

Leben in
den Reben

Tinnauers Jausnblattl



NR.2 JAHRGANG 2023

GETRÄNKE · SPEISEN · NEUES

Die Tinnauers

Drei Generationen schauen auf Ihr Wohl: **Rosa**, die Seele des Hauses. Berühmt für ihre Mehlspeisen und das knusprige Brot. **Barbara**, die mit ihrem Küchen-Team die feinsten Zutaten aus der Region zu Köstlichkeiten verarbeitet. **Johann**, der das Geheimnis würziger Schinken, Speck und Würstl längst mit seinem Sohn teilt. **Martin**, der in den Weingärten, im Keller und als leutseliger Botschafter steirischer Weine im Buschenschank unterwegs ist. **Claudia**, ebenfalls geborene Gastgeberin, die dafür sorgt, dass sich die Kleinen und Großen am Labitschberg wohlfühlen. Und allesamt haben wir ein Auge auf **Franz-Johann** und **Ferdinand**, denen immer was einfällt...



„DO GEHT DEN
LEIT'N DES
HERZ AUF.“

Martin Tinnauer

ÖFFNUNGSZEITEN

Freitag bis Dienstag ab 10 Uhr

Donnerstag ab 17 Uhr

Küche bis 21.00 Uhr

Sonntag: Küche bis 20.00 Uhr

Mittwoch Ruhetag

Ausgezeichneter Buschenschank

Wir sind stolz darauf. Auf das Prädikat „Ausgezeichneter Buschenschank“, das für höchste Qualität bürgt und nur von 72 Betrieben geführt werden darf. Unser Erfolgsrezept? Ein fein abgestimmter Buschenschank-Mix aus Bewährtem und Neuem.

Wir servieren Ihnen die klassische Jause, ebenso vegetarische Variationen und Raritäten. Und wir lassen uns gerne von den Jahreszeiten und der Region inspirieren.

Alle Speisen werden am Hof zubereitet und alle Grundprodukte für die Verarbeitung und Zubereitung liefern uns Bauern der Region. Das Fleisch kommt von den Rothirschen aus unserem eigenen Gehege, Wurstspezialitäten, Brot, Desserts und Mehlspeisen bereiten wir mit Sorgfalt und Liebe für Sie zu.

Für Ihre Feiern finden Sie in unserem Buschenschank den idealen Rahmen. 70 Gäste haben in drei gemütlichen Gastzimmern Platz und von der Terrasse können Sie den wunderbaren Blick auf die steirische Weingegend genießen. Tischbuffets und Festmenüs stellen wir gerne nach Ihren Wünschen zusammen.

FRISCHE FISCHE

Karpfen, Forelle und Hecht
im Juni 2023

WEINBLÜTEN WANDERUNG

Samstag, 10. Juni 2023,
ab 14 Uhr

ES GRÜNT SO GRÜN

Salat- & Kräuterküche
im Juli und August 2023

KELLERSTÖCKL MUSI AM REBKOGL

Sonntag, 16. Juli 2023,
ab 17 Uhr

LAGERFEUER AM REBKOGL

Montag, 14. August 2023,
um 19 Uhr

HERBST- TRILOGIE

Hirsch, Schwammerl & Kürbis
im September und Oktober 2023



instagram.com/amrebkogel, #amrebkogel
facebook.com/Buschenschank.Tinnauer





FRISCHE FISCHE

IM JUNI

Wir angeln stets nach neuen Rezepten, mit denen wir Sie überraschen können. Heuer haben wir ein paar Variationen für Sie entdeckt, die den feinen Geschmack von Forellen und Saiblingen mit Kräutern und Gewürzen wunderbar kombinieren. Beides kommt aus der Region, das versteht sich von selbst. Und schmeckt wirklich gut, finden wir.

Variation von geräucherten Fischen * € 12,50

Regenbogenforelle, Karpfen und Lachsforelle mit hausgemachten Fischaufstrich und Sahnemouse, dazu Rote Rüben und Kren

Fischsülz * € 9,60

mit Salatgarnitur, Weisswein-Balsamessig und Kürbiskernöl

Fischsalat * € 9,90

mit gedünstetem Hecht auf Rucola, Blattsalat der Saison und Zitronen-Balsamessig

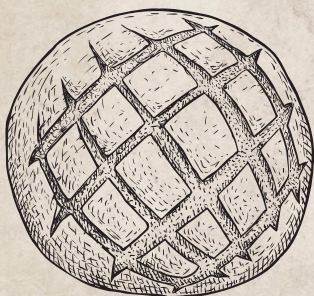
Klassisch geräuchertes Forellenfilet * € 10,70

mit Fischaufstrich, Rote Rübenmarmelade und Zwiebel-Thymianvinaigrette

Unsere Weinempfehlung

Muskateller Gamlitz 2021 o

1/8 l € 4,00



BROT DAZU?

Hausgemachtes

Brot, so viel Sie möchten!

Pro Person € 1,20



Die Allergene können variieren.
Wir informieren Sie gerne.

Salat- & Kräuterküche



IM JULI UND AUGUST

Leichte Kost mit regionaler Note und Gemüsevariationen für vegetarische Genussmenschen – auch das finden Sie auf unserer Speisekarte. Wenn Sie also Lust auf frischen Salat aus unserem Garten oder würzige Wildkräuter haben, sind Sie bei uns richtig! Wohl einer von vielen Gründen, weshalb unser Haus das Prädikat „Ausgezeichneter Buschenschank“ tragen darf. Aber kosten Sie selbst!

Rindfleischsalat A,L,H,F,G € 10,50

mit Walnüssen, Äpfeln, Staudensellerie, Zwiebeln, Weißwein-Balsamessig und Kernöl

Fischsalat (Hecht) D € 9,80

mit Rucola und buntem Blattsalat, mariniert mit Zitronen-Balsamessig und hellem Öl

Schafkäse-Tomatensalat G € 8,80

garniert mit Blattsalat, grünen Gurken, Zwiebeln, Rotwein-Balsamessig und Kürbiskernöl

Kuhfrischkäse auf Blattsalat G € 9,20

mit Speckzwetschken, marinierten Thymian-Marillen und hausgemachter Marillenmarinade

Hendlbrustsalat € 9,20

mit Sellerie, Karotten, Paprika, Weißwein-Balsamessig und Sonnenblumenöl der Familie Deutschmann in Seggauberg



- Hirschgehege -

Unsere Rothirsche werden liebevoll von unserem Senior Hans Tinnauer umsorgt. Hauptsächlich ernähren sie sich vom natürlichen Angebot aus dem 3 Hektar großen Gehege. Im Winter gibt es Äpfel, Mais und Heu als Extraportion.

Unsere 8 Hirschdamen mit ihrem Rothirsch Max bekommen alljährlich im Mai bis zu 8 Nachkommen, welche dann die Grundlage für unsere Salami, den Rohschinken und die Pastete bilden.



HERBST-TRILOGIE

ROTHIRSCH, SCHWAMMERL & KÜRBIS

IM SEPTEMBER UND OKTOBER

Als Stammgäste kennen Sie unsere Trilogie vermutlich schon. Auch heuer dürfen Sie sich auf den Herbst freuen. Im Oktober finden Sie auf unserer Speisekarte wieder Wildspezialitäten, Schwammerl aus heimischen Wäldern und steirischen Kürbis in allerlei Variationen.

Herbstsalat € 12,20
Grüner Blattsalat mit Eierschwammerl und knusprigen Speck

Kürbis-Schwammerl-Teller € 14,20
Gebratenes vom Rothirsch mit Schwammerlsulz, Hokaido-Kürbisaufstrich und Kürbis Chutney

Kürbis-Erdäpfelstrudel € 11,50
mit Blattsalat in Essig und Kürbiskernöl

Hokaido-Kürbisaufstrich € 4,50



* Die Allergene können variieren. Wir informieren Sie gerne.

BUSCHENSCHANK DEGUSTATIONSMENÜ MIT WEINBEGLEITUNG



Jeden Donnerstag von März bis November, ab 17 Uhr

Wahrscheinlich kennen Sie unser Degustationsmenü bereits: die kulinarische Rundreise mit Stationen bei cremigen Aufstrichen, frischen Kräutern und Salaten, feinem Schinken und würzigen Würstl, hausgemachtem Brot und unwiderstehlich guten Mehlspeisen. Dazu servieren wir Ihnen die passenden Weine aus unserem Keller.

Sechs-Gänge-Degustationsmenü € 57,00

Vier-Gänge-Degustationsmenü € 47,00

inklusive Aperitif, Weinbegleitung und einer hochprozentigen Überraschung zum Abschluss!

AUSGEFUCHST

Ihr kennt uns ja mittlerweile und wisst, dass wir keine Ruhe geben können. So haben wir auch diesmal die Winterpause wieder genutzt, um Ideen zu spinnen und an Überraschungen zu tüfteln.

Eine dieser ausgefuchsten Ideen ist nun in Flaschen gefüllt. **Unser Wermut AUSGEFUCHST.** Ein weißer Wermut mit schöner herber Wermutnote, leichten zitrusfruchtigen Anklängen und milden Gewürznoten. Halbtrocken, wunderbar als Aperitif oder erfrischend mit Soda und Eis auf unserer Terrasse zu genießen.



**Wermut
Ausgefuchst**

Wermut mit Eis und Soda
6 cl um € 5,50

Wermut pur mit Eis
6 cl um € 5,80

NACH EINER REZEPTUR
VON BARBARA FUCHS



**WIR HABEN EINEN
NEUEN ONLINESHOP!
www.tinnauer.com**

Liebe Freunde des guten steirischen Weines, wir haben gute Nachrichten für Sie! Im Zuge unserer Neugestaltung der Webseite haben wir nicht nur einen neuen Onlineshop, sondern auch unsere Weine strahlen im neuen Outfit! Deshalb bekommen Sie für Ihre erste Bestellung ein kleines Geschenk von uns - **5% Rabatt!** -

Benutzen Sie den Gutscheincode **WEBSHOP2023** direkt im Bestellformular auf www.tinnauer.com

Wir wünschen viel Freude mit Ihrem Geschenk!

v2
20
23



QUELLWASSER AUS EIGENEM BRUNNEN

Wir servieren Ihnen Quellwasser
aus unserer heimischen Quelle
am Labitschberg.



DAC Pyramide

DAC STEHT FÜR

Districtus Austriae Controllatus und ist das neue Herkunftssystem des steirischen Weines seit 2018. Das bedeutet, Weine mit der DAC Südsteiermark Bezeichnung werden zu 100% aus südsteirischen Trauben gekeltert und spiegeln somit die Typizität der Südsteiermark wieder.

RIEDENWEINE

Ausdruck bester Lagen

Weine mit Ausdruck und Potential, geprägt von den Böden am Labitschberg. Ein wärmespeichernder Sand-Schotterboden, der den Weinen Eleganz und feine Würze verleiht. Ausbau im 500 Liter Eichenfass.

ORTSWEINE

Botschafter mit Herkunftsscharakter
Vollmundige Weine aus selektionierten Gamlitzer Trauben, denen wir alle Zeit dieser Welt geben. Um dies hervorzuheben wird diesen Weinen mehr Zeit im Ausbau gewidmet. Ausbau im Edelstahl.

GEBIETSWEINE

Die Vielfalt der Südsteiermark
Weine mit der typischen südsteirischen Charakteristik. Frisch, lebendig, trinkfreudig.

REGIONSWEINE

Weine aus unserer Sortenpalette,
die nicht im DAC-System geregelt sind.
Unsere Schaumweine, Süßweine
und Rotweine.



GANZ GROSS!

Magnum 1,5l*

Es geht auch größer. Wir informieren Sie gerne über unser Grossflaschenangebot. Von unseren Weinen in Magnumflaschen ist immer ein offener im Ausschank.

	Flasche
Weissburgunder Gamlitz 2021 trocken	€ 46,10
Weissburgunder Gamlitz 2020 trocken	€ 46,10
Sauvignon blanc Gamlitz 2021 trocken	€ 50,90
Sauvignon blanc Gamlitz 2020 trocken	€ 50,90
Grauer Burgunder Gamlitz 2021 trocken	€ 55,30
Grauer Burgunder Gamlitz 2020 trocken	€ 55,30
Sauvignon blanc Ried Labitschberg 2021 tr.	€ 60,50
Sauvignon blanc Ried Labitschberg 2020 tr.	€ 60,50
Chardonnay Ried Labitschberg 2021 tr.	€ 70,50
Grauer Burgunder Ried Labitschberg 2021 tr.	€ 74,50

Unser Weinshop hat 24 Stunden täglich für Sie geöffnet!
www.tinnauer.com



* Alle Weine und Schaumweine enthalten Sulfite



WEINE & SCHAUMWEINE*

Regionsweine	Flasche 0,75l / Glas
Sämling 88 Steiermark 2022 halbtrocken	€ 15,00 € 2,90
Blauer Zweigelt Steiermark 2019 trocken	€ 18,20 € 3,40

Gebietsweine DAC	Flasche 0,75l / Glas
Welschriesling Südsteiermark DAC 2022 tr.	€ 15,00 € 2,90
Gelber Muskateller Südsmk. DAC 2022 tr.	€ 18,40 € 3,50
Weißburgunder Südsteiermark DAC 2022 tr.	€ 17,00 € 3,20
Sauvignon blanc Südsteiermark DAC 2022 tr.	€ 18,40 € 3,50

Ortsweine DAC	Flasche 0,75l / Glas
Gelber Muskateller Gamlitz 2021 trocken	€ 24,20 € 4,40
Gelber Muskateller Gamlitz 2020 trocken	€ 24,20 € 4,40
Weißburgunder Gamlitz 2021 trocken	€ 21,80 € 4,00
Sauvignon blanc Gamlitz 2021 trocken	€ 24,20 € 4,40
Sauvignon blanc Gamlitz 2020 trocken	€ 24,20 € 4,40
Grauer Burgunder Gamlitz 2021 trocken	€ 26,40 € 4,80
Grauer Burgunder Gamlitz 2020 trocken	€ 26,40 € 4,80

Riedenweine DAC	Flasche 0,75l / Glas
Sauvignon blanc Ried Labitschberg 2021 tr.	€ 29,00 € 5,20
Sauvignon blanc Ried Labitschberg 2020 tr.	€ 29,00 € 5,20
Chardonnay Ried Labitschberg 2021 tr.	€ 34,00 € 6,00
Chardonnay Ried Labitschberg 2020 tr.	€ 34,00 € 6,00
Grauer Burgunder Ried Labitschberg 2021 tr.	€ 36,00 € 6,40

Schaumweine	Flasche 0,75l / Glas
Frizzante Muskateller halbtrocken	€ 21,00 € 3,30
Frizzante Rosé trocken	€ 21,00 € 3,30

Süßweine	Flasche
Palea 2017 süß, 0,375 l	€ 33,00
Welschriesling auf Stroh getrocknet	

v2
20
23



Frucht- und Obstsäfte

Apfelsaft <i>pur</i>	0,25 l	€ 2,50
Apfelsaft <i>gespritzt mit Soda oder stillem Wasser</i>	0,25 l	€ 2,00
Traubensaft Rosé <i>pur</i>	0,25 l	€ 3,00
Traubensaft Rosé <i>gespritzt mit Soda oder stillem Wasser</i>	0,25 l	€ 2,50
Holunderblütensirup <i>gespritzt mit Soda oder stillem Wasser</i>	0,25 l	€ 2,00
Zitronenmelissensirup <i>gespritzt mit Soda oder stillem Wasser</i>	0,25 l	€ 2,00
Pfirsichnektar <i>pur</i>	0,25 l	€ 3,00
Pfirsichnektar <i>gespritzt mit Soda oder stillem Wasser</i>	0,25 l	€ 2,50
Tinnauers Hausquelle <i>Perlendes Quellwasser</i>	0,25 l	€ 0,90
	0,5 l	€ 1,80
	1,0 l	€ 3,60

Spritzer

Weißer oder roter Mischung	0,25 l	€ 2,00
Holunder-Mischung	0,25 l	€ 2,00
Dreier-Mischung	0,25 l	€ 2,00

UNSER TIPP



Welschriesling-Mischung	0,25 l	€ 3,40
Muskateller-Mischung	0,25 l	€ 4,00



0 3 4 5 3
2 3 9 1

Aufstriche und Brot

Hausgemachte Aufstriche und selbst gebackenes Brot.

Verhackertbrot A/G/N	€ 3,50
Bratenfettbrot A/G/N	€ 3,50
Leberaufstrichbrot A/G/M/N	€ 3,80
Grammelaufstrichbrot A/G/N	€ 3,50
Liptaueraufstrichbrot würzig A/G/M/N	€ 3,80
Kürbiskernaufstrichbrot A/G/L/N	€ 3,80
Vitalbrot A/G/N	€ 5,50
<i>Brot mit Butter und reichlich Gemüse nach Saison</i>	
Gemischter Aufstrichteller A/G/M/N/L	€ 8,50
<i>Eine Auswahl an Aufstrichen und Garnierung</i>	
Portion Aufstrich nach Wahl	€ 2,50



- Rezept - G'selchtes von Tinnauer

Das Geheimnis unser Selchspezialitäten?
Fleischqualität von Tieren, die unter besten
Bedingungen in unserer Umgebung heran-
wachsen. Gewürzt wird mit Salz, Pfeffer,
Kümmel, Koriander, geräuchert mit Buchenholz
und zum Schluss darf das Fleisch langsam
köcheln. Und die Liebe, mit der bei uns
gearbeitet wird, schmecken Sie natürlich auch.



Unser neuer Onlineshop hat 24 Stunden täglich
für Sie geöffnet! www.tinnauer.com



Für unsere kleinen Gäste

Biene Maja A/G/N Butterbrot mit Marmelade oder Honig	€ 2,80
Schatzinsel C/G/M Kleine Brettljause mit Überraschung	€ 4,50
Pauli Pastete A/G/M/N Kleines Leberaufstrichbrot	€ 3,00
Dreikäsehoch A/G/N Kleines Käsebrot	€ 3,20
Lightning McQueen A/G/N Kornspitz gefüllt mit G´selchtem, Käse und Garnierung	€ 4,10



TRADITIONELLES

Belegtes Brot A/C/G/M/N/O Brot mit G´selchtem, Käse und Garnierung	€ 5,50
Schweinsbrüstlbrot A/G/M/N/O Brot mit gebratenem Schweinsbrütl	€ 5,50
Speckbrot mit Rettich A/G/M/N/O Brot mit greiftem Speck und geriebenem Rettich	€ 6,00
G´selchtes mit Kren C/M/O Fleisch mit Kren, Verhackert und Garnierung	€ 7,70
Portion Schweinsbrütl M/O mit Senf, Kren und saurem Gemüse	€ 7,70
Brettljause C/G/M/O G´selchtes, Brütl, Hauswürstl, Speck, Käse und verschiedene Aufstriche, reichlich garniert	€ 9,30

*Dazu empfehlen wir steirische
Käferbohnen mit Rettich oder Zwiebel* € 6,10

GEMISCHTE HAUSPLATTE C/G/M/O € 9,30
ab 2 bis 99 Personen
G´selchtes, Brütl, Hauswürstl, Speck, Käse, verschiedene Aufstriche, reichlich garniert

GERÄUCHERTE FORELLE A/D/G/M/O € 10,80
Steirische Räucherforelle mit frischem Obers-Krenmousse, Rote Rübenmarmelade, Frühlingszwiebel-Marinade und Fischeaufstrich

*Backen ist aus Teig
geformte Liebe.*

- Rosa Tinnauer -



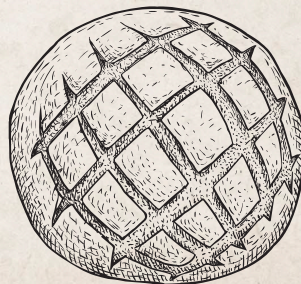
TINNAUERS A/C/E/G/H/N JAUSENQUINTETT

Sie können sich nicht entscheiden und würden am liebsten von allem ein bisschen kosten? Wir verstehen Sie nur zu gut und empfehlen Ihnen Tinnauers Jausenquintett.

Was Sie erwartet? Cremige Aufstriche, würzige Pasteten, Raritäten wie Rothirsch-Salami und Klassiker wie saures Rindfleisch und Käferbohnen. Frische Salate, Käsevariationen und knuspriges Brot. Alles hausgemacht, versteht sich, oder von verlässlichen Partnern geliefert.

Ein Fest für alle Sinne!!

Tinnauers Jausenquintett für 2 Personen € 37,40



BROT DAZU?

Hausgemachtes
Brot, so viel Sie möchten!
Pro Person € 1,20



Die Allergene können variieren.
Wir informieren Sie gerne.



v2
20
23



Spezialitäten aus unserer Reifekammer

Wurst-Trio F/G/L/M/O

€ 14,00

Salami vom Rothirsch, gereifte Salami vom Freilandschwein und Rothirsch-Knabber-Würstl, Butter und Preiselbeertopfen

Rothirsch vom Rebkogel

F/G/L/M/O

Rohschinken, Leberpastete, Salami vom Rothirschen aus unserem Hirschgatter, dazu Apfel-Holunder Chutney mit Rosmarin

€ 15,20



Spezialitätenplatte A/C/F/G/L/M/O

€ 17,40

Freilandschwein-, Rind-, Schaf-, Hirschspezialitäten mit Butter, Wachtelei und hausgemachte Chutneys

Königs-Schinken G

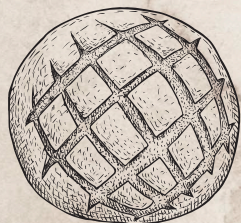
€ 13,50

12 Monate gereifter Rohschinken vom Schwein, mit Kürbiskern-Käse-Chips

Gaumennostalgie M/O/G

€ 12,50

Gereifter Rohschinken und Salami vom Freilandschwein, mit Weinkäse, Kren und Garnierung



BROT DAZU?

Hausgemachtes
Brot, so viel Sie möchten!
Pro Person € 1,20



Die Allergene können variieren.
Wir informieren Sie gerne.

MIT ESSIG UND KÜRBISKERNÖL

Hausgemachte Essige und echtes steirisches Kürbiskernöl.

Steirische Käferbohnen mit Rettich € 6,10

Steirische Käferbohnen mit Zwiebeln € 6,10

Rettich mit Kernöl € 4,20

Bauernsalat C/G € 7,30

Steirische Käferbohnen, G' selchtes, Käse, Saisongemüse, Zwiebeln und Knoblauch

Saure Presswurst A/C/F/G/L mit Zwiebeln € 7,70

Saures Rindfleisch A/C/G/L/M Gekochtes Rindfleisch mit Zwiebeln € 9,90

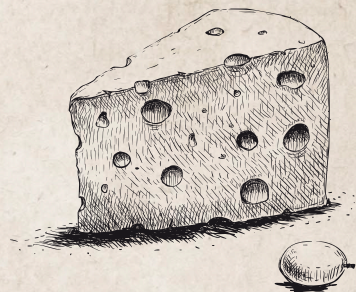
Saure Platte C/F/G/L Gemischte Platte mit Presswurst, Rind, Gemüsesulz, steirische Käferbohnen, Rettich und Schafkäse € 10,10

Schafkäse G in Essig und Kürbiskernöl € 9,50

Gemüsesulz A/C/F/G/L Frische Sulz aus Gemüse in Essig und Kürbiskernöl € 6,30

Salatteller C verschiedene Salate mit gebratenem Speck € 8,90

Pikanter Steiraknödel € 6,60
Kürbiskern-Germknödel mit Kürbiskernfüllung und Salaten



KÄSE

Käsebrot A/G/H € 6,20

Brot mit Schnittkäse, Weinkäse, Chutney und Früchten

Gorgonzolabrot A/G/H € 5,60

Blauschimmelkäse mit Früchten garniert

Käseteller A/G/L € 14,80

Feine Auswahl aus sechs Käsesorten mit frischem Obst

Schafkäseteller A/G € 10,00

Natur-Schafkäse mit Schafkäseaufstrich, Kürbiskern-Basilikum-Pesto und Paprika in Öl



Hausgemachte Nachspeisen

Süßer Steiraknödel A/C/G/H € 6,60

Kürbiskern-Germknödel gefüllt mit Honigkürbiskernen
auf Vanillesauce

Buchtel A/C/G € 3,30

Buchtel mit Vanillesauce A/C/G € 4,50

Nougat-Buchtel A/C/G/H € 3,30

mit Zimt-Mandel-Kruste

Nougat-Buchtel mit Vanillesauce A/C/G/H € 4,50

mit Zimt-Mandel-Kruste

Kürbiskerntiramisu A/C/G € 4,90

Dinkel-Schokoladekuchen A/C/G € 4,50

mit Schlagobers und Fruchtmarmelade

Dessertduett A/C/G € 5,20

Kürbiskerntiramisu & Dinkel-Schokoladekuchen
mit Schlagobers und Fruchtmarmelade

Süßes im Glas A/G € 4,60

Überraschung aus der Backstube

QUELLWASSER AUS EIGENEM BRUNNEN



EDELBRÄNDE

Golden Delicious Apfelbrand 2 cl € 3,10

Maschankker Apfelbrand 2 cl € 3,10

Williams Birnenbrand 2 cl € 3,10

Marille Fruchtbrand 2 cl € 3,10

Zwetschke Fruchtbrand 2 cl € 3,10

Kriecherl Fruchtbrand 2 cl € 3,10

Schilcher Traubenbrand 2 cl € 3,60

Muskateller Tresterbrand 2 cl € 3,60

Himbeer Fruchtbrand 2 cl € 4,70

Holunder Fruchtbrand 2 cl € 4,10

Weichsel Fruchtlikör 2 cl € 3,10

Wermut mit Eis und Soda 6 cl € 5,50



Weinbrand aus dem Eichenfass

Mit jahrzehntelanger Erfahrung von Johann Tinnauer
destilliert. In kleinen Eichenfässern 8 Jahre gereift!

4 cl um € 8,20



Tinnauer

Picknick im Weingarten

*Anders feiern, Natur erleben.
Zweisamkeit fühlen und genießen.*

Wir stellen Ihnen einen Picknickkorb mit all unseren Köstlichkeiten für zwei oder mehr Personen zusammen und Sie genießen unvergessliche Stunden am Weinberg.



So funktioniert es:
Am Vortag unter **T 03453**
2391 bestellen. Und am
nächsten Tag genießen!

DER KLASSIKER

Eine Brettljause mit besten Grüßen aus unserer Selchkammer. Zu Würstli und G'selchtem gibt es Bauernsalat, Aufstriche, regionales Obst und Gemüse, hausgemachtes Brot und Mehlspeisen. Plus eine Flasche Wein DAC Ihrer Wahl, zwei Fläschchen Traubensaft, Soda oder stilles Wasser.

Picknick für 2 Personen € 59,00

FRISCHE FISCH

Zart geräucherte Forelle vom steirischen Fischspezialisten Iglar, Fischaufstrich und eine cremige Rahm-Kren-Mousse. Dazu gibt es regionales Obst und Gemüse, Bohnen mit Rettich, hausgemachtes Brot und Mehlspeisen. Plus eine Flasche Wein DAC Ihrer Wahl, zwei Fläschchen Traubensaft, Soda oder stilles Wasser.

Picknick für 2 Personen € 59,00

ALLES KÄSE

Feine Auswahl von unserem Käsemeister Josef Fischer aus Heimschuh. Dazu finden Sie im Kisterl vegetarische Schmanke – von Aufstrichen, Bauernsalat, regionalem Obst und Gemüse bis zum hausgemachten Brot und zu Mehlspeisen. Plus eine Flasche Wein DAC oder Gamlitzer Ortswein Ihrer Wahl, zwei Fläschchen Traubensaft, Soda oder stilles Wasser.

Picknick für 2 Personen € 70,00

FÜR FEINSPITZE

Ausgezeichnete Buschenschank-Jause. Und nicht zu knapp. Feiner Rohschinken und Salami vom Duroc Schwein, Rohschinken, Salami und Pastete vom Rothirsch, Gewürzbraten und gereifter Rohschinken vom Rind. Dazu passen Schafkäse-Salat, regionales Obst und Gemüse, hausgemachtes Brot und Mehlspeisen. Plus eine Flasche Wein DAC oder Gamlitzer Ortswein Ihrer Wahl, zwei Fläschchen Traubensaft, Soda oder stilles Wasser.

Picknick für 2 Personen € 74,00



Rebkogl Taler

Glück kann man nicht kaufen, heißt es. Rebkoggl Taler schon. Ideal als Dankeschön für liebe Freunde, als Geburtstagsüberraschung und Geschenk zum Jubiläum.

Die Taler im Wert von 5 € und 10 € kommen immer gut an. Auch weil sie nach Lust und Laune eingelöst werden können: für die Jause im Buschenschank, das Picknick am Rebkoggl, Weine und Schnäpse oder für Urlaubstage bei uns am Labitschberg.

Rebkogl Taler jetzt auch in der Geschenkbox!





Für Ihre nächste Feier

GEMISCHTE PLATTEN

Variation 1

p.P. € 15,40

Gemischte Platte mit hausgemachten Fleischspezialitäten, Käse und Aufstriche. Dazu ein gemischter saurer Teller mit Gemüsesulz, Schafskäse und Bauernsalat.

Variation 2

p.P. € 18,70

Gemischte Platte mit hausgemachten Fleischspezialitäten, Käse und Aufstriche. Dazu ein gemischter saurer Teller mit Gemüsesulz, Schafskäse und Bauernsalat. Wir servieren Ihnen Köstliches aus der Reifekammer: Getrocknetes vom Rind, Schaf, Salami und Rohschinken vom Rothirsch und Freilandschwein.

Variation 3

p.P. € 22,00

Sie starten mit einem gemischten sauren Teller: Gemüsesulz, gekochtes Rindfleisch, Presswurst, Bohnen und Schafskäse. Danach kommt die gemischte Platte mit allem, was das Herz im Buschenschank begehrt. Hausgemachte Fleischspezialitäten, Aufstriche, ein umfangreiches Käsesortiment und Köstliches aus der Reifekammer: Getrocknetes vom Rind, Schaf, Salami und Rohschinken vom Rothirsch und Freilandschwein. Zum Dessert servieren wir ein Duett aus Kürbiskerntiramisu und Dinkel-Schokoladekuchen.

Hausgemachtes Bauernbrot

€ 1,20

So viel Ihre Gäste möchten! Pro Person

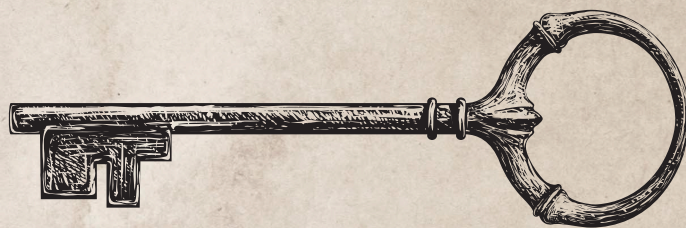
Gedeck für mitgebrachte Torten und Mehlspeisen

€ 1,00

Pro Person

*Man soll dem Leib
etwas Gutes bieten,
damit die Seele Lust
hat, darin zu wohnen.*

- Winston Churchill -



GÄSTEZIMMER

Sie werden herrlich schlafen und erholt wie schon lange nicht mehr aufwachen. Geweckt von Sonnenstrahlen und den Vögeln, die man bei uns am Land noch hört. Und danach? Freuen Sie sich auf ein reichhaltiges Frühstücksbuffet mit Köstlichkeiten aus unserem Haus und der Umgebung.

Doppelzimmer

Nächtigung und Frühstück

bis zwei Nächte.....

pro Person und Nacht

€ 54,00

ab drei Nächten.....

pro Person und Nacht

€ 50,00

Wir sind ein Service-TAXI-Mitgliedsbetrieb.

Von April bis November steht Ihnen ein Gratistaxi zur freien Verfügung!

v2
20
23



AM REBKOGL

Zwischen Wein und Rosengartl

*Picknick-Kisterl
für jeden Gusto*

Im feschen Holzkisterl finden Sie Köstliches aus unserem Buschenschank in vier Geschmacksrichtungen.



AB HOF

Gutes für zuhause



Verpackungseinheiten

1er-, 2er-, 3er-Geschenkkarton und 6er Karton

Wir stellen für Sie gerne individuelle Geschenkkarten zusammen!

Fragen Sie auch nach unseren hausgemachten Chutneys,
Fruchtaufstrichen und Spezialitäten!

Die Preise verstehen sich inkl. 20 % MwSt. Gültig ab Juni 2023. Versand mittels Spedition oder DPD möglich. Die Versandkosten, die in Rechnung gestellt werden, werden abhängig von Menge und Lieferadresse berechnet. Freihaus Zustellung von Menge und Entfernung abhängig. Bei Auflage einer neuen Preisliste verliert diese ihre Gültigkeit! Druck und Satzfehler vorbehalten.

GANZ GROSS!

Magnum 1,5l*

Es geht auch größer. Wir informieren Sie gerne über unser Grossflaschenangebot.

	Flasche
Weissburgunder Gamlitz 2021 trocken	€ 24,30
Weissburgunder Gamlitz 2020 trocken	€ 24,30
Sauvignon blanc Gamlitz 2021 trocken	€ 26,70
Sauvignon blanc Gamlitz 2020 trocken	€ 26,70
Grauer Burgunder Gamlitz 2021 trocken	€ 28,90
Grauer Burgunder Gamlitz 2020 trocken	€ 28,90
Sauvignon blanc Ried Labitschberg 2021 tr.	€ 31,50
Sauvignon blanc Ried Labitschberg 2020 tr.	€ 31,50
Chardonnay Ried Labitschberg 2021 tr.	€ 36,50
Grauer Burgunder Ried Labitschberg 2021 tr.	€ 38,50



* Alle Weine und Schaumweine enthalten Sulfite





EDELBRÄNDE

Tinnauer

Golden Delicious Apfelbrand	500 ml	€ 15,20
Maschankker Apfelbrand	500 ml	€ 17,40
Williams Birnenbrand	500 ml	€ 20,30
Marille Fruchtbrand	500 ml	€ 22,00
Zwetschke Fruchtbrand	500 ml	€ 18,50
Kriecherl Fruchtbrand	500 ml	€ 20,50
Schilcher Traubenbrand	500 ml	€ 25,60
Muskateller Tresterbrand	500 ml	€ 34,80
Weinbrand aus dem Eichenfass	500 ml	€ 36,00
Himbeer Fruchtbrand	500 ml	€ 65,50
Holunder Fruchtbrand	500 ml	€ 32,30
Weichsel Fruchtlikör	500 ml	€ 19,60

AUFSTRICHE
ESSIGE & ÖLE

Fruchtaufstrich	210 ml	€ 5,20
Chutney	210 ml	€ 5,80
Weinessig Weißburgunder	500 ml	€ 6,10
Weisswein Balsamessig	250 ml	€ 7,80
Rotwein Balsamessig	250 ml	€ 8,20
Steirisches Kürbiskernöl	500 ml	€ 12,10
Steirisches Kürbiskernöl	250 ml	€ 6,60

Traubensaft Rose	1 l	€ 4,00
Wermut Ausgefuchst	0,75 l	€ 18,10



Unser Weinshop
hat 24 Stunden
täglich für Sie
geöffnet!
www.tinnauer.com

WEINE &
SCHAUMWEINE*△ *Regionsweine*

Flasche 0,75l

Sämling 88 Steiermark 2022 halbtrocken, 12,0 vol% alc. € 7,50

Blauer Zweigelt Steiermark 2019 trocken, 13,5 vol% alc. € 9,10

△ *Gebietsweine DAC*

Flasche 0,75l

Welschriesling Südsteiermark DAC 2022 tr., 11,0 vol% alc. € 7,20

Gelber Muskateller Südstmk. DAC 2022 tr., 12,0 vol% alc. € 9,20

Weißburgunder Südsteiermark DAC 2022 tr., 12,5 vol% alc. € 8,50

Sauvignon blanc Südsteiermark DAC 2022 tr., 12,5 vol% alc. € 9,20

△ *Ortsweine DAC*

Flasche 0,75l

Gelber Muskateller Gamlitz 2021 trocken, 12,0 vol% alc. € 12,10

Gelber Muskateller Gamlitz 2020 trocken, 12,0 vol% alc. € 12,10

Weißburgunder Gamlitz 2021 trocken, 12,5 vol% alc. € 10,90

Sauvignon blanc Gamlitz 2021 trocken, 12,5 vol% alc. € 12,10

Sauvignon blanc Gamlitz 2020 trocken, 12,5 vol% alc. € 12,10

Grauer Burgunder Gamlitz 2021 trocken, 12,0 vol% alc. € 13,20

Grauer Burgunder Gamlitz 2020 trocken, 12,0 vol% alc. € 13,20

△ *Riedenweine DAC*

Flasche 0,75l

Sauvignon blanc Ried Labitschberg 2021 tr., 13,0 vol% alc. € 14,50

Sauvignon blanc Ried Labitschberg 2020 tr., 13,0 vol% alc. € 14,50

Chardonnay Ried Labitschberg 2021 tr., 13,0 vol% alc. € 17,00

Chardonnay Ried Labitschberg 2020 tr., 13,5 vol% alc. € 17,00

Grauer Burgunder Ried Labitschb. 2021 tr., 13,5 vol% a. € 18,00

△ *Schaumweine*

Flasche 0,75l

Frizzante Muskateller halbtrocken, 11,5 vol% alc. € 10,50

Frizzante Rosé trocken € 10,50

△ *Süßweine*

Flasche 0,375l

Palea 2017 süß, 0,375 l € 16,50

Welschriesling auf Stroh getrocknet

v2
20
23

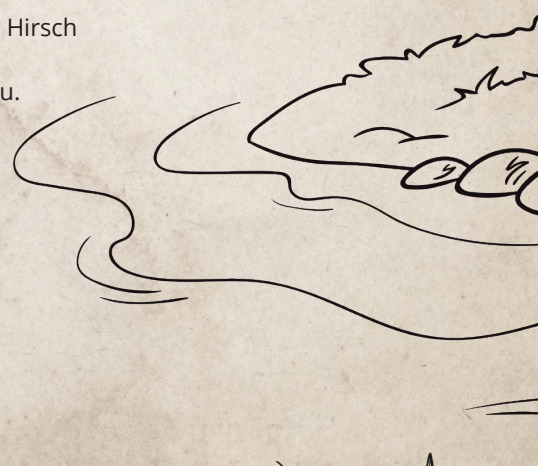


Hast du Max und seine Familie schon gesehen?
Während du hier auf deine Jause wartest, zupft unser Hirsch
wahrscheinlich gerade feine Kräuter aus der
Wiese. Er ist eben auch ein Feinschmecker wie du.

Rund um unseren Buschenschank kannst
du noch mehr Tiere entdecken: Vögel,
Schmetterlinge, Bienen...
und viele bunte Blumen und Kräuter.

Viel Spaß beim Ausmalen!

Wenn du Buntstifte brauchst,
gib uns Bescheid!







MITBRINGSEL FÜR GENUSSMENSCHEN

Auf der Suche nach einem kleinen Geschenk, das bestimmt nicht verstaubt? Wie wär's mit unseren Essigen?! Weinessig aus Weißburgunder oder Balsamessig in Rot und Weiß! Kernöl haben wir natürlich auch, beerige Fruchtaufstriche, Chutneys und eine feine Auswahl südsteirischer Weine! Kleine Aufmerksamkeiten oder opulente Geschenke. Ganz wie's beliebt. Oma und Opa, Freunde, Nachbarn und Geschäftspartner freuen sich garantiert!

UNSER TIPP

*Fragen Sie auch nach
unseren Gutscheinen und
Rebkogl Taler!*



*Auf Wiedersehen
am Labitschberg!*

ÖFFNUNGSZEITEN

Freitag bis Dienstag ab 10 Uhr

Donnerstag ab 17 Uhr

Küche bis 21.00 Uhr

Sonntag: Küche bis 20.00 Uhr

Mittwoch Ruhetag

Ihre Familie Tinnauer

Weingut & Buschenschank Tinnauer / Am Rebkogel

Labitschberg 42 / 8462 Gamlitz / T 03453 2391 / info@tinnauer.com
www.tinnauer.com / www.am-rebkogl.at

*Leben in
den Reben*



VERLÄSSLICHE PARTNER AUS DER REGION

Der ursprünglichen Idee des steirischen Buschenschanks folgend, stellen wir alle Speisen selbst her. Einige Grundprodukte kommen von Bauern der Region. Fleisch, Wurstspezialitäten, Brot, Desserts sowie Mehlspeisen bereiten wir selbst zu. Mit Wissen, Sorgfalt und Liebe.

Bauernhof Fam. Hatzl, Feldkirchen

Schweinefleisch zur Weiterveredelung bei uns

Gaumennostalgie, St. Nikolai ob Draßling

Freilandschwein Duroc/Schwäbisch Hall

Schäferei Peter Draxler, Gamlitz

Schaffkäse, Schafffleisch

Forellenzucht Igler, Stattegg

Räucherforellen und Frischfische zur Weiterveredelung bei uns

Bauernhof Familie Schantl, Deutsch Goritz

Gemüse, steirische Käferbohnen aus eigenem Anbau

Familie Knopf, Mureck

Steirisches Kürbiskernöl aus eigenem Anbau

Bauernhof Familie König, Eisbach-Rein

Königs-Schinken

Familie Krainer, TOSO, Leutschach

Holunderblüten- und Melissensirup

Obsthof Zuegg Christian, Gamlitz

Säfte

Familie Tscheppe-Kapun, Gamlitz

Pfirsichnektar

Käserei Fischer Josef, Neurath, Kitzeck i. S.

Käse

Hofladen Brunnwald`s, Schwarzaual

Freilandschweine

„Hatschi“

Informationspflicht über Allergene-Zutaten. Je nach Art der Zubereitung des Brotes und der Nachspeisen können die Allergene variieren. Wir informieren Sie gerne.



A = Glutenhaltiges Getreide



B = Krebstiere



C = Ei



D = Fisch



E = Erdnuss



F = Soja



G = Milch und Laktose



H = Schalenfrüchte



L = Sellerie



M = Senf



N = Sesam



O = Sulfite



P = Lupinen



R = Weichtiere