



MENÜS

VOR UND NACH DEN KONZERTEN
BEI DEN PARTNERBETRIEBEN DER
GENUSS HAUPTSTADT GRAZ

STYRIARTE-MENÜS

In Graz wird „Genuss“ groß geschrieben. Daher gibt es eine Kooperation zwischen dem Kunstgenuss der styriarte und dem kulinarischen Genuss in ausgewählten Restaurants der GenussHauptstadt Graz. Diese bieten Ihnen vor oder nach dem Konzertbesuch ein eigenes **3-gängiges styriarte-Menü** inkl. Gedeck und Aperitif zu einem Einheitspreis von **€ 29,00** an.

Die **Karten** dafür erhalten Sie im styriarte-Kartenbüro (Sackstraße 17, Palais Attems/Parterre, 8010 Graz) oder online auf www.styriarte.com.

Bitte reservieren Sie am Tag vor dem Konzert Ihren Tisch im Restaurant Ihrer Wahl.

Das styriarte-Menü wird für Sie ab 17.30 Uhr zubereitet – so kommen Sie rechtzeitig zu Ihrer Veranstaltung.

STYRIARTE DINNER

In Graz you indulge into pure pleasure. Combine great classical music concerts of the styriarte festival with culinary delights in selected restaurants of Graz, the Capital of Culinary Delights. These restaurants offer a delightful 3 course styriarte dinner prior to the concert or after the concert for €29,00 incl. cover charge and aperitif.

Please buy your dinner ticket in the styriarte ticket office or book it online: www.styriarte.com and book your table one day ahead in the restaurant of your choice.

Please choose your favourite restaurant. The styriarte menu is ready for you starting from 5:30 pm to make sure that you will be at the concert on time.

Karten für die styriarte-Menüs erhalten Sie im:

STYRIARTE KARTENBÜRO

Sackstraße 17, Palais Attems/Parterre, 8010 Graz
T +43/316/825000
F +43/316/825000-15
tickets@styriarte.com
www.styriarte.com

Öffnungszeiten:

Montag – Freitag, 10.00 – 18.00 Uhr
und während des Festivals

auch Samstag, 10.00 – 17.00 Uhr geöffnet

Karten sind auch online auf www.styriarte.com sowie an den Konzertkassen erhältlich!

Zimmerbuchungen & touristische Auskünfte:

GRAZ TOURISMUS INFORMATION

Herrengasse 16/Zeughaus, 8010 Graz
T +43/316/8075-0
F +43/316/8075-15
info@graztourismus.at
www.graztourismus.at
www.genusshauptstadt.at

FELIX AUSTRIA



Graz
22. Juni bis 22. Juli
2018

Impressum:

Für den Inhalt verantwortlich: Graz Tourismus und Stadtmarketing GmbH. Grafik: Graz Tourismus und Stadtmarketing GmbH. Fotografie: Graz Tourismus/Harald Eisenberger, Harry Schiffer, Werner Krug, Toni Muhr; GenussRegion Österreich. Alle Informationen und Preise vorbehaltlich Satz- und Druckfehler. © Graz Tourismus 2017.





VOR DEN KONZERTEN

(ab 17.30 bis max. 19.00 Uhr)

Reservieren Sie bitte spätestens am Vortag Ihre Plätze im Restaurant Ihrer Wahl, das Ihnen ab 17.30 Uhr das styriarte-Menü zubereitet – so kommen Sie im Anschluss rechtzeitig zum Konzert.

aiola upstairs, Schlossberg 2, 8010 Graz

www.upstairs.aiola.at, Reservierung: +43/316/818797

hausgemachte Aufstriche

Sommerlicher Salat oder Rindsuppe

Saisonales Risotto mit/ohne Maishuhnbrust

Sorbet des Tages oder Apfelstrudel mit Schlag

Landhauskeller, Schmiedgasse 9, 8010 Graz

www.landhauskeller.at, Reservierung: T +43/316/830 276

Cremige Karotten-Ingwer-Kokossuppe

Gebratene Maishendlbrust vom Lugitsch
auf Paradeiser-Basilikum Pastasotto
mit Zucchini-Pinienkernen Sauté

Sorbet Variation

Restaurant Schlossberg, Am Schlossberg 7, 8010 Graz

www.schlossberggraz.at, Reservierung: T +43/316/840000

Spargelschaumsuppe mit Croutons und Kresse

Gebratener Zander
auf Tomaten-Junglauch-Risotto und Pak Choi

Nemesis 100% Schokoladengenuss
mit Erdbeeren und weißer Schokolade

Stainzerbauer, Bürgergasse 4, 8010 Graz

www.stainzerbauer.at, Reservierung: T +43/316/821106

Gebeizte Lachsforelle
mit Gurken-Dillsauce und Pumpernickel

Brüstchen vom Steirerhendl
mit Pfeffersauce, Gemüseallerlei und Erdäpfelpüree

Crème brûlée mit frischen Beeren

Dreizehn Genussbar, Franziskanerplatz 13, 8010 Graz

www.dreizehn-bar.at, Reservierung: T +43/316/838567

Sommerliche Erdbeermojito-Bowle

Karotten-Ingwer-Schaumsüppchen

Heimische Lachsforelle mit mediterranem Risotto

Hausgemachtes Himbeer-Tiramisu

VOR & NACH DEN KONZERTEN

(ab 17.30 bis max. 19.00 Uhr, letzte Bestellung um 23.00 Uhr)

Restaurant Cuisino, Landhausgasse 10, 8010 Graz

www.graz.casinos.at, Reservierung: T +43/316/832578505

Karfolschaumsüppchen
Curry – Couscous – Koriander

Rücken vom Alpenrind
Brokkoli – Kartoffelespuma – Schalottenmarmelade

Erdbeer – Rhabarber – Mandel – Schokolade

Restaurant Eckstein, Mehlplatz 3, 8010 Graz

www.eckstein.co.at, Reservierung: T +43/316/828701

Edelfisch-Ravioli in Paradeiserfond
Blattspinat und Lauch

Steirerhendlbrust
auf Safran-Risotto, Rübengemüse

Schokolade und Beeren

MENÜ – IN DER HELMUT LIST HALLE

Das Eckstein Catering präsentiert Ihnen im eigens kreierten Restaurant folgende ausgewählte À-la-carte-Gerichte:

Restaurant im Glücksgarten

direkt in der Helmut List Halle

„Konzert & Dinner“:

Neben guter Musik und angenehmer Atmosphäre können Sie die Speisen auch in Form eines 3-gängigen Menüs (€ 29,00), vor oder nach dem Konzert, genießen.

Reservierung notwendig!

T +43/664/5398350, event@eckstein.co.at

Gefülltes Carpaccio vom Rinderrücken mit Sommertrüffel
oder

Kohlrabisüppchen mit Lachs und Milchschaum

Im Ganzen rosa gebratener Kalbstafelspitz
mit Kartoffeln, geröstetem Gemüse und Rotweinjus
oder

Käseknödel mit brauner Nussbutter,
gerösteten Austernpilzen und Salat vom Löwenzahn

Vollmilchschokolade/Erdbeere/Topfen