

HERZLICH WILLKOMMEN AN DER SALZBURGER HOF PLATZLBAR

Lassen Sie sich von uns verwöhnen und erleben Sie bei uns die Faszination und Vielfalt der Cocktailwelt. Genießen Sie altbewährte Cocktailklassiker, die neuen Innovativen Drinkkreationen der Saison oder unsere hausgemachten Limonaden und Spritzer.

Mit dieser Karte möchten wir Ihnen gerne einige Anekdoten und etwas Fachwissen hinter den Drinks und Spirituosen näherbringen. Unmöglich können wir hier alle Cocktails aufführen die wir Kennen und Können. Ihre persönlichen Wünsche werden wir nach Möglichkeit sehr gerne umsetzen.

Sie als Gast stehen im Mittelpunkt unseres Bemühens. Wir sind stets bestrebt Ihnen eine angenehme Atmosphäre zu schaffen. Eine gehobene Barkultur zu leben ist unsere Passion! In diesem Sinne wünschen wir Ihnen einen wunderschönen Aufenthalt in unserer Hotelbar.

IHR PLATZLBAR TEAM!

WO FINDE ICH MEINE LIEBLINGSDRINKS...

HAUSGEMACHTE LIMONADEN...	3
ERFRISCHENDE SPRITZER...	4
SPRITZER MIT LILLET...	5
SPRITZIGES OHNE ALKOHOL...	6
ALKOHOLFREIE COCKTAILS...	7
PERLIGE VERFÜHRUNGEN...	8
UNVERGESSLICHE KLASSIKER...	9-10
INTERNATIONAL & SIGNATUR DRINKS...	11
HIGHBALLS & MULES...	12
NEW MIXOLOGY - ESPUMA DRINKS...	13
DAIQUIRIS & MARGARITAS...	14
SOURS & FIZZE´S...	15
COLADAS...	16
BARTENDER´S SPECIAL	17
TROPICAL & TIKI DRINKS...	18-19
CALSSIC TWIST´S	20
MODERN GIN & TONIC´S...	21-24
RUM & SINGLE MALTS...	25-28
BIERE & SPIRITUOSEN, ETC...	29-34



UNSERE HAUSGEMachten LIMONADEN... & EISTEE

... machen wir für Sie aus selbst eingekochten Sirups von frischgepressten Zitrusäften, frischen Kräutern, exotischen Gewürzen, braunem Rohrzucker und Bio-Fruchtmark. Genießen Sie diese unverwechselbaren Erfrischungen in den Geschmacksrichtungen:

Orange-Ingwer-Holunder 0,5 l 5,50
aus den Schalen und dem Saft von Bio-Orangen, braunem Rohrzucker, frischen Ingwerknollen, selbst angesetztem Holunderblütensud und Bourbon Vanille.

Cranberry-Mango 0,5 l 5,50
aus Cranberrys, Cranberrysaft, frischer Pfefferminze, den Schalen und dem Saft von Bio-Limetten, Mangopüree und braunem Rohrzucker.

Grüner Apfel-Maracuja 0,5 l 5,50
aus Granny Smith Apfelpüree, naturtrüben Apfelsaft, Maracujamark, frischer Zitronenmelisse, Bourbon Vanille und Zimtstange, braunem Rohrzucker, dem Saft und den Schalen von Bio-Zitronen.

Rhabarber-Erdbeer 0,5 l 5,50
aus Rhabarbersaft, Rhabarbermark, frischen Erdbeeren, dem Saft und den Schalen von Bio-Limetten und braunem Rohrzucker.

Eistee Matcha - Basilikum 0,5 l 5,50
...aus japanischem Matcha Tee (ein feines Grüntee Pulver), frisch aufgebrühtem Bio - Bergkräutertee, selbstgemachtem Basilikum Sirup und frisch gepresstem Zitronensaft.



ERFRISCHENDE SPRITZER

Wermut Spritzer 0,3 l 6,70
 ...ein rosiger selbstangesehter Wermut Wein mit dezenter SüÙe und Orangen Bukett, wird aufgespritzt mit aromatisiertem Tonic Water und Winzersekt.
 Selbstgemachter Wermut Wein, Angostura Bitters, Tonic Water, Winzersekt, Kumquat

Rosenspritzer 0,3 l 6,70
 Rosenlimonade, Granatapfelsirup, Sodawasser, Winzersekt, Erdbeeren

Aperitivo Rosato 0,3 l 6,70
 Ist ein Aperitiv aus Hibiskus- und Orangenblüten, wir bieten Ihn in zwei Varianten an:
 mit Sodawasser, Winzersekt, Basilikumblätter oder Tonic Water, Winzersekt, Limettenspalte

Limoncellospritzer 0,3 l 6,70
 Limoncello (fruchtiger sizilianischer Zitronenlikör), Bitter Lemon, Winzersekt, Zitronenscheiben

Gurkenspritzer 0,3 l 6,70
 Rose's Limejuice, Gurkenscheiben & Minzblätter, Sodawasser, Winzersekt

Schilerolspritzer 0,3 l 6,70
 ...Schilerol besteht aus Roséwein und wird verfeinert mit verschiedenen Kräutern und Sirupen.
 Schilerol ist die Steirische Variante des Aperol!
 Schilerol, Zitronenscheiben & Minzblätter, Sodawasser, Winzersekt

Hugo 0,3 l 6,70
 Selbstgemachter Holunderblütensirup, Sodawasser, Winzersekt, Minzblätter, Limettenspalte

Aperolspritzer 0,3 l 6,70
 Aperol, Sodawasser, Winzersekt, Orangenspalte



... DIE BELIEBTESTEN SPRITZER MIT LILLET

...die Basis des Lillet ist ein Sauvignon Blanc, der mit feinem Orangenlikör aufgespritzt wird. Zur Herstellung der Liköre wird die Schale verschiedener Zitrusfrüchte (Orangen aus Südsanien, Pomeranzen aus Haiti, grüne Orangen aus Marokko und Chinarrinde aus Peru) mehrere Monate lang in Alkohol eingelegt. Der Lillet wird traditionell in Eichenfässern gelagert.

Lillet Vive 0,3 l 6,70
Lillet Blanc, Tonic Water, Winzersekt, Gurkenscheiben & Minzblätter

Lillet Rose 0,3 l 6,70
Lillet Rosé, Rosenlimonade, Winzersekt, Erdbeeren & Rosenblüten

Lillet Chérie 0,3 l 6,70
Lillet Rosé, Kirschblüten Tonic, Winzersekt, Cocktailkirschen

Lillet Berry 0,3 l 6,70
Lillet Rosé, Schweppes Wild Berry Soda, Winzersekt, Beerenfrüchte

Lillet Citrosé 0,3 l 6,70
Lillet Rosé, Zitronenlimonade, Winzersekt, Zitronenscheiben

Lillet Melone 0,3 l 6,70
Lillet Blanc, Melonenstücke, Melonensirup, Winzersekt & Sodawasser



SPRITZIGES OHNE ALKOHOL...

Rhabarber-Erdbeer Spritzer 0,3 l 4,70
Rhabarbersaft, Rhabarber-Erdbeer-Sirup, Leogang Mountain Soda, Erdbeeren

Cranberry-Ingwer Spritzer 0,3 l 4,70
Cranberrysaft, Cranberry-Sirup, Ginger Beer, Leogang Mountain Soda, Cranberrys

Wild Berry Spritzer 0,3 l 4,70
Wild Berry Soda, Preiselbeer-Sirup, Leogang Mountain Soda, Beerenfrüchte

Kirschblüten Spritzer 0,3 l 4,70
Cherry Blossom Tonic, Grenadine-Sirup, Leogang Mountain Soda, Cocktailkirschen

Grüner Apfel Spritzer 0,3 l 4,70
Granny Smith Apfelpüree, Leogang Mountain Soda, Zitronensaft, natürlicher Apfelsaft, Apfelspalten

Rosen-Rhabarber Spritzer 0,3 l 4,70
Rosenlimonade, Rhabarberfruchtpüree, Rhabarbersaft, Leogang Mountain Soda, Rosenblüten



ALKOHOLFREIE COCKTAILS...

Ipanema	7,20
Limette, Lime Juice, Maracujasaft, Ginger Ale	
Banana Joe	7,20
Banane, Kokossirup, Ananassaft, Kokosmilch	
Hibiskus	7,20
Karamelsirup, Cranberrysaft, Maracujasaft, Ananassaft, Zitronensaft	
Comorin	7,20
Kokossirup, Apfelsaft, Maracujasaft, Ananassaft, Grenadine, Zitronensaft	
Bambolero	7,20
Vanillesirup, Maracujasaft, Orangensaft, Kokosmilch	
Virgin Swimming Pool	7,20
Kokossirup, Blue Curacao Sirup, Ananassaft, Kokosmilch	
Smoothie Classico	7,20
Erdbeeren, Banane, Vanillesirup, Orangensaft	
Shirley Temple	7,20
Grenadine, Zitronensaft, Rose's Lime Juice, Ginger Ale	
Fruchtbombe	7,20
Vier exotische Säfte mit Johannisbeer Topping	
Sweet Frog	7,20
Ananassaft, Maracujasaft, Orangensaft, Banane, Blue Curacao Sirup	
Freestyler	7,20
Rose's Lime Juice, frischer Zitronensaft, Blue Curacao Sirup, Tonic Water	



PERLIGE VERFÜHRUNG

Bellini

8,00

Der Bellini wurde 1948 von Guiseppe Cipriani in Harry's Bar in Venedig erfunden. Wussten Sie auch, dass in Harry's Bar das Carpaccio erfunden wurde?

Pfirsichmark, Peachtree Likör, Winzersekt

Kir Royal

8,00

Felix Kir, Bürgermeister des Städtchens Dijon ist der Namenspate des Kir-Cassis, bestehend aus trockenem Weißwein und Cassislikör. Frankreichs Bourgeoisie ersetzte den einfachen Bauernwein durch Champagner, bei uns wird er serviert mit bestem österreichischen Winzersekt.

Crème de Cassis & Winzersekt

Salzburger Hof Cocktail

10,00

Exklusiv für die Gäste des Hotels Salzburger Hof Leogang als Signature Drink von Barkeeper Stefan Scheiber 2009 kreiert.

Pfirsichlikör, Maracujamark, Vodka, Limettensaft & Winzersekt

Old Cuban

10,00

Extrem süffig und unglaublich frisch. Kreiert von Barkeeperin Audrey Saunders 2002 im Pegu Club NYC. Havana Club 3 Anos, Limettensaft, Angustura, Demerarasirup & Winzersekt

Seelbach

10,00

Der in Vergessenheit geratene Signature-Drink des Seelbach Hotels in Louisville, Kentucky, wurde im Jahre 1917 kreiert. 1995 fand man die Originalrezeptur in den Archiven des Hotels wieder.

Bourbon Whiskey, Cointreau, Angostura & Winzersekt

French 75

10,00

Als Erfinder des "75" gilt Harry MacElhone, der Gründer der Harry's New York Bar in Paris. In den „Goldenen Zwanzigern“ erfreute sich der Drink großer Beliebtheit und wurde im originalrezept mit Champagner aufgefüllt. Namensgeberin ist die berühmte französische 75mm Kanone aus dem ersten Weltkrieg.

London Dry Gin, Zitronensaft, Cointreau, Demerarasirup & Winzersekt



UNVERGESSLICHE KLASSIKER...

Americano

10,00

Der klassische italienische Aperitivo wurde erstmals 1860 in der Gaspare Campari Bar in Milano kreiert. Damals trug er allerdings noch den Namen Milano-Torino, benannt nach den beiden Hauptzutaten: Campari aus Milano und Cinzano aus Torino. Dieser änderte sich während der Prohibition, da sich der amerikanische Massentourismus in ihn verliebte.

Campari Bitter, Vermouth Rosso, Leogang Mountain Soda, Orangenzeste

Negroni

10,00

Der Negroni wurde ca. 1920 im Café Casoni in Florenz eher zufällig kreiert. Der draufgängerische Graf Camillo Negroni bat seinen Bartender Fosco Scarselli, dem Americano einen gewissen Kick zu verleihen. Somit substituierte er das Sodawasser mit Gin.

Campari, Vermouth Rosso, London Dry Gin, Orangenzeste

Gimlet

10,00

Sir Thomas D. Gimlette verschrieb den Offizieren der British Navy diesen wundervollen vitaminhaltigen Cocktail um Skorbut vorzubeugen.

London Dry Gin, Rose Lime Juice, Frisch gepresster Limettensaft

Manhattan

10,00

Um die Entstehung dieses wunderbaren Klassikers ranken sich ebenfalls zahlreiche Mythen. Angeblich wurden dort Manhattan auf Anweisung von Jennie Jerome, Mutter von Sir Winston Churchill, zu Ehren von Samuel Tilden's Wahl zum Governor serviert.

Canadian Club Whiskey, Vermouth Rosso, Angostura, Cocktailkirsche

Blood & Sand

10,00

Ein wundervoll ausgewogener, fruchtig-sanfter Klassiker dessen Namensgebung sich an den gleichnamigen Stummfilm mit Rudolph Valentino (1920) orientiert.

Scotch Whisky, Orangensaft, Cherry Brandy, Vermouth Rosso, Orangenzeste

Long Island Iced Tea

11,00

Der Killerdrink von der US-Ostküste.

Rum, Tequila, Dry Gin, Vodka, Cointreau, Orangensaft, Cola



Old Fashioned

10,00

Der Vorläufer des Old Fashioned war ein Drink, der schlicht Whiskey Cocktail hieß. Er entsprach in seiner Zusammensetzung dem, was zu Beginn des 19. Jahrhunderts in den Vereinigten Staaten als „Cocktail“ bezeichnet und als solcher im Jahr 1806 erstmals schriftlich definiert wurde. Ein Whiskey Cocktail war demnach gesüßter, mit Wasser verdünnter Whiskey, der mit einigen Spritzern Bitters abgerundet wurde.

Bourbon Whiskey, Rohrzuckersirup, Angostura Bitters & Quellwasser

Sidecar

10,00

Erich Maria Remarque erwähnt den Sidecar in seinem 1938 erschienenen, aber im Jahre 1928 spielenden Roman Drei Kameraden in einer Barszene: „Wir tranken ein paar Glas. Ich nur Sidecars, mit viel Zitrone. Ich wollte nicht wieder von mir selbst überrumpelt werden“.

Cognac, frischgepresster Zitronensaft, Cointreau

White Russian

10,00

Wir haben diesen klassischen Digestif im „Lebowski Style“, also Fettarm, für Sie modifiziert. Dabei wird die Sahne bei uns durch feine Kokosmilch ersetzt.

Vodka, Kahlua, Kokosmilch

Mint Julep

10,00

Der Cocktail stammt aus den amerikanischen Südstaaten, wurde von dort wahrscheinlich Ende des 18./Anfang des 19. Jahrhunderts von Senator Henry Clay nach Washington, D.C. und in die Nordstaaten der USA eingeführt und ist heute in den Bars in aller Welt zu finden.

Bourbon Whiskey, Rohrzuckersirup, Minzblätter, Crushed Ice

Cosmopolitan

10,00

Erstmals erwähnt wurde ein Drink dieses Namens im 1934 erschienenen Barbook "Trevelling Mixologists". Modernisiert wurde er dann im Jahre 1985 von Cheryl Cook in der Bar "The Strand" in Miami Beach. Zu Weltruhm gelangte er nicht zuletzt durch die Erfolgsserie Sex and the City.

Absolut Vodka Citron, Cointreau, frischer Limettensaft, Cranberry Saft

Aviation

10,00

Das Originalrezept für den Aviation Cocktail erschien 1916 in Hugo Ensslins Rezeptsammlung. Der deutschstämmige Ensslin arbeitete seinerzeit als Barkeeper im Wallick Hotel in NYC. Bis Anfang des 21. Jh war der Cocktail fast in Vergessenheit geraten und wurde meist ohne Veilchenlikör aufgeführt.

London Dry Gin, frischer Zitronensaft, Crème de Violette, Maraschino Likör



INTERNATIONAL & SIGNATUR DRINKS...

The Golden Cut

10,00

Harmonisch und Ausgewogen, wie der Goldene Schnitt. Ein Signature Drink von mir zusammengestellt nach dem optimalen Verhältnis der Proportio Divina 38,2 zu 61,8.

Dry Gin und Cointreau, frisch gepresster Orangen- und Zitronensaft, Rohrzuckersirup und Angostura Bitters

Summer Garden

10,00

Ein wirklich erfrischender Signature Drink mit Gurke, Minze und Basilikum aus unserem Hoteleigenen Kräutergarten.

Gurke und Minze, Grüner Melonenlikör, selbstgemachter Ingwersirup, Gin - Basilikum - Infusion, frischer Zitronensaft

Crying Tiger Grilled

10,00

Der Name ist von einem thailändischen Gericht abgeleitet, dessen Chili Anteil dem Mythos nach selbst Tiger zum Weinen bringt. Der Geschmack des Crying Tiger Grilled Cocktail ist jedoch ein überaus erfreulicher Genuss. Ich habe diese gaumenfüllende Sazerac-Variante aus dem Thaipioka in Bangkok für Sie mitgebracht.

Bacon infused Bourbon Whisky, Barbados Rum, Angostura Bitter, Absinth, Rohrzuckersirup

Japanese Slipper

10,00

Australiens beliebtester Drink. Fruchtig frische Geschmacks-noten von Melone, Orange und Zitrone wirken hier harmonisch zusammen.

Midori - Grüner Melonenlikör, Cointreau, frischer Zitronensaft

Shanghai Cooler

10,00

Litschi und Ingwer geben bei diesem Signature Cocktail den Ton an und verführen Sie in asiatische Geschmackswelten.

Kwai Feh - Litchilikör, Absolut Vodka Citron, frischer Zitronensaft, selbstgemachter Ingwersirup

Blue Moonshiner

10,00

Ein weiterer Signature Drink, den ich anlässlich einer Bike Präsentation der Firma Mondraker kreiert habe.

Gin-Basilikum-Infusion, Blue Curacao Likör, frischer Zitronensaft, Rohrzuckersirup, Tonic Water



HIGHBALLS - IMMER EINE SPRITZIGE ERFISCHUNG!

Moscow Mule

10,00

Die Grundidee dieses Klassikers wurde von John Martin und Jack Morgan in der berühmten „Cock´n Bull Bar“, auf dem Sunset Boulevard in Los Angeles ins Leben gerufen. Sie wollten so ihre Vodka und Ginger Beer Verkaufszahlen boosten und servierten ihn im Kupferbecher! Absolut Vodka, Zitronensaft, Angostura Bitters, Ginger Beer, Gurkenscheiben und Minze

Munich Mule

10,00

Dry Gin, Limettensaft, Angostura, Ginger Beer, Zitronen- und Gurkenscheiben, Minze

Tatra Mule

10,00

Das Nationalgetränk der Slowaken, Tatratea, eine Spirituose aus Kräutern und Schwarztee spielt bei unserer Interpretation eines Mule Drinks die geschmacksgebende Hauptrolle.

Tatratea 52% , frischer Zitronensaft, Angostura Bitters, Ginger Beer, Orangen - und Gurkenscheiben, Minze

Pimm`s Cup

10,00

Die englische Art sich innerlich zu erfrischen!

Pimm`s No1, Zitronensaft, Ginger Ale, Gurken - und Orangenscheiben, Minze

Mojito

10,00

Diese Mischung aus Rum, Minze, Zucker und Limetten wurde schon dem Piraten Sir Francis Drake während seiner Raubzüge serviert. Zu Weltruhm gelangte er allerdings durch keinen geringeren als Ernest Hemingway, der ihn in seiner Stammbar „La Bodeguita del Medio“ in Havanna genoss.

Havana Rum 3 Anos, frischer Limettensaft, brauner Rohrzucker, Minzblätter, Leogang Mountain Soda

Dark´n Stormy

10,00

Dieser Drink ist das Nationalgetränk auf den Bermudas.

Gosling´s Black Seal Bermuda Rum, frischer Limettensaft, Ginger Beer

Fred & Ginger

10,00

Unser selbstgemachter Ingwer-Holundersirup verleiht diesem erfrischenden Cocktail eine frische Note mit leichter Schärfe.

Bourbon Whiskey, selbstgemachter Ingwersirup, frischer Zitronensaft, Cointreau, Ginger Beer



THE NEW CENTURY MIXOLOGY...

...ESPUMA DRINKS

Espuma (spanisch für Schaum) ist eine kulinarische Zubereitungsmethode aus der Molekularküche. Diese Idee aufgreifend habe ich für Sie eine völlig neue Kategorie Drinks kreiert. Proespuma Pulver aus Agar Agar die pflanzliche Basis, wird zusammen mit den frischen Zutaten in einem Sahnesyphon aufgeschäumt. Anschließend servieren wir Ihnen die Drinks mit der dazu passenden Schaumkrone. Diese neue Interpretation klassischer Cocktails ist ein außergewöhnliches und andersartiges Drinkerlebnis. Lassen Sie sich überraschen!

Buttermilk Icecream 11,00

Ein klassischer Vodka Sour wird hier mit einem Buttermilch - Espuma vermählt, das furiose Geschmacksergebnis erinnert an Joghurt Eiscremé.
Absolut Vodka, Zitronensaft, Rohrzuckersirup, Buttermilch

Mojito con Nube 11,00

Das kubanische Nationalgetränk wird hier geschichtet serviert, ein klassischer Rum Fizz bildet die Basis dieses Drinks und wird mit einem Pfefferminz - Espuma getopt.
Havana Club Rum 7 Anos, Limettensaft, Rohrzuckersirup, Sodawasser, frische Minze

Cloudy G&T 11,00

Das Fundament dieser Kreation ist ein Gin Fizz, der mit unserem Hauseigenen "Platzlbar Gin" und Tonic Water zubereitet und mit einem Gin & Tonic - Espuma gekrönt wird.
Homemade seasoned Gin, Zitronensaft, Rohrzuckersirup, Tonic Water

Margarita Flor de Sal 11,00

Hier wird noch ein Klassiker molekular präsentiert, die Margarita servieren wir bei dieser Interpretation mit einem Zitronen - Espuma das "on Top" mit Meersalz abgerundet wird.
Tequila Silver, Cointreau, Zitronensaft, Rohrzuckersirup, Meersalz



DAIQUIRI'S & MARGARITA'S ...

Classic Daiquiri

10,00

Die Spuren des Daiquiri führen zu einer Bar namens Venus, in Santiago de Cuba. Jennings Cox, ein amerikanischer Mineningenieur soll dort angeblich mit Daiquiris seine Gäste bei Laune gehalten haben. Populär wurde er jedoch durch die Floridita Bar in Havana. Der Barkeeper Constantino Vert servierte dort Ernest Hemingway eine Spezialversion, genannt „Papa Doble“ mit doppelter Menge Rum und ohne Zucker. Havana Club Rum 3 Anos, Rohrzuckersirup, Limettensaft

Daiquiri Especial Pinones

11,00

Ist eine ganz besondere Variante des Daiquiri Klassikers, den Rum für diese exclusive Spezialität fertigen wir selbst für unsere Hotelgäste hier im Hause an. Pinienkerne werden angeröstet und mit dunkelbraunem Karibik Rum angesetzt. Nach 2 Wochen Einwirkzeit und der anschließenden Filterung erhalten wir einen weichen vollmundigen Rum mit sehr intensiv nussigen Geschmacksnuancen. Lassen sie sich Überraschen!

Karibik Rum mit gerösteten Pinienkernen, Rohrzuckersirup, Limettensaft

Banana Daiquiri

10,00

Havana Club 3 Anos, Pisang Ambon – grüner Bananenlikör, Banane, Rohrzuckersirup, Limettensaft

Monkey Island

10,00

Havana Club 3 Anos, frischer Limettensaft, Peachtree, Kwai Feh-Litchilikör

Margarita Classic

10,00

Die Margarita wurde in Mexiko geboren und erfreute sich während der Prohibitionszeit bei US-Touristen großer Beliebtheit. Später wurde sie als Tequila Daisy auch in den Staaten sehr populär. Das „Gänseblümchen“ ist ein Klassiker der auf keiner Barkarte fehlen darf.

Tequila Silver, Cointreau, Zitronensaft, Salzrand

Mexican Rose

10,00

Ausgewogene Säure und eine leichte Schärfe spielen mit dem unverwechselbaren Eigengeschmack des Tequila bei diesem Signature Drink Hand in Hand.

Tequila Silver, Cointreau, Rhabarbersaft, selbstgemachter Ingwersirup, Zitronensaft



SOUR´S & FIZZE´S...

...ein Sour besteht aus der Basis Spirituose + Zitrusaft + Zucker, aufgespritzt mit Soda wird aus dem Sour ein Fizz. Die Variationen sind hierbei schier unendlich und werden nur durch unser Angebot beschränkt. Bestellen Sie gerne was ihrem Gusto entspricht. Nachfolgend ein paar Vorschläge:

Melon Sour 10,00

Midori Grüner Melonenlikör, Zitronensaft, Zuckersirup

Gin Basil Smash 10,00

Kreiert von Jörg Meyer, Le Lion Bar, Hamburg, 2008.
London Dry Gin, Zitronensaft, Zuckersirup, frische Basilikumblätter

Pisco Sour 10,00

Pisco Control ist das chilenische Nationalgetränk und wird aus der Muskateller-Traube destilliert. Probieren Sie diesen wunderbaren Drink mit seiner einzigartigen cremigen Konsistenz durch Zugabe von pasteurisiertem Eiklar.

Pisco Control, Zitronensaft, Zuckersirup, Eiklar

Whisky Sour 10,00

Bourbon Whisky, Zitronensaft, Zuckersirup, Eiweiß optional

Bacon infused Whisky Sour 10,00

Diese Variante eines Whisky Sour finden Sie sicher nicht in jeder Bar. Den in der Pfanne ausgelassenen Speck für diese Spezialität löschen wir mit bestem Bourbon Whisky ab und stellen diesen kalt. Nach dem Degrasieren und zweimaliger Filterung erhalten wir einen Whisky mit feinen Röstaromen

und Geschmacksnoten von kross gebratenem Bacon.

Bacon infused Bourbon Whisky, Zitronensaft, Zuckersirup

Gin Fizz 10,00

London Dry Gin, Rohrzuckersirup, Zitronensaft,
Leogang Mountain Soda

Sloe Gin Fizz 10,00

Sloe Gin (Gin aus Schlehenbeeren), Zitronensaft,
Leogang Mountain Soda



COLADAS...

...wir bereiten die Coladas in Anlehnung an die Originalrezeptur, nur mit bester Kokosmilch statt mit Sahne zu. Das verleiht der Colada nicht nur einen besonders cremigen Geschmack sondern auch ein wunderbar samtiges Mundgefühl und ganz nebenbei reduzieren sich die Kalorien noch um die Hälfte.

Pina Colada

10,00

Die Entstehungslegenden der Pina Colada sind so zahlreich wie ihre Variationen. Uns gefällt die am besten, das der Pirat Roberto Cofresí (1791–1825) aus Cabo Rojo eine Mischung aus Ananas, Kokoswasser und Rum bereits zu Beginn des 19. Jahrhunderts an seine Seeleute ausgeschenkt haben soll. Kokoswasser diente seit jeher als Trinkwasserersatz, wenn keine natürlichen Quellen vorhanden waren. Allerdings wird Cofresís Getränk wohl noch ohne Eis ausgekommen sein. Havana Club Golden Rum, Mayers Dark Jamaican Rum, Kokossirup, Ananassaft, Kokosmilch

Swimming Pool

10,00

Havana Club Rum und Absolut Vodka, Blue Curacao Likör, Kokossirup, Ananassaft, Kokosmilch

Coffee Colada

10,00

Mayers Dark Jamaican Rum, Kaluha Coffeelikör, Kokossirup, Ananassaft, Kokosmilch

Flying Kangaroo

10,00

Havana Club Rum und Absolut Vodka, 43er Vanillelikör, Kokossirup, Orangen- und Ananassaft, Kokosmilch

Kingston

10,00

Malibu Kokoslikör, Bols Apricot Brandy, Maracujasaft, Erdbeersirup, Kokosmilch

Banana Colada

10,00

Havana Club Rum, Pisang Ambon - grüner Bananenlikör, 1/2 Banane, Ananassaft, Kokossirup, Kokosmilch



BARTENDER'S SPECIALS...

Raisins Old Fashioned

11,00

Dieser Rum Old Fashioned überrascht Sie mit einer sehr intensiven Rosinennote mit Geschmacksnuancen von Nuss-schokolade, Cocos und Honig. Den karibischen Rum dafür vermählen wir für zwei Wochen mit einer hochwertigen Trockenfrucht-Nussmischung.
Homemade Raisins Rum, Angostura Bitters, Orange Bitters, Rohrzuckersirup, Quellwasser

Raspberry Thyme Smash

11,00

Die intensive Rotfärbung dieser ganz besonderen Gin Sour Variante wird den frischen Himbeeren durch Mazeration in London Dry Gin entzogen. Durch die Zugabe von frischem Tymian erhält dieser Drink seine einzigartige Parfümierung.
London Dry Gin, Himbeeren, Thymian, Rohrzuckersirup, Zitronensaft

Valparaiso

11,00

In der Region Valparaiso wächst der Pfefferbaum der seine Rosa Beeren zum Würzen dieses Cocktails beisteuert. Die Muskateller Trauben für den Pisco, dem chilenischen National-Getränk, wachsen auf den kalkhaltigen Böden Nordchiles und bilden den weinschwangeren Grundgeschmack dieses belebenden Drinks.
Rosa Pfeffer Beeren, frische Erdbeeren & Basilikumblätter, Pisco, Pink Peppercorn Sirup, Limettensaft und Sekt

Yucatan

11,00

In der mexikanischen Provinz Yucatan wachsen die sehr scharfen Habanero Chilischoten die dieser abgewandelten Margarita Version mit feinem rauchigem Mezcal den speziellen Kick verleihen.
Mezcal, Cointreau, selbstgemachter Chili-Habanero Sirup, Agavendicksaft, Zitronensaft

La Mancha

11,00

In der Hügellandschaft der La Mancha, wo Cervantes' edler Held Don Quijote vergebens gegen Windmühlen kämpfte, leuchten die Krokusfelder blau, gelb und weiß, die den Saffran für diesen Gin Sour liefern. Der Gin Mare der die Basis bildet kommt gleich um die Ecke aus Barcelona und steuert mediterrane Aromen von Rosmarin, Oliven, Basilikum und Thymian bei.
Gin Mare, selbstgemachter Saffran Sirup, Limettensaft, Saffranfäden



TROPICAL & TIKI DRINKS...

Sex on the Mountains 10,00

Denn wir haben keinen Strand, unser Strand ist der Pistenrand!
Absolut Vodka, Peachtree-Pfirsichlikör, Ananassaft, Cranberry Saft

Touchdown 10,00

Absolut Vodka, Bols Apricot Brandy, Maracujasaft,
Granatapfelsirup, Zitronensaft

Passionata 10,00

Passoa-Passionsfruchtlikör, Absolut Vodka Citron,
Maracujasaft, Erdbeersirup, Zitronensaft

Planter`s Punch 10,00

Das englische Wort Punch stammt vermutlich aus Indien,
wo „pantsch“, „fünf“ bedeutet und für die Zahl der Zutaten in einem
ursprünglichen Punch steht. Nämlich erstens Arrak, zweitens
Zitrusfrüchte bzw. ihr Saft, drittens Zucker, viertens Wasser sowie
fünftens Tee oder Gewürze.

Myer`s Dark Jamaican Rum, Angostura Bitters, Zitronensaft,
Granatapfelsirup, Orangensaft

Tropic 10,00

Peachtree-Pfirsichlikör, Absolut Vodka, Rose´s Lime Juice,
Ananassaft, Orangensaft

Caipi Midori 10,00

Midori - Grüner Melonenlikör, Limette, brauner Rohrzucker

Caipirinha 10,00

Caipirinha übersetzt sich am besten mit dem Begriff „Lande“
oder „Unschuld vom Lande“. Trotz ihres Namens war die Caipirinha
ursprünglich ein Cocktail der ländlichen Oberschicht in Brasilien.
Limette, brauner Rohrzucker, Cachaca

Zombie 11,00

Dieser Drink geht auf Don Beach zurück, der das Restaurant
„Don The Beachcomber“ in Hollywood besaß. Er mixte ihn 1934
für einen verkateren Freund. Nach drei Zombies sagte dieser,
er fühle sich wie ein Untoter. Daher der Name Zombie.
Golden-, Dark- & Overproof Rum, Angostura Bitters & Falmernum Likör,
Zitronensaft, Granatapfelsirup



Raffles Singapore Sling 11,00

Die Bezeichnung Singapore Sling verwendet erstmals Harry Craddock in seinem einflussreichen Savoy Cocktail Book aus dem Jahr 1930. Er besteht aus Gin, Cherry Brandy und Zitronensaft und wird mit Sodawasser aufgefüllt. Die Rezeptur des heute im Raffles Hotel in Singapore servierten, fruchtigen Singapore Sling wurde erst um 1936 notiert.

London Dry Gin, Benedictin Likör, Bols Cherry Brandy, Limettensaft, Cointreau, Angostura Bitters, Granatapfelsirup, Ananassaft

Hurricane 11,00

„Der Gott des Windes“ lässt sich schwer bändigen, zieht seine Kreise und reißt mit, was er mitreißen kann. In New Orleans, wo wilde Stürme wahrhaftig keine Seltenheit sind, reifte in der irischen Bar „Pat O'Brien“ der ungestüme Gedanke, dem heftigen Wirbelwind ein Denkmal zu setzen.

Der Hurricane Cocktail ward geboren.

Golden & Dark Caribbean Rum, Overproof Rum, Maracujasirup, Zitronensaft & Crushed Ice

Bahama Mama 11,00

Dark & Golden Caribbean Rum, Malibu Kokoslikör, Zitronensaft, Granatapfelsirup, Ananas - und Orangensaft

Mai Tai Roa Ae 11,00

Diesen Klassiker verdanken wir Victor Bergeron alias Trader Vic, der ihn zwei Freunden aus Tahiti servierte. Nach dem sie davon gekostet hatten, riefen sie: „Mai tai roa ae!“ Was auf samoanisch so viel bedeutet wie „Nicht von dieser Welt!“.

Wir modifizieren diesen Tiki - Klassiker in dem wir den Orangenlikör und den Mandelsirup durch einen selbstge-machten Falernum Likör ersetzen.

Dark & Golden Caribbean Rum, Limettensaft, Angostura Bitters & Falernum Likör

Bombay Crushed 11,00

Der Signature Drink der Gin Marke "Bombay Sapphire" erinnert an den Cocktailklassiker Caipirinha ist jedoch weniger säuerlich, statt Limetten werden hier Kumquats (Miniorangen) verwendet. Für unsere Version verwenden wir einen selbst gewürzten Gin der mit getrockneten Apfelscheiben und Kamillenblüten, Brombeerblättern, Süßholzwurzel und Zitronengras veredelt wurde.

Homemade seasoned Gin, Kumquats, Zitronensaft, brauner Rohrzucker



CLASSIC COCKTAILS - NEW TWIST´S...

Daisy Alpine Twist

11,00

Die DNA eines Daisy ist zu vergleichen mit der eines Sours; Es gibt eine Basisspirituose, eine Süßequelle und etwas frischen Zitrusaft um die Süße zu kontrieren. Bei dieser Alpen Variante eines Daisy habe ich ausschließlich österreichische Zutaten verwendet, die Säure kommt hier von Verjus (Grünsaft), der aus unreifen grünen Trauben gepresst wird und traditionell zum Säuern von Speisen und Getränken verwendet wurde.

Hawieniero (Weißer Rum aus Wien), Bailoni (Wachauer Marillenlikör), Selbstgekochter Hollunderblütensirup, steirischer Verjus & Leogang Mountain Soda

Whiskey Sour Twist

11,00

Diese Interpretation des Cocktail Urgesteins: Whiskey Sour, will Sie mit seiner geschmacklichen Vielfalt überraschen.

Makers Mark Bourbon Whiskey, Quittenbrand, Caramelsirup, frisch gepresster Zitronensaft, Havana Club Essence Coffee

Rum Old Fashioned Twist

11,00

Im 19. Jahrhundert zunächst als Whiskey Cocktail, später Old Fashioned Whiskey Cocktail, bezeichnet, entspricht dieser Drink noch heute weitgehend der Urform eines „Cocktails“ in seiner ursprünglichen Definition. Besteht also aus einer Spirituose, Zucker, Wasser bzw. Eis sowie Cocktailbitters.

Bei diesem Twist ersetze ich den traditionellen Whiskey, durch einen Barbados Dark Rum den ich durch "Fatwashing" mit echter Trüffelbutter aromatisiert habe. Die Süße kommt hierbei von gebranntem Honig mit Mandarinenschalen.

Gebutterter Rum mit Trüffel, gebrannter Honig mit Mandarinenschalen, Angostura Bitters, Chocolate Bitters

Canchánchara Twist

11,00

Der Canchánchara ist ein "Vorfahre" des Daiquiri, nur mit Aguardiente de Cane (einer günstigeren Variante des Rum), der um 1800 überall auf Kuba verfügbar war. Den modernen Twist dieses Urgetränkes, hat Andreas Hotter aus dem Zillertal für Sie wie folgt interpretiert:

Havana Club 7 years Rum, Sandemann Portwein Weiß, gebrannter Honig mit Mandarinenschalen, frisch gepresster Limettensaft, Havana Club Essence Coffee



MODERN G&T'S...

4 CL INCL. TONIC

... WIR ZELEBRIEREN DEN GIN & TONIC

Der Name Gin leitet sich indirekt vom botanischen Namen des Wacholders "Juniperus" ab, maßgeblich war aber das niederländische Vorläufergetränk der Genever.

Der Agraralkohol für die Herstellung von Gin kann aus verschiedenen Ausgangsstoffen gebrannt sein, meist Getreide oder Melasse. Gin erhält seinen charakteristischen Geschmack durch die Aromatisierung mit Pflanzenauszügen und Gewürzen durch Mazeration, vor allem Wacholderbeeren, Koriander, Angelikawurzel und Zitruschalen. Die Zusammenstellung und Kombination dieser Botanicals ergeben Geschmacksrichtungen mit sehr außergewöhnlichen Noten. Sehr gerne beraten wir Sie bei der Auswahl Ihres Gin Favoriten und des dazu passenden Tonic Water's:

Fever-Tree Tonic	...sanfte Bitternoten
Fever-Tree Aromatic Tonic	...würzig, aromatisch
Fever-Tree Mediteranean Tonic	...mild & floral
Thomas Henry Tonic	...frische Zitrusaromen
Thomas Henry Cherry Blossom Tonic,	...exotisch, fruchtig
Schweppes Pink Pepper Tonic	...kräftig & blumig

Platzlbar Homemade Gin

14,00

Gin & Tonic wohin das Auge reicht. Vor Jahren noch als verstaubtes Getränk verlacht, boomt das Segment heute wie kein anderes. Dies hat auch uns verleitet über ein Jahr lang zu selektieren und zu experimentieren. Das ausgereifte Ergebnis, aromatisiert mit getrockneten Apfelscheiben und Kamillenblüten, Süßholzwurzel, Brombeerblättern und Zitronengras, präsentieren wir Ihnen hier exklusiv an der Platzlbar im Salzburger Hof.

Gölles - Hands on Gin

14,00

Steirischer handgemachter Gin aus einer Handvoll handverlesener Zutaten. No Bullsh*t added! In doppelt gebranntem weißem Rum werden für diesen Gin nur Fünf Essentials angesetzt: Wacholder, Schwarze Ribisel (Johannisbeeren), Zitronengras, Orangenschalen und Blattkoriander.

Gin Alpin von Guglhof

14,00

2010 nimmt sich Anton Vogl vom Guglhof der ursprünglichen Rezeptur seines Großvaters aus den 1930ern an. Herausgekommen ist ein feiner Wacholder mit Schwarzbeeren, Alpenrosen und Bergminze, die dem Gin Alpin von Heute seine ganz besondere Stilistik und außergewöhnliche Note geben.



Whitley Neill Gin

14,00

Whitley Neill Spross einer englischen Brennerfamilie verwendet für die Herstellung seines Gins die Frucht des Baobab-Baumes (Affenbrotbaum) und die Kapstachelbeere, die man auch unter dem Namen Physalis kennt.

Hendrick's

14,00

Hendrick's Gin wird seit 1887 vom Familienunternehmen William Grant & Sons im kleinen schottischen Städtchen Girvan hergestellt. Bühne frei für seine beiden Hauptdarsteller: Bulgarische Damascena Rosenblätter und Gurkenextrakt. Hendricks Gin wird mit Gurkenscheiben serviert und auf Wunsch auch gerne mit frisch gemahlenem Pfeffer.

Gin Mare

14,50

Diese Gin-Innovation aus Barcelona versucht mit seinem mediterranen Charme zu punkten. Thymian aus der Türkei, Rosmarin aus Griechenland, Basilikum aus Italien und grüne Arbequina-Oliven aus Spanien.

Brockman's Gin

14,50

Brockmans Smooth Premium Gin ist ein sehr ausgefallener Gin aus England mit einem überraschend sanften Charakter. Neben klassischen Botanicals fließen hier Blau- und Brombeeren mit ein, die dem Gin seine einzigartige Fruchtigkeit verleihen.

G'Vine Florasion

14,50

Die Basis von G'Vine Florasion ist einzigartig, jedes Jahr im September wird die Ugni Blanc Traube geerntet und zu Wein verarbeitet. Die anschließende 4-fach Destillation lässt ein Traubendestillat mit komplexem Körper entstehen, die zugesetzten Weinblüten geben dem Gin ein ganz besonderes Aroma.

Nikka Coffey Gin

14,50

Der erste Gin des japanischen Unternehmens Nikka in deren Miyagikyo Whisky-Destillerie stellen sie ihn auf Basis von 11 Botanicals her: darunter die Zitruspflanzen Yuzu, Amanatsu und Kabosu; Sansho Pfeffer und Apfelsaft.

Bathub Gin

14,00

Eine einzigartige Spirituose nach alter Tradition gemacht. Auch der Geschmack des Gins ist traditionell. In Kupferkesseln wird der Alkohol mit verschiedenen Zutaten aromatisiert, darunter Wacholder, Orangenschale, Koriander, Zimt, Nelken und Kardamon.



Beefeater 24

14,00

Seine Besonderheit erhält der Beefeater 24 durch die Mazeration mit japanischem Sencha-Tee und Grapefruit-schalen. Dieser Vorgang dauert ganze 24 Stunden, daher auch die Ableitung des Namens.

Bulldog Gin

14,00

Bulldog Gin beinhaltet 12 Botanicals aus 8 Ländern. Ein Gin mit ungekannt exotischen Noten, die sich durch die Zugabe von chinesischer „Dragon Eye“ Frucht, Mohn, Lotusblättern, Koriander, Süßholz und Lavendel entwickeln.

Tanqueray No. 10

14,00

Tanqueray No. 10 ist ein Gin der auf ganz frischen Kräutern, Früchten und Gewürzen basiert, und in einer kleinen „Tiny Ten“ Brennblase hergestellt wird.

The Botanist 22

14,00

Dieser spezielle Dry Gin vereint eine einzigartigen Mischung aus 22 handverlesenen Botanicals, die nur auf der für Ihre torfigen Whisky's bekannten Insel Islay wachsen. Langsam Destilliert entsteht so eine neue Spirituose von unglaublicher Komplexität.

The London No1

14,00

Dieser prämierte Gin wird in nur kleinsten Mengen exklusiv in London gebrannt und ist damit einer der beiden einzigen direkt aus London stammenden London Dry Gin's. Er wird aus 12 Kräutern hergestellt und vom Gardenien-Extrakt bekommt er seine aquamarin-blaue Farbe.

Sipsmith London Dry Gin

14,00

In der Nase erkennt man einen typischen Gin, der dominante Wacholder, der sehr klar zu erkennen ist und dazu gesellen sich Zitrusaromen und etwas Koriander. Nimmt man eine weitere Nase erkennt man eine florale Note, die der Komplexität und Eigenheit des Gins gut tut.

MOM Gin

14,00

MOM Gin wird mit roten und exotischen Früchten hergestellt und bietet dem Gaumen dadurch unverwechselbare Fruchtaromen und einen süßeren, sanfteren Geschmack. Mit diesem Gin will die Marke MOM die Mutter der britischen Queen ehren, schließlich hatte sie selbst ihr Leben lang eine Vorliebe für Gin und wurde damit stolze 101 Jahre alt.



Ferdinand´s Saar Gin

14,00

Die Handwerkskunst des Master Distillers und über 30 fein abgestimmte Botanicals aus den Weinbergen der Saar-Region garantieren ein hochwertiges Produkt und stehen für höchsten Trinkgenuss.

Roku Gin

14,00

Der japanische Craft-Gin wurde aus sechs einzigartigen japanischen Botanicals hergestellt, die mit traditionellen Gin-Pflanzen kombiniert wurden, um einen perfekt ausbalancierten Gin zu kreieren. Er duftet nach Kirschblüte und Grünem Tee, blumig-süße Note, leichte Schärfe durch den Sansho Pfeffer.

Jinzu Gin

14,50

Jinzu ist ein Gin, der aus der großen Masse an neuen Gin-Kreationen heraus sticht, da er in seinem Grunddestillat mit japanischem Sake glänzt. Harmonisch reihen sich japanische Kirschblüten und die Yuzu Frucht neben den typischen Gin-Botanicals ein.

Windspiel Premium Dry Gin

16,00

Klassische Wacholderbeeren, Zitrone und Koriander vereint mit den in Eifeler Vulkanerde gereiften Kartoffeln ergeben ein traditionelles Gin-Aroma mit feiner Milde. Für den besonderen Charakter sorgen Zimtrinde und Lavendel.

Gin Sul

14,50

Ist ein Hamburger Gin mit portugiesischen Wurzeln – neben den frischen Zitronen von der Algarve prägt das Aroma der Lackzistrose den Geschmack von Gin Sul. Die Pflanze wächst auf den kargen Böden der Steilklippen an der Costa Vicentina - meist direkt neben üppigen Wacholderbüschen.

Elephant Dry Gin

14,50

Crafted Gin aus der Nähe von Hamburg; Wird in Copper Stills und aus 14 Botanicals hergestellt; Neben Wacholder kommen zum einen seltene afrikanische Kräuter, Früchte und Wurzeln, aber auch deutsche Botanicals wie Äpfel zur Verwendung.

Monkey 47

16,00

Die Geschichte dieses einzigartigen Gin´s führt zurück ins Jahr 1951 als der Air Force Kommandeur Montgomery Collins mit seinem Javaneseraffen "Max" in den Schwarzwald zog und den Gasthof „Zum wilden Affen“ eröffnete. Jahrzehnte später wurde im Gasthof eine Kiste mit Monty´s Gin nebst Aufzeichnungen der Zutaten gefunden und diese dienten den Black Forest Distillers als Basis für ihren perfekten Gin.



RUM & WHISKY REISE...

Wir nehmen Sie gerne mit auf eine Rum Reise durch die Karibik, von Martinique über Cuba, die Bermudas bis Venezuela. Oder eine Whisky Reise von der Insel Islay über die Highlands zu den Lowlands. Sie suchen sich aus unserem großen Sortiment an Rum- oder Whiskysorten vier Favoriten aus und wir servieren ihnen jeweils 1,5 cl davon zusammen mit feiner belgischer Bitterschokolade im Kastl für einen Pauschalpreis von:

Rum Reise	4x 1,5 cl	17,00
Whiskey Reise	4x 1,5 cl	17,00

RUM AUS ALLER WELT

4 CL

Cuba

Havana Club 3 Anos	8,00
Havana Club 7 Anos	8,50

Dominikanische Republik

Ron Barceló Imperial	9,50
Metusalem 15 Anos Gran Reserva	9,00

Guyana

Pyrat XO Reserve	9,50
------------------	------

Jamaika

Myers`s Rum – Original Dark Rum	8,50
---------------------------------	------

Panama

Ron Abuelo 12 Anjeo	9,50
---------------------	------

Venezuela

Pampero Aniversario – Reserva Exclusiva	9,50
Diplomatico Mantuano	9,50

Philippinen

Don Papa 7 Years, Aged in Oak	9,50
-------------------------------	------

Mauritius Island

The Arcane – 12 Years Pure fresh Cane Rum	9,50
---	------

Barbados

C R.L. Seale`s 10 Years Aged	9,50
Plantation XO 20th Anniversary	11,00

Preise in Euro inklusive aller Steuern und Abgaben.

25

Prices in Euro including all Taxes.

©Ralf Rossmann 2019



Trinidad & Tobago

Angostura 1919 Deluxe Aged Blend	9,00
Stiggin's Fancy Plantation Rum infused Pineapple	9,50

Bermuda

Goslings Black Seal Rum	9,50
-------------------------	------

Guatemala

Botran 18 Anos Solera Anjeo	10,00
Zacapa Centenario 23 Anos	11,00
Zacapa XO	13,50

Österreich

Hawienero Weißer Rum aus Wien	8,00
Kubanische Melasse aus Zuckerrohr trifft auf österreichisches Quellwasser.	

Casa Especial - Homemade Rum's...

Ron de Pinones	9,50
Für diese hauseigene Rum Spezialität werden Pinienkerne angeröstet und mit einem Dark Caribbean Rum angesetzt. Nach 2 Wochen der Mazeration und der anschließenden Filterung erhalten wir einen vollmundigen Rum mit intensiv nussigen Geschmack und feinen Röstaromen.	

Homemade Raisins Rum	9,50
Dieser milde Rum überrascht Sie mit einer sehr intensiven Rosinennote und Geschmacksnuancen von Nusschokolade und Cocos. Den karibischen Rum dafür vermählen wir für zwei Wochen mit einer hochwertigen Rosinen - Nussmischung.	



SINGLE MALT WHISKEY'S AUS SCHOTTLAND 4 CL

Islay

Caol Ila 12 years	13,50
Lagavulin 16 years	13,50
Bowmore Legend	12,00
Bowmore 12 years	10,50
Bowmore Darkest 15	12,50
Laphroaig 10 years	11,00
Laphroaig Quarter Cask	13,50
Laphroaig 18 years	16,80
Ardberg 10	14,00
Ardberg Uigedail	16,00
Bruichladdich Islay Barley 2010	12,50

Skye

Talisker 57° North	15,00
Talisker Sky	11,00
Talisker Storm	12,50

Lowland

Auchentochan 12 years	11,50
Auchentochan 18 years	15,00
Auchentochan Three Wood	13,00

Highland

Highland Park 12 years	12,50
Oban 14 years	12,50
Glen Scotia Double Cask	12,50
Aberfeldy 12 years	12,50
Dalwhinnie 15 years	12,50
Glenmorangie Original 10 years	10,50
Glenmorangie Lasanta 12 years	12,50
Glenmorangie Quinta Ruban 12 years	13,80
Aberlour 10 years	12,50
Aberlour a' Bunadh	14,00



SPEYSIDE

4 CL

Glenlivet Founder's Reserve	11,00
Glenlivet 12 years French Oak Finish	12,50
Glenlivet 18 years	15,00
Balvenie 12 years Double Wood	13,00
Balvenie 15 years Single Barrel	16,00
Balvenie 14 years Carivvean Cask	14,00
Knockando 12 years	11,00
Glenfiddich 12 years	11,00
Glenfiddich 15 years	14,00
Glenfiddich 18 years	15,00

Whisky aus Japan

The Barrel Nikka Whisky	13,50
Yoichi Nikka Whisky	12,50
The Kurayoshi Sherry Cask	12,50
Hakushu Suntory Whisky	15,50

Whisky aus Österreich

TauernRogg Single Malt Whisky vom Guglhof	10,50
---	-------

Bourbon Whiskey

Jack Daniels Single Barrel	9,00
Knob Creek	9,50
Markers Mark	9,50

Irish Whiskey

Jameson	9,50
Bushmills 10 years	10,50

Canadian Rya Whisky

Canadian Club	9,50
---------------	------



BIERE

Stiegl Goldbräu		0,20 l	3,20
		0,33 l	3,80
		0,50 l	4,70
Stiegl Radler		0,33 l	3,80
		0,50 l	4,70
Stiegl Weisse		0,33 l	4,00
		0,50 l	5,00
König "Ludwig" Hefe dunkel	Fl.	0,50 l	5,00
Stiegl-Sport-Weisse Alkoholfrei	Fl.	0,50 l	4,90
Stiegl Freibier (Alkoholfrei)	Fl.	0,33 l	3,40
Wildshuter Männerschokolade	Fl.	0,25 l	4,90
Wildshuter Sortenspiel	Fl.	0,25 l	4,90

Brauerei gusswerk Salzburg – Biobier

„Die Schwarze Kuh“ - Imperial Stout Fl. 0,33 l 4,90
Ist ein dichtes Schwarzbier im Duft intensiv nach Kakao, Torfrauch und Lakritze. Vollmundig mit dunklen Karamellnoten, Kaffee und angenehmer alkoholischer Wärme im Abgang.
Stammwürze: 20,9 % Alkohol: 9,2 %

Steinbier – Naturtrübes Spezialbier Fl. 0,33 l 4,90
Ein Terracotta farbenes Bier mit Kandisnoten, Pfeffer und Birne. Eine herbe Malznote und die fruchtige Säure machen das Steinbier, Ausgewogen und spannend zugleich.
Stammwürze: 12,8 % Fl. Alkohol: 5,6 %

"Nicobar" - Indian Pale Ale Fl. 0,33 l 4,90
Dieses IPA ist inspiriert von der einzigen österreichischen Kolonie, den Nickobaren im Indischen Ozean. Es entfaltet Aromen von Grapefruit, Zitronen und Ananas.
Stammwürze: 14,8 %, Alkohol: 6,4 %,

"Dies Irae - Tag des Zorns" - Extremes Starkbier Fl. 0,5 l 34,00
Dies Irae ist der Anfang eines mittelalterlichen Hymnus vom jüngsten Gericht. Handwerklich Gebraut mit einer doppelten Gärührung kommt es Rassig im Antrunk, unterlegt von feinen Bittermandeln, gewaltig auf die Zunge.
Stammwürze: 23,8 %, Alkohol: 10,9 %,

"Krinnawible" – Whiskybier Fl. 0,5 l 37,00
In den Felsenkellern des Kummbergs wurde dieses Starkbier, sorgfältig bewacht von "Krinnawible", einem böartigen, alten Weiblein mit feurigen Augen. Über 10 Monate reifte es in Eichenfässern der Destillery Isle of Arran. Stammwürze: 28,8 %, Alkohol: 14,5 %



FREIHOF SCHNÄPSE

Obstler	2 cl	3,70
Haselnuss	2 cl	3,70
Marillenbrand, Williams Brand	2 cl	3,90
Marille mit Frucht	2 cl	4,50
Willi mit Frucht	2 cl	4,50

GUGLHOF EDELBRÄNDE

Zirbe, Magenbitter, Grüner Walnusslikör Waldhimbeer Likör	2 cl	4,90
Williams Birne, Marille, Zwetschke, Kirsch, Rote Williams Birne, Apfel-Birne,	2 cl	5,80
Alter Apfelbrand, Alter Zwetschkenbrand, Alter Birnenbrand, Waldhimbeer, Kricherl Grafensteiner Apfelbrand, Quitte	2 cl	6,90
Vogelbeere, Schlehenbrand, Holler	2 cl	8,00

GRAPPA

Nonino Chardonnay	2 cl	5,80
Nonino Merlot	2 cl	5,80
Grappa Moscato	2 cl	6,60
Grappa Ramandolo	2 cl	6,60
Grappa San. Leonardo	2 cl	7,90
Berta Grappa di Nebbiolo	2 cl	9,90

COGNAC & BRANDY

Remy Martin	4 cl	9,00
Conde de Osborn	4 cl	9,00



TEQUILA

Olmecca Altos Silver	4 cl	6,50
Don Julio Reposado Anejo	4 cl	8,00

VODKA

Absolut (Schweden)	4 cl	6,00
Absolut Elyx (Schweden)	4 cl	7,50

Dieser spezielle schwedische Vodka wird nur aus dem Winterweizen eines einzigen Anbaugebietes in einer alten Kupferdestilliererei gebrannt und verleiht diesem so seinen einzigartig sanften Charakter.

Guglhof Wodka	4 cl	8,00
---------------	------	------

ANISEES UND LIKÖRE

Averna	4 cl	6,50
Ramazzotti	4 cl	6,50
Fernet Branca	4 cl	6,50
Branca Menta	4 cl	6,50
Ouzo 12	4 cl	6,50
Pernod	4 cl	6,50
Sambuca	4 cl	6,50
Bailey's Irish Cream	4 cl	6,50
Amaretto	4 cl	6,50
Frangelico Haselnusslikör	4 cl	6,50
43er Likör	4 cl	6,50

WARMER GETRÄNKE

Kleiner Brauner	3,00
Großer Brauner	3,90
Tee diverse Sorten	3,50
Verlängerter	3,10
Heiße Zitrone	3,50
Cappuccino	3,60
Caffé Latte	3,80
Tee mit Rum	5,00
Heiße Schokolade mit Sahne	5,00
Heiße Schokolade mit Sahne und Rum	6,50
Jägertee 1/4 l oder Glühwein 1/4 l	5,50



ALKOHOLFREIE GETRÄNKE...

Thomas Henry Tonic/Ginger Beer, Bitter Lemmon	0,20 l	3,90
Fever Tree Mediteranean Tonic	0,20 l	3,90
Fentimans Rosenlimonade	0,25 l	4,20
Ginger Beer	0,20 l	4,20
Red Bull	0,25 l	4,40
Kombucha	0,25 l	3,90
Fanta, Cola, Sprite, Spezi	0,25 l	3,20
Fanta, Cola, Sprite	0,50 l	5,20
Cola light	0,33 l	3,50
Almdudler	0,33 l	3,50
Apfelsaft	0,25 l	3,20
Apfelsaft gespritzt	0,25 l	2,20
Apfelsaft gespritzt	0,50 l	4,40
Flux Aronia Stiegl Bierlimonade	0,25 l	4,20
Soda Zitron	0,25 l	2,50
Soda Zitron	0,50 l	3,80

SÄFTE

Natur Pur, 100% reine Fruchtsäfte ohne Zusatz von Zucker, Farb-, Konservierungs- oder Aromastoffen.

Alle Säfte servieren wir im 0,25 l Glas:

Premium Orangensaft		4,00
Premium Mango		4,00
Premium Johannisbeere		4,00
Premium Maracuja		4,00
Premium Apfel Naturtrüb		4,00
Premium Amarena Kirsche		4,00
Kohl Bio Apfel-Holunder	Fl. 0,2lt	4,00
Kohl Bio Apfel-Marille	Fl. 0,2lt	4,00
Kohl Bio Apfel-Karotte	Fl. 0,2lt	4,00
Orangensaft Frisch gepresst	0,2 lt	6,00

Alle Säfte servieren wir auch gerne gespritzt:

mit Wasser	0,25 l	2,40
	0,50 l	4,80
mit Soda	0,25 l	2,60
	0,50 l	5,20



LEOGANGER BERGQUELLWASSER

Wir servieren Ihnen bestes Leoganger Bergquellwasser.
Beim Konsum von Flaschenweinen wird das Wasser nicht verrechnet.

Karaffe Wasser	0,25 l	0,70
Krug Wasser	0,50 l	1,40
Krug Wasser	1 l	2,50

MINERAL

Vöslauer Mineralwasser

Vöslauer natürliches Mineralwasser ist ursprünglich, rein und klar,
ausgewogen mineralisiert und natriumarm.

Still, Mild, Medium	0,33 l	3,10
oder Prickelnd	0,70 l	5,20

EISTEE

Arizona Iced Tea Honey	0,50 l	4,90
------------------------	--------	------

Verfeinert mit Ginseng und Amerikas beliebtem Sue Bee Orangen Honig,
schmeckt Arizona Green Iced Tea hervorragend und super lecker.



OFFENE WEINE

Bitte fragen Sie nach unserer Weinkarte.

SPRITZER

Gespritzter Weiß	0,25 l	3,30
Gespritzter Rot	0,25 l	3,30
Gespritzter Süß	0,25 l	3,80

SÜSSWEINE

Sherry dry oder medium	5 cl	5,80
Martini dry, rosso, bianco	5 cl	5,80
Portwein rot oder weiss	5 cl	5,80

SEKT + PROSECCO

Glas Sekt	0,1 l	5,00
Schlumberger Piccolo	0,2 l	10,00
JR Sekt Pinot Noir Rosé	0,75 l	39,00
Gobelsburg Sekt	0,75 l	39,00
Prosecco La Jara	0,375 l	21,00
Prosecco La Jara	0,75 l	34,00
Prosecco La Jara Magnum	1,50 l	69,00

CHAMPAGNER

Glas Paillard Premiere Brut	0,1 l	10,00
Moet Piccolo	0,2 l	25,00
Paillard Premiere	0,375 l	43,00
Paillard Premiere Brut	0,75 l	75,00
Paillard Rosé	0,375 l	46,00
Piper Heidseck	0,75 l	78,00
Veuve Cliquot Ponsardin	0,75 l	78,00
Moet Chandon	0,75 l	89,00
Moet Chandon Rosé	0,75 l	94,00
Paillard Premiere Magnum	1,5 l	195,00
Moet Impereal Magnum	1,5 l	208,00
Dom Perignon Jahrgang	0,75 l	240,00
Krug Grand Cuveé	0,75 l	290,00
Moet Impereal Doppel-Magnum	3,00 l	490,00

