



BOTANIST



Bar & Naturapotheke



TIME TO ENJOY



BAR HISTORY | *Seite 7*

APPETIZERS | *Seite 8*

SPARKLING COCKTAILS | *Seite 12*

SIGNATURE DRINKS | *Seite 16*

BOTANIST DRINKS | *Seite 20*

HEALTHY DRINKS | *Seite 24*

PROTEIN SHAKES | *Seite 26*

THE BARTENDER'S CHOICE | *Seite 28*

GIN & TONIC | *Seite 30*

MULES | *Seite 36*

OLD SCHOOL | *Seite 38*

COCKTAIL HEAVEN | *Seite 42*

BOTANIST SONGBOOK | *Seite 46*

HOMEMADE NON ALCOHOLICS | *Seite 48*

UNSERE ALKOHOLFREIEN LIEBLINGE | *Seite 50*

AFTER DINNER DRINKS | *Seite 52*

SPIRITS | *Seite 54*

LIEBHABER RARITÄTEN | *Seite 64*

SPRUDELIGE RARITÄTEN | *Seite 66*

BUBBLES | *Seite 68*

GRAPES | *Seite 72*

BEER | *Seite 78*

SOFTDRINKS | *Seite 80*

THE ORGANICS BY RED BULL | *Seite 82*

COFFEE, TEA & MATCHA | *Seite 84*

HERZLICH WILLKOMMEN IM

BOTANIST

BAR & NATURAPOTHEKE



Im BOTANIST vereinen wir die Vielfalt und Faszination von Spirituosen und Cocktails aus aller Welt mit traditionellem Wissen über die guten Wirkstoffe unserer Pflanzen aus der Natur rund um das Forsthofgut. So kommt es nicht von ungefähr, dass Sie im BOTANIST Drinks genießen, die nicht nur gut schmecken, sondern auch wirken.

Bei selbst gemachten Sirups, Bitters und Infusionen verwenden wir ausschließlich die Schätze unserer Natur. Da wir nichts dem Zufall überlassen, freuen wir uns sehr über die geschätzte Zusammenarbeit mit der großartigen ST. CHARLES APOTHEKE aus Wien. In vielen Gesprächen, Versuchen und lustigen Momenten haben wir gemeinsam Drinks entwickelt, die das Beste aus natürlicher Wirkung und gepflegter Barkultur vereinen. Natürlich versteht es sich von selbst, dass wir ausschließlich Premium-spirituosen verwenden und wir gerne auf Ihre individuellen Wünsche eingehen.

Wir freuen uns auf legendäre Abende mit Ihnen.

IHR BARTENDER-TEAM

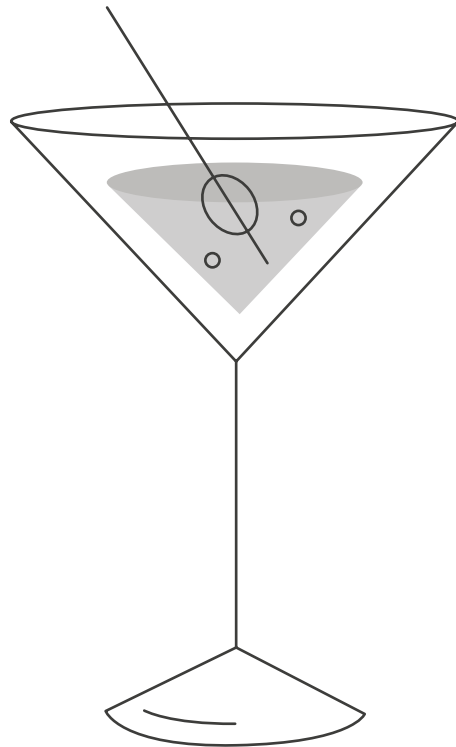
At BOTANIST we combine the diversity and fascination of spirits and cocktails from all over the world with traditional knowledge about the good agents of our plants from nature around the Forsthofgut. Thus, it is no coincidence that at BOTANIST you enjoy drinks that not only taste good, but also have a positive effect.

For homemade syrups, bitters and infusions, we only use natural resources. Since we leave nothing to chance, we are delighted about the valued cooperation with the SAINT CHARLES PHARMACY from Vienna. In many conversations, experiments and fun moments we have developed drinks together that combine the best of natural effects and bar culture. Of course, it goes without saying that we only use premium spirits and we are happy to cater to your individual wishes.

We are looking forward to legendary evenings with you.

YOUR BARTENDER TEAM

LET'S GET IT STARTED
our
APPETIZERS



DRY MARTINI COCKTAIL

gin, dry vermouth, lemon twist or olives

Über keinen Drink der Welt wurde zur Zeit seines Lebens so viel diskutiert, wie über den König seines Genres. Weiterhin ranken sich viele Mythen über seine Entstehung, das perfekte Mischverhältnis, die angemessene Garnitur – gerührt oder geschüttelt? Sicher ist, dass der Martinez (roter Wermut und Gin) der Ahne des Martini ist. Zudem ist bekannt, dass der Martini ursprünglich mit gesüßtem Old Tom Gin zubereitet wurde.

EURO 19

GIMLET – GIN RICKEY MARMALADE STYLE

gin, fresh lime juice, cane syrup, lime marmalade

Sir Thomas D. Gimlette verschrieb den Offizieren der British Navy diesen wundervollen vitaminhaltigen Cocktail, um Skorbut vorzubeugen. Mittlerweile ist er ebenso anerkannt und geschätzt wie der Martini oder der Manhattan.

EURO 19

AMERICANO

carpano antica formula, campari, orange twist, leogang mountain soda by side
Ursprünglich "Milano-Torino" genannt und in den 1860er Jahren serviert, erfuhr seine Bekanntheit u. a. durch Ian Flemings James Bond, welcher in Casino Royal als ersten Drink einen Americano bestellt.

EURO 19

NEGRONI

carpano antica formula, campari, gin, orange twist

Der Negroni wurde ca. 1920 im Caffè Casoni, 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. Diesen Klassiker bieten wir Ihnen auch gerne mit Bourbon oder Rum an. Eine sinnliche Abwechslung.

EURO 19

BLOOD & SAND

smoky islay scotch, orange juice, cherry heering, red vermouth, flamed orange twist
Ein wundervoll ausgewogener, fruchtig-sanfter Klassiker, dessen Namensgebung sich an den gleichnamigen Stummfilm mit Rudolph Valentino (ca. 1920) orientiert.

EURO 19

COSMOPOLITAN

vodka, cointreau, fresh lime juice, cranberry juice
Erfinden wurde dieser Drink im Jahre 1985 von Cheryl Cook in der Bar "The Strand", South Beach, Miami. Zu Weltruhm gelangte er durch "King Cocktail" Dale Degroff und nicht zuletzt dank der Erfolgsserie „Sex and the City“.

EURO 19

MANHATTAN

rye whiskey, antica formula, angostura bitters
Um die Entstehung dieses wunderbaren Klassikers ranken sich ebenfalls zahlreiche Mythen. Uns gefällt die Theorie des Manhattan Clubs in New York am besten. Angeblich wurden dort Manhattans auf Anweisung von Jennie Jerome, Mutter von Sir Winston Churchill, zu Ehren von Samuel Tilden's Wahl zum Gouverneur serviert.

EURO 19

THE VESPER

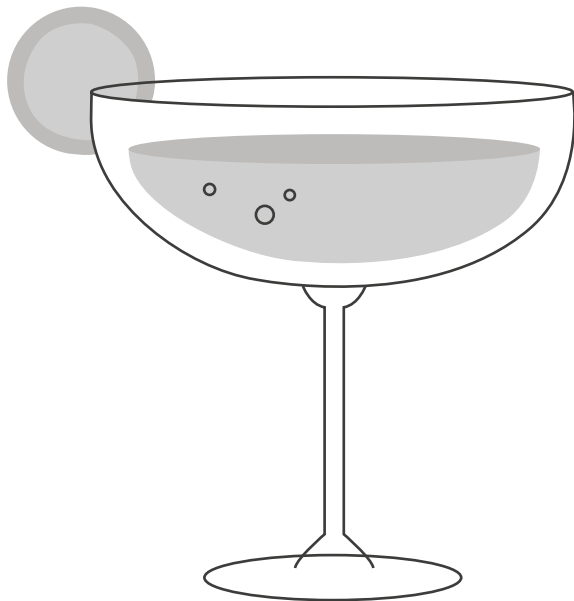
gin, vodka, lillet blanc, lemon twist
"Three measures of Gin, one of vodka, half a measure of Kina Lillet.
Shake well until it's ice."

EURO 19

*“Happiness
is finding
two
olives
in
your martini
when
you’re
hungry.”*

- JOHNNY CARSON

SPARKLING
COCKTAILS



*“I drink Champagne when I am happy and sad.
Sometimes I drink it when I am alone. When I have
company I consider it obligatory. I trifle with it if I am not
hungry and drink it when I am. Otherwise,
I never touch it - unless I am thirsty!”*

- LILY BOLLINGER

Sparkling Cocktails

BELLINI

peach puree, sparkling wine

*Der Bellini wurde 1948 von Guiseppe Cipriani in Harry's Bar in Venedig erfunden.
Harry Pickering nahm bei Cipriani einen Kredit auf um seine Hotelrechnung zu
bezahlen. Er zahlte die fünffache Summe zurück und Cipriani konnte so seine eigene
Bar eröffnen. Wussten Sie auch, dass in Harry's Bar das Carpaccio erfunden wurde?*

EURO 16

FRENCH 75

gin, cointreau, lemon juice, cane syrup, champagne, lemon peel

*Benannt nach einer französischen Kanone, deren Durchschlagskraft während
des Ersten Weltkrieges nicht nur berühmt, sondern auch berüchtigt war.
Diesen Namen verdient dieser herrlich erfrischende Klassiker zu Recht!*

EURO 27

KIR IMPÉRIAL

crème de framboise, champagne

*Felix Kir, Bürgermeister des Städtchens Dijon ist der Namenspate des Blanc-Cassis,
bestehend aus trockenem Weißwein und Cassislikör. Frankreichs Bourgeoisie ersetzte den
einfachen Bauernwein durch Champagner. Hier eine weitere Variante, in der Cassis durch
Framboise ersetzt wird, in unserem Fall mit einem Himbeerlikör.*

EURO 26

OLD CUBAN

havana club 7, fresh lime juice, cane syrup, angostura bitter, fresh mint, champagne

*“Extrem süffig und unglaublich frisch” kreiert von Barkeeperin
Audrey Saunders, 2002 im Pegu Club NYC.*

EURO 27

SEELBACH

*bourbon, cointreau, angostura bitters, peychaud bitters, champagne, orange zest
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. Wir danken!*

EURO 27

PICK ME UP

cognac, fresh lemon juice, grenadine, angostura, champagne

Der Pick me up ist ein schöner Cocktail mit Champagner. Er ist nicht ohne und sehr süffig. Ein guter Drink um in einen schönen Abend zu starten.

EURO 27

TAKE ME HOME

grand marnier, orange juice, champagne

Sie haben den Abend mit Champagner begonnen? Dann sollten Sie Ihn auch damit beenden, nehmen Sie den Drink mit auf Ihren Balkon und lassen Sie den Abend gemütlich ausklingen.

EURO 26

PORNSTAR MARTINI

vodka, passoa, vanilla, passion fruit, champagne

Der Pornstar Martini gehört bis heute zu den bekanntesten und beliebtesten Martini Cocktails, erfunden wurde er 2002 von Douglas Ankra.

EURO 27



„Life is better with a little fizz
and cocktail bliss.“

- UNKNOWN

~~~~~ Spritzige Drinks mit Lillet ~~~~~

*Der französische Aperitif Lillet stammt aus Podensac, einem kleinen Dorf südlich von Bordeaux. Im Jahre 1872 gründeten die Weinhändler Paul und Raymond Lillet, das "Maison Lillet Fères" und begannen mit der Herstellung des Lillet Blanc. Durch seinen einzigartigen Geschmack und die vielseitige Verwendbarkeit hielt der Lillet Aperitif schnell Einzug in die besten Bars der Welt. Die Basis des Lillet bilden eine Assemblage aus 85 % trockenen Weißweinen und 15 % Zitruslikören.*

LILLET MINT

*lillet, elderflower syrup, leogang mountain soda, lime wedge, mint, sparkling wine*

EURO 15

LILLET BERRY

*lillet, purple berry lemonade, sparkling water, fresh berries*

EURO 15

LILLET ROSÉ

*lillet, rose lemonade, sparkling wine, rose leaf*

EURO 15

~~~~~ Die beliebtesten Spritzer ~~~~~

HUGO

elderflower syrup, leogang mountain soda, sparkling wine, mint

EURO 15

APEROL SPRITZ

aperol, leogang mountain soda, sparkling wine, orange

EURO 15

LAVENDELSPRITZ

lavender syrup, leogang mountain soda, sparkling wine

EURO 15

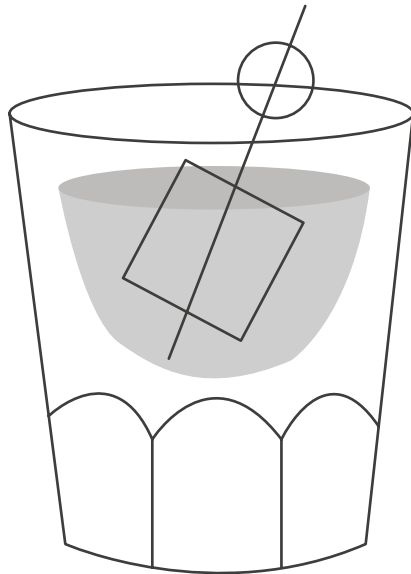
GARDEN SPRITZ

chandon garden spritz, dried orange, rosemary

EURO 15

TRY SOMETHING NEW
our

SIGNATURE DRINKS



Gemeinsam mit unseren Freunden von der Saint Charles Apotheke aus Wien haben wir unsere Signature Drinks entwickelt. Diese Drinks sind einzigartig, schmecken hervorragend und wirken. Bei allen Signature Drinks greifen wir auf die antike Heilkunst SPAGYRIK zurück. Bei der Spagyrik handelt es sich um ein spezielles Verfahren zur Herstellung von Arzneimitteln. Die Ursprünge dieser traditionellen Heilkunst gehen zurück bis in die Antike. Zu ihren bedeutendsten Vertretern in Europa zählt Paracelsus (1493-1541). Ziel der Spagyrik ist es, eine natürliche Heilpflanze so aufzubereiten, dass das in ihr enthaltene Kraftpotenzial möglichst vollständig gewonnen werden kann.

„Ein Naturstoff als Arznei so zu verwenden wie er gefunden wird, ist eine Vergeudung seines Potenzials. Die wirkliche Arznei entsteht durch die Kunst, welche durch den Fall in die Materie unvollkommene Substanz wieder vollkommen macht.“ (Paracelsus)

Das Wort SPAGYRIK leitet sich aus dem Griechischen ab:

SPAN = trennen, schneiden

AGEIREIN = zusammenfügen, vereinen

Together with our friends from Saint Charles Pharmacy in Vienna, we have developed our signature drinks. These drinks are unique, taste great and have a positive effect on your body. For all signature drinks we use the ancient healing art SPAGYRIC.

Spagyric is a special production technique to produce medicine. The origins of this traditional healing art date back to antiquity. Among its most important representatives in Europe is Paracelsus (1493-1541). The aim of spagyric is to prepare a natural medicinal plant in such a way that the power potential it contains, can extract its full potential.

“To use a natural substance as a medicine in the way it is found is a waste of its potential. The real remedy is created through art, which makes imperfect substances perfect again.“ (Paracelsus)

The word SPAGYRIC is derived from Greek:

SPAN = to separate, to cut

AGEIREIN = to join, to unite

SIGNATURE DRINKS

IMMUN BOOST

*tequila stone pine infusion, lime juice, acacia honey,
herbal salt crusta, „Meisterwurzkomplex“*

EURO 19

ANTI-STRESS-COCKTAIL

*vodka thyme infusion, lemon juice, sugar syrup, anti-stress complex,
hemp drops 8% CBD, rosé wine espuma*

EURO 19

KREISLAUF

rosemary orange gin, lemon juice, honey, „Bergkristall/Weinstein-Komplex“

EURO 19

APOTHEKER

homemade amaro, lemon juice, honey, „Verdauungskomplex“ (digestion)

EURO 19

LIEBESTRANK

miasa saffron liqueur, saffron gin, leogang mountain soda, „Safrankomplex“

EURO 19

ALKOHOLFREIE SIGNATURE DRINKS

NEW FRIENDS

hemp flower tea, hibiscus flower, lime, hemp drops 8% CBD

EURO 14

SUMMER INFUSION

apricot nectar, rhubarb lemonade, lemon, lime, grenadine

EURO 10

GOLDEN MILK

*Sie wärmt, hat einen angenehmen süßlich-scharfen Geschmack, ist koffeinfrei und
gilt als das neue It-Getränk. Dabei hat das Getränk eine Jahrtausende alte Tradition,
schließlich liegt sein Ursprung in der indischen Heilmedizin Ayurveda.*

Auch in vegan und glutenfrei.

EURO 9,50



„The goal of life:
simple but not empty.“

-TERRI GUILLEMETS

EXCEPTIONAL & TASTY

our

BOTANIST DRINKS



LEBENSWASSER

tequila blanco, suze, fresh lime, agave syrup, „Meisterwurz-Komplex“

EURO 19

KRÄUTERSAMMLER

gin, st. germain, chamomile-thyme syrup, paragon timur berry

EURO 19

ÜBERDOSIS URLAUB

diplomatico blanco, st. germain, pineapple, lime, basil

EURO 19

LOIGOMER MARGARITA

tequila, apricot, lime, agave syrup, apricot liqueur

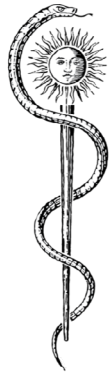
EURO 19

CONTESSA CHARLOTTE

apotheker wermut, bergamot liqueur, lemon, flambéed with absinthe

EURO 19

RIGHT TO THE ROOTS
our
PARTNER



SAINT CHARLES

Gemeinsam mit dem Vater von Mag. pharm. Alexander Ehrmann, Apotheker Klaus Ehrmann, der in Sachen Apotheken-Eigenerzeugnisse ein wahrer Pionier ist, entwickelt die Familie nunmehr seit Jahrzehnten ein breitgefächertes Sortiment an Hausspezialitäten. Diese basieren weitgehend auf der Verwendung natürlicher Inhaltsstoffe. Durch die intensive Beschäftigung mit traditioneller Europäischer Medizin und dem Einfluss vieler innovativer Aktivitäten, wie dem Betreiben des ersten Apothekenrestaurants Europas und spezieller Läden für Naturkosmetik eröffneten sich eine Vielzahl von ganz besonderen Möglichkeiten. So ist in den letzten Jahrzehnten nach und nach eine weite Produktpalette entstanden, die ganz unter dem Zeichen „RIGHT TO THE ROOTS“ steht.

Wenn „back to the roots“ bedeutet, dass man sich auf Altes, Bewährtes besinnen sollte, dann können wir dies in Bezug auf unsere natürlichen Ressourcen nur unterstreichen. Wir möchten uns auf das, was sich bewährt hat und unsere Vorfahren schon erfolgreich in der Heilkunst oder Körperpflege eingesetzt haben, konzentrieren.

„TRADITION IST NICHT DIE ANBETUNG DER ASCHE,
SONDERN DAS WEITERREICHEN DES FEUERS“.

- THOMAS MORUS

Together with the father of Mag. pharm. Alexander Ehrmann, pharmacist Klaus Ehrmann, a true pioneer when it comes to own pharmacy products, the family has been developing a wide range of their very own specialties for decades now. They are mainly based on the use of natural ingredients. As a result of the intensive study of traditional European medicine and the influence of many innovative activities, such as the operation of the first pharmacy restaurant in Europe and special stores for natural cosmetics, a multitude of very special opportunities have opened up. Therefore, over the past decades, a wide range of products has gradually emerged, influenced by the slogan “RIGHT TO THE ROOTS”.

If “back to the roots“ means going back to the tried and trusted, then we can emphasize this with regard to our natural resources. We want to focus on what has stood the test of time and what our ancestors have already successfully used in the healing arts or body care

Unsere Healthy Drinks sind nicht nur köstlich, sondern auch gut für dein Wohlbefinden. Sie enthalten Ashwagandha, ein traditionelles Adaptogen, das Stress reduziert und die innere Balance fördert. In Zusammenarbeit mit der Saint Charles Apotheke Wien haben wir einzigartige Rezepturen mit Mikrobiomen und Komplexen entwickelt.

HINWEIS:

Drinks mit Ashwagandha sind nicht für Schwangere Damen und für Kinder geeignet.

INHALE, EXHALE & ENJOY
our

HEALTHY DRINKS



BEAUTY DRINK

microbiome beauty, honey syrup, ginger, lemon

EURO 16

IMMUN COMPLEX

microbiome immun, lemongrass syrup, mango, ginger, lemon

EURO 16

ASHWAGANDA SHOT

fresh ashwaganda juice (Für Kinder und Schwangere nicht geeignet)

EURO 10

DREAMY DELIGHT

fresh ashwaganda juice, agave, peach, lemon

(Für Kinder und Schwangere nicht geeignet)

EURO 16

CALM BREEZE

fresh ashwaganda juice, anti stress complex, honey, mango, peach, lemon

(Für Kinder und Schwangere nicht geeignet)

EURO 17

EXTRAORDINARY & UNIQUE
the

BARTENDER'S CHOICE

I'M SEXY AND I KNOW IT

vodka, lemon, passionfruit, coconut, whey

EURO 19

FIRST SUMMER

vodka, amaretto, strawberries, vanilla, apple, chocolate bitters, whey

EURO 19

DR. FEELGOOD

bourbon, islay single malt whisky, lemon, passionfruit, (egg/foamer)

EURO 19

SWEET CHILD O' MINE

bourbon, chamomile, lemon, honey, (egg/foamer)

EURO 19

AEGEAN BREEZE

gin, mastiha, watermelon, cherry, blossom, lemon, whey

EURO 19

BEAUTIFUL STRANGERS

flowers tea and lemongrass infused vodka, salted caramel, lime juice, passion fruit juice

EURO 19

LADY IN RED

*strawberries, diplomatico mantuano, lime, amaro montenegro,
sparkling wine rose, cane sugar*

EURO 19

CAOS MEXICANO

tequila, tonka, rhubarb, mango, lime, whey

EURO 19

BLUSH & BURBON

bourbon whiskey white chocolate, strawberries, lemon, whey

EURO 19

HOW TO NOT GET WASTED

aged rum, banana, chocolate bitters

EURO 19

THE BOTANIST COLLIN'S

*gin, paragon rue berry, honey syrup, fresh thyme, lemon juice,
mediterranean tonic, aromatic bitters*

EURO 19

GIMLET NO.7

gin, kiwi, melon, lime, camomile, lecithin foam

EURO 19

DOCTOR'S PRESCRIPTION

aperol, gin, lemon juice, grapefruit soda, saline solution

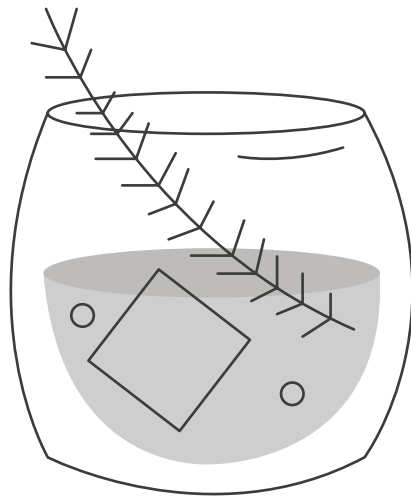
EURO 19

Gin ist ein im kontinuierlichen Verfahren hergestellter Agraralkohol, der in einem weiteren Brennverfahren (Pot Still) mit Pflanzenauszügen aromatisiert wird. Hierbei kommen meist Wacholder, Cassis, Zitruschalen, Koriander, Angelikawurzel, Ingwer, Blütenblätter, Lakritze und manchmal sogar Gurkenextrakte und Grüner Tee zum Einsatz. Der Kreativität sind hier keine Grenzen gesetzt. Die Zusammenstellung und Kombination dieser Botanicals ergeben verschiedenste Geschmacksrichtungen mit sehr eigenen Noten.

UNSERE HOMMAGE

an den

GIN & TONIC



leicht und floral

FHG GIN



Insgesamt wurden für diesen Gin über 20 Zutaten verwendet:

Wacholder, Enzianwurzel, schwarze Johannisbeere, Holunderbeere, Holunderblüte, Bergminze, Zitronenmelisse, Preiselbeere, Kamille, Waldheidelbeere, Alpenrosenblüten, Apfelschalen, Pomeranzen etc.

EURO 19,50

HENDRICK'S

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. Zudem wird dieser Small Batch Gin (er wird in Kleinserien von 450 L oder weniger destilliert) in zwei verschiedenen Stills (Carter Head & Bennett Still) produziert.

EURO 19

ROKU JAPANESE GIN

Roku Gin ist „made in Japan“ pur. Er wird sowohl aus sechs ausgesuchten, spezifisch-japanischen Botanicals gewonnen als auch im Land der aufgehenden Sonne destilliert und abgefüllt. Die Zutaten sind: Yuzu-Schale, Sakura-Blüten und Blätter, Sencha-Tee, Gyokuro-Tee und Sansho-Pfeffer. Die sechs Exoten werden mit traditionellen Botanicals wie Wacholder, Zimt, Angelika, Bitterorangen und Koriander kombiniert. Florale und würzige Düfte, nach Blüten, Blumen und Teeblättern.

EURO 19

zitronig und frisch

BEEFEATER 24

Beefeater Gin 24 ist die Neuinterpretation des Beefeater Gins, wie ihn Liebhaber bereits seit 1820 genießen können. 12 feinste Ingredienzen aus aller Welt werden vom Master Distiller Desmond Payne für 24 Stunden per Mazeration dem neutralen Agraralkohol zugefügt. In einer sieben-stündigen Destillation wird lediglich das Herzstück des Destillats ausgewählt und auf die ideale Alkoholstärke von 45% vol. alc. gebracht.

*So wird es ein milder, weicher, eleganter Gin reich an Aromen,
dessen Botanicals ideal harmonisieren.*

EURO 19

TANQUERAY NO. 10

Tanqueray No. 10 ist die nochmals verfeinerte Ausgabe – ein Höchstmaß an Feinheit und Aromengehalt, wobei eine besondere Betonung auf den Zitrusnoten liegt. Der einzige Gin, der auf ganzen, frischen Kräutern, Früchten und Gewürzen basiert und in einer kleinen “Tiny Ten“ Brennblase hergestellt wird.

EURO 19

ALPIN GIN



Das ausgewogene Bouquet des Halleiner Gins besteht aus insgesamt 23 Botanicals und duftet nach wilder, alpiner Natur. Ein mild balancierter, frischer Gin mit Hauptnuancen von Wacholder, Blüten und Wildfrüchten. Die Veredelung durch das destillieren in Kupferbrennblasen sorgt schließlich für die Symbiose zwischen Alpiner Tradition und Vision.

EURO 19

REISETBAUER BLUE GIN



Der oberösterreichische Blue Gin besticht durch seinen sehr würzigen Einstieg mit einem Hauch Zitrus. Am Gaumen eröffnen zunächst hauptsächlich Wacholder, dann Iriswurzel, Anis und Fenchel das Geschmackserlebnis. Ein klassischer Gin mit modernem Charakter.

EURO 19

aromatisch und floral

WINDSPIEL PREMIUM DRY GIN

Wacholderbeeren, Zitrone und Koriander vereint mit den, in der Vulkanerde gereiften Kartoffeln ergeben ein traditionelles Gin-Aroma mit feiner Milde.

Für den besonderen Charakter sorgen Zintrinde und Lavendel sowie weitere Botanicals - nach einer Geheimrezeptur des Destillateurmeisters.

EURO 19

THE DUKE MUNICH DRY GIN

Der Munich Dry Gin von The Duke profitiert u. a. von den Schalen der Zitrone. Zitrusfruchtschalen sind bei der Ginherstellung gang und gäbe und verleihen eine frische, säuerliche bis feinherbe Fruchtigkeit. Angelikawurzel, Zimt und Koriandersamen kommen ebenfalls für die Aromatisierung zum Einsatz. Die Hersteller haben sich interessanterweise für Lavendel und Orangenblüten entschieden. Komplet wird das Ganze mit pikanten Botanicals in der Form von Kubebenpfeffer und Ingwerwurzel.

EURO 19

MONKEY 47

Die Geschichte dieses einzigartigen Gin's führt zurück ins Jahr 1951, als der Air Force Kommandeur Montgomery Collins in den Schwarzwald zog und das Gästehaus “Zum wilden Affen“ eröffnete. Als britischer Gentleman wollte er auch in der deutschen Provinz die Tradition des Gintrinkens nicht aufgeben. Und weil es genügend Wacholder für die Produktion des Schwarzwälder Schinkens gab und er auch von der vielfältigen Fauna begeistert war, war die Idee für die eigene Ginherstellung geboren. Das Urrezept wurde weiterentwickelt und zu einem Gin mit 47 Botanicals perfektioniert.

EURO 19

GIN MARE

Diese neue Gin-Innovation aus einem kleinen Fischerdorf an der katalanischen Costa Dorada punktet mit seinem mediterranen Charme. Thymian aus der Türkei, Rosmarin aus Griechenland, Basilikum aus Italien und grüne Arbequina-Oliven aus Spanien.

EURO 19

MONKEY 47 SLOE GIN

Ein Gin sieht rot! Genau genommen ist ein Sloe Gin ein Likör auf Ginbasis - mit Schlehen versetzt. Entscheidend dabei ist die Harmonie der Gingewürze mit den beerigen, herb-säuerlichen Aromen der Schlehe. Diese Urform der Zwetschke verleiht dem Gin aber eher kirschige Fruchtnoten. Der Sloe Gin entfaltet zudem noch blumige Untertöne von Lavendel und auch waldige Aromen.

EURO 19

THORALM GIN



ALPIN

Der Thoralm Dry Gin wird aus heimischen Almkräutern und Bergquellwasser im reinsten und ursprünglichsten Verfahren hergestellt und ist somit ein echter London Dry Gin. 7 Almkräuter und Wasser aus der eigenen Quelle. Aromen von Kardamom, Moos und Waldkräutern prägen den Geschmack.

EURO 19

CHRONICLES BLOOD ORANGE GIN /
CHRONICLES RASPBERRY GIN

Diese in Italien hergestellten Gins sollten nicht verpasst werden. Sie strotzen nur so vor Geschmack und werden meisterhaft mit ausgewählten Botanicals destilliert, die faszinierende und einzigartige Aromen bieten.

EURO 19

GIN SUL

Gin Sul besitzt die Schönheit des Einfachen: Wacholderbeeren, Koriander, frische Zitronen aus Portugal, Rosmarin, Piment, Lavendel.

EURO 19

MALFY GIN

Drei erfrischende Sorten mit mediterranen Aromen.

CON LIMONE mit sonnengereiften Zitronen EURO 18

CON ARANCIA mit fruchtiger Blutorange EURO 18

ROSA mit eleganter rosa Grapefruit und Rhabarber EURO 18

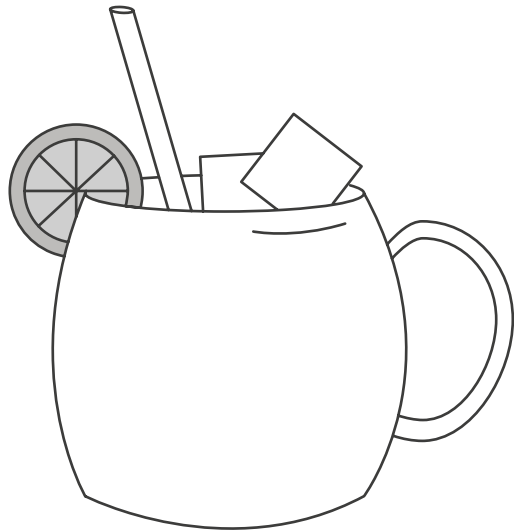
“You should have a warm heart and a cold gin and tonic.”

- UNKNOWN

FOR GINGER LOVERS

our

MULES



Der Mule ist ein Cocktail mit Ingwergeschmack und gehört zu den Highballs, enthält also neben einer Basisspirituose einen größeren Anteil an nicht-alkoholischen Zutaten (sog. Filler). Angelehnt an die klassische Getränkegruppe der Bucks – Mischungen aus Spirituose, Zitrusaft und Ginger Beer (einer scharf-würzigen Ingwerlimonade) – wird der Mule mit Vodka zubereitet und typischerweise in einer Kupfertasse on the rocks serviert. Er trug in den 1950er Jahren maßgeblich dazu bei, Vodka in den Vereinigten Staaten als Mix-Spirituose zu etablieren.

FORSTHOFGUT-MULE

rosemary-orange-gin, fresh lime juice, ginger beer

EURO 19

MARRAKESCH-MULE

ayurveda-gin, fresh lime juice, lemongrass, cardamom, ginger beer

EURO 19

REGGAE MULE

*hamp grapefruit-genever, fresh lime juice, ginger beer,
st. charles apothecary hemp drops 8% cbd & hemp flowers*

EURO 19

GIN-GIN-MULE

the duke gin, fresh lime juice, ginger, ginger beer

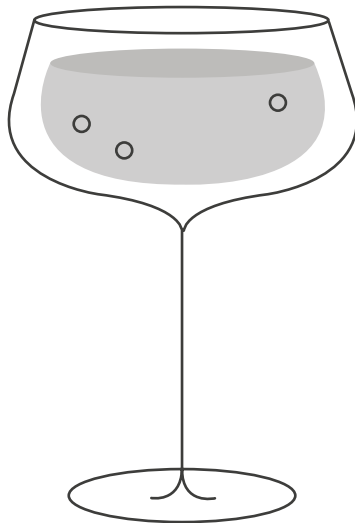
EURO 19

LEOS SUMMER MULE

lemon basil infused gin, lime juice, blueberrys, basil, ginger beer

EURO 19

SWEET & BITTER
the
OLD SCHOOL



Jerry Thomas, eigentlich Jeremiah P. Thomas war einer der bekanntesten US-amerikanischen Barkeeper und Gastronomen. Er gilt als „Urvater der amerikanischen Mixkunst“ und war einer der Wegbereiter des „Goldenen Zeitalters der Cocktails“ in der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts, was ihm schon zu Lebzeiten den Spitznamen „Professor“ eintrug. Sein Buch „How to Mix Drinks or the Bon Vivant’s Companion“, ein Handbuch für Barkeeper, dessen erste Ausgabe um 1860 erschien, war das erste Fachbuch seiner Art in den Vereinigten Staaten und trug maßgeblich dazu bei, den Berufsstand zu professionalisieren. Es gilt noch heute als Standardwerk.

FIZZES AND SOURS

Eine Spirituose oder einen Likör Ihrer Wahl shaken wir für Sie gerne mit frischem Zitronensaft, etwas Zuckersirup und optional mit Orangensaft; oder Eiweiß, wenn Sie es einen Kick cremig mögen.

AB EURO 19

OLD FASHIONED

*bourbon / tennessee or rum, cane sugar, angostura bitters, orange & lemon
Der Name Old Fashioned bezieht sich auf einen im Jahre 1862 bekannten Whiskey Cocktail. Viele selbsternannte Puristen behaupten, es gäbe nur eine einzig richtige Art und Weise diesen Klassiker zuzubereiten. Wir sind da anderer Meinung! Probieren Sie doch gerne mal die Variante mit einem wunderbar gereiften Rum.*

AB EURO 19

MARGARITA

*tequila or mezcal, cointreau, fresh lemon juice, agaven syrup
Einer der beliebtesten Cocktails der Welt - wir machen ihn genauso, wie er gehört: einen Hauch süßer; in dem Stil, wie man ihn auch in Premiumbars in Florida bekommt. Auf Wunsch auch gerne mit dem Cuervo Reserva de la Familia Platino oder dem Amate Reposado.*

EURO 19

SIP SIP

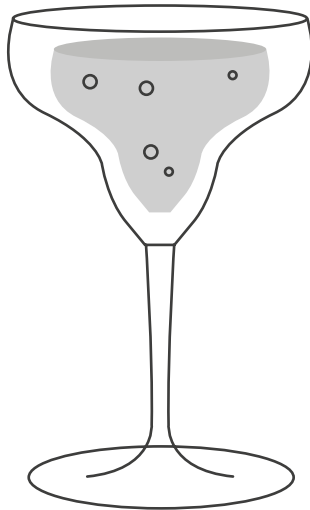
HOORAY!



WELCOME

to

COCKTAIL HEAVEN



THE DRUID

talisker port ruighe, green chartreuse, earl grey tea, cinnamon syrup

EURO 19

MODERN TIMES

diplomatico blanco, fresh lime, cane sugar syrup, cardamom, wheat beer

EURO 18

BERMUDA RUM SWIZZLE

gosling's black seal bermuda, fresh lime juice,

angostura, cointreau, nutmeg, mint sprig

Der Nationaldrink auf Bermuda und ein weiterer Vertreter der Tiki-Drinks. Die Swizzles verdanken ihren Namen dem Swizzle Stick, einem hölzernen, karibischen Rührstab mit kreuzförmigem Ende. Wir mixen hier das ursprüngliche Rezept, ohne Orangen- und Ananassaft. Dadurch kommt der herrliche Geschmack des Bermuda- und Barbados-Rums voll zum Tragen. Das Swizzle Inn in Hamilton Parish behält sich vor, den Swizzle erfunden zu haben – der passende Slogan: "Swizzle Inn, Swagger Out!" Eine weitere, leckere Variante ist der Pyrat's Rum Swizzle mit Pyrat XO Rum.

EURO 18

BATIDA DE COCO

cachaça, coconut, pineapple juice, fresh lemon juice

Für all jene, die sich eine etwas frischere Colada wünschen – das brasilianische Pendant.

EURO 18

MAITA'I ROA AE

3 types of rum, apricot brandy, fresh lime & lemon juice,

almond syrup, pineapple juice

Diesen Klassiker der Tiki-Ära verdanken wir Trader Vic Bergeron, der ihn 1944 in seiner berühmten Bar in Emeryville, Kalifornien, zwei Freunden aus Tahiti servierte. Nachdem Sie ihn verkosteten, hoben Carrie und Ham Gould ihre Gläser und riefen: "Maita'i roa ae", was so viel bedeutet wie "Nicht von dieser Welt". Tiki steht übrigens für eine Modewelle in den USA in den 50ern und 60ern, in der Bars, Restaurants, Skulpturen, auch Cocktailbecher der polynesischen Kultur nachempfunden wurden.

EURO 19

TI PUNCH

clement canne bleue, lime, demerara syrup

DER Drink der französischen Antillen, der durch den Rhum Agricole (Rum aus frisch gepresstem Zuckerrohrsaft) eine herrliche Fruchtigkeit mitbringt. Ti steht für Petit, ein "kleiner Punch", der nur aus drei Zutaten besteht.

EURO 19

PEACH CRUSH

vodka, peachtree, fresh lemon and lime juice, cane syrup, cranberry juice

EURO 18

DARK 'N STORMY

gosling's dark seal, fresh lime, spicy ginger lemonade

Nicht nur beliebt in der Sailing Community, sondern neben dem Swizzle auch der Nationaldrink auf den Bermudas.

EURO 18

PAINKILLER

jamaica rum, coconut, orange juice, pineapple juice, angostura, nutmeg

Der offizielle Cocktail der British Virgin Islands – erfunden in den 70ern in der Soggy Dollar Bar von Jost Van Dyke.

EURO 18

SHANGHAI BABY

vodka, kwai feh lychee, fresh lemon juice, grenadine, passion fruit juice

Kreiert für die Hollywoodschauspielerin Bai Ling auf ihrer Yacht während der Filmfestspiele in Cannes.

EURO 18

GIMLET 2020

mezcal, paragon rueberry pepper

Hier trifft die rauchige Note des Mezcal auf die angenehm fruchtige Schärfe des Rueberry Pfeffer.

EURO 18

Our recommendations

ROSEMARY SMASH

rosemary-orange gin, fresh lime juice, cane syrup, fresh rosemary

Herrlich ausbalanciert und erfrischend, vereinen sich die runden und doch sanften Noten von infusioniertem Gin mit Zitrone, Zucker und Rosmarin.

EURO 18

WHITE NEGRONI

gin, vermouth, italicus, lemon twist

EURO 19

GIN BASIL SMASH

basil & lemon infused gin, fresh lemon juice, cane syrup, fresh basil

Kreiert von Jörg Mayer, Le Lion Bar, Hamburg, 2008. Nach dem Originalrezept, abgerundet durch einen selbst infusionierten Gin mit Basilikum und Zitronenzeste.

EURO 18

STRAWBERRY GIN BASIL SMASH

basil & lemon infused gin, fresh lemon juice,

fresh strawberry, cane syrup, fresh basil

Hier unsere Variante mit Erdbeeren und angesetztem Basilikum Gin.

EURO 19

CARABE

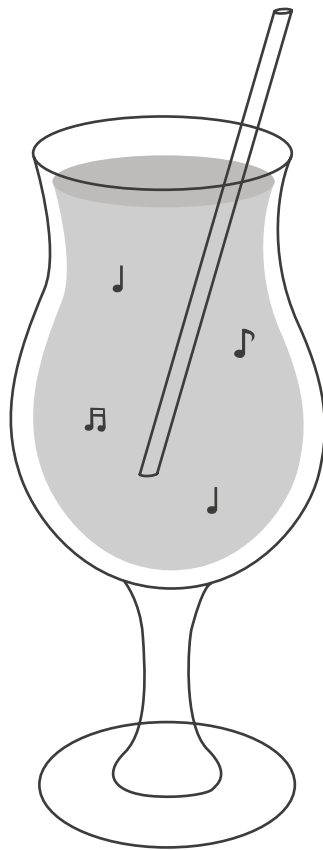
aged rum, bergamot liqueur, antica formular, coffee liqueur, lemon bitter

EURO 21

LIKE A MELODY

our

BOTANIST SONGBOOK



CRACKLIN ROSIE

ramazzotti rosato, italicus, mediterranean tonic water

EURO 20

STRAWBERRY FIELDS FOREVER

strawberry gin, orange liqueur, fresh lemon, egg white

EURO 19

LITTLE RED ROOSTER

beetroot infused gin, mozart dark chocolate liqueur, cranberry, fresh lime

EURO 19

LIGHT MY FIRE

tequila, st. germain, fresh lime, agave, fresh basil, absinth spray

EURO 19

SWEET HOME ALABAMA

bourbon, rye whiskey, peach tree, kahlua, angostura bitters, ginger ale

EURO 19

CALIFORNIA DREAMING

tequila, agave, fresh mint, fresh lime, orange bitters

EURO 19

DON'T BRING ME DOWN

gölles old plum, orange liqueur, velvet falernum, fresh lemon

EURO 20

BLACK BETTY

dark rum, antika formular, coffee liqueur, amaro montenegro, lemon bitters

EURO 19

STAIRWAY TO HEAVEN

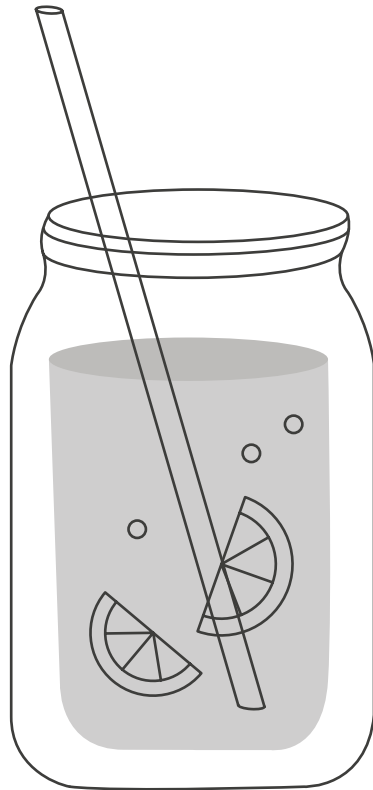
mezcal, st. germain, rue berry pepper

EURO 18

ALL HOMEMADE

our

NON ALCOHOLICS



waldSPA REFRESHER

fresh lime juice, cane sugar, fresh mint, ginger ale
Entspannung pur mit der alkoholfreien Version des Mojito.

EURO 11

HOMEMADE LEMONADE

fresh lemons, demerara sugar, leogang mountain soda, lemon zest
Eine himmlisch erfrischende Abwechslung für Groß und Klein.

EURO 10

HOMEMADE ORANGEADE

fresh oranges, fresh lemon juice, demerara sugar,
leogang mountain soda

EURO 10

HOMEMADE GRAPEFRUIT

fresh grapefruit, demerara sugar, rosemary, leogang mountain soda

EURO 10

FRESH HERBAL LEMONADE

fresh lime, cucumber, fresh mint, elderflower, mediterranean tonic water

EURO 11

ASITZ RED LEMON

san bitter, bitter lemon, fresh lemon
Fruchtig, herber Durstlöscher für zwischendurch.

EURO 10

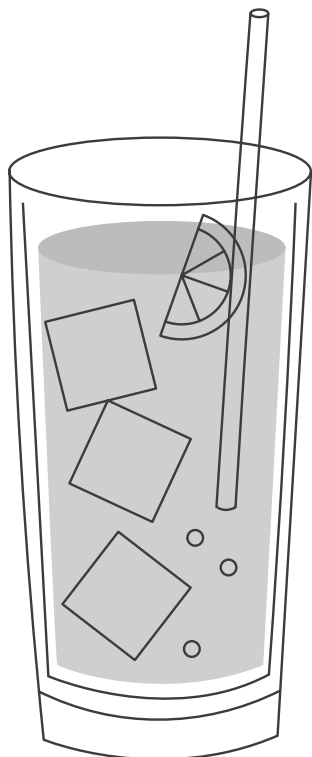
TROPICAL INFINITY

Fresh lime, cranberry juice, passion fruit, spicy ginger lemonade
harmonieren unendlich tropisch!

EURO 12

FINEST SELECTION
0,0

UNSERE ALKOHOLFREIEN LIEBLINGE



COCONUT KISS

coconut, cream, pineapple juice, grenadine

Herrlich cremig

EURO 12

SARONNO SOUR

rebels sweet amaretti, lemon, orange, eggwhite

EURO 12

BASIL WONDER

non alcoholic gin, fresh basil, lime, fine cane sugar

Die alkoholfreie Variante des Basil Smash.

EURO 12

ERDBEER COOLER

strawberry puree, fresh lime juice, peach juice, almdudler

Ein cooler, spritziger Drink für Erdbären und innen.

EURO 12

VIRGIN APPLE & GINGER MOJITO

fresh lime juice, fresh mint, cane sugar,

white ginger lemonade & cloudy apple juice

Herb-süße Erfrischung für alle Ingwer-Liebhaber.

EURO 11

VIRGIN ROSEMARY

non alcoholic gin, lemon, orange, sugar, rosemary

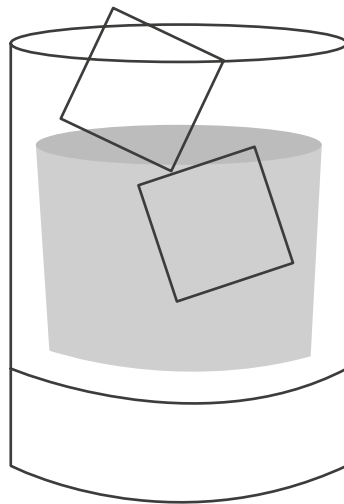
Kräuterlich frisch

EURO 12

TIME TO ENJOY

some

AFTER DINNER DRINKS



GIN ESPRESSO

gin, fresh espresso, coffee liqueur, cane syrup

*Ein wunderbarer Wachmacher in der Premiunliga der Energy-Drinks.
Funktioniert auch wunderbar mit einem gereiften Rum oder Blanco Tequila.*

EURO 18

ALEXANDER

cognac, crème de cacao, cream, nutmeg

Nach Rezeptur von Harry MacElhones "Harry's ABC of Mixing Cocktails", 1922.

EURO 20

GRASSHOPPER

crème de cacao white, crème de menthe green, cream, fresh mint

Ein cremig-süßer Drink perfekt als Dessert- oder After-Dinner-Cocktail. Erhielt jüngst neue Bekanntheit durch die bekannte US-Sitcom „The Big Bang Theory“, in welcher ein indischer Astrophysiker durch diesen Drink das bis dato unvorstellbare schafft: Mit Frauen zu sprechen. Eignen auch Sie sich diese Fähigkeit an.

EURO 18

CHOCOLATE DEMERARA SMASH

pyrat xo, mozart dark chocolate, fresh lime juice, fresh orange, sugar cane syrup, mint

EURO 19

TOASTED ALMOND

kahlúa, amaretto, cream

Der Amaretto bringt den feinen Mandelgeschmack in die Kaffeenoten des Kahlúa-Likörs und wird zusammen mit der Sahne zu einem besonderen Genussserlebnis.

EURO 18

AFTER EIGHT

crème de cacao, crème de menthe verte, baileys, cream

Eine cremige Symbiose aus Schokolade und Minze.

EURO 18

SPIRITS

Spirituosenkarte

*Sie erwartet eine vielseitige und exquisite Auswahl an Whisky, Rum, Cognac und Tequila.
Fragen Sie hierfür bitte nach unserer separaten Karte!*

Tequila

4 cl

*Hierzulande die vermutlich am weitesten unterschätzte Spirituose –
aufgrund der oft angebotenen Qualitäten. Richtig guter Tequila wird zunächst
aus 100% blauen Weberagaven hergestellt, welche 6-8 Jahre reifen müssen, um ein perfektes
Ausgangsprodukt zu erhalten. Es wird nur die Piña, das dicker und
süßer werdende Herzstück, aus dem die Blätter wachsen, verwendet.*

Die Agave ist kein Kaktus, sondern ein Spargelgewächs!!

Lassen Sie sich von unserem Barteam beraten.

JOSÉ CUERVO 1800 BLANCO

EURO 9

JOSÉ CUERVO 1800 ANEJO

EURO 12

VOLCAN – DE MI TIERRA BLANCO

EURO 12

PADRE AZUL BLANCO

EURO 15

PADRE AZUL REPOSADO

EURO 18

PADRE AZUL ANEJO

EURO 20

AMATE REPOSADO

EURO 12

VOLCAN TAHONA BLANCO

EURO 21

DEL MAGUEY VIDA MEZCAL

EURO 14

CLASE AZUL BLANCO

EURO 35

CLASE AZUL REPOSADO

EURO 45

CLASE AZUL AHUMADO

EURO 50



“Tequila may not be the answer,
but it’s worth a shot.”

- UNKNOWN

Vodka

4 cl

Primär aus Getreide, teilweise auch Gemüse oder Kartoffeln oder Trauben im Patent-Still-Verfahren kontinuierlich destilliert. Ursprünglich in Russland und Polen zu Hause, wird er heutzutage weltweit hergestellt.

ABSOLUT ELYX, SWEDEN

EURO 14

BELVEDERE, POLAND

EURO 14

GREY GOOSE, FRANCE

EURO 14

KAUFFMAN SOFT, RUSSIA

EURO 14

Cognac

Das Edelste aller Weindestillate muss ausschließlich aus der gleichnamigen Region stammen. Die wichtigsten Traubensorten sind Ugni blanc, Colombar und Folle Blanche. Der Wein wird zweimal in der traditionellen Brennblase „Alambic Charentais“ gebrannt. Es folgt eine langjährige Fasslagerung in Limousin-Eiche-Fässern. Die Geschmackssensationen reichen von fruchtig, warm, würzig, trockenen Noten bis hin zu Eiche. Cognac wird auch als flüssige Geschichte in der Flasche beschrieben.

REMY MARTIN XO

Der Remy Martin XO ist ein facettenreicher XO Cognac Fine Champagne, der bis zu 400 unterschiedliche eaux-de-vie präsentiert. Am Gaumen überzeugt der mahagonifarbene Cognac durch seine Feinheit und das volle Bouquet - Feigen, Pflaumen, kandierte Orangen und ein Hauch von Zimt. Der Remy Martin besticht insgesamt mit einer Fülle von warmen, würzigen Aromen und einem langen, samtigen Nachklang.

4 cl EURO 38

HENNESSY XO

Was den X.O. von anderen assemblagen unterscheidet ist der Alterungsprozess. Die eaux-de-vie reifen mindestens zehn Jahre lang, größtenteils in französischen Eichenfässern. Weil das Holz Tannin abgibt, entfaltet der Cognac einen einzigartig befriedigenden Charakter voller Rubustheit, Fülle und ausgesprochener Beständigkeit.

4 cl EURO 42

HENNESSY VSOP

Der VSOP Cognac Privilege von Hennessy ist eine Assemblage aus vier bis fünfzehn Jahre alten Eaux-de-Vie, die ihre Reifezeit in Fässern aus französischer Limousin-Eiche verbrachten. Ein perfekt ausbalancierter Cognac, der mit seiner Sanftheit und intensiven Aromen punktet.

EURO 15

HENNESSY VS

Das Flaggschiff des Maison Hennessy erhält nun auch seinen eigenen Geschenkkarton. Der VS Cognac wurde aus rund 40 verschiedenen Eaux de vie vermählt, die eine ausgesprochen harmonische Kreation bilden. Ein äußerst beliebter Tropfen, der sich in der schicken Verpackung perfekt als Geschenk zu besonderen Anlässen eignet.

EURO 10

Armagnac

4 cl

SAMALENS RESERVE IMPERIALE X.O.

EURO 16

Spanischer Brandy

4 cl

TORRES JAIME I RESERVA DE LA FAMILIA

Jaime I reift nach dem typischen Solera-Verfahren in amerikanischen Eichenfässern. 15 bis 30jährige Soleras. Weiche, würzige, vanillige Aromen. Ein Brandy höchster Qualität, sehr komplex!

EURO 15

Spirits

~~~~~  
**Anis**

4 cl

PERNOD

EURO 9

RICARD

EURO 9

SAMBUCA MOLINARI

EURO 8

~~~~~  
Bitter

4 cl

HAUSGEMACHTER KRÄUTERSCHNAPS

EURO 9

AVERNA

EURO 8

RAMAZZOTTI

EURO 8

CYNAR

EURO 8

BRANCA MENTA

EURO 8

JÄGERMEISTER

EURO 8

Spirits

~~~~~  
**Edelbrände**

2 cl

EDELBRÄNDE HERZOG, SAALFELDEN 

BLUTORANGE

EURO 9

MARILLE

EURO 9

WILLIAMS

EURO 9

NUSSERL

EURO 9

ELSBEERE

EURO 45

ALTER APFEL

FASSGELAGERT

EURO 9

BRENNEREI GUGLHOF, HALLEIN 

VOGELBEERE

EURO 11

ROTE WILLIAMS

EURO 10

HIMBEERE

EURO 11

WILDKIRSCH

EURO 11

ALTE ZWETSCHKE

FASSGELAGERT

EURO 11

Grappa

2 cl

NONINO MOSCATO

EURO 9

NONINO MERLOT

EURO 9

NONINO CHARDONNAY

EURO 9

*In den beleuchteten Gewölben von Berta stehen tausende Barriques. Von den Decken-Lautsprechern erklingt klassische Musik! Sie wird abwechslungsweise lebendig und sanft von wechselndem Lichterspiel unterstützt. Augen schließen, leise sein, fühlen, riechen. Gianfranco Berta ist überzeugt:*

„So wie wir, fühlt sich auch der Grappa. Er muss leben können, um zu gedeihen. Wenn Kühe bessere Milch geben mit Musik, warum soll der Grappa bei klassischer Musik nicht auch besser werden?“

*Sollen glauben, was Sie wollen! Fest steht, Berta Grappa aus dem Piemont ist faszinierend mit großer Persönlichkeit. Vielleicht haben Sie schon teureren Grappa getrunken, sicherlich aber keinen besseren!*

BERTA TRE SOLI TRE

*8-year-old nebbiolo grappa - ripe fruit, cocoa, vanilla*

EURO 14

BERTA BRIC DE GAIAN

*8-year-old moscato grappa - silky, wild berries, vanilla, clary sage*

EURO 14

PAOLO BERTA

*20 year old nebbiolo | barbera grappa, ripe fruit, tobacco, cherry, cocoa, vanilla*

EURO 24

Port & Sherry

5 cl

PORT POCAS TAWNY 10Y

EURO 9

LUSTAU DRY AMONTILLADO

EURO 8

LUSTAU MANZANILLA

EURO 8

SANDEMAN FINO DRY

EURO 7

SANDEMAN MEDIUM DRY

EURO 7

Wermut

5 cl

GUGLHOF DRY WERMUTH, AUSTRIA

EURO 9

BELSAZAR BIANCO, GERMANY

EURO 9

CARPANO ANTICA FORMULA, ITALY

EURO 10

Likör

4 cl

AMARETTO DI SARONNO

EURO 8

BAILEYS

EURO 8

MALIBU

EURO 8

COINTREAU

EURO 8

DRAMBUIE

EURO 8

FRANGELICO

EURO 8

GRAND MARNIER

EURO 8

COFFEE LIQUEUR WALCHER

EURO 8

LIMONCELLO

EURO 8

MOZART DARK CHOCOLATE

EURO 8

BÉNÉDICTINE

EURO 8

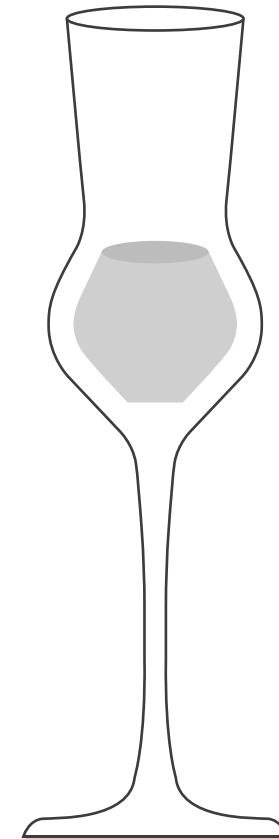
SCHOKO-CHILI LIKÖR HERZOG

EURO 8

THIS GLASS CONTAINS

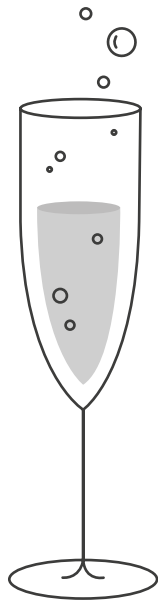
*liquid*

HAPPINESS



MAKE IT POP  
AS CHAMPAGNE!

our  
**BUBBLES**



“Remember, gentlemen, it’s not France  
we are fighting for, it’s Champagne!”

- SIR WINSTON CHURCHILL,  
PRIME MINISTER OF GREAT BRITAIN (1874 – 1965)

# CHAMPAGNER

*Ruinart – Pionier der Champagne seit 1729*

*Als erstes Champagnerhaus überhaupt setzt Ruinart seit fast 300 Jahren Maßstäbe. Gegründet von Nicolas Ruinart, inspiriert von Dom Thierry, steht das Haus für Eleganz, Innovation und den Mut, auf Chardonnay zu setzen – die edelste Rebsorte der Region. Die charakteristischen Flaschen reifen in den legendären Crayères – 38 Meter tiefen Kreidekellern in Reims, UNESCO-Weltkulturerbe. Auch Kunst ist Teil der Marke: Seit 1896 prägen Kooperationen mit Künstlern den zeitlosen Stil von Ruinart.*

## „R“ DE RUINART BRUT

*Ruinart, Reims, Champagne, Frankreich*

GLAS 0,1l EURO 23

DEMI 0,375l EURO 84

FLASCHE 0,75l EURO 160

MAGNUM 1,5l EURO 340

## BLANC DE BLANCS

*Ruinart, Reims, Champagne, Frankreich*

GLAS 0,1l EURO 27

DEMI 0,375l EURO 111

FLASCHE 0,75l EURO 190

MAGNUM 1,5l EURO 386

## ROSÉ

*Ruinart, Reims, Champagne, Frankreich*

GLAS 0,1l EURO 25

DEMI 0,375l EURO 111

FLASCHE 0,75l EURO 175

MAGNUM 1,5l EURO 379

Forsthofgut Specials

Meisterwerke unserer Sommeliers – exklusiv für das Forsthofgut vinifiziert.

WHITE & RED WINE

tasty

GRAPES



Eine weitere Weinauswahl finden Sie in unserer Weinkarte.



SIR SPARKLING

Heike Skoff, Gamlitz, Südsteiermark, Österreich

GLAS 0,1l EURO 11

FLASCHE 0,75l EURO 68



MADAME BLANC 0,0% ALK

Müller Elements, Krustetten, Kremstal, Österreich

GLAS 0,1l EURO 9,00

GLAS 0,75l EURO 59,00



MISS WHITE (CH,SB)

Philipp Grassl, Göttesbrunn, Carnuntum, Österreich

GLAS 0,1l EURO 13,00

FLASCHE 0,75l EURO 74



2025 LADY BLUSH (BF,RÖ)

Pia Strehn, Deutschkreutz, Mittelburgenland, Österreich

GLAS 0,1l EURO 10,50

FLASCHE 0,75l EURO 63



2022 MISTER RED (ME,CS)

Georg Prieler, Schützen am Gebirge, Leithaberg, Österreich

GLAS 0,1l EURO 13,50

FLASCHE 0,75l EURO 80



2021 SWEET BABY (SCHEUREBE)

Kracher, Illmitz, Neusiedlersee, Österreich

GLAS 0,1l EURO 13

FLASCHE 0,375l EURO 78

---

 Weißweine
 

---

2025 GELBER MUSKATELLER „FAUNA“*Hannes Sabathi, Gamlitz, Südsteiermark, Österreich*

GLAS 0,1l EURO 7,50

2025 SAUVIGNON BLANC „LENA“*Lena Skringer, Leutschach, Südsteiermark, Österreich*

GLAS 0,1l EURO 8,50

2024 CHARDONNAY RESERVE*Alexander Egermann, Illmitz, Neusiedlersee, Österreich*

GLAS 0,1l EURO 10

2022 SWEET BABY (SCHEUREBE)*Kracher, Illmitz, Neusiedlersee, Österreich*

GLAS 0,1l EURO 13

2024 MISS WHITE (CH,SB)*Philipp Grassl, Göttlesbrunn, Carnuntum, Österreich*

GLAS 0,1l EURO 13

2025 RIESLING „SÜSSSTOFF“ LIEBLICH*Alex Fritsch, Kirchberg, Wagram, Österreich*

GLAS 0,1l EURO 8

2025 GRÜNER VELTLINER „WEITGASSE“*Mantlerhof, Gedersdorf, Kremstal, Österreich*

GLAS 0,1l EURO 8

2024 RIESLING „PIONIERGEIST“*Hirsch, Kammern, Kamptal, Österreich*

GLAS 0,1l EURO 13,50

---

 Roséweine
 

---

2025 ROSÉ „G DE GALOUPET“*Château Galoupet, Côtes de Provence, Provence, Frankreich*

GLAS 0,1l EURO 12,50

2025 LADY BLUSH (BF,RÖ)*Pia Strehn, Deutschkreutz, Mittelburgenland, Österreich*

GLAS 0,1l EURO 10,50

---

 Rotweine
 

---

2022 BLAUFRÄNKISCH „HAINBURG“*Michaela Riedmüller, Hainburg an der Donau, Carnuntum, Österreich*

GLAS 0,1l EURO 8,50

2022 MISTER RED (ME,CS)*Georg Prieler, Schützen am Gebirge, Leithaberg, Österreich*

GLAS 0,1l EURO 13,50

2021 SYRAH „PIONIERGEIST“ *Toni Hartl, Reisenberg, Leithaberg, Österreich*

GLAS 0,1l EURO 15,00

2022 „JOHANNISBERG“ (CS,ME)*Julius Klein, Pernersdorf, Weinviertel, Österreich*

GLAS 0,1l EURO 10,00

2022 „VERRUZZO“ (ME,CF,CS,SY)*Monteverro, Maremma, Toskana, Italien*

GLAS 0,1l EURO 11,50

2019 CHÂTEAU DURFORT-VIVENS „LES PLANTES“ (CS, CF,ME)*Château Durfort-Vivens, Margeaux, Bordeaux, Frankreich*

GLAS 0,1l EURO 17,00

CHEERS

*to*

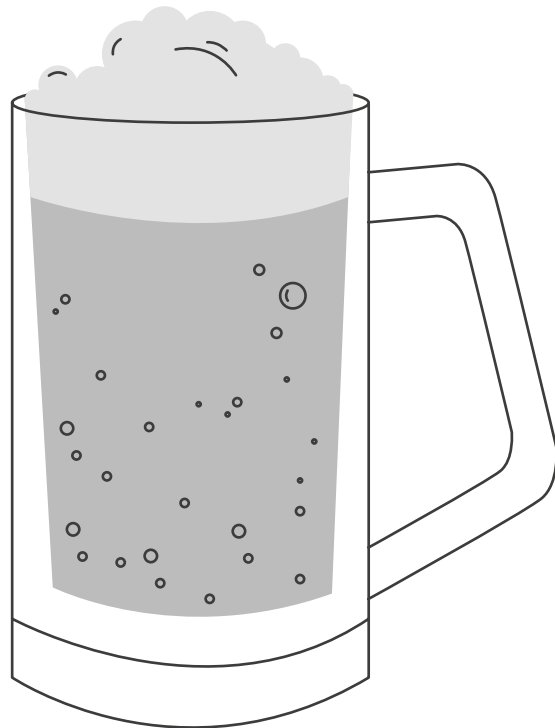
YOU!



HOPFEN UND MALZ

*our*

BEER



STIEGL PILS

0,2l EURO 4,50

0,3l EURO 5,50

0,5l EURO 7,50

RADLER

0,2l EURO 4,50

0,3l EURO 5,50

0,5l EURO 7,50

ERDINGER URWEISSE

0,3l EURO 5,50

0,5l EURO 7,50

TEGERNSEER HELL

FL. 0,33l EURO 6,70

PINZGAU BRÄU

NON PROMILLO

FL. 0,5l EURO 7,70

STIEGL 0,0%

FL. 0,33l EURO 5,50

PINZGAU BRÄU

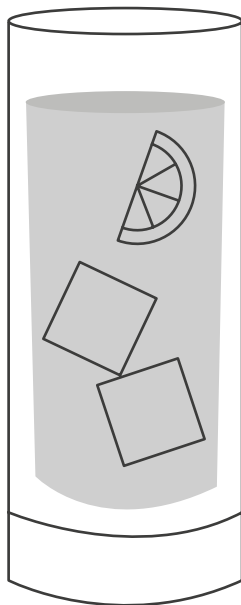


ZWICKL 0,3l EURO 6,70

PALE ALE 0,3l EURO 6,70

WEIZEN 0,3l EURO 6,70

KEEP IT SIMPLE  
our  
SOFTDRINKS



RAUCH RHABARBER BIO

*Fl. 0,33 l*

EURO 5,80

GRÜNTEE EISTEE

*Franz Josef Rauch*

*Fl. 0,33l*

EURO 5,80

RAUCH SÄFTE

*apricot, currant, mango, tomato, cranberry, orange, pineapple*

*0,25 l*

EURO 5,50

FORSTHOFGUT APFELSAFT

*Wir haben uns als Partner für unseren Apfelsaft für Rudi Heinisch entschieden. Er ist ein Handwerker und Tüftler, liebt es sich in seiner Arbeit zu vertiefen und lässt nicht locker bis er 100% zufrieden ist. Mit den Böden, den Rebstöcken, den Trauben und natürlich den Weinen und nun auch mit Äpfeln und dem daraus entstehenden Apfelsaft. Rudi Heinisch legt viel Wert auf die Natur und Tradition.*

*Forsthofgut x Heinisch*

*0,2 l*

EURO 6,00

FORSTHOFGUT TRAUBENSAFT WEISS / ROT

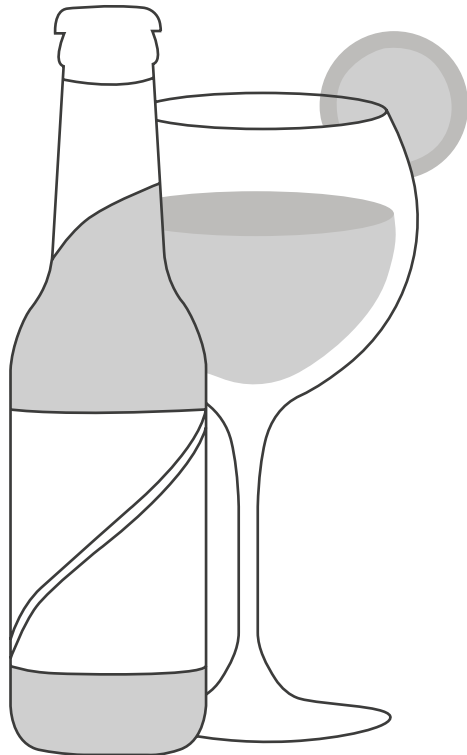
*Forsthofgut x Heinisch*

*0,2 l*

EURO 6,00

# THE ORGANICS

by Red Bull



## SIMPLY COLA

*Ikonischer Geschmack, überraschend anders: Fruchtiges Zitrusaroma kombiniert mit markanter Ingwernote und feiner Süße sorgen für ein unverwechselbar pures Cola-Erlebnis.*

## BITTER LEMON

*Zitruserfrischung in ihrer elegantesten Form: Erfrischender Zitronengeschmack, trifft auf ein fruchtig-herbes Vergnügen.*

## GINGER BEER

*Kräftig erfrischende Ingwernoten: Eine prickelnde Aromen-Kombination aus würzigem Ingwer und spritziger Zitrone.*

## GINGER ALE

*Unverwechselbar elegant und markant: Aufregende Ingwer - und erfrischende Bergamotte-Noten sorgen für eine einmalige Geschmacksharmonie.*

## TONIC WATER

*Ein vielfältiger Alleskönner: Durch würzige Aromen und feine bitter-Noten mit erfrischenden Zitrusfrüchten smart abgerundet.*

## BLACK ORANGE

*Fein nuancierter Orangengeschmack: ein fruchtiges Geschmackserlebnis mit erfrischender Finesse.*

## PURPLE BERRY

*Ein fruchtig-florales Geschmackserlebnis: Süße Beerennoten in Balance mit erfrischender Zitrone vereint zu einem unverwechselbaren Mix.*

FLASCHE 0,25l EURO 5,90

BUT FIRST

*drink*

# COFFEE, TEA & MATCHA



*Wir beziehen unseren Kaffee von der österreichischen Rösterei Julius Meisl. Ihr Ziel ist es, nachhaltige Initiativen zu fördern, die die Kaffeeindustrie positiv beeinflussen.*

*We source our coffee from the Austrian roasting company Julius Meisl. Their aim is to promote sustainable initiatives that have a positive impact on the coffee industry.*

Tee

EIN KÄNNCHEN HOCHWERTIGER TEESORTEN

VON RONNEFELDT

EURO 9,50

Kaffee

KLEINER BRAUNER | ESPRESSO

EURO 4,60

GROSSER BRAUNER | DOPPELTER ESPRESSO

EURO 6,40

VERLÄNGERTER | CAFÉ CRÈME

EURO 5,40

MELANGE | MILCHKAFFEE

EURO 6,50

CAPPUCCINO

EURO 5,80

LATTE MACCHIATO

EURO 6,50

*Sämtliche Kaffeearten servieren wir Ihnen gerne auch aus entkoffeinierten Bohnen.*

*We are also happy to serve you all types of coffee made from decaffeinated beans.*

Heisse Schokolade

TRINKSCHOKOLADE

EURO 8

Matcha

MATCHA | MATCHA LATTE

EURO 8,50



*Bei Allergien und Unverträglichkeiten sind Ihnen unsere Mitarbeiter bei der Auswahl der Getränke gerne behilflich. Alle Preise sind inklusive aller Abgaben.*

*If you have allergies or intolerances, our staff will be happy to help you choose your drinks. All prices include all taxes.*



DESIGN: STUDIO CARINA RABEIAN / [WWW.CARINARABEIAN.COM](http://WWW.CARINARABEIAN.COM)  
NATURHOTEL FORSTHOFGUT / FAMILIE SCHMUCK  
HÜTTEN 2 / A-5771 LEOGANG / [WWW.FORSTHOFGUT.AT](http://WWW.FORSTHOFGUT.AT)  
@NATURHOTELFORSTHOFGUT



CHEERS  
to  
**YOU!**

MAKE IT POP  
LIKE CHAMPAGNE

*“Happiness  
is finding  
two  
olives  
in  
your martini  
when  
you’re  
hungry.”*

- JOHNNY CARSON

SIP HOORAY



BAR & NATURAPOTHEKE



„You can do it.“

- COFFEE



WHITE & RED WINE  
tasty  
**GRAPES**



LIKE A HUG IN  
A MUG



WELCOME

to

**COCKTAIL HEAVEN**

#FORSTHOFGUT  
#ILOVEFHG  
#FORSTHOFGUTGLUECK



SOUP OF THE DAY  
*Gin Tonic*

ENJOY THE  
classy  
AFTERNOON TEA

