTS | HAUBENLOKALE

Inhalt



Editorial:
Hermann Schützenhöfer

3



Alles zu seiner Zeit:
Der kulinarische Jahreszeitenkalender

4



Qualität mit Herz:
Willi Haider

6



Aus der Region, für die Region:
KULINARIUM STEIERMARK Partner

7



So schmeckt die Steiermark I:
Die 117 Genussadressen der Steiermark

8



So schmeckt die Steiermark II:
Und so finden Sie die 117 Genussadressen
der Steiermark

43



Kulinarium Steiermark

Ein großer Gewinn für die Esskultur in unserem Land ist es, wenn wir bewusst einige Schritte zurück in die Vergangenheit machen und wieder eine Küche mit weniger globalen Einflüssen, dafür aber mit mehr Herz anbieten.

Diesen Umstand hat die Initiative KULINARIUM STEIERMARK erkannt und sich seit nunmehr fünf Jahren dem klaren Ziel verschrieben, die unzähligen kulinarischen Schätze der Steiermark wieder in ihrer Ursprünglichkeit wahrzunehmen und mit der einen oder anderen Idee zeitgemäß zu beleben.

Untrennbar mit unseren Köstlichkeiten verbunden ist unsere natürliche Vielfalt mit reiner Luft und klarem sowie heilemdem Wasser. Rohstoffe, die uns Steirerinnen und Steirern die besondere „Weiß-Grüne Lebensqualität“ bieten. Ein Gefühl des Wohlbefindens, welches auch unsere Gäste suchen und schätzen und das „Grüne Herz Österreichs“ glaubwürdig als lohnende Genussdestination für Qualitätssuchende positioniert.

Verlässliche Repräsentanten echt steirischer Lebensart sind die 117 ausgezeichneten KULINARIUM STEIERMARK Betriebe, die vom

Haubenlokal über das Hotel-Restaurant, das Wirts- und Gasthaus bis hin zu uralten Hütten, gemeinsam mit Spitzenproduzenten heimische Qualitätsprodukte auf den Teller bringen und sich als traditionsbewusste Gastgeber beweisen. Für dieses Engagement ein herzliches Vergelt's Gott!

Dafür verantwortlich, dass die prämierten Wirtinnen und Wirte steirischer Gastlichkeit in ihrem Spannungsbogen zwischen Ursprünglichkeit und heutigen lukullischen Anforderungen geprüftermaßen den „weiß-grünen Qualitätsstempel“ aufdrücken, zeichnet Willi Haider, professioneller Mitstreiter und gestrenger Hüter der Initiative KULINARIUM STEIERMARK, dem an dieser Stelle besonders gedankt werden darf!

Liebe Leserinnen und Leser, entdecken und vertiefen Sie Ihre Liebe zur unverfälschten Küche und begeben Sie sich mit dieser Broschüre auf die Spuren des authentischen und unverwechselbaren steirischen Genusses.


HERMANN SCHÜTZENHÖFER
Landeshauptmann-Stellvertreter

Alles zu seiner Zeit Der kulinarische Jahreszeitenkalender

x Verfügbarkeit xx optimale Genusszeit xx (z. B. Ernteschwerpunkt, Jagdzeiten ...)

Alles zu seiner Zeit schmeckt am besten!
Erfahren Sie mehr über den Jahrlauf saisonaler Spezialitäten aus der Steiermark.

Produkt	Jänner	Februar	März	April	Mai	Juni	Juli	August	September	Oktober	November	Dezember
Obst												
Beeren						X	XX	XX	XX	X		
Birnen									XX	XX	XX	X
Erdbeeren				X	XX	XX	X					
Hollunder							X	XX	XX	X		
Kirschen						XX	XX					
Pfirsiche							X	XX	X			
Zwetschken								X	XX			
Gemüse												
Chinakohl	XX	XX	X				X	X	X	XX	XX	XX
Erdäpfel (Heurige)					X	XX	X					
Karfiol					XX	XX	XX	XX	XX	X		
Kürbis					X	X	XX	XX	XX	XX	XX	X
Paprika					X	XX	XX	XX	XX	XX	X	
Paradeiser				X	X	X	XX	XX	XX	X		
Rhabarber			X	XX	XX	XX	X					
Rotkraut	XX	XX	X	X	X	XX	XX	X	XX	XX	XX	XX
Salatgurke				X	XX	XX	XX	XX	XX	XX	X	
Sauerkraut	XX	XX	XX	X					X	XX	XX	XX
Schwammerl/Pilze						X	XX	XX	X			
Spargel				X	XX	XX						
Vogerl-/Rapunzelsalat	XX	XX	XX	X					X	XX	XX	XX
Weißkraut	XX	XX	XX	XX	XX	XX	X	XX	XX	XX	XX	XX
Zucchini				X	X	XX	XX	XX	XX	X	X	
Zuckermais							X	X	XX	XX		
Produkte der Genussregionen												
Almenland Almochse	XX	XX	XX	XX	XX	XX	X	X	XX	XX	XX	XX
Ausseerland Seesaibling	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Gesäuse Wild	X	X	X	X	XX	XX	XX	XX	XX	XX	XX	XX
Grazer Krauthäuptel			X	XX	XX	XX	X	XX	XX	XX	X	X
Hochschwäb Wild	X	X	X	X	XX	XX	XX	XX	XX	XX	XX	XX
Murtaler Steirerkäs	XX	XX	XX	XX	XX	XX	XX	XX	XX	XX	XX	XX
Oststeirischer Apfel	XX	XX	XX	XX	XX	XX	XX	XX	XX	XX	XX	XX
Pöllauer Hirschbirne	XX	XX	XX	XX	XX	XX	XX	XX	XX	XX	XX	XX
Steirischer Kren g.g.A.	XX	XX	XX	XX	XX	XX	XX	XX	XX	XX	XX	XX
Steir. Vulkanland Schinken	XX	XX	XX	XX	XX	XX	XX	XX	XX	XX	XX	XX
Steir. Kürbiskernöl g.g.A.	XX	XX	XX	XX	XX	XX	XX	XX	XX	XX	XX	XX
Steir. Teichland Karpfen	XX	XX	XX	XX	XX	XX	XX	XX	XX	XX	XX	XX
Südstostberg. Käferbohne	XX	XX	XX	XX	XX	XX	XX	XX	XX	XX	XX	XX
Weizer Berglamm	XX	XX	XX	XX	XX	XX	XX	XX	XX	XX	XX	XX
Westst. Turopoljeschwein	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X

Der Jahreszeitenkalender kann sich aufgrund klimatischer Verhältnisse ändern!

Qualität mit Herz



Die kulinarische Stärke der Steiermark ist wesentlich auf die heimische Küche zurückzuführen, die im nationalen Vergleich eine positive Ausnahmerecheinung darstellt. Denn das Erfolgsrezept der Steiermark liegt hier mit der Initiative KULINARIUM STEIERMARK in einem tradi-

tionsbewussten Zusammenspiel der Erzeugung von qualitativ hochwertigen Produkten und deren ideenreicher sowie zeitgemäßer Verwendung.

Nicht zuletzt deshalb geben mehr als 90% der Steiermarkurlauber als Grund für ihre Destinationswahl die Kulinarik sowie die besondere Gastlichkeit der Steiermark an.

Gemäß dem Motto „Wo die Steiermark draufsteht, ist die Steiermark drin!“ kann ich guten Gewissens sagen, dass die 117 ausgezeichneten KULINARIUM STEIERMARK Betriebe im perfekten Zusammenspiel mit den Partnern von KULINARIUM STEIERMARK für bodenständige, ehrliche Gastlichkeit mit regionaler, aber auch kreativer Küche stehen!

WILL HAIDER
Haubenkoch & Chefberater
KULINARIUM STEIERMARK



Um die Etablierung eines einheitlichen steiermarkweiten Standards von KULINARIUM STEIERMARK noch weiter zu professionalisieren, haben sich dankenswerterweise die Landeslehrlingsausbildungsexpertin der Wirtschaftskammer Steiermark,

Sabine Flieser-Just, der Sternekoch Jürgen Kleinhappl (rechts) sowie der „junge Wilde“ Christof Widakovich in den guten Dienst der Sache gestellt und stehen der Initiative mit Rat und Tat zur Seite.

Aus der Region, für die Region Kulinarium Steiermark Partner

„Wer sich mit offenen Augen durch die Steiermark begibt, trifft auf Produkte von Weltruf und geht auf eine wahrhaft kulinarische Entdeckungsreise.“

Johann Lafer, kulinarischer Botschafter der Steiermark



www.hofkaeserei-deutschmann.at



www.fandler.at



www.goesser.at



www.johann.st



www.kulmer-fisch.at



www.peterquelle.at



www.lbs-gleichenberg.ac.at



www.schaerdingner.at



www.feinkost-schirnhofer.at



SCHNEEBERGER
WEINGUT & BUSCHENSCHANK

www.weingut-schneberger.at



www.steirergemuese.at



www.steirermost.at



www.vulcano.at



www.weizerschafbauern.at



www.zotter.at



www.tourismusschule.com

So schmeckt die Steiermark

Die 117 Genussadressen der Steiermark

Der Weg zu den regionaltypischen Genüssen der Steiermark führt durch eine Landschaft der Vielfalt und Kontraste.

www.steiermark.com



- Ausseerland – Salzkammergut
- Schladming – Dachstein & Ramsau
- Urlaubsregion Murtal
- Hochsteiermark
- Süd & West Steiermark
- Graz und Graz-Umgebung
- Steirisches Thermenland – Oststeiermark

Lob, Kritik und Anregungen beleben KULINARIUM STEIERMARK.
Diesbezüglich wenden Sie sich bitte an: haider@kochschule.at

● AUSSEERLAND – SALZKAMMERGUT

RESTAURANT POST am SEE
Robert Hocker
8993 Grundlsee, Bräuhof 94
Tel. 03622/201 04
www.postamsee.com

Die einzigartige Kulisse rund um das Restaurant Post am See garantiert Wohlfühlen und Balance pur. Mit der Verwendung von Fleisch und Fisch aus der Umgebung oder aber dem ausschließlichen Einsatz des Altausseer-Kristallsalzes zollt Haubenkoch Robert Hocker seiner steirischen Heimat nicht nur höchsten kulinarischen Tribut, sondern steht auch für seine Gäste stets mit viel Herz persönlich am Herd.

1 **RESTAURANT ZUM LEBZELTER**
Stefan Haas
8990 Bad Aussee, Pötschenstraße 146
Tel. 03622/524 26
www.zumlebzelter.at
Stefan Haas betreibt mit viel Liebe und Engagement eine lohnende und ehrliche Genussadresse

mit sehr starkem Bio-Bezug. Ein Jahr Restaurant Zum Lebzelter heißt nicht nur ein Netzwerk aus regionalen Produkten aufbauen, sondern vielmehr noch ein Jahr Essen und Trinken auf hohem Niveau in angenehmer Atmosphäre.



KNÖDL-ALM

Alfred Pohn
8984 Pichl-Kainisch,
Knoppen 3
Tel. 03624/211 32
www.urig.at

In der Knödl-Alm in Pichl-Kainisch gibt's die besten und detailverliebtesten Knödelvariationen im gesamten Alpenbogen. Hier gilt es, über 15 Knödelzubereitungen, variantenreich und original, vom Leberknödel über den Saiblingsknödel bis hin zum Eisknöderl inmitten von Natur pur zu probieren. Für die „lebhaft und naturnahe“ Beschäftigung der jungen Gäste sorgen hervorragend die am Hof lebenden Tiere.



MOSTHÜTTE AM SONNENPLATZERL

Christian Schilcher
8983 Bad Mitterndorf,
Am Sonnenplatzerl 1
Tel. 0664/438 07 30
www.mosthuette.at
Mitten im Naherholungsgebiet von Bad Mitterndorf mit herrlichem Blick auf den Grimming befindet sich die Mosthütte. Das sonnige Platzerl, welches – ob im Gastgarten oder

in der rauchfreien Hütte am großen Lärchentisch – nicht nur zur gemütlichen Rast, sondern insbesondere zum Erleben echten „Ausseerland-Gefühls“ mit frischem Saibling aus dem Räucherofen einlädt.

HOTEL RESTAURANT SCHWAIGER

Alfred Schwaiger
8982 Tauplitz 89
Tel. 03688/223 60
www.hotel-schwaiger.at

Im Familienbetrieb Schwaiger beginnt Erholung mit Genuss. Wie etwa im Herbst, wenn der kulinarische Schwerpunkt beim Wild mit Leckerbissen wie Hirschrouladen mit Rotkraut oder Wildschweinbraten mit Semmelknödeln und Preiselbeeren liegt. Im Winter gibt der eine oder andere Skifahrer dem Kaiserschmarrn mit Apfelmus dem vor dem Haus gelegenen Lift den Vorzug.

SCHLADMING – DACHSTEIN & RAMSAU

KULMWIRT RAMSAU

Paul Steiner
8972 Ramsau am
Dachstein 39
Tel. 03687/210 99
www.kulmwirt-ramsau.at
Im Jahr 1610 erstmalig erwähnt, vereint der neu und sanft renovierte Kulmwirt Tradition und Moderne. Unter dem Motto „Gutes Essen und Gutes Trinken“ wird fast alles, was der Berg so hergibt, etwa eine „Holz- und Bergkristsuppe“ mit Brennnesselknödel und Steinmehl oder eine soufflierte Rahmkochpalatschinke mit Zirbeneis,

serviert. Eine besondere Spezialität sind die „Necki“-Nockerln in allen Variationen.

BRAUNHOFER'S RESTAURANT

Elisabeth und
Gerhard Stocker
8971 Rohrmoos,
Teichweg 35
Tel. 03687/615 75
www.braunhofer.at
In Braunhofer's Restaurant steht Küchenmeister Gerhard Stocker selbst am Herd und greift nach

der Devise „Herzhaft und Naturbelassen“ auf seine stets frischen landwirtschaftlichen Produkte zurück. Gebratenes Lachsforellenfilet auf weißen Rüben und Wildkräutererdäpfel oder ein Bauerngulasch vom Rind sind im rauchfreien Top-Ambiente mit Panoramablick auf Dachstein und Tauern ein wahrer Genuss.



Wir Steirer sagen

abmachen, obmochn, omochn, einen Salat mit Essig und Öl (Kernöl) vermischen
Alm- oder Sennerbutter, Butter
Almkaffee, Kaffee mit Milch, Honig und Rum, oft mit Fedlkoch serviert
Altsteirischer Mischsatz, verschiedene Traubensorten, gemeinsam gepresst und vergoren
Amper, Emper, Kübel
Asmonte, steirischer Hartkäse (Parmesantyp)
Aufgesetzte Henne, steirische Spezialität aus dem Sulmtal, dabei wird ein größeres Huhn (Henne) auf Erdäpfeln im Backofen gebraten
Auflauf oder Dunstkoch, Pudding (Soufflé)
bähen, im Backrohr rösten bzw. toasten (Brot, Röstbrot)
Beuschel, Ragout oder Suppe aus Lunge und Herz

ALPENGASTHOF TETTER

Meißnitzer KG
Gasthof Tetter
8971 Rohrmoos-
Untertal,
Untertalstraße 24
Tel. 03687/611 30
www.tetter.com

Das über Jahre gewachsene traditionelle Gasthaus mit Restaurantbetrieb empfängt seine Gäste mit viel Herzlichkeit und menschlicher Wärme. Kulinarisch verwöhnen Fisch- und Wildspezialitäten aus der Region sowie Produkte aus der eigenen Bio-Landwirtschaft. Suppentopf mit Rindfleisch, dazu Nockerln und Gemüse, oder Steirer-Kasnock'n mit grünem Salat gilt es im besonderen Flair der Zirbenstube zu genießen.

8

WALDHÄUSLALM

Sigrid Hutegger und
Ilse Zechmann
8971 Rohrmoos-
Untertal,
Untertalstraße 100
Tel. 03687/615 92
www.waldhaeuslalm.at

Das beliebte Ausflugsziel liegt im steirischen Untertal bei Schladming-Rohrmoos. Neben den herrlichen Jausen finden sich auch Klassiker wie Holzhackerpfandl, Blutwurstgröstl oder aber gegrillte Lammstücke aus der eigenen Landwirtschaft auf der Karte. Alles Forelle, heißt es beim hauseigenen Teich, der zum Selberangeln der Hauptspeise einlädt und alles dafür Erforderliche bereithält.

9

HOLZHACKERSTUBE

Peter Pichler
8971 Rohrmoos-
Fastenberg,
Harreiterweg 59
Tel. 03687/234 63
www.holzhacker.net

Die täglich wechselnde Speisekarte ist Genuss- handwerker Peter Pichler selbst und garantiert so eine abwechslungsreiche saisonale und regionale Kost, exakt 1.050 Meter über dem Meer. Am Tag ein Essen für Skifahrer und Wanderer, am Abend Lockung für Genießer und Weinliebhaber. Im Sommer bleibt sogar noch Zeit, Kulinarisches vom Feinsten bei dem einen oder anderen Kochkurs weiterzugeben.

10

GASTHOF SÖLKSTUB'N

Agnes Lemmerer
8961 St. Nikolai im
Sölketal, Mössna 194
Tel. 03689/281
www.soelkstubn.at

Agnes Lemmerer veredelt mit der schonenden Zubereitung ihrer Natur- und Vollwertprodukte aus Wald, von Almen und „Sölker Jesuitengarten“ ihre Küche. Dank ihr wurde die legendäre „Kochkiste“, eine alte Kochtechnik von Betty Hinterer, ähnlich dem heutigen Niedertemperaturgaren, wiederentdeckt und belebt. Geschmacklich besonders spannend wird es, wenn „Steirerkas aufs Jesuitengartenkräutl trifft“.

11

RESTAURANT „ZUR SALZA“

Gottfried Prall
8954 St. Martin am
Grimming, Salza 45
Tel. 03684/305 96
www.zur-salza.at
Am Fuße des Grim-
mings befindet sich
das Restaurant „Zur
Salza“, wo genussreiche
Stunden garantiert sind.
Schließlich verwöhnen
Gottfried Prall und sein

12

Wir Steirer sagen

Blunzen, Blunzn, Blutwurst
Bluttommerl, gebackener Auflauf aus Schweine-
blut, Mehl, Zwiebel
Bohnschoten, Bohnschadl, grüne Bohnen,
Fisolen
Bratfett (Brotaufstrich), Schweinsbratensaft (ge-
liert), mit dem Bratenfett (Schmalz) vermischt
Brein, ganzes Korn von Rollgerste, Hirse,
Buchweizen
Brennsturz, Koch aus Weizen- u. Roggenmehl,
in Schmalz angeröstet
Brettljause, Speck, Selchfleisch, Kren, Aufstri-
che u. a. auf einem Brett serviert
Brösel – gerieben, Semmelbrösel, Paniermehl aus
hellen und schon harten Brötchen
Buschenschank, Gaststube, in der selbst herge-
stellte Speisen (vor allem Wurst, Speck u. a.)
und Wein oder Most ausgegeben werden

Team sowohl mit kuli-
narisch bodenständigen
Köstlichkeiten als auch
mit raffinierten Menüs.
Die herrliche Land-
schaft und die Vielzahl
möglicher sportlicher
Aktivitäten leisten einen
zusätzlichen Beitrag zum
seelischen und körperli-
chen Wohlbefinden.

GASTHAUS KRENN

Barbara und Bernhard
Wolfgang-Krenn
8951 Pürgg-Trautenfels,
Pürgg 11
Tel. 03682/222 74-0
www.puergg.at/krenn
Vom Ennstalrind über
die Bauernente und den

13

Selchfleischknödel bis
hin zum Roggenkrapfen
heißt es im Gasthaus
Krenn, einem Haus aus
dem 14. Jahrhundert,
alles zu genießen. Ein
Rundum-Vorzeigebe-
trieb mit steirischen
Schmankerln vom
Allerfeinsten, für die
Küchenchef Christian
Spreitz verantwortlich
zeichnet. Edle Tropfen
aus einer Weinkultur,
die sich sehen lassen
kann, ergänzen das
Gebotene perfekt.



WIRTSCHAUS „IM DÖRFL ANNO 1873“

14

Familie Schwab
8952 Irdning, Falkenberg-Dörfll 273
Tel. 03682/220 22
www.imdoerfl.at
Zünftig zur Sache geht's im Wirtshaus „Im Dörfll Anno 1873“. Hier erwartet die Gäste eine traditionelle Bauernkuchl aus dem Ennstal. Typisch: das „Reindl-essen“. So werden etwa die Suppen in einer Milchkanne, die Speisen tischweise im Pfandl oder das Bratl in der Rein serviert. Wer es verträumt und romantisch mag, wird sich auf der großen Terrasse mit prachtvollem Blick zum Grimming besonders wohl fühlen.

ALPENGASTHOF GROBBAUER

15

Iris Grobbauer
8786 Rottenmann,
Oppenberg 229
Tel. 03619/213
www.alpengasthof-grobbauer.at
Iris Grobbauer ist in ihrem vom größten Hochmoor der Steiermark umgebenen Alpengasthof einer ehrlichen und köstlichen Naturküche verbunden. Die Produkte der nahen Umgebung bestimmen die Speisekarte. Vom Ofenbratl über das Oppenberger Wild bis hin zu den Wuchteln mit Fleischfülle bleibt kein Wunsch offen. Nicht ganz schwindelfreie Gäste wählen besser die Anfahrt über Rottenmann.

SCHUPFER'S MITTERBERGHÜTTE

16

Roland Schupfer
8903 Lassing,
Spiegelsberg 6
Tel. 0676/750 28 58
oder 03612/822 40
www.mitterberghuette.at
Es ist schon ein positives Zeichen, wenn sich ein erfolgreicher „junger Wilder“ nach Wanderjahren in der internationalen Top-Gastronomie zu Hause in Lassing sesshaft macht. Da darf es nicht verwundern, dass Roland Schupfer mit seinem urgemütlichen und mit einer traumhaften Aussicht ausgestatteten Haus mit „Räucherforellenverhoekert“ einen weiteren kulinarischen Glanzpunkt in der Region setzt.

URLAUBSREGION MURTAL



HOTEL RESTAURANT 17 STIGENWIRTH

Birgit und Werner Stiller
8854 Krakau ebene 33
Tel. 03535/82 70
www.stigenwirth.at
Der Stigenwirth in der „Steirischen Krakau“ vereint Hotel, Ferienanlage und Wellness in einem. Ein kulinarisches Kleinod ist das Restaurant, in dem der Chef persönlich den Kochlöffel schwingt. Bei wahren Köstlichkeiten von der Krakauer Gebirgsforelle bis hin zum hausgemachten Ziegenkäsetascherl mit Paprika-Pinienkern-Kräuterbutter kommen Liebhaber regionaler Bio-Kost voll auf ihre Rechnung.

HOTEL GASTHOF LERCHER

18

Dagmar und Adolf Lercher
8850 Murau,
Schwarzenbergstraße 10
Tel. 03532/24 31
www.lercher.com
Sowohl im Gasthaus als auch im Abendrestaurant „Lercher's Panorama“ setzt Haubenkoch Erich Pucher voll auf kreative, regionale Gourmetküche ohne Übertreibungen. Daher wandern auch nur heimische Produkte aus der näheren Umgebung wie beispielsweise Lamm und Rind aus der Bio-Region Murau oder Schwarzenberg'sche Forellen in die Töpfe.





HOTEL & RESTAURANT **PASSHÖHE** 19

Familie Haas
8785 Hohentauern 110
Tel. 03618/219
www.passhoehe.at
Gänzlich bedingungs- und kompromisslos sind Mutter Veronika Haas und Sohn Hannes, wenn es um die klassische steirische Regionalkost in ihrem haubengekrönten

Hotel & Restaurant Passhöhe geht. Demnach sind die Berücksichtigung der Jahreszeiten und die Verwendung heimischer Viktualien selbstverständlich. Für Liebhaber von Eingelegtem – ob Schwammerln, Pilze oder Nüsse – ist ein Besuch der Passhöhe unerlässlich.

LANDHOTEL **GROGGERHOF** 20

Robert Ederer-Grogger
8742 Obdach,
Hauptstraße 23
Tel. 03578/22 01
www.groggerhof.at
Seit 375 Jahren in Familienbesitz befindlich, wohnen dem Groggerhof viel Herzlichkeit und Charme inne. Dafür sorgt heute noch Seniorchefin Eva mit ihrer Familie. Chef Roberts Meisterhand verbindet „Tradition de luxe“ mit Moderne nicht nur bei seinen Tascherln vom „schnittfesten Murtaler Steierkäs“. Hier werden die heutigen Ansprüche an eine innovative steirische Küche richtig buchstabiert.

ALMRESTAURANT **STÖLZL** 21

Christa und Fritz Stölzl
8742 St. Wolfgang/Obdach,
Katschwald 14
Tel. 03578/82 55
Wenn man sich dem auf 1.273 Höhenmetern gelegenen Almrestaurant nähert, kann man noch nicht erahnen, welche

hohe Kulinarik und gepflegte Tischkultur einen erwarten. Die urgemütliche Stube macht Lust, kulinarische Leckerbissen wie eine kräftige Suppe mit Grießnockerln oder ein gebackenes Kalbsbries auf Erdäpfel-Vogerlsalat mit Käferbohnen zu genießen, die sowohl optisch als auch geschmacklich überzeugen.

HOTEL RESTAURANT **SCHLOSS GABELHOFEN** 22

H.M.Z. Privatstiftung/
Dir. Rainer Ogrinigg
8753 Fohnsdorf,
Schlossgasse 54
Tel. 03573/55 55-0
www.gabelhofen.at
Edles Ambiente trifft edle Kulinarik im ehrwürdigen Schlosshotel mit Restaurant. Die Küche präsentiert sich mit internationalem Anspruch, wenngleich Haubenkoch Manfred Vogl ausgefallene Kreationen mit steirischem Touch variiert und dafür heimische Zutaten verwendet. Sei es bei Kaninchen und Hasen auf Buchweizen und Karottenpüree oder bei Regenbogenforelle mit Gemüse. Der Dank der Gäste ist ihm gewiss.

Wir Steirer sagen

Einmach, Mehlschwitze, in Butter, hell bzw. keine Farbe
Einmachsuppe, Einmach mit Kalbs-, Hühner-, Gemüsesuppe oder Milch aufgegossen, evtl. mit Rahm verfeinert; Kalbs- oder Hühner-einmachsuppe
Ennstaler- oder Roggene Krapfen, Roggenmehlfladen, im Schmalz gebacken und mit Fleisch- oder Steirerkäsfülle wie Palatschinken eingerollt
Erdäpfel, Erdbohne, Grundbirn, Kartoffel
Erdäpfelwurst, Wurstform, gefüllt mit rohen Erdäpfeln, Grämmeln und Gewürzen, braun knusprig gebraten, meist mit Sauerkraut serviert
Faschiertes, faschieren, Hackfleisch, im Fleischwolf zerkleinern
Fedlkoch, siehe Rahmkoch

SCHLOSS-TAVERNE **FARRACH** 23

Karin und
Alexander Stöhr
8740 Zeltweg,
Schlossweg 13
Tel. 03577/252 57
www.schlossfarrach.at
Schon allein das dem Stil eines Renaissance-Schlösschens nachempfundene Farrach verzaubert die Besucher.

Haubenkoch Alexander Stöhr aber noch viel mehr, fand er doch nach einigen Stationen bei Spitzenköchen seinen unverwechselbaren fein abgestimmten Kochstil, den man bei jedem Bissen schmeckt. Man probiere nur das geschmorte Kalbsbakerl mit Grießstrudel oder die Farracher Schlossnockerln.



Wir Steirer sagen

Buttermilch, beliebtes fettarmes Erfrischungsgetränk, 0,9 % Fett, ein Nebenprodukt bei der Buttererzeugung
Butterschmalz, geklärte Butter, verträgt höhere Temperatur und längere Lagerung
Dampf, Vorteig aus Germ, Milch, Mehl und etwas Zucker (Gärprobe für Germ)
durchzogen, unterspickt, marmoriertes, mit feinen Fettärdchen durchzogenes Fleisch
Eier, siehe Oa
Eierschwammerl, Recherl, Pfifferling
Eierspeis, kurzverschlagnene Eier (gelb-weiß), in der Pfanne leicht gestockt, flaumig, evtl. mit Kernöl (Kernölerspeis) verfeinert
Einbrenn, Mehlschwitze, in Öl oder Fett leicht angeröstet, braune Farbe
Einbrennsuppe, Einbrenn mit Rind-, Schweiner- oder Selchsuppe aufgegossen, als Einlage werden Erdäpfel, Pilze, Bratenreste, Gemüse, Getreide u. a. verwendet

HOCHSTEIERMARK

GASTHOF JUDMAYER ²⁴

Robert Judmayer
8773 Kammern im Liesingtal, Hauptstraße 54
Tel. 03844/82 72
www.judmayer.com
Hongkong, Guam und der Arlberg zählten zu den gastronomischen Stationen von Robert Judmayer, ehe er den elterlichen Betrieb im Liesingtal übernahm. Herzhafte kulinarische Genüsse rund um den Reiting-Ochsen – ob gebraten, gedünstet, gekocht –, aber auch die Liesingtaler Forelle oder der Grammelstrudel zur urrechten Rindsuppe beweisen, dass auch weitgereiste Köche hervorragend mit Bodenständigem umzugehen wissen.

GASTHAUS SPARY ²⁵

Klaus Lobnik
8773 Kammern im Liesingtal, Liesing 21
Tel. 03844/86 77
www.spary.at
Anonymität, Schnelligkeit und Standardisierung sind im Gast-

haus Spary verpönt. Hier setzt man auf beste regionale Qualität, frische Zubereitung und vor allem Zeit für die Gäste. Küchenchef und Haubenkoch Klaus Lobnik schafft diesen kulinarischen Spagat vorbildlich und bietet mit feiner Küche ein breites kulinarisches Angebot: Rahmbeuschel, überbackene Kutteln mit Asmonte-Käse oder Tafelspitz muss man unbedingt probieren.

GASTHOF EBERHARD ²⁶

Ilse Blachfellner-Mohri
8770 St. Michael in Obersteiermark, Raiffeisenstraße 24
Tel. 03843/22 22
www.gasthof-eberhard.at
Im Gasthof Eberhard wird nur das Beste aus Wald, Wasser, Weide und Garten von den Produzenten aus der Genussregion Murta-ler Steierkäs und dem Genussreich rund um Reiting & Eisenstraße veredelt. Am liebsten

spontan

und kreativ. Ilse Blachfellner-Mohri hat aber noch einen weiteren Anspruch, den man von der Steirerkässuppe bis zum gebackenen Ziegenkäsekuglerl spürt: ehrliches und liebevolles Handwerk.

JOHANNES DIE ESSENSMANUFAKTUR ²⁷

Mike Johann
8600 Bruck an der Mur, Hugo-von-Montfort-Gasse 2
Tel. 0664/241 31 29
www.johannes.at
In aufwendigen sechs Monaten entstand aus einer alten Villa das neue Restaurant von Haubenkoch Mike Johann. Klein, fein und anders sein als alle anderen war die Idee. Die Philosophie ist ausgerichtet auf ein Schaukochen direkt vor den Gästen, die auch selbst bei rosa OX-Filet oder warmem

Vanillegugelhupf mit Eierlikörschaum Hand anlegen können. Da bleibt nur zu sagen: „Willkommen in Mike Johanns Wohn- und Esszimmer!“

VITALHOTEL RESTAURANT HUBINGER ²⁸

Paula und Johann Wöls
8622 Etmüßl 25
Tel. 03861/81 14
www.hubinger.com
Paula und Hans Wöls sind wahre Meister einer pfiffigen haubengekrönten Vollwertküche und bringen Naturkostgenießer mit ihrer breiten Palette eigener landwirtschaftlicher Produkte ins Schwärmen. Hilfe zur Selbsthilfe leisten sie mit Vollwert-Kochkursen oder hausgemachten Spezialitäten wie Nudeln für zu Hause. Im Herbst steht selbstver-

ständig Wild aus dem Hochschwabgebiet, teilweise sogar selbst erlegt, auf der Karte.

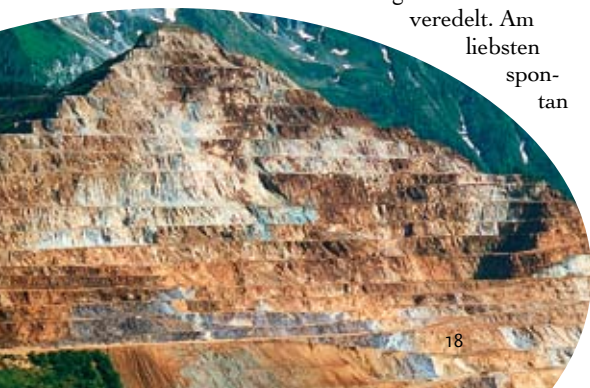
WIRTSCHAUS STEIRERECK AM POGUSCH ²⁹

Familie Reitbauer
8625 Turnau, Pogusch 21
Tel. 03863/20 00
www.steirereck.at
Direkt gegenüber dem Bründlwanderweg liegt das Steirereck am Pogusch. Die Handschrift der Familie Reitbauer zieht sich durch das ganze Haus und endet mit ständig neuen kulinarischen Überraschungen wie etwa der knusprigen

Schneebergland-Ente mit Kohlgemüse und Knödeln am Tisch. Die Weine kommen aus dem Felsenkeller, das Wasser aus der Hausquelle, und das Bier ist selbst gebraut. Es gibt wohl kein vergleichbares Haubenlokal.

HOTEL RESTAURANT SEEBERGHOF ³⁰

Götz Schüle
8636 Seewiesen 45
Tel. 0650/282 30 15
www.seeberghof.at
Der „wilde Wirt“ und Haubenkoch Götz Schüle ist ein Garant für außergewöhnliche Kreationen und serviert mit Eintopf vom Gerstl mit geröstetem Sterz oder Krautsuppe mit gebackenem Erdäpfel-Blunzenknödel sowie Vanille-Kren-Eis mit Birnen-Haselnussgröstl eine neu interpretierte regionale Kost unter dem Motto „Meine Lust zu leben“. Die „Lust zu speisen“ perfektioniert das liebevolle Service von Gattin Regina.



**GASTHOF ZUM
FALLENSTEIN**

31

Familie Stromminger
8632 Gußwerk,
Fallenstein 5
Tel. 03882/26 61
www.fallenstein.at
Ob eingemachte Hendl-
suppe, Rehbeuschel
oder das Fischangebot
aus eigenem Gewässer:
Im Gasthof zum Fallen-
stein stimmt die Haus-
mannskost! Neben dem
Genuss wunderbarer
Spezialitäten und dem
in Fließwasser gekühl-
ten Fassbier gilt es aber
auch, die im angren-
zenden Wildgehege
vorhandenen chinesi-
schen David-Hirsche zu
bestaunen, von denen
es weltweit nur mehr
600 Stück gibt. Franz
Stromminger weiß da-
rüber zu berichten.

BRAUHAUS MARIAZELL

32

Familie Hannes Gիրrer
8630 Mariazell,
Wiener Straße 5
Tel. 03882/25 23
www.bierundbett.at
Im Brauhaus Mariazell
findet man nicht nur
Österreichs kleinstes
Vier-Sterne-Hotel mit
zwei Romantikzim-
mern, sondern neben
zwei schmackhaften
selbst gebrauten Bieren
auch 60 Weine und 30
Brände. Die Küche
überragt das Niveau
einer Brauhauskü-
che bei Weitem. Bei
Spanferkelsulz mit
Bieressig und Kernöl,
hausgebeiztem Gams-
schinken oder frischem
Mariazeller Bio-Schaf-
Mischkäse läuft einem
das Wasser im Munde
zusammen.

LURGBAUER

33

Andreas und
Max Leodolter
8630 St. Sebastian,
Lurg 1
Tel. 03882/37 18
www.lurgbauer.at
Die Leodolters betrei-
ben seit 20 Jahren eine
Bio-Landwirtschaft
im wahrsten Sinne des
Wortes. Daher verwun-
dert es auch nicht, dass
man in jedem der von
Sohn Max zubereiteten
und haubengekrön-
ten Leckerbissen die
Natur schmeckt. Neben
Angus-Rindfleischspe-
zialitäten wie zu Kaisers
Zeiten sind der gebeizte
Mariazeller Wildsaib-
ling, das Lurgbauer
Bio-Ei mit grünem
Kren oder der Hanserl-
koch mit Rhabarber
eine Reise wert.

GASTHOF HOLZER

34

Siegrun und Hubert Holzer
8692 Neuberg an der
Mürz, Beim Münster,
Hauptstraße 9
Tel. 03857/83 32
www.hubertholzer.com
Der „Holzer“ ist
eine Institution der
Gastfreundschaft, wo
man haubengekrönt
bekocht, familiär
betret, legendär
beherbergt und rund
um die Uhr verwöhnt
wird. Angesichts der
breiten Genusspalette
an Fisch-, Fleisch- und
Wildgerichten bzw.
Spezialitäten vom
Lamm wie gebratenem
Lammshlögl mit
Käferbohnencreme und
Blattsalat bleibt nur zu
sagen: So schmackhaft
ist die Steiermark, und
so freundlich sind die
Leut'!

Wir Steirer sagen

Glühwein, heißer Rot- oder Weißwein mit
Gewürzen wie Zimt, Nelken, Zucker, Zitro-
nenschale
Goderspeck, Schweinespeck, vom Vorderhals
(Goderl)
Grammeln, Grieben, Fettgrauen
Grammelschmalz, Grieben, mit Schmalz ver-
mischt, Salz, Pfeffer
Grieß, Weizen oder Mais, grob vermahlen,
fein vermahlen wäre es der Dunst, ganz fein
vermahlen wäre es Mehl
Gugelhupf, Mehlspeise (oft mit Germ zubei-
tet), Napfkuchen
Heckenklescher, säurebetonter, trockener Wein,
von der Hecke, Selbstträger, siehe Uhdler

**HOTEL
RESTAURANT KRAINER**

35

Rita und
Hermann Krainer
8665 Langenwang,
Grazer Straße 12
Tel. 03854/20 22
www.hotel-krainer.com
Im Haubenresta-
urant Krainer zeigt der
Gourmet-Kompass kuli-
narisch in die richtige
Richtung. Schließlich
hat Andreas Krainer
seinen eigenständigen
Sinn für Verfeine-
rungen entwickelt
und räumt seinem
Wissen um den
saisonalen Wert
heimischer
Produkte
oberste
Priorität
in seiner
Küche ein.
„Pfaffen-
bacher
Matjes-
Saibling“
mit Gurken,
Borretsch oder

Erdäpfelnocki mit
Kümmelthymian lassen
den Feinschmecker
verzücken.

ROANWIRT

36

Reingard und
Gerald Hölzl
8642 St. Lorenzen im
Mürztal, Pogierstraße 75
Tel. 03864/25 83
www.roanwirt.at
Gerald Hölzl bietet
am Roan nicht nur
Platz für Geistiges in
Seminarräumen oder
Zeit für Vertrautheit in
19 Romantikzimmern,
sondern insbesonde-
re Gaumenfreuden
für Genussuchende.
Garantiert wird dies
durch die Qualität
der jahreszeitlichen
steirischen Spezialitäten
wie beispielsweise dem
hausgebeizten Maria-
zeller Wildsaibling auf
pochiertem Ei oder dem
„Roanwirt Pfandl“ mit
Spätzle und Schwam-
merlsaure.

Fleck, Kaldaunen, Kutteln, Magen
Fleck bzw. Zwetschken-, Marillenleck, fla-
cher Kuchen bzw. Obstkuchen, z. B. mit
Zwetschken oder Marillen belegt
Fleckerln, Nudelteigquadrate,
für Schinken- oder Krautfleckerln
Früchtebrot, siehe Kletzenbrot
gebäckene Mäuse, kleine Germteigstücke,
in Schmalz gebacken, mit Zimt und
Zucker bestreut
Germ, Hefe
Gerstl, Reibgerstl, fester Nudelteig, gerieben
und getrocknet, wird als Suppeneinlage
verwendet
G'spritzer, Weiß-, Rotwein oder Schilcher,
mit Sodawasser verdünnt
Gigerer, Huhn, auf weststeirisch



● SÜD & WEST STEIERMARK

GASTHAUS TAX 37

Martin Bodlos
8572 Bärnbach,
Hauptstraße 54
Tel. 03142/635 80
Wenn die Schilchercremesuppe mit Zimtbrotwürfeln in einer Suppenschüssel zum Tisch gebracht wird, fühlt man sich in die gute alte Zeit der „gutbürgerlichen Küche“ zurückversetzt. Und wenn sich Küchenchef Martin Bodlos dann noch selbst zu seinen Gästen setzt, um mit ihnen das von frischen Naturprodukten nur so strotzende Menü zu besprechen, wird aus Gasthöflichkeit echte Gastfreundschaft. Ein Grund mehr wiederzukommen.

AUSFLUGSGASTHAUS 38 PRESCHAN

Familie Preschan
8570 Voitsberg,
Arnsteinstraße 130
Tel. 03142/228 10
www.preschan.at
Hoch über Voitsberg gelegen ist das Ausflugs-gasthaus der Familie Preschan ein echter kulinarischer Geheim-tipp. Wobei geheim nur schwer vorstellbar ist, allein wegen der weit-hin bekannten hausge-machten Mehlspeisen und Nachspeisen wie Preschans Grieß-schmarrn mit Zwetsch-



kenröster oder die gebackenen Apfelknödel mit Beerenragout. Am besten überzeugt man sich selbst.

GASTHOF RAUCH-HOF 39

Karin und Willi Rauch
8510 Stainz, Wald 21
Tel. 03463/28 82
www.rauch-hof.at
Haubenköchin Karin Rauch kocht mit viel Gefühl und Geschmack, ganz nach der Devise: „In die Töpfe kommen ausschließlich heimische Produkte.“ So zum Beispiel springen hier die Forellen aus den fünf umliegenden Teichen direkt in die Pfanne, wo sie zu den weithin bekannten Forellenspezialitäten wie der Forelle in Kürbis-

kernkruste, im Speckmantel oder der heiß geräucherten Forelle veredelt werden.

LANDHAUS OSWALD 40

Maria und Wolfgang Edler
8522 Groß St. Florian,
Unterbergla 15
Tel. 03464/22 70
www.landhaus-oswald.at
Das Bestreben des ehemaligen Vizekochweltmeisters und Cateringexperten Wolfgang Edler liegt darin, die unausgesprochenen Wünsche seiner Gäste zu erkennen und diese durch Individualität und Erfahrung zu erfüllen. Doch welcher Wunsch bleibt angesichts von Murbodner Erdäpfelcremesuppe mit knusprigem Kräutergebäck oder einem gebratenen Spanferkelrücken auf „Steirer-Art“ mit Wurzeln-Erdäpfel-Kren noch offen?

BURGHOTEL 41 DEUTSCHLANDSBERG

Karl Christian Kollmann
8530 Deutschlandsberg,
Burgplatz 1
Tel. 03462/56 56-0
www.burghotel-dl.at
In der Burg Deutschlandsberg ist der mittelalterliche Charme des Schlosshotels untrennbar mit der im Burgrestaurant gebotenen und ausgezeichneten steirischen Kulinarik verbunden. Allein mit der Sulz vom Kalbstafelspitz mit Käferbohnen und roten Zwiebeln stellt Qualitätsfanatiker und Haubenkoch Karl Christian Kollmann eindrucksvoll unter Beweis, dass er die Küchenschule Johann Lafers perfekt beherrscht.

KAMINSTUB'N 42

Christine Kiegerl
8530 Deutschlandsberg-
Hollenegg, Kresbach 80
Tel. 03462/47 37
www.kaminstubn.at
Urig, gemütlich, steirisch! Das ist die Kaminstub'n von Christine Kiegerl, in welcher sich die Karte manchmal sogar mehrmals am Tag ändert. Denn wenn es beispielsweise nur einen frischen Fisch einer Sorte gibt, dann gibt es auch nur einen glücklichen Gast, der diesen verspeisen kann. Aber keine Angst, schon angesichts der Styria-Beef-Spezialitäten vom Almbetrieb der Schwester in Trahtütten muss keiner Hunger leiden.

ALPENGASTHAUS 43 ZUM GREGORHANS'L

Heike und Hans-Peter Engstler
8541 Hollenegg,
Kruckenberg 19
(bei St. Wolfgang)
Tel. 03462/26 10
www.alpengasthaus.com
Das Alpengasthaus zum Gregorhans'l liegt auf über 700 Metern Seehöhe, und genauso paradiesisch wie der Ausblick mundet die reichhaltige Kulinarik. „A aufg'setzte Henn“ mit Erdäpfeln oder ein Karpfen aus Hollenegg beweisen, dass die beiden Zugereisten, Küchenchefin Heike aus Hessen und der Vorarlberger Hans-Peter, innerhalb von nur wenigen Jahren steirisches Genusshandwerk in Vollendung erlernt haben.



STEGWEBER GASTHOF & GÄSTEHÄUSER

Thomas Neumann
8541 Schwanberg,
Aichegg 44
Tel. 03467/83 95
www.stegweber.at
Frische Kräuter und das Spiel mit Aromen sind das Markenzeichen der geschmackvollen Küche des Hauses. Hausherr Thomas Neumann lässt es sich nicht nehmen, selbst für das leibliche Wohl seiner Gäste zu sorgen und ihnen mit seinen Kreationen Gaumenfreuden zu bescheren. Besonders delikate: die Kürbis- und die Almochsenspezialitäten sowie die Saiblinge aus dem Wildbach und die Forellen aus dem Stullneggbach.

HASEWEND'S KIRCHENWIRT

Josefine und Siegfried Hasewend
8552 Eibiswald 39
Tel. 03466/422 16
www.hasewend.at
Bei der Familie Hasewend spürt und schmeckt man die altbewährte Tradition von Meisterfleischeri und Kirchenwirt unter einem Dach. Zeugen doch nicht nur Kübelfleisch, Turo-poljeschwein (Speck), Sulm- und Saggautaler Fleischspezialitäten von besonderer Qualität und ausgezeichnetem Geschmack. Vielmehr noch ist es

44 aber das mit viel Liebe gepflegte traditionelle Handwerk, das seinesgleichen sucht.

WEINGARTENHOTEL HARKAMP SÜDSTEIERMARK

Familie Heinz Harkamp
8505 St. Nikolai im Sausal,
Flamberg 46
Tel. 03185/22 80
www.weingartenhotel.at
„Leidenschaft und ein besonderes Maß an Intuition“ sind für Heinz Harkamp ebenso Pflicht wie „Lebe die Moderne und verachte nicht Traditionelles“. Daher ist es nur selbstverständlich, dass das Team um ihn kreativ und bodenständig zugleich ist. Ob die kulinarische Reise bei einem Vogerlsalat mit Erdäpfeln oder einem Maxloner Ziegenkäse in Polenta startet – die Zutaten kommen ausschließlich aus der Region.

SCHMANKERLSTUBN TEMMER

Monika und Sepp Temmer
8430 Tillmitsch,
Badstraße 2
Tel. 03452/820 70
www.schmankerlstubn.at
Als Autodidaktin weiß Monika Temmer um die schmale Gratwanderung in der Küchenlinie, und gerade deshalb ist ihr Spannungsbogen zwischen regional und modern so authentisch und zeugt vom hohen Niveau der Haubenköchin. Allein schon das typisch steirische gefüllte Brathuhn mit einer Füllung aus eingeweichten Semmeln und Innereien, serviert mit Salat aus dem eigenen Garten, vermag geschmackliche Freuden auszulösen.

RESTAURANT MURNOCKERL

Karl Hernach
8430 Leibnitz,
Altgralla 209
Tel. 03452/733 03
www.murnockerl-gourmet.at
Durchaus zu Recht machen sich Genusssuchende auf den Weg, um den schmucken Fachwerksbau nahe dem Mur-Radweg zu besuchen. Locken doch Spezialitäten wie steirische Frühlingssrollen mit zweierlei Paprikasaucen, Raukencremesuppe mit Saiblingsgröstl oder Rhabarberschaum auf Erdbeerrossette. Da sowohl Küche als auch Service in den allerbesten Händen liegen, lohnt es sich, die „Tour de Mur“ auch öfter zu wiederholen.

HOTEL-RESTAURANT STARIBACHER

Hannes Sinner
8430 Leibnitz/Kaindorf
an der Sulm,
Grottenhof 5
Tel. 03452/825 50
www.staribacher.at
Beim Staribacher baumelt die Seele in einem stilvollen Vier-Sterne-Hotel ruhig und entspannt. Einen wesentlichen Beitrag dazu leistet Haubenkoch Christian Pfanner, der sich die Verarbeitung südsteirischer Produkte zum Ziel gesetzt hat. Einheimische und

internationale Gäste kommen daher in den erlesenen Genuss von pikantem knusprigen Semmeln mit gebratener Lachsforelle und sind zu Recht mehr als begeistert.

GASTHAUS KOSCHAK

WIRT & WEINBAUER
Mag. Silvia und Martin Koschak
8451 Heimschuh,
Nestelberg 43
Tel. 03456/24 01
www.koschak.at
Vater Anton Koschak ist mitverantwortlich für die Wiederauferstehung des legendären „Sulmtaler Hendls“. Wer solch schmackhaften Attraktionen den Weg ebnet, kann auch mit anderen Besonderheiten aufwarten, wie original Bluttommerl mit Hausbrot sowie Breinwust oder Ofenbrat im eigenen Saft beweisen. Steirische Lebens-„ART“ vom Natürlichsten garantieren die Koschak-Damen Hermine und Schwiegertochter Silvia.

Wir Steirer sagen

Heiden- oder Hoadnmehl, Buchweizenmehl, Schwarzplenten
Heiden- oder Hoadnsterz, steirische Spezialität, Heidenmehlklumpen, gekocht (geröstet)
Hetschepetsch, Hagebutte, Heckenrose
Holler – Blüten (Blüäh) oder Beeren, Holunder, blühende Dolde (für Saft oder gebacken) oder Beeren
irdenes Geschirr, Keramik- oder Steinguttopf, dient oft zur Schmalzaufbewahrung
Jause, Sammelbegriff für kalte Mahlzeit, siehe Brettljause
Kalbskopf, abgelöstes, gekochtes Kalbskopffleisch, in Form gepresst, gekühlt
Karbonade, Karbonadl, alte Bezeichnung für Kotelett, Rippen
Karotten, Möhren (Möhrn), Mohrrübe

STEIRERLAND PANORAMAHOTEL RESTAURANT

Ruth und Maria Stelzer
8442 Kitzeck, Höch 10
Tel. 03456/23 28
www.steiererland.co.at
Was Mutter und Vater Stelzer vor Jahrzehnten begannen – nämlich das Steirerland als lohnende Genussadresse zu positionieren –, setzen die Töchter Ruth und Maria auf höchstem Niveau erfolgreich fort. Hinter der Hausspezialität, dem sogenannten „Misthäufl“, verbergen sich Hühnerfiletstreifen in Schwammerlsauce mit einem Sterzgupf und eine Dosis Raffinesse. Aber auch der köstlich süße Sterztommerl ist eine Sünde wert.



**WEIN- & VITALHOTEL
WEINHOF KAPPEL**

Helene und Dietmar Kappel
8442 Kitzeck,
Steinriegel 25
Tel. 03456/23 47
www.weinhof-kappel.at
Wer meint, Haubenkoch Dietmar Kappel habe sich einer modischen und schicken Zeitgeist-Küche verschrieben, wird bei Betrachtung der Karte schnell eines Besseren belehrt. Sprechen doch Gugelhupf und Praline von der Sulmtaler Bauernhendlleber oder gebratener Schweinebauch mit Knusperkruste auf Weinkraut und Knödelgröstl für eine sehr kreative, aber doch herzhafte steirische Küche, die es unbedingt zu probieren gilt.

**52 KIRCHENWIRT
RESTAURANT HEBER**

Gertraud und Alfred Heber
8442 Kitzeck,
Steinriegel 52
Tel. 03456/22 25
www.kirchenwirt-heber.at
Hierfür steht Haubenköchin Gertraud Heber, eine Zauberin des guten Geschmacks, was die Verfeinerung ihrer Gerichte betrifft: Schafkäse-Spinatknöderln mit brauner Butter und Asmonte, gedämpftes Huchenfilet mit Rieslingsauce, prämiertes Sulmtaler Kochschinken mit Krenkruste, Schilcherkraut und Grammelknöderln oder zur Nachspeis ein Kürbiskernölparfait. „Einfach unüberbietbar!“

REBENLANDHOF 54

Bernadette Resch
8463 Leutschach,
Ehrenhausenerstraße 1
Tel. 03454/271-0
www.rebenlandhof.at
Der Gast schmeckt und erlebt im Haus von Bernadette Resch den Naturpark „Südsteirisches Weinland“ in seiner ganzen Schönheit. Hühnerlebermousse mit Hetschepetsch-Preiselbeersauce, klare Gemüsesuppe mit Hoadnnockerln, Kalbschnittl mit Asmonte-Kürbiskernpanier oder geschmolzene Käseauswahl mit Schilcheräpfeln versprechen Heimatliches, wengleich auch „resch“ Gegrilltes selbstverständlich seinen Platz hat.

ABELS WIRTSHAUS 55

Gabi und Andreas Abel
8463 Leutschach,
Fötschach 9
Tel. 03454/63 84
www.kaesehof-abel.at
Aus dem Käsehof erschuf Familie Abel eine haubengekrönte Feinschmeckeradresse, die angesichts des breiten Angebots keine Wünsche offenlässt. Weinschaumsuppe, rosa gebratenes und geschmortes Lamm auf weißem Rahmstern mit glacierten Gurken und Paprika oder aber der Apfelstrudel zergehen einem nur so auf der Zunge. Traditionsbewusst schließt ein

kleiner Käseteller, der für sich schon ein Gedicht ist, den Magen.

**LANDGASTHAUS
JÄGERWIRT** 56

Familie
Christiane Lamprecht
8463 Leutschach,
Glanz an der Weinstraße,
Fötschach 17
Tel. 03454/270
www.gasthaus-jaegerwirt.at
Bekannt sind die Lamprechts für ihre „Spezialitätentage“, wenn die Südsteiermark bodenständig und den Jahreszeiten entsprechend im urgemütlichen Gastraum auf den Teller kommt. Krensuppe mit Schafkäse, Rehnüsschen in Steinpilzrahmsauce mit Erdäpfelnudeln und Rotkraut oder Rehglasch mit Semmelknödeln lassen sich aber auch im gemütlichen Sitzgarten wunderbar genießen, wo die Zeit immer wieder viel zu schnell vergeht.

**WEINGUT-ESSGUT-
SCHLAFGUT SABATHIHOF** 57

Melitta und Guido Dillinger
8463 Leutschach,
Rebenweg 142
Tel. 03454/495
www.sabathihof.com
Guido Dillingers hervorragend gekelterte Weine harmonieren erstklassig mit seiner ehrlichen Jahreszeitenküche. Suppenfleisch

vom Styria-Beef mit Salzerdäpfeln und Wurzelgemüse, Kalbsvogerl mit Butter-spätzle oder Kalbsnierenbraten mit Erbsenreis sind nur Ausschnitte aus der delikaten Fleischküche, die durch die schöne Aussicht von der Terrasse aus noch zusätzlich veredelt wird.

**KREUZWIRT AM
PÖSSNITZBERG** 58

Gerhard Fuchs
8463 Leutschach,
Pößnitz 168a
Tel. 03454/20 56 00
www.poessnitzberg.at
Mit einem ambitionierten kulinarischen Programm im Spannungsfeld zwischen der original-steirischen Küche und dem freien Spiel mit Aromen aus aller Welt hat der Kreuzwirt am Pößnitzberg für seine Gäste geöffnet. Und so überrascht Haubenkoch Gerhard Fuchs immer wieder mit ausgefallenen Kreationen wie einem gefüllten Paprika mit Erdäpfelvinaigrette oder steirischem Masthahn in zwei Gängen.

GASTHAUS TSCHEPPE 59
AN DER WEINSTRASSE

Katharina Tengler-Tscheppe
8461 Sulztal an der
Weinstraße 18
Tel. 03453/75 75-0
www.tscheppe.net
Wenn der Blick von der großen Sonnenterrasse kilometerweit über die unendlichen Hügelketten des steirischen Weinlands streicht, spürt man die Steiermark mit den Augen. Beim Genuss von geräuchertem Karpfentatar mit marinierten Gurken oder einem Spargelgröstl mit Karpfen schmeckt man die Steiermark am Gauen. Ein wahrhaft sinnliches Erleben – dank der haubengekrönten Küche von Heinz Futschek.

Kernöl, Kürbiskernöl, Steirisches, steirische Kürbiskerne – (schalenlos gewachsen) getrocknet, gerieben, geröstet und zu Kernöl gepresst
Kitz, Junges von der Ziege, junges Reh oder auch Junges von der Gams
Klachsuppe, Schweinsfußsuppe, wird oft mit Heidensternz serviert
Klapotetz, hölzernes Windrad im Weingarten
Kletzen, gedörnte (getrocknete) Birnen, z. B. Pöllauer Hirschartbirnen
Kletzenbrot, Schwarzbrot- bzw. Roggenbrotteig, mit Kletzen vermischt und gebacken; werden andere gedörnte Früchte sowie Nüsse oder Mandeln dazugegeben, spricht man eher von einem Fruchtbrot
Knödelbrot, Semmelwürfel
Kohlsprossen, Rosenkohl
Kraut (Weißkraut, Rotkraut), Weißkohl oder Rotkohl, siehe Sauerkraut

GENIESSERHOTEL SATTLERHOF 60
Hannes Sattler
8462 Gamlitz, Sernau 2a
Tel. 03453/44 54
www.sattlerhof.at

Wo guter Wein gekeltert wird, da sind sehr häufig auch ambitionierte Wirtsleute am Werk. Der Sattlerhof ist dafür ein besonders schönes Beispiel. Was Willi Sattler im Weingut leistet, schafft Haubenkoch Hannes Sattler im Restaurant und Wirtshaus am ausichtsreichen Sernau-berg und bietet seinen Gästen nicht nur mit einer Sulz von der roten Rübe mit Apfelragout eine höchst ambitionierte und schmackhafte steirische Küche.

WRATSCHKO LAND-GASTHOF/HOTEL AM MARKTPLATZ/WEINGUT 61
Karl Wratschko
8462 Gamlitz,
Marktplatz 9
Tel. 03453/26 47
www.wratschko.at

In der rustikal gemütlichen Atmosphäre des Landgasthofs von Karl Wratschko erwartet die Gäste eine abwechslungsreiche Küche mit steirischen Schman-kerln, wie der südsteirische Vorspeisenteller, das Backendl oder der Beerenscheiterhaufen mit Vanilleeis beweisen. Bei aller Abwechslung wird eines aber immer gleich bleiben: die Qualität der Speisen sowie die Liebe und Sorgfalt bei der Zubereitung.

DER NEUE PLATSCHBERGHOF – DIE 12 OMAS 62
Ing. Klaus Rappold
8461 Berghausen,
Ewitsch 13
Tel. 03453/370 80
www.platschberghof.at
Klaus Rappold ist es wichtig, Gastlichkeit mit traditionellen und originellen Rezepten aus der Südsteiermark zu verbinden. Im Neuen Platschberghof sollen die Gäste Speisen genießen, die sie so kaum noch bekommen. Dass dem so ist, zeigen überbacke-



ne Schweinsgoderln auf Erdäpfelpüree oder geschmorte Schweinsbakerln in eigener Sauce mit Zieregger Spätzle. Es gibt nichts Besseres, als wenn „12 Omas“ kochen.

GASTHAUS RESTAURANT THALLER 65
Familie Norbert Thaller
8423 St. Veit am Vogau,
Am Kirchplatz 4
Tel. 03453/25 08
www.gasthaus-thaller.at
Haubenkoch Norbert Thaller verbindet Tradition mit Kreativität und schafft es so immer wieder, herzhaft und manchmal auch schon vergessene Genüsse wie gebratene Rotfeder mit Nussbutter und gestampften Erdäpfeln oder gebackener Karpfen aus dem eigenen Teich mit Endiviensalat und Kernölmajonäse auf seine Karte zu zaubern. Zum Nachtisch empfehlen sich den Gästen Hollerkoch, Mohnknödel oder Scheiterhaufen mit Schafnasen.

GRAZ UND GRAZ-UMGEBUNG

LANDHAUS-KELLER 64
Doris und Günther Huber
8010 Graz, Schmiedgasse 9
Tel. 0316/83 02 76
www.landhaus-keller.at

Im Landhaus-Keller von Doris und Günther Huber steht mit Lorenz Kumpusch ein Küchenzauberer am Herd, der es bestens versteht, aus den steirischen Grundzutaten ein kulinarisches Genussfeuerwerk zu zünden: hausgeräucherter Eismersaibling aus der Weizklamm auf Apfel-Karfiolcreme oder untersteirischer Schichtenstrudel mit Topfen-, Apfel-, Mohn- und Nussfülle. Herz, was willst du mehr!

GASTHAUS ZUR ALTEN PRESS 65
Dieter Skrobanek
8020 Graz, Griesgasse 8
Tel. 0316/71 97 70
www.zuraltenpress.at
Mit dem Gasthaus zur Alten Press findet sich ein klassisches Vorstadtbeisl inmitten von Graz. Urgemütlich und rustikal eingerichtet, wird hier echte steirische Kost angeboten. Schwer ist die Entscheidung nur, ob Kernöleierspeis mit Speck und Lieb- stöckl, Steirische Flecksuppe oder Lammbratwürstel mit Paprikakraut

und Erdäpfeln im Gast- raum, dem Kaminstüberl oder im gemütlichen Gastgar- ten eingenommen werden sollen.

RESTAURANT DER STEIRER 66
Florian Weitzer
8020 Graz, Belgiergasse 1
Tel. 0316/70 36 54
www.der-steirer.at

Der Steirer kennt weder Ruhetag noch Betriebs- urlaub und steht Fein- schmeckern somit fast das ganze Jahr über zur Verfügung. Die Karte bietet neben klei- nen Köstlichkeiten wie den Steirischen Tapas auch den klassischen Sonntagsbraten sowie jeden Donnerstagabend nach uralter Tradition den „Graetzer Kapaun“. Für einen guten Tropfen auch für zu Hause sorgt die detailfreudige „Vinofaktur“.

ROMANTIK PARKHOTEL GRAZ 67
Dr. Peter Florian
8010 Graz,
Leonhardstraße 8
Tel. 0316/363 00
www.romantik-parkhotel.at
Das Romantik Parkho- tel inmitten von Graz ist in jeder Hinsicht „superior“ und Peter Florian ein engagierter Vorzeige-Hotelier, dem auch die kulinarische Zukunft der Steiermark am Herzen liegt. Kü- chenchef Kurt Mörth setzt daher mit seinen saisongerechten Genüs- sen vom Spanferkel- rücken bis hin zum Grazer Krauthüptel die Maßstäbe einer gehobenen traditionel- len heimischen Küche vorbildlich um.

Kren, Steirischer, Meer- retlich, ganzjähriger Begleiter der kalten und warmen steirischen Küche
Kriecherln, unveredelte Pflaumen
Kürbis, Steirischer Ölkürbis, enthält schalenlos gewachsene Kerne für das original Steirische Kürbiskernöl
Kürbisgemüse, geschälter Kürbis, grob geschabt, mit Gewürzen und oft mit Sauerrahm, oder mit Paradeisern oder Paprika zubereitet
Lärcherl, goldgelbe gestifte Spirituose/Likör von an- gesetzten Lärchentrieben
Lammkrone, Lammrücken – Karree mit Rippen- knochen ohne Rückgrat, auch rund geformt bzw. gebunden und gebraten



RESTAURANT SCHLOSSBERG

Familie Grossauer
8010 Graz,
Am Schloßberg 7
Tel. 0316/84 00 00
www.schlossberggraz.at
Beim wohl schönsten
Blick über die Dächer
von Graz kommt man
in den Genuss einer
besonders raffinierten
Küche. Zu Mittag
erwartet die Gäste eine
klassische österrei-
chisch-steirische Küche,
am Abend bietet das
Küchenteam einen
Mix aus Tradition und
Moderne. Der große
schattige Biergar-
ten, das Stüberl, das
Panorama-Restaurant
oder die „gläserne“ Bar,
überall

68

führt einen die Stim-
mung in eine andere
Welt.

ALT-GRAZER- VORSTADTGASTHAUS „ZUR SCHMIED'N“

Toni Maier
8042 Graz, St. Peter-
Hauptstraße 225
Tel. 0316/40 28 32
www.schmiedn.at
Wirt Toni Maier kul-
tiviert sein Alt-Grazer-
Vorstadtgasthaus seit
Jahren richtig. Zum ei-
nen offeriert er „altein-
geessene Speisen“, die
Alt und Jung gerne mö-
gen, zum andern garan-
tiert er „G'standenes“:
G'standene kulinarische
Schwerpunktwochen
rund um Fisch, Spargel,
Kürbis und Wild. Für

69

Fleischgenießer
warten Styria-
Beef oder
Almo in
vielen

Varianten, perfekt zu-
bereitet von Chefkoch
Hans Fink.

GASTHAUS LUDERBAUER

Josef Schwarz
8054 Seiersberg,
Eckleitenweg 90
Tel. 0316/25 34 10
www.luderbauer.at
Ein Berg-Gasthaus mit
Bio-Genuss – und das
in Seiersberg, unweit
des Stadtzentrums
von Graz? Das ist das
Gasthaus Luderbauer.
Von Urkorn-Nudeln
mit Ziegenkäse und
feurigen Blüten bis zu
Buchweizen-Palatschin-
ken mit Blattspinat
und Schafkäse spannt
sich das vegetarische
Bio-Angebot. Dar-
über hinaus finden
aber auch Fisch- und
Fleischgenießer eine
äußerst breite Palette
an Bio-Speisen bis hin
zur Käferbohnenorte
und Bio-Kaffee.

70

WIRTSCHAUS RITSCHI

Familie Richard Tatzl
8132 Pernegg an der
Mur, Bahnstraße 6a
Tel. 03867/81 63
www.ritschi.at
Das Wirtshaus Ritschi
hat allein schon durch
seine Lage am Radweg
eine besondere Stel-
lung. So muss man hier
bei Schönwetter mit
einer Vielzahl an hung-
rigen Genussradlern
rechnen. Hungrig nach
der großen Auswahl an
Suppen und Salaten,

71

dem Käferbohnenstru-
del auf Kürbiskern-
rahmsauce oder den
Fleisch- und Wildge-
richten, zu denen auch
immer wieder zum
Vergnügen der Gäste
die hauseigene Bier-
tatzl-Musi aufspielt.

GASTHAUS KAINZ

Rosi und Karl Papst
8130 Frohnleiten, Gams 2
Tel. 03126/26 09
www.gasthauskainz.at
Schon als Küchenchef
im Grazer Landhaus-
Keller frönte Karl Papst
seiner Liebe zur
steirischen Küche. Im
Gamsgraben ist er so
manchen heimischen
Naturprodukten geo-
grafisch noch näher
gerückt und zelebriert
nun in seiner eigenen
Gaststätte eine gesunde
Küche in Vollendung,
die die einzigartige
Vielfalt und Qualität
der steirischen Pro-
dukte widerspiegelt.
Schon legendär sind die
Mehlspeisen von Gattin
Rosi!

72

LANDHAUS ROIS

Reinhard Rois
8130 Frohnleiten,
Gschwendt 7
Tel. 03126/82 17
www.landhausrois.at
Weitreichend und stets
fein abgestimmt ist das
kulinarische Angebot
im Landhaus Rois. Ob
marinierter Kalbstafel-
spitz, reichlich garniert
mit Kürbiskernbrot,
eine Sulz vom Kalbs-

73

Wir Steirer sagen

Lebzelt, Lebkuchen, Honigkuchen
Lendbratl, übliche Bezeichnung für das Karree,
geräuchert, roh oder gekocht, wird in der
Steiermark regional verschieden bezeichnet:
- **Moastabrattl**, im südoststeirischen Raum –
z. B. St. Anna am Aigen
- **Mullbratl**, rund um Weiz
- **Ruckwurst**, im oststeirischen Raum im Ge-
biet Vorau-Wenigzell
linden (dextrinieren), z. B. Mehl in trockener
Pfanne erhitzen (für glundenen Sterz)
Marille, Aprikose
Mischung, Wein (Weißwein, Schilcher oder
auch Rotwein), mit steirischem Mineral-
wasser verdünnt

tafelspitz mit Blunzn-
Apfelkren und Schnitt-
lauchsaucen oder die
schon fast vergessene
gefüllte Schinkenrolle
mit einer Gemüse-
Kräuter-Frischkäse-
fülle, hier werden alle
Speisen mit größter
Sorgfalt und Hingabe
zubereitet.

GASTHOF GRABMAYER

Familie Grabmayer
8130 Frohnleiten,
Schrauding 23
Tel. 03126/38 11
www.gasthof-grabmayer.at
Ja, es gibt sie noch, die
herzlichen Gasthöfe.
Unweit von Graz ist der
Gasthof Grabmayer ein
solcher, wo man noch
so einfache Gerichte
wie Schwarzbrottoast
mit Spiegelei und Sa-
latgarnitur auf haus-
gemachtem Brot oder
einen gekochten Sup-
penstrudel mit viel Lie-
be serviert bekommt.
Dass die Beilagen und
sämtliche Mehlspeisen

selbstverständlich haus-
gemacht sind, unter-
streicht die konsequente
Linie von Anna Grab-
mayer.

GASTHOF THOMAHAN

Margarete und
Günther Leben
8114 Friesach bei Peggau,
Grazer Bundesstraße 15
Tel. 03127/415 55
www.thomahan.at
Das kulinarische
Leben lässt sich bei
der Familie Leben in
vollen Zügen genießen.
Nachdem die „familien-
eigene“ Mannschaft im
Hause bzw. auch in der
Küche durch Töchter
und Schwiegersöhne
verstärkt wurde, kann
man beim Thomahan
auch einiges vom Erfah-
rungsschatz aus großen
Häusern auf der Zunge
spüren. Ein besonde-
res Schmankerl: der
gebratene Spargel mit
steirischem Hartkäse
und Vulcanoschinken.

75



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

Morillon, steirische Bezeichnung für Chardonnay

Most, erfrischendes Getränk mit und ohne Alkohol

- **Glühmost**, heißer Obstmost, mit Gewürzen wie Zimt und Nelken versetzt

- **Obstmost**, alkoholisches Getränk, voll vergoren (Apfel, Birne)

- **Traubenmost**, alkoholfreies Getränk, Traubensaft

Muskatkürbis, orangefarbiger, eher fester Speisekürbis

Nagerl, Nelke, Gewürznelke

Nockerln, kleine Teigwaren, Spätzle

Oa, Oadotter, Oaklar, Eier, Eigelb, Eiweiß

Obstler, Obstschnaps, klarer Obstbrand

HOTEL-RESTAURANT FISCHERWIRT 76

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

Ein dynamisches Team, geführt von Wolfgang und Andrea Reinprecht, kombiniert altbewährte Tradition mit zeitgemäßer Erlebnisgastronomie. Hier versteht man es bestens, die bodenständige steirische Küche mit leichten Zutaten zu verfeinern, und beweist dies äußerst eindrucksvoll mit Sulmtaler Hühnerleberparfait, Mousse vom Geselchten mit Kren an Blattsalat oder der Karpfensulz mit sauren Eierschwamperlern.

BARTHOLOMÄER KIRCHENWIRT 77

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

Beim Bartholomäer Kirchenwirt spürt man „die frische Lust am Gaumen“ im Umgang mit ausschließlich heimischen Produkten bei Speis und Trank! Neben herzhaften Vorspeisen, Flecksuppe oder Rindsgulasch bekommt man hier im Frühjahr noch den Röhrlsalat (Löwenzahn) mit warmen Erdäpfeln und Stallhofner Ziegenkäse serviert. Die neu restaurierte „Lahmbudel“ (Natur-Kegelbahn) lockt zum Spiel vor das Haus.

HIRSCHENWIRT 78

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

Es gibt wenige Wirte und Köche, die einer so ehrlichen Küche ohne Schnickschnack nachgehen wie Robert Hasenhütl. Zu den Klassikern beim Hirschenwirt zählt das Backhendl mit herrlich knackigem Salat. Aber auch der Ochsenmaulsalat oder das gebackene Kalbshirn bekommen eine schmeckbare Aufmerksamkeit in der Küche, die bei den köstlichen Nachspeisen wie hausgemachter Erdbeer-Joghurtschnitte in keiner Weise nachlässt.

GASTHOF GROßSCHEDL ZUM KRAMERWIRT 79

Gabriele und Herbert
Großschedl
8301 Laßnitzhöhe,
Hönigtalerstraße 20
Tel. 03133/25 03
www.grosschedl.at

„Gutbürgerlich“ – so umschreibt man den Kramerwirt treffend und findet Bestätigung bei der altsteirischen Knoblauchrahmsuppe, geröstetem Knödel mit Ei und Salatschüssel oder dem Hochzeitschnitzel, gefüllt mit Kräutertöpfen und Vulcano-Schinken. Da die Großschedls Wirtheute zum „Angreifen“ sind, familiär und

aufmerksam im Service, überkommt einen nicht nur in der original erhaltenen Bauernstube das Gefühl, zu Hause zu sein.

HÜGELLANDHOF 80

Johann Windisch
8302 Nestelbach,
Schemerlhöhe 58
Tel. 03133/22 01
www.huegellandhof.eu

Nach einem italienischen Zwischenspiel in Graz hat Hans Windisch zu seinen steirischen Wurzeln zurückgefunden und präsentiert an fast 365 Tagen eine herzhaft-steirische Kost. „Aus der Region“ lautet das Motto, und so serviert man unter anderem eine kulinarische Vulcano-Reise oder Wadlgulasch vom steirischen Almo-ochsen. Hausgemachte Teigwaren und sündhaft gute Torten runden das überaus perfekte Angebot ab.

HERBERT'S STUBN 81

Simone und Herbert Paukert
8073 Feldkirchen,
Aufelderweg 24/2
Tel. 0316/24 17 00
www.herberts-stubn.at

Wie es sich für eine kulinarische Adresse direkt am Radweg, aber trotz allem auch mit dem Auto erreichbar, gehört, findet man in Herbert's Stubn neben Salaten und

Suppen auch fleischlose Gerichte für vegetarische Genießer. Das mit Schinken und Käse gefüllte Erdäpfelschnitzel sowie die hausgemachten Wuchteln sind wahre Anziehungsmagnete. Neben dem gemütlichen Ambiente ein weiterer Grund, lange zu verweilen.

GASTHAUS PURKARTHOFFER 82

Martina Pillich-Matzer und Sigi Pillich
8072 Fernitz, Kirchplatz 1
Tel. 03135/555 11
www.derpurkarthofer.at

Vom ersten 2-Haubetrieb in der Steiermark bis zum Chinarestaurant ging es mit dem Gasthaus Purkarthofer auf und ab, bevor mit Martina und Sigi Pillich-Matzer, zwei heimgekommenen Weltenbummlern, wieder hohe Kulinarik einkehrte. Salate und Gemüse aus eigenem Anbau und ein Mix aus Bodenständigem mit geschmacklichen Erinnerungen an die kulinarischen Stationen in der Ferne machen jedes Gericht zu etwas Besonderem.

HANDBRAUEREI GERHARD FORSTNER 83

Gerhard Forstner
8401 Kalsdorf,
Dorfstraße 52
Tel. 03135/542 28
www.forstner-biere.at

In Gerhard Forstners reiner Handbrauerei werden Bierkultur und Biervielfalt angesichts von 16 Biersorten besonders großgeschrieben. Dazu passend zaubert Ehefrau Elfi neben kalten Köstlichkeiten und „11's Steirer Brötchen“ ehrliches Slow Food wie Schwarzbiergulasch oder Ripperl. Aber auch Fisch und Lamm aus der Steiermark werden im gemütlichen Hopfengarten oder in dem mit Liebe eingerichteten Brewpub kredenzt.



● STEIRISCHES THERMENLAND – OSTSTEIERMARK

FORELLENGASTHOF ⁸⁴ JOGLAND

Erich Tösch
8674 Rettenegg 104
Tel. 03173/82 70-0
www.forellengasthof.at
Jobi® nennt sich die seit November 2008 Bio-zertifizierte Marke der Forellen aus dem familieneigenen Gewässer, die ganzjährig angeboten werden. Neben der wohl größten Forellen-Speisekarte Österreichs mit sämtlichen klassischen Zubereitungsarten bekommt man auch Seltenes wie eine geröstete Forellenleber oder die neue und schmackhafte Kreation von Erich Tösch, den heimischen butterzarten Matjes-Saibling, mit Zwiebeln serviert.

LANDGASTHOF-HOTEL ⁸⁵ WILLINGSHOFER

Barbara Köberl
8616 Gasen 15
Tel. 03171/20 30
www.willingshofer.at
Regionalität und Saisonalität – dafür steht der Alm-Genusswirt der Familie Schernthaner, und daher verwundert es auch nicht, dass der Almo-ochse auf der Speisekarte stets vorhanden ist, und abwechslungsreich mit den klassischen Beilagen wie Apfelkren, Schnittlauchsauce oder Rösterdäpfeln, serviert wird. Ein eigenes Kindermenü, das seinesgleichen sucht, zeigt eine klare Botschaft an den Gast von Morgen: „Herzlich willkommen!“

WIRTSCHAUS ⁸⁶ GALLBRUNNER

Elisabeth und Karl Renzhofer
8190 Birkfeld, Waisenegg 78
Tel. 03174/44 10
www.gallbrunner.com
300 Jahre Wirtshaus Gallbrunner sind ein Vermächtnis, das von Elisabeth und Karl Renzhofer in bester Tradition weitergeführt wird. Viele Speisen kommen vom Holzherd herzlich zubereitet auf den Tisch, sei es der Steirerfisch, das Wild, das Ofenbrat mit

knuspriger Schwarte, das Knödel-Kuddelmuddel oder die „Steirische Roas“ (durch's süße Steirerland). Hier schmeckt und liest sich jede Speise anders, aber immer hervorragend gut.

BIRKFELDERHOF ⁸⁷

Gabi und Rudi Hirsch
8190 Birkfeld, Edelseestraße 43
Tel. 03174/45 62
www.birkfelderhof.at
Bei Rudi Hirsch und Ehefrau Gabi regiert der Leitsatz: „Es gibt nichts, was es bei uns nicht gibt!“ Ob nun 100% vegetarisch mit Erdäpfel-Polentalaibchen mit Kräutersauerrahm und Gemüse oder auch herzhaft mit Erdäpfel-Blunznroulade und Kraut oder gebackenem Kalbskopf mit Erdäpfel-Majonäsesalat, der Gast ist König, und seine Wünsche werden wie regional üblich freundlich, flexibel und zuverlässig erfüllt.

GASTHOF ⁸⁸ UNTERBERGER

„ZUM JAGAWIRT“
Anneliese und Johann Unterberger
8172 Heilbrunn, Brandlucken 53
Tel. 03179/82 50
www.gasthof-unterberger.at
Bei den Unterbergers geben Almo, Styria-Beef und Weizer Berglamm im 1766 erbauten Jagawirt den kulina-

Wir Steirer sagen

Rein, großer Topf bzw. breite Kasserolle
Reindl, kleiner Topf, darin werden auch oft Speisen serviert
Reindling (steirisch), Germgugelhupf mit Zimt und Zucker, in der Rein gebacken
resch, knusprig, kross
Ribisel (rot und schwarz), Johannisbeere (rot und schwarz)
Rohnen, Rahnen, rote Rüben
Sauerkraut, Weißkraut – fein geschnitten, gesalzen, milchsäurevergoren, wird roh oder gekocht genossen
Sauermilch, saure Milch, angesäuerte Frischmilch, 3,5 % Fett, mit Mineralwasser verdünnt als Erfrischungsgetränk

rischen Ton an. Egal, ob die Wahl auf den Almo-Rostbraten, gefüllt mit Arzberger Stollenkäse, Gemüse und Bandnudeln vom Moarhofhecht, oder ein gebackenes Weizer Berglamm fällt, man sollte auf jeden Fall Platz für die Nachspeisen lassen, um Kaiserschmarrn oder Spagatkrapfen auch noch genießen zu können.

mit Spezialitäten aus der Alpenregion. Zum Einstimmen vielleicht eine hausgemachte Sulz oder ein Weizer Mullbrat! und danach eine Krensuppe mit Blutwurstbratn oder ein Forellenfilet aus dem Weizbach? Ab Juni gibt's immer den legendären frischen Waldschwarzbeer-Strudel!

GASTHOF BAUERNHOFER ⁸⁹

Simon Bauernhofer
8172 Heilbrunn, Brandlucken 78
Tel. 03179/ 820 20
www.bauernhofer.at
Die auf 1.104 Metern Seehöhe gelegene Küche des Gasthofes Bauernhofer verwöhnt Schlemmer von Februar bis zur ersten Jänner-Woche durchgehend



Wir Steirer sagen

Paradeiser, Paradeismark, Tomaten, konzentriertes Tomatenmark
Paste, kalte Sauce aus Öl (Kernöl), Kräutern, Nüssen, Kürbiskernen und Hartkäse (steirisches Pesto)
Plutzer, Tonkrug, aber auch ein großer Kürbis
Porree, Lauch
Potitze, Germgebäck, mit Nüssen, Mohn oder Kürbiskernen gefüllt
Quittenkas, eher feste, marmeladeähnliche gesulzte Süßspeise aus Quitten
Rahmkoch, Rahm, mit Mehl verkocht und gewürzt, gut gekühlt und fein gerieben, mit Zimt, Zucker und Weinbeerln, oft zum Almkaffee gereicht
Raungerln, Rumpelnudeln, Raungerln (Ennstal) bzw. Rumpelnudeln (Murtal) werden von Sennern & Sennnerinnen zum Almbtrieb aus Mürb- oder Germteig hergestellt und in reichlich Schmalz herausgebacken, danach mit Zucker und Zimt bestreut

LANDGASTHOF SPREITZHOFFER „BRAUNHOF“

90

Elisabeth und Hans Spreitzhofer
8171 St. Kathrein am
Offenegg, Zeil 17
Tel. 03179/82 43
www.landgasthof-spreitzhofer.at
Ein weites Naturpanorama und die äußerst kreative und anspruchsvolle Küche von Chefin Elisabeth und Sohn Harald machen den „Braunhof“ zu etwas Besonderem. Denn die Spreitzhofers bieten Lebensqualität. Neben den traditionellen Almochsen-Spezialitäten empfiehlt es sich, den gebackenen Naaser Schafkäse mit Salat und Kürbiskernöl und selbstverständlich die süße Hausspezialität, den Braunhofstrudel, zu verkosten.

GASTHOF HOTEL SCHWAIGER

91

Annemarie Schwaiger
8171 St. Kathrein am
Offenegg 5
Tel. 03179/82 34
www.gasthof-schwaiger.at
Im schönsten Blumen-dorf Europas, in St. Kathrein am Offenegg, liegt der Gasthof Hotel Schwaiger. Oberstes Prinzip von Annemarie Schwaiger ist es, ihre Gäste zufriedenzustellen. Wie gut ihr dies gelingt, zeigt sich daran, dass aus vielen Gästen Freunde des Hauses geworden sind. Nicht

ganz unschuldig daran ist die mit Spezialitäten aus der Natur aufwartende Küche. Denn Liebe geht bekanntlich durch den Magen.

WOHLFÜHL HOTEL EDER

92

Karl Eder
8171 St. Kathrein am
Offenegg 3
Tel. 03179/82 35-0
www.wohlfuehl-hotel.at
Karl Eder hat mit Sohn Stefan nicht nur einen Genusshandwerker allererster Güte, sondern auch einen Ernährungsberater in der Küche stehen. Voraussetzungen dafür, dass die altsteirische Festtagsuppe mit Leberknödel, Grießnockerln und Strudelknödel, ebenso wie der warm marinierte Saibling im Glas mit cremigen Gemüsenudeln zu höchstem Genuss ohne Reue werden, bevor es in die entspannende Wohlfühlloase geht.

POSTHOTEL THALLER GENUSSHOTEL IM APFELLAND

93

Familie Thaller
8184 Anger, Hauptplatz 3
Tel. 03175/22 06-0
www.posthotel-thaller.at
Einst waren es die Postkutscher und Kuriere, die hier Einzug hielten, um Kraft zu tanken und sich zu entspannen. Heute sind es Feinschmecker, Reisende oder Seminar-teilnehmer, die im Haus

individuelle Erholung finden. Kulinarisch werden die Gäste von Alois Thaller jun. unter dem Motto „Almenland gegen Apfelland“ mit bodenständiger und regionaler Küche auf gehobenem Niveau sowie mit Produkten und Spezialitäten aus der hauseigenen Konditorei verwöhnt.

FAMILIENHOTEL- GASTHOF „ZUM KIRCHENWIRT“

94

Anita und Hans Hofer
8182 Puch bei Weiz,
Puch 2
Tel. 03177/22 47
www.kirchenwirt-puch.at
„Rund um den Apfel“ dreht sich so ziemlich alles beim Kirchenwirt. So wartet bereits zur Einstimmung ein Pucher Apfelspekt im Glas, bevor ein Apfelschafkäsetatar, eine Delicious-Kürbiscremesuppe oder Hofers Mostschaumsuppe mit

Schwarzbrotkrusteln zur Auswahl stehen. Zur Hauptspeise darf es dann vielleicht etwas deftiger sein, um gestärkt die schwierige Entscheidung aus dem großen Nachspeisenangebot treffen zu können.



WIRTSCHAUS MEISSL

95

Franz Meißl
8182 Puch bei Weiz,
Puch 21
Tel. 03177/22 05
www.wirtmeissl.at
Wie schon am Hauslogo ersichtlich, regiert auch im Wirtshaus Meißl der Apfel. Eine pikante Apfelschaumsuppe mit Blätterteiggebäck könnte den Auftakt bestimmen, ehe vielleicht zweierlei vom Schwein (geschmorte Schweinsbackerln und rosa gebratenes Filet) mit Mostsaftl, Püree

und Apfel-Lauchgemüse den Gaumen erfreuen. Als „lebende Weinkarte“ fungiert der Wirt persönlich und präsentiert 15 bis 20 heimische Winzer.

LANDGASTHOF RIEGERBAUER

96

Felix Allmer
8222 St. Johann bei
Herberstein 12
Tel. 03113/23 01
www.riegerbauer.at
Kaum zu glauben, was sich hinter der ehrwürdigen Fassade aus dem Jahr 1706 an kulinarischen Geheimnissen verbirgt. Wo mit viel Leichtigkeit und Schwung von Felix Allmer ein Leckerbissen nach dem anderen auf den Teller gebracht wird. Einmalig in der steirischen Kulinarik ist sicher das von ihm kreierte Apfellandschnitzel®, mit welchem eine kreative gesunde

steirische Kost der anderen Art präsentiert wird.

SCHNEIDER'S SEERESTAURANT im Hotel ERLA

97

René Schneider
8223 Stubenberg am
See, Buchberg 70
Tel. 0664/435 43 56
www.seehotel-erla.at
Vom Steirereck am Pogusch an den Stubenbergsee heißt die geografische Veränderung von René Schneider, der gemeinsam mit Chefkoch Dietmar Bauer sein Können bei Welsfilet mit Paprika-Rollgerstenkraut und Blutwurst oder „Allerhand vom Weizer Lamm“ mit Erdäpfelschafkäse-Bällchen, Wirsing und roter Zwiebelmarmelade klar unter Beweis stellt. Exzellent die „süßen Verführungen“, die die oststeirische Obstregion nicht verleugnen können.

Wir Steirer sagen

Sauerrahm, fettreicher als Joghurt, fettärmer als Crème Fraîche (ähnlich wie Schmand)
Sauerwasser, Mineralwasser
schieres Fleisch, Fleisch (roh) ohne Knochen und ohne Sehnen
Schilcher, Wein (rosé bis hellrote Farbe) aus der Weststeiermark
Schlagobers, Obers, süßer Rahm (Sahne), flüssig oder steif geschlagen
Schmalz, Gänseschmalz, Schweinefett, Gänsefett, siehe Butterschmalz
Schmarrn, 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

GASTHOF „ZUR GRÜNEN AU“

Familie Manfred Pailer
8225 Pöllau,
Winzendorf 45
Tel. 03332/632 77
www.gruene-au.at

In der „Grünen Au“, dem Tor zu den Schönheiten des Naturparks Pöllauer Tal, kann man sich nur wohlfühlen. Während die Gäste in vollen Zügen genießen und entspannen, ist die Wirtsfamilie Pailer umtriebiger bemüht, „noch besser zu werden“. Doch wie, wenn das Mousse von der Räucherforelle, die Jungzwiebelsuppe mit Gemüsestreifen und Käseschnitte oder die grünen Nudeln in Österkron-Käserahmsauce keine Steigerung mehr zulassen?

98

SCHLOßSTÜBERL ECKHART

Gerlinde und Franz Eckhart
8225 Pöllau, Schloß 1
Tel. 03335/44 80
www.schlossstueberl-eckhart.at

Die Familie Eckhart hat sich einer ausschließlichen Naturküche verschrieben, der sie mit ihrer hauseigenen Qualitätsgarantie noch das Tüpfelchen an Frische und Produktwahrheit draufsetzt. Gestärkt mit dem Pöllauer Kraftpark-Cocktail nach Gerlindes Rezept, gilt es bei Pöllauer Mostsuppe mit Hirschnadel oder einer Buchweizenpalatschinken mit Gemüsefülle, in altherwürdiger Atmosphäre Stress und Zeit zu vergessen.

HOTEL-RESTAURANT WALDHOF MUHR

Familie Muhr
8225 Pöllau bei Hartberg,
Pöllauberg/Zeil 46
Tel. 03335/36 00
www.waldhof-muhr.at

Hereinspaziert in dieses familiär geführte Hotel-Restaurant, in dem Blumen einen besonderen Stellenwert haben, wie die Siegerurkunden zum Blumenschmuckbewerb beweisen. Während die Kinder am gesicherten Hof mit Tieren spielen, werden die „Großen“ mit liebevoll zubereiteten Spezialitäten aus

der eigenen Landwirtschaft und Produkten von heimischen Bauern wie etwa Bärlauch-Frischkäse-Herzchen an Gänseblümchen verwöhnt.

RETTET SEMINAR HOTEL RESTAURANT

Ulli Retter
8225 Pöllauberg 88
Tel. 03335/26 90
www.retter.at

Durchdachtes Marketing ist das eine, zelebrierte Wohlfühl-Philosophie das andere Erfolgsrezept des Hauses Retter. Kulinarisch weiß Küchenchef Jürgen Archam, ein ausgezeichnete Haubenkoch und Tausendsassa, ganz genau, was die Gäste glücklich macht: hausgemachter Rollmops vom Haslauer Saibling mit roten Rüben oder eine Pöllauerberger Lammsuppe mit Lammfleisch- und Gemüseeinlage. So vorzüglich schmeckt die Oststeiermark!

BERGGASTHOF KÖNIG

Viktor König
8225 Pöllauberg 5
Tel. 03335/23 11
www.berggasthof-koenig.at

Eines der schönsten und preisgekröntesten Blumengasthäuser der Steiermark punktet mit regionalen Köstlichkeiten sowie 300-jähriger Gastfreundschaft und verspricht „königliches“

Wohlfühlen, besonders auf der Weingarten-terrasse. Zu den absoluten Hausspezialitäten zählt neben der Erdäpfelwurst mit Sauerkraut oder je nach Saison dem Bauernkürbis die legendäre Kardinalschnitte. Für die muss noch ausreichend Platz sein!

GASTHOF LANG ZUR FESTENBURG

Erna Kratzer
8251 Bruck an der Lafnitz, Karnerviertel 75
Tel. 03331/25 55-0
www.hausfestenburg.at
Trotz eines Geburtsdatums um 1850 weht ein äußerst moderner Zeitgeist im Gasthof Lang zur Festenburg. Verantwortlich dafür ist Franz Lang, der mit viel Liebe und inspiriert von der Vielfalt der köstlichen Produkte aus den steirischen Genussregionen Streicheleinheiten für den Gaumen kreiert. Angesichts von geräuchertem Karpfenfilet mit Radieschen-Topfencreme verwundern die zahlreichen Festenburg-„Pilger“ nicht.

WIRTSCHAUS FRIEDRICH

Helga und Herbert Friedrich
8274 Buch bei Hartberg, Geisdorf 22
Tel. 03333/22 10
www.wirtshaus-friedrich.at
Wenn so einfache Gerichte wie ein Paprika-

huhn oder ein Krautstrudel hervorragend schmecken, dann muss mit einer großen Portion Hingabe gekocht worden sein. Im Wirtshaus Friedrich spürt man die Handschrift von Helga Friedrich am Herd, deren Liebe am Kochen die Perfektion so manchen Haubenkochs wettmachen. Da viele Produkte aus der eigenen Landwirtschaft stammen, sind es für diese nur wenige Meter in die Küche.

LINDENHOF

Manfred Weber
8272 Sebersdorf, Auffen 51
Tel. 03333/23 20
www.kulinarischer-dreiklang.at
Hinter dem „kulinarischen Dreiklang“ des Lindenhofs verbergen sich Strauße, Angusrinde und Lindenschweine, die im Einklang mit der Natur gehalten werden. Für die kulinarische Veredelung der Produkte sind seit Generationen ausschließlich Familienmitglieder verantwortlich, und so entstehen Leckerbissen wie rosa Scheiben vom Angusroastbeef, Tatar

Wir Steirer sagen

Schöpsernes, Fleisch vom männlichen Lamm bzw. Schaf
Spagatkrapfen, im Fett gebackene Butterteigstücke, mit Zimt und Zucker bestreut
Steirerkäs,
- **Ennstaler**, Bröselkäse, Topfen, mit Schimmel gereift und getrocknet, gerieben. Bestandteil der Ennstaler Krapfen
- **Murtaler**, gesalzener, erwärmter Topfen, leicht glasig, mit Kümmel
Steirisches Wurzelfleisch, Krenfleisch, gekochtes Schweinefleisch (Bauch, Schulter, Hals) mit Wurzelgemüse und Kren

vom Strauß oder Ziegenkäse mit Rohschinken vom Lindenschwein.

SAFENHOF

Christa Wimberger und Wolfgang Lengauer
8271 Bad Waltersdorf, Hauptstraße 78
Tel. 03333/22 39
www.safenhof.at
Wenn Vater und Sohn in der haubengekrönten „kulinarischen Perle der Oststeiermark“ zum Kochduell bitten, kann nur der Gast gewinnen. Die geschmackvollen Gewinne im Überblick: lauwarmer Räucherfilet auf Thymianlinsen, gebratene Burgauer Schafsfrischkäseröllchen mit Hausspeck und Kernöl-Krautsalat, steirische Krensuppe mit Blutwurststangerln, oder aber glacierte Kalbsleber mit Weintrauben, geröstetem Speck und Erdäpfelpüree.



BERGGASTHOF FINK 107

Hans Jörg Fink
8081 Edelstauden 19
Tel. 03134/23 14
www.berggasthof-fink.at
Seit mehr als 35 Jahren pilgern im Herbst Wildliebhaber zu den Wildwochen im Berggasthof Fink. Aber auch in den übrigen Monaten bilden Vater und Sohn ein starkes Küchenteam mit viel Bewusstsein für regionale Traditionen, wie die einfache Kuttelsuppe oder die geschmorte Lammstelze im Zweigelt-Rosmarin-saft mit Polentaterrine zeigt. Herzstück des Gasthofes ist der neu gestaltete und bestens gefüllte Gewölbewinkel.

HABERL – DAS GASTHAUS DER FAMILIE HABERL & FINK 108

Fink-Haberl KG
8262 Ilz,
Walkersdorf 23
Tel. 03385/260
www.finks-haberl.at
Gratinierte Sulz vom Milchkalb mit Steirer-

kren-Paradeisern und Steinpilzen in Apflessig oder eine Petersilwurzel-schaumsuppe mit Triebl's Barrique-Schinken-stangerl. Bei Haubenkoch Hans-Peter Fink bekommen sogar die gestandenen Klassiker noch eine kulinarische Aufwertung. Hier finden feinsinnige Genießer mit Freude an regionalen Köstlichkeiten höchste steirische Genusskultur – aber nicht nur am Teller, sondern auch für zu Hause.

AM BREITENFELDER HOF 109

Familie Bauer
8313 Breitenfeld
an der Rittschein 20
Tel. 03387/22 49
www.breitenfelderhof.at
Selbst gezüchtet und hoch geschätzt kommen „Am Breitenfelder Hof“ genüssliche Besonderheiten vom Hochlandrind aus eigener Zucht auf den Tisch. Dass die Rindsuppe hier noch echte Fettaguen hat, muss wohl nicht extra erwähnt werden, denn bei so viel Rindfleisch-Genuss schmeckt auch die Suppe wie bei Großmutter. Was gibt es Schöneres? Außer vielleicht noch das Vanille-Kürbiskernparfait mit warmem Weichselragout.



HOFBERGSTUBN 110

Stefan Wippel
8333 Riegersburg,
Hofberg 67
Tel. 03153/200 60
www.hofbergstubn.at
Neben einem herrlichen Blick auf die Riegersburg lockt die Hofbergstubn sowohl mit kalten als auch warmen steirischen Köstlichkeiten. Wer dem Ruf folgt, hat es angesichts der großen Auswahl schwer. Darf's ein steirisches Fischpfandl oder doch ein fein mariniertes Tafelspitzsulzer sein? Spätestens wenn's zum Heimgehen ist, ist Stefan Wippels Devise „Unendlich steirisch!“ mit „Unendlich gut!“ zu vervollständigen.

GENUSSHOTEL RIEGERSBURG 111

GF Eveline Neubauer
8333 Riegersburg,
Starzenberg 144
Tel. 03153/200 20-0
www.hotel-riegersburg.at
Seit Mai 2009 ist das Genusshotel am Starzenberg mit atemberaubender Aussicht ins Vulkanland für Feinschmecker geöffnet. Mittags und abends werden „externe“ Gäste ausschließlich nach rechtzeitiger Reservierung mit einem saisonalen Wein- und Genussmenü verwöhnt. Dabei liegt der Fokus nicht nur auf besonderen steirischen Spezialitäten, sondern vor allem

Wir Steirer sagen

Teebutter, Butter
Tommerl, dünner Mehl- oder Grießteig mit Milch und Eiern, gebacken
Topfen, Quark
Topfenflecken, Germteigfladen mit süßem Topfen, in der Südoststeiermark
Triet, gebähte Semmelschnitte, mit Wein übergossen
Türkensterz oder -tommerl, Kukuruz, Breigericht aus Maismehl, Polenta
Uhudler, Wein aus Selbstträgersorten, z. B. Isabella, siehe Heckenklescher
Verhackert, luftgetrockneter, kleingehackter, gewürzter weißer Schweinerückenspeck
Vogerlsalat, Rapunzelsalat, Feldsalat, Nüsslisalat
Weckerl, längliches Brötchen, eventuell auch Kürbiskern- oder Korngebäck

auf höchster Qualität aller verwendeten Produkte und Speisen.

SCHLOSSWIRT KORNBURG 112

Raimund Pammer
8330 Felzbach, Schloß
Kornberg – Dörfel 2
Tel. 03152/20 57
www.schlosswirt.com
In der feinen kulinarischen Stätte im Schloss Kornberg verwöhnen Haubenkoch Raimund Pammer und sein Team mit erlesener und saisonal abgestimmter Vulkanlandqualität. Kreationen wie kalter rosa gebratener Wollschweinerücken mit marinierten Pilzen oder geschmorter Rehschlögel mit Pistazienroulade und glacierten Golden Delicious laden zum Genießen im exklusiven Stüberl, aber auch im prachtvollen Renaissancehof ein.

MALERWINKL WIRTSCHAUS + EAT + ART VINOHEK KUNSTHOTEL 113

Familie Troißinger
8361 Hatzendorf 152
Tel. 03155/22 53
www.malerwinkl.com
Als schaffensreicher Künstler und Küchenchef verwirklicht sich Peter Troißinger täglich aufs Neue. Im Kräutergarten begegnet den Gästen allerhand Verrücktes. Verrückt, also etwas weggerückt von normal. Der Qualität, Regionalität und Vielfalt aus dem steirischen Vulkanland fühlt sich auch Sohn Peter verpflichtet, jüngster Küchenmeister und einer der besten steirischen Jungköche. Hier erwartet einen eine inspirierende EAT + ART Vinothek mit steirischer Feinkost.

Wir Steirer sagen

Strauben, gezuckertes Germ- oder Butterteiggebäck, in Schmalz herausgebacken
Strudel, süß oder pikant, in Strudelteig gerollte, gebackene Spezialität, Apfel-, Topfen-, Kraut-, Erdäpfel-, Blunzestrudel und viele mehr
Sturm, junger vergorener Traubenmost, Federweißer
Sulmtaler, das Sulmtaler Huhn, der Sulmtaler Kapaun oder der Sulmtaler Kaiserhahn, jeweils ein echtes „Original“,
Sulz, meist pikant, aber auch süß, aus Schwarten (Gallerte) oder Gelatine hergestellte Stülze

STEIRA WIRT

114

Sonja und Richard Rauch
8343 Trautmannsdorf 6
Tel. 03159/41 06
www.steirawirt.at

Erfolgreiche Geschwister, die an einem Strang ziehen, sind kein Märchen. Sonja und Haubenkoch Richard Rauch beweisen es, und wer es nicht glaubt, muss zum Steira Wirt kommen. Es lohnt sich. Hier schließen sich Bodenhaftung und Höhenflüge nicht aus, wenn Traditionelles verfeinert und kombiniert wird. In kulinarischer Perfektion treffen sich „Johann Freiland-schwein“, „Vulkanland-Hirtenrind“ und „Steirisches Hendl“!

GASTHOF SCHEER FERIENDOMIZIL

115

Stefan Tropper
8344 Bad Gleichenberg,
Haag 15
Tel. 03159/23 10
www.scheer-tropper.at

In der engagierten Großfamilie Scheer und Tropper hat jeder seine Aufgabe und widmet sich dieser mit Begeisterung. Die Kulinarik ist das Ressort von Emma Scheer. Dank ihrer traditionellen Schmanckerl können die Gäste den Genussbogen des Vulkanlandes schmecken und genießen. Für die passende Weinbegleitung sorgt Stefan Tropper. Mit dem gebotenen familiären

Service stellt sich ein Gefühl des Wohlbefindens automatisch ein.

SAZIANI STUB'N

116

Familie Neumeister
8345 Straden 42
Tel. 03473/86 51
www.neumeister.cc

Der Vorzeigebetrieb der Südoststeiermark hat sich einmal mehr der Aufgabe verschrieben, im ungezwungenen Ambiente Gäste zwischen Speisen und Reisen mit herzlichem Service und regionaler Topqualität zu verwöhnen. Ob mit einem herrlichen Frühstück nach einer erholsamen Nacht im Schlafgut Saziani oder einer Weinverkostung quer durch die Sortenvielfalt des renommierten Weingutes – hier genießt man den einzigartigen Lebensraum rund um Straden.

STÖCKLWIRT

117

Erika und Johann Schwarzl
8345 Straden, Neusetz 44
Tel. 03473/70 46
www.stoecklwirt.at
Zwanglos ein haubengekürtes Stück Steiermark zu schmecken – das ermöglicht der Stöcklwirt. Ob Mangalitza Wollschwein oder Flugente, ob Kalb oder Rind, hier liefern die Vulkanlandbauern. Ausgezeichnete regionale Produkte, die von Hans Schwarzl, dem die Liebe zum Kochlöffel angeboren ist, zu Wollschweintrüben mit Grammelkruste, rosa gebratener Flugentenbrust oder geschmorten Kalbswangerln auf Erdäpfelschmarrn veredelt werden.

Wir Steirer sagen

Weichseln, Sauerkirschen
Weihbrot, Osterbrot, Weißbrot, wird am Karsamstag in der Kirche geweiht
Weihfleisch, Osterfleisch, Selchfleisch, Würste, auch Eier und Kren, am Karsamstag geweiht
Weinberln, Weinbeeren, getrocknet (gedörnt), Rosinen
Weitling, große Rührschüssel
Welschriesling, „die“ steirische Weinsorte, trocken, aromatisch
Woaz, Kukuruz, Mais, Polenta
Wuchtl, Germspeise, süß oder pikant, Buchtl
Xelchtes, Selch- oder Rauchfleisch
Zirbengeist (sehr selten), klarer, aus den Zirbenzapfen hergestellter Geist
Zirbenschnaps (häufig), rote, aus den Zirbenzapfen angesetzte, gesüßte Spirituose/Likör
Zwetschken, Pflaumen



0km 5 10 15 20 25 30km
 © geografik
 Kartografie: werbeagentur geografik | 10-61 | 07 10 | www.geografik.at
 © BEV 2010, Vervielfältigt mit Genehmigung des BEV – Bundesamtes
 für Eich- und Vermessungswesen in Wien, T2010/61492

- Ausseerland – Salzkammergut
- Schladming – Dachstein & Ramsau
- Urlaubsregion Murtal
- Hochsteiermark
- Süd & West Steiermark
- Graz und Graz-Umgebung
- Steirisches Thermenland – Oststeiermark

So schmeckt die Steiermark – 117 Genussadressen

AUSSEERLAND – SALZKAMMERGUT (Seite 9–10)

- 1 **RESTAURANT POST am SEE**
Grundsee, Tel. 03622/201 04
- 2 **RESTAURANT ZUM LEBZELTER**
Bad Aussee, Tel. 03622/524 26
- 3 **KNÖDL-ALM**
Pichl-Kainisch, Tel. 3624/211 32
- 4 **MOSTHÜTTE AM SONNENPLATZERL**
Bad Mitterndorf,
Tel. 0664/438 07 30
- 5 **HOTEL RESTAURANT SCHWAIGER**
Tauplitz, Tel. 03688/223 60

SCHLADMING – DACHSTEIN & RAMSAU (Seite 11–14)

- 6 **KULMWIRT RAMSAU**
Ramsau am Dachstein,
Tel. 03687/210 99
- 7 **BRAUNHOFER'S RESTAURANT**
Rohrmoos, Tel. 03687/615 75
- 8 **ALPENGASTHOF TETTER**
Rohrmoos-Untertal,
Tel. 03687/611 30
- 9 **WALDHÄUSLALM**
Rohrmoos-Untertal,
Tel. 03687/615 92
- 10 **HOLZHACKERSTUBE**
Rohrmoos-Fastenberg,
Tel. 03687/234 63
- 11 **GASTHOF SÖLKSTUB'N**
St. Nikolai im Sölkthal,
Tel. 03689/281
- 12 **RESTAURANT „ZUR SALZA“**
St. Martin am Grimming,
Tel. 03684/305 96
- 13 **GASTHAUS KRENN**
Pürgg-Trautenfels,
Tel. 03682/222 74-0
- 14 **WIRTSCHAUS „IM DÖRFEL ANNO 1873“**
Irdning, Tel. 03682/220 22
- 15 **ALPENGASTHOF GROBBAUER**
Rottenmann, Tel. 03619/213
- 16 **SCHUPFER'S MITTERBERGHÜTTE**
Lassing, Tel. 0676/750 28 58
oder 03612/822 40

URLAUBSREGION MURTAL (Seite 15–17)

- 17 **HOTEL RESTAURANT STIGENWIRTH**
Krakauebene, Tel. 03535/82 70
- 18 **HOTEL GASTHOF LERCHER**
Murau, Tel. 03532/24 31
- 19 **HOTEL & RESTAURANT PASSHÖHE**
Hohentauern, Tel. 03618/219
- 20 **LANDHOTEL GROGGERHOF**
Obdach, Tel. 03578/22 01
- 21 **ALMRESTAURANT STÖLZL**
St. Wolfgang/Obdach,
Tel. 03578/82 55
- 22 **HOTEL RESTAURANT SCHLOSS GABELHOFEN**
Fohnsdorf, Tel. 03573/55 55-0
- 23 **SCHLOSS-TAVERNE FARRACH**
Zeltweg, Tel. 03577/252 57

HOCHSTEIERMARK (Seite 18–21)

- 24 **GASTHOF JUDMAYER**
Kammern im Liesingtal,
Tel. 03844/82 72
- 25 **GASTHAUS SPARY**
Kammern im Liesingtal,
Tel. 03844/86 77
- 26 **GASTHOF EBERHARD**
St. Michael in Obersteiermark,
Tel. 03843/22 22
- 27 **JOHANN'S DIE ESSENSMANUFAKTUR**
Bruck an der Mur,
Tel. 0664/241 31 29
- 28 **VITALHOTEL RESTAURANT HUBINGER**
Etmühl, Tel. 03861/81 14
- 29 **WIRTSCHAUS STEIRERECK AM POGUSCH**
Turnau, Tel. 03863/20 00
- 30 **HOTEL RESTAURANT SEEBERGHOF**
Seewiesen, Tel. 0650/282 30 15
- 31 **GASTHOF ZUM FALLENSTEIN**
Gußwerk, Tel. 03882/26 61
- 32 **BRAUHAUS MARIAZELL**
Mariazell, Tel. 03882/25 23
- 33 **LURGBAUER**
St. Sebastian, Tel. 03882/37 18
- 34 **GASTHOF HOLZER**
Neuberg an der Mürz,
Tel. 03857/83 32
- 35 **HOTEL RESTAURANT KRAINER**
Langenwang, Tel. 03854/20 22
- 36 **ROANWIRT**
St. Lorenzen im Mürztal,
Tel. 03864/25 83

SÜD & WEST STEIERMARK (Seite 22–28)

- 37 **GASTHAUS TAX**
Bärnbach, Tel. 03142/635 80
- 38 **AUSFLUGSGASTHAUS PRESCHAN**
Voitsvogel, Tel. 03142/228 10
- 39 **GASTHOF RAUCH-HOF**
Stainz, Tel. 03463/28 82
- 40 **LANDHAUS OSWALD**
Groß St. Florian,
Tel. 03464/22 70
- 41 **BURGHOTEL DEUTSCHLANDSBERG**
Deutschlandsberg,
Tel. 03462/56 56-0
- 42 **KAMINSTUB'N**
Deutschlandsberg-Holleneegg,
Tel. 03462/47 37
- 43 **ALPENGASTHAUS ZUM GREGORHANS'L**
Holleneegg, Tel. 03462/26 10
- 44 **STEGWEBER GASTHOF & GÄSTEHÄUSER**
Schwanberg, Tel. 03467/83 95
- 45 **HASEWEND'S KIRCHENWIRT**
Eibiswald, Tel. 03466/422 16
- 46 **WEINGARTENHOTEL HARKAMP SÜDSTEIERMARK**
St. Nikolai im Sausal,
Tel. 03185/22 80
- 47 **SCHMANKERLSTUBN TEMMER**
Tillmitsch, Tel. 03452/820 70
- 48 **RESTAURANT MURNOCKERL**
Leibnitz, Tel. 03452/733 03
- 49 **HOTEL-RESTAURANT STARIBACHER**
Leibnitz/Kaindorf an der Sulm,
Tel. 03452/825 50
- 50 **GASTHAUS KOSCHAK WIRT & WEINBAUER**
Heimschuh, Tel. 03456/24 01
- 51 **STEIRERLAND PANORAMAHOTEL RESTAURANT**
Kitzeck, Tel. 03456/23 28
- 52 **WEIN- & VITALHOTEL WEINHOF KAPPEL**
Kitzeck, Tel. 03456/23 47
- 53 **KIRCHENWIRT RESTAURANT HEBER**
Kitzeck, Tel. 03456/22 25
- 54 **REBENLANDHOF**
Leutschach, Tel. 03454/271-0
- 55 **ABELS WIRTSCHAUS**
Leutschach, Tel. 03454/63 84
- 56 **LANDGASTHAUS JÄGERWIRT**
Leutschach, Tel. 03454/270

- 57 **WEINGUT-ESSGUT-SCHLAFGUT SABATHIHOFF**
Leutschach, Tel. 03454/495
- 58 **KREUZWIRT AM PÖSSNITZBERG**
Leutschach,
Tel. 03454/20 56 00
- 59 **GASTHAUS TSCHEPPE AN DER WEINSTRASSE**
Sulztal an der Weinstraße,
Tel. 03453/75 75-0
- 60 **GENIESSERHOTEL SÄTLERHOF**
Gamlitz, Tel. 03453/44 54
- 61 **WRATSCHKO LANDGASTHOF/HOTEL AM MARKTPLATZ/WEINGUT**
Gamlitz, Tel. 03453/26 47
- 62 **DER NEUE PLATSCHBERGHOF – DIE 12 OMAS**
Berghausen, Tel. 03453/370 80
- 63 **GASTHAUS RESTAURANT THALLER**
St. Veit am Vogau,
Tel. 03453/25 08

GRAZ UND GRAZ-UMGEBUNG (Seite 29–33)

- 64 **LANDHAUS-KELLER**
Graz, Tel. 0316/83 02 76
- 65 **GASTHAUS ZUR ALTEN PRESS**
Graz, Tel. 0316/71 97 70
- 66 **RESTAURANT DER STEIRER**
Graz, Tel. 0316/70 36 54
- 67 **ROMANTIK PARKHOTEL GRAZ**
Graz, Tel. 0316/363 00
- 68 **RESTAURANT SCHLOSSBERG**
Graz, Tel. 0316/84 00 00
- 69 **ALT-GRAZER-VORSTADTGASTHAUS „ZUR SCHMIED'N“**
Graz, Tel. 0316/40 28 32
- 70 **GASTHAUS LUDERBAUER**
Seiersberg, Tel. 0316/25 34 10
- 71 **WIRTSCHAUS RITSCHI**
Pernegg an der Mur,
Tel. 03867/81 63
- 72 **GASTHAUS KAINZ**
Frohnleiten, Tel. 03126/26 09
- 73 **LANDHAUS ROIS**
Frohnleiten, Tel. 03126/82 17
- 74 **GASTHOF GRABMAYER**
Frohnleiten, Tel. 03126/38 11
- 75 **GASTHOF THOMAHAN**
Friesach bei Peggau,
Tel. 03127/415 55
- 76 **HOTEL-RESTAURANT FISCHERWIRT**
Gratwein, Tel. 03124/512 76

- 77 **BARTHOLOMÄER KIRCHENWIRT**
St. Bartholomä,
Tel. 03123/378 77
- 78 **HIRSCHENWIRT**
Hart bei Graz,
Tel. 0316/46 56 00
- 79 **GASTHOF GROßSCHEDL ZUM KRAMERWIRT**
Laßnitzhöhe, Tel. 03133/25 03
- 80 **HÜGELLANDHOF**
Nestelbach, Tel. 03133/22 01
- 81 **HERBERT'S STUBN**
Feldkirchen, Tel. 0316/24 17 00
- 82 **GASTHAUS PURKARTHOFFER**
Fernitz, Tel. 03135/555 11
- 83 **HANDBRAUEREI GERHARD FORSTNER**
Kalsdorf, Tel. 03135/542 28

STEIRISCHES THERMENLAND – OSTSTEIERMARK (Seite 34–42)

- 84 **FORELLENGASTHOF JOGLAND**
Retteneegg, Tel. 03173/82 70-0
- 85 **LANDGASTHOF-HOTEL WILLINGSHOFER**
Gasen, Tel. 03171/20 30
- 86 **WIRTSCHAUS GALLBRUNNER**
Birkfeld, Tel. 03174/44 10
- 87 **BIRKFELDERHOF**
Birkfeld, Tel. 03174/45 62
- 88 **GASTHOF UNTERBERGER „ZUM JAGAWIRT“**
Heilbrunn, Tel. 03179/82 50
- 89 **GASTHOF BAUERNHOFER**
Brandlucken,
Tel. 03179/ 820 20
- 90 **LANDGASTHOF SPREITZHOFFER „BRAUNHOF“**
St. Kathrein am Offeneegg,
Tel. 03179/82 43
- 91 **GASTHOF HOTEL SCHWAIGER**
St. Kathrein am Offeneegg,
Tel. 03179/82 34
- 92 **WOHLFÜHL HOTEL EDER**
St. Kathrein am Offeneegg,
Tel. 03179/82 35-0
- 93 **POSTHOTEL THALLER**
GENUSSHOTEL IM APPELLAND
Anger, Tel. 03175/22 06-0
- 94 **FAMILIENHOTEL-GASTHOF „ZUM KIRCHENWIRT“**
Puch bei Weiz, Tel. 03177/22 47
- 95 **WIRTSCHAUS MEISSL**
Puch bei Weiz, Tel. 03177/22 05
- 96 **LANDGASTHOF RIEGERBAUER**
St. Johann bei Herberstein,
Tel. 03113/23 01

- 97 **SCHNEIDER'S SEERESTAURANT im Hotel ERLA**
Stubenberg am See,
Tel. 0664/435 43 56
- 98 **GASTHOF „ZUR GRÜNEN AU“**
Pöllau, Tel. 03332/632 77
- 99 **SCHLOSSTÜBERL ECKHART**
Pöllau, Tel. 03335/44 80
- 100 **HOTEL-RESTAURANT WALDHOF MUHR**
Pöllauberg/Zeil,
Tel. 03335/36 00
- 101 **RETTNER SEMINAR HOTEL RESTAURANT**
Pöllauberg, Tel. 03335/26 90
- 102 **BERGGASTHOF KÖNIG**
Pöllauberg, Tel. 03335/23 11
- 103 **GASTHOF LANG ZUR FESTENBURG**
Bruck an der Lafnitz,
Tel. 03331/25 55-0
- 104 **WIRTSCHAUS FRIEDRICH**
Buch bei Hartberg,
Tel. 03333/22 10
- 105 **LINDENHOF**
Sebersdorf, Tel. 03333/23 20
- 106 **SAFENHOF**
Bad Waltersdorf,
Tel. 03333/22 39
- 107 **BERGGASTHOF FINK**
Edelstauden, Tel. 03134/23 14
- 108 **HABERL – DAS GASTHAUS DER FAMILIE HABERL & FINK**
Ilz, Tel. 03385/260
- 109 **AM BREITENFELDER HOF**
Breitenfeld, Tel. 03387/22 49
- 110 **HOFBERGSTUBN**
Riegersburg, Tel. 03153/200 60
- 111 **GENUSSHOTEL RIEGERSBURG**
Riegersburg, Tel. 03153/200 20-0
- 112 **SCHLOSSWIRT KORNBEG**
Feldbach, Tel. 03152/20 57
- 113 **MALERWINKL WIRTSCHAUS + EAT + ART VINOHEK KUNSTHOTEL**
Hatzendorf, Tel. 03155/22 53
- 114 **STEIRA WIRT**
Trautmannsdorf,
Tel. 03159/41 06
- 115 **GASTHOF SCHEER FERIENDOMIZIL**
Bad Gleichenberg,
Tel. 03159/23 10
- 116 **SAZIANI STUB'N**
Straden, Tel. 03473/86 51
- 117 **STÖCKLWIRT**
Straden, Tel. 03473/70 46

Die zehn Genussregeln

1

KULINARIUM STEIERMARK

etabliert das „Grüne Herz Österreichs“ europaweit als lohnende Genussdestination für Qualitätssuchende.

2

KULINARIUM STEIERMARK

garantiert einen einheitlichen steiermarkweiten Standard authentischer Küche.

3

KULINARIUM STEIERMARK

weiß, dass gute steirische Küche nicht ohne enge Beziehung zur ökologischen Landwirtschaft auskommt.

4

KULINARIUM STEIERMARK

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

5

KULINARIUM STEIERMARK

fördert „Genusshandwerker“, die traditionelle Lebensmittel produzieren und zugleich neue Traditionen schaffen.

6

KULINARIUM STEIERMARK

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

7

KULINARIUM STEIERMARK

sieht in Köchen nachhaltige „Botschafter des guten Geschmacks“.

8

KULINARIUM STEIERMARK

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

9

KULINARIUM STEIERMARK

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

10

KULINARIUM STEIERMARK

will mit gesunder Ernährung aus hochwertigen und schmackhaften „Lebens-Mitteln“ inmitten gepflegter Tischkultur einen Beitrag zu Lebensfreude und Kultur leisten.