

AUSGABE 2023

TOP

Drinks

TOP

UNSER SPIRIT SIND GETRÄNKE



APERITIF MOMENT

Frühlingsprickeln mit Schlumberger und spritzige Sommerdrinks mit Spirituosen

TREND DRINKS

Angesagte Drinks für jede Bar in Szene gesetzt

BARKEEPER'S CHOICE

Von Barkeepern für Barkeeper – high class Cocktails – geschüttelt oder gerührt mit Premiumspirituosen



”

Gerade das internationale Sortiment und natürlich auch die außergewöhnlichen Charaktere dahinter zeigen mir, dass Top Spirit der stärkste Player am österreichischen Spirituosenmarkt ist. Die gute Zusammenarbeit schätze ich seit Jahren sehr und blicke auch weiterhin einer gemeinsamen, erfolgreichen Zukunft entgegen.

“

Gerhard Tsai
Inhaber Tür 7, Wien

”

Top Spirit ist für uns ein innovatives Unternehmen und ein sehr guter Partner für Veranstaltungen und den täglichen Bedarf. Top Spirit bietet ein großes, tolles Portfolio an Produkten an und erweitert ständig mit neuen Produkten und Dienstleistungen.

“

Thomas Eichholzer
F&B Manager Hotel Klosterbräu 5*, Tirol



Stimmen

AUS DER

S Z E N E



”

Top Marken, Top Mitarbeiter – gehen auf den Kunden ein z.B. bei der Umsetzung diverser Events. Daher der logische Partner für unsere Lokale.

“

Philipp Pracser
Inhaber Blumenwiese, Die Allee & weitere, Wien

”

Ich schätze an Top Spirit die kompetenten Mitarbeiter, den prompten Service, das tolle Sortiment und die schon über viele Jahre gewachsene Zusammenarbeit. Macht weiter so!

“

Wolfgang Sila
Geschäftsführer Fohrenburg sFäscht, Vgb



”

Bei Veranstaltungen und Events arbeite ich immer sehr gerne mit Top Spirit als Partner, da sowohl die Planung, als auch die Abwicklung ein perfektes Zusammenspiel des Teams ist.

“

Bert Jachmann
Initiator Liquid Market, Wien



LIEBE LESERIN, LIEBER LESER,

Bei dieser Neuauflage unseres TOP Drinks Magazins, möchte ich wieder die Frage stellen: womit verbinden Sie Top Spirit? Ist es die breite Auswahl an Premium-Getränkemarken, der stetige Support unserer tatkräftigen Mannschaft oder eine vielleicht schon jahrelang verlässliche Partnerschaft im Getränkebereich?

Aus meiner Sicht ist es all das und noch viel mehr! Top Spirit steht für jeden Liebhaber unserer Branche, ob vor oder hinter der Bar. Wir stehen für jeden Vertriebsmitarbeiter an der Front, für den Innendienst und das Marketing im Headquarter, aber auch für jeden Barbesitzer, Barkeeper und schlussendlich jeden Barbesucher, die wir alle durch eines verbunden sind:

Freude am Genuss und an der Gastronomie.



Mag. Florian Czink
Geschäftsführer
Gastronomie
Top Spirit

Daher wurde es für uns höchste Zeit, diese Leidenschaft auf eine neue und erlebnisorientierte Art greifbar zu machen: Auf über 60 spannenden Seiten haben wir das Top Spirit Universum mit rund 100 vielfältigen Drinks und Cocktails anschaulich zu Papier gebracht.

Wir beginnen mit dem „Must-have“ auf jeder Barkarte: Dem Aperitif! Prickelnde Leichtigkeit, für die unser Haus steht, mit neuen und fruchtigen Variationen. Wir stellen neue Trend-Drinks vor und bieten unter anderem mit dem neuen Hendricks Flora Adora internationale Top-Innovationen. Klassiker wie Gin Tonic und Margarita werden neu interpretiert und auch alkoholfreie Cocktails modern und innovativ inszeniert. Wir geben Ideen für Drinks mit unserem japanischen Sortiment und beleuchten den Trend nach Premium Rum sowie Mezcal. Auch Herbal-Bitter-Drinks durften in dieser Neuauflage nicht fehlen. Schlussendlich nehmen wir uns Zeit für eine ungewöhnliche 5 O’Clock Tea Time und mixen unsere besten Whiskys und Mozart Cocktails aufregend neu. Zur Bewerbung der Drinks stellen wir hochwertige Nostalgie Cocktailschilder zur Verfügung und erstellen für Sie als zusätzlichen Service Ihre individuelle Barkarte.

Bei all den großartigen Marken und Drinks stehen aber SIE bei uns im Mittelpunkt, denn am Ende geht es immer um die Menschen, die den Unterschied ausmachen. Sie sehen, es ist für jeden etwas dabei, denn wir lieben Drinks und wir lieben die Branche. Es lebe der Gast, es lebe die Gastro!

IMPRESSUM

Medieninhaber: Top Spirit Vertriebsgesellschaft m.b.H.
Heiligenstädter Straße 43, 1190 Wien
FN: 184557 h, Handelsgericht Wien
Telefon: 01 / 368 60 38 | Telefax: 01 / 368 60 38 230
services@topspirit.at | www.topspirit.at
DVR: 1019643 | UID: ATU 47374906
Grafische Gestaltung: Beatrice Opitz by Offbeat,
Druck: Print Alliance HAV Produktions GmbH, 2540 Bad Vöslau



The Spirit Way of Life

BUZZING

with the **FORBIDDEN**
FLOREAL PLEASURE



KURZ UND BÜNDIG

APERITIF

- 06 SCHLUMBERGER
Pure Lebensfreude in Rosé
- 10 SOMMERCOCKTAILS
Die perfekte Erfrischung von Schlumberger
- 12 GOLDECK
Österreichischer Sektgenuss für Weinliebhaber
- 13 HOCHRIEGL OH'SECCO
Dolce Vita aus Österreich
- 14 GURKTALER
Der neue Alpen-Aperitif
- 15 HENDRICK'S
Leichte Sommer-Spritz exklusiv verpackt
- 16 ROSÉ
Die schönste Farbe des Frühlings
- 18 FRUCHTIG & SPRITZIG
in den Sommer

TREND DRINKS

- 20 REMEDY
Einst verboten - jetzt wiedergeboren
- 21 KRAKEN
Karibikurlaub an der Bar
- 22 BRUGAL
In jedem Moment wartet ein Wunder enthüllt zu werden
- 23 PITÚ
Brasilianischer Genuss für den Sommer
- 24 METAXA
Griechisches Urlaubsgefühl zu Hause genießen
- 26 STOLICHNAYA
Mule Variationen & Espresso Martini
- 28 VODKA
SOMMERDRINKS

- 30 THE BOTANIST
Mit Botanist den Geschmack der Wildnis entdecken
- 32 HENDRICK'S
Genieße das Ungewöhnliche
- 33 **IM TALK:** MIT HENDRICK'S MARKEN-BOTSCHAFTERIN
› Katharina Schwaller im Interview
- 34 FROM JAPAN WITH LOVE
Die charmante Vielfalt Japans
- 36 SAN COSME
Das Beste aus Mexiko
- 37 COINTREAU
It's Margarita Time
- 38 PASSOÃ
Das perfekte Getränk für jede Sommerparty
- 39 RIEMERSCHMID
Fruchtige Abwechslung

- 40 THOMAS HENRY
Born in Bars
- 42 UNDONE
Try Funky not Drunky
- 44 SPEAKEASY PREMIUM BOTTLED COCKTAILS
High Class Cocktails made by you

BARKEEPER'S CHOICE

- 46 MARTINI SELECTION
Geschüttelt oder gerührt?
- 48 IT'S 5 O'CLOCK TEA TIME
Außergewöhnliche Drinks für deine Happy Hour
- 49 MONKEY SHOULDER
100% made for mixing
- 50 CALL ME OLD FASHIONED
When life gives you lemons make Whisky Sour

- 51 **IM TALK:** TOP SPIRIT PREMIUM BRAND ACTIVATION MANAGER
› Andreas Trattner im Interview

- 52 RÉMY MARTIN
It's more than a Cognac
- 53 ASBACH
Der Kultdrink
»Rüscherl ist zurück«
- 54 MOZART CHOCOLATE
Kreative und klassische Drinks mit schokoladiger Note
- 56 GURKTALER
Heute bin ich mild entschlossen für einen Drink
- 57 LEIBWÄCHTER
Herb up your Drink
- 58 UNDERBERG
Explore the united world of herbs
- 60 HEISS, HEISSER - HOT DRINKS
Alle Jahre wieder kommt die Zeit der alkoholischen Heißgetränke

SHOTS

- 62 FIREBALL
Tastes Like Heaven, Burns Like Hell
- 63 KLEINER KLOPFER
Heute schon geklopft?

SPANNENDES

- 64 DRINKSTRATEGIE
Nostalgieschilder für einen kunstvollen Genuss
- 65 BARKARTENTOOL
In drei Schritten zur individuellen Barkarte
- 66 STIMMEN AUS DER BARSZENE

PURE LEBENSFREUDE IN ROSÉ



Mit der limitierten Schlumberger Spring Edition steht einem prickelnden Frühling in Rosé nichts im Weg.

**Schlumberger
Spring Edition**
6er Karton
Art.-Nr.: 191617

SPARKLING SPRING FRÜHLINGSPRICKELN IN ROSÉ



**SCHON
GEWUSST?**
Seit 2018 hat sich
der Markt für
Rosé Schaumwein
verdoppelt.

**SPARKLING SPRING
PROMOTION
1+1 AKTION IN
DER GASTRONOMIE**

Sie möchten die Terrasse Ihres Betriebs
im Frühling mit einer passenden
Promotion einweihen? Dann werden Sie
jetzt Teil des Schlumberger Sparkling
Springs! Alle wichtigen Informationen zur
Promotion und der Teilnahme erfahren Sie
von Ihrem Top Spirit Gebietsleiter.



*Ein echter
Hingucker*



Tischaufsteller
Art.-Nr.: 195074

Sommergenuss auf Eis



ICE ICE BABY

Heiße Sommertage rufen nach einer kühlen Erfrischung und wer seine Gäste mit einem prickelnden Drink begeistern möchte, liegt mit den erfrischenden Schlumberger Ice Seccos genau richtig.

Die beliebten Schlumberger Ice Seccos überzeugen durch ein fruchtiges und frisches Geschmacksprofil sowie eine angenehme Süße. Ganz nach persönlicher Präferenz schmeckt der erfrischende Sekt sowohl pur als auch auf Eis serviert.

Der Rosé Ice Secco besticht durch seinen intensiv-fruchtigen Duft nach roten Waldbeeren und einer zarten Burgunder Note am Gaumen. Der White Ice Secco zeichnet sich hingegen durch eine feine Muskateller Note aus. Mit der gewohnt hohen Schlumberger Qualität, dem modernen Design und dem einzigartigen Geschmack stehen die Schlumberger Ice Seccos für Genuss auf höchstem Niveau.

Für ein
passendes
Angebot wenden
Sie sich an Ihren
Top Spirit
Gebietsleiter.



White Ice Secco
6er Karton
Art.-Nr.: 193006

Rosé Ice Secco
6er Karton
Art.-Nr.: 193206

Trend: PREMIUM SCHAUMWEIN

*Schon
probiert?*

Serviert wird der trendige
Aperitif gut gekühlt auf Eis,
am besten in einem
stylishen Weinglas von
Schlumberger.



**Ice Secco
Weinglas**
6er Karton
Art.-Nr.: 195002



Sektkühler
Art.-Nr.: 195047



Summer in the City

Für das perfekte Urlaubsfeeling

Ob pur, gemixt oder auf Eis - Sekt von Schlumberger begeistert in vielen verschiedenen Varianten. Der Sommer kann kommen, die Schlumberger Drinks sind kalt gestellt.



Tischaufsteller
Art.-Nr.: 195022



Kissen
Art.-Nr.: 195006



Liegestuhl
Art.-Nr.: 101507



Sonnenschirm
3,5m x 3,5m
Art.-Nr.: 195062



Decke
Art.-Nr.: 100590

S O M M E R Cocktails

Die perfekte Erfrischung von Schlumberger

Die neuen Schlumberger Sommerdrinks liegen voll im Trend und verführen mit fruchtig-prickelnder Frische.

PINK SPRITZ



ZUTATEN

- 10 cl Schlumberger Rosé Ice Secco
- 10 cl Thomas Henry Pink Grapefruit

DEKO

Serviert in einem Weißweinglas mit ausreichend Eiswürfeln, garniert mit einer Grapefruitscheibe

MANGO SPRITZ



ZUTATEN

- 10 cl Schlumberger White Ice Secco
- 10 cl Thomas Henry Mystic Mango

DEKO

Serviert in einem Weißweinglas mit ausreichend Eiswürfeln

”

Wer mich kennt, weiß, dass ich stets auf der Suche nach neuen innovativen Getränkeideen und nach den besten Partnern für deren Umsetzung bin und JA, ich trinke meinen Schlumberger Rosé Secco am liebsten als "Feingespritzter" mit Eis und Soda.. und JA, Top Spirit vereint für mich Tradition und Innovation und ist für mich der ideale Partner in meiner Branche.

“

Ossi Schellmann
Gründer Summerstage, Wien

TITONIC SPRITZ



ZUTATEN

- 10 cl Schlumberger Rosé Ice Secco
- 2 cl Bols Pink Grapefruit
- 8 cl Thomas Henry Tonic Water

DEKO

Serviert in einem Weißweinglas mit ausreichend Eiswürfeln, garniert mit einer Grapefruitscheibe

WHITE MELON SPRITZ



ZUTATEN

- 10 cl Schlumberger White Ice Secco
- 3 cl Bols Wassermelone
- 1 cl Zitronensaft

DEKO

Serviert in einem Weißweinglas mit ausreichend Eiswürfeln, garniert mit Minze und Zitronenscheibe

ZITRONEN ROSMARIN BOWLE



ZUTATEN

- 3 Bio-Zitronen
- 3 Zweige Rosmarin
- 100 ml Holunderblütensirup
- 1 Flasche Schlumberger White Ice Secco
- 500 ml Mineralwasser

ZUBEREITUNG

Den Saft einer Zitrone auspressen. Die übrigen Zitronen in feine Scheiben schneiden. Rosmarin waschen.

Zitronensaft, -scheiben und Rosmarin mit Holunderblütensirup und Mineralwasser aufgießen. Für eine halbe Stunde kühl stellen und ziehen lassen. Mit Schlumberger White Ice Secco aufgießen und servieren.



Für den puren Genuss einfach Schlumberger Ice Secco in einem Weinglas auf Eis servieren und genießen.



ÖSTERREICHISCHER SEKTGENUSS FÜR *Weinliebhaber*

DER GEHEIMTIPP FÜR
WEINLIEBHABER, DIE MEHR
PRICKELN AUS ÖSTERREICH IN
IHR LEBEN BRINGEN MÖCHTEN

- ◆ Als Österreichs älteste eingetragene Weinmarke sind Goldecks Wurzeln seit 1859 tief in den österreichischen Weinbergen verankert
- ◆ Es werden ausschließlich Trauben aus Österreich verwendet
- ◆ Regional und nachhaltig: Erhalt der österreichischen Wertschöpfung, Sicherung der Arbeitsplätze und Unterstützung der Winzer im Land



Grüner Veltliner
0,75l
6er Karton
Art.-Nr.: 106546



Zweigelt Rosé
0,75l
6er Karton
Art.-Nr.: 106536



Dolce Vita AUS ÖSTERREICH

Ein wahrer Traum

Der Hochriegl OH'Secco ist der neue Schaumwein, der mit der Expertise von Hochriegl in Österreich hergestellt wird und Schaumwein-Liebhaber mit seinem frischen und leichten Geschmack begeistert.

Mit diesen Innovationen will das Wiener Traditionshaus mit über 130-jähriger Erfahrung in der Sektherstellung bewusst jene Zielgruppe ansprechen, die Schaumweine nicht nur zu besonderen Anlässen, sondern jederzeit als spritzigen Aperitif genießt und gerne dem „Dolce Vita“ frönt.

OH'Secco
Bianco
6er Karton
Art.-Nr.: 180306

OH'Secco Bianco überzeugt mit sehr feinen Fruchtaromen, zarten Klängen von Holunder und einer leichten Zitrusnote.

OH'Secco
Rosato
6er Karton
Art.-Nr.: 180316

Für alle Rosé-LiebhaberInnen bietet der extra trockene OH'Secco Rosato zarte Aromatik, ausgewogenen Duft nach Wacholder und Brombeeren.

Gurktaler®

ALPEN-APERITIF

Die köstlichste Art,
Farbe ins Leben
zu bringen ♥

Gurktaler Alpenkräuter treffen auf
fruchtigen Sanddorn.

Der Gurktaler Alpen-Aperitif besticht mit seiner herrlichen
orangenen Farbe und seinem köstlichen Aroma nach Orange,
Mandarine und Marille. Seine Mixbarkeit ist vielfältig, auch
pur auf Eis ist er ein herrlicher Genuss.

Gurktaler
Alpen-Aperitif 0,7l
6er Karton
Art.-Nr.: 119546



GURKTALER ALPEN-SPRITZ

- 5 cl Gurktaler Alpen-Aperitif
- Hochriegl OH'Secco
- Schuss Soda
- Eiswürfel

Deko: Physalis,
halbe Orangenscheibe



Hendrick's

leichte Sommer-Spritz-Ideen

im Copa-Glas
serviert



Hendrick's Gin wird von Hand in geringen Mengen hergestellt und in kleinen Pot-Stills aus dem 19. Jahrhundert vierfach destilliert. Nur Hendrick's enthält Gurken- und Rosenblütenessenzen, die für einen wunderbar erfrischenden Gin sorgen. Probieren Sie für ihre Aperitifkarte unsere Special Edition als erfrischende Spritz Variante mit nur 2 cl Hendricks Gin - für sommerliche Leichtigkeit sowie um einen attraktiven Preis anzubieten!



Flora Adora Spritz

der Klassiker für alle
Eventualitäten

- 2 cl Hendrick's Flora Adora
- Auffüllen mit Thomas Henry Tonic Water
- Eiswürfel
- Gurkenscheibe & Himbeeren zur Dekoration

Hendrick's Flora Adora 0,7l

6er Karton
Art.-Nr.: 165928

Thomas Henry Tonic Water 0,2l

24er Karton
Art.-Nr.: 602004



Flora Blossom Spritz

Ideal für leichte Sundowner

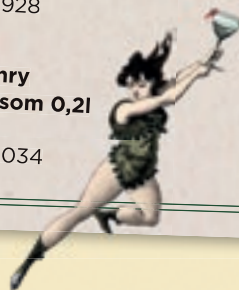
- 2 cl Hendrick's Flora Adora
- Auffüllen mit Thomas Henry Cherry Blossom
- Eiswürfel
- Gurkenscheibe zur Dekoration

Hendrick's Flora Adora 0,7l

6er Karton
Art.-Nr.: 165928

Thomas Henry Cherry Blossom 0,2l

24er Karton
Art.-Nr.: 602034



EXKLUSIVES COPA-GLAS



Hendrick's
Copa Glas
6 Stück
Art.-Nr.: 308640



„Die Zusammenarbeit mit Top Spirit ist außergewöhnlich und gerade mit Hendrick's Gin habt ihr eine der größten und bekanntesten Gin Marken im Sortiment, die es gibt. Die Marke ist nicht nur unser Favorit, auch unsere Gäste schätzen die Flavours sehr, die dieser Gin mit sich bringt.“

Philipp M. Ernst und Andrea Hörzer
Inhaber der Josef Bar, Wien



DIE SCHÖNSTE FARBE DES FRÜHLINGS

Rosé

Wenn sich die ersten warmen Sonnenstrahlen zeigen, die Luft fein duftet und die Blüten aus dem Winterschlaf erwachen, dann ist die Zeit für die schönste Farbe des Frühlings – Rosé. Unsere leichten und frühlingshaften rosa Drink-Empfehlungen treffen den Zeitgeist und dürfen auf keiner Frühlingskarte oder Terrasseneröffnung fehlen.

PINK SPRITZ



ZUTATEN

- 10 cl Schlumberger Rosé Ice Secco
- 10 cl Thomas Henry Pink Grapefruit

DEKO

Serviert in einem Weißweinglas mit ausreichend Eiswürfeln, garniert mit einer Grapefruitscheibe



Rosé Ice Secco
6er Karton
Art.-Nr.: 193206

SPRING MARGARITA



ZUTATEN

- 2 cl Cointreau
- 4 cl Tequila 1800 Silver
- 2 cl frischer Limettensaft
- Auffüllen mit Thomas Henry Pink Grapefruit

DEKO

Limettenspalte, Blüten



Cointreau
6er Karton
Art.-Nr.: 141206



Barkarten-Tool

So könnte Ihre perfekte Rosé Spring Specials Barkarte aussehen, einfach gestaltet mit unserem **Barkarten-Tool**. Mehr Infos finden Sie auf **Seite 65**.

ROSÉ TONIC



ZUTATEN

- 5 cl Lustau Rosé
- 10 cl Thomas Henry Botanical Tonic

DEKO

Grapefruitscheibe

Lustau Rosé

6er Karton

Art.-Nr.: 303396



SAKURA BLOSSOM



ZUTATEN

- 4 cl 135° East Gin
- Mit Thomas Henry Cherry Blossom auffüllen

DEKO

Grapefruitzeste als Garnitur

135° East

Hyōgo Dry Gin

Art.-Nr.: 177256



NEGRONI SPRITZ UNDONE



ZUTATEN

- 4,5 cl NO. 7 THIS IS NOT ORANGE BITTER
- 4,5 cl NO. 9 THIS IS NOT RED VERMOUTH
- Mit Hochriegel Alkoholfrei auffüllen

DEKO

Orangenscheibe

NO.9 THIS IS NOT RED VERMOUTH

6er Karton

Art.-Nr.: 601446



FLORA WILD SPRITZ



ZUTATEN

- 2 cl Hendrick's Flora Adora
- Auffüllen mit Thomas Henry Wild Berry
- Eiswürfel

DEKO

Gurkenscheibe

Hendrick's

Flora Adora

6er Karton

Art.-Nr.: 165928



FRUCHTIG & SPRITZIG IN DEN SOMMER

Die vergnügliche Aperitif-Kultur ist in mediterranen Ländern nicht mehr wegzudenken. Der Trend ist nun auch bei uns angekommen. Mit diesen sommerlichen Drinks kann man sich perfekt auf einen genussvollen Abend einstimmen.

HOLUNDER SPRITZ



**Bols
Holunderblüte**
6er Karton
Art.-Nr.: 155606



ZUTATEN

- 4 cl Bols Holunderblüte
- 4 cl Schlumberger White Ice Secco
- 3 cl Thomas Henry Soda Water

DEKO

Zitronen- oder Limettenzeste

MELON FIZZ



**Bols
Watermelon**
6er Karton
Art.-Nr.:155636



ZUTATEN

- 3 cl Bols Watermelon
- 1 cl Zitronensaft
- 10 cl Schlumberger White Ice Secco
- 10 cl Thomas Henry Soda Water

DEKO

Zitronenzeste oder Minzblätter



”

Top Spirit war einer der ersten Spirituosen Partner in unserer Bar und zeichnet sich durch kompetente Beratung und ein Portfolio, welches über den Tellerrand hinausragt aus. Mit Andi Trattner wurde ein zuverlässiger und erfahrener Bartender gewonnen, der die Firmenphilosophie auf einzigartige Weise transportiert und lebt. Mit Sicherheit eine Bereicherung für die österreichische Bar Community.

Andreas Hotter
Inhaber Engelhof, Tirol

“



Bols Jigger
Art.-Nr.: 155997



Bols Barmatte:
Art.-Nr.: 159424

NEGRONI



**Galliano
L'Aperitivo**
6er Karton
Art.-Nr.: 141546



ZUTATEN

- 3 cl Galliano L'Aperitivo
- 3 cl Lustau Vermut
- 3 cl Hendrick's Gin

DEKO

Orangenzeste

NONINO APERITIVO



ZUTATEN

- 4 cl L'Aperitivo Nonino Botanical Drink
- 1 cl Zitronensaft
- 5 cl Schlumberger Ice Secco, OH' SECCO oder Thomas Henry Tonic Water

DEKO

Zitronenzeste



Nonino Aperitivo

6er Karton
Art.-Nr.: 166006

Nonino Aperitivo Glas:

Art.-Nr.: 309514

LIMONCÈ TONIC



ZUTATEN

- 5 cl Limoncè
- 5 cl frischer Limettensaft
- Auffüllen mit Thomas Henry Tonic Water

DEKO

Zitronenscheibe oder Rosmarinzweig



Limoncè

6er Karton
Art.-Nr.: 150916

GALLIANO VANILLA MULE



ZUTATEN

- 4,5 cl Galliano Vanilla
- 1,5 cl frischer Limettensaft
- Auffüllen mit Thomas Henry Ginger Ale oder Thomas Henry Spicy Ginger

DEKO

Limettenspalte und Minzzweig



Galliano Vanilla

6er Karton
Art.-Nr.: 141506

COINTREAU FIZZ



ZUTATEN

- 6 cl Cointreau
- 3 cl frischer Limettensaft
- 9 cl Thomas Henry Soda Water

DEKO

Limettenscheibe



Cointreau

6er Karton
Art.-Nr.: 141206

EINST VERBOTEN - JETZT WIEDERGEBOREN

REMEDY

Der Legende nach entstand Remedy Spiced Rum zur Zeit der Prohibition in den USA. Damals war es lediglich Apotheken erlaubt Spirituosen für „medizinische Zwecke“ zu verkaufen: Der Apotheker Frank M. Farrington entwickelte daraufhin diesen edlen, mit Gewürzen versetzten Rum. Die Rezeptur war so gelungen, dass der Rum pur, auf Eis oder in verschiedenen Cocktails seine Verwendung fand. Die Flasche ist heute noch der klassischen Apothekerflasche nachgeahmt.

REMEDY SPICED RUM

ist ein feiner Blend, hergestellt aus karibischen Rums der Länder Trinidad & Tobago, Barbados und der Dominikanischen Republik. Diesem Blend werden feinste Gewürze wie Vanille, Orangenschalen und Zimt hinzugegeben, um einen charaktervollen, facettenreichen Spiced Rum zu kreieren.

REMEDY PINEAPPLE

Im Sommer 1923 sehnte sich der Alchemist Frank M. Farrington nach einem Getränk, welches ihm den außergewöhnlich warmen Abend versüßen würde. In einem Lebensmittelgeschäft entdeckte er reife, duftende Ananas, die zu dieser Zeit zu den kulinarischen Luxusgütern zählten. So kam ihm der vorzügliche Gedanke: Remedy Pineapple ist ein feiner Blend, hergestellt aus karibischen Rums der Länder Trinidad & Tobago, Barbados und der Dominikanischen Republik. Dieser Blend wird mit einer lieblichen Essenz, welche aus der Ananas gewonnen wird, verfeinert. Dieser wunderbare, fruchtige Rum macht dem Beinamen "The Tropical Treasure" alle Ehre.

**Remedy
Spiced Rum**
6er Karton
Art.-Nr.: 171806



DARK REMEDY

- 4 cl Remedy Spiced Rum
- 1 cl Limettensaft
- Mit Thomas Henry Ginger Beer auffüllen

**Remedy
Pineapple**
6er Karton
Art.-Nr.: 171816



PINEAPPLE HIGHBALL

- 4 cl Remedy Pineapple
- 2 cl Frischer Limettensaft
- 1 cl Ananas Sirup
- 10 cl Thomas Henry Ginger Ale

RELEASE THE KRAKEN

Karibikurlaub an der Bar



Kraken Kola

- 4 cl Kraken Black Spiced
- 12 cl Cola auffüllen
- Limettenscheibe
- Eiswürfel

Kraken Glas:
Art.-Nr.: 106451

The Perfect Storm

- 4 cl Kraken Black Spiced
- 2 cl frischer Limettensaft
- Mit Thomas Henry
Ginger Beer auffüllen
- Limettenscheibe
- Eiswürfel



Kraken Rum
6er Karton
Art.-Nr.: 106439

Der Legende nach...

verschwand vor vielen Jahren auf den karibischen Inseln auf mysteriöse Weise ein Schiff mit einer großen Menge schwarzen Gewürzrums. Es wird gemunkelt, dass das Schiff vom Kraken angegriffen wurde, einem legendären Seeungeheuer, das für seine tödlichen Tentakel, rasiermesserscharfen Zähne und seinen unersättlichen Appetit bekannt ist. Auch wenn diese Geschichte nicht bewiesen werden kann, bleibt der Mythos bestehen, zusammen mit einer respektvollen Angst vor dem Meer.

Die verlorenen Rumfässer wurden nach dem Kraken umbenannt, um ihn zu ehren und zu besänftigen.

Der Kraken® ist ein einzigartiger karibischer schwarzer Gewürzrum der in Trinidad und Tobago destilliert und mit einer exotischen Mischung aus 13 geheimen Gewürzen angereichert wird. Die satte schwarze Farbe erhält ihren Farbton von der mysteriösen Tinte, mit der der Legende nach der Krake, ein Tintenfisch von epischen Ausmaßen, seine Beute bedeckte.



BRUGAL

In jedem Moment und jedem Schluck Brugal 1888 warten Wunder darauf, enthüllt zu werden und das seit 130-Jahren in 5. Generation. Das Geheimnis liegt in der speziellen Fassreife, eine Mischung aus erlesenen ex-Bourbon-Fässern aus amerikanischer Eiche und ex-Sherry-Fässer aus europäischer Eiche. So entfalten sich die bestmöglichen Aromen und vermitteln ein einzigartiges Geschmackserlebnis, pur auf Eis oder als edlen Twist eines klassischen Cocktails

NEGRONI DOMINICANA



- 3 cl Brugal 1888
- 1 cl Galliano L' Aperitivo
- 1,5 cl Lustau Vermut Red
- Deko: Orangenzeste und eine Vanilleschote

1888 ROYALE



- 5 cl Brugal 1888
- Große Eiskugel aus Kokoswasser



Brugal 1888
6er Karton
Art-Nr.: 145336



”

Wir in The Bank mixen besonders gerne mit Brugal, da er sich durch seine schlanken und frisch-fruchtigen Noten hervorragend in allen Rum Klassikern macht aber auch im Purgenuß. Besonders in unserem „Tea-Punch“, -welcher bei uns als Aperitif serviert wird, kommt sein Charakter perfekt zur Geltung.

“

Martin Holzer
Bar Manager Park Hyatt - The Bank, Wien

Brasilianischer Genuss für den Sommer

PITÚ

ORIGINAL DO BRASIL

PITÚ ist eine brasilianische Spirituose aus Zuckerrohr. Dieser so genannte „Zuckerrohrschnaps“ ist das Nationalgetränk in Brasilien. Da PITÚ aus reinem Zuckerrohrsaft hergestellt wird, ist er nicht mit weißem Rum zu vergleichen, der aus Resten der Zuckerrohrgewinnung – wie Melasse – produziert wird. PITÚ ist Inbegriff für Premium Caipirinha und auch für kreative Abwandlungen die perfekte Basis. Passend zum farbenfrohen Sommer wurden viele Variationen mit köstlichen Fruchtsäften kreiert. Lassen Sie sich inspirieren und verwöhnen Sie Ihre Gäste mit bunten Caipi-Variationen.

PITÚ PORNSTAR CAIPI



- 5 cl PITÚ
- Limette zerdrückt
- 4 cl Passoã
- 1/2 Teelöffel brauner Rohrzucker
- Crushed Ice

PITÚ ERDBEER CAIPI



- 5 cl PITÚ
- Limette zerdrückt
- Teelöffel brauner Rohrzucker
- 4 cl Erdbeersaft
- Crushed Ice

PITÚ Cranity Glas
12er Karton
Art.-Nr.: 109883

NEU



SCHON PROBIERT? PITÚ READY TO DRINK!

Holen Sie sich Brasilien to go - mit dem PITÚ Premium Caipirinha - fertig gemixt in der Dose!

PITÚ 1L
6er Karton
Art.-Nr.: 103816



PITÚRINHA (CLASSIC CAIPI)

- 5 cl PITÚ
- 1 Limette
- 2-3 TL brauner Rohrzucker
- Crushed Ice

Eine frische Limette achteln und ins Glas geben. 2-3 Teelöffel Rohrzucker darüber geben und die Limette dann mit einem PITÚ Stößel kräftig zerdrücken. Nun das Crushed Ice ins Glas geben und PITÚ hinzufügen, schon ist die PITÚrinha fertig!



GRIECHISCHES URLAUBSGEFÜHL ZU HAUSE GENIESSEN

METAXA ist DIE einzigartige, bernsteinfarbene Spirituose aus Griechenland. Aus Muskatweinen von der Insel Samos, exquisiten Weindestillaten und mediterranen Kräutern entsteht eine faszinierende Palette an fruchtig-süßen und intensiven Aromen. Bei jedem Glas – pur oder als Aperitif – schmeckt man die 2.000 Stunden griechische Sonne, die in jeder Flasche stecken.



KRETA PFIRSICH SPRITZER

- 4 cl Metaxa 5 Stern
- 2 cl Thomas Henry Soda
- 3 Dash Pfirsichsaft
- Mit Schlumberger White Ice Secco auffüllen



Metaxa 5 Stern
6er Karton
Art.-Nr.: 104716

Longdrinkglas
6er Karton
Art.-Nr.: 101938

Metaxa 7 Stern
6er Karton
Art.-Nr.: 104725

Weinglas
6er Karton
Art.-Nr.: 101937



MYKONOS SPRITZ

- 4 cl Metaxa 7 Stern
- Saft von einer Limettenspalte
- Mit Thomas Henry Tonic oder Thomas Henry Soda auffüllen



SANTORINI SOUR

- 5 cl Metaxa 12 Stern
- 2 cl Zitronensaft
- 1 cl Zuckersirup
- Dash Angostura Bitters



Metaxa 12 Stern
6er Karton
Art.-Nr.: 104763

Tumbler
6er Karton
Art.-Nr.: 101939

GENIESSE IHN PUR -



ODER ERFINDE IHN NEU.



”

Metaxa ist Urlaub - den du erst lieben und schätzen lernst, wenn du dich darauf einlässt. Mit METAXA verbinde ich ein außergewöhnliches Lebensgefühl und auch in der LUDWIG Bar ist die Marke ein absolutes Highlight - bei den Gästen und Barkepern!

“

Isabella Lombardo
Barchefin Ludwig Bar, Wien

DER PERFEKTE MOSCOW MULE

Die Amerikaner tranken 1940 lieber Whiskey als Wodka. Um das zu ändern oder zumindest auch Wodka auf dem Spirituosenmarkt zu etablieren, haben sich ein Wodka-Vertreter und ein Hersteller von Ginger Beer zusammengetan. Diese nahmen Wodka, die doppelte Menge Ginger Beer und etwas Limette und erfanden damit einen Barklassiker. Da der Ginger

Beer Lieferant auch eine schlechtgehende Kupferfabrik hatte, nutzte er seine Ressourcen und servierte das Getränk aus einem Kupferbecher.

Diese besondere Präsentation gepaart mit dem köstlichen Geschmack machen den Moscow Mule zu den bekanntesten Wodka Longdrinks weltweit.

STOLI MULE



- 4 cl Stolichnaya Vodka
- 1 cl frischer Limettensaft
- Auffüllen mit Thomas Henry Ginger Beer
- Gurkenscheibe
- Limettenscheibe

STOLI SUMMER MULE



- 4 cl Stolichnaya Vodka
- 1 cl frischer Limettensaft
- 2 cl Beerendicksaft (z.B. Himbeersaft)
- Auffüllen mit Thomas Henry Ginger Beer
- Beeren als Deko



**Stolichnaya
Moscow Mule
Nostalgieschild**
Art.-Nr.: 144505



**Stolichnaya
Muli Mug:**
Art.-Nr.: 144336

**Stolichnaya
Mule Mug:**
Art.-Nr.: 144372

STOLI WATERMELON MINT MULE



- 3 cl Stolichnaya Vodka
- 2 cl BOLS Watermelon
- 10 Blatt Minze
- 1 cl frischer Limettensaft
- Auffüllen mit Thomas Henry Ginger Beer



„*Stolichnaya, besonders Cristall, ist ein authentischer, Vodka der seinesgleichen sucht. Besticht durch Reinheit und ausgezeichnet milden Geschmack. Gäste sowie unser Personal lieben dieses Wässerchen!*“

Franz Aibler
Inhaber Kaktus uvm., Wien

ESPRESSO MARTINI (FAST) FERTIG GEMIXT

IT'S MARTINI TIME

Dick Bradsell erfand den Espresso Martini 1983 während seiner Zeit in der Soho Brasserie und nannte ihn ursprünglich „Vodka Espresso“. Die Cocktail-Legende besagt, dass ein junges, künftiges Supermodel an die Bar kam und Dick bat, einen Cocktail für sie zu machen: „A drink that wakes me up and then f*cks me up“. Er mixte ihr einen Drink aus Wodka, Zucker, Kaffeelikör und einem Schuss Espresso direkt aus der Kaffeemaschine neben seiner Station.

Stolichnaya
Martini Glas:
Art.-Nr.: 144479



DER KLASSISCHE ESPRESSO MARTINI



- 4 cl Stolichnaya Cristall
- 2 cl Kaffeelikör (Galliano Espresso)
- 1 cl Zuckersirup
- 1 Espresso

Stolichnaya Martini
Glas Schwarz:
Art.-Nr.: 144480

ABER DAS GEHT AUCH EINFACHER....

Stoli hat bereits alles
was man braucht in eine
Flasche gemixt.

STOLI ESPRESSO MARTINI



- 7 cl Stoli Espresso
- 1 Espresso-Shot
- mit etwas Eis shaken und voilà – im Handumdrehen einen perfekten Espresso Martini genießen.



Stolichnaya
Espresso Martini
Nostalgieschild
Art.-Nr.: 144491

Mit Stoli Espresso ist Kaffee
nicht bloß für Frühaufsteher,
sondern auch für alle Nachtschwärmer da draußen !

VODKA SOMMERDRINKS

STOLI GRAPEFRUIT LEMONADE



ZUTATEN

- 4 cl Stolichnaya Vodka
- Thomas Henry Pink Grapefruit

DEKO

Grapefruitspalte zum garnieren

STOLI MANGO LEMONADE



ZUTATEN

- 4 cl Stolichnaya Vodka
- Thomas Henry Mystic Mango

DEKO

Mangospalte zum garnieren



„Thomas Henry ist für mich der beste Filler, weil das Produkt viele gute Varianten hat und z.B. das Tonic auch zu 90% der Gins in unserer Bar passt.“

Damir Busic
Inhaber Liquid Diary, Tirol

VODKA ENERGY



ZUTATEN

- 4 cl Stolichnaya Vodka
- Energydrink

DEKO

Mit Eiswürfel servieren

STOLI BLOODY MARY



ZUTATEN

- 4 cl Stolichnaya Vodka
- 12 cl Tomatensaft
- 2 cl Zitronensaft
- 2 Dash Tabasco
- 1 Dash Worcestersauce
- 1 Prise Salz & Pfeffer

**Stolichnaya
Drinkglas:**

Art.-Nr.: 144222

DEKO

Olive und Selleriestange

STOLI COSMOPOLITAN



ZUTATEN

- 4 cl Stolichnaya Vodka
- 1,5 cl Cointreau
- 1 cl Limettensaft
- 4 cl Cranberrysaft



**Stolichnaya
Vodka:**

6er Karton
Art.-Nr.: 144706

MAMONT BLUEBERRY TONIC



ZUTATEN

- 4 cl Mamont Vodka
- Mit Thomas Henry Tonic Water auffüllen

DEKO

Mit 4-5 Blaubeeren garnieren

MAMONT SKINNY BITCH



ZUTATEN

- 4 cl Mamont Vodka
- Mit Thomas Henry Soda Water auffüllen

DEKO

Mit Zitronenscheibe und Minze garnieren



**Mamont
Vodka**
6er Karton
Art.-Nr.: 320706



„ Ein besonderes Merkmal der vietnamesischen Küche sind die vielen einzigartigen Gewürze und Kräuter aus Asien die wir benutzen, weshalb ich sehr gerne mit Botanist Gin arbeite. Die vielen einmaligen Kräuter machen ihn besonders einzigartig, weshalb er schön mit unserer Restaurantbar harmoniert. “

Christian Wu
Barchef im Pho Saigon, Wien



MIT THE BOTANIST DEN GESCHMACK DER WILDNIS ENTDECKEN



Am besten garniert man The Botanist Gin mit regionalen Kräutern aus Wald und Wiese – oder ganz einfach aus dem eigenen Garten. Rosmarin, Salbei, Thymian, Holunder und Minze passen wunderbar – am besten mit Liebe per Hand gesammelt.



THE BOTANIST HERBAL TONIC

- Longdrink Glas mit Eiswürfel füllen
- 5 cl The Botanist Gin
- Thomas Henry Botanical Tonic
- Frische Kräuter & Orangenzeste



THE BOTANIST MARTINI HOLUNDER

- 5 cl The Botanist Gin
- 1 cl Lustau Vermut
- 0,5 cl Bols Holunderblüte
- Minze



Longdrinkglas
Art.-Nr.: 320030



Tisch Infuser
Art.-Nr.: 320026



Kräuterkisterl
Art.-Nr.: 320029

GENIESSSE

das UNGEWÖHNLICHE



Neptunia Gin Tonic

Der Besondere

- 4 cl Hendrick's Neptunia
- 15 cl Thomas Henry Tonic Water
- 3 dünne Gurkenscheiben

Wildgarden Cup

Neu & floral

- 5 cl Hendrick's Flora Adora
- 2,5 cl Zuckersirup
- 2,5 cl Zitronensaft
- Mit Thomas Henry Soda aufgießen
- Minze, Himbeeren & Gurkenscheiben

Hendrick's Gin Tonic

Der Klassiker

- 4 cl Hendrick's
- 15 cl Thomas Henry Tonic Water
- 3 dünne Gurkenscheiben



Kristallglas
Art.-Nr.: 309988



Hendrick's Lupe
Art.-Nr.: 309981



Gurkentopf
Art.-Nr.: 307842



Elefanten Pourer
Art.-Nr.: 309929



„Hendrick's hat die Welt des Gins revolutioniert und ist neue Wege gegangen. Er war der Türöffner für die Sortenvielfalt und ist nicht nur bei Gästen äußerst beliebt, sondern auch einer meiner absoluten Lieblinge.“

Bernd Neubauer
Barchef Pier69, Vorarlberg



**Premium
Badewanne**
Art.-Nr.: 309917



HENDRICK'S MARKEN-
BOTSCHAFTERIN **KATHARINA
SCHWALLER** IM TALK ÜBER
IHRE LIEBLINGSSPIRITUOSE,
DEN WELT-GURKENTAG UND
WARUM HENDRICK'S GIN NACH
WIE VOR IN JEDE GUTE BAR
GEHÖRT.

Was macht ein Hendrick's Brand Ambassador – wenn nicht gerade der 14. Juni ist?

Am 14. Juni feiern wir natürlich traditionell den Welt-Gurkentag. An diesem, wie aber auch an allen anderen Tagen im Jahr kümmere ich mich um die Zusammenarbeit mit vielen Cocktailbars des Landes, die Betreuung von Hendrick's Events, Verkostungen, Schulungen mit Gastronomen und Endkonsument:innen, sowie um das Ausliefern von Gurken zu besonderen Anlässen.

Mit Hendrick's hat der Gin-Hype vor gut zwei Jahrzehnten begonnen. Worin unterscheidet sich Hendrick's zu anderen Gins?

Innovation ist fest in der Herkunftsgeschichte von Hendrick's Gin verankert und genauso wird sie auch gelebt. Hendrick's ist alles andere als gewöhnlich und scheut sich nicht davor Neues zu versuchen. Sowohl durch seinen unkonventionellen Produktionsverlauf, die dadurch resultierende hohe Qualität und seinem Geschmacksprofil kann Hendrick's sich von anderen Gins klar abgrenzen. Die Mischung von floralen und pikanten Geschmäckern gelingt nicht einfach. Der Mut und das Know-How, diese Mischung zu wagen hat Hendrick's schnell zu einem festen Bestandteil jeder guten Bar werden lassen und viele Menschen davon überzeugt, dass Gurke erst an zweiter Stelle in Salat gehört.

Warum gehört Hendrick's Gin immer noch ins Repertoire einer jeden guten Bar?

Von Jahr zu Jahr haben die Gäste in einer Bar, eines Restaurants und auch die KäuferInnen im Einzelhandel klarere Vorstellungen davon, welchen Gin sie gerne trinken möchten. Genauso wie beim Wein ist das Wissen um Gin beim Endverbraucher stark gewachsen und damit auch die Vorlieben. Gesellschaftlich erkennbar ist auch die Tendenz zur Kreativität, Individualität und Qualität, die unseren Lebensstil ausmachen. Warum in diesem Zusammenhang die Auswahl des Gins häufig auf Hendrick's fällt, kann ich nachvollziehen.

Wie setzt man die Limited Editions wie Neptunia oder Flora Adora am besten ein?

Wenn es nach meiner Taktik geht: In eine Bar gehen und sich mit Neugierde darauf einlassen wie der/die Barkeeper:in die neue Edition in einem Signature-Drink interpretiert. Falls ihr einen Lieblingsdrink habt, dann ebenfalls die neuen Geschmacksnoten dazu nutzen um den geliebten Drink in einem Twist neu herauszufordern. Hendrick's Master Distiller Lesley Gracie hat die Limited Editions u.a. dafür entworfen, um sie immer auch in der traditionellsten Version ihrer selbst zu genießen, nämlich als Gin Tonic.

Welcher Gin-Drink ist dein absoluter Favorit?

Eindeutig Hendrick's Martini.

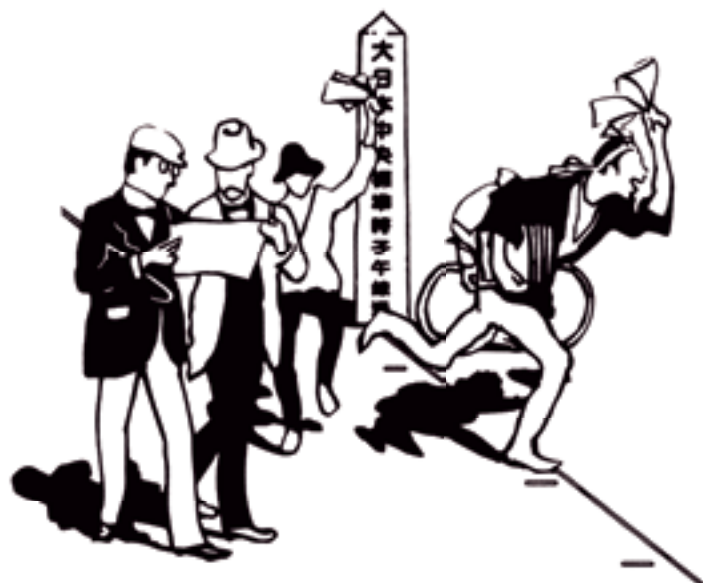
Hendrick's Martini



- 6 cl Hendrick's Gin
- 1 cl Lustau Wermut Weiß
- Deko: Gurke

FROM JAPAN
WITH LOVE

ERWECKT DAS
UNERWARTETE



SCHON GEWUSST?

Der 135. östliche Längengrad durchquert die Stadt Akashi, den Herkunftsort dieses außergewöhnlichen Gin's, und bot sich sogleich als passender Namensgeber.

EIN ÜBERRASCHENDER HAUCH VON SAKE

Klassische Botanicals wie Wacholder und Zitrone werden durch untypische Zutaten, welche ihm seine japanische Komponente geben, ergänzt. Yuzu, Sansho Pfeffer, Shiso, Chrysantheme und Zedernholz verhelfen diesem Gin zu einer außergewöhnlichen Gesamtkomposition, in der die stets vorherrschende Zitrusnote von den würzigen Aromen aufregend umspielt wird.

Jede Zutat wird, um die einzigartigen Eigenschaften zu schützen, mit der dafür besten Methode separat destilliert. Eine davon ist die Vakuumdestillation, die auch für die Herstellung von Luxusparfums verwendet wird.

Letztlich perfektioniert ein Hauch von Sake dieses Kunstwerk, das die Sinne weckt und Unerwartetes hervorruft, während es dem Geist des traditionellen Gins treu bleibt.



AKASHI SHISO SMASH

5 cl 135°East Hyogo Dry Gin
2 cl Akashi-Tai Ginjo Yuzushu
1 cl Zuckersirup
3 smashed Shiso Blätter

Deko: Shiso Blatt

Alle Zutaten in einen Shaker geben, Eis hinzugeben und shaken.
Durch ein Barsieb abseihen.



**135° East
Hyōgo Dry Gin**
6er Karton
Art.-Nr.: 177256



„Inspiriert von „Japan's Taisho period“, repräsentiert dieser Gin die Zeiten als östliche auf westliche Kulturen getroffen sind. Hier vereinen sich diese, um uns eine unvergessliche Kreation zu präsentieren – 135° East Gin.“

Kristiyan Karayanew
Barchef Lamée

DER BESONDERE APERITIFMOMENT

Akashi-Tai Ginjo Yuzushu

Ginjo Yuzushu ist eine fruchtige Likörvariante des traditionellen japanischen Reisweins, genannt Sake. Hergestellt wird der Yuzushu aus dem Sake-Typen Ginjo, der zu den Premium-Stufen der Reisweine gehört. Die Reiskörner weisen einen Poliergrad von 60 % auf. Die zweite Zutat des Ginjo Yuzushu ist die chinesische Zitrusfrucht Yuzu. Die Yuzu-Frucht hat nicht nur optisch große Ähnlichkeit mit der Zitrone. Ihr Geschmack ist sauer, leicht bitter und saftig. Der Geschmack der mazerierten Frucht ist deutlich im Sakelikör zu schmecken.

Akashi-Tai Shiraume Ginjo Umeshu

Ginjo Umeshu ist ein Sakelikör auf der Basis von feinstem Ginjo-Sake aromatisiert mit japanischen Pflaumen (Ume), süß im Geschmack mit üppigen Noten von getrockneten Pflaumen und Mandelnoten. Der Shiraume Ginjo Umeshu eignet sich perfekt als Basis für Cocktails oder als Dessertwein.

Hatozaki Blended

Hatozaki Blended Whisky ist eine Assemblage von Whiskys höchster Qualität, die bis zu 12 Jahre im Fass gereift sind. Die Leichtigkeit des Whiskys ist auf die Dominanz von Malz zurückzuführen. Getreide-Noten, florale Nuancen und eine leichte Süße ermöglichen es, den Whisky sowohl pur wie auch als Cocktail zu genießen.

“

Meine Mission ist es, Sake mit Charakter zu machen. Fröhlicher, üppiger, großzügiger und offenerherziger Sake.

Kimio Yonezawa.

Inhaber der Akashi Sake Brewery



YUZU SPRITZ

2 cl Akashi-Tai Ginjo Yuzushu
mit Schlumberger
Brut Klassik aufspritzen

Mit Zitronenspalten
in einem Weinglas
servieren



**Akashi-Tai
Ginjo Yuzushu**
6er Karton
Art.-Nr.: 250016



UMESHU OLD FASHION

6 cl Hatozaki Blended
2 cl Akashi-Tai Shiraume Ginjo Umeshu
3 Spritzer Angostura Bitters

Mit Orangenzeste
garnieren und in einem
Tumbler-Glas servieren



**Akashi-Tai
Shiraume Ginjo Umeshu**
6er Karton
Art.-Nr.: 250017



HATOZAKI BLENDED CLASSIC

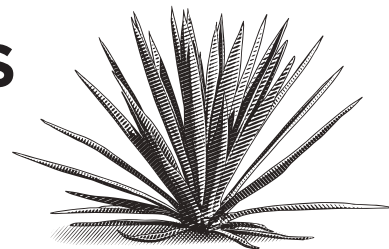
4 cl Hatozaki Blended
Mit Thomas Henry Tonic oder
Soda aufspritzen.

Mit Zitronenzeste
garnieren und in
einem Longdrink-Glas
servieren



Hatozaki Blended
6er Karton
Art.-Nr.: 177216

DAS Beste AUS MEXIKO



SAN COSME MEZCAL BLANCO

Mezcal gilt als großer Bruder von Tequila immer noch als Geheimtipp unter Kennern, gewinnt aber beinahe täglich an Beliebtheit. Für Mexikaner symbolisiert Mezcal die Schönheit und die Magie ihrer geliebten Heimat. Über 20 Agavensorten eignen sich für die Herstellung von Mezcal. Für San Cosme wird jedoch ausschließlich die ertragreiche Espadín-Agave verwendet, eine Sorte, die besonders frische und florale Aromen hervorbringt. Seit 1994 gibt es für den Begriff Mezcal eine geschützte Herkunftsbezeichnung, damit Verbraucher echten Mezcal besser erkennen können.

San Cosme Mezcal wird in der Brennerei Comercializadora y Envasadora de Mezcales in der Stadt Santiago Matalán (Oaxaca, Mexiko) destilliert und ist ein klarer, weißer Mezcal – ein „Joven“. Mezcal San Cosme ist ein handwerklich hergestellter Mezcal der auf altbewährte Weise in geringeren Chargen hergestellt wird. Der Markenname ist auf den Schutzheiligen der Ärzte, Saint Cosmas, zurückzuführen. Durch die vielen ungewohnten Aromen, ist Mezcal San Cosme eine Spirituose für den erfahrenen Gaumen, die sowohl Pur als auch in Cocktails überzeugen kann.



SMOKY PALOMA

- + 8 cl San Cosme Mezcal
- + 4 cl Bols Triple Sec
- + 4 cl Limettensaft
- + Mit Thomas Henry
Pink Grapefruit auffüllen
- + Eiswürfel

DEKO: Grapefruit-Scheibe



MEZCAL MARGARITA

- + 4,5 cl San Cosme Mezcal
- + 2 cl Bols Triple Sec
- + 2 cl Limettensaft
- + 0,5 cl Agavendicksaft
- + 1/2 Prise Salz

DEKO: Glas mit einer Limette
und Salzrand



San Cosme
6er Karton
Art.-Nr.: 171906

IT'S *Margarita* TIME

1948 gab die Amerikanerin Margaret „Margarita“ Sames, eine ihrer berühmt-berüchtigten Partys in Acapulco, Mexiko. Dabei servierte sie ihren Lieblingsdrink und mixte Cointreau mit Tequila und Limettensaft. Das Originalrezept ist bis heute unverändert und wurde mittlerweile zum wahren Klassiker.



ORIGINAL MARGARITA

+ 3 cl Cointreau
+ 5 cl Tequila 1800 Silver
+ 2 cl Limettensaft

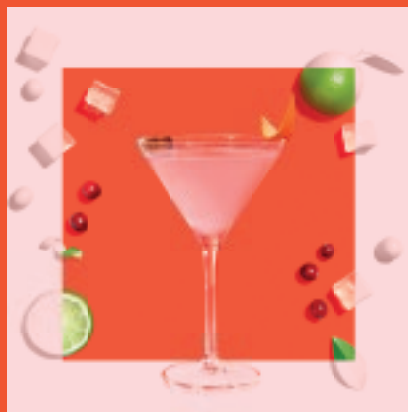
Cointreau 0,7L
6er Karton
Art.-Nr.: 141206

FROZEN MARGARITA



+ 3 cl Cointreau
+ 6 cl Tequila 1800 Silver
+ 3 cl frischer Limettensaft
+ 5 cl Simple Syrup
+ Eiswürfel

COSMOPOLITAN



+ 3 cl Cointreau
+ 6 cl Stolichnaya Vodka
+ 3 cl Cranberrysaft
+ 3 cl Limettensaft

COINTREAU TONIC



+ 4 cl Cointreau
+ Thomas Henry Tonic Water
+ Eiswürfel

„Eine Margarita ohne Cointreau ist ihr Salz nicht wert.“
Margaret Sames

FRUCHTIGE VERSUCHUNG

Das perfekte Getränk für jede Sommerparty



PASSOÃ FRESH

- 1/3 Passoã
- 2/3 Thomas Henry Tonic Water
- Limettenscheibe
- Eiswürfel

Passoã
Marmeladeglas
6er Karton
Art.-Nr.: 149240



PASSOÃ BOWLE

- 1 Passoã
- 2 Schlumberger Rosé Ice Secco
- ½ Orangensaft
- Früchte nach Belieben

Passoã
6er Karton
Art.-Nr.: 141636



ALKOHOLFREI

Fruchtige ABWECHSLUNG

Was 1835 einst mit feinsten Essigen und Likören begann, setzte seinen Siegeszug mit den zwei Siruplinien Bar- und Frucht-Sirup fort. Riemerschmid zeichnet sich besonders durch die sorgfältige Auswahl der Rohstoffe und die schonende Verarbeitung der Zutaten aus und garantiert höchste Qualität, damals wie heute.

GRANATA

ZUTATEN

- 3 cl Riemerschmid Bar-Sirup Granatapfel
- 2 cl Zitronensaft
- 6 cl natürlicher Apfelsaft
- Mineralwasser (medium)

GARNITUR

- Granatapfelkerne
- Apfelscheibe

Riemerschmid
Bar-Sirup 0,25l
Granatapfel
6er Karton
Art.-Nr.: 103976



Riemerschmid
Bar-Sirup 0,7l
Holunderblüte
6er Karton
Art.-Nr.: 104536

APFELNADE

ZUTATEN

- 5 cl Riemerschmid Bar-Sirup Holunderblüte
- 2 cl Zitronensaft
- 8 cl natürlicher Apfelsaft
- 10 cl Mineralwasser

GARNITUR

- Apfelscheibe
- Minze



LIMOLATINO

ZUTATEN

- 5 cl Riemerschmid Frucht-Sirup Maracuja
- 3 cl Limettensaft
- 8 cl Mangosaft
- 10 cl Mineralwasser

GARNITUR

- Mango- und Pfirsichscheiben

Riemerschmid
Frucht-Sirup 0,5l
Maracuja
6er Karton
Art.-Nr.: 104026



Ob **Cocktail** oder **Limonade** – Riemerschmid Bar- und Frucht-sirupe sind die **perfekte Basis** für vielseitige Drinkvariationen mit oder ohne Alkohol.

BORN IN BARS.



THOMAS HENRY

PREMIUM MIXER

[THOMAS-HENRY.DE](https://www.thomas-henry.de) [/THOMASHENRY](https://www.facebook.com/thomashenry) [@THOMASHENRYOFFICIAL](https://www.instagram.com/thomashenryofficial)

THOMAS HENRY – AUS DER BARWELT, FÜR DIE BARWELT!

2 cl Inspiration, 2 cl Kreativität, ein Spritzer Freigeistigkeit und ein guter Schuss Mut, das sind die Zutaten vielfältiger, bunter Barkultur. Genau dieser Spirit ist es der uns bei Thomas Henry seit der ersten Stunde antreibt. 2010 in der Berliner Barszene geboren, von Barkeepern für Barkeeper entwickelt, steht Thomas Henry heute so wie kein anderer Premium Mixer für moderne Barkultur und bunte Drinkvielfalt.



Das erfrischend milde Tonic mit heimischen und mediterranen Botanicals. Perfekt für Fans floraler Gin&Tonics sowie für sommerliche Wermut-Drinks!

**Thomas Henry
Botanical Tonic 6x4x0,2l**
Art.-Nr.: 602136



Das leichte, weniger süße Tonic mit nur 6,5g Zucker für alle Puristen oder Gin-Lover, die weniger süße Drinks mit trockenem Charme lieben. Außerdem passt es perfekt zu modernen, charaktervollen Gins.

**Thomas Henry
Dry Tonic 24x0,2l**
Art.-Nr.: 602144



* IM VERGLEICH ZUM THOMAS HENRY TONIC WATER

ALKOHOLFREI

TRY FUNKY NOT DRUNKY

Die Rezepturen der UNDONE Pures zeichnen sich durch ihre neuartige patentierte und exklusive Entalkoholisierungstechnik aus. Sie bewahrt 100% der Essenz des entalkoholisierten Destillats und wird mit natürlichen Aroma verfeinert. Leichte Schärfe- und Bitternoten sorgen für den optimalen Effekt im gemixten Drink.



RUM&COKE

ZUTATEN

- 5 cl No.1 THIS IS NOT RUM
- Mit Cola auffüllen

GLAS:

- Highball

DEKO

- Limettenscheibe



G&T UNDONE

ZUTATEN

- 5 cl No.2 THIS IS NOT GIN
- 2 cl Zitronensaft
- Mit Thomas Henry Tonic Water auffüllen

GLAS

- Highball

DEKO

- Grapefruitezeste



AMALFI UNDONE

ZUTATEN

- 5 cl No.7 THIS IS NOT ORANGE BITTER
- Spritzer Grapefruit Saft
- Mit Thomas Henry Bitter Lemon auffüllen

GLAS

- Weinglas

DEKO

- Grapefruitscheibe



„Trinkst du? Natürlich trinke ich! Gerne einen Negroni Spritz oder einen G&T. Trinkst du Alkohol? Natürlich nicht. Ich mixe meine Drinks mit Undone. Die entalkoholisierten Spirituosen, Aperitive und Schaumweine geben meinen Drinks die ganze Essenz und den vollen Geschmack. Nur eben ohne Alkohol. Mit Undone wird Alkohol zur Alternative.“



André Stork
FOUNDER/CEO
UNDONE



BERRY DELIGHT

ZUTATEN

- 5 cl No.8 THIS IS NOT VERMOUTH
- Mit Thomas Henry Wildberry auffüllen

GLAS

- Weinglas

DEKO

- Blaubeeren und Limettenscheiben



NEGRONI SPRITZ UNDONE

ZUTATEN

- 4,5 cl NO. 7 THIS IS NOT ORANGE BITTER
- 4,5 cl NO. 9 THIS IS NOT RED VERMOUTH
- Mit Hochriegl Alkoholfrei auffüllen

GLAS

- Tumbler oder Weinglas

DEKO

- Orangenscheibe

DIE UNDONE 3-IN-ONE INNOVATION:

ALKOHOLFREIE FUNKTIONALE RTDS



UNDONE
NO.17 NOT BITTER SPRITZ
12er Tray
Art.-Nr.: 601722



UNDONE
NO.15 NOT ITALIAN SPRITZ
12er Tray
Art.-Nr.: 601712



UNDONE
NO.12 NOT G&T
12er Tray
Art.-Nr.: 601702

DRY JANU ARY.

**DU SUCHST ALKOHOL AUF DIESER KARTE?
DU SUCHST VERGEBLICH.**

Freitagmorgen mit Sonnenbrille, Elektrolyten und Kaffee ins Büro oder in den Vorlesungssaal schlendern war gestern.

Der DRY JANUARY ist der Monat, an dem alkoholfrei zu deinem New Normal wird. Denn mit UNDONE kannst du jetzt jeden Tag den originalen Geschmack deiner Lieblingsdrinks genießen, ohne am nächsten Morgen über deine Mundspülung zu stolpern.

UNDONE ist Teil einer Bewegung - du auch?

NO MORE WEAK END.

SPEAKEASY
— PREMIUM —
BOTTLED COCKTAILS**EXKLUSIVER, SERVIERFERTIGER
GESCHMACK IN PREMIUM-QUALITÄT.**

Speakeasy Premium Bottled Cocktails sind servierfertige Cocktails, die mit nur wenigen Schritten und Handgriffen zuzubereiten sind: Einfach mit Eis und Dekoration vervollständigen und fertig ist der Drink-Genuss.





COSMOPOLITAN

THE FASHIONISTA



- 100ml Speakeasy Cosmopolitan
- Eiswürfel & Orangenzeste
- Auf Eis shaken & ins Glas abseihen

Tipp: Cosmopolitan mit Eiswürfel im Shaker mixen, in ein vorgekühltes Glas abseihen und mit einer Orangenzeste garnieren. Vor Gebrauch Flasche schütteln.

Speakeasy Cocktail Cosmopolitan

0,5l | 6er Karton | Art.-Nr.: 171426

ESPRESSO MARTINI

THE COFFEE KICK



- 100ml Speakeasy Espresso Martini
- Eiswürfel & Kaffeebohnen
- Auf Eis shaken & ins Glas abseihen

Tipp: Espresso Martini mit Eiswürfel im Shaker mixen, in ein vorgekühltes Glas abseihen und mit Kaffeebohnen garnieren. Vor Gebrauch Flasche schütteln.

Speakeasy Cocktail Espresso Martini

0,5l | 6er Karton | Art.-Nr.: 171436



PINA COLADA

THE CARIBBEAN ORIGINAL



- 100ml Speakeasy Pina Colada
- Eiswürfel & Ananasscheibe
- Mit Eis ins Glas abseihen

Tipp: Pina Colada in ein vorgekühltes Cocktailglas mit Eiswürfel geben und mit einer Ananasspalte garnieren. Vor Gebrauch Flasche schütteln.

Speakeasy Cocktail Pina Colada

0,5l | 6er Karton | Art.-Nr.: 171406



MARTINI SELECTION

Der Martini ist einer der weltweit bekanntesten Cocktails und zählt daher zu den Klassikern in Barkarten oder James Bond Filmen. Er besteht (zumeist) aus Gin und Wermut oder aus Vodka und Wermut. Anfang der 1990er wurden auch vermehrt andere Shortdrinks als Martini benannt bzw. tragen die Endung „-ini“, wie zB. der Espresso Martini oder ein Appletini. Sie werden ebenso in den markanten Gläsern mit dem umgekehrten Dreieck serviert.



DRY MARTINI

ZUTATEN

- 6 cl Broker's Gin 40%
- 1 cl Lustau Vermut Weiß
- Optional 1 Dash Orange Bitter

DEKO

Olivenspieß



PERFECT MARTINI

ZUTATEN

- 6 cl Broker's Gin 40%
- 1 cl Lustau Vermut Weiß
- 1 cl Lustau Vermut Rot

DEKO

Olivenspieß



Stolichnaya Crystal
6er Karton
Art.-Nr.: 144806



”

Um Cocktails in Top Qualität zu kreieren, braucht man auch die entsprechenden, hochqualitativen Zutaten. Stoli Vodka bietet hierbei die perfekte Basis! My No. 1 choice!

“

Tom Sipos
Inhaber Bar Academy, Wien



CRISTALL MARTINI DRY

ZUTATEN

- 6 cl Stolichnaya Cristall
- 1 cl Lustau Vermut Weiß

DEKO

Mit Zitronenzeste garnieren



ORBIUM MARTINI

ZUTATEN

- 6 cl Hendrick's Orbium
- 1 cl Lustau Vermut Weiß

DEKO

Mit Zitronenzeste garnieren



PORNSTAR MARTINI

ZUTATEN

- 4 cl Stolichnaya Cristall
- 4 cl Passoã
- 1 cl Vanillesirup
- Saft einer 1/2 Limette

DEKO

1/2 Passionsfrucht



Mozart Tumbler Glas
6er Karton
Art.-Nr.: 170910

CHOCOLATE ESPRESSO MARTINI

ZUTATEN

- 4 cl Mozart Cream Chocolate Liqueur
- 3,5 cl Espresso (kalt)
- 2,5 cl Stolichnaya

DEKO

Geriebene Kaffeebohne

TIPP



XXL ESPRESSO MARTINI IM XXL-STOLI MARTINI-GLAS

ZUTATEN

- 16 cl Stolichnaya Cristall
- 8 cl Galliano Espresso
- 4 cl Zuckersirup
- 4 Espresso

XXL Martiniglas
Art.-Nr.: 144487



STOLI ESPRESSO MARTINI SHOTS

(6 SHOTS)

ZUTATEN

- 14 cl Stoli Espresso
- 8 cl Kaffeetschi



Stoli Espresso
6er-Karton
Art.-Nr.: 144816

IT'S 5 O' CLOCK TEA TIME

Außergewöhnliche Drinks erfordern ungewöhnliche Serves – mit dem originalen Hendrick's Teeset läutet der 5-Uhr-Tee die Happy Hour ein!



Hendrick's 0,7l
6er Karton
Art.-Nr.: 165917



Hendrick's Mule

Rezept für die Teekanne,
Füllmenge 1,1 Liter

- 250 ml Hendrick's Gin
- 100 ml Limettensaft
- 10 Blätter Minze
- 3 cl Zuckersirup
- Auffüllen mit Thomas Henry Ginger Beer
- Gurkenscheiben zum Garnieren der Tassen



Hendrick's Summer Punch

Rezept für die Punschschale

- 500ml Hendrick's Gin
- 200ml Zitronensaft
- 90ml Holundersirup
- 30ml Bols Maraschino
- 1000ml trüber Apfelsaft
- Erdbeeren, Himbeeren, Gurkenscheiben und Zitronenscheiben in die Schale geben
- In der Tasse mit Gurkenscheibe servieren

*Sommerliche Drink-Ideen im
extravagananten Teeservice*



Porzellan Tee-Set
Art.-Nr.: 309986



Taschenuhr
Art.-Nr.: 309984



Punschschale
Art.-Nr.: 309985



Pinguin Pourer
Art.-Nr.: 309987

MONKEY SHOULDER

100%

MADE FOR MIXING



Monkey Shoulder
0,7l
6er Karton
Art.-Nr.: 308116

Thomas Henry
Pink Grapefruit
0,2l
24er Karton
Art.-Nr.: 602124



Smokey Monkey
0,7l
6er Karton
Art.-Nr.: 166156

PINK MONKEY

- 4 cl Monkey Shoulder
- 1 Dash Zitronensaft
- Auffüllen mit Thomas Henry Pink Grapefruit
- Eiswürfel
- Zitronenzeste

SMOKEY MONKEY COLA

- 4 cl Smokey Monkey
- Auffüllen mit Cola
- Eiswürfel

*Make it
Monkey*

MIT DEM MONKEY SHOULDER DJ- UND BARTROLLEY

Der Bar- und DJ-Trolley kann nach Rücksprache mit Ihrem Betreuer für Monkey Partys eingesetzt werden!



Konga Shaker
Art.-Nr.: 308213



Ausziehbarer Barlöffel
Art.-Nr.: 308210



CALL ME OLD FASHIONED

WHEN LIFE GIVES YOU LEMONS, MAKE WHISKY SOUR

WHISKY SOUR



ZUTATEN

- 5 cl Monkey Shoulder
- 2 cl Zuckersirup
- 3 cl Zitronensaft
- Optional Eiweiss oder Aquafaba

SCOTCH OLD FASHIONED



ZUTATEN

- 6 cl Glenfiddich 15Y
- 2 cl Zuckersirup
- Angostura Bitters

RUSTY NAIL



ZUTATEN

- 4 cl The Balvenie 12Y Double Wood
- 2 cl Drambuie



”

Top Spirit hat ein extrem spannendes Whiskysortiment, von den "Big Playern" wie Macallan, Glenfiddich, über spannende Newcomer wie Torabhaig. Außergewöhnlich sind auch die fairen Preise und Allokationen zu den Raritäten und Sonderabfüllungen.

“

Benedikt Fleisch
Inhaber Zeughaus Spirituosen, Vbg

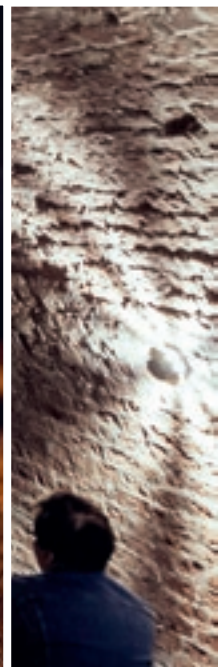
THE MACALLAN HIGHBALL



ZUTATEN

- 2,5 cl The Macallan Double Cask 12Y
- 2,5 cl Fino Sherry
- Saft einer halben Zitrone
- Mit Thomas Henry Tonic Water auffüllen
- Zitronenzeste als Garnitur

ON THE MALT SIDE OF THE FORCE...



TOP SPIRIT PREMIUM BRAND ACTIVATION MANAGER ANDREAS TRATTNER IM GESPRÄCH ÜBER SEINE LIEBSTE SPIRITUOSE

Wie sieht der Job eines Premium Brand Activation Managers für hochwertige Spirituosen aus?

Meiner Meinung nach, kann man die Leidenschaft für Spirituosen am besten „von Mensch zu Mensch“ vermitteln und vor allem dann, wenn ich das Genuss-Erlebnis – ein ganz besonderes Dram – mit anderen Whiskyliebhabern teilen kann. Daher verbringe ich auch einen Großteil meiner Zeit unterwegs in ganz Österreich, um mich bei Verkostungen, Messen und Veranstaltungen mit Leuten auszutauschen und ihnen unsere Whiskys näherzubringen. Ein Highlight für mich sind die Besuche in den verschiedensten Destillieren. Diese persönlichen Erfahrungen vor Ort sind einmalig und ich trage sie im Anschluss auch gerne zu den Menschen.

Was macht einen guten Whisk(e)y aus?

Kurz gesagt: „Geschmack ist immer subjektiv und ein guter Whisky ist ein solcher, der einem schmeckt.“ In der Praxis ergeben sich, vor allem für Neueinsteiger in das Metier der hochprozentigen Spirituosen, manchmal Schwierigkeiten, da es doch ein schier unüberschaubares Angebot auf dem Markt gibt. Daher empfehle ich Interessierten an Verkostungen teilzunehmen oder diverse Messen zu besuchen. Dort kann man den persönlichen Geschmack erkunden.

Was ist ihre Empfehlung für Einsteiger bzw. Fortgeschrittene?

Als beliebte Einsteigerwhisky aus unserem Sortiment empfehle ich Glenfiddich 15Y Our Solera Fifteen, The Balvenie 12Y Double Wood oder The Macallan Double Cask 12Y aus der Region Speyside.

Sie präsentieren klassische Aromen wie Honig, Vanille und reife Früchte.

Tipp

Whisky Messen oder Tasting Veranstaltungen sind ein guter Weg, sich einen ersten Überblick zu verschaffen. Das Angebot reicht von älteren Abfüllungen, torfigen Whiskys, unterschiedlichsten Fassstypen bis zu Abfüllungen in Fassstärke.

Whisky ist ein Genussmittel. Er wird oft pur getrunken. Eignet er sich auch als Begleiter? Zum Beispiel als Food Pairing oder als spezielle Zutat beim Kochen?

Whisky eignet sich hervorragend dafür und ich finde es sehr spannend unterschiedliche Abfüllungen mit Gerichten, Käse oder Schokolade zu kombinieren. Leichte und duftende Whiskys, die einen Hauch von Süße haben, passen z.B. wunderbar zu Räucherlachs, Weichkäse, zu Meeresfrüchten und Sushi. Er eignet sich auch hervorragend zum Verfeinern von dunklen Fleischsaucen, oder zum Flambieren.

Tipp

Spezialitäten Shops und Whiskyhändler bieten oft Kostproben an. So können für weniger Geld auch speziellere und teurere Abfüllungen vor dem Kauf verkostet werden.



STECKBRIEF

Andreas Trattner kann auf mehr als 20 Jahre Berufserfahrung als Bartender, Bar Manager und Besitzer im In- und Ausland zurückblicken. Sein Weg führte ihn über einige Stationen in Österreich, weiter in die Karibik und die USA. Die Leidenschaft zu Spirituosen, vor allem Whisky, hat ihn dabei stets begleitet. Seit Ende 2018 ist er für Top Spirit tätig und dort als Premium Brand Activation Manager für das Single-Malt-Portfolio verantwortlich.

EINIGE PERSÖNLICHE FAVORITEN:

- Glenfiddich 21Y Gran Reserva
- Port Charlotte Islay Barley 2013
- Highland Park 18Y
- The Balvenie Stories 14Y „The Week of Peat“

It's more than a *Cognac*

Royal Sidecar

5 cl Rémy Martin 1738

2,5 cl Cointreau

1,5 cl Zitrone



Rémy Martin 1738
6er Karton
Art.-Nr.: 140012



Rémy Martin XO

Pur oder auf einem großen Eiswürfel genießen.



Rémy Martin XO
6er Karton
Art.-Nr.: 140055



Rémy Martin Ginger

- 5 cl Rémy Martin VSOP
- Thomas Henry Ginger Ale
- 1 Limettenspalte



Longdrinkglas
Art.-Nr.: 149003

Rémy Martin VSOP
6er Karton
Art.-Nr.: 140006



Food Pairing

Das einzigartige Geschmacksprofil von Rémy Martin wird bei einer Verkostung mit verschiedensten Köstlichkeiten kombiniert. Dabei entstehen außergewöhnliche Aromen. Wir stellen Verkostware sowie die Delikatessen für einen prächtig gedeckten Tisch oder Zwischengang zur Verfügung.



XO Perfect Serve Untersetzer
Art.-Nr.: 149130



XO Tumbler
Art.-Nr.: 149131



Kristallglas
Art.-Nr.: 149014

DER KULTDRINK »RÜSCHERL« IST ZURÜCK!

Asbach Original 3 Jahre 0,7L
6er Karton
Art.-Nr.: 103906

Rüscherl Glas
6er Karton
Art.-Nr.: 101776



„
Das Galerie Cafe ist ein
traditionelles Cafe in Traun mit
einer klassischen Klientel, wo Asbach
Uralt seit jeher als Rundengenränk
bei seiner Liebhaberschaft guten
Gefallen findet.“

Josef Schagerl
Inhaber vom Cafe Galerie, OÖ



ASBACH RÜSCHERL

2cl/4cl Asbach Original 3 Jahre in ein Rüscherl Glas
geben, ein paar Eiswürfel hinzufügen und mit
eiskaltem Cola nach Belieben auffüllen – fertig ist
der Klassiker!

**Rüscherl
Tischaufsteller**
Art.-Nr.: 101710

MOZART CHOCOLATE BITTERS & ESPUMAS

INNOVATIVE & INSPIRIERENDE IDEEN FÜR NEUARTIGE CHOCTAIL-KREATIONEN.



Mozart Chocolate Bitters 0,05L

SHIBUYA



- 5 cl Hatozaki Blended Whisky
- 2 cl Roter Wermut
- 3 Dashes Mozart Bitters

Deko: Orangenzeste

FIGARO



- 5 cl Rosmarin Vodka
- 2 cl Vanillelikör
- 3 Dashes Mozart Bitters

Deko: Rosmarinzweig

PASSION FOR COFFEE



- 4,5 cl Starker Rum
- 3 cl Leichter Rum
- 1 cl Limettensaft
- 15 Basilikumblätter

Mozart Coffee Chocolate Espuma

- 300 ml Mozart Coffee Chocolate
- 150 ml Passionsfrucht Püree
- 50 g Pro Espuma Cold

Deko: Minzblatt

FRESH PRINCE



- 5 cl Gin
- 3 cl Yuzu
- 2 cl Zuckersirup
- 15 Basilikumblätter

Mozart White Chocolate Espuma

- 300 ml Mozart White Chocolate
- 200 ml Buttermilch
- 50 g Pro Espuma Cold

Deko: Essblume & Basilikumblatt

CHOCOLATE PLUM



- 4 cl Whiskey
(z.B. Buffalo Trace)
- 3 cl Pflaumen Cordial
- 1 cl Lustau Sherry Manzanilla

Mozart Dark Chocolate Espuma

- 500 ml Mozart Dark Chocolate
- 50 g Pro Espuma Cold



MOZART CHOCTA^YLS

KREATIVE, KLASSISCHE DRINKS MIT SCHOKOLADIGER NOTE.

Mozart Klassik Choctails sind klassische Cocktailrezepte, verfeinert mit Mozart Schokoladenlikör. Sie überzeugen mit einer leichten Schokoladenote und verleihen klassischen Cocktails ein einzigartiges Geschmacksprofil.

CHOCOLATE MARGARITA



- 2 cl Mozart Cream Chocolate
- 4 cl Tequilla 1800 Blanco
- 1 cl Cointreau
- 2 cl Obers

Deko: Schokoladeraspeln

WHITE CHOCOLATE LADY ROSE



- 4 cl Mozart White Chocolate
- 1,5 cl Rosensirup
- 1,5 cl Mandelsirup
- 4 cl Obers

Deko: Rosenblätter

CHOCOLATE ESPRESSO HIGHBALL



- 4 cl Mozart Dark Chocolate
- 2 cl Cointreau
- 1 cl Rum

Deko: Orangenspalte

BOURBON COFFEE CHOCOLATE



- 2 cl Mozart Coffee Chocolate
- 4 cl Straight Bourbon Whiskey
- 1 cl Kräuterbitter
- 1 cl Ahornsirup

Deko: Orangenzeste

COCONUT CHOCOLATE PALOMA



- 4 cl Mozart Coconut Chocolate
- 3 cl Tequila 1800 Blanco
- 0,5 cl Pink Grapefruit Sirup
- 0,5 cl Limettensirup

Deko: Kokosraspeln, Grapefruit

NEUE
SORTE



Mozart Coconut Chocolate
0,5L | 6er Karton | Art.-Nr.: 171256

Chocolate Symphony

Gurktaler®

ALPENKRÄUTER

Heute bin ich
mild entschlossen
für einen Drink ♥

Gurktaler Alpenkräuter auch
gemixt ein Hit.

Im Gurktaler stecken nicht nur frische Alpenkräuter,
sondern auch viel Tradition, Handarbeit und Liebe zur
einzigartigen Naturregion Gurktaler Alpen.

Gurktaler
Der Milde 0,7l
6er Karton
Art.-Nr.: 119406



GURKTALER SOUR

- 6 cl Gurktaler
- 3 cl frischer Zitronensaft
- 1 cl Zuckersirup
- 2 cl frischer Orangensaft
- 1/2 Barlöffel Eiweißpulver

Shake / doublestrain / Tumbler
1/2 Orangenscheibe und
Cocktailkirsche mit Stiel





LEIBWÄCHTER
SINCE 1873

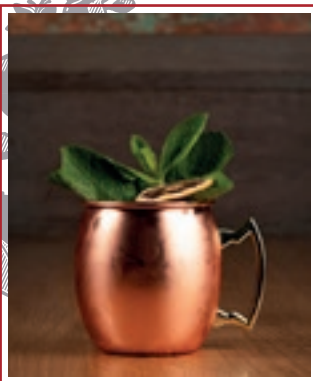
DAS BITTER ELIXIR MIT 58 KRÄUTERN

In jeder Flasche des feinherben Kräuter-Bitters stecken über 145 Jahre Erfahrung in der Herstellung von Spirituosen, sowie die Mazerate der hochwertigsten Kräutern aus der ganzen Welt - ein Traditionsprodukt hergestellt in Österreich.



**Leibwächter
Kräuterbitter**
0,5L
6er Karton
Art.-Nr.: 190036

HERB UP YOUR DRINK



WÄCHTER MULE

- 3 cl Bourbon Whiskey
- 3 cl Leibwächter
- 3 cl Zitronensaft
- 1 cl Zuckersirup
- Ginger Beer
- Deko: Minze, Orangenscheibe



FOREST NEGRONI

- 3 cl Birnenbrand
- 2,5 cl Leibwächter
- 1,5 cl Italian Bitter
- 3 cl Roter Wermut
- Deko: Birnenscheiben, Holunderblüten

LEIBGEIST

- 3,5 cl Leibwächter
- 2 cl Vodka
- 1 cl Zuckersirup
- 3 Dashes Mozart Bitters
- 1 Espresso
- Deko: Kaffeebohnen



LEBENSELIXIER

- 2 cl Mangopüree
- 2 cl Leibwächter
- 2 cl Sahne, halbgelagert



DIE UNDERBERG DESIGN EVOLUTION

UNDERBERG – EXPLORE THE UNITED WORLD OF HERBS

Mit großem Stolz präsentieren wir Underberg im neuen Glanz – sowohl die Umverpackung als auch das Flaschenetikett erstrahlen im neuen Design und sind ab sofort in neuem Gewand im Handel zu finden.

Wir nehmen Sie mit auf unsere Reise rund um den Underberg Kräuter-Globus. An der Rezeptur, mit seinen Kräutern aus 43 Ländern und dem geheimen Herstellungsverfahren, ändert sich natürlich nichts.



Underberg 12 x 0,02L
10er Karton
Art.-Nr.: 100010



UNSERE HINGUCKER



Underberg Besteckkasten
Art.-Nr.: 101401



Underberg Bierdeckel
(100 Stück Packung)
Art.-Nr.: 101402



Underberg Promo-Paket
Holz-Aufsteller bestückt
Art.-Nr.: 101409

**ENJOY
YOUR BEER
WITH
Underberg®**



DRINK BITTER & KEEP SMILING

ESPRESSO HERBTINI

Ein Cocktail mit tiefen Aromen der Kräuter des Underbergs und der Kraft von Kaffee- und Espressobohnen, abgerundet mit einer Note von Vanille.

2 cl Underberg
2 cl Vodka
1 cl Espresso
1 cl Riemerschmid Bar-Sirup Vanille
Geriebene Kaffeebohne



CRAZY HERBAL COKE

Ein Underberg (2 cl) trifft in einem Highball-Glas auf Eis und wird mit kalter Cola aufgefüllt. Zur Krönung folgt ein Spritzer frischer Zitrone, deren Zeste am Glasrand die Kräuternoten im Topping nochmals durch frische Citrusnoten ergänzt.

2 cl Underberg
20 cl Cola
Frische Zitrone



UNDERBERG SOUR

Ein moderner Sour mit der unverwechselbaren Kräuterdichte des Underbergs.

2 cl Underberg
3 cl frischer Zitronensaft
2 cl frischer Orangensaft
1 cl Zuckersirup



HEISS, HEISSER - HOT DRINKS

Alle Jahre wieder kommt die Zeit der alkoholischen Heißgetränke. Fernab von Glühwein, Feuerzungenbowle und Co. ist die Vielfalt grenzenlos. Doch eins haben sie gemeinsam, sie sind heiß und wärmen in der kalten Jahreszeit!

MOZART MULLED HOT CHOCOLATE



ZUTATEN

- 5 cl Mozart Dark Chocolate Liqueur
- 10 cl Rotwein
- 2 cl Amaretto
- 1 Teelöffel Zucker

DEKO

Zimtstange oder eine Prise Zimt



**Mozart
Dark Chocolate**
6er Karton
Art.-Nr.: 170616

STOLI VANILLA APPLE PUNCH



ZUTATEN FÜR 25 LITER

- 2 L Stolichnaya
- 10 L Apfelsaft naturtrüb
- 3 L Birnensaft
- 6 L Weisswein säurearm (z.B. Muskateller)
- 1,5 L Vanille-Sirup
- 2 L Limettensaft

- 3 Äpfel in Scheiben
- 4 Limetten in Scheiben
- 4 Zimtstangen
- 4 Esslöffel Gewürznelken



**Stolichnaya
Vodka:**
6er Karton
Art.-Nr.: 144706

COINTREAU HOT CHOC



- ZUTATEN**
- 4 cl Cointreau
 - Heiße Schokolade
 - Schlagobers

DEKO
Orangenzeste

Cointreau
6er Karton
Art.-Nr.: 141206



GURKTALER SANDDORN-PUNSCH



- FÜR 10 LITER:**
- 4,5 L Apfelsaft
 - 2,5 L Weißwein
 - 1,5 L Orangensaft
 - 2 Fl. Gurktaler Alpen-Aperitif

DEKO
• Orangenscheiben vierteln
• dünne Apfelspalten

Gurktaler Alpen-Aperitif
6er Karton
Art.-Nr.: 119546



FIREBALL HOT TODDY



- ZUTATEN**
- 2 cl Fireball Cinnamon Whiskey Likör
 - 2 cl Zitronensaft
 - 1 TL Honig
 - Mit kochendem Wasser aufgießen

DEKO
Zimtstange, Ingwerscheibe, Zitronenscheibe

Fireball
6er Karton
Art.-Nr.: 157666



HENDRICK'S HOT MULE



- ZUTATEN**
- 4 cl Hendricks Gin
 - 3 cl Bols Ginger
 - 10 cl heißes Wasser

DEKO
Ingwer und Gurke

Hendrick's
6er Karton
Art.-Nr.: 165917





Fireball
6er Karton
Art.-Nr.: 157666

Tastes Like Heaven,
BURNS LIKE HELL

**DAS Trendgetränk
aus den USA!**

Aroma: Süß und würzig.
Geschmack: Kräftig und scharf nach Zimt
und Pinienzapfen mit einem leicht
sirupartigen, süßen Körper.
Abgang: Angenehm nach Zimt, leicht scharf.



Fireball Shot-Glas
Art.-Nr.: 157900



Fireball Sonnenbrille
Art.-Nr.: 157921



Fireball Armband
Art.-Nr.: 157896



Fireball Shot-Ski (leihweise)
Art.-Nr.: 157916

HEUTE SCHON GEKLOPFT?

World's loudest party shot!

KLEINER KLOPFER DER PARTY D



DER PARTY KLOPFER



Kleiner Klopfer Sticker
Art.-Nr.: 109079



Kleiner Klopfer XXL Jumbobrille
Art.-Nr.: 109039



Kleiner Klopfer Après Ski Meter
Art.-Nr.: 109043



KUNSTVOLLER GENUSS.

Mit unseren Barschildern verkaufen sich Ihre Drinks fast von selbst.



NOSTALGIESCHILDER 42 x 29,5 cm

- 1. Metaxa Mykonos Spritz Nostalgieschild Art.-Nr.: 101954
- 2. PITÚ Pornstar Caipi Nostalgieschild Art.-Nr.: 109880
- 3. Gurktaler Alpen Spritz Nostalgieschild Art.-Nr.: 119983
- 4. Stolichnaya Espresso M. Nostalgieschild Art.-Nr.: 144491
- 5. Stolichnaya Mule Nostalgieschild Art.-Nr.: 144505
- 6. Cointreau Margarita Nostalgieschild Art.-Nr.: 149698
- 7. Hendrick's Mango Spritz Nostalgieschild Art.-Nr.: 165977
- 8. Hendrick's Gin&Tonic Nostalgieschild Art.-Nr.: 165978
- 9. UNDONE Not Gin&Tonic Nostalgieschild Art.-Nr.: 601538
- 10. UNDONE Not Negroni Nostalgieschild Art.-Nr.: 601539
- 11. UNDONE Not Spritz Nostalgieschild Art.-Nr.: 601540
- 12. Botanist Herbal Tonic Nostalgieschild Art.-Nr.: 166391
- 13. Schlumberger Pink Spritz Nostalgieschild Art.-Nr.: 195118

MEHR UMSATZ KANN SO EINFACH SEIN.

In drei Schritten zur personalisierten Getränkekarte.



DRINKS MENU CREATOR

Gestalten Sie Ihre personalisierte Getränkekarte ganz einfach online im Top Spirit Drinks Menu Creator. Wählen Sie Format, Design sowie Produkte und **erhalten Sie zu Ihrer Barkarte ein hochwertiges Holzklembrett** – für mehr Bestellungen, mehr Bestseller und mehr Umsatz!



„ Ich schätze die Zusammenarbeit mit Top Spirit da für mich die Kundenbetreuung hervorragend ist. Zudem hat Top Spirit Top Brands mit einer hervorragenden Qualität im Portfolio. “

Stefan Köb
Geschäftsführer Pier 69, L.U.ST Bar, Beach Bar, Vbg

„ Qualität kennt keine Kompromisse. Daher arbeite ich seit Jahren sehr gerne mit dem Top Spirit Whisky Sortiment. Sie gehören zu den besten der Welt. “

Erich Wassicek
Halbestadt, Wien



Stimmen AUS DER S Z E N E



„ Das umfangreiche Sortiment ist sicherlich die große Stärke. Hervorzuheben ist dabei Rémy Martin, der bei Cognac Connaisseurs keine Wünsche offen lässt - LOUIS XIII erweist sich stets als wahrer Hochgenuss. “

Dejan Mustafic
FuB Grauer Bär, Tirol

„ Aufgrund der sensationell abgestimmten Botanicals ist Botanist Gin ein einzigartiges Geschmackserlebnis in der Gin Welt! “

Marcus Frohnwieser
Inhaber Anna Neumann Bar, Kärnten



„ Wenn du weißt es geht nicht nur ums Verkaufen, sondern um eine gemeinsame Leidenschaft für gute Drinks und Bars, dann macht das ganze gleich viel mehr Spaß! Und wenn's dann noch den besten Whisky Schottlands im Programm gibt, vielen Dank für die Zusammenarbeit! “

Bernd Staber
Barchef Stanglwirt, Tirol



„ Wir haben zu Covid-19 Zeiten gemerkt, wie wichtig der Online Handel in Zukunft für uns alle werden wird. Top Spirit hat darauf sehr schnell reagiert und ist mit maßgeschneiderten Produkten bzw. Aktivierungen auf uns zugekommen. Wir schätzen die Zusammenarbeit sehr. “

Laura Golubov
Category Manager www.gurkerl.at

„ Wir sind langjährige Kunden, weil wir den Service, die Unkompliziertheit und besonders das Team lieben! Weiters sind Produktvielfalt und auch nach Kundenwunsch gesetzte Schwerpunkte immer ein Umsatzbringer und eine feine Abwechslung! Events und Unterstützung waren schon immer top, daher auch Top Spirit! “

Fam. Salchenegger
Inhaber Krah Krah, Bettel-Alm & weitere, Wien



„ In einer sich immer schneller drehenden Welt, wo ein Trend in der Getränkeindustrie den nächsten jagt, ist ein zuverlässiger Getränkepartner das A und O. In den letzten Jahren lernte ich das unermüdliche Engagement und die Hilfsbereitschaft von Top Spirit kennen. Sehr motiviert blicken wir gemeinsam mit Top Spirit in weitere Jahre der Zusammenarbeit. “

Kenny Pajaziti
Betriebsleiter Spelunke, Wien



„ Wir feiern einfach die geilsten Partys mit dem besten Vodka von Top Spirit - nämlich Stoli - und das seit Beginn meiner Selbstständigkeit. “

Nani Mok
Inhaber Bunt Bar, Vorarlberg



„ Als Getränkefachgroßhändler, der auf Expertise baut und mit Qualität punktet, ist es mir wichtig, mit Partnern - wie Top Spirit - auf einer sehr professionellen Ebene zusammen zu arbeiten. Denn nur gemeinsam sind wir stark! “

Franz del Fabro
Geschäftsführer Del Fabro Kolarik, Wien





MOZART
chocolate
LIQUEUR

HANDCRAFTED
ALL NATURAL INGREDIENTS



Chocolate Symphony