

# Veitsmarkt verwandelt die Altstadt in eine Genussmeile

*Der Veitsmarkt lädt auch heuer am Montag, den 15. Juni, und Dienstag, den 16. Juni, von 8 bis 14 Uhr zum gemütlichen Bummeln und Einkaufen auf dem St. Veiter Hauptplatz ein.*

**St. Veit/Glan** | Beim diesjährigen Veitsmarkt erwartet die Besucherinnen und Besucher erneut eine bunte Mischung aus altbewährten, aber auch neuen Marktfierant:innen, die den St. Veiter Hauptplatz mit ihrem vielfältigen Angebot beleben. Die Auswahl reicht von moderner Mode und traditioneller Tracht über liebevoll gefertigtes Kunsthandwerk bis hin zu dekorativen und gesundheitsbezogenen Produkten. Auch kulinarisch hat der Markt einiges zu bieten: Hausgemachte Säfte, aromatische Gewürze, herzhafte Suppen und zahlreiche weitere Spezialitäten laden zum Gustieren ein. Besonders beliebt sind zudem die traditionellen Süßwaren wie Kokosbusserrln, Lebkuchen oder Türkischer Honig, die es sonst nur am Wiesenmarkt gibt. Ergänzt wird das kulinarische Angebot durch die gemütlichen Cafés und Gaststätten in der St. Veiter Altstadt. Neu mit dabei ist heuer der Foodtruck von Crispy Brioche, der mit seinen herzhaften und süßen Brioche-Spezialitäten für besondere Genussmomente sorgt. Musikalisch umrahmt wird der Veitsmarkt von Rudi Lechner und Tochter Ina als „The Ruins“ mit klangvollen Gitarren und Stimmen. Auch die kleinen Besucher:innen kommen nicht zu kurz: Anette begeistert jeweils von 10 bis 12 Uhr mit ihren beliebten Luftballonfiguren. Ein Bummel über den Markt verspricht somit ein besonderes Erlebnis für Groß und Klein!

## **Veitsmarkt:**

Montag, 15. Juni bis Dienstag, 16. Juni 2026 | jeweils von 8 bis 14 Uhr am Hauptplatz

*Fotos: © Stadt St. Veit*

*Bildunterschrift: Buntes Markttreiben gibt es traditionell Mitte Juni in St. Veit.*

*Die Fieranten haben besondere Produkte im Gepäck.*

---

## **Rückfragen:**

Büro Bürgermeister Ing. Martin Kulmer, Hauptplatz 1, 9300 St. Veit  
Pressesprecherin-Stv. Elena Supersberger, BA  
+43 4212 5555-203 | [elena.supersberger@stveit.com](mailto:elena.supersberger@stveit.com)