

# LEBKUCHEN NACH ALTER HANDWERKS KUNST



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



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



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



**Meraner**  
Honiglebkuchen, bestreut mit gehackten, gerösteten Haselnüssen und Orangeat



**Pressburger**  
Honiglebkuchen mit erlesenen Gewürzen



**3-er Tafel**  
mit Fruchtfüllung aus kandierten Früchten, Marzipan und Rum



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



**Hänsel & Gretel**



**Kirschhecke**  
mit kandierten Kirschen und Kirschmarmelade, schokogetunkt



**Ananas**  
Lebkuchen mit kandierten Ananas gefüllt



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



**naturreine  
Zutaten**



**Dachstein**  
Lebkuchen mit Orangencreme und Marzipan gefüllt, mit Schoko überzogen

# Traditionelle Bäckkunst

Sülzses 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**



Dose „Ausseerland“  
6 Stk. Elisen mit Schoko



Giege-Packung

9 Stk. Elisenlebkuchen im Karton

### Geschenkpackungen

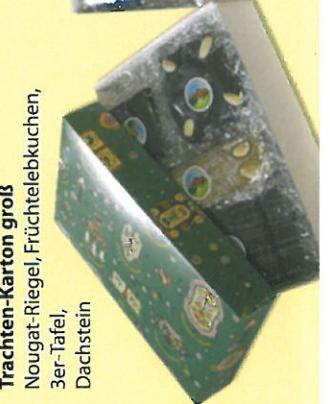


Postkutschens-Karton  
8 verschiedene Köstlichkeiten  
Ausseer Lebkuchen



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

Holzkisterl  
je 1 Früchtelebkuchen,  
Dachstein, Elisen oder  
wahlwweise statt Früchte-  
lebkuchen 0,25 l Met



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

## RASTHAUS

Eine Reise an den geschmackvollsten Ort Österreichs lohnt sich:



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

# ZU BESUCH BEIM AUSSEER LEBKUCHEN



## PANORAMA-CAFE & KONDITOREI



## GALERIE & MUSEUM



## VERKAUFSRÄUME



## PRODUKTIONSSTÄTTE



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

**E**inziger Genuß für Gaumen und Auge im aussichtsreichen Rund des Panorama-Cafés – 180 Sitzplätze nach allen Himmelsrichtungen.

**B**edeutende Gemäldesammlung des Ausseer Malers Hugo Cor-dignano (1822–1959), Vater des heutigen Lebzelters Hugo Rubenbauer.

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

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

# AUSSEER LEBZELTEREI

Lebkuchen-Tradition seit 1584

LEBZELTEREI

Handwerkliche Lebkuchen

## DIE WEGE ZU IHRER 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 verheften Ihnen gerne dazu. Anruf genügt.



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 verheften Ihnen gerne dazu. Anruf genügt.

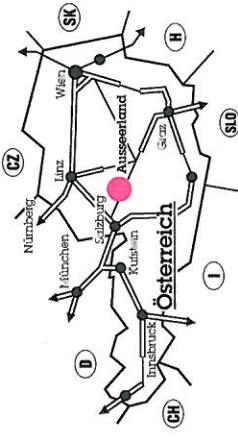


Oder zweitens: Sie kommen zum Lebkuchen, indem Sie einen wunderbaren Ausflug ins Ausseerland – dem geografischen Mittelpunkt Österreichs – machen. Oder noch besser – gleich einige Tage Urlaub bei uns planen, um den ganzen Reiz der „Österreichischen Schweiz“, wie das Ausseerland oft genannt wird, zu erleben. Wir verheften 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: [ausseerlebkuchen@aon.at](mailto:ausseerlebkuchen@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 LEBKUCHEN

**M**an nehme:

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

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

