

AT | DE | CH

GRAZ

INTERNATIONALES
TRÜFFEL
FESTIVAL

21.10. bis 03.11.2024



AMA
GENUSS
REGION
GASTRONOMIE

GRAZ

Genuss Hauptstadt



TRÜFFELFESTIVAL GRAZ

21.10. – 03.11.2024

Es ist eine echte kulinarische Sensation: In den Wäldern der GenussHauptstadt Graz wachsen Trüffeln! Die Graz-Trüffel ist eine einzigartige kulinarische Kostbarkeit, ein Diamant in der Küche – unvergleichlich im Geschmack, sehr kostbar und teuer. Bereits die alten Ägypter schätzten den unterirdisch wachsenden Edelpilz.

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

graztourismus.at/truffelfestival

TRÜFFELFESTIVAL GRAZ

Das Trüffel Festival Graz ist ein internationales Fest rund um die exquisite Edelknolle. In Graz wird die, bei Feinschmeckern begehrte Burgundertrüffel, geerntet. Aus diesem Anlass findet auch 2024 wieder ein Trüffel Festival statt.

- **Internationaler Trüffelmarkt im Paradeishof:**
22.10. – 02.11.2024, 10.30 – 18.30 Uhr
(geschlossen am 26.10., 27.10. und 01.11.2024!)
- **21.10. – 03.11.2024: Kulinarische Highlights in den Partnerbetrieben der GenussHauptstadt Graz mit Trüffeln aus verschiedensten Herkunftsländern**
- **12.10. – 07.11.2024: Geführte Trüffelwanderungen im Grazer Leechwald**





INTERNATIONALER TRÜFFELMARKT GRAZ

22.10. – 02.11.2024, 10.30 – 18.30 UHR

(geschlossen am 26.10., 27.10. und 01.11.2024!)

Veranstaltungsort: Paradeishof

(Innenhof Kastner & Öhler, Zugang über die Murgasse)

Nach dem großen Erfolg der letzten Jahre lädt die GenussHauptstadt Graz im Herbst 2024 zum Trüffelmarkt im Paradeishof, wo zahlreiche internationale Aussteller wieder exquisite, qualitativ hochwertige Trüffel-Spezialitäten aus den jeweiligen Regionen an ihren Ständen präsentieren:

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

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

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

Tartufo Prestige: Trüffelprodukte und Speisen aus Istrien.

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

Umbrien, Toskana, Marken: Die besten Trüffelprodukte aus Mittelitalien.

Naturtrüffel: Frische Trüffel und Trüffelprodukte aus der Steiermark.

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

HIGHLIGHTS AM TRÜFFELMARKT: LIVE-MUSIK

25.10.2024, 16.00 – 21.00 Uhr: Beat, Sax & Truffle

31.10.2024, 16.00 – 21.00 Uhr: Jazz, Wine & Truffle





TRÜFFELGERICHTE IN DEN PARTNERBETRIEBEN DER GENUSSHAUPTSTADT GRAZ

21.10. – 03.11.2024

Trüffeln sind eine einzigartige Köstlichkeit und zählen nicht umsonst zu den wertvollsten Delikatessen der Welt. Gehobelt über frischer Pasta oder verarbeitet in Fleischgerichten lassen Trüffel jedes Feinschmecker-Herz höherschlagen.

Die Trüffel bringt unverwechselbaren Duft und Geschmack in die Küche und macht so ziemlich alles besser, was mit ihr in Berührung kommt!

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

TEILNEHMENDE BETRIEBE

PUR die Kochschule@cookina

Annenstraße 47, pur-kochschule.at, T 0676/4080320

22.10.2024, 16.00 – 21.00 Uhr: Trüffel-Kochkurs – Patrick Spenger kocht mit Ihnen ein 3- bis 4-gängiges Trüffel-Menü inkl. Weinbegleitung. Preis: € 160,00 p. P. Anmeldung: pur-kochschule.at

21.10. – 03.11.2024

AIOLA IM SCHLOSS ST. VEIT

Wo Regionalität auf Vielfalt trifft, schmeckt Genuss nach mehr.
Andritzer Reichsstraße 144, schloss.aiola.at, T 0316/890335
Angeboten werden ein spezielles **Trüffelménü mit passender Weinbegleitung** sowie verschiedenste **Trüffelempfehlungen**.

DREIZEHN BY GAUSTER

Entspannt, trendig und doch mit kulturellem Stil.
Franziskanerplatz 13, dreizehnbygauster.at, T 0316/838567
30.10.2024, 17.00 und 20.00 Uhr: Trüffelabend – es wird ein 5-gängiges Trüffelménü inkl. Gedeck und Aperitif um € 129,00 p. P. serviert – buchbar um 17.00 Uhr (Tischreservierung bis 19.30 Uhr) und um 20.00 Uhr. Reservierung: T 0316/838567

EL GAUCHO IM LANDHAUS

Businessmeetings treffen im Steakhaus auf Familienfeiern.
Landhausgasse 1, elgaucho.at, T 0316/830083
22.10.2024, 19.00 Uhr: Wine Makers Trüffel-Dinner
5 spektakuläre Trüffel-Gänge, dazu feinste Weinbegleitung.
Preis: € 159,00 p. P. Reservierung: T 0316/830083
Im Zeitraum des Trüffel-Festivals stehen zudem verschiedene **Trüffelgerichte** auf der Speisekarte zur Auswahl.

EL PESCADOR

Fischlokal mit weltoffenem Lebensgefühl eines Hafenslokals.
Landhausgasse 6, elpescador.at, T 0316/829030
24.10.2024: „Trüffel Moules-Frites“
Preis: € 25,00 p. P. Reservierung: T 0316/829030
Im Zeitraum des Trüffel-Festivals stehen zudem verschiedene **Trüffelgerichte** auf der Speisekarte zur Auswahl.



FERL`S WEINSTUBE

Treffpunkt für Liebhaber der Beiskultur.

Burggasse 10, ferls-weinstube.at, T 0316/840233

Während der Öffnungszeiten werden täglich verschiedene

Trüffelgerichte serviert.

GASTHAUS STAINZERBAUER

Exzellente regionale Küche und gutbürgerliche Gemütlichkeit.

Bürgergasse 4, stainerbauer.at, T 0316/821106

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

GENIESSEREI AM MARKT

Wir kochen, was der Markt hergibt.

Kaiser-Josef-Platz 27/29, Stand 23/25, geniessereiammarkt.at

T 0664/9211005

25.10.2024: Marktdinner „Trüffel“

Reservierung: T 0664/9211005

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

GLÖCKL BRÄU

Hauseigenes Bier und steirische Spezialitäten.

Glockenspielplatz 2-3, gloecklbraeu.at, T 0316/814781

Im Zeitraum des Trüffel festivals wird ein **Trüffelgericht** serviert:

Trüffel-Gnocchi mit Rucola und steirischem Prosciutto

GOLDKOST

Mischung aus Feinkost-Laden und Lokal zum Vor-Ort-Kosten.

Landhausgasse 1, goldkost.at, T 0316/830083855

23.10.2024, 17.30 Uhr: Trüffel-Goldkost Party „Best of Trüffel“

Reservierung: T 0316/830083855

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

GUT SCHLOSSBERG

Regionale Spezialitäten von Klein- und Kleinstproduzenten.

Am Fuße des Schlossberges 3, gut-schlossberg.at

T 0664/9683 713

Während des Trüffel festivals werden täglich verschiedene

Trüffelgerichte gekocht.

HÄUSERL IM WALD

Schöne Lage und exzellente Küche.

Roseggerweg 105, legenstein-hiw.at, T 0316/391165

Trüffel-Menü in 6 Gängen: Hirsch-Rohschinken mit Graz-Trüffel

und Rucola | Kürbis-Ingwer-Suppe mit Graz-Trüffel und Croutons |

Hausgemachte Bandnudeln mit Graz-Trüffel und Trüffelsauce |

Quitten-Sorbet mit Sekt | Entrecote oder Saibling mit Graz-

Trüffel und Beilagen | Trüffel-Schoko-Mousse-Crème mit Grand

Manier im Glas. Preis: € 78,50 p. P. Reservierung: T 0316/391165

Die angebotenen **Trüffelgerichte** können im Zeitraum des Trüffel festivals auch einzeln und à la Carte bestellt werden.

KITCHEN 12

kreativ + freundlich + individuell = Steirisch.

Kaiser-Josef-Platz 3, kitchen12.at, T 0664/5236930

Ab 8 Personen **Trüffelmenü-Angebote.**

Telefonische Vorreservierung notwendig!

LANDHAUSKELLER

Alltag trifft Abwechslung – im Landhauskeller Graz.

Schmiedgasse 9, landhauskeller.at, T 0316/830276

Im Zeitraum des Trüffel festivals werden **Trüffelgerichte** auf der Speisekarte angeboten.



MOHRENWIRT

Ganzheitlicher Genuss, der von Herzen stammt.

Mariahilferstraße 16, mohrenwirt-graz.at, T 0316/904440

Es werden täglich verschiedene **Trüffelgerichte** serviert.

OPERNCAFÉ BRASSERIE

Der Logenplatz für die hohe Kunst des Genusses.

Opernring 22, operncafe.at, T 0316/830436

31.10.2024: 4-Gang-Menü inkl. Gedeck & Aperitif – exklusiv im Blauen Salon, Preis: € 79,00 p. P. Reservierungsannahme möglich zwischen 17.00 und 19.30 Uhr

02.11.2024: Trüffelbrunch im Blauen Salon – 7-gängiger Trüffelbrunch inkl. 1 Tasse Kaffee, 1/8 l frisch gepresster Orangensaft, 1 Glas Prosecco + Energieshots, Preis: € 65,00 p. P.

PROMENADE

Kaffeehaus-Kultur trifft auf saisonale österreichische Kulinarik.

Erzherzog-Johann-Allee 1, promenade.aiola.at, T.+43/316/813 840

02.11.2024, 09.00 – 14.00 Uhr: Trüffel-Brunch – All you can eat & Drink Schaumwein mit DJ. Preis: € 49,00 p. P.

Im Zeitraum des Trüffel Festivals werden zudem **2 Trüffelgerichte** auf der Speisekarte angeboten.

STAMMTISCH AM PAULUSTOR

Österreichische Esskultur trifft auf Inspiration aus aller Welt.

Paulustorgasse 8, stammtisch.restaurant, T 0316/813803

Im Zeitraum des Trüffel Festivals wird mittags und abends ein **Trüffelmenü** serviert.

TAGESCAFÉ FREIBLICK

Mit freiem Blick Graz genießen.

Sackstraße 7 – 13, freiblick.co.at, T 0316/835302

Im Rahmen des Trüffel Festivals wird eine eigene Trüffelkarte mit drei verschiedenen **Trüffel-Gerichten** angeboten.

RESTAURANT FLORIAN IM PARKHOTEL GRAZ

Stilvolles Ambiente für ein Dinner.

Leonhardstraße 8, parkhotel-graz.at, T 0316/363060

Während des Trüffel Festivals wird zu den Öffnungszeiten ein **3-Gang-Trüffel Festival-Menü** mit Trüffeln aus Istrien und Graz serviert – die Gerichte können auch einzeln und à la Carte bestellt werden.

RESTAURANT SCHLOSSBERG – SKYBAR

Über den Dächern von Graz – mit spektakulärem Ausblick.

Am Schlossberg 7, schlossberggraz.at, T 0316/840000

20.10.2024, 10.30 Uhr: „Trüffel-Brunch“ in der Skybar. Preis: € 89,00 p. P. Reservierung: T 0316/840000

26.10.2024, 18.00 Uhr: „Truffle in the SKY“ – Trüffel-Dinner in der Skybar. Preis: € 89,00 p. P. Reservierung: T 0316/840000
Im Zeitraum des Trüffel Festivals stehen zudem verschiedene **Trüffelgerichte** auf der Speisekarte zur Auswahl.

ZUR GOLDENEN BIRN

Royal Dining im Parkhotel Florian Graz.

Leonhardstraße 8, zurgoldenenbirn.at, T 0664/4274914

Im Zeitraum des Trüffel Festivals werden während der Öffnungszeiten im Rahmen des großen Menüs **3 Trüffel-Gerichte** serviert. Reservierung notwendig!



DIE AUSGEZEICHNETEN TRÜFFELWEINE

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

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

„**Trüffelweine**“ sind weiche, harmonische, elegante, reife und strukturierte Weine mit einer gut eingebundenen Säure und einem vollmundigen Körper. Sie ergänzen die Trüffel sowohl im Geschmack und im Aroma, ohne sie dabei zu übertrumpfen.

Die „Goldenen“ Trüffelwein-Winzer stehen für Weine von Weltklasse-Format.



trüffelwein.at

KLANGLICHT | 24. bis 26.10.2024,
18.00 bis 23.00 Uhr

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



© Marija Kanizaj for Klanglicht

Wein
Steiermark

Wein vom Berg. Mit Hand & Herz.

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

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



Erfahren Sie
mehr zum DAC-
Herkunftssystem:



Foto: © Anna Stöckh



TRÜFFELWANDERUNGEN

12.10. – 07.11.2024

Auf zur Schatzsuche in den Leechwald!

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

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

Preis für eine mehrstündig geführte Trüffelwanderung inkl.

Verkostung: Erwachsene: € 40,00 | Kinder: € 30,00 (6–12 Jahre)

Tickets sind online auf oeticket.at erhältlich!

Termine der Trüffelwanderungen:

Samstag, 12.10.2024, 09.00 – 12.00 Uhr

Freitag, 18.10.2024, 15.00 – 18.00 Uhr

Samstag, 19.10.2024, 09.00 – 12.00 Uhr

Dienstag, 22.10.2024, 15.00 – 18.00 Uhr

Mittwoch, 23.10.2024, 15.00 – 18.00 Uhr

Donnerstag, 24.10.2024, 13.30 – 16.30 Uhr & 15.00 – 18.00 Uhr

Freitag, 25.10.2024, 09.00 – 12.00 Uhr & 15.00 – 18.00 Uhr

Montag, 28.10.2024, 13.30 – 16.30 Uhr

Dienstag, 29.10.2024, 13.30 – 16.30 Uhr

Mittwoch, 30.10.2024, 12.00 – 15.00 Uhr & 13.30 – 16.30 Uhr

Donnerstag, 31.10.2024, 09.00 – 12.00 Uhr & 13.30 – 16.30 Uhr

Samstag, 02.11.2024, 09.00 – 12.00 Uhr

Mittwoch, 06.11.2024, 13.30 – 16.30 Uhr

Donnerstag, 07.11.2024, 13.30 – 16.30 Uhr

Treffpunkt: Waldschule Graz

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



DEN HERBST GENIESSSEN

achtzigzehn | Foto: Lupi Spuma | BEZAHLTE ANZEIGE



/// AUSTER
WELLNESSBAD

GRAZ
FREIZEIT

TOURISMUS
GRAZ

GRAZ
FREIZEIT

INFORMATIONEN ZUM TRÜFFELFESTIVAL

TOURISMUSINFORMATION REGION GRAZ

Herrengasse 16, 8010 Graz, Austria

T +43/316/8075-0, F +43/316/8075-15

info@graztourismus.at

graztourismus.at | genusshauptstadt.at

REGION
GRAZ
www.regiongraz.at



Impressum: Für den Inhalt verantwortlich: Graz Tourismus und Stadtmarketing GmbH.

Grafik: Graz Tourismus und Stadtmarketing GmbH. Fotografie: Graz Tourismus – Werner Krug, Tom Lamm, Markus Spenger, Marija Kanizaj für Klanglicht, Ivents Kulturagentur – Erwin Scheriau, Harry Schiffer, Marion Weissenbrunner, Star.Wine, Archiv Graz Tourismus. Druck: Druckerei Klampfer. Diese Broschüre wurde nach Richtlinien des Österreichischen Umweltzeichens UZ-24, UWZ: 900, auf PEFC-zertifiziertem Papier mit Öko-Plus Pflanzenfarben und unter Verwendung chemiefreier Druckplatten hergestellt. Alle Informationen und Preise vorbehaltlich Satz- und Druckfehler. Änderungen vorbehalten. © Graz Tourismus 2024.

