

#graz

TRÜFFEL FESTIVAL GRAZ

27.10. – 07.11.2021





TRÜFFELFESTIVAL GRAZ 27.10. BIS 07.11.2021

**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 2021 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

27.10. – 06.11.2021 (Sonn- und Feiertag geschlossen!)
jeweils von 10.30 – 18.30 Uhr

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

Nach dem großen Erfolg der letzten Jahre lädt die Genuss-Hauptstadt Graz im Herbst 2021 zum Trüffelmarkt im Paradeishof, wo zahlreiche internationale Aussteller wieder exquisite, qualitativ hochwertige Trüffel-Spezialitäten aus ihren jeweiligen Regionen präsentieren.

Umbrien, das grüne Herz Italiens, bietet außergewöhnliche Köstlichkeiten wie Trüffelsalami oder Trüffelkäse an, 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.

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





DIE AUSGEZEICHNETEN TRÜFFELWEINE

TRÜFFEL & WEIN bilden seit jeher eine perfekte Kombination.

Fachkundige und prominente Jurys aus dem PIEMONTE, UMBRIEN, ISTRIEN und der STEIERMARK wählten die besten und wertvollsten Weine aus ihren jeweiligen Regionen und verliehen ihnen die goldene „TRÜFFEL-MEDAILLE“. Für Wein- und Trüffelliebhaber 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.



www.trüffelwein.at

Wein
Steiermark



Wein vom Berg. Mit Hand & Herz.

Foto: © Anna Stöcher

www.steiermark.wine



TRÜFFELWANDERUNGEN

27.10. – 30.10.2021 | 02.11. – 06.11.2021

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)

Termine – Trüffelwanderungen während des Trüffel festivals:

27.10., 28.10., 29.10., 02.11., 03.11., 04.11., 05.11.2021, 13.30 – 16.30 Uhr

27.10., 28.10., 29.10.2021, 15.00 – 18.00 Uhr

30.10., 06.11.2021, 09.00 – 12.00 Uhr

02.11., 03.11., 04.11., 05.11.2021, 12.00 – 15.00 Uhr

Anmeldemöglichkeit ab 16.08.2021, 09.00 Uhr online unter:

<https://partner.venuzle.at/waldschule-graz/courses/> und auch über die **GBG / Waldschule Graz: www.gbgraz.at** und www.genusshauptstadt.at möglich.

Treffpunkt: Wie in der Online-Anmeldung ersichtlich – Waldschule Graz, Hilmteichstraße 108, 8010 Graz

Waldschule Graz: T +43/664/60872-8695





TRÜFFELGERICHTE IN DEN PARTNERBETRIEBEN DER GENUSSHAUPTSTADT GRAZ

27.10. – 07.11.2021

Trüffel 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 UPSTAIRS

Gastfreundschaft über den Dächern der Stadt.
Schlossberg 2, www.aiola.at, T 0316/818797

27.10. – 07.11.2021: Spezielles Trüffelmenü mit passender Weinbegleitung

AIOLA IM SCHLOSS

Der perfekt Ort zum Feiern und Genießen.
Andritzer Reichsstraße 144, www.aiola.at, T 0316/890335

27.10. – 07.11.2021: Während des gesamten Festivals werden verschiedene Gerichte mit Trüffel aus unterschiedlichen Herkunftsländern serviert.

DREIZEHN BY GAUSTER

Entspannt, trendig und doch mit kulturellem Stil.
Franziskanerplatz 13, www.dreizehnbygauster.at, T 0316/838567

27.10. – 07.11.2021: Während des gesamten Zeitraums werden mittags Trüffelgerichte á la carte angeboten und abends 4- und 5-gängige Überraschungsmenüs mit Trüffel verschiedenster Herkunft serviert.





EL GAUCHO IM LANDHAUS

Businessmeetings treffen im Steakhaus auf Familienfeiern.
Landhausgasse 1, www.elgaucho.at, T 0316/830083

27.10. – 07.11.2021: Täglich wechselnde Gerichte mit Trüffeln
03.11. & 10.11.2020: „Wine Makers Dinner“ zum Thema Trüffel

EL PESCADOR

Fischlokal mit weltoffenem Lebensgefühl eines Hafenslokals.
Landhausgasse 6, www.elpescador.at, T 0316/829030

27.10. – 07.11.2021: Im Festivalzeitraum werden täglich wechselnde Trüffelgerichte angeboten.

FERL`S WEINSTUBE

Treffpunkt für Liebhaber der Beiskultur.
Burggasse 10, www.ferls-weinstube.at, T 0316/840233

27.10. – 07.11.2021: Täglich 2 bis 3 Trüffelgerichte auf der Karte

FLIEGER RESTAURANT NOVA AIR IM HOTEL NOVAPARK

Hier tafelt es sich trefflich – in einem echten Langstreckenflugzeug. Fischeraustraße 22, www.novapark.at, T 0316/682010-724

27.10. – 07.11.2021: Während des gesamten Zeitraums werden verschiedenste Gerichte mit Trüffel verfeinert angeboten.
30.10.2021, 19.00 Uhr: Trüffelrundreise & Musik in der weltweit einzigartigen Nova-Air Gate 3 / Boeing 727 -200 / Iljuschin Iljuschin-62M: Fingerfood aus 5 Destinationen, 6-Gang-Menü inkl. Getränkebegleitung, Live-Musik, After Party mit Live DJ.

GENIESSEREI AM MARKT

Wir kochen, was der Markt hergibt.
Kaiser-Josef-Platz 27/29, Stand 23/25,
www.geniessereiammarkt.at, T 0664/9211005

27.10. – 07.11.2021: Ganz nach Art der Geniesserei werden täglich wechselnde Trüffelgerichte angeboten.

HÄUSERL IM WALD

Schöne Lage und exzellente Küche.
Roseggerweg 105, www.legenstein-hiw.at, T 0316/391165

27.10. – 07.11.2021: Im Festivalzeitraum werden täglich wechselnde Trüffelgerichte angeboten.

KITCHEN 12

kreativ + freundlich + individuell = Steirisch.
Kaiser Josef Platz 3, www.kitchen12.at,
T 0664/5236930

27.10. – 07.11.2021: Ab 8 Personen Trüffelmenü-Angebote.
07.11.2020: „Open Kitchen Trüffeldinner“ – 4 Gänge, viele Köche.

KREUZWIRT AM ROSENBERG

Klassische Wirtshausküche in gutbürgerlichem Ambiente.
Saumgasse 39, www.kreuzwirtamrosenberg.at, T 0316/676458

27.10. – 07.11.2021: Im Festivalzeitraum werden täglich wechselnde Trüffelgerichte angeboten.



LANDHAUSKELLER

Hervorragende österreichische Küche im passenden Rahmen. Schmiedgasse 9, www.landhaus-keller.at, T 0316/830276

27.10. – 07.11.2021: Während des gesamten Zeitraums werden Gerichte mit Trüffeln verschiedenster Herkunft sowie steirischer Trüffelwein serviert.

OPERNCAFÉ BRASSERIE

Der Logenplatz für die hohe Kunst des Genusses. Opernring 22, www.operncafe.at, T 0316/830436

27.10. – 07.11.2021: Im Festivalzeitraum werden täglich wechselnde Trüffelgerichte angeboten.

PROMENADE – CAFE – TAPASBAR

Farbenspiel und köstliche Kulinarik. Erzherzog Johann Allee 1, www.promenade.aiola.at, T 0316/813840

06.11. & 07.11.2021: Trüffelbrunch – zur normalen Frühstückskarte werden Trüffelgerichte mit Trüffeln aus verschiedenen Herkunftsländern zur Wahl angeboten.

05.11.2021: „Trüffel Dinner Party“

RESTAURANT FLORIAN IM PARKHOTEL GRAZ

Stilvolles Ambiente für ein Dinner. Leonhardstraße 8, www.parkhotel-graz.at, T 0316/363060

27.10. – 07.11.2021: 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, www.schlossberggraz.at, T 0316/840000

27.10. – 07.11.2021: Während des gesamten Zeitraums werden täglich verschiedene Trüffelgerichte geboten.

28.10.2021: Exklusives Trüffeldinner

STAINZERBAUER

Exzellente regionale Küche und gutbürgerliche Gemütlichkeit. Bürgergasse 4, www.stainzerbauer.at, T 0316/821106

27.10. – 07.11.2021: Während des gesamten Zeitraums werden verschiedene Trüffelgerichte angeboten.

TAGESCAFÉ FREIBLICK

Mit freiem Blick Graz genießen. Sackstraße 7 - 13, www.freiblick.co.at, T 0316/835302

27.10. – 07.11.2021: Durchgehend verschiedene Gerichte mit Trüffeln sowie Trüffelwein auf der Tageskarte.



INFORMATIONEN ZUM TRÜFFELFESTIVAL 2021

Graz Tourismus Information

Herrngasse 16, 8010 Graz, Austria

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

info@graztourismus.at, www.graztourismus.at

www.genusshauptstadt.at

WASSER.BERG.GENUSS

Eintauchen in erfrischendes Nass, entspannen bei einem Klangschalen- oder Mandelblütenaufguss, schwebend in einer Gondel die Aussicht genießen oder sich kulinarisch verwöhnen lassen: die Freizeit Graz setzt mit ihren Bädern, Wellness-arealen, Seilbahn- und Gastronomiebetrieben gleichermaßen auf Aktivität, Erholung und Genuss. Gastronomiebetriebe wie das Restaurant Schlossberg, das Purberg, das Café Rosenhain oder der Bodenbauer punkten nicht nur mit einem kulinarischen Angebot auf hohem Niveau, sondern auch mit einem jeweils sehr attraktiven Standort wie Schloßberg, Hilmteich, Thalersee, Rosenhain, Hochschwab oder Schöckl Plateau.

www.holding-graz.at/freizeit



Impressum:

Für den Inhalt verantwortlich: Graz Tourismus und Stadtmarketing GmbH. Grafik: Graz Tourismus und Stadtmarketing GmbH/Leonie Josseck. Fotografie: Werner Krug, Harry Schiffer, 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 2021.

