



In der Ausseer Lebzelterei entsteht mit Hilfe vieler fleißiger Hände aus jahrhundertalter Rezeptur und naturreinen Grundstoffen der weltberühmte Ausseer Lebkuchen. Die Köstlichkeiten werden händisch hergestellt, verziert und verpackt.



# LEBKUCHEN NACH ALTER HANDWERKSKUNST



**Früchtelebkuchen lang**  
Feiner Honiglebkuchen mit Mandeln und kandierten Früchten



**Weiße Ausseer** (Weinbeisser)  
Honiglebkuchen mit Nelkengewürz und gehackten Haselnüssen, glasiert mit Staubzuckerglasur



**Nougat-Riegel**  
mit feinem Nougat und Marzipan gefüllt, schokoglasiert

**3-er Tafel**

mit Fruchtfüllung aus kandierten Früchten, Marzipan und Rum



**Hänsel & Gretel**



**Fruchtschnitten**

mit kandierten Früchten, Mandelsplitter und Marillenmarmelade überbacken



**Lebkuchenherz**



**Elisen** (Schokoelisen)  
Mandelmasse auf Oblaten gestrichen bzw. schokogetunkt  
**Elisen für Diabetiker** wie oben, nur mit Fruchtzucker



*naturweine  
Zutaten*

**Dachstein**

Lebkuchen mit Orangencreme und Marzipan gefüllt, mit Schoko überzogen



**Früchtelebkuchen**



**Pressburger**  
Honiglebkuchen mit erlesenen Gewürzen



**Kirschecke**

mit kandierten Kirschen und Kirschmarmelade, schokogetunkt



**Ananas**

Lebkuchen mit kandierten Ananas gefüllt



**Meraner**

Honiglebkuchen, bestreut mit gehackten, gerösteten Haselnüssen und Orangeat





# Traditionelle Backkunst

Süßes zum Verführen seit 1584

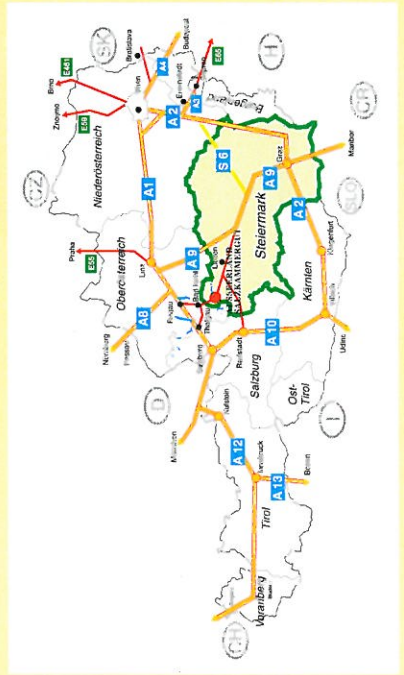


## Echtes Handwerk

**Ausseer Lebkuchen · Hugo Rubenbauer**  
A-8990 Bad Aussee · Pötschenstraße 146  
Tel. +43(0)3622/52943 · Fax +43(0)3622/5294316  
mail: ausseer.lebkuchen@aon.at  
[www.lebkuchen.at](http://www.lebkuchen.at)



So erreichen Sie uns



K&S werbe@gentur



**Dose „Ausseerland“**  
6 Stk. Eisen mit Schoko



**Gielge-Packung**  
9 Stk. Eisenlebkuchen im Karton



**Geschenkspackungen**

**Holzisterl**  
je 1 Früchtelebkuchen,  
Dachstein, Eisen oder  
wahlweise statt Früchte-  
lebkuchen 0,25 l Met



**Postkutschen-Karton**  
8 verschiedene Kostlichkeiten  
Ausseer Lebkuchen



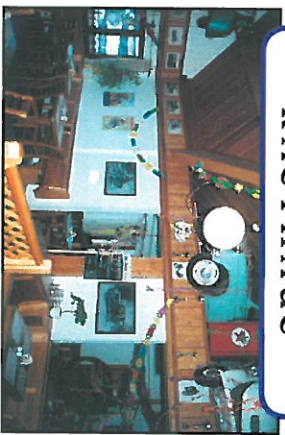
**Trachten-Karton klein**  
Früchtelebkuchen,  
3er-Tafel, Dachstein

**Trachten-Karton groß**  
Nougat-Riegel, Früchtelebkuchen,  
3er-Tafel,  
Dachstein





## RASTHAUS



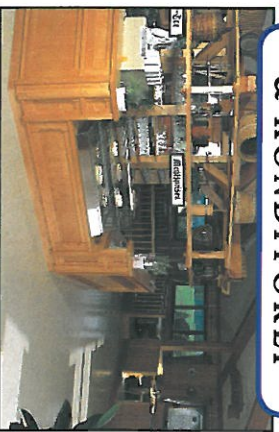
**G**epflegtes Grill-Restaurant mit gutbürgerlicher Küche, durchgehend von 9 - 22 Uhr geöffnet – 100 Sitzplätze, umgeben von Oldtimern.

Eine Reise an den geschmackvollsten Ort Österreichs lohnt sich:

# ZU BESUCH BEIM AUSSEER LEBKUCHEN



## PANORAMA-CAFE & KONDITOREI



**E**inzigartiger Genuß für Gaumen und Auge im ausichtsreichen Rund des Panorama-Cafes – 180 Sitzplätze nach allen Himmelsrichtungen.

## GALERIE & MUSEUM



**B**edeutende Gemäldesammlung des Ausseer Malers Hugo Cordignano (1882–1959), Vater des heutigen Lebzelters Hugo Rubenbauer.

## VERKAUFSRÄUME



**H**ier kann der Blick des Besuchers ungehindert auf die Geheimnisse der Lebkuchenerzeugung fallen – ein Schaufenster zu den Produktionsräumen erlaubt dies.

## PRODUKTIONSSTÄTTE



**I**n modernen Produktionsräumen entsteht mit Hilfe vieler fleißiger Hände aus jahrhundertalter Rezeptur und naturreinen Grundstoffen der weltberühmte Ausseer Lebkuchen.

**D**ie neuerbaute Ausseer Lebzerei befindet sich nun verkehrsgünstig gelegen direkt an der Salzammergut-Bundesstraße B 145, etwa 3 Autominuten vom Ortszentrum Bad Aussee entfernt.  
Ausreichende Bus- und PKW-Parkplätze sowie die landschaftlich äußerst reizvolle Plateaulage mit Panoramablick vom Dachstein bis ins Tote Gebirge machen die Ausseer Lebzerei mit Rasthaus zu einem attraktiven Besichtigungs- und Ausflugsziel.



Kennen Sie den  
Duft von Lebkuchen?  
Reiben Sie mit Ihrem Finger kurz  
über meine ofenfrischen  
Lebkuchen. Nun?



## AUSSEER LEBKUCHEN

**M**an nehme:

- 12½ Deka Honig
- 30 Deka Rohrzucker (Gelbzucker)
- 50 Deka Roggenmehl
- 3 Eier
- ½ Deka Natron
- 2-3 Deka Lebkuchengewürz
- 1 Packerl Vanillinzucker
- 10 Deka Zitronat
- Aranzini und Nüsse (feingehackt)

## DIE WEGE ZU IHREM LEBKUCHEN:

**E**s gibt zwei Wege, zu Ihrem  
begehrten Ausseer Lebkuchen  
zu kommen:

Erstens: Sie bestellen telefonisch während  
unserer Öffnungszeiten (siehe unten);

Oder Zweitens: Sie kommen  
zum Lebkuchen, indem Sie  
einen wunderbaren Ausflug ins



Ausseerland – dem geografischen  
Mittelpunkt Österreichs – machen. Oder  
noch besser – gleich einige Tage Urlaub bei  
uns planen, um den ganzen Reiz der



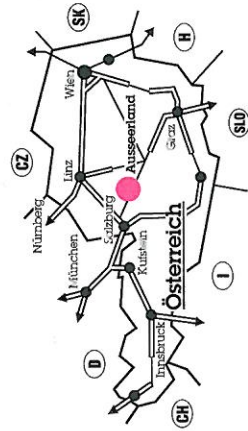
„Österreichischen Schweiz“,  
wie das Ausseerland oft  
genannt wird, zu erleben.  
Wir verhelfen Ihnen gerne dazu.  
Anruf genügt.



## RASTHAUS zum LEBZELTER & AUSSEER LEBKUCHEN

Hugo Rubenbauer

Pötschenstraße, 8990 Bad Aussee  
Tel. 03622/52943, Fax 52943-16, Rasthaus: 52426  
[www.lebkuchen.at](http://www.lebkuchen.at) - e-mail: [ausseer.lebkuchen@aon.at](mailto:ausseer.lebkuchen@aon.at)  
geöffnet Di-Sa von 8-12 u. 13-18 Uhr; So 13-18 Uhr  
Rasthaus: Mi-Mo von 9-22 Uhr, durchgeh. warme Küche.



# AUSSEER LEBZELTEREI

Handwerkliche Lebkuchen-Tradition seit 1584

