



STYRIARTE

Die steirischen Festspiele

STYRIARTE MENÜS

Vor und nach den Konzerten
bei den Partnerbetrieben
der GenussHauptstadt 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 **€ 34,00** 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 €34,00 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

Impressum:

Für den Inhalt verantwortlich: Graz Tourismus und Stadtmarketing GmbH. Grafik: Graz Tourismus und Stadtmarketing GmbH. Fotografie: aiola upstairs – Joel Kernasenko, Casino Graz, Graz Tourismus/Werner Krug, Toni Muhr, Gerald Plattner. Alle Informationen und Preise vorbehaltlich Satz- und Druckfehler. © Graz Tourismus 2018.

Verwandelt



Graz
21. Juni bis 21. Juli
2019





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

Sommerlicher Salat oder Rindsuppe

Saisonales Risotto mit/ohne Maishuhnbrust

Sorbet des Tages oder Apfelstrudel mit Schlag

Dreizehn by Gauster, Franziskanerplatz 13, 8010 Graz

www.dreizehnbygauster.at, Reservierung: T +43/316/838567

Gebeizter Seesaibling

Rüben | Avocado | Buttermilch

Sous vide gegartes Kalbsschulterschmelz

Eierschwammerl | Pastinaken

Schokolade

Erdbeeren | Joghurt

Landhauskeller, Schmiedgasse 9, 8010 Graz

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

Cremige Karotten-Ingwer-Kokossuppe

Gegrillte Maishendelbrust
mit Rosmarinpolenta & Pfannengemüse

Apfelstrudel mit Zimtschlag

Restaurant Cuisino, Landhausgasse 10, 8010 Graz

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

Schaum vom Sommergemüse – Alpenlachs –

Dotter – Crème Fraîche – Lauch

Flank Steak – Kartoffel – Marille – Zwiebel

Schokolade – Erdbeere – Haselnuss

(An den Wochenenden und auf Anfrage!)

Restaurant Schlossberg, Am Schlossberg 7, 8010 Graz

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

Klare Garnelensuppe

mit Sprossen und gegrillter Melone

Confierte Lachsschnitte mit gepufftem Amaranth,

Zucchini-Paprikagemüse und Kräuterrisotto

Schokoladen-Karrée

mit Ananaserdbeeren und Oliveneis

Stainzerbauer, Bürgergasse 4, 8010 Graz

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

Sulzerl vom Tafelspitz

auf Radieschencarpaccio mit Kernölzwiebeldressing

Medaillons von der Lachsforelle

mit Kresserisotto und Möhrchen

Mousse von der dunklen Schokolade auf Erdbeerspiegel

VOR & NACH DEN KONZERTEN

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

Restaurant Eckstein, Mehlplatz 3, 8010 Graz

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

Roastbeef vom steirischen Rind

Eingelegtes Gemüse | Salsa von der Paradeiser | Rucola

Schweinefilet Mittelstück vom Woazschwein

Trüffel Erdäpfel Mousseline | Pilze | Grüner Spargel

Sauerrahmschmarren

MENÜ – IN DER HELMUT LIST HALLE

Restaurant fest/essen

im Gartenzelt neben der Helmut List Halle

„Konzert & Dinner“: Neben guter Musik und angenehmer Atmosphäre können Sie die Speisen auch in Form eines 3-gängigen Menüs (€ 34,00), vor oder nach dem Konzert, genießen. Reservierung notwendig!

T +43/664/5115036, mahlzeit@festessen.at

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

Roastbeef vom Alpenrind

mit Paradeiser-Salsa-Aioli und eingelegtem Gemüse

oder

Steirische Fischsuppe

Woazschwein-Filet

mit Trüffel-Erdäpfelcreme, grünem Spargel und Pilzen

oder

Mais-Ravioli

in einer Kräuter-Velouté mit Blattgemüse

Schokoladen-Tarte mit Erdbeersorbet