



## HERZLICH WILLKOMMEN IM PARKHOTEL AM TRISTACHERSEE\*\*\*\*S

Sehr geehrte Gäste des Parkhotels,

Mit Freude laden wir Sie ein, in die Welt des Genusses einzutauchen und unser sorgfältig zusammengestelltes Angebot an Getränken zu entdecken. Unsere Karte, mit viel Leidenschaft und Expertise von Wayne kreiert, verbindet die Schätze der Region Osttirol mit einer erlesenen Auswahl an Spirituosen und Köstlichkeiten aus aller Welt.

Von handverlesenen regionalen Spezialitäten über klassische und innovative Cocktails bis hin zu erlesenen Weinen und edlen Bränden – jedes Getränk erzählt seine eigene Geschichte. Um Ihnen diese Vielfalt näherzubringen, finden Sie auf unserer Karte kleine Informationen, die zum Stöbern, Entdecken und Genießen einladen. Lassen Sie sich von den Aromen Osttirols oder den Nuancen eines internationalen Klassikers verzaubern – hier ist für jeden Geschmack etwas dabei.

Unsere Bar ist mehr als ein Ort für exquisite Getränke: Sie ist ein Treffpunkt der Geselligkeit, ein Ort des Zusammenseins und der unvergesslichen Momente mit Freunden und Familie.

Umgeben von der beeindruckenden Kulisse des Tristachersees und der umliegenden Bergwelt, laden wir Sie ein, entspannte Stunden zu verbringen. Was könnte schöner sein als ein gutes Gespräch, ein herzliches Lachen und ein perfekt abgestimmtes Getränk in bester Gesellschaft?

Und keine Sorge: Sollten Sie mal unschlüssig sein, welches Getränk es sein darf, stehen wir Ihnen mit Rat und Tat zur Seite – ob Sie den „Mut zum Experiment“ suchen oder einfach nur das „Lieblingsgetränk für heute“ finden wollen. Schließlich zählt bei uns nicht nur der Genuss, sondern auch der Spaß an der Sache – und vielleicht auch das ein oder andere spontane „Prost“ mit neuen Bekanntschaften!

Lassen Sie sich von uns verwöhnen und stoßen Sie auf genussvolle Abende an, die lange in Erinnerung bleiben. „Cheers“ und herzlich willkommen!

Ihre Marie Theres Kreuzer, Diplom-Sommelière & Wayne Masseck  
mit dem Service Team des Parkhotels am Tristachersee



falstaff A LA CARTE Gault&Millau

Alle Weine enthalten Sulfite – Preise in Euro inklusive Steuern

## UNSERE APERITIF EMPFEHLUNGEN

---

Aperitifs sind alkoholische Getränke, die vor dem Essen serviert werden, um den Appetit anzuregen und die Sinne auf das kommende Mahl vorzubereiten. Sie stammen traditionell aus Europa, besonders aus Frankreich und Italien, wo sie fester Bestandteil der Esskultur sind. Aperitifs sind meist leicht und haben einen bitteren oder leicht süßlichen Geschmack, der die Verdauung anregt.

Zu den klassischen Aperitifs zählen beispielsweise **Wermut** (wie Martini oder Noilly Prat), **Aperol** oder **Campari**, aber auch **Schaumweine** wie Prosecco oder Champagner. Aperitifs werden typischerweise pur, auf Eis oder mit etwas Soda serviert und sollen den Gaumen erfrischen. Sie haben eine lange Tradition und sind ein symbolischer Einstieg in ein geselliges Beisammensein und gutes Essen.

### WINTERZAUBER

Ramazotti Rosato | Prosecco | Zimt | Orange 8,5

### SANDDORN SPRITZ

Sandorn | Prosecco | Soda | Orange 7,5

### JO JO TONIC

JO JO Rose | Tonic Water | Orange 8,5

### SCHNEEFLOCKE

Prosecco | Holunder | Limette | Rosmarin 8,5

### KLASSIKER ZUM APERITIF

Campari | Soda 6,5

Campari | Orange frischer gepresster Orangensaft 8,8

Pernod | Quellwasser 6

Sherry | Dry | Medium Sandeman 6

Aperol „Veneziano“ | Prosecco | Aperol | Soda | Orange 6,5

Aperol „gespritzt“ | Weisswein | Aperol | Soda | Orange 5,9

Hugo | Prosecco | Holundersirup | Minze | Soda 6,5

Lillet Tristachersee | Lillet Rosé | Wild Berry Limonade 6,5

## ETWAS PRICKELNDES & SPRITZIGES

---

### IM GLAS

Italien **Prosecco Fili** | DOC Spumante Extra Dry | Cantine Sacchetto 4,9

Österreich **Muskatellersekt** | Weingut Langmann | Südsteiermark 6,5

**Rose Sekt** | Morandell Brut Rosé | Zweigelt 6,5

Frankreich **Crémant d'Alsace** | Domaine Joseph Cattin | Voegtlinshoffen 7

**Champagner** | wechselndes Angebot 17

### FLASCHE

Italien **Prosecco Fili** | DOC Spumante Extra Dry | Cantine Sacchetto 35

Österreich **Muskatellersekt** | Weingut Langmann | Südsteiermark 45

**Rose Sekt** | Morandell | Morandell Brut Rosé 45

**Harkamp Brut Reserve** | Weingut Harkamp | Leibnitz 58

Frankreich **Cattin** | Cremant d'Alsace | Brut | Voegtlingshoffen | Elsass 49

**Heidsieck** | Blanc de Blancs | brut | Reims | Champagne 105

**Perrier Jouet Grand Brut** | Éperney | Champagne 105

**Bollinger** | Brut oder Brut Rosé | Ay | Champagner 135

## ALKOHOLFREI GETRÄNKE

	Coca Cola   Fanta   Sprite	0,33l	4
	Almdudler   Mezzo Mix	0,33l	4
	Vöslauer Mineralwasser   prickelnd	0,33l	3,9
	Vöslauer Mineralwasser   prickelnd	0,75l	5,5
	Soda Zitrone	0,25l	2,9
	Soda Zitrone	0,5l	4,7
	Apfelsaft	0,25l	3,9
	Apfelsaft	0,5l	7
	Apfelsaft   Johannisbeere   gespritzt	0,25l	3,9
	Apfelsaft   Johannisbeere   gespritzt	0,50l	5,3
	Orangensaft	0,25l	3,9
	Orangensaft   frisch gepreßt	0,125l	6,5
	Zitronensaft   frisch gepreßt	0,125l	2,5
Pago	Johannisbeere	0,2l	3,9
	Marille	0,2l	3,9
	Mango	0,2l	3,9
	Pfirsich	0,2l	3,9
	Tomate	0,2l	3,9
Pago Pop	Marille  Basilikum	0,33l	4,5
	Erdbeere   Minze	0,33l	4,5
	Mango   Ingwer	0,33l	4,5
„Selbstgemachter Eistee“ von Althaus			
	Grüner Tee  Pfirsich	0,5l	4,9
	Wassermelone   Minze	0,5l	4,9

## WASSER AUS UNSERER EIGENEN MAXIMILIANQUELLE

Im Parkhotel Tristachersee servieren wir Ihnen kostenfrei erfrischendes Fels-Quellwasser aus der hauseigenen MAXIMILIANQUELLE. Genießen Sie dieses kostbare Gut pur, zum Wein oder zur Aufwertung feiner ausgewählter Fruchtsäfte. Das Wasser vom Rauchkofel ist weich, reich an Magnesium und arm an Jodsalz.

Soda   Quellwasser	0,125l	1,2
Soda   Quellwasser	0,5l	2,4
Soda   Quellwasser	1l	4,8



***DAS BERÜHMTE ZITAT VON  
ANTOINE DE SAINT-EXUPERY***  
*Wasser du hast weder Geschmack  
noch Farbe, noch Aroma.  
Es ist nicht so, dass man dich zum Leben braucht,  
du selbst bist das Leben:*

## BIER

In Österreich hat Bier eine große kulturelle Bedeutung und ist fest in der Tradition verankert. Das Land hat eine lange Braugeschichte und ist bekannt für seine regionale Vielfalt an Biersorten, wie etwa Märzen, Zwicklbier und Weizenbier. Der Biergenuss ist ein wichtiger Teil der österreichischen Wirtshauskultur und der geselligen Zusammenkünfte in Biergärten und auf Festen. Österreichische Brauereien, sowohl große als auch zahlreiche kleine, tragen zur regionalen Identität bei und sind auch ein wichtiger Wirtschaftsfaktor. Bier ist damit ein Symbol für Genuss, Tradition und österreichische Lebensart.

### Bier vom Fass

Steiermark	<b>Gösser Spezial</b>	PFIFF	0,2l	3,2
		SEIDEL	0,3l	4,5
		KRÜGERL	0,5l	5,7
	<b>Gösser Zwickl</b>	PFIFF	0,2l	3,2
		SEIDEL	0,3l	4,5
		KRÜGERL	0,5l	5,7
	<b>Reininghaus Pils</b>	PFIFF	0,2l	3,4
		SEIDEL	0,3l	4,7
		KRÜGERL	0,5l	5,7

### Bier in Flaschen

Steiermark	<b>Gösser Alkoholfrei</b>	0,33l	3,2
	<b>Gösser Bio Stoff</b>	0,33l	4,9
Osttirol	<b>Geigenseer</b>	0,33l	4,9
Deutschland	<b>Franziskaner Weissbier</b>	0,5l	5,9
	<b>Franziskaner Weissbier   Alkoholfrei</b>	0,5l	5,9

## (HAUS)WEIN

### Wein aus Österreich – Geschichte und die Tradition des Hausweins

Österreich gehört zu den ältesten Weinbauregionen Europas, mit einer Weintradition, die bis in die Römerzeit zurückreicht. Bereits um 500 v. Chr. bauten die Kelten in der heutigen Wachau die ersten Reben an. Später perfektionierten die Römer den Weinbau, der im Mittelalter durch Klöster weiterentwickelt wurde. Trotz Herausforderungen wie der Reblausplage im 19. Jahrhundert und einem Weinskandal in den 1980er-Jahren erlebte der österreichische Weinbau eine beeindruckende Renaissance. Heute ist das Land für seine hochwertigen Weine und den Fokus auf Nachhaltigkeit und Regionalität bekannt.

Eine besondere Tradition in Österreich ist der *Hauswein*. Ursprünglich entstand er in Heurigen- und Gasthauskulturen, wo Winzer und Wirte ihre eigenen, lokal produzierten Weine ausschenkten. Der Hauswein war ein einfacher, authentischer Wein, der die Region und die Jahreszeit widerspiegelte. Bis heute steht der Hauswein für ehrlichen, trinkfreudigen Genuss und wird oft direkt vom Winzer bezogen. Egal, ob Weißwein wie Grüner Veltliner oder Rotwein wie Zweigelt – der Hauswein bringt österreichische Weintradition auf unkomplizierte Weise ins Glas und unterstreicht die Gastfreundschaft, für die das Land berühmt ist.

### Weißwein im Glas

Niederösterreich	<b>Grüner Veltliner</b>   Weingut Jamek   Joching	0,125l	4
		0,2l	8

### Rotwein im Glas

Niederösterreich	<b>Göttlicher Zweigelt</b>   Weingut Glatzer   Göttlesbrunn	0,125l	4
		0,2l	8



### **Spirituosen – mehr als nur Alkohol**

Spirituosen sind viel mehr als nur alkoholische Getränke. Sie sind das Ergebnis traditioneller Handwerkskunst und bieten eine faszinierende Vielfalt an Aromen und Geschmacksrichtungen. Ob Whisky, Gin, Rum oder Cognac – jede Spirituose erzählt ihre eigene Geschichte und lädt ein zu einem unvergesslichen Genusserlebnis

### **Eine lange Tradition des Genusses**

Die Geschichte der Spirituosen reicht tausende Jahre zurück. Schon in den frühen Hochkulturen wurden alkoholische Getränke hergestellt und geschätzt. Im Laufe der Zeit entwickelten sich unzählige Sorten und Herstellungsverfahren, die bis heute die Vielfalt der Spirituosen prägen.

### **Spirituosen – ein sinnliches Erlebnis**

Der Genuss von Spirituosen ist mehr als nur das Trinken. Es ist ein sinnliches Erlebnis, das alle Sinne anspricht. Das Auge erfreut sich an der Farbe, die Nase an den vielfältigen Aromen und der Gaumen an den komplexen Geschmacksnuancen.

### **Spirituosen – ein Spiegel der Kultur**

Jede Region der Welt hat ihre eigenen Spirituosen-Traditionen. Sie spiegeln die Geschichte, die Kultur und das Klima wider. So ist beispielsweise der schottische Whisky eng mit der rauen Natur Schottlands verbunden, während der französische Cognac für seine Eleganz und Raffinesse steht. Die Welt der Spirituosen ist so vielfältig wie die Menschen selbst. Von den rauchigen Whiskys der schottischen Highlands bis zu den süßen Rums der Karibik – jede Spirituose erzählt eine einzigartige Geschichte. Tauchen Sie ein in die faszinierende Welt der Destillation und entdecken Sie mit uns die Kunst des Genusses.



# UNSERE EDELBRANDSPEZIALITÄTEN

Edelbrände sind hochwertige Destillate, die aus verschiedenen Früchten, Beeren oder anderen pflanzlichen Rohstoffen hergestellt werden. Ihre Geschichte reicht weit zurück und ist eng mit der Entwicklung der Destillationstechnik und der Kultivierung von Obst verbunden.

Edelbrände haben in Österreich eine lange Tradition und spielen eine bedeutende Rolle in der Kultur, der Landwirtschaft und der Kulinarik des Landes. Österreich ist bekannt für die Vielfalt und hohe Qualität seiner Obstbrände, und die Herstellung dieser Spirituosen gilt als echtes Handwerk.

**Kulinarik und Genussskultur:** Edelbrände werden in Österreich traditionell als Digestif nach einem guten Essen genossen. Die Vielfalt an Aromen, die durch die Destillation von heimischen Früchten entstehen, macht Edelbrände zu einem wichtigen Bestandteil der österreichischen Genussskultur.

**Qualität und geschützte Bezeichnungen:** In Österreich gibt es strenge Qualitätsvorgaben und rechtliche Regelungen für die Herstellung von Edelbränden, was ihren Ruf als Premiumprodukte unterstreicht. Manche Edelbrände tragen geschützte geografische Herkunftsbezeichnungen, wie etwa der "OSTTIROLER PREGLER", was die regionaltypische Produktion und Qualität sicherstellen soll. Diese Bezeichnungen stärken die Authentizität und den internationalen Ruf österreichischer Brände.

## OSTTIROLER EDELBRÄNDE 2cl

### das geschützte Osttiroler Edelbrandprodukt – der Osttiroler Pregler

ausschließlich aus Äpfeln und Birnen hergestellt, die Früchte müssen aus Osttirol kommen, Zuckerzusatz ist verboten, die Destillation, Abfüllung und Etikettierung darf nur in Osttirol erfolgen, 100 % Destillat zumindest 40 Vol. %

Lienz	<b>Schwarzer Brennerei</b>	Rote Williams Birne	6
		Schwarzer Hollunder	6,5
		Johannisbeere	6,5
		Blutorange	6,5
		Vinschgauer Marille	6
		Bio-Mandarine	6
		Tiroler Pregler	6
		Marille Holzfass	8
		Gravensteiner	8
Zirbe Natur	6,5		
Dölsach	<b>Kuenz Naturbrennerei</b>	Pregler	6
		Vogelbeere	10
		Kirsche	6,5
		Apfelbrand aus dem Holzfass	6,5
		Zirbe	6,5
		Haselnuss	6
		Marille	6
		Himbeere	11
Erdbeer   Holunder   Heidelbeerlikör	7		
Assling	<b>Weberhof   Lukasser Weitlaner</b>	Tiroler Spenling	6,5
		Williams Birne	6
		Quitte	7,5
		Meisterwurz	7,5
		Enzian Apfel	7,5
		Himbeere	11
		Zirbe (weiß)	7,5
Virgen	<b>Destillerie Obkircher</b>	Enzian	6
		Bergminze	6

# UNSERE EDELBRANDSPEZIALITÄTEN

**Kulturelle und regionale Bedeutung:** Edelbrände sind eng mit der österreichischen Tradition und regionalen Identität verbunden. Viele ländliche Regionen, besonders im Vorarlberg, Tirol, der Steiermark, und dem Burgenland, sind bekannt für ihre Kleinbrennereien, die oft seit Generationen in Familienbesitz sind. Diese Brennereien setzen auf traditionelle Herstellungsverfahren und nutzen regionale Obstsorten, um hochwertige Destillate zu produzieren.

**Landwirtschaft und Regionalität:** Die Herstellung von Edelbränden ist auch ein wichtiger Wirtschaftszweig für viele Bauern. Sie nutzen das Obst ihrer eigenen Streuobstwiesen und Obstgärten für die Produktion von Bränden wie Marillenbrand (Aprikose), Williamsbirne, Zwetschke, oder Vogelbeere. Dies fördert die Pflege und Erhaltung der regionalen Obstbaukultur und trägt zur Wertschöpfung im ländlichen Raum bei. Edelbrände sind ein Weg, die Fruchtqualität zu veredeln und hochwertige Produkte mit einem regionalen Charakter zu schaffen.

## ÖSTERREICHISCHE EDELBRÄNDE 2cl

Tirol	<b>Rochelt</b>   Fritzens	Marille 2011	15	
		Williams Birne 2011	13	
		Gravensteiner 2006	15	
Steiermark	<b>Gölles</b>   Riegersburg	Pfirsich	6,5	
		Herzkirsche	7	
		Alte Zwetschke	6,5	
		Marille	6,5	
		Kriecherl (Haferpflaume)	6	
		Himbeere	12	
Salzburg	<b>Herzog Destillate</b>   Saalfelden	Waldhimbeere	10	
		Zitronengras	7,5	
		<b>Brennerei Guglhof</b>	Schlehe	7,5
			Quitte	8
		Oberösterreich	<b>Destillerie Schosser</b>   Buchkirchen	Heidelbeere
Erdbeere	7,5			
Traubenkirsche	7,5			
<b>Reisetbauer</b>   Axberg	Karotte			8,5

## EDELBRÄNDE 2cl

Deutschland	<b>Destillerie Ziegler</b>   Freudenberg	Mirabelle	8
		Haselnuss	8,5



# WHISK(E)Y

Whiskey ist eine Spirituose, die aus fermentiertem Getreide wie Gerste, Mais, Roggen oder Weizen hergestellt und anschließend destilliert wird. Nach der Destillation reift der Whiskey in Holzfässern, meist Eichenfässern, wodurch er seine charakteristische Farbe und Aromen wie Vanille, Karamell und Gewürze entwickelt. Die bekanntesten Whiskeyarten kommen aus verschiedenen Regionen, darunter **Scotch Whisky** aus Schottland, der oft rauchige Aromen aufweist, und **Irish Whiskey**, der für seine milde, dreifache Destillation bekannt ist. In den USA gibt es **Bourbon**, der mindestens 51 % Mais enthalten muss und oft süßer ist, sowie **Tennessee Whiskey**, der durch eine zusätzliche Filtration über Holzkohle einen besonders weichen Geschmack erhält. Whiskey wird sowohl pur als auch in Cocktails wie Old Fashioned oder Whiskey Sour genossen und hat eine weltweite Anhängerschaft, die seine Vielfalt und Tiefe schätzt

Obwohl Österreich traditionell für andere Spirituosen wie Schnaps und Edelbrände bekannt ist, hat sich die Whiskeyproduktion seit den 1990er Jahren zunehmend etabliert. Heute gibt es eine Reihe kleiner, familiengeführter Brennereien, die hochwertige und oft regional inspirierte Whiskeys herstellen. Der österreichische Whiskey wird meist aus regional angebautem Getreide wie Gerste, Roggen oder Mais destilliert und reift in verschiedenen Holzfässern, darunter auch Eichenfässer, die zuvor für die Lagerung von Wein oder Schnaps verwendet wurden. Dies verleiht den österreichischen Whiskeys oft eine besondere Note und eine eigene Identität. Einige Brennereien experimentieren auch mit der Reifung in Fässern, die aus heimischen Hölzern wie Akazie oder Kastanie gefertigt sind. Im Vergleich zu den großen Whiskeynationen ist die österreichische Whiskeyproduktion noch klein, aber dafür handwerklich geprägt und auf Qualität statt auf Masse ausgerichtet.

Österreichischer Whiskey ist ein Symbol für die wachsende Vielfalt und Kreativität der österreichischen Brennereiszene. Er trägt dazu bei, das Bild Österreichs als Produzent hochwertiger Spirituosen über die klassischen Obstbrände hinaus zu erweitern.

## SINGLE MALT WHISKY 4cl

Osttirol	<b>Rauchkofel</b>   Naturbrennerei Kuenz   Dölsach	9
Salzburg	<b>Tauern Rogg</b>   Brennerei Guglhof   Salzburg	10
Schottland	<b>Glenmorangie</b>   18 years   Tain	13
	<b>Cragganmore</b>   12 years	10
	<b>Talisker</b>   10 years   Isle of Skye	9
	<b>Lagavulin</b>   Islay Single Malt   16 years   Islay	14
	<b>Glenlivet</b>   18 years   Speyside	13
	<b>Auchentoshan</b>   Three Wood   12 years   Dalmuir	9
	<b>Auchentoshan</b>   American Oak   12 years   Dalmuir	9

## IRISH WHISKEY 4cl

Irland	<b>John Jameson</b>   Dublin	8,5
	<b>Green Spot</b>   Single Pot Stil   Cork	10

## SCOTCH 4cl

Schottland	<b>Chivas Regal</b>   Blended Scotch Whisky   12 years   Speyside	8
	<b>Johnny Walker</b>   Red Label   Blended Scotch Whisky   3 Years   Kilmarnock	7,5

## WHISKEY 4cl

Tennessee	<b>Jack Daniel`s</b>   Tennessee Whiskey   Lynchburg	8
Kentucky	<b>Mitcher`s</b>   Single Barrel Rye   Kentucky   Louisville *	11
	<b>Mitcher`s</b>   American Whiskey   Kentucky   Louisville*	11
Ontario   CA	<b>Canadian Club</b>   Blended Canadian Whisky   Walkerville	6,5
Japan	<b>Hibiki Japanese Harmony</b>   Blended Japanese Whisky   Osaka	12

## BOURBON 4cl

Kentucky	<b>Jim Beam</b>   Kentucky Straight   Clermont	6,5
	<b>Four Roses</b>   Kentucky Straight   Lawrenceburg	7
	<b>Mitcher`s Bourbon</b>   Small Batch   Louisville*	12
Chicago	<b>Koval Bourbon</b>   Single Barrel Bio   Chicago	11

\*Mitcher`s stammt ursprünglich aus Schafferstown in Pennsylvania



## GRAPPA

Grappa ist ein italienischer Tresterbrand, der aus den Pressrückständen der Weinherstellung, dem sogenannten Trester, destilliert wird. Der Trester besteht aus den Schalen, Kernen und manchmal Stielen der Trauben, die nach dem Pressen des Weins übrig bleiben. Grappa wird seit dem Mittelalter in Italien hergestellt und gilt heute als eine der bekanntesten Spirituosen des Landes.

Grappa wird hauptsächlich in Norditalien produziert, in Regionen wie dem Piemont, Venetien und der Toskana. Er kann sowohl aus weißem als auch aus roten Trauben gewonnen werden und reift in verschiedenen Varianten, von jungen und klaren (junger Grappa) bis zu holzfassgereiften Sorten (invecchiata oder riserva), die komplexeren Aromen entwickeln.

Grappa wird traditionell als Digestif nach dem Essen pur genossen, kann aber auch in Cocktails verwendet werden. Er zeichnet sich durch kräftige, fruchtige Aromen und einen oftmals intensiven Geschmack aus, der stark von der verwendeten Traubensorte und der Destillationsweise abhängt.

### GRAPPA 2cl

Friaul	<b>Nonino</b>   Udine   Grappa	6
	<b>Nonino</b>   Udine   Grappa il Moscato	7
	<b>Nonino</b>   Udine   Grappa il Merlot	7
	<b>Nonino</b>   Udine   Grappa di Prosecco Barrique	7,5
Piemont	<b>Berta</b>   Monferrato   Bric del Gaian   Moscato	14
	<b>Berta</b>   Monferrato   Tre Soli Tre   Nebbiolo	14
	<b>Berta</b>   Monferrato   Roccanivo   Barbera	13
	<b>Berta</b>   Monferrato   Elisi   Cabernet   Barbera   Nebbiolo	7,5

## AMARO & KRÄUTERBITTER

Amaros und Kräuterbitter sind alkoholische Getränke, die durch die Mazeration von Kräutern, Wurzeln, Gewürzen und manchmal Früchten in Alkohol hergestellt werden. Sie zeichnen sich durch einen bitteren bis süß-bitteren Geschmack aus und werden oft als Digestif nach dem Essen genossen, um die Verdauung zu fördern.

**Amaros** stammen ursprünglich aus Italien und sind meist süßer und komplexer im Geschmack als typische Kräuterbitter. Sie werden mit verschiedenen Botanicals wie Orangenschalen, Enzian, Rhabarber und vielen weiteren Zutaten hergestellt, was ihnen eine vielschichtige Aromatik verleiht. Und können pur, auf Eis oder in Cocktails verwendet werden.

**Kräuterbitter** sind in ganz Europa verbreitet, mit berühmten Sorten wie dem deutschen Jägermeister oder dem ungarischen Unicum. Sie sind oft intensiver und haben eine stärkere Bitternote. Die Kräuter werden in Alkohol eingelegt und danach destilliert oder gefiltert. Kräuterbitter werden traditionell als Heilmittel oder zur Verdauungsförderung verwendet und haben eine lange Geschichte in der Klostermedizin.

Sowohl Amaros als auch Kräuterbitter sind beliebt für ihre vielschichtigen Aromen und werden weltweit als Teil der klassischen Barkultur und in modernen Cocktails geschätzt.

### AMARO 4cl

Italien	<b>Averna</b>   Amaro   Sizilien	6,5
	<b>Ramazotti</b>   Amaro   Mailand	6,5
	<b>Fernet Branca</b>   Amaro   Mailand	6,5
	<b>Vecchio Amaro del Capo</b>   Kalabrien	6,5
	<b>Amaro Montenegro</b>   Bologna	6
	<b>Nonino Amaro</b>   Udine	6,5
	<b>Campari</b>   Mailand	6
	<b>Cynar</b>   Lombardai	6
Osttirol	<b>Der Süße Bitter</b>   Schwarzer Brennerei   Lienz	6,5
	<b>Der Apotheker</b>   Naturbrennerei Kuenz   Dölsach	6,5

### KRÄUTERBITTER 4cl

Osttirol	<b>Der Bitter</b>   Schwarzer Brennerei   Lienz	6,5
Deutschland	<b>Underberg</b>   Rheinberg	5

## RUM

Rum ist ein Getränk, das aus Zuckerrohrsaft oder Melasse hergestellt wird und seinen Ursprung in der Karibik hat. Die Geschichte des Rums reicht bis ins 17. Jahrhundert zurück, als europäische Kolonialmächte wie die Spanier, Engländer und Franzosen Zuckerrohrplantagen in der Neuen Welt anlegten. Die Arbeiter auf diesen Plantagen, entdeckten, dass sich die Melasse – ein Nebenprodukt der Zuckerherstellung – durch Fermentation in Alkohol umwandeln ließ. In der Karibik entwickelte sich bald eine florierende Rumproduktion. Rum wurde schnell populär, besonders unter Seeleuten und Piraten, die ihn wegen seiner langen Haltbarkeit und des hohen Alkoholgehalts bevorzugten. Der Rum fand auch seinen Weg nach Nordamerika, wo er vor allem in den Kolonien Neuenglands hergestellt und getrunken wurde. Während der amerikanischen Prohibition in den 1920er Jahren wurde der Schmuggel von karibischem Rum nach den USA zu einem lukrativen Geschäft. Nach der Prohibition blühte die Rumproduktion weiter auf, und Marken wie Bacardi und Captain Morgan wurden weltweit bekannt.

Der Unterschied zwischen hellem und dunklem Rum geht vor allem auf die Herstellungsweise und den Reifungsprozess zurück, was ihnen unterschiedliche Aromen und Eigenschaften verleiht.

**Heller Rum**, oft auch als weißer oder silver Rum bezeichnet, wird in der Regel nach der Destillation in Edelstahlfässern gelagert und nicht lange gereift. Das Ziel ist, den Rum klar und leicht im Geschmack zu halten. Um eine glatte Textur zu erreichen, wird er oft gefiltert, um eventuelle Farbstoffe, die durch eine kurze Lagerung entstanden sind, zu entfernen. Heller Rum ist mild, hat ein leichtes Aroma und wird hauptsächlich in Cocktails wie Mojitos oder Daiquiris verwendet.

**Dunkler Rum** hingegen wird länger in Holzfässern, oft Eichenfässern, gereift. Durch diese Lagerung erhält er seine dunkle Farbe, die von einem tiefen Gold bis zu einem satten Braun reichen kann. Während der Reifung nimmt der Rum Aromen aus den Holzfässern auf, wie Noten von Vanille, Karamell und Gewürzen, was ihm einen reicheren und intensiveren Geschmack verleiht. Dunkler Rum wird daher oft pur getrunken oder in Cocktails verwendet, bei denen sein komplexeres Aroma gewünscht ist, wie im Dark 'n' Stormy.

### RUM AUS ÖSTERREICH 4cl

Osttirol	<b>Osttiroler Rum</b>   Schwarzer Brenneier   Lienz	9
Tirol	<b>Mountain Rum</b>   Single Cask   Kaufmann Spirits   Ellmau	11
Oberösterreich	<b>4X50</b>   Finely Distilled Superior Rum   Reisetbauer	15

### RUM 4cl

Barbados	<b>Plantaion XO</b>   10 years	10
Guatemala	<b>Ron Zacapa</b>   Gran Reserva   23 years	11
Venezuela	<b>Diplomatico</b>   12y Reserva exclusiva	9
	<b>Diplomatico</b>   8y Mantuano	7
Kuba	<b>Havanna Club</b>   Anjeo 3 Anos	6,5
	<b>Havanna Club</b>   Anjeo 8 Anos	8,5
	<b>Bacardi</b>   Carta Blanca	6
Spanien   Guyana	<b>Dos Maderas PX</b>   5YO +5YO   Guyana   Jerez	9,5
Frankreich	<b>Kaniché XO</b>   Cognac	11

## COGNAC & BRANDY

Cognac und Brandy sind beides Spirituosen, die durch die Destillation von Wein hergestellt werden, doch sie unterscheiden sich in Herkunft und Produktionsweise.

**Cognac** ist eine spezielle Art von Brandy, die ausschließlich in der Region Cognac in Frankreich produziert werden darf. Er wird aus weißen Trauben, hauptsächlich der Sorte Ugni Blanc, destilliert und muss mindestens zwei Jahre in Eichenfässern reifen. Cognac wird traditionell in Kupferbrennblasen zweifach destilliert, wodurch er seine typischen fruchtigen und blumigen Aromen erhält. Er wird in verschiedene Qualitätsstufen eingeteilt, wie z.B. VS (Very Special), VSOP (Very Superior Old Pale) und XO (Extra Old), je nach Reifezeit.

**Brandy** ist der übergeordnete Begriff für alle aus Wein destillierten Spirituosen, die weltweit hergestellt werden können. Bekannte Brandy-Sorten kommen neben Frankreich auch aus Spanien (z.B. Brandy de Jerez). Die Herstellungsmethoden und Reifungszeiten können variieren, was zu einer großen geschmacklichen Vielfalt führt.

Beide Getränke werden oft pur als Digestif genossen und zeichnen sich durch ihre komplexen Aromen von Vanille, Trockenfrüchten und Eichenholz aus, die sie während der Reifung in Holzfässern entwickeln. Cognac ist jedoch durch seine Herkunft und strengen Produktionsregeln tendenziell teurer und wird als besonders hochwertig wahrgenommen.

### Cognac 2cl

Frankreich	<b>Ferrand</b>   Sélection des Anges Grande Champagne Cognac   Champagne	12
	<b>A. de Fussigny</b>   SÉLECTION Fine   Cognac	11
	<b>Hennessy VS</b>   Very Special   Cognac	9
	<b>Hennessy XO</b>   extra old   Cognac	15
	<b>Remy Martin XO</b>   Cognac	14

### Brandy 2cl

Spanien	<b>Ysabel Regina</b>   Singular Brandy Pedro Ximénez Cask Finish   Andalusien	9
---------	---	---

## TEQUILA & MEZCAL

Tequila und Mezcal sind traditionelle mexikanische Spirituosen, die aus der Agave hergestellt werden, unterscheiden sich jedoch in ihrer Herkunft, Herstellung und dem Geschmack.

**Tequila** wird ausschließlich aus der blauen Weber-Agave (Agave tequilana) hergestellt und muss aus bestimmten Regionen Mexikos stammen, vor allem rund um die Stadt Tequila im Bundesstaat Jalisco. Die Herstellung umfasst das Dämpfen der Agavenherzen (Piñas) in Öfen und die anschließende Destillation. Tequila gibt es in verschiedenen Reifegraden, von **Blanco** (ungereift) über **Reposado** (in Eichenfässern gereift) bis hin zu **Añejo** (lange gereift).

**Mezcal** hingegen kann aus verschiedenen Agavenarten hergestellt werden, darunter Espadín, und hat seinen Ursprung hauptsächlich in Oaxaca. Anders als beim Tequila werden die Agavenherzen traditionell in Erdgruben über Holz und heißen Steinen geröstet, was dem Mezcal sein charakteristisches rauchiges Aroma verleiht. Der Herstellungsprozess von Mezcal ist oft handwerklicher und regional geprägt.

Während Tequila oft milder und fruchtiger ist, zeichnet sich Mezcal durch seinen intensiven, rauchigen Geschmack aus, was ihn besonders unter Liebhabern einzigartiger Spirituosen beliebt macht.

### TEQUILA 4cl

Mexico	<b>Olmeca</b>   Silver   Destilería Colonial   Anandas	6
	<b>1800 Jose Cuervo</b>   Reposado   Destilería Cuervo   Jalisco	9,5
	<b>Clase Azul</b>   Reposado   Guadalajara	15
	<b>In Corrupto</b>   Anjeo   Jalisco	10

### Mezcal 4cl

Spanien   Mexico	<b>Le Tribute Mezcal</b>   MG-Destillerie   Barcelona & Durango	8,5
------------------	---	-----

## PISCO

Pisco ist ein traditioneller Traubenschnaps aus Peru und Chile, dessen Wurzeln bis ins 16. Jahrhundert zurückreichen. Nach der Einführung von Weinreben durch spanische Kolonialherren begannen die ersten Destillationsversuche in der Region. Der Name „Pisco“ leitet sich vom gleichnamigen Hafenort in Peru ab, über den der Schnaps exportiert wurde. Ursprünglich als Alternative zu europäischen Spirituosen gedacht, entwickelte sich Pisco zu einem wichtigen Bestandteil der lokalen Kultur. Heute beanspruchen sowohl Peru als auch Chile das Getränk als nationales Erbe, was zu einem langjährigen Streit um Herkunft und geschützte Bezeichnungen geführt hat.

### Pisco 4cl

Chile	<b>El Gobernador Pisco</b>   Miguel Torres   Ovalle	8
-------	---	---

## WODKA

Wodka ist eine klare, hochprozentige Spirituose, die durch die Destillation von fermentierten pflanzlichen Rohstoffen wie Getreide (z.B. Weizen, Roggen) oder Kartoffeln hergestellt wird. Ursprünglich stammt Wodka aus Osteuropa, insbesondere Russland und Polen, wo er bereits seit dem 14. Jahrhundert produziert wird und tief in der Kultur verankert ist. Der Name „Wodka“ leitet sich vom slawischen Wort für „Wasser“ ab und spiegelt die Reinheit der Spirituose wider.

Der charakteristische Geschmack von Wodka ist neutral bis leicht süßlich, da bei der Destillation besonders viel Wert auf eine hohe Reinheit gelegt wird, was ihn von anderen Spirituosen unterscheidet. Die Klarheit wird durch eine mehrfache Destillation und Filtration erreicht, oft über Aktivkohle.

Wodka wird häufig pur oder als Bestandteil vieler Cocktails wie dem Bloody Mary, Moscow Mule oder Wodka Martini getrunken. Durch seine Vielseitigkeit und den neutralen Geschmack eignet er sich ideal zum Mixen und ist eine der meistverkauften Spirituosen weltweit.

### Wodka 4cl

Frankreich	<b>Grey Goose</b>   Gensac-La-Pallue   Cognac	8
Schweden	<b>Absolut Vodka</b>   Skåne	6
Österreich	<b>Axberg Vodka</b>   Reisetbauer   Kirchberg-Thening	9
GER   USA	<b>9 Mile Vodka</b>   Utah   Berlin	9



## WERMUT

---

Wermut (auch "Vermouth" genannt) ist ein aromatisierter, aufgespritzter Wein, der mit verschiedenen Kräutern und Gewürzen, vor allem Wermutkraut (*Artemisia absinthium*), angereichert wird. Seinen Ursprung hat Wermut im 18. Jahrhundert in Italien, wo die ersten aromatisierten Weine mit Kräutern und Gewürzen hergestellt wurden. Bald darauf entwickelte sich Frankreich ebenfalls zu einem wichtigen Produktionsland für diese Spirituose.

Wermut gibt es in verschiedenen Varianten: **trockener Wermut**, der oft aus Frankreich stammt und eine leichte, herbe Note hat, sowie **süßer Wermut**, der eher in Italien produziert wird und durch seine süßeren, würzigeren Aromen auffällt.

Traditionell wird Wermut als Aperitif pur oder auf Eis serviert, hat aber vor allem durch seine Verwendung in Cocktails wie dem Martini, Negroni oder Manhattan Berühmtheit erlangt. Dank seiner komplexen Aromen bietet Wermut eine geschmackliche Vielfalt, die von blumig bis würzig reicht, und bleibt ein fester Bestandteil der klassischen Cocktailkultur.

### Wermut aus Österreich 4cl

Osttirol	<b>Lienzer Wermuth</b>   Schwarzer Brenner   Lienz	6,5
	<b>Wermuth Rot</b>   Schwarzer Brenner   Lienz	6,5
Steiermark	<b>Alfred Wermut Dry</b>   Göllles   Riegersburg	6,5
	<b>Alfred Wermut Semi Dry</b>   Göllles   Riegersburg	6,5
	<b>Alfred Wermut Semi Rosso</b>   Göllles   Riegersburg	6,5

### Wermut 4cl

Italien	<b>Martini Bianco</b>   Martini & Rossi   Chieri	6
	<b>Martini Dry</b>   Martini & Rossi   Chieri	6
	<b>Martini Rosso</b>   Martini & Rossi   Chieri	6
	<b>Martini Fiero</b>   Martini & Rossi   Chieri	6

## LIKÖRE

---

Liköre sind süße, aromatisierte Spirituosen, die durch die Zugabe von Zucker, Kräutern, Früchten, Gewürzen oder Nüssen hergestellt werden. Sie zeichnen sich durch ihren intensiven Geschmack und ihren höheren Zuckergehalt im Vergleich zu anderen Spirituosen aus, was sie ideal für den puren Genuss, als Zutat in Cocktails oder zur Verfeinerung von Desserts macht.

Bekannte Liköre sind **Grand Marnier** und **Amaretto**. **Grand Marnier** ist ein französischer Orangenlikör, der aus Cognac und Bitterorangen hergestellt wird und sich durch seine elegante, leicht herbe Süße auszeichnet. Er wird häufig in Cocktails, zum Flambieren oder in klassischen Desserts wie Crêpes Suzette wie auch bei uns verwendet.

Liköre bieten eine große Vielfalt an Geschmacksrichtungen, die je nach Herkunftsland und verwendeten Zutaten variieren. Sie sind ein fester Bestandteil der internationalen Bar-Kultur und verleihen Drinks eine besondere aromatische Tiefe.

### Liköre 4cl

Schottland	<b>Drambuie Whiskey Likör</b>   Kirkliston	7
Frankreich	<b>D.O.M. Benedictine Kräuterlikör</b>   Fecamp   Normandie	6,5
	<b>Grand Manier</b>   Château de Bourg-Charente   Cognac	6
	<b>Cointreau</b>   Angers   Pays de la Loire	6
Italien	<b>Disaronno Amaretto</b>   Saronno   Lombardei	6
Österreich	<b>Rauchkofel Whisky Cream</b>   Naturbrennerei Kuenz   Dölsach	7,5
	<b>Unholde</b>   Naturbrennerei Kuenz   Dölsach	6,5
Irland	<b>Baileys Irish Cream Likör</b>   Dublin	6,5

\*Disaronno Originale (ist eine Art Amaretto – ein bernsteinfarbener Likör mit charakteristischem Mandelgeschmack, obwohl er eigentlich keine Mandeln enthält. Laut Angaben des Produzenten ist der Likör ein Aufguss aus Aprikosenkernöl

## GIN

Gin ist eine Spirituose, die ihren charakteristischen Geschmack vor allem den Wacholderbeeren verdankt. Er wird durch die Destillation von Alkohol gewonnen, der mit verschiedenen Botanicals, also pflanzlichen Zutaten, aromatisiert wird. Neben Wacholder können das beispielsweise Koriandersamen, Zitruschalen, Angelikawurzel und viele weitere Gewürze und Kräuter sein. Diese Vielfalt an Botanicals sorgt für die geschmackliche Bandbreite der verschiedenen Gin-Sorten.

Die Ursprünge des Gins liegen im 17. Jahrhundert in den Niederlanden, wo ein Wacholderschnaps namens "Genever" entwickelt wurde. Er fand seinen Weg nach England, wo er sich rasch großer Beliebtheit erfreute. Im 18. Jahrhundert, während der sogenannten "Gin Craze", erlebte Gin in England einen regelrechten Boom, was jedoch auch zu sozialen Problemen führte. Später wurde die Produktion strenger reguliert, was zu einer höheren Qualität führte.

Heute ist Gin weltweit populär, besonders in Form von Cocktails wie dem Gin Tonic oder dem Martini. Gin hat sich zu einer vielseitigen Spirituose entwickelt, die sich sowohl pur als auch gemixt genießen lässt.

### Gin aus Osttirol 4cl

Lienz	<b>Tschin</b>   Schwarzer Brennerei	8
Dölsach	<b>Roter Turm</b>   Naturbrennerei Kuenz	8
	<b>Alpine Ice</b>   Naturbrennerei Kuenz	8
Assling	<b>Bergspitz'n Gin</b>   Weberhof   Lukasser Weitlaner	8

### Gin 4cl

Schottland	<b>Hendricks Gin</b>   Girven	9
	<b>Lind &amp; Lime Gin</b>   Edinburgh	11
England	<b>Plymouth Gin</b>   Plymouth	9
Spanien	<b>Gin Mare</b>   Costa Dorada   Katalonien	10
	<b>Gin MG</b>   London Dry   Katalonien	7
Deutschland	<b>Gin Sul</b>   Hamburg	11
Italien	<b>Portofino Gin</b>   Portofino   Ligurien	11
Südafrika	<b>Kaiza 5 King of Kings</b>   Kapstadt	11
	<b>Kaiza 5 King of Kings Blue</b>   Kapstadt	11
Kanada	<b>Ungava Gin</b>   Ungava Bay   Quebec	9
Japan	<b>KI NO BI Kyoto Dry Gin</b>   Kyoto	10

### DAZU EMPFEHLEN WIR ALS „FILLER“

Filler sind nicht-alkoholische Mischgetränke, die in Cocktails oder Longdrinks verwendet werden, um die Spirituosen zu ergänzen und den Geschmack abzurunden. Sie sorgen für eine ausgewogene Balance zwischen Süße, Säure und Bitterkeit und geben den Getränken oft eine erfrischende Note. Zu den bekanntesten Fillern gehören **Tonic Water**, **Bitter Lemon**, **Ginger Ale** und **Soda Water**.

**Tonic Water** enthält Chinin, das ihm eine charakteristische bittere Note verleiht, und wird häufig mit Gin gemischt, um den klassischen Gin Tonic zu kreieren. **Bitter Lemon** ist ein sprudelndes Getränk mit Zitronenaroma und einem leicht bitteren Geschmack, der gut zu Wodka oder Gin passt.

**Ginger Ale** ist ein süßes, leicht würziges Erfrischungsgetränk mit Ingwergeschmack, das oft in Whiskey- oder Rum-Drinks verwendet wird, während **Soda Water** als neutraler Filler dient, um den Geschmack der Spirituosen hervorzuheben, ohne das Getränk zu süßen.

Deutschland	<b>Thomas Henry</b>   Tonic Water   Berlin	4
	<b>Thomas Henry</b>   Botanical Tonic   Berlin	4
	<b>Thomas Henry</b>   Ginger Beer   Berlin	4
	<b>Thomas Henry</b>   Ginger Ale   Berlin	4
	<b>Thomas Henry</b>   Bitter Lemon   Berlin	4
Österreich	<b>Lobsters</b>   Lemon Mint   Salzburg	4
	<b>Lobsters</b>   Ginger Ale   Salzburg	4
	<b>Lobsters</b>   Tonic Water   Salzburg	4
	<b>Lobsters</b>   Bitter Lemon   Salzburg	4
Spanien	<b>Le Tribute</b>   Tonic Water   Katalonien	5

### GIN VARIATIONEN

#### Gin S(o)ul

Gin Sul   Grapefruit   Lobsters Lemon Mint   Orange	14
---	----

## Garden Collins

Schwarzer Tschin | Holunder Sirup | Zitrone | Gurke | Basilikum | Soda

14

## UNSERE SE(E)NSATIONS

---

### FROZEN BLUE

Gordon Gin 4cl | Zitronensaft 2cl | Blue Curacao 2cl | Oregat 1cl |

12,5

Der Blue Bird wurde erstmals in den 30er Jahren erwähnt, dieser Erfrischende Cocktail ist einer jener Cocktails, die trotz Ihrer scheinbaren Einfachheit zeitlos geblieben sind. Die intensiv Blau Farbe spiegelt sich an klaren Wintertagen in der Ihren Tönen hoch über dem Tristachersee und der sanfte erfrischende Geschmack kombiniert mit Mandel passen perfekt auch die kalten Monate.

### NEGRONI SOUR

Plymouth Gin 4cl | Campari 2,5cl | Amaro 3cl | Zitronensaft 2,5cl | Orangensaft 1cl | Simple Sirup 1cl | Eiweiss

15

Der Negroni ist definitiv einer der Cocktails welchen Wayne selbst am liebsten und häufigsten genießt.

Daher sind wir es diesem Klassiker schuldig ihn einmal in einem neuen Gewand als Sour in Szene zu setzen. Sour klingt vielleicht erstmal wie ein Widerspruch in sich, zeichnet sich ein Negroni gerade durch das Fehlen jeglicher Säfte aus und besticht als schlichter Dreiteiler. Beim Sour jedoch ist Saft enthalten und mehr als drei Zutaten sind es auch noch. Unbedingt probieren

### MARIE`S WINEHOUSE

Havana Rum 5cl | Zitrone 2cl | Zuckersirup 2cl | frische Minze | Rotwein

14

Dieser fantastische Rum-Sour entstand der Legende nach bei dem Versuch den „next Mojito“ zu entwickeln.

Auf Basis von Havana Rum der sich aus einem intensiven Aroma, aber auch zurückhaltender Alkohol-Note zusammen setzt wird er ab und an auch als „Havana Sour“ bezeichnet. Inspiriert durch die Liebe zum Wein unserer Sommelière Marie Theres wird dieser fantastische Drink durch Rotwein ergänzt, welcher ihm seinen hausinternen Namen „Marie`s Winehouse“ verleiht. Rotwein ist für sich bereits eine unterschätzte Zutat, ergänzt jedoch das Spektrum dieses Drinks nochmal um eine frische Prise.

### LAKE HOUSE PUNCH

Hennessy Cognac 3cl | Gölles Pfirsichbrand 1,5cl | Brauner Rum 1,5cl | Zitrone 3cl | Zuckersirup 2cl

14

Drei Spirituosen, eine davon Pfirsichbrand: Der Lake House Punch hat eine ungewöhnliche Rezeptur. Gleichzeitig ist er einer der wenigen Ur-Punches, die sich auch als modernes Einzelgetränk etablieren konnten. Eine Hommage an einen verführerisch wie gefährlichen Drink. Das unscheinbare Fischweib wird für den ahnungslosen Matrosen schnell zur bedrohlichen Sirene; während der Pfirsichgeist scheinbar das Sternbild für die Navigation bietet, bieten Rum und Cognac als Stellschrauben die nötige Flexibilität, um aus einer steifen Brise einen ordentlichen Sturm zu machen

### SEETEUFEL (EL DIABLO)

Tequila 5cl | Crème de Cassis 1,5cl | Limette | Ginger Beer

14

Teuflich? Der Seeteufel ist weder ausnehmend alkoholisch, noch sticht er durch besondere Säure hervor. Tatsächlich ist er eigentlich eine recht milde Angelegenheit. Der Teufel muss also im Detail stecken. Aber fragen muss man: Warum, heißt ein Highball aus Tequila, Limette, Crème de Cassis und Ginger Beer „SEETEUFEL“? Zwar prägnant und durch Tequila durchaus charakteristisch, aber immer mit der nötigen Portion Frucht und Süffigkeit mit einer angenehmen Schärfe. Insgesamt also keine Anlagen, mit denen man als besonders teuflisch rüberkommt.

### ESPRESSO MARTINI

Vodka 4cl | Sporer Coffee Liqueur 220Grad 2cl | Espresso | Simple Sirup

13

+ Parmigiano Reggiano

14

Der **Espresso Martini** ist ein beliebter Cocktail, der für seine Mischung aus Kaffeearomen und alkoholischer Stärke bekannt ist. Er wurde in den 1980er Jahren in London von Barkeeper Dick Bradsell erfunden. Der Drink besteht aus Wodka, frisch gebrühtem Espresso und Kaffeelikör. Der Espresso Martini ist für seinen belebenden, leicht süßen und intensiven Kaffeegeschmack bekannt, der durch den Wodka eine gewisse Schärfe erhält. Er wird häufig als After-Dinner-Drink serviert und hat sich zu einem Klassiker in Bars auf der ganzen Welt entwickelt. Die typische Garnitur sind drei Kaffeebohnen auf dem Schaum, die symbolisch für **Gesundheit, Wohlstand** und **Glück** stehen.

Parmesan auf einem **Espresso Martini** mag zunächst ungewöhnlich klingen. Der würzige, salzige Geschmack von gehobeltem oder geriebenem Parmesan harmonisiert überraschend gut mit den süßen und bitteren Noten des Espresso Martinis. Der Käse fügt dem Drink eine zusätzliche Umami-Note hinzu, die die Kaffeearomen noch stärker hervorheben kann.

Parmesan wird oft fein gerieben und leicht über den Cocktail gestreut, was ein besonderes Geschmackserlebnis bietet.



## COCKTAIL KLASSIKER

---

Cocktails sind Mischgetränke, die aus verschiedenen Zutaten wie Spirituosen, Säften, Sirupen, Bitterstoffen und manchmal Kräutern oder Früchten bestehen. Sie werden oft mit Eis gemixt oder geschüttelt und können sowohl alkoholisch als auch alkoholfrei sein. Cocktails haben ihren Ursprung in den USA des 19. Jahrhunderts, wurden aber im 20. Jahrhundert weltweit populär und sind heute ein fester Bestandteil der Barkultur.

Es gibt viele bekannte Cocktails, die sich durch ihre spezifische Kombination von Zutaten und zubereitungsweise auszeichnen, darunter Klassiker wie der **Mojito**, der **Margarita**, der **Old Fashioned** oder der **Martini**. Cocktails können je nach Zutaten fruchtig, süß, sauer oder bitter schmecken und bieten eine große geschmackliche Vielfalt.

Sie werden oft als Aperitif vor dem Essen oder als erfrischender Genuss zu besonderen Anlässen serviert. In der modernen Mixologie werden immer neue Kreationen entwickelt, die kreative Zutaten und innovative Zubereitungstechniken kombinieren, um besondere Geschmackserlebnisse zu bieten.

### Old Fashioned

Mitchers Bourbon | Zucker | Angostura Bitter 12

### Wellermann Fizz

Weißer Rum | Limettensaft | Aperol | Oregat | Gingerbeer 14

### Pregler No.1

Kuenz Pregler | Condimento Bianco | Ginger Ale 13

### Americano

Campari | Alfred Wermut Rosso | Soda 11

### Negroni

Campari | Alfred Wermut Rosso | Plymouth Gin 13

### Enzoni

Trauben | Limette | Zuckersirup | Campari | Plymouth Gin 13

### Tristachersee Spezial

fruchtiges Geheimrezept | **auch alkoholfrei** 14

### Martini Cocktail

Plymouth Gin | Martini Dry Wermut | Salzlösung | Olive 12

### Whiskey Sour

Rauchkofel Single Malt | Zitronensaft | Simple Sirup | Eiweiß | Angustora Bitter 13

### Gin Fizz

MG Gin | Zitronensaft | Simple Sirup | Soda 10,5

### Midori Sour

Midori Melon | Limettensaft | Zitronensaft | Soda 10,5

### Suze Sour

1800 Tequilla Reposado | Suze | Zitrone | Ahronsirup | Eiweiss 14

### Billionaire

Mitcher`s Bourbon | Zitronensaft | Simple Sirup | Grenadine | Absinth 13

### Treacle Cocktail – ein Rum Old Fashioned

Diplomatico | Angustora Bitter | Simple Sirup | Apfelsaft 13

## KAFFEE & HEISSGETRÄNKE

Kaffee und Tee sind wie kleine Superhelden in der Tasse, die dir einen Energie-Kick verpassen, wenn du ihn am meisten brauchst. Kaffee ist der Blitzschnelle – er rast durch deinen Körper und sagt der Müdigkeit den Kampf an: BÄM! Wach! Tee hingegen ist eher der gemütliche Typ. Er sagt: Hey, lass uns zusammen wach werden, aber ganz entspannt. Beide haben ihre Art, uns auf Trab zu bringen, sei es der direkte Schub von Kaffee oder die sanfte Aufmunterung von Tee. Egal, ob du der Typ bist, der den Turbo-Kaffee braucht, oder lieber mit einem Tee in den Tag schlendert – beide sind die besten Sidekicks für einen müden Morgen oder den kleinen Durchhänger am Nachmittag.

### Kaffee von Hausbrandt | Triest

Italien	Espresso	2,9
	Espresso doppio	4,8
	Espresso Macchiato	3,2
	Verlängerter	4,1
	Cappuccino	4,7
	Latte Macchiato	4,9
	Affogato	4,9

### Tee von Althaus

Weißer Tee	4,9
Grüner Tee	4,9
Schwarzer Tee	4,9
Olong Tee	4,9
Früchtetee	4,9
Kräutertee	4,9
Minztee	4,9
Kamillentee	4,9

### Heissgetränke

Heisse Schokolade   ohne Sahne	4,9
Heisse Schokolade   mit Sahne	5,1
Heisse Zitrone	3,9
Heisser Ingwer	3,9
Glühwein   nur im Winter	8
Irish Coffee   Whiskey	7,5

