

Leben in
den Reben

Tinnauers Jausnblattl



NR.3 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 von 12 bis 20 Uhr
im November & Dezember
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.

**JUNKER
PRÄSENTATION**

Stadthalle Graz
8. November ab 17 Uhr

**JUNKER
PRÄSENTATION**

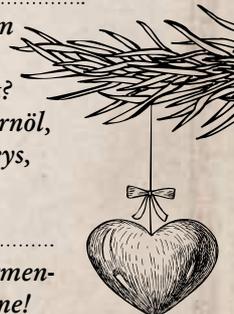
Weinlandhof Gamlitz
11. November, 14 bis 18:30 Uhr

**GESCHENKSIDEEN
FÜR WEIHNACHTEN**

Auf der Suche nach einem kleinen Geschenk, das bestimmt nicht verstaubt? Wie wär's mit Essige, Kernöl, Fruchtaufstriche, Chutneys, Weine, Gutscheine oder Rebkogel-Taler?

**FEIERN IM
BUSCHENSCHANK**

Ob Familienfest oder Firmenfeier, wir beraten Sie gerne!



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





ÖFFNUNGSZEITEN im November und Dezember

NOVEMBER

Freitag bis Dienstag ab 10 Uhr geöffnet
Mittwoch RUHETAG
Donnerstag ab 17 Uhr geöffnet
Küche von 12 bis 20 Uhr
An Feiertagen geöffnet!

DEZEMBER

1. bis 3. Dezember geöffnet
8. bis 10. Dezember geöffnet
Ab den 11. Dezember geschlossen.
Ab Freitag den 1. März 2024 haben wir
den Buschenschank wieder geöffnet.



- 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.



GANS GUT! MARTINIGANSL & JUNKER

IM NOVEMBER

Die Gans kann's. Auch in der kalten Küche. Fein geschnitten, mit Apfelrotkrautsalat, Aufstrichen und pikanten Chutneys. Oder geräucherte Ganslbrust, mit feinen Aromen von Wacholder und Buchenholzspänen. Dazu kredenzen wir Ihnen unseren frischen Junker!

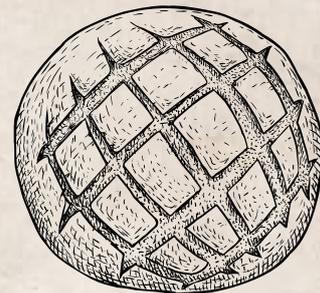
Gansl-Teller von der Steirischen Weidegans A/G/O

€ 15,50

Gebeizte Ganslbrust, Apfelrotkrautsalat, Kastanienmousse, Früchtebrot und Bratapfel-Topfenaufstrich

Die Weidegänse beziehen wir von der Familie Hütter aus Straden!

Portion vom Bratapfel-Topfenaufstrich G € 4,50



BROT DAZU?

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



Die Allergene können variieren.
Wir informieren Sie gerne.



Weinempfehlung zum Gansl-Teller:

Junker 2023 0

Ein sehr leichter, fruchtiger, trinkfreudiger Jungbote des neuen Jahrgangs.

Flasche 0,75l € 15,00 / Glas € 2,90

Probieren Sie's und Sie werden sehen: Es schmeckt Ihnen sicher "Gans" gut!



**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**

Prost!



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!



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 Herkunftscharakter 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



WEINE & SCHAUMWEINE*

△ <i>Regionsweine</i>	Flasche 0,75l / Glas	
Sämling 88 Steiermark 2022 halbtrocken	€ 15,00	€ 2,90
Blauer Zweigelt Steiermark 2019 trocken	€ 18,20	€ 3,40
Junker 2023 trocken	€ 15,00	€ 2,90

△ <i>Gebietsweine DAC</i>	Flasche 0,75l / Glas	
Welschriesling Südsteiermark DAC 2022 tr.	€ 15,00	€ 2,90
Gelber Muskateller Südstmk. 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

△ <i>Ortsweine DAC</i>	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
Weißburgunder Gamlitz 2020 trocken	€ 21,80	€ 4,00
Sauvignon blanc Gamlitz 2020 trocken	€ 24,20	€ 4,40
Grauer Burgunder Gamlitz 2020 trocken	€ 26,40	€ 4,80

△ <i>Riedenweine DAC</i>	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

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

△ <i>Süßweine</i>	Flasche 0,375l / Glas	
Palea 2017 süß	€ 33,00	€ 5,20
Welschriesling auf Stroh getrocknet		

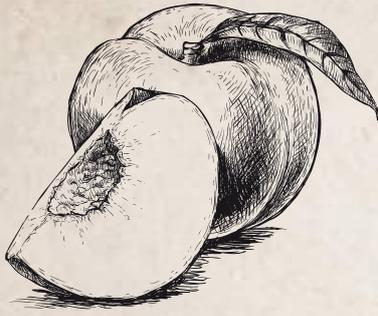


* Alle Weine und Schaumweine enthalten Sulfite



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





Frucht- und Obstsaft

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 <i>Brot mit Butter und reichlich Gemüse nach Saison</i>	€ 5,50
Gemischter Aufstrichteller A/G/M/N/L <i>Eine Auswahl an Aufstrichen und Garnierung</i>	€ 8,50
Portion Aufstrich nach Wahl	€ 2,50

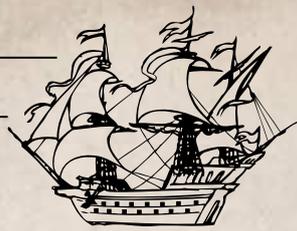


- Rezept - G'selchtes von Tinnauer

Das Geheimnis unser Selchspezialitäten? Fleischqualität von Tieren, die unter besten Bedingungen in unserer Umgebung heranwachsen. 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 € 2,80
Butterbrot mit Marmelade oder Honig
- Schatzinsel** C/G/M € 4,50
Kleine Brettjause mit Überraschung
- Pauli Pastete** A/G/M/N € 3,00
Kleines Leberaufstrichbrot
- Dreikäsehoch** A/G/N € 3,20
Kleines Käsebrod
- Lightning McQueen** A/G/N € 4,10
Kornspitz gefüllt mit G´selchtem, Käse und Garnierung



TRADITIONELLES

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

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, Brüstl, 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 -



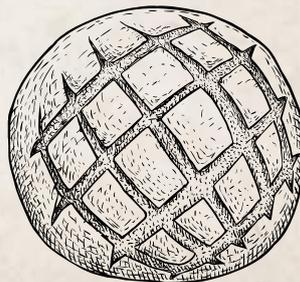
TINNAUERS A/C/E/G/H/N JAUSENQUINTETT

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.

v3
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

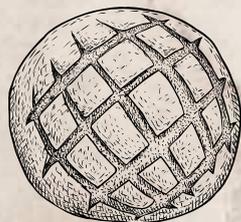
Freilandschwein-, Rind-, Schaf-, Hirschspezialitäten mit Butter, Wachtel und hausgemachte Chutneys

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 € 7,70
mit Zwiebeln

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

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

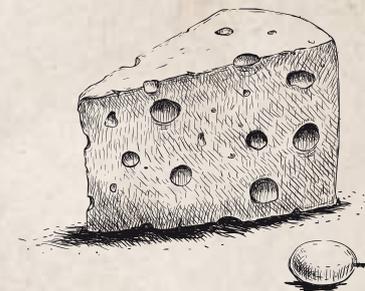
Schafkäse G € 9,50
in Essig und Kürbiskernöl

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

Salatteller C € 8,90
verschiedene Salate mit gebratenem Speck

Pikanter Steiraknödel A/C/G € 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

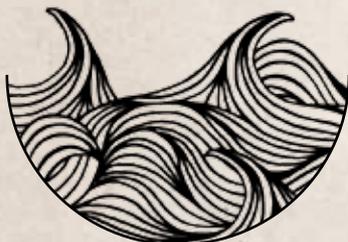
Schafkäseteller A/G € 10,00
Natur-Schafkäse mit Schafkäseaufstrich, Kürbiskern-Basilikum-Pesto und Paprika in Öl



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 Fruchtmark
- Dessertduett** A/C/G € 5,20
Kürbiskerntiramisu & Dinkel-Schokoladekuchen mit Schlagobers und Fruchtmark

QUELLWASSER AUS EIGENEM BRUNNEN



EDELBRÄNDE

Golden Delicious Apfelbrand	2 cl	€ 3,10
Maschanzker 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

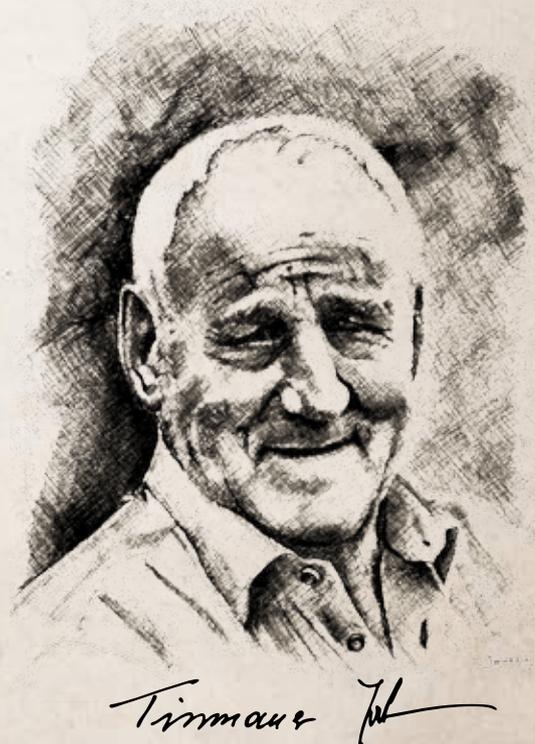
UNSER TIPP



Weinbrand aus dem Eichenfass

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

4 cl um € 8,20



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 Brettjause mit besten Grüßen aus unserer Selchkammer. Zu Würstl 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 A

€ 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..... € 54,00
pro Person und Nacht

ab drei Nächten..... € 50,00
pro Person und Nacht

Wir sind ein Service-TAXI-Mitgliedsbetrieb.

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

v3
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



*Geschenksideen
für
Weihnachten*

*Auf der Suche nach einem kleinen
Geschenk, das bestimmt nicht verstaubt?
Wie wär's mit Essige, Kernöl, Fruchtauf-
striche, Chutneys, Weine, Gutscheine
oder Rebkogl-Taler?*



Verpackungseinheiten

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

Wir stellen für Sie gerne individuelle Geschenkideen zusammen!

Fragen Sie auch nach unseren hauseigenen 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
Maschanzker 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
Weichsel Fruchtlikör	750 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 <i>halbtrocken, 12,0 vol% alc.</i>	€ 7,50
Blauer Zweigelt Steiermark 2019 <i>trocken, 13,5 vol% alc.</i>	€ 9,10
Junker 2023 <i>trocken, 11,5 vol% alc.</i>	€ 7,20

△ Gebietsweine DAC Flasche 0,75l

Welschriesling Südsteiermark DAC 2022 <i>tr., 11,0 vol% alc.</i>	€ 7,20
Gelber Muskateller Südstmk. DAC 2022 <i>tr., 12,0 vol% alc.</i>	€ 9,20
Weißburgunder Südsteiermark DAC 2022 <i>tr., 12,5 vol% alc.</i>	€ 8,50
Sauvignon blanc Südsteiermark DAC 2022 <i>tr., 12,5 vol% alc.</i>	€ 9,20

△ Ortsweine DAC Flasche 0,75l

Gelber Muskateller Gamlitz 2021 <i>trocken, 12,0 vol% alc.</i>	€ 12,10
Gelber Muskateller Gamlitz 2020 <i>trocken, 12,0 vol% alc.</i>	€ 12,10
Weißburgunder Gamlitz 2021 <i>trocken, 12,5 vol% alc.</i>	€ 10,90
Weißburgunder Gamlitz 2020 <i>trocken, 12,5 vol% alc.</i>	€ 10,90
Sauvignon blanc Gamlitz 2020 <i>trocken, 12,5 vol% alc.</i>	€ 12,10
Grauer Burgunder Gamlitz 2020 <i>trocken, 12,0 vol% alc.</i>	€ 13,20



△ Riedenweine DAC Flasche 0,75l

Sauvignon blanc Ried Labitschberg 2021 <i>tr., 13,0 vol% alc.</i>	€ 14,50
Sauvignon blanc Ried Labitschberg 2020 <i>tr., 13,0 vol% alc.</i>	€ 14,50
Chardonnay Ried Labitschberg 2021 <i>tr., 13,0 vol% alc.</i>	€ 17,00
Chardonnay Ried Labitschberg 2020 <i>tr., 13,5 vol% alc.</i>	€ 17,00
Grauer Burgunder Ried Labitschb. 2021 <i>tr., 13,5 vol% a.</i>	€ 18,00

△ Schaumweine Flasche 0,75l

Frizzante Muskateller <i>halbtrocken, 11,5 vol% alc.</i>	€ 10,50
Frizzante Rosé <i>trocken</i>	€ 10,50

△ Süßweine Flasche 0,375l

Palea 2017 <i>süß, 0,375 l</i>	€ 16,50
<i>Welschriesling auf Stroh getrocknet</i>	



www.tinnauer.com
info@tinnauer.com

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!





v3
20
23



MITBRINGSEL FÜR GENUSSMENSCHEN

Auf der Suche nach einem kleinen Geschenk, das bestimmt nicht verstaubt? Wie wär's mit unseren Essigen?! Weinesig 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 Rebkogel Taler!



Auf Wiedersehen am Labitschberg!

ÖFFNUNGSZEITEN

Freitag bis Dienstag ab 10 Uhr

Donnerstag ab 17 Uhr
Küche von 12 bis 20 Uhr
im November & Dezember
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-rebkogel.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
Schafkäse, Schaffleisch

Forellenzucht Iglar, 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 Brunwald`s, Schwarzautal
Freilandschweine

Familie Hütter, Straden
Gänse

Familie Posch, Heimschuh
Geflügel

„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 | F = Soja | N = Sesam |
| B = Krebstiere | G = Milch und Laktose | O = Sulfite |
| C = Ei | H = Schalenfrüchte | P = Lupinen |
| D = Fisch | L = Sellerie | R = Weichtiere |
| E = Erdnuss | M = Senf | |

v3
20
23
BUCHER & PAPP
Fotos: Kaim Bergmann, iStockphoto.com
Gedruckt auf 100% Recyclingpapier

www.tinnauer.com
info@tinnauer.com