

Leben in
den Reben

Tinnauers Jausnblattl



NR.1 JAHRGANG 2025

GETRÄNKE · SPEISEN · NEUES



FAMILIE TINNAUER Ein Familienerbe in der Südsteiermark, das die Sinne belebt – Wein, Kulinarik und die Natur in Harmonie

Die Südsteiermark, eine Region, die für ihre malerischen Landschaften und als exzellente Wein- und Tourismusdestination bekannt ist, beherbergt eine Vielzahl einzigartiger Betriebe, die gemeinsam daran arbeiten, dieses idyllische Gebiet weiterzuentwickeln und zu stärken. Inmitten dieser lebendigen Gemeinschaft steht das Weingut Tinnauer, ein Beispiel par excellence für die harmonische Verbindung von Tradition, Qualität und Gastfreundschaft. Herausragende Erfolge und Anerkennungen, wie der Steirische Landesieger, Green Panter für exzellentes Marketing, Verpackung und Fotografie, sowie die begehrte Vinaria-Auszeichnung für Weinqualität sprechen für sich.

Die Familie Tinnauer ist sich bewusst, dass diese Erfolge nicht allein ihr Werk sind, sondern das Ergebnis einer gemeinschaftlichen Anstrengung. Die engen Beziehungen zu regionalen Partnern, die nicht nur Lieferanten, sondern auch Botschafter der südsteirischen Wein- und Gastkultur sind, tragen wesentlich zu diesen Erfolgen bei. Ebenso unverzichtbar für diese Erfolge sind die innovativen, freundlichen und bestens ausgebildeten Mitarbeiter, deren Hingabe und Expertise den Buschenschank Tinnauer zu einem Ort gemacht haben, an dem sich Gäste nicht nur wohlfühlen, sondern auch eine tiefe Verbindung zur Region und ihren Traditionen spüren.

Das Weingut sowie der Buschenschank, geführt von **Claudia und Martin Tinnauer**, verbindet Generationenwissen mit modernen Ansätzen. Unterstützt von ihren Söhnen **Franz-Johann und Ferdinand**, die bereits tatkräftig im Betrieb mitwirken, und den Großeltern **Rosa und Johann**, die ihre Steirische Seele in der Backstube, Fleischverarbeitung und in den Wein- und Rosengarten einbringen, sowie von Tante **Barbara** die mit Ihrem Küchenteam die feinsten Zutaten aus der Region zu köstlichen Jausengerichten verarbeitet, ist das Weingut Tinnauer ein Paradebeispiel für gelebte Familientradition.

ÖFFNUNGSZEITEN

Freitag bis Dienstag 10 bis 22 Uhr

Küche bis 20.00 Uhr

Mittwoch und Donnerstag Ruhetag

Fällt der Ruhetag auf einen Feiertag, bleibt der Buschenschank geschlossen und der Rebkogel bei Schönwetter geöffnet.

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.

*Schön das Sie bei uns zu Gast sind,
herzlich willkommen!*

Ihre Familie Tinnauer



v1
20
25

KÜCHENFEST

*Ein Fest für alle Sinne
am 14. & 15. März*

FRÜHLINGS- WEINKOST

*Schloss Gamlitz
21. bis 24. März*

LAMM UND BÄRLAUCH

*zum Frühlingsbeginn
im April*

MUSIKPROBE MIT „GSTRICH' N VUI“

*Samstag, 5. April,
14 Uhr*

SÜDSTEIERMARK CLASSIC ZU GAST

*Samstag, 26. April,
ab ca. 10:30 Uhr*

MAIBOCK UND SPARGEL

*Aromatisch und bekömmlich
im Mai*

JUBILÄUMSFEIER AM REBKOGEL

*Samstag, 1. Mai,
ab 14 Uhr*



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



Lamm und Bärlauch

IM APRIL

Zu Frühlingsbeginn servieren wir zwei Spezialitäten aus unserer Region: frischen Bärlauch und zartes Lammfleisch von Peter, unserem Schafbauer am Labitschberg.

Aus diesen erstklassigen Zutaten zaubert unsere Küche knusprige Schafgrammeln, würziges Bärlauch-Pesto und andere Köstlichkeiten, die Sie unbedingt kosten sollten!

Lamm-Bärlauch-Teller *

€ 17,50

Zartes Lammfleisch mit Bärlauchmousse, dazu Topfenaufstrich, Pesto und Knusperstangerl, alles vom Bärlauch

Bärlauch-Erdäpfelstrudel *

€ 14,20

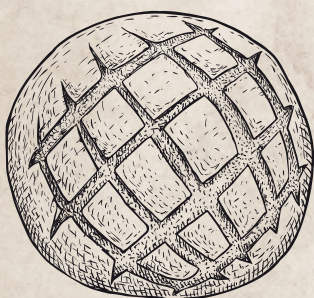
serviert auf gemischtem Blattsalat mit Weißwein-Balsam-Essig und Kürbiskernöl

Bärlauch Topfenaufstrich *

€ 3,20

Unsere Weinempfehlung Sauvignon blanc Gamlitz 0

1/8 l € 5,20



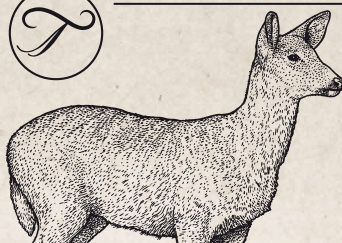
BROT DAZU?

Hausgemachtes

Brot, so viel Sie möchten!
pro Person € 1,30



Die Allergene können variieren.
Wir informieren Sie gerne.



MAIBOCK & SPARGEL IM MAI

Sie schmecken aromatisch und gelten als überaus bekömmlich: steirischer Spargel und Reh-Delikatessen. Womit sowohl gesundheitsbewusste Genießer als auch Fleischtiger auf Ihre Rechnung kommen.

Maibock-Spargelteller *

€ 17,80

Zart Gebratenes vom Reh, serviert mit Spargelmousse und einem Erdbeer-Spargelsalat



Sulz Duett *

Maibocksulz und Spargelsulz, Salatgarnitur mit Weißwein-Balsamessig und Kürbiskernöl

€ 14,10

Spargel-Hendl-Bowl *

€ 14,80

Hendlbrust der Familie Posch aus Heimschuh, Karotten, Ebly und Buchweizen mit Spargel und Eidressing, serviert in einer Schüssel mit Salatgarnitur

Erdbeer-Spargelsalat *

€ 13,40

Erdbeer-Spargelsalat mit Rindfleisch *

€ 15,50

Unsere Weinempfehlung

Weißburgunder Gamlitz 0

1/8 l € 4,40



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



TIPP
An jedem Samstag im Juni
gibt es frisch geräucherte
Forellen. Im Buschenschank
sowie auch am Rebkogel!



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 * € 15,70

Regenbogenforelle, Karpfen, und Lachsforelle mit hausgemachtem Fischaufstrich und Sahnemousse, Jungzwiebel-Thymianvinaigrette, dazu Rote-Rüben-Marmelade mit schwarzen Pfeffer und Kren

Fischsulf * € 12,80

mit Salatgarnitur, Weisswein-Balsamessig und Kürbiskernöl

Fischsalat * € 12,60

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

Klassisch geräuchertes Forellenfilet * € 15,20

mit Fischaufstrich, Rote-Rüben-Marmelade, schwarzen Pfeffer und Zwiebel-Thymianvinaigrette

Unsere Weinempfehlung

Muskateller DAC Südsteiermark 0 1/8 l € 3,80



UNSER ONLINESHOP
www.tinnauer.com

Liebe Freunde des guten steirischen Weines, besuchen Sie unseren Onlineshop und erhalten Sie für Ihre erste Bestellung, als kleines Geschenk von uns, **5% Rabatt!**

Benutzen Sie den Gutscheincode **WEBSHOP2025** direkt im Bestellformular auf www.tinnauer.com

Wir wünschen viel Freude mit Ihrem Geschenk!

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 Würznoten. Halbtrocken, wunderbar als Aperitif oder erfrischend mit Soda und Eis auf unserer Terrasse zu genießen.

Prost!



Wermut Ausgefuchst

Wermut mit Eis und Soda

6 cl um € 5,80

Wermut pur mit Eis

6 cl um € 5,80

NACH EINER REZEPTUR
VON BARBARA FUCHS



* Die Allergene können variieren. Wir informieren Sie gerne.

v1
20
25



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!

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

Magnum 1,5 Liter *

Flasche

Weißburgunder Gamlitz 2021 & 2022 trocken	€ 55,90
Sauvignon blanc Gamlitz 2021 & 2022 trocken	€ 65,10
Grauer Burgunder Gamlitz 2202 & 2022 trocken	€ 65,50
Sauvignon blanc Ried Labitschberg 2021 & 2022 tr.	€ 70,90
Chardonnay Ried Labitschberg 2021 & 2022 tr.	€ 81,50
Grauer Burgunder Ried Labitschberg 2021 tr.	€ 85,70
Sauvignon blanc Brut trocken, Schaumwein	€ 72,00

Doppelmagnum 3 Liter *

Flasche

Sauvignon blanc Ried Labitschberg 2022 tr.	€ 185,50
Chardonnay Ried Labitschberg 2022 trocken	€ 206,50



* Alle Weine und Schaumweine enthalten Sulfite

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



WEINE & SCHAUMWEINE



*

△ Regionsweine

Flasche 0,75l / Glas

Sämling 88 Steiermark 2024 halbtrocken € 16,80 € 3,20

Blauer Zweigelt Steiermark 2019 trocken € 20,00 € 3,70

△ Gebietsweine DAC

Flasche 0,75l / Glas

Welschriesling Südsteiermark DAC tr. € 15,60 € 3,00

Gelber Muskateller Südstmk. DAC tr. € 20,40 € 3,80

Weißburgunder Südsteiermark DAC tr. € 19,00 € 3,60

Sauvignon blanc Südsteiermark DAC tr. € 20,40 € 3,80

△ Ortsweine DAC

Flasche 0,75l / Glas

Gelber Muskateller Gamlitz 2021 trocken € 26,40 € 4,80
Vinothekfüllung

Weißburgunder Gamlitz trocken € 24,00 € 4,40

Sauvignon blanc Gamlitz trocken € 28,60 € 5,20

Grauer Burgunder Gamlitz trocken € 28,80 € 5,20

△ Riedenweine DAC

Flasche 0,75l / Glas

Sauvignon blanc Ried Labitschberg tr. € 30,00 € 5,60

Chardonnay Ried Labitschberg tr. € 35,00 € 6,50

△ Schaumweine

Flasche 0,75l / Glas

Frizzante Muskateller halbtrocken € 23,20 € 3,60

Frizzante Rosé trocken € 23,20 € 3,60

Sauvignon blanc Brut trocken € 31,40 € 4,80

△ Süßweine

Flasche 0,375l / Glas

Palea 2017 süß € 35,60 € 5,40

Welschriesling auf Stroh getrocknet



Frucht- und Obstsäfte

Apfelsaft pur 0,25 l € 2,80

Apfelsaft gespritzt mit Soda oder stillem Wasser 0,25 l € 2,30

Traubensaft Rosé pur 0,25 l € 3,50

Traubensaft Rosé gespritzt mit Soda oder stillem Wasser 0,25 l € 2,80

Traubensaft Welschriesling pur 0,25 l € 3,70

Traubensaft Welschriesling gespritzt mit Soda oder stillem Wasser 0,25 l € 3,10

Holunderblütensirup gespritzt mit Soda oder stillem Wasser 0,25 l € 2,30

Zitronenmelissensirup gespritzt mit Soda oder stillem Wasser 0,25 l € 2,30

Pfirsichnektar pur 0,25 l € 3,50

Pfirsichnektar gespritzt mit Soda oder stillem Wasser 0,25 l € 2,80

Tinnauers Hausquelle Perlendes Quellwasser 0,25 l € 1,10

0,5 l € 2,20

1,0 l € 4,40

Spritzer *

Weiße oder rote Mischung 0,25 l € 2,30

Schilcher-Mischung 0,25 l € 2,30

Holunder-Mischung 0,25 l € 2,30

Dreier-Mischung 0,25 l € 2,30

UNSER TIPP

Welschriesling-Mischung 0,25 l € 3,60

Muskateller-Mischung 0,25 l € 4,20

0 3 4 5 3
2 3 9 1

* Alle Weine und Schaumweine enthalten Sulfite



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	€ 4,50
Grammelaufstrichbrot A/G/N	€ 4,20
Liptaueraufstrichbrot würzig A/G/M/N	€ 4,50
Kürbiskernaufstrichbrot A/G/L/N	€ 4,50
Vitalbrot A/G/N	€ 6,60
<i>Brot mit Butter und reichlich Gemüse nach Saison</i>	
Gemischter Aufstrichteller A/G/M/N/L	€ 10,20
<i>Eine Auswahl an Aufstrichen und Garnierung</i>	
Portion Aufstrich nach Wahl	€ 2,90
Neu Tofu-Teller	€ 13,50
<i>Zweierlei Tofu mit Tofuaufstrich, Gemüse und Kren garniert</i>	



- Rezept - Verhackert von Tinnauer

Ausschlaggebend ist die Fleischqualität der Tiere!
Wir verwenden Rückenspeck vom Schwein aus guter artgerechter Haltung! Hochwertige Ernährung der Tiere sorgt dafür, dass der Speck schön weiß bleibt.
Der Rückenspeck wird in Salz eingerieben, einige Tage auf Gitter gelegt, damit überschüssiges Wasser abtropfen kann.
Anschließend kommt er in die Reifekammer.
Nach drei bis sechs Wochen wird der Rückenspeck zu dem typisch steirischen weißen Verhackert gemahlen.
Gewürzt wird nur mit Salz, Zeit und sonst nichts!

Martin Tinnauer



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



Für unsere kleinen Gäste

Biene Maja A/G/N	€ 3,20
<i>Butterbrot mit Marmelade oder Honig</i>	
Schatzinsel C/G/M	€ 5,20
<i>Kleine Brettljause mit Überraschung</i>	
Pauli Pastete A/G/M/N	€ 3,50
<i>Kleines Leberaufstrichbrot</i>	
Dreikäsehoch A/G/N	€ 3,80
<i>Kleines Käsebrod</i>	
Lightning McQueen A/G/N	€ 5,10
<i>Kornspitz gefüllt mit G ' selchtem, Käse und Garnierung</i>	



TRADITIONELLES

Belegtes Brot A/C/G/M/N/O	€ 7,30
<i>Brot mit G ' selchtem, Käse und Garnierung</i>	
Schweinsbrüstlbrot A/G/M/N/O	€ 7,30
<i>Brot mit gebratenem Schweinsbrüstl</i>	
Speckbrot mit Rettich A/G/M/N/O	€ 8,20
<i>Brot mit greiftem Speck und geriebenem Rettich</i>	
G ' selchtes mit Kren C/M/O	€ 9,40
<i>Fleisch mit Kren, Verhackert und Garnierung</i>	
Portion Schweinsbrüstl M/O	€ 9,40
<i>mit Senf, Kren und saurem Gemüse</i>	
Brettljause C/G/M/O	€ 11,80
<i>Der Klassiker im steirischen Buschenschank! G ' selchtes, Brüstl, Hauswürstl, Speck, Käse und verschiedene Aufstriche, reichlich garniert</i>	

UNSER TIPP
→

*Dazu empfehlen wir steirische
Käferbohnen mit Rettich oder Zwiebel* € 6,50

GEMISCHTE HAUSPLATTE C/G/M/O € 11,80
ab 2 bis 99 Personen
G ' selchtes, Brüstl, Hauswürstl, Speck, Käse, verschiedene Aufstriche, reichlich garniert

GERÄUCHERTE FORELLE A/D/G/M/O € 15,20
Steirische Räucherforelle mit frischem Obers-Krenmousse, Rote Rübenmarmelade, Frühlingszwiebel-Marinade und Fischeaufstrich

*Backen ist aus Teig
geformte Liebe.*

- Rosa Tinnauer -



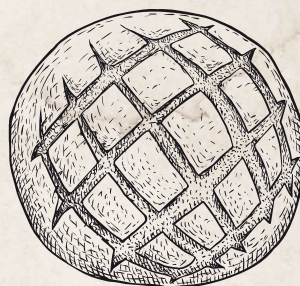
**Tinnauers
Jausenquintett klassisch**
für 2 Personen € 43,00

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 und Käsevariationen. Bei der vegetarischen Variante ergänzen wir alternativ mit unserem bekannten Steirerknödl, Tofuaufstriche, mariniertem Tofu von Peter Draxler hier am Labitschberg, sowie Kuhfrischkäse von der Familie Schautzer aus Gamlitz. Dazu knuspriges Brot aus unserer Backstube. Alles hausgemacht, versteht sich, oder von verlässlichen Partnern geliefert.

Ein Fest für alle Sinne!



**BROT
DAZU?**
Hausgemachtes
Brot, so viel Sie möchten!
pro Person € 1,30



Die Allergene können variieren.
Wir informieren Sie gerne.

v1
20
25



**Tinnauers
Jausenquintett vegetarisch**
für 2 Personen € 43,00

QUELLWASSER AUS EIGENEM BRUNNEN

Wir servieren Ihnen
Quellwasser aus unserer
heimischen Quelle
am Labitschberg.





Spezialitäten aus unserer Reifekammer

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

€ 16,90

Gereifte Salami, Selchwurst und Knabber-Würstl.
Alles vom Labitschberger Rothirschen aus unserem Gehege.
Mit Preiselbeertopfen und Garnierung.

Rothirsch vom Rebkogel

F/G/L/M/O

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

€ 18,50



Spezialitätenplatte A/C/F/G/L/M/O € 20,80

Freilandschwein-, Rind-, Schaf- und Hirschspezialitäten wie Salamis, Pasteten und Rohschinken, zwei Sorten Chutneys, Preiselbeertopfen, Schafkäse und Schafkäseaufstrich

Königs-Schinken G

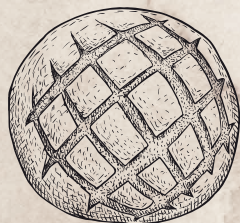
€ 16,30

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

Gaumennostalgie M/O/G

€ 15,10

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



BROT DAZU?

Hausgemachtes Brot, so viel Sie möchten!
pro Person € 1,30



Die Allergene können variieren.
Wir informieren Sie gerne.



MIT ESSIG UND KÜRBISKERNÖL

Hausgemachte Essige und echtes steirisches Kürbiskernöl.

Steirische Käferbohnen mit Rettich € 6,50

Steirische Käferbohnen mit Zwiebeln € 6,50

Rettich mit Kernöl € 4,90

Bauernsalat C/G € 8,20

Steirische Käferbohnen, G' selchtes, Käse, Saison Gemüse, Zwiebeln und Knoblauch

Saure Presswurst A/C/F/G/L € 9,20
mit Zwiebeln

Saures Rindfleisch A/C/G/L/M € 11,90
Gekochtes Rindfleisch mit Zwiebeln

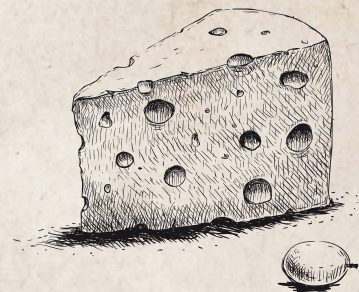
Saure Platte C/F/G/L € 12,20
Gemischte Platte mit Presswurst, Rind, Gemüsesulz, steirische Käferbohnen, Rettich und Schafkäse

Schafkäse G € 11,50
in Essig und Kürbiskernöl

Gemüsesulz A/C/F/G/L € 7,00
Frische Sulz aus Gemüse in Essig und Kürbiskernöl

Salatteller C € 10,80
verschiedene Salate mit gebratenem Speck

Pikanter Steiraknodel € 7,90
Kürbiskern-Germknodel mit Kürbiskernfüllung und Salaten



KÄSE

Käsebrot A/G/H € 8,20
Brot mit Schnittkäse, Weinkäse, Chutney und Früchten

Gorgonzolabrot A/G/H € 8,10
Blauschimmelkäse mit Früchten garniert

Käseteller A/G/L € 17,40
Feine Auswahl an ausschließlich heimischen Käsesorten von der Familie Fischer aus Kitzack, hauseigenes Chutney und Obst

Schafkäseteller A/G € 12,10
Natur-Schafkäse mit Schafkäseaufstrich, Kürbiskern-Basilikum-Pesto und Paradeiser-Chutney



Hausgemachte Nachspeisen

Süßer Steiraknödel A/C/G/H € 7,50

Kürbiskern-Germknödel gefüllt mit Honigkürbiskernen
auf Vanillesauce

Buchtel A/C/G € 3,80

Buchtel mit Vanillesauce A/C/G € 5,40

Nougat-Buchtel A/C/G/H € 3,80

mit Zimt-Mandel-Kruste

Nougat-Buchtel mit Vanillesauce A/C/G/H € 5,40

mit Zimt-Mandel-Kruste

Kürbiskerntiramisu A/C/G € 5,80

Dinkel-Schokoladekuchen A/C/G € 5,20

mit Schlagobers und Fruchtmark

Dessertduett A/C/G € 6,30

Kürbiskerntiramisu & Dinkel-Schokoladekuchen
mit Schlagobers und Fruchtmark

Süßes im Glas A/G € 5,50

Überraschung aus der Backstube

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

- Winston Churchill -

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 € 4,80

Muskateller Tresterbrand 2 cl € 4,80

Himbeer Fruchtbrand 2 cl € 5,20

Holunder Fruchtbrand 2 cl € 5,20

Weichsel Fruchtlikör 2 cl € 3,10

Wermut mit Eis und Soda 6 cl € 5,80



Weinbrand aus dem Eichenfass

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

4 cl um € 10,40



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's:
Auf Vorbestellung unter
T 03453 2391 reservieren
und am gewünschten
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 € 62,00

FRISCHE FISCHE

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 € 62,00

ALLES KÄSE

Feine Auswahl von unserem Käsemeister Josef Fischer aus Heimschuh. Dazu finden Sie im Kisterl vegetarische Schmankele – 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 € 72,00

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 € 76,00



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. € 18,50

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

Variation 2

p.P. € 22,50

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. € 25,80

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

€ 1,30

So viel Ihre Gäste möchten! Pro Person

Gedeck für mitgebrachte Torten und Mehlspeisen

€ 1,50

pro Person

QUELLWASSER AUS EIGENEM BRUNNEN



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

Preise
2025

bis zwei Nächte.....

pro Person und Nacht*

€ 54,00

ab drei Nächten.....

pro Person und Nacht*

€ 50,00

* zzgl. Taxen wie Nächtigungsabgabe und Infrastrukturbeitrag € 3,50

Wir sind ein Service-TAXI-Mitgliedsbetrieb.

Ab März steht Ihnen ganzjährig ein Gratistaxi zur freien Verfügung!

v1
20
25



AM REBKOGI

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 März 2025. 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!

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

Magnum 1,5 Liter*

	Flasche
Weißburgunder Gammlitz 2021 & 2022 trocken	€ 29,20
Sauvignon blanc Gammlitz 2021 & 2022 trocken	€ 33,80
Grauer Burgunder Gammlitz 2021 & 2022 trocken	€ 34,00
Sauvignon blanc Ried Labitschberg 2021 & 2022 tr.	€ 36,70
Chardonnay Ried Labitschberg 2021 & 2022 tr.	€ 42,00
Grauer Burgunder Ried Labitschberg 2021 tr.	€ 44,10
Sauvignon blanc Brut trocken, Schaumwein	€ 36,00

Doppelmagnum 3 Liter* Flasche

Sauvignon blanc Ried Lab. 2022 tr., im Karton	€ 94,00
Chardonnay Ried Lab. 2022 trocken, im Karton	€ 104,50



* Alle Weine und Schaumweine enthalten Sulfite





EDELBRÄNDE

Tinnauer

Golden Delicious Apfelbrand	500 ml	€ 15,20
Maschankzer 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
Weisswein Balsamessig	250 ml	€ 6,50
Rotwein Balsamessig	250 ml	€ 6,50
Steirisches Kürbiskernöl	500 ml	€ 12,10
Steirisches Kürbiskernöl	250 ml	€ 6,60
Traubensaft Rose	1 l	€ 4,00
Traubensaft Welschriesling	0,75 l	€ 5,50

Wermut Ausgefuchst



0,75 l € 18,60

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

WEINE &
SCHAUMWEINE

*

△ Regionsweine

Flasche 0,75l

Sämling 88 Steiermark 2024 halbtrocken, 12,0 vol% alc. € 8,40

Blauer Zweigelt Steiermark 2019 trocken, 13,5 vol% alc. € 10,00

△ Gebietsweine DAC

Flasche 0,75l

Welschriesling Südsteiermark DAC tr., 11,0 vol% alc. € 7,80

Gelber Muskateller Südstmk. DAC tr., 12,0 vol% alc. € 10,20

Weißburgunder Südsteiermark DAC tr., 12,5 vol% alc. € 9,50

Sauvignon blanc Südsteiermark DAC tr., 12,5 vol% alc. € 10,20

△ Ortsweine DAC

Flasche 0,75l

Gelber Muskateller Gamlitz 2021 trocken, 12,0 vol% alc. € 13,20

Weißburgunder Gamlitz trocken, 12,5 vol% alc. € 12,00

Sauvignon blanc Gamlitz trocken, 12,5 vol% alc. € 14,30

Grauer Burgunder Gamlitz trocken, 12,0 vol% alc. € 14,40

△ Riedenweine DAC

Flasche 0,75l

Sauvignon blanc Ried Labitschberg tr., 13,0 vol% alc. € 15,00

Chardonnay Ried Labitschberg tr., 13,0 vol% alc. € 17,50

△ Schaumweine

Flasche 0,75l

Frizzante Muskateller halbtrocken, 11,5 vol% alc. € 11,60

Frizzante Rosé trocken € 11,60

Sauvignon blanc Brut trocken € 15,70

△ Süßweine

Flasche 0,375l

Palea 2017 süß, 0,375 l € 35,60

Welschriesling auf Stroh getrocknet



* Alle Weine und Schaumweine enthalten Sulfite



Hast du Moritz 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?! 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
Rebkogl Taler!*



*Auf Wiedersehen
am Labitschberg!*

ÖFFNUNGSZEITEN

Freitag bis Dienstag 10 bis 22 Uhr

Küche bis 20.00 Uhr

Mittwoch und Donnerstag Ruhetag

Fällt der Ruhetag auf einen Feiertag, bleibt der Buschenschank geschlossen und der Rebkogel bei Schönwetter geöffnet.

Ihre Familie Tinnauer

Tinnauer Weingut & Buschenschank / 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

Schäferei Peter Draxler, Gamlitz

Schafkäse, Schafffleisch, Tofu

Forellenzucht Iglar, Stattegg

Räucherforellen und Frischfische zur Weiterveredelung bei uns

Bauernhof Familie Schantl, Deutsch Goritz

Gemüse, steirische Käferbohnen aus eigenem Anbau

Milchhof Schautzer, Gamlitz

Friskäse

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