

AT | DE | CH

GRAZ | TRÜFFEL FESTIVAL

24.10. bis 06.11.2022





TRÜFFELFESTIVAL GRAZ

24.10. – 06.11.2022

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!

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 2022 wieder ein Trüffel festival statt.

- **Geführte Trüffelwanderungen im Grazer Leechwald**
- **Internationaler Trüffelmarkt im Paradeishof**
- **kulinarische Highlights in den Partnerbetrieben der GenussHauptstadt Graz**





INTERNATIONALER TRÜFFELMARKT GRAZ

24.10. – 05.11.2022, 10.30 – 18.30 UHR

An Sonn- und Feiertagen geschlossen!

Veranstaltungsort: Paradeishof
(Innenhof Kastner & Öhler, Zugang über die Murgasse)

Nach dem großen Erfolg der letzten Jahre lädt die GenussHauptstadt Graz im Herbst 2022 zum Trüffelmarkt im Paradeishof, wo zahlreiche internationale Aussteller wieder exquisite, qualitativ hochwertige Trüffel-Spezialitäten aus ihren jeweiligen Regionen präsentieren.

Das Trüffelland Italien bietet außergewöhnliche Köstlichkeiten wie Trüffelsalami oder Trüffelkäse und die Region Istrien präsentiert sich mit vorzüglichen „Tartufo Prestige“-Produkten wie der Trüffel-Schokoladencreme und der beliebten schwarzen Trüffel.

Trüffel aus der Steiermark finden Sie am Markt unter der Marke „Naturtrüffel“.

Natürlich ist auch Graz auf dem Trüffelmarkt vertreten. Die „Waldschule“ zeigt mit der Graz-Trüffel welche lukullischen Schätze in den Grazer Stadtwäldern gedeihen. Daraus produziert „Gaumengut“ hervorragende Produkte, wie Trüffelbutter, Trüffelsalami, Trüffelhonig und vieles mehr. Einfach nur genießen!

Mit dem Besten aus Alba und vor allem dem weltberühmten weißen Alba-Diamanten wird die italienische Region Piemont vertreten sein. Neben der weißen Trüffel gibt es Alba typische Erzeugnisse wie Haselnüsse, Tajarin-Nudeln oder Riso Carnaroli, eine der besten italienischen Reissorten.

Aberundet wird das Angebot am Markt mit einer internationalen Selektion an Trüffelweinen aus dem Piemont, Umbrien, Istrien und der Steiermark, die perfekt mit Trüffelgerichten harmonisieren und zu lukullischen Geschmackshighlights werden.





Wein
Steiermark

DIE AUSGEZEICHNETEN TRÜFFELWEINE

Fachkundige und prominente Jurys aus dem PIEMONTE, der TOSKANA und der STEIERMARK wählten die besten und wertvollsten Weine aus ihren jeweiligen Regionen und verliehen 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.

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



NEW



WINE CLASS



STAR.WINE

TRÜFFELWEIN.AT



Erfahren Sie mehr zum DAC-Herkunftssystem:





TRÜFFELWANDERUNGEN

24.10. – 10.11.2022

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: € 35,00 | Kinder: € 25,00 (6–12 Jahre)

Anmeldung online unter:

<https://partner.venuzle.at/waldschule-graz/courses/>
oder über die GBG – Waldschule Graz: gbg.graz.at

Termine der Trüffelwanderungen während des Trüffel festivals:

Montag, 24.10.2022, 13.30 – 16.30 Uhr und 15.00 – 18.00 Uhr
Dienstag, 25.10.2022, 13.30 – 16.30 Uhr und 15.00 – 18.00 Uhr
Donnerstag, 27.10.2022, 13.30 – 16.30 Uhr und 15.00 – 18.00 Uhr
Freitag, 28.10.2022, 09.00 – 12.00 Uhr und 13.30 – 16.30 Uhr
Samstag, 29.10.2022, 09.00 – 12.00 Uhr
Montag, 31.10.2022, 12.00 – 15.00 Uhr
Mittwoch, 02.11.2022, 12.00 – 15.00 Uhr und 13.30 – 16.30 Uhr
Donnerstag, 03.11.2022, 12.00 – 15.00 Uhr und 13.30 – 16.30 Uhr
Freitag, 04.11.2022, 13.30 – 16.30 Uhr
Samstag, 05.11.2022, 09.00 – 12.00 Uhr
Mittwoch, 09.11.2022, 13.30 – 16.30 Uhr
Donnerstag, 10.11.2022, 13.30 – 16.30 Uhr

Treffpunkt: Waldschule Graz

Hilmteichstraße 108, 8010 Graz

T +43/664/60872-8695





TRÜFFELGERICHTE IN DEN PARTNERBETRIEBEN DER GENUSSHAUPTSTADT GRAZ

24.10. – 06.11.2022

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!



TEILNEHMENDE BETRIEBE

Partnerbetriebe der GenussHauptstadt Graz

Genießen Sie kulinarische Köstlichkeiten rund um Trüffel aus Alba, Istrien und sonstigen Trüffel-Hotspots, aber auch mit der Graz-Trüffel – in folgenden Partnerbetrieben der GenussHauptstadt Graz.

AIOLA IM SCHLOSS

Der perfekt Ort zum Feiern und Genießen.

Andritzer Reichsstraße 144, aiola.at, T 0316/890335

24.10. – 06.11.2022: Während des gesamten Festivals wird ein Trüffel-Degustationsmenü angeboten.

AIOLA UPSTAIRS

Gastfreundschaft über den Dächern der Stadt.

Schlossberg 2, aiola.at, T 0316/818797

24.10. – 06.11.2022: Während des gesamten Festivals wird ein spezielles Trüffelmenü mit passender Weinbegleitung geboten.

DREIZEHN BY GAUSTER

Entspannt, trendig und doch mit kulturellem Stil.

Franziskanerplatz 13, dreizehnbygauster.at, T 0316/838567

24.10. – 06.11.2022: Während des gesamten Zeitraums werden Trüffelgerichte angeboten sowie verschiedenste frische Trüffel, mit denen auch diverse andere Gerichte sowie ein Überraschungsmenü „upgegradet“ werden können.

02.11. & 03.11.2022: Trüffeldinner – 5 Gänge inkl. Champagner-Aperitif um € 99,00 p.P. Buchbar jeweils um 17.00 Uhr | 17.15 Uhr | 17.30 Uhr oder ab 19.30 Uhr.



EL GAUCHO IM LANDHAUS

Businessmeetings treffen im Steakhaus auf Familienfeiern.
Landhausgasse 1, elgaucho.at, T 0316/830083
24.10. – 06.11.2022: Während des gesamten Zeitraums stehen verschiedene Trüffelgerichte zur Auswahl.
08.11.2022: „WINEMAKERS DINNER“ zum Thema Trüffel

EL PESCADOR

Fischlokal mit weltoffenem Lebensgefühl eines Hafenslokals.
Landhausgasse 6, elpescador.at, T 0316/829030
24.10. – 06.11.2022: Im Festivalzeitraum werden täglich wechselnde Trüffelgerichte angeboten.

GASTHAUS STAINZERBAUER

Exzellente regionale Küche und gutbürgerliche Gemütlichkeit.
Bürgergasse 4, stainzerbauer.at, T 0316/821106
24.10. – 06.11.2022: Während des gesamten Zeitraums 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
24.10. – 06.11.2022: Ganz nach Art der Geniesserei wird ein täglich wechselndes Überraschungstrüffelmenü inkl. Aperitif angeboten.

KITCHEN 12

kreativ + freundlich + individuell = Steirisch.
Kaiser Josef Platz 3, kitchen12.at, T 0664/5236930
24.10. – 06.11.2022: Ab 8 Personen Trüffelmenü-Angebote.
Telefonische Vorreservierung notwendig!

FERL`S WEINSTUBE

Treffpunkt für Liebhaber der Beislkultur.
Burggasse 10, ferls-weinstube.at, T 0316/840233
24.10. – 06.11.2022: Während des gesamten Zeitraums werden täglich verschiedene Trüffelgerichte serviert.

FLIEGER RESTAURANT NOVA AIR IM HOTEL NOVAPARK

Hier tafelt es sich trefflich – in einem echten Langstreckenflugzeug. Fischeraustraße 22, novapark.at, T 0316/682010-724
24.10. – 06.11.2022: Während des gesamten Zeitraums werden Trüffel-Gerichte angeboten.

GLÖCKL BRÄU

Hauseigenes Bier und steirische Spezialitäten.
Glockenspielplatz 2-3, gloecklbraeu.at, T 0316/814781
24.10. – 06.11.2022: Ein Trüffelgericht auf der Speisekarte.

GOLDKOST

Mischung aus Feinkost-Laden und Lokal zum Vor-Ort-Kosten.
Landhausgasse, goldkost.at
24.10. – 06.11.2022: Während des Festivals gibt es verschiedene Trüffelspezialitäten mit Trüffeln aus Graz und Istrien.



HÄUSERL IM WALD

Schöne Lage und exzellente Küche.

Roseggerweg 105, legenstein-hi.w.at, T 0316/391165

24.10. – 06.11.2022: Während des gesamten Zeitraums wird ein Trüffel-Menü angeboten – die Gerichte können auch einzeln bestellt werden.

LANDHAUSKELLER

Hervorragende österreichische Küche im passenden Rahmen.

Schmiedgasse 9, landhauskeller.at, T 0316/830276

24.10. – 06.11.2022: Während des ganzen Zeitraums werden Gerichte mit Trüffeln verschiedenster Herkunft sowie die dazu passende Weinbegleitung serviert.

MOHRENWIRT

Ganzheitlicher Genuss, der von Herzen stammt.

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

24.10. – 06.11.2022: Während des gesamten Zeitraums werden täglich verschiedene Trüffelgerichte serviert.

OPERNCAFÉ BRASSERIE

Der Logenplatz für die hohe Kunst des Genusses.

Opernring 22, operncafe.at, T 0316/830436

24.10. – 06.11.2022: Im Festivalzeitraum wird ein Trüffelmenü mit Grazer Trüffel angeboten. Gerne können auch Trüffel zusätzlich zu Gerichten aus der Speisekarte bestellt werden.

RESTAURANT FLORIAN IM PARKHOTEL GRAZ

Stilvolles Ambiente für ein Dinner.

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

24.10. – 06.11.2022: 3-Gang-Trüffel-festival-Menü mit Trüffeln aus Istrien und Graz – die Gerichte können auch einzeln und à la Carte bestellt werden.

RESTAURANT SCHLOSSBERG

Restaurant, Bar, Biergarten und ein spektakulärer Ausblick.

Schlossberg 7, schlossberggraz.at, T 0316/840000

24.10. – 06.11.2022: Im Festivalzeitraum werden täglich wechselnde Trüffelgerichte angeboten.

TAGESCAFÉ FREIBLICK

Mit freiem Blick Graz genießen.

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

24.10. – 06.11.2022: Im Rahmen des Festivals werden ganztägig verschiedene Gerichte mit Trüffeln sowie Trüffelweine serviert.

STAMMTISCH AM PAULUSTOR

Österreichische Esskultur trifft auf Inspiration aus aller Welt.

Paulustorgasse 8, stammtisch.restaurant, T 0316/813803

24.10. – 06.11.2022: Während des gesamten Zeitraums werden ein Trüffelmenü sowie verschiedene Trüffelgerichte serviert.

DEN HERBST GENIESSEN

achtzigzeihn | 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 | genushauptstadt.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, Harry Schiffer, Tom Lamm, Markus Spenger, Ivents Kulturagentur – Erwin Scheriau, Marion Weissenbrunner, Star.Wine, Wolfgang Windisch, 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 2022.

