

SPEISEN & GETRÄNKE



Herzlich Willkommen in der historischen Gaststätte Arkadenhof

Die Zunfttruhe

Die Zunfttruhe der Leobener Bierbrauer kehrt nach genau dreihundert Jahren wieder in den Arkadenhof zurück. Georg Aschauer, Bierbrauer und ehrenamtlicher Oberzechmeister, erbte 1720 den Arkadenhof „Schwarzer Adler“ und übergab daraufhin die im Haus beheimatete Truhe der Bierbrauerzunft, in der sämtliche Protokolle und Berichte über das damalige Zunftwesen aufbewahrt wurden, in einem feierlichen Akt an seinen Nachfolger.

Um den Verbleib der Truhe ranken sich seither zahlreiche Gerüchte und Mythen. Über viele Jahre hinweg galt sie als verschollen.

Seit 15. Mai 2020 kann die Truhe der obersteirischen Bierbrauer im Eingangsbereich des Arkadenhofs, nach exakt 300 Jahren, wieder besichtigt werden.



Berühmte Gäste

1765

Kaiser Franz und Maria Theresia haben auf der Durchreise von Wien nach Innsbruck hier genächtigt.

5. April 1852

Erzherzog Franz Karl mit seinem Sohn Ludwig Victor, die sich auf der Durchreise von Mariazell nach Ischl befanden, übernachteten im Arkadenhof.

7. Juni 1853

Kaiserin Carolina Augusta, die Großmutter von Kaiser Franz Joseph I., übernachtete im Gasthof am Hauptplatz.

Der Arkadenhof

Als erster Besitzer dieses Hauses ist von 1542 bis 1570 Abraham Wolfgang Donnersberg nachweisbar. Sein Antlitz und das Familienwappen schmücken das Renaissanceportal mit der Jahreszahl 1550. Links ist seine Gattin, Frau Trapp aus Murau, mit ihrem Wappen dargestellt. Die Donnersberger prägten im 16. Jahrhundert das Stadtbild Leobens und stellten mehrere Stadtrichter und Bürgermeister.

1619

Erfährt das Haus unter Christian Waldhueber die Wandlung zum Gasthaus.

1825

Wird dann ein Franz Mayr als „Adlerwürth“ erwähnt. Dieser Gewerke und Gastwirt gilt unter anderem auch als Begründer der Hütte Donawitz, der heutigen Voest Alpine. Franz Mayr wurde 1859 mit dem Prädikat „von Melnhof“ geadelt und 1872 in den Freiherrenstand erhoben.

1895

Gründung der Oberlandler zu Leoben im Hause und Errichtung der Smoastube.

1939

Kauft die Gösser Brauerei AG den Arkadenhof.

1972

Einbau des Sudkessels und der Schnecken, Generalsanierung durch die Brauerei, die den Gasthof als Eigengaststätte wechselnden Besitzern übertrug.

1996

Errichtung des Eissalons Martini in der ehemaligen Schwemme. Seit 27.12.1997 ist Maximilian Klarmann Pächter der Gaststätte.

2002

Anstelle der Fleischerei Kaibic eröffnet das Pub o' Cino, ein Bierspezialitätenlokal.

2006

Eröffnung der Weinlaube „Schwarzer Hund“ mit der hundertjährigen Weinrebe im Innenhof.

2011

Übernahme des Hauses durch Graf Arco.

2023

Übernahme der historischen Gaststätte durch Andreas Haidinger.



Bier vom Fass

Gösser Gold 0,2 l	€ 3,70
Gösser Gold 0,3 l	€ 4,40
Gösser Gold 0,5 l	€ 5,10
Gösser Zwickl hell/dunkel 0,2 l	€ 3,90
Gösser Zwickl hell/dunkel 0,3 l	€ 4,70
Gösser Zwickl hell/dunkel 0,5 l	€ 5,40
Gösser Stiftsbräu 0,3 l	€ 4,70
Gösser Stiftsbräu 0,5 l	€ 5,40
Gösser Spezial 0,3 l	€ 4,70
Gösser Spezial 0,5 l	€ 5,40
Naturradler 0,3 l	€ 4,70
Naturradler 0,5 l	€ 5,40
Weihenstephaner 0,5 l	€ 5,40
Edelweiß dunkel 0,5 l	€ 5,40
Paulaner 0,5 l	€ 5,40

Alkoholfreie Biere

Gösser Naturgold 0,3 l	€ 4,70
Gösser Naturgold 0,5 l	€ 5,40
Weihenstephaner 0,5 l	€ 5,40

Bier Menü

ZWEI BIERE EIN PROST.

**0,3l Gösser Gold
+
0,5l Gösser Spezial
€ 9,80**



Leoben die Heimat von Gösser

Um das Jahr 1000 stiftete die Gräfin Adula auf einem Ackerland beiderseits der Mur ein Kloster, in dem – nach alter Tradition – von den Nonnen Bier gebraut wurde. 1495 wird auch ein „Pierprewer“ namens Lenhart Newmaister in einer Urkunde erwähnt. Bis zu seiner Aufhebung im Jahr 1782 war das Nonnenstift Göss kultureller und wirtschaftlicher Mittelpunkt der Gegend.

Die Tradition des Bierbrauens in den Stiftsgebäuden lebte wieder auf, als 1860 der Bierbrauer und Unternehmer Max Kober Teile des Klosters erwarb und die Klosterbrauerei reaktivierte. Dieses für Göss wichtige Jahr ist heute noch auf den Etiketten vermerkt.

Mit der Gründung einer AG im Jahr 1893 legte Max Kober den Grundstein für die Entwicklung zu einer der bedeutendsten Brauereien Österreichs – und das in Göss.

Mit der Entwicklung des Pasteurisationsverfahrens und der Verwendung von Kronkorken in den 1920er-Jahren trat Gösser seinen Siegeszug auch außerhalb Österreichs an. Die beiden Weltkriege bedeuteten für die Brauerei Göss zwar Produktionseinbrüche und Rückschläge, doch nach dem Wiederaufbau der Braustätte setzte Gösser ein deutliches Zeichen seiner Stärke. Beim Galadiner zur Unterzeichnung des Österreichischen Staatsvertrages 1955 wurde Gösser Spezial serviert.

Gestärkt durch dieses eindrucksvolle Symbol ging Gösser seinen erfolgreichen Weg weiter – bis heute. Die Brauerei Göss, die Geburtsstätte von Österreichs bestem Bier, gehört heute zu den modernsten Brauereien des Landes.

Vorspeisen | Starters

Beef Tatare klein **ACMO**
Small Beef Tatare € 14,50
Vogersalat, Butter, Toast
Lamb's lettuce, butter, toast

Beef Tatare groß **ACMO**
Large Beef Tatare € 18,50
Vogersalat, Butter, Toast
Lamb's lettuce, butter, toast

Vogersalat **CGMO**
Lamb's Lettuce Salad € 9,90
Vogersalat, Kartoffeln, Speck, gekochtes Ei
Lamb's lettuce, potatoes, bacon, boiled egg

Gemischter Salat **MO**
Mixed Salad € 6,90
verschiedene Salate, Blattsalat
Mixed salads, leaf lettuce

Grüner Salat **MO**
Green Salad € 6,90
verschiedene Blattsalate
Various leaf lettuces



Mittagsbuffet **ACGOM**

Montag bis Freitag
von 11:30 bis 13:45
in der Schauküche
Mittagsbuffet mit einer Suppe,
zwei Hauptspeisen und Salat

Lunch Buffet
Monday to Friday
11:30 a.m. to 1:45 p.m.
one soup, two main dishes
and salad € 13,90

SPEZIALITÄT
DES HAUSES

Pulled Pork Burger Brioche
Pulled pork Burger brioche
Ruccola, Krautsalat, Röstzwiebel, BBQ-Sauce,
Pommes
arugula, coleslaw, fried onions, BBQ-sauce, French
fries

€ 17,80



KLEIN
ABER OHO.

Für den kleinen Hunger

Sacher Würstel **A**
Sausage € 7,90
mit Gulaschsaft **A**
with goulash gravy € 5,90
mit Senf, Kren **M**
with mustard and horseradish

Bratlbrot **AM**
Bread with Roast Pork € 9,90
Senf, Kren
mustard, horseradish

Toast **ACGO** € 6,90
Schinken, Käse, Salatgarnitur
ham, cheese, salad garnish

Käsebrot **AG**
Cheese Sandwich € 8,90
Käse, Salatgarnitur
cheese, salad garnish

Wiener Schnitzel vom Huhn **ACG**
Chicken Schnitzel (Viennese Style) € 11,90
Beilage nach Wahl gegen Aufpreis erhältlich.
Side dish available at an additional charge.

Wiener Schnitzel vom Schwein **ACG**
Pork Schnitzel (Viennese Style) € 10,90
Beilage nach Wahl gegen Aufpreis erhältlich.
Side dish available at an additional charge.

Naturschnitzel vom Huhn **AG**
Grilled Chicken Escalope € 11,40
Beilage nach Wahl gegen Aufpreis erhältlich.
Side dish available at an additional charge.

Naturschnitzel vom Schwein **AG**
Grilled Pork Escalope € 10,40
Beilage nach Wahl gegen Aufpreis erhältlich.
Side dish available at an additional charge.

Topfdruck

Suppen | Soups

aus dem kräftigen Rindsuppentopf **LO**
from our hearty beef broth

mit Frittaten **ACGL** € 5,20

with sliced pancake strips

mit Leberknödel **ACGL** € 5,20

with liver dumpling

mit gekochtem Grammelstrudel **ACGL** € 6,20

with boiled crackling strudel

mit Kaspressknödel aus Bergkäse **ACGL** € 6,20

with pressed mountain cheese dumpling

Gösser

Bierschaumsuppe **AGLO**
Gösser Beer soup

€ 7,90

Salate | Salads

Hühnerstreifensalat **CGM** € 13,90
Grilled Chicken salad

gegrillte Hühnerstreifen, Blattsalat, French Dressing
grilled chicken strips, leaf lettuce, French dressing

Backhendlsalat **ACGM** € 14,90
Crispy Chicken Salad

gebackene Hühnerstreifen, Blattsalat, Röstspeck, Ei, Kürbiskernöl
crispy chicken strips, leaf lettuce, bacon, egg, Styrian pumpkin seed oil

Hausgemachte Kaspressknödel **ACGM** € 13,90
Homemade Pressed Cheese Dumplings

gemischter Salat, Kernöl, Kürbiskerne, Kresse
mixed salad, pumpkin seed oil, pumpkin seeds, cress

Saures Rindfleisch **ACO** € 13,90
Marinated Boiled Beef

Zwiebel, gekochtes Ei, steirisches Kernöl
onion, boiled egg, Styrian pumpkin seed oil

EIN LÖFFEL WÄRME...



...EINE GABEL FRISCHE

GENUSS BEGINNT

MIT DEM ERSTEN BISSEN

KEIN FLEISCH KEIN VERZICHT

Vegetarisch | Vegetarian

Käsespätzle **ACG** € 13,20
Spaetzle with Mountain Cheese

Franky's Bergkäse, hausgemachte Röstzwiebel
Franky's mountain cheese, homemade crispy fried onions

Eiernockerl **ACG** € 12,20
Egg Spaetzle

Grüner Salat
green salad

Kichererbsenbällchen **AM** € 12,90
Falafel

gemischter Salat
mixed salad

Vegane Gemüse-Bowl **A** € 12,90
Vegan Vegetable Bowl

mit Falafel und Reis
with falafel and rice

Hauptspeisen | Main Dishes

Arkadenhof Pfandl **ACG** € 21,50
Arkadenhof Pan

Schweinefilet, Pilzsauce, Spätzle
pork fillet, mushroom sauce, spaetzle

Grillteller **GL** € 21,90
Mixed Grill

Hühnerfilet, Schweinekarree, Beiriedschnitte, gegrilltes
Gemüse, Pommes Frites
chicken fillet, pork loin, sirloin steak, grilled vegetables,
French fries

Gekochter steirischer Tafelspitz **GIL** € 21,90
Boiled Styrian Beef

Steirisches Rindfleisch, Röstkartoffeln, Semmelkren,
Schnittlauchsauce
Styrian beef, roasted potatoes, horseradish bread sauce,
chive sauce

Leobener Rohrbratl **ACGM** € 17,80
Leoben Roast Pork

Schopf, Serviettenknödel, Sauerkraut
roast pork neck, bread dumpling, sauerkraut

Blunzngröstel **AO** € 16,90
Roasted Black Pudding

Blutwurst, Kartoffeln, Zwiebel, Sauerkraut
black pudding, potatoes, onions, sauerkraut

Zwiebelrostbraten **AGO** € 23,90
Braised Beef with Onions

Bratkartoffeln, hausgemachte Röstzwiebel
roast potatoes, homemade crispy fried onions

Gulasch **ACG** € 12,90
Beef Goulash

vom Steirischen Rind, Gebäck
Styrian beef goulash, bread roll

Braumeistergulasch **ACG** € 17,90
Brewmaster's Goulash

Serviettenknödel, Salzerdäpfel, Frankfurter, Spiegelei,
Gurkerl und Pfefferoni
bread dumpling slices, boiled potatoes, Viennese sau-
sage, fried egg, pickles and pepperoni

Ausgelöstes Backhendl **ACGMO** € 17,90
Deboned Fried Chicken

Kartoffel-Vogerlsalat, Preiselbeeren
potato and lamb's lettuce salad, cranberries



WO GESCHMACK ZU HAUSE IST

Schnitzel | Escalope

Naturschnitzel vom Huhn **AG** € 13,70
Grilled Chicken Escalope

Preiselbeeren
cranberries

Naturschnitzel vom steir. Schwein **AG** € 12,70
Grilled Styrian Pork Escalope

Preiselbeeren
cranberries

Wiener Schnitzel vom Huhn **ACG** € 13,90
Chicken Schnitzel (Viennese Style)

Preiselbeeren
cranberries

Wiener Schnitzel vom steir. Schwein **ACG** € 12,90
Styrian Pork Schnitzel (Viennese Style)

Preiselbeeren
cranberries

Wiener Schnitzel vom Kalb **ACG** € 23,90
Veal Schnitzel (Viennese Style)

Preiselbeeren
cranberries

Cordon Bleu

Cordon Bleu vom Huhn **ACG** € 15,90
Chicken Cordon Bleu

gefüllt mit Schinken und Bergkäse, Preiselbeeren
filled with ham and mountain cheese, cranberries

Cordon Bleu vom steir. Schwein **ACG** € 14,90
Styrian Pork Cordon Bleu

gefüllt mit Schinken und Bergkäse, Preiselbeeren
filled with ham and mountain cheese, cranberries

Fisch | Fish

Gebackenes oder gegrilltes Zandertilet **ACDG** € 23,90
Baked or Grilled Pike-Perch Fillet

Zanderfilet, Petersilienkartoffel, Schnittlachsauce
pike-perch fillet, parsley potatoes, chive sauce

SCHNITZEL & CO



DIE GESCHICHTE DES SCHNITZELS...

...geht zurück auf das Byzantinische Reich. Schon damals ließen sich die Herrscher Fleischstücke mit Blattgold überziehen, damit alle ihren Reichtum erkennen konnten. Daraus entwickelte sich im Mittelalter, insbesondere in Mailand, die Idee, Fleisch zu panieren. In der Neuzeit brachte Feldmarschall Radetzky das Schnitzel nach Österreich. Von dort aus trat es seinen Siegeszug um die ganze Welt an und wurde zu einer der bekanntesten und beliebtesten Speisen der österreichischen Küche.



Beilagen | Side Dishes

Pommes Frites € 3,90
French Fries

Butterreis € 3,90
Buttered Rice

Gegrilltes Marktgemüse € 3,90
Grilled Seasonal Vegetables

Paprika, Zucchini, Champignons, Zwiebel
bell peppers, zucchini, mushrooms, onions

Hausgemachte Serviettenknödel € 3,90
Homemade Bread Dumpling Slices

Hausgemachte Spätzle € 3,90
Homemade Spaetzle

Petersilienkartoffeln € 3,90
Parsley Potatoes

Gebäck | Bread Selection

Bauernbrot Country Bread	€ 1,00
Knoblauchstangerl Garlic Bread Stick	€ 2,00
Riesenbrezl Giant Pretzel	€ 2,30
Semmel Bread Roll	€ 1,00
Salzstangerl Salted Bread Stick	€ 1,40

ACHTUNG
KRÜMELALARM

Kids | For Children

"Bin schon satt" Huhn natur AG "I'm Already Full" – Grilled Chicken	€ 10,90
Butterreis buttered rice	
"Hab keinen Hunger" Pommes Frites "I'm Not Hungry" – French Fries	€ 5,90
Ketchup ketchup	
"Maja" Wiener Schnitzel vom Schwein ACG "Maja" Pork Schnitzel (Viennese Style)	€ 9,90
Pommes Frites, Ketchup French fries, ketchup	
"Willi" Wiener Schnitzel vom Huhn ACG "Willi" Chicken Schnitzel (Viennese Style)	€ 10,90
Pommes Frites, Ketchup French fries, ketchup	



Eis findest
du in unserer
Eiskarte.

Desserts

Eispalatschinken (2 Stk.) ACGH Crêpes with Ice Cream (2 pcs.)	€ 8,60
Vanilleeis, Schokoladensauce, Nüsse vanilla ice cream, chocolate sauce, nuts	
Hausgemachte Palatschinken (2 Stk.) ACGH Homemade Crêpes (2 pcs.)	€ 7,90
Marillen- oder Preiselbeermarmelade apricot or cranberry jam	
Topfenschmarrn ACG Austrian Sweet Curd Pancake	€ 9,20
Zwetschgenröster plum compote	
Topfenstrudel oder Apfelstrudel ACGH Curd Cheese Strudel or Apple Strudel	€ 7,90
Vanillesauce, Schlagobers vanilla sauce, whipped cream	
Schokoladenkuchen ACGH Chocolate cake	€ 8,20
Schokoladensauce, Eis, Schlagobers chocolate sauce, ice cream, whipped cream	

Alkoholfreie Getränke

Grander Wasser	€ 0,50
Cola-, Orangen-, Kräuterlimonade, ¼ l	€ 3,60
Orangensaft, Apfelsaft, ¼ l	€ 3,60
Apfelsaft gespritzt, ¼ l	€ 3,50
Apfelsaft gespritzt, ½ l	€ 4,10
Fruchtnektar div. Sorten, 0,2 l	€ 3,60

Heißgetränke

Verlängerter	€ 3,60
Kleiner Brauner	€ 3,30
Großer Brauner	€ 4,40
Espresso	€ 3,10
Cappuccino	€ 3,90
Latte Macchiato	€ 4,20
Heiße Schokolade	€ 4,00
Tee div. Sorten	€ 3,70

Aperitif

Sarti Spritz	€ 6,60
Aperol Spritz	€ 6,60
Campari Spritz	€ 6,60
Hugo mit Prosecco	€ 6,60
Campari Soda	€ 4,40
Campari Orange	€ 5,10
Martini Bianco	€ 4,20
Prosecco mit Hollersaft oder mit Erdbeermark	€ 4,80
Crodino Spritz	€ 5,60

GENUSS & CHEERS



WEIL WASSER KEINE GESCHICHTEN ERZÄHLT



Hauswein

Steir. Welschriesling, 1/8 l	€ 3,40
Steir. Blauer Zweigelt, 1/8 l	€ 3,40
Spritzer weiß oder rot, 1/4 l	€ 3,60



Weißwein aus der Flasche

Steir. Welschriesling 1/8 l Weingut Brüder Polz Spielfeld, Stmk.	€ 4,90	Fl. € 29,40
Grauburgunder – BIO, 1/8 l Weingut Hillinger Jois, Burgenland	€ 5,40	Fl. € 32,40
Gelber Muskateller DAC – BIO, 1/8 l Weingut Hillinger Jois, Burgenland	€ 4,90	Fl. € 29,40
Weißburgunder DAC, 1/8 l Weingut Strauss Vulgo Schopper Gamlitz, Süsteiermark	€ 4,90	Fl. € 29,40
Sauvignon Blanc DAC, 1/8 l Weingut Elsneegg, Gamlitz, Stmk.	€ 5,20	Fl. € 31,20
Grüner Veltliner Hundschupfn DAC Weingut Hagn Mailberg, Weinviertel Niederösterreich	€ 5,40	Fl. € 32,40

Rotwein aus der Flasche

Blaufränkischer Klassik – BIO, 1/8 l Weingut Hillinger Jois, Burgenland	€ 5,40	Fl. € 32,40
Purple Cuveé, 1/8 l Weingut M. Markowitsch Göttelsbrunn Car- nuntum, Niederösterreich	€ 5,60	Fl. € 34,90
Zweigelt DAC Landessieger, 1/8 l Weingut Hagn Mailberg, Weinviertel Niederösterreich	€ 5,00	Fl. € 31,00
St. Laurent, 1/8 l Weingut Auer Tattendorf, Niederösterreich	€ 5,60	Fl. € 34,90



SPIRITUOSEN

Edel-Williams, 2 cl € 6,50

Edel-Marille, 2 cl € 6,50

Edel-Hirschbirne, 2 cl € 6,50

Edel-Alte Zwetschge, 2 cl € 6,50

Edel-Vogelbeere, 2 cl € 9,80

G O L L E S
MANUFAKTUR
FÜR EDLEN BRAND & FEINEN ESSIG



**SCHNAPS
STELLT KEINE DUMMEN FRAGEN.
SCHNAPS
VERSTEHT DICH.**

Himbeergeist (Gerasdorfer), 2 cl € 4,60

Marille, Zwetschke, Birne, 2 cl € 4,60

Stroh Rum (80%), 2 cl € 3,40

Obstler, 2 cl € 3,60

Grappa Poli, 2 cl € 5,10

Jägermeister, 2 cl € 3,90

Frangelico (Nusslikör), 2 cl € 3,90



PROSECCO

Prosecco, Fl. 0,75 l € 29,00

Prosecco, Glas € 4,40

UHU Frizzante, Fl. 0,75 l € 29,00

UHU Frizzante, Glas € 4,40

Genug getrunken, jetzt wird gesoffen.

Gemma ins

Pub o' Cino
coffee bar & beer house



DIREKT NEBENAN ERWARTET DICH DAS PUB O' CINO LEOBEN – DER PERFEKTE TREFFPUNKT NACH DEM ESSEN. GENIESSE KÜHLES BIER, ERLESENE WEINE, SHOTS UND EINE URIGE ATMOSPHÄRE MIT ROCKIGEN KLÄNGEN. OB AUF EIN GEMÜTLICHES GETRÄNK MIT FREUNDEN ODER FÜR DEN PERFEKTEN AUSKLANG DES ABENDS – BEI UNS BIST DU GENAU RICHTIG.

Öffnungszeiten:
Sonntag RUHETAG
(ausgenommen besondere Events)

Montag - Samstag
14:00 - MÜDE

Kontakt:
Hauptplatz 11
8700 Leoben
+43 3842 42074

DRINKS
MUSIK.STIMMUNG.



STARK.
AUSDAUERND.
LEBHAFT.

So sind auch Christian und Gerhard Stadlober im echten Leben. Es war nicht immer einfach für die beiden, zusammenzuarbeiten, da die Ideen von Alt und Jung oft auseinandergingen.

Doch im Jahr 2018 hatten sie an einem lauen Frühlingstag bei einem guten Glas Schaumwein eine Idee: „Lasst uns doch selbst einmal etwas versuchen!“

Die beiden, die über jahrelange Erfahrung im Wein- und Schaumweinhandel verfügen und schon viele Getränke kommen und gehen gesehen haben, wollten ein einzigartiges Produkt kreieren und begannen zu tüfteln. Schnell war klar: Es sollte in Richtung Rosé-Schaumwein gehen. Er musste vielseitig sein – sowohl als fruchtiger Aperitif vor einem ausgezeichneten Essen als auch als spritzige Begleitung für laue Sommernächte mit Freunden im Garten oder am See.

So entstand nach monatelanger Tüftelei gemeinsam mit Winzern und Sektkellereien dieser besondere, nach Waldbeeren duftende Rosé-Schaumwein.

Ob als Aperitif, Cocktail, gespritzt oder pur auf Eis – er überzeugt in jeder Variante. Der Schaumwein ist erdig, lebendig und bodenständig zugleich und zu 100 % aus Österreich. Sein Geschmack ist einzigartig und bei Jung und Alt gleichermaßen beliebt.

Natürlich war es den beiden auch ein Anliegen, dass bei der Herstellung ausschließlich beste österreichische Trauben verwendet und natürliche Fruchtaromen zugesetzt werden.

UND SO ENTSTAND
„DER UHU FRIZZANTE“

Leicht, fruchtig und süß, mit einem Hauch von Waldbeeren, feiner Perlage und angenehmer Säure. Ein Frizzante, der bei jedem Schluck Lust auf mehr macht.



www.der-uhu.at

Erzberg ERLEBNISREGION Leoben

Zwischen Erzberg, Hochschwab und Mur wird jede Auszeit zum Abenteuer: Glasklare Seen, beeindruckende Bergwelten und gelebte Traditionen machen die Region Erzberg-Leoben zur Bühne für aktive Momente. Und mittendrin verbindet eine Sage alles miteinander: Am Leopoldsteiner See beginnt die Geschichte vom Wassermann und führt von dort hinauf zum Erzberg, wo Bergbau und Brauchtum bis heute die Kultur prägen und zum Entdecken einladen.

VOM WASSER ZUM BERG.



LEOPOLDSTEINERSEE – EIN TIPP FÜR JEDE JAHRESZEIT

Kristallklares Quellwasser und reine Gebirgsluft laden zu ausgedehnten Spaziergängen rund um den See, zu Erkundungen mit dem Boot oder zu einem Sprung ins kühle Nass am Naturbadestrand ein. Sportbegeisterte können die überwältigende Atmosphäre auf Lauf- und Nordic-Walking-Routen, einer Mountainbike-Strecke oder den umliegenden Wanderwegen genießen.



LOIPE IN DER EISENERZER RAMSAU

Die Eisenerzer Ramsau bietet insgesamt 10,5 Kilometer klassische Langlaufloipen und Skating-Strecken in drei Schwierigkeitsgraden. Die Loipen führen über hügelige Almböden und vorbei an uralten Almhütten – stets begleitet vom mächtigen Gebirgsmassiv des Kaiserschildes im Hintergrund.



PISTENVERGNÜGEN FÜR ALLE

Skifahren und Snowboarden auf zahlreichen Pistenkilometern von einsteigerfreundlich bis herausfordernd, so geht Winter. Das kleine und feine Skigebiet am Präbichl bietet eine große Vielfalt an Abfahrten – da kommt das Pistenvergnügen von ganz alleine.



Der Bergbau in 1726-1964

Leoben- Seegraben

Bis zum Jahr 1964 befand sich in Leoben-Seegraben der älteste österreichische Kohlebergbau.

1606 wurde in Seegraben erstmals Kohle gefunden, 1726 begann man mit ihrem Abbau, und 1964 ging die 238-jährige Bergbautätigkeit in Leoben-Seegraben zu Ende. In dieser Zeit wurden über 30 Millionen Tonnen hochwertiger Glanzkohle gefördert. Die Seegrabener Kohle war lange Zeit ein unverzichtbarer Energieträger für die Industrie, die Eisenbahn und den Hausbrand.

1859 ging man vom Stollenbau zum Tiefbau über. Insgesamt 13 Tagesschächte und mehrere Blindschächte wurden abgeteuft. Dadurch entstanden durch nicht vorhersehbare Naturereignisse besondere

Gefahren. Steinfall, Firsteinbrüche, Grubenbrände, schlagende Wetter- und Wassereinbrüche führten allzu oft zu tödlichen Unfällen. Im Laufe der Seegrabener Bergbaugeschichte verloren mehr als 100 Bergleute unter Tage ihr Leben.

1912 gab der Bergbau in Seegraben 2.227 Menschen Arbeit und Brot. Sie kamen aus vielen Kronländern der damaligen Monarchie.

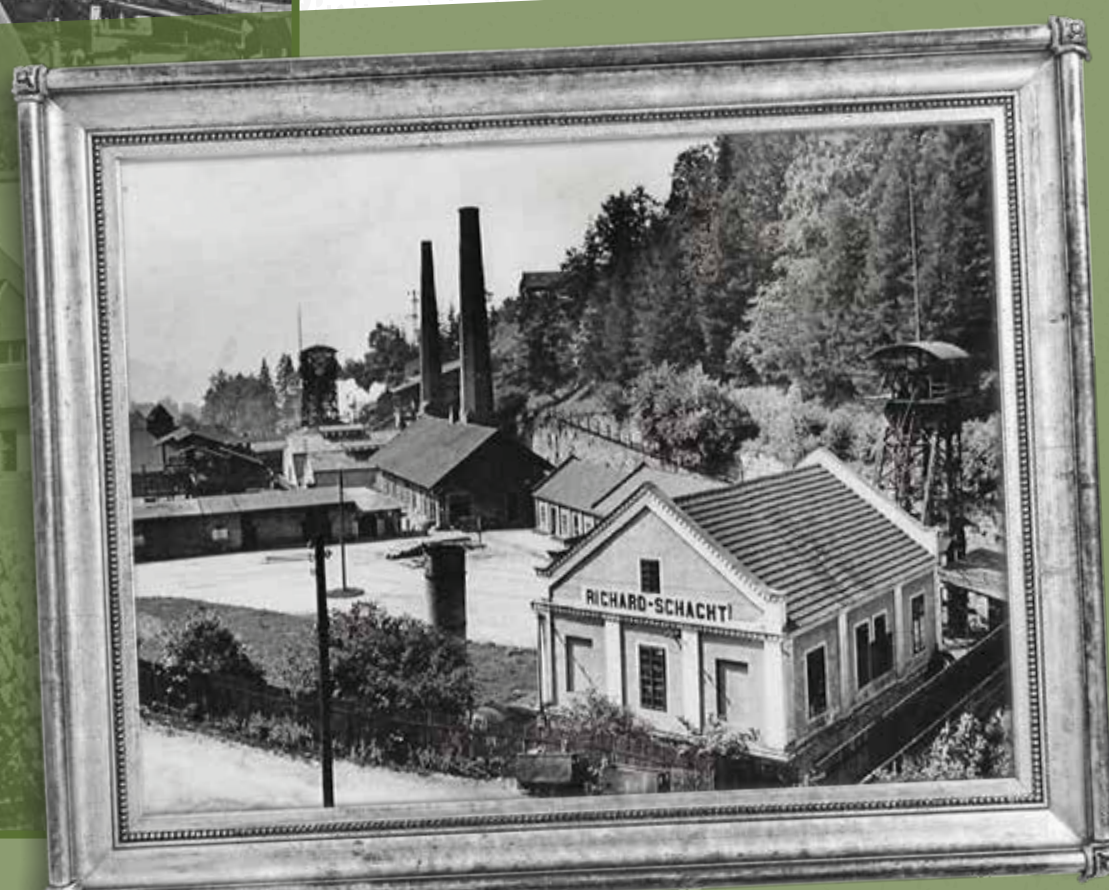
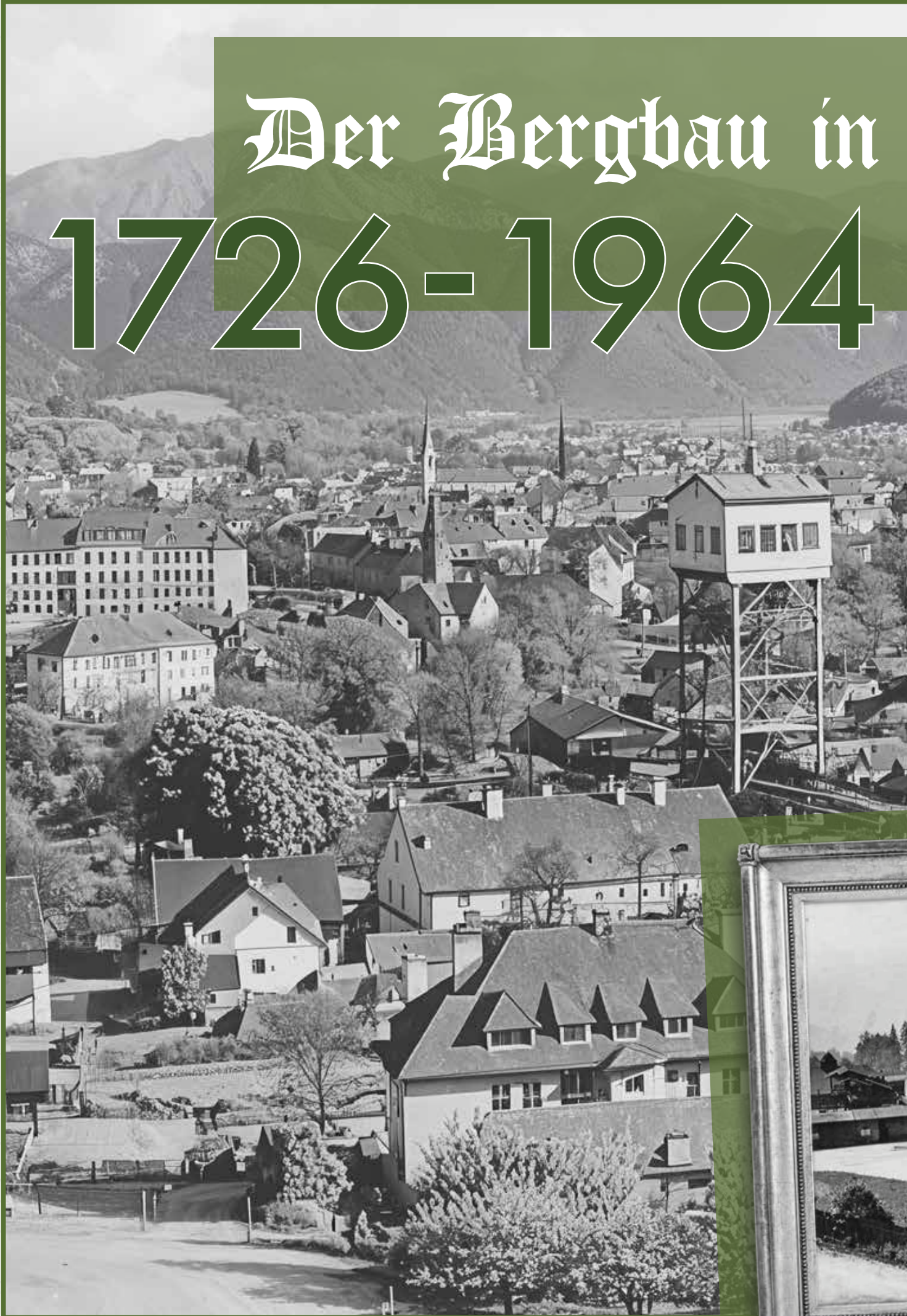
Vor der Vereinigung der drei Seegrabener Reviere durch die Österreichisch-Alpine Montangesellschaft im Jahr 1900 gehörte eines der Reviere Richard Drasche von Wartinberg. Die Wienerberger Ziegelfabrik befand sich ebenfalls im Familienbesitz.

Mit Seegrabener Glanzkohle wurden in Wien Ziegelöfen befeuert, deren Ziegel auch für den Bau der prunkvollen Ringstraßenbauten verwendet wurden. Bereits 1889 und damit 30 Jahre vor der gesetzlichen Einführung wurde von den Seegrabener Bergarbeitern der Achtstundentag erkämpft.

Längst sind die Schächte von Seegraben verschwunden. Am 27. August 1964 um exakt 16:45 Uhr fiel der 45 Meter hohe Förderturm des Zahlbrucknerschachtes, gefällt durch 2 Kilogramm Dynamit. Eine riesige Staubwolke setzte den spektakulären Schlusspunkt unter die jahrhundertelange Bergbautätigkeit in Leoben-Seegraben.

Noch heute grüßt man in Leoben mit „Glück auf!“. Den Mann mit dem Licht vergessen wir nicht!

Glück auf!
Harald Tischhardt





Weinlaube Schwarzer Hund

Zwischen der Weinlaube Schwarzer Hund und dem Restaurant Arkadenhof besteht seit vielen Jahren eine besondere Verbindung – nicht nur räumlich. Unterschiedlich im Stil, aber vereint in Haltung und Qualität, stehen beide Häuser für ehrliche Gastfreundschaft, regionale Verwurzelung und eine kulinarische Handschrift mit Profil.

Unser Partnerlokal Weinlaube Schwarzer Hund ist gelebte Geschichte. Bereits seit 1895 schmückt die Stirnseite des Hauses Nummer 10 am Hauptplatz das Wappen mit dem Schwarzen Hund. Im romantischen Innenhof spendet der vielleicht älteste Weinstock Österreichs den Gästen Schatten und sorgt für eine intime Atmosphäre im Zentrum der Stadt. Im Winter und bei Schlechtwetter verlagert sich das gemütliche Treiben in die historischen Gewölbe. Max

Klarmann und sein charmantes Team servieren in den ehemaligen Stallungen des Hauses saisonale steirische Spezialitäten, stets den passenden Tropfen und natürlich den entsprechenden Schmäh dazu.

Viele Gäste schätzen die Möglichkeit, je nach Anlass zwischen der bodenständigen Weinlauben-Atmosphäre und dem historischen Ambiente des Arkadenhofs zu wählen – oder beides miteinander zu kombinieren. Ob gemütlicher Ausklang bei einem Glas Wein unter geschichtsträchtigen Mauern oder ein mehrgängiges Menü im stilvollen Ambiente: Diese Partnerschaft lebt von Vertrauen, kurzen Wegen und dem Anspruch, Genuss in Leoben auf höchstem Niveau zu bieten.

Reservierungen unter:
Weinlaube Schwarzer Hund
Am Hauptplatz 10 | 8700 Leoben
+43 (0) 664 888 41 188
office@weinlaube-leoben.at
www.weinlaube-leoben.at

2 Häuser.
Charaktere.
EIN gemeinsamer
Anspruch.





KULTUR UND BRAUCHTUM in der montanhistorischen Stadt

LEOBEN

Im Laufe der Zeit entwickelte sich der Bergbau zu einem bedeutenden Arbeitgeber. Ganze Generationen von Familien waren mit dem Bergwerk verbunden. Rund um den Bergbau entstand eine eigene Arbeitersiedlung mit starkem Gemeinschaftsgefühl, geprägt von Zusammenhalt, Kameradschaft und einem regen Vereinsleben.

Mit dem Strukturwandel und dem Rückgang der Kohlenachfrage wurde der Bergbau schließlich eingestellt, wodurch ein wichtiger Teil der regionalen Identität verloren ging – das kulturelle Erbe bleibt jedoch lebendig.

Aus diesem starken Gemeinschaftsgeist heraus gründeten einige Bergarbeiterfamilien im Jahr 1931 den Trachtenverein Steirerherzen Seegraben. Dieser Verein hat es sich bis heute zur Aufgabe gemacht, regionale Bräuche sowie Werte und Traditionen an kommende Generationen weiterzugeben.

Seit dem Jahr 2011 gibt es zudem wieder eine eigene Knappschaft der Steirerherzen, deren Aufgabe die Pflege des bergmännischen Brauchtums ist. So zählen die Feierlichkeiten rund um den 4. Dezember, den Barbaratag, zu den jährlichen Höhepunkten des Vereins.

Der Bergkittel als Uniform ist aus dem Leobener Stadtbild – nicht nur dank der Montanuniversität Leoben, sondern auch durch die Mitglieder der Knappschaft – kaum wegzudenken.

Der Trachtenverein Steirerherzen Seegraben steht seit fast 100 Jahren für Zusammenhalt, Brauchtum und Leobener Traditionen. Aus diesem Grund wurde der Verein 2023 mit dem Kulturpreis der Stadt Leoben ausgezeichnet.

Der Trachtenverein von morgen ...

Unter diesem Motto schaffen es die

Steirerherzen, die nachrückenden Generationen fest in das Vereinsleben einzubinden. Seien es die unterschiedlichen Social-Media-Präsenzen oder ein eigener TikTok-Kanal:

Der Trachtenverein überträgt Verantwortung an die Jugend und motiviert sie, Tracht und Moderne neu zu denken. Das gelingt dem Verein auf eindrucksvolle Weise.

Und wenn Sie nun als Leobenerin oder Leobener – oder auch als Gast aus einem anderen Land – diese Zeilen lesen und auf den Verein aufmerksam geworden sind, dann seien Sie mutig und probieren Sie etwas Neues:

Kommen Sie bei uns vorbei! Lernen Sie den Trachtenverein und seine Mitglieder kennen und tanzen Sie mit!

Wann?

Immer freitags ab 18:00 Uhr trifft sich der Verein im Vereinsheim am Veitsbergweg 1 in Leoben-Seegraben zum gemeinsamen Tanzen.

Lassen Sie sich von überlieferten Tänzen und Plattlern, der offenen Gemeinschaft der Familientanzgruppe sowie dem einladenden Ambiente im vereinseigenen Heim mitreißen und begeistern.

Kontakt:

Obfrau: Brigitte Huber

E-Mail: obfrau@steirerherzen-seegraben.at

Mobil: +43 681 2023 7585

Facebook: [/trachtenvereinsteirerherzen](https://www.facebook.com/trachtenvereinsteirerherzen)

Instagram: [/tv.steirerherzen.seegraben](https://www.instagram.com/tv.steirerherzen.seegraben)

HOTEL KONGRESS LEOBEN

WENN GASTFREUNDSCHAFT AUF KULINARIK TRIFFT.

Das Hotel Kongress begeistert mitten im Herzen der Stadt mit 65 voll klimatisierten Zimmern unterschiedlicher Kategorien. Als Restaurant Arkadenhof dürfen wir uns glücklich schätzen, seit vielen Jahren eng mit einem Haus wie dem Hotel Kongress Leoben verbunden zu sein. Uns trennen nur wenige Schritte – inhaltlich verbindet uns weit mehr, nicht zuletzt die Überzeugung, dass zu einem gelungenen Aufenthalt auch ein kulinarisches Erlebnis gehört.

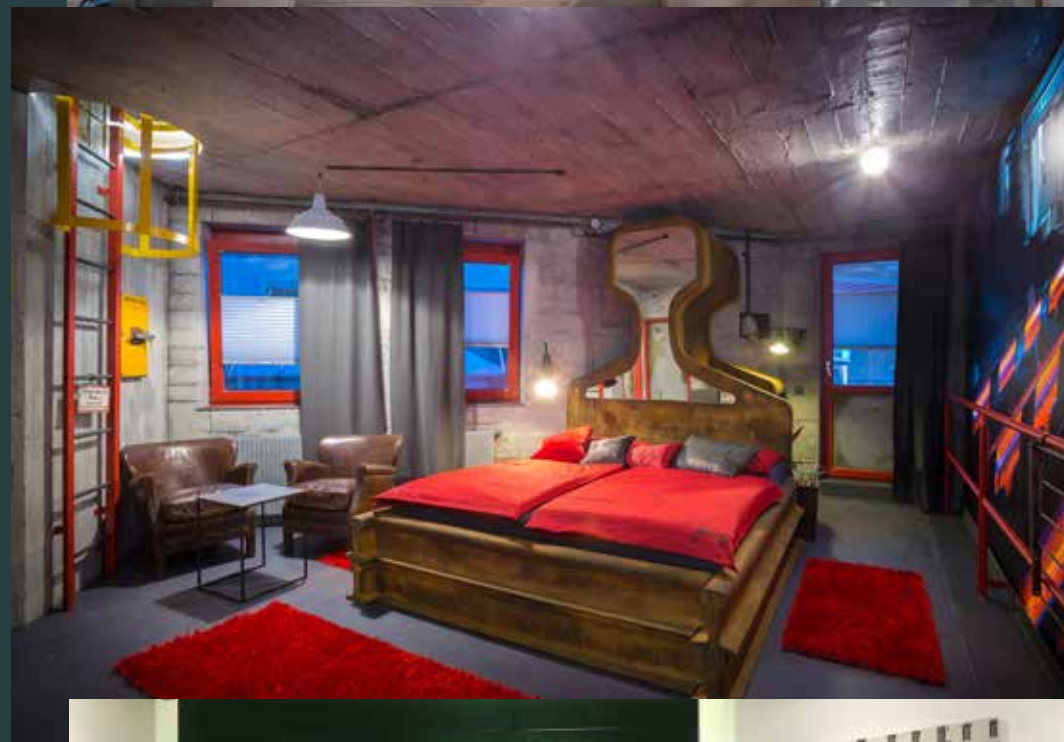
Wer im Hotel Kongress eincheckt, spürt sofort die familiäre Atmosphäre, die persönliche Ansprache und jene Professionalität, die Geschäftsreisende ebenso schätzen wie Urlaubsgäste. Und ja – das Frühstück dort ist vermutlich das beste der Stadt. Ein großzügiges All-you-can-eat-Buffet, das nicht nur Hotelgästen offensteht, sondern auch externen Genießern.

Unsere kulinarische Partnerschaft ist so vielseitig wie die Gäste selbst. Ob Kongresse, Seminare, Gruppenreisen oder Individualreisende – gemeinsam schaffen wir reibungslose Abläufe und stimmige Gesamterlebnisse.

Besonders am Herzen liegen uns die kreativen Themenaufenthalte, die wir gemeinsam entwickeln durften: das Gösser-Bierpaket im Gösser-Zimmer mit passendem Biermenü bei uns im A-Hof oder das Shades-of-Grey-Package im Industrieromantikzimmer inklusive Candle-Light-Dinner. Das sind keine Arrangements von der Stange, sondern eine kleine Affäre zwischen Architektur, Atmosphäre und Geschmack.

Hotelgäste haben zudem die Möglichkeit, ihre Halbpension direkt bei uns dazubuchen. Für Geschäftsreisende gibt es spezielle „Sleep & Eat“-Kombipakete.

Für uns ist das mehr als eine Kooperation. Es ist gelebte Partnerschaft – unkompliziert, hochwertig und verlässlich. Keine großen Gesten, keine Luftküsse, sondern ehrliche Qualität und Handschlagqualität.



Geheimtipp für lange Abende:

Seit 2022 wird auch das Hotel Kindler vom Hotel Kongress mitverwaltet. Wenn es im A-Hof einmal etwas später wird und das Auto lieber stehen bleiben soll, befindet sich gleich ums Eck eine besonders praktische Lösung: Über den Selbst-Check-in-Automaten können Gäste dort spontan und ohne Reservierung auch spät in der Nacht ein Zimmer beziehen.

Unkompliziert, flexibel und nur wenige Schritte entfernt – ganz im Sinne einer Partnerschaft, die Genuss und Komfort konsequent weiterdenkt.

Anfragen und Buchungen:
Hotel Kongress
Langgasse 10 | 8700 Leoben,

Tel.: 03842 46800
office@hotelkongress.at

www.hotelkongress.at



DER SCHWAMMERLTURM - DAS WAHRZEICHEN VON LEOBEN

Glück auf und herzlich willkommen im Arkadenhof, dem Gasthaus zum Schwarzen Adler!

Wir freuen uns, dass Sie bei uns traditionelle steirische Küche genießen, und möchten Ihnen neben unseren Speisen auch unser wunderschönes Leoben vorstellen.

Leoben ist die zweitgrößte Stadt der Steiermark und wurde durch den Eisenhandel bereits im Mittelalter wohlhabend und berühmt. Das wirkte sich natürlich auf die Entwicklung der Stadt und der gesamten Region aus. Ab dieser Zeit begann eine Blütezeit, von der uns glücklicherweise noch viele Zeugnisse in Form architektonischer Schätze erhalten geblieben sind.

Ein gutes Beispiel dafür sind die aufwendig verzierten Fassaden am Hauptplatz. Auch die Renaissanceportale sind bemerkenswert. Wir finden, das schönste Eingangsportal besitzt das Gasthaus zum Schwarzen Adler. Es wurde im Jahr 1550 erbaut, und besonders viele seiner kunstvollen Details sind bis heute hervorragend erhalten.

Bild: Eingangsportal Arkadenhof



MASSENBURG

- GLÜCK AUF
- EISENHANDEL
- DIE MUR
- HABEN SIE DEN VOGEL GESEHEN?
- DAS ALTE RATHAUS
- KATHOLISCHE STADTPFARRKIRCHE
- VERSETZT BERGE
- GUSTAV-ADOLF KIRCHE
- DIE ZUNFTTRUHE DER LEOBENER BIERBRAUER

Altstadtrundgang gefälltig?

Sophie the Guide hat Ihnen diese Highlights zusammengestellt. Sie ist selbstständig als Austria Guide bzw. staatlich zertifizierte Fremdenführerin tätig. Sie führt nicht nur Gäste durch Leoben und die Region, sondern auch gerne Einheimische und Firmengruppen.

sophiethguide.at
+43 699 1957404

BERGKAPELLE LEOBEN-SEEGRABEN

WENN GESCHICHTE ZU KLINGEN BEGINNT



Manche Geschichten werden geschrieben – andere werden gespielt. Die Bergkapelle Leoben-Seegraben, gegründet 1856, ist die älteste Musikkapelle der Stadt Leoben und seit jeher eng mit dem bergmännischen Leben verbunden. Bis zur Schließung des Glanzkohlebergbaus in Seegraben im Jahr 1964 fungierte sie als Werkskapelle – als musikalischer Begleiter einer Zeit, in der Zusammenhalt, Disziplin und Verlässlichkeit nicht nur Werte waren, sondern Alltag.

Über die Jahrzehnte wuchs daraus ein Klangkörper, der weit über die Stadtgrenzen hinausstrahlt: als musikalischer Botschafter Leobens und der Montanuniversität. So trägt die Bergkapelle seit 2015 auch den Titel Universitätsblasorchester – ein lebendiges Bindeglied zwischen Studierenden, Absolventen und musikbegeisterten Leobnern. Rund 65 aktive Musiker tragen diesen gemeinsamen Atem weiter. Seit 2022 steht das Orchester unter der

musikalischen Leitung von DI Gloria Alina Ammerer, BA.

Neben der Pflege des bergmännischen Brauchtums und Liedguts hat sich der Verein vor allem mit ausgefallenen Cross-over-Projekten einen Namen gemacht – dort, wo Tradition nicht als Grenze verstanden wird, sondern als Fundament. Unvergessliche Momente der letzten Jahre reichen von der Eröffnung des Formel-1-Grand-Prix in Spielberg (2015) über die mitreißende Aufführung der Carmina Burana (2016) bis hin zum atmosphärisch und musikalisch beeindruckenden Konzert im Steinbruch (2023) sowie dem generationenverbindenden Leobener Bergstadtfest (2026).

So wird aus Tradition Gegenwart – und aus Musik ein Stück Leoben, das man mitnimmt.

Glück Auf!



Allergene

Informationspflicht über allergene Zutaten im Gastgewerbe (EU-Lebensmittelverordnung)
Information on Allergens in Catering and Hospitality Services (EU Food Information Regulation)
List of the 14 EU Allergens

Name	#	steht für stands for
Gluten Gluten	A	Glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse Cereals containing gluten and products derived therefrom
Krebstiere Crustaceans	B	Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse Crustaceans and products thereof
Ei Eggs	C	Eier von Geflügel und daraus gewonnene Erzeugnisse Eggs and products thereof
Fisch Fish	D	Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse Fish and products thereof
Erdnuss Peanuts	E	Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse Peanuts and products derived therefrom
Soja Soybeans	F	Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse Soybeans and products thereof
Milch Milk	G	Milch von Säugetieren und Milcherzeugnisse (inklusive Laktose) Mammalian milk and milk products (including lactose)
Nüsse Tree Nuts	H	Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse Tree nuts and products derived therefrom
Sellerie Celery	L	Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse Celery and products thereof
Senf Mustard	M	Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse Mustard and products thereof
Sesam Sesame	N	Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse Sesame seeds and products derived therefrom
Sulfite Sulphur	O	Schwefeldioxid und Sulfite Sulphur dioxide and sulphites
Lupinen Lupin	P	Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse Lupins and products derived therefrom
Weichtiere Molluscs	R	Weichtiere wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische und daraus gewonnene Erzeugnisse Molluscs such as snails, mussels and squid, and products derived therefrom



MAN SOLL FESTE FEIERN, WIE SIE FALLEN.

Wir unterstützen Sie gerne bei der Planung und Organisation Ihrer Veranstaltung. Für nähere Informationen steht Ihnen unser Team jederzeit gerne zur Verfügung.

HOCHZEITEN
GEBURTSTAGE
JUBILÄEN



Gutscheine

GUTEN GESCHMACK
KANN MAN SCHENKEN.

EVENT

THE KITCHEN BY ANDREAS HAIDINGER

LCS LEOBEN

HAUPTPLATZ 19 | TOP 31+32 | 8700 LEOBEN

+43 676 950 39 40 | OFFICE@THE-KITCHEN.AT
WWW.THE-KITCHEN.AT

AUSSTELLUNGEN, KONGRESSE, FIRMENFEIERN, BÄLLE, INCENTIVES, PRODUKTPRÄSENTATIONEN,
SEMINARE, TAGUNGEN, THEMENPARTIES, WEIHNACHTSFEIERN UND VIELES MEHR.

VERTRAUEN SIE AUF UNSERE ORGANISATION UND PROFESSIONELLE
DURCHFÜHRUNG IHRER VERANSTALTUNG.

BURNER GMBH | HAUPTPLATZ 20 | TOP 4 | 8700 LEOBEN | +43 660 346 02 05
OFFICE@EVENTCATERING-LEOBEN.AT

EVENTCATERING-LEOBEN.AT



ÖFFNUNGSZEITEN

Mo – Sa: 11:00 bis 22:00 Uhr

Speisenbestellung bis 21 Uhr

So: 11:00 bis 22:00 Uhr

Speisenbestellung bis 21 Uhr

Feiertag: 11:00 bis 20:00 Uhr

Speisenbestellung bis 19 Uhr

www.arkadenhof.at

Arkadenhof Schwarzer Adler

Hauptplatz 11, 8700 Leoben

03842 42074 | office@arkadenhof.at