



► Sonstiges Schnuderl (Hotel - Restaurant - Cafe)

Ab / Am

29.07.1964

Gastgewerbebetrieb in der Ausseer Straße 33. Inhaberin: Melitta Schnuderl. Im Laufe eines Jahres werden im Restaurant verschiedene Spezialitätenwochen abgehalten, bei denen meist externe Köche spezielle Gerichte zubereiten.

Eröffnung einer Bäckereifiliale

📅 29.07.1964

Am 29. Juli 1964 eröffneten Karl und Maria Schnuderl in der Ausser Strasse eine Bäckereifiliale mit einem kleinen Kaffeehaus.

Übernahme der Geschäftsführung

📅 1974

Melitta Schnuderl war seit der Eröffnung im Jahr 1964 führend im Betrieb tätig, und übernahm 1974 die Geschäftsführung zur Gänze. Sie baute das Cafe mehrmals um und erweiterete den Betrieb. So wurde aus der kleinen Bäckereifiliale im Ostteil des Hauses zuerst ein Fernsehraum, dann ein "Kartenstüberl", das umgehend von unterschiedlichen Stammtischgemeinschaften übernommen wurde.

Quelle: Liezener Bezirksnachrichten Nr. 7/2009

American Bar

📅 1989

1989 wurde im Ostteil des Gebäudes Harry S. Bar (heute American Bar) eingerichtet.

Spanische Nächte

📅 28.07.1990

In spanischem Ambiente feierte Melitta Schnuderl ihr 26-jähriges Geschäftsjubiläum. Angeboten wurden spanische Gerichte, heiße Rythmen und das Nationalgetränk Sangria.

Quelle: Zeitschrift Markt Panorama Nr. 7, Juli 1990

40 jähriges Betriebsjubiläum

📅 31.07.2004

Italienische Wochen 2008

📅 16.11.2008 - 30.11.2008

Gastkoch bei den italienischen Wochen 2008 war Carmine Desiderio vom Hotel Sole in Lignano Sabbiadoro. Beim Grande Finale am 30. November 2008 gab es Live-Musik mit Enzo, kommentiert von Commendatore "Bücherwurm" Reinhard Pachernigg.

Steirische Wirtshauswochen 2008

 06.12.2008 - 28.12.2008

Gastkoch bei den steirischen Wirtshauswochen 2008 war Peter Dunner, der ehemalige Betreiber des Restaurants Royal in der Ausseer Straße. Am Eröffnungstag spielten die "Almöhis".

45 jähriges Betriebsjubiläum

 31.07.2009

Familie Schnuderl feierte am 31. Juli 2009 das Betriebsjubiläum mit Stammgästen und - wie bei früheren Hausbällen - mit dem Austria Consort Duo.

Französische Woche

 16.06.2011 - 24.06.2011

Bei der Französischen Woche kochte Cedric Marin aus Nizza. Es gab ein täglich wechselndes Gourmetmenü in kleinen Gängen.

Steak-Woche

 30.09.2011 - 16.10.2011

Die Angebote der Steak-Woche gab es täglich ab 18 Uhr, Samstag und Sonntag auch ab 12 Uhr. Verwendet wurde ausschließlich argentinisches und amerikanisches Angus-Rind.

Italienische Wochen 2011

 20.11.2011 - 04.12.2011

Gastkoch bei den italienischen Wochen 2011 war wieder Carmine Desiderio vom Hotel Sole in Lignano Sabbiadoro. Beim Grande Finale am 4. Dezember 2011 gab es Live-Musik mit Enzo, kommentiert von Commendatore "Bücherwurm" Reinhard Pachernigg. Als Hauptpreis wurde ein Wochenende in Lignano verlost.

Steirische Wirtshauswochen 2011

 10.12.2011 - 26.12.2011

In der Weihnachtszeit wurde wieder zu den steirischen Wirtshauswochen eingeladen. Eröffnet wurden die Wochen mit Zithermusik mit Gust. Ein Gastkoch verwöhnte die Gäste mit Klassikern der steirischen Wirtshausküche.

Spanische Wochen 2012

 01.02.2012 - 11.02.2012

Bei den spanischen Wochen 2012 kochte Josy Grießer alias Jose de Ibiza als Gastkoch auf.

Italienische Wochen 2012

 04.03.2012 - 18.03.2012

Gastkoch bei den italienischen Wochen 2012 war wieder Carmine Desiderio vom Hotel Sole in Lignano Sabbiadoro. Beim Grande Finale am 18. März 2012 gab es Live-Musik mit Enzo, kommentiert von Commendatore "Bücherwurm" Reinhard Pachernigg. Als Hauptpreis wurde ein Wochenende in Lignano verlost.

Steak-Woche

 28.09.2012 - 14.10.2012

Die Angebote der Steak-Woche gab es täglich ab 18 Uhr, Samstag und Sonntag gab es auch einen Stealklunch ab 12 Uhr. Verwendet wurde ausschließlich argentinisches und amerikanisches Angus-Rind und als besondere Spezialität Wagyu "Kobe Style" mit Haizaki Masanobu.

Martinigans 2012

 09.11.2012 - 11.11.2012

Adi Bittermann, Wirt des Jahres, Kochbuchautor und "Gansl-Guru" aus Göttlesbrunn, lieferte seine Hausspezialität drei Tage lang nach Liezen. Für die örtliche Zubereitung sorgten Maria Haas und Hannelore Schnuderl. Am 11. November 2012 war Adi Bittermann auch persönlich zu Gast in Liezen.

Spanische Woche 2013

 23.01.2013 - 02.02.2013

Bei der spanischen Woche 2013 kochte Josy Grießer alias Jose de Ibiza als Gastkoch auf. Ein Topasbuffet mit Paella aus der Riesenpfanne und 1/4 l Sangria wurde um den Pauschalpreis von 18 Euro angeboten.

Italienische Wochen 2013

 03.03.2013 - 17.03.2013

Gastkoch bei den italienischen Wochen 2013 war wieder Carmine Desiderio vom Hotel Sole in Lignano Sabbiadoro. Beim Grande Finale am 17. März 2013 gab es Live-Musik mit Enzo, kommentiert von Commendatore "Bücherwurm" Reinhard Pachernigg. Als Hauptpreis wurde ein Wochenende in Lignano verlost.

Italienische Wochen 2013

 17.11.2013 - 01.12.2013

Küchenchef 2011 war wieder Carmine Desiderio vom Hotel Sole in Lignano Sabbiadoro. Beim Grande Finale am 1. Dezember 2013 gab es Live-Musik mit Enzo, kommentiert von Commendatore "Bücherwurm" Reinhard Pachernigg.

Steirische WirtshausWochen

 07.12.2013 - 21.12.2013

In der Weihnachtszeit wurde zu den steirischen Wirtshauswochen eingeladen. Ein Gastkoch verwöhnte die Gäste mit Klassikern der steirischen Wirtshausküche.

Spanische Woche 2014

 05.02.2014 - 15.02.2014

Bei der spanischen Woche 2014 kochte wieder Josy Grießer alias Jose de Ibiza als Gastkoch auf. Ein Topasbuffet mit Paella aus der Riesenpfanne und 1/4 l Sangria wurde um den Pauschalpreis von 18 Euro angeboten.

Italienische Wochen 2014

 09.03.2014 - 23.03.2014

Gastkoch bei den italienischen Wochen 2014 war wieder Carmine Desiderio vom Hotel Sole in Lignano Sabbiadoro. Beim Grande Finale am 23. März 2014 gab es Live-Musik mit Enzo, kommentiert von Commendatore "Bücherwurm" Reinhard Pachernigg.

Kroatische Woche

 25.04.2014 - 03.05.2014

In Zusammenarbeit mit Happy Ferien und Gebetsroither wurde 2014 eine kroatische Woche abgehalten. Gezeigt wurden Impressionen von den Sonneninseln Cres und Losinj.

Steak-Woche

 01.10.2014 - 19.10.2014

Die Angebote der Steak-Woche gab es täglich ab 18 Uhr, an Sonntagen bereits ab 12 Uhr. Verwendet wurde beste Fleischqualität vom Black Angus Rind aus Australien und den USA. Das Highlight waren Prime Rib Riesensteaks, auch für 2 bis 3 Personen.

Italienische Wochen 2014

 16.11.2014 - 30.11.2014

Gastkoch bei den italienischen Wochen im November 2014 war wieder Carmine Desiderio vom Hotel Sole in Lignano Sabbiadoro. Beim Grande Finale am 30. November 2014 gab es Live-Musik mit Enzo, kommentiert von Commendatore "Bücherwurm" Reinhard Pachernigg.

Steirische WirtshausWochen

 08.12.2014 - 26.12.2014

In der Weihnachtszeit 2014 wurde wieder zu den steirischen Wirtshauswochen eingeladen. Ein Gastkoch verwöhnte die Gäste mit Klassikern der steirischen Wirtshausküche.

Spanische Wochen 2015

 04.02.2015 - 14.02.2015

Bei den spanischen Wochen 2015 kochte wieder Josy Grießer alias Jose de Ibiza als Gastkoch auf. Ein Topasbuffet mit Paella aus der Riesenpfanne und 1/4 l Sangria wurde wieder um den Pauschalpreis von 18 Euro angeboten.

Italienische Wochen 2015

 12.03.2015 - 22.03.2015

Gastkoch bei den italienischen Wochen im März 2015 war wieder Carmine Desiderio vom Hotel Sole in Lignano Sabbiadoro. Beim Grande Finale am 22. März 2015 gab es Live-Musik mit Enzo, kommentiert von Commendatore "Bücherwurm" Reinhard Pachernigg.

Kroatische Woche

 17.04.2015 - 26.04.2015

In Zusammenarbeit mit dem Team von Happy Ferien und Gebetsroither wurde 2015 wieder eine kroatische Woche abgehalten. Gezeigt wurden Impressionen von den Sonneninseln Cres und Losinj.

Steak-Woche

 01.10.2015 - 18.10.2015

Die Angebote der Steak-Woche gab es täglich ab 18 Uhr, an Sonntagen bereits ab 12 Uhr. Verwendet wurde beste Fleischqualität vom Black Angus Rind aus Australien und den USA. Das Highlight waren Prime Rib Riesensteaks, auch für 2 bis 3 Personen. Zum Fleisch gab es ein Salat- und Beilagenbuffet unter dem Motto "All you can (M)eat".

Verwöhnwochenende

 08.10.2015 - 10.05.2015

Zum Muttertag 2015 wurde zu einem Verwöhnwochenende unter dem Motto "Kulinarische Hochzeit der steirischen Regionen" geladen. Es gab Lamm aus der Obersteiermark, Spargel aus der Südsteiermark, Schinken aus den Regionen, Schilcher-Frizzante, Uhudler u.v.m. Am 1. Tag spielte die Band Midlife.

Italienische Wochen Herbst 2015

 06.11.2015 - 22.11.2015

Nach mehr als 25 Jahren ist Carmine in Pension gegangen, der neue italienische Gastkoch heißt Alberto Ainhäuser und kommt aus einer Gastwirtefamilie in Friaul.

Steirische WirtshausWochen

 11.12.2015 - 26.12.2015

In der Weihnachtszeit 2015 wurde wieder zu den steirischen Wirtshauswochen eingeladen. Ein Gastkoch bereitete für die Gäste Klassiker der steirischen Wirtshausküche zu.

Spanische Woche

 17.02.2016 - 27.02.2016

Bei der spanischen Woche 2016 kochte wieder Josy Grießer alias Jose de Ibiza als Gastkoch auf. Ein Topasbuffet mit Paella aus der Riesenpfanne und 1/4 l Sangria wurde wieder um den Pauschalpreis von 18 Euro angeboten.

Italienische Woche 2016

 08.04.2016 - 23.04.2016

Die italienische Woche im April 2016 bot italienische Spezialitäten, beliebte Gerichte und "ganz viel Süden im Kochtopf". Zubereitet wurden die Gerichte vom Meisterkoch Alberto Ainhauser.

Steak-Woche

 28.09.2016 - 16.10.2016

Fast drei Wochen dauerte die Steak-Woche 2016. Die Angebote der Steak-Woche gab es täglich ab 18 Uhr, an Sonntagen bereits ab 12 Uhr. Verwendet wurde beste Fleischqualität vom US-Porterhouse "Dry Aged" der Creekstone-Farms in Arkansas, USA. Zum Fleisch gab es ein Salat- und Beilagenbuffet unter dem Motto "All you can (M)eat".

Italienische Woche 2016 Edition Autunno

 18.11.2016 - 03.12.2016

Die italienische Woche im Herbst 2016 bot italienische Spezialitäten, beliebte Gerichte und "Pasta, Pilze, Fisch & Co". Zubereitet wurden die Gerichte vom Meisterkoch Alberto Ainhauser.

Steirische WirtshausWochen

 10.12.2016 - 23.12.2016

In der Weihnachtszeit 2016 wurde wieder zu den steirischen Wirtshauswochen eingeladen. Ein Gastkoch sollte für die Gäste Klassiker der steirischen Wirtshausküche zubereiten.

Steak-Woche

 27.09.2017 - 15.10.2017

Fast drei Wochen dauerte die Steak-Woche 2017. Die Angebote der Steak-Woche gab es täglich ab 18 Uhr, an Sonntagen bereits ab 12 Uhr. Verwendet wurde beste Fleischqualität von US-Shortloin und am 15. 10. japanisches Wagyu-Rind. Zum Fleisch gab es ein Salat- und Beilagenbuffet unter dem Motto "All you can (M)eat".

Kroatische Woche

 13.04.2018 - 22.04.2018

In Zusammenarbeit mit dem Team von Happy Ferien und Gebetsroither wurde 2018 wieder eine kroatische Woche abgehalten. Sie sollte zu einem Urlaub am Meer der Sonneninseln Cres und Losinj inspirieren. Es kochte Sisic Rifet aus Rovinj.

Steak-Woche

 26.09.2018 - 14.10.2018

Ebenfalls fast drei Wochen dauerte die Steak-Woche 2018. Die Angebote der Steak-Woche gab es täglich ab 18 Uhr, an Sonntagen bereits ab 12 Uhr. Verwendet wurde beste Fleischqualität vom US Black Angus, zubereitet als Porterhouse Steak "Dry Aged". Zum Fleisch gab es ein Salat- und Beilagenbuffet unter dem Motto "All you can (M)eat".

Kroatische Woche

 15.03.2019 - 24.03.2019

In Zusammenarbeit mit dem Team von Happy Ferien und Gebetsroither wurde 2019 wieder eine kroatische Woche abgehalten. Sie sollte zu einem Urlaub am Meer der Sonneninseln Cres und Losinj inspirieren. Es kochte Sisic Rifet aus Rovinj.

Spanische Woche

08.04.2019 - 13.04.2019

Bei der spanischen Woche 2019 kochte täglich ab 17 Uhr Josi aus Ibiza als Gastkoch auf. Zum Abschluss gab es eine Paella aus der Riesenpfanne, Tapas und Sangria. Im Anschluss gab es ab 21 Uhr in der American Bar ein Clubbing zum Thema "One Night in Ibiza".

55 Jahre Schnuderl

09.08.2019

Mit einer Jubiläumsfeier wurde das 55-jährige Bestehen des Hotel-Restaurants Schnuderl gefeiert. Musikalisch wurde die Feier von der Gruppe Austria Consort begleitet. Zahlreiche Gratulanten stellten sich bei Melitta Schnuderl ein.

Quelle: Lifestyle Magazin Nr. 315, August 2019

Steak-Woche

25.09.2019 - 13.10.2019

Bei der Steak-Woche 2019 wurde neben ausgewählten Fleischrassen aus Argentinien, Uruguay, Australien und den USA als Highlight auch "Dry Aged & Regional" aus dem Enns- und Paltental angeboten. Die Angebote der Steak-Woche gab es täglich ab 18 Uhr, an Sonntagen bereits ab 12 Uhr. Zum Fleisch gab es ein Salat- und Beilagenbuffet unter dem Motto "All you can (M)eat".

Spanische Woche

09.03.2020 - 14.03.2020

Bei der spanischen Woche 2020 kochte täglich ab 17 Uhr Josi aus Ibiza als Gastkoch auf. Zum Abschluss gab es am 14. März eine "Ultima Noche" mit Paella aus der Riesenpfanne, Tapas und Sangria. Der Pauschalpreis betrug 19,50 Euro.

Steak Wochen

23.09.2020 - 11.10.2020

Bei den Steak Wochen 2020 wurde neben ausgewählten Fleischrassen aus Argentinien und den USA auch beste Fleischqualität vom heimischen Rind angeboten. Die Angebote der Steak Wochen gab es täglich ab 17:30 Uhr, wegen der Einschränkungen durch die Corona-Pandemie aus Sicherheitsgründen danach zu jeder weiteren halben Stunde, an Sonntagen bereits ab 11:30 Uhr.

Steak-Wochen

06.10.2021 - 26.10.2021

Bei den Steak Wochen 2021 wurde erstmals auch "Steak-Away" (Steaks auch zum Mitnehmen) angeboten. Die Angebote der Steak Wochen gab es täglich ab 17:30 Uhr, an Sonntagen und am Nationalfeiertag auch mittags ab 11:30 Uhr.

Steak-Woche

05.10.2022 - 26.10.2022

Bei der Steak Woche 2022 wurde als Neuheit "Picanha" (Traditionelle Churrasco-Cuts aus dem Grillofen) angeboten. Es auch wieder "Steak-Away" (Steaks zum Mitnehmen). Die Angebote der Steak Wochen gab es täglich ab 17:30 Uhr, an Sonntagen und am Nationalfeiertag auch mittags ab 11:30 Uhr.

Steakwochen 2023

04.10.2023 - 26.10.2023

Bei den Steakwochen 2023 wurden als Spezialangebote Wagyu-Steaks aus Australien und irische Angus-Tomahawks geboten. Die Angebote der Steakwochen gab es täglich ab 17:30 Uhr, an Sonntagen und am Nationalfeiertag auch mittags ab 11:30 Uhr.

Quelle: Liezener Bezirksnachrichten vom 21.09.2023, Seite 19.

60 jähriges Betriebsjubiläum

⌚ 29.07.2024

Das Café Schnuderl ist kaum wegzudenken, es ist für das selbstgemachte Vanille-Softeis weit bekannt und ein Treffpunkt für Jung und Alt. Trotz des Aussterbens vieler Wirtshäuser bleibt das Schnuderl seit 60 Jahren bestehen.

Nun feierten Melitta Schnuderl und ihr Team das 60.Jubiläum.

Am 29.Juli 1964 gaben sie die ersten Gläser und Teller über die Theke der früheren Bäckerei-Filiale aus.

Der Gastronomiebereich wuchs schnell und es wurden Hotelzimmer, ein Kartenspielraum und ein Fernsehstüberl errichtet.

Im März bedankte sich Bürgermeisterin Andrea Heinrich bei Melitta Schnuderl, da Melitta bei einem Großfeuer 20 Personen, die aus den Wohnungen evakuiert wurden, eine Unterkunft in ihrem Hotel bot.

Harald Schnuderl freut sich darüber, dass sie fest in der Liezener Gemeinschaft verankert sind.

Das Geheimnis des Schnuderl-Eises ist, dass die Rezeptur seit 1964 unverändert ist und nie verraten wurde.

Quelle: Kronen Zeitung vom 05.08. 2024, S.15.

Verfasserin: Lisa Spreitz.

Steak - Woche

⌚ 09.10.2024 - 27.10.2024

Bei den Steakwochen 2024 im Zeichen von "60 Jahre Schnuderl" wurden als Spezialangebote Cote de Boeuf und Wagyu-Steaks aus Australien angeboten. Die Angebote der Steakwochen gab es täglich ab 17:30 Uhr, an Sonntagen und am Nationalfeiertag auch mittags ab 11:30 Uhr. Die Steaks konnte man auch nach Hause mitnehmen, wenn man sie zwei Stunden vorher bestellte.

Quelle: Postwurfsendung.

Verfasser: Karl Hödl, 03.11.2024.

Steak - Woche

⌚ 07.10.2025 - 26.10.2025

Bei den Steakwochen 2025 wurden als Spezialangebote Wagyu Beef Japan Filet Steak Miyazaki A5 angeboten. Die Angebote der Steakwochen gab es täglich ab 17:30 Uhr, an Sonntagen und am Nationalfeiertag auch mittags ab 11:30 Uhr. Die Steaks konnte man auch nach Hause mitnehmen, wenn man sie zwei Stunden vorher bestellte.

Quelle: Postwurfsendung.

Verfasser: Karl Hödl, 11.12.2025.

👤 Verfasser: Karl Hödl, 14.04.2008

⌚ Letzte Überarbeitung: 11.12.2025