

GRAZIE ROMA BRINGT ROM NACH GRAZ HOTEL DANIEL AM HAUPTBAHNHOF

GRAZIE ROMA

Im Juni 2026 hat im Hotel Daniel mit dem Grazie Roma ein einzigartiger Treffpunkt für Italianità und Lebensfreude eröffnet: eine Hommage an Rom, an knusprig dünne Pizza Romana ohne Rand und legendäre Pasta, an beste Zutaten und echtes Handwerk. Ob Espresso an der Bar oder Aperitivo auf der grünen Terrasse – im Grazie Roma treffen purer Geschmack, Atmosphäre und italienische Leichtigkeit aufeinander: entspannt, stilvoll und voller Dolce Vita.

Graz und Bella Italia sind durch den Koralmtunnel näher zusammengedrückt. Das neue Restaurant im Daniel Graz übersetzt diese Verbindung in eine Liebeserklärung an den Süden weit über das Kulinarische hinaus. Denn gemeinsam mit der Wiener Pizzapionierin Maria Fuchs haben Astrid und Florian Weitzer ein Stück Rom nach Graz geholt – nicht als Klischee, sondern als durchgängige Haltung. „Grazie Roma fühlt sich sofort nach Italien an: Eine knusprige Pizza, ein Espresso an der Bar, der Duft von frischem Teig, eine grüne Oase auf der Terrasse, Schirmpinien im Licht – genau dieses Lebensgefühl transportieren wir“, so Astrid Weitzer.

Im Mittelpunkt steht die römische Variante von Italiens Nationalgericht: die echte Pizza Romana – dünn, knusprig gebacken und ohne Rand! Serviert werden Klassiker von der *Marinara* über die *Parmigiana* bis hin zur *Stracciatella e Alici* – darunter auch eine eigens kreierte *Railjet Pizza* mit Provola-Käse und Mortadella. „Entscheidend sind Zeit, gutes Mehl und gute Zutaten – allesamt übrigens von Lieferanten aus dem Großraum Rom. Den Rest schmeckt man“, ist Florian Weitzer überzeugt. Auch die angebotenen römischen Pasta-Legenden von *Cacio e Pepe* bis *Carbonara* fügen sich nahtlos in dieses Konzept ein – *al dente* und natürlich *senza* Schlagobers. Ergänzt wird das Angebot durch verschiedene Varianten von *Suppli*, den berühmten knusprigen Bällchen, sowie *Polpette* in Tomatensauce. Dazu wird größtenteils Italienisches im Glas serviert, bevor es mit römischen *Maritozzi* zum Dessert und einem *Caffè* aus der Italo-Röstung von Maria Fuchs weitergeht. Ein Espresso *al banco* kann übrigens auch schnell – und um EUR 1,50 überaus günstig – direkt an der Bar, dem Herzstück des Restaurants, genossen werden. „Echte Pizza Romana, puristische Pasta, starke Produkte und große Wirkung – nicht laut, nicht überladen, sondern voller Seele“, fasst Florian Weitzer das Konzept von Grazie Roma zusammen.

Gestalterisch öffnen die großzügigen, originalen Glasfronten im Grazie Roma den Blick nach draußen und schaffen eine durchgängige Einheit von Restaurant und Terrasse, die mit Schirmpinien und markanter Markise zur grünen Oase am Hauptbahnhof wird. Das Interieur des Restaurants verbindet die Mid-Century-DNA des Hotel Daniel mit italienischem Design. Neu gestaltete Elemente wie der Terrazzoboden in Anlehnung an Palladio oder die Bar treffen auf originale Space-Age-Kugelleuchten und Mid-Century-Holzvertäfelungen, ergänzt durch eine Jukebox mit italienischen Vinylklassikern. Alle ausgewählten Materialien und Farben knüpfen bewusst an die Geschichte des Hauses an und verbinden gekonnt Stil und Lässigkeit – ganz so wie Rom selbst.

Restaurant Grazie Roma
Europaplatz 1, 8020 Graz
Tel.: +43 316 711080-8
E-Mail: ciao@grazieroma.at
Web: grazieroma.at

Öffnungszeiten:
SO-DO 11:30–23:30
FR-SA 11:30–00:30

STATEMENTS DR. ASTRID WEITZER:

GRAZIE ROMA

Grazie Roma fühlt sich sofort nach Italien an: Eine knusprige Pizza, ein Espresso an der Bar, der Duft von frischem Teig, eine grüne Oase auf der Terrasse, Schirmpalmen im Licht – genau dieses Lebensgefühl transportieren wir.

Rom hat diese besondere Mischung aus Leichtigkeit, Charakter und Schönheit im Alltag. Genau das fasziniert mich. Im Grazie Roma spürt man Rom im Geschmack, in der Atmosphäre und in jedem Detail.

STATEMENTS FLORIAN WEITZER:

Echte Pizza Romana, puristische Pasta, starke Produkte und große Wirkung – nicht laut, nicht überladen, sondern voller Seele.

Für uns beginnt Qualität bei den Basics: beim Teig, beim Mehl, bei der Ruhezeit, bei den Zutaten – beim Handwerk ganz generell. Pizza, so leicht, knusprig und geschmackvoll, dass man nach dem ersten Bissen sofort mehr will.

Am Ende geht es immer nur um dasselbe: gutes Essen, echte Atmosphäre und das Gefühl, genau am richtigen Ort zu sein.

Pressekontakt:

Mag. Ulli Leonhartsberger
Tel.: +43 664 8406689
E-Mail: press@hoteldaniel.com

PRESSETEXT MARIA FUCHS GRAZIE ROMA

GRAZIE ROMA

Maria Fuchs zählt zu den prägenden Persönlichkeiten der österreichischen Gastronomieszene mit besonderer Expertise in Pizza. Während ihres Wirtschaftsstudiums führte sie ein Erasmus-Stipendium nach Neapel – eine prägende Zeit, in der sie ihre Leidenschaft für die neapolitanische Esskultur entdeckte.

Nach ersten beruflichen Stationen in der Modebranche zog es sie in die Gastronomie: 2008 eröffnete sie in der Wiener Leopoldstadt mit der Pizzeria Mari' – benannt nach ihrem neapolitanischen Spitznamen – die erste neapolitanische Pizzeria Wiens. Es folgten weitere erfolgreiche Konzepte, darunter das Caffè Supermari', mit angeschlossenen Delikatessengeschäft, die Pizzeria Disco Volante (2013) sowie das Cin Cin Buffet (2016), eine italienische Tagesbar mit angeschlossener Bäckerei im Herzen Wiens. Darüber hinaus hat Maria Fuchs ein mit dem Deutschen Kochbuchpreis prämiertes Buch über Neapel herausgegeben.

Vor einiger Zeit hat Florian Weitzer die Idee einer römischen Pizzeria in Graz geboren und dazu Maria Fuchs als Pizza-Kennerin an Bord geholt. Die Zusammenarbeit geht nun über ein Jahr, um dieses Projekt von der Pike auf zu entwickeln. Einrichtung, Abläufe und Angebot wurden gemeinsam erarbeitet. Das italienische Know-how von Maria Fuchs, gepaart mit ausgeprägtem Unternehmergeist der Familie Weitzer, die gemeinsame Liebe für schöne Orte, Architektur, eine gute Zeit für Gäste und das Gastgeben an sich, haben einen Ort entstehen lassen, der für Graz einzigartig ist.

GRAZIE ROMA – DANKE ROM

GRAZIE ROMA ist eine Hommage an Rom, an knusprige Pizza, beste Zutaten und echtes Handwerk. Eine Liebeserklärung an den Süden und ein einzigartiger Treffpunkt für Italianità und Lebensfreude in Graz.

Pressekontakt:

Mag. Ulli Leonhartsberger
Tel.: +43 664 8406689
E-Mail: press@hoteldaniel.com