

Restaurants & Bars in Labin-Rabac

Altstadt Labin



Parkplätze in der Altstadt Labin:

Ulica Svete Katarine 18, Labin, GPS [45.083876, 14.122657](#) (Parkplatzgebühren)

Ulica Svete Katarine 27, Labin, GPS [45.077601, 14.124040](#)

Hotel 4*, Restaurant und Bar 'Peteani'

Eine phantastische ausgefallene Küche gestoßen. Absolut netter und freundlicher Service.

Das Hotel verfügt über einen Parkplatz.

Address: Ulica Aldo Negri 9, 52220, Labin

Tel: + 385 52 863 404

info@hotel-peteani.hr / www.hotel-peteani.hr





Restaurant und Cafe 'Velo Kafe'

Relativ in der Nähe, gemütlich und gute Qualität. Die Sommerterrasse ist am ersten Stock und hat einen Blick auf den lebendigen Hauptplatz.

Adresse: Velo Kafe, Titov trg 12, Labin / Tel: +385 52 852 745 - www.velokafe.com

Google map: <https://maps.app.goo.gl/gfno7p8gKxzmVzCX7>



La Loggia

Lounge bar cafe und tapas

<https://www.laloggiahotel.com/menu>

Adresse: Titov Trg 3/1, Labin / Tel: +385 52 431 492/ Mob: +385 99 485 3914

Google Map: <https://goo.gl/maps/3omPQ9tnUj6ETzgF9>



Pizzeria 'Rumore'

Adresse: Šetalište San Marco 77, 52220, Labin

Tel: +385 52 686 615

Google Map: <https://goo.gl/maps/UDt9gstbGs32HqCh8>

<https://www.facebook.com/PizzeriaRumore/>

Beste Pizza auf der schönen Terrasse



Pizzeria 'Napoli'

Adresse: Titov trg 7, Labin, Tel: +385 52 852261

Google Map: <https://g.page/pizzerianapolilabin?share>

Lieferservice tel: +385 52 852261. Sie können bestellen auf Deutsch oder Englisch. Bisher sind die Fahrtkosten weniger weniger als € 1,-.

Speisekarte (40 Pizza-Sorten, Salaten, Pastas, einige Fleischgerichten): Speisekarte zum herunterladen www.pizzeria-napoli.com.hr/#menu

<https://www.facebook.com/pizzerianapolilabin/>



Restaurant 'Kvarner'

Schönes, einfaches und preisgünstiges Restaurant mit einem wunderschönen entfernten Blick auf das Meer.

Adresse: Labin, Šetalište San Marko 3, Labin

Tel: +385 52 852336

Google Map: <https://g.page/kvarner-restaurant?share>
www.kvarnerlabin.com



Palazzo Negri

NEGRI ART GASTRO GALLERY

Negri Art Gastro Gallery, Palazzo Negri, G. Martinuzzi 11, 52220 Labin, Mobile phone: +385 (0) 98219-524, Phone: + 385 (0) 52 875-280, www.negri-olive.com , E- mail: wnegri@globalnet.hr , info@negri-olive.com

<http://www.rabac-labin.com/en/154-art-gastro-gallery-negri>

<https://thetravelexpert.ie/travel-expert-article/my-highlights-of-istria-croatia/>



Rabac



Parkplätze in Rabac:

Rabac Zentrum, Ulica Marsala Tita - GPS 45.076032, 14.159845 (Parkplatzgebühren)

Rabac oberen Straße : GPS 45.077463, 14.162529

Restaurant 'Primorje'

Sehr schöne Terrasse mit Meer- und Hafenblick. Einfacheres Restaurant, aber gemütlich. Mahlzeiten sind auch gut. Preise niedriger.

Tel: +385 52 872 217

Adresse: Obala Maršala Tita 57, Rabac

Google Map: <https://goo.gl/maps/KmzHpcLjpLBYumUv9>



Eissalon Pingo - Hausgemachtes Eis in Rabac

Das beste hausgemachte Eis befindet sich am Boulevard in Rabac. Diese herrliche Eisdiele liegt direkt am Meer unter dem Hotel Sanfior, auf der Promenade westlich von Rabac Zentrum und in Rabac Zentrum.

Pingo 1 Zentrum: Ul. Maršala Tita 39, Rabac, Google Map <https://goo.gl/maps/tc5Frc8BvXUeQwpM9>

Pingo 2 Promenade : Google Map: <https://goo.gl/maps/7eq5dL17LkDdogxc7>

<https://www.facebook.com/pingo.rabac>



La Pentola Trattoria – Restaurant

Adresse: Ul. Maršala Tita 75, 52221, Rabac - Rabac 'Lungomare' Wanderweg

Reservierung tel: +385 52 388 304

Google Map: <https://maps.app.goo.gl/Hk5oieMhHTMNvxQc6>

<https://www.trattorialapentola.com/>

Lieferservice nach Hause bestellen Telefonnummer: [+385 99 374 0172](tel:+385993740172)



Beach Beat Club

www.facebook.com/TheBeatBeachClubRabac/

Adresse: Ul. Maršala Tita 75, 52221, Rabac, Croatia

Google Map <https://maps.app.goo.gl/ikjRE23srGWYyGpX7>



Sundance Beach Club and Restaurant

Reservation: reservations@valamar.com

Das Restaurant kann geschlossen sein bei einem starken Wind und/oder Regen



Lobby Bar Hotel Sanfior – Rabac ‘Lungomare’ Wanderweg

Zwei Terrassen. Eine windgeschützte Innenterrasse. Eine kleinere Auswahl an Sandwiches und Backwaren wird angeboten. Hundefreundliches Hotel und Bar.

Adresse: Hotel Sanfior, Lanterna 1, 52221 Rabac

Google Map: <https://g.page/valamar-sanfior-hotel?share>



Hotel Restaurant 'Villa Annette' im oberen Rabac

Exklusives Abendessen mit einem schönen entfernten Meerblick

Adresse: Hotel Villa Annette, Raška 24, Rabac/ Email: villa.annette@pu.t-com.hr

Tel: +385 52 884 222

http://www.villa-annette.com/restaurant_de

Google Map: <https://g.page/VillaAnnette?share>



Restaurant 'Martin Pescador' in Trget - (12km / 15min von Labin)

Sehr empfehlenswertes Restaurant gleich am Meer. Einzigartige Atmosphäre und romantische Lage. Im Voraus reservieren meistens notwendig. Fragen Sie nach einem Tisch draußen am Meer. Ganz frischen Fischen und Meeresfrüchten, die kann man am Tisch auswählen in diversen Größen, direkt aus dem Meer. Der Gast sucht den Fisch aus und lässt ihn zubereiten.

Adresse: Trget 20, Trget, Kroatien

Telefon +385 52 544 976

Google Map: <https://goo.gl/maps/b75autTReS34wf2Z8>

Schauen Sie den "New York Times" Bericht an:

http://www.nytimes.com/2013/08/25/travel/sipping-the-pleasures-of-istria.html?pagewanted=all&_r=0

The New York Times

Sipping the Pleasures of Istria

Aug. 22, 2013

On a recent afternoon, I found myself having lunch on a shaded patio about 20 feet from the banks of a placid river that empties out into the Adriatic Sea. The restaurant, Martin Pescador — named for the bird that skims the water's surface in search of food — is in Trget, a fishing

village in the region of northern Croatia known as Istria. I'd arrived there after a rough drive down a 10-mile road that hugs the Rasa River and then traverses railroad tracks and freight depots and lumberyards before dead-ending in Trget. Docked nearby were about 20 boats, the same number as residents of the village.

Most of the other lunch patrons were locals with shaggy eyebrows and barnacled hands. At one point, the chef announced that more mussels were needed. A fisherman pushed himself out of his chair, strolled to the dock, hauled up two yellow nets full of the shellfish, and brought them into the kitchen.

The waiter presented me with a bucket of the day's catch. I selected the sarago, a sweet, fleshy white fish. It arrived perfectly grilled, following a chilled cuttlefish and squid salad and a bowl of tagliatelle with mussels, generously splashed with a brilliant local olive oil.

Oh, and he also brought out a carafe of white wine known as malvasia istriana, produced by a local winemaker named Frank Arman. Its color was limpid gold, and it possessed a subtle saltiness that rippled down my throat. In the sparkling little postcard world I found myself inhabiting that afternoon, the wine blended into the background — and that was its beauty: it was a peerless, understated accompaniment to the seafood, and it bound everything together. It was why I was in Istria in the first place.



