

# TOP *Drinks*

UNSER SPIRIT SIND GETRÄNKE



#### **APERITIF TREND**

**Zum perfekten Auftakt:**  
Klassische Cocktails spritzig interpretiert

#### **SIGNATURE DRINKS**

Das Herzstück einer jeden Spirituosen-Marke für jede Bar in Szene gesetzt

#### **AFTER DINNER**

**Von der letzten Gabel zum ersten Schluck:** Der ideale Abschluss mit unwiderstehlichen After-Dinner Drinks





”

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 begeistert mich mit ihrem beeindruckenden Sortiment und ihrer zuverlässigen Unterstützung bei Events – unkompliziert, verlässlich und ein Spitzen-Team, das den Unterschied macht. Ein echter Grund, ihre Produkte und die Zusammenarbeit zu feiern.

“

**Karim Hussein - General Manager Selleny's -**  
Hilton Stadpark, Wien



# 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

”

Die pepper-collection steht für Luxus und Exklusivität – und unsere Partnerschaft mit Top Spirit passt perfekt zu unserem Anspruch, unseren Gästen stets das Beste zu bieten. Mit ihrer exklusiven Auswahl an Premium-Getränken und ihrer unverkennbaren Leidenschaft für Drinks bringen sie das gewisse Etwas in unsere Bars und Lounges. Gemeinsam schaffen wir Erlebnisse, die nicht nur im Gedächtnis bleiben, sondern auch die Sinne beleben.

“

**Axel Pfefferkorn, CEO Pepper Collection, GM von Hotel Aurelio in Lech, Hotel Biberkopf in Warth und Hotel Kaiserstrand in Lochau**



”

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





# WIR SIND TOP SPIRIT!



## UNSER SPIRIT SIND GETRÄNKE!

**A**ls 100%ige Vertriebstochter der Schlumberger Wein- und Sektkellerei sind wir stolz darauf, die über 180-jährige Tradition und Kompetenz dieses Hauses fortzuführen. Das spiegelt sich nicht nur in unserer Historie, sondern vor allem in unserem umfassenden Premium-Portfolio sowie den dazugehörigen Aktivitäten wider. Von A wie Aperitivo bis Z wie Zuckersirup finden Sie bei uns das umfangreichste Getränkesortiment auf dem österreichischen Markt.

Als bedeutendste nationale Vertriebsorganisation für Sekt, Spirituosen und alkoholfreie Getränke finden Sie in unserem exklusiven Sortiment zahlreiche Kategorie-Marktführer.

Top Spirit steht dabei speziell für Top-Marken, Top-Kompetenz und Top-Service im gesamten Getränkebereich. Unsere langjährige Erfahrung, motivierte und geschulte Mitarbeiter:innen und exklusive Aktivierungen ermöglichen es uns, unseren Kund:innen alles aus einer Hand anzubieten. Der Aufbau von Marken über die Gastronomie steht seit jeher im Mittelpunkt unseres Handelns. Wir verstehen die Branche, wir verstehen unsere Kund:innen, und wir verstehen die Kunst, Premiumgetränke erlebnisorientiert zu präsentieren. Eine wertschätzende Zusammenarbeit ist uns wichtig, der Spaß an der Arbeit darf nicht fehlen.

Hinter all unseren Produkten und Erfolgen stehen großartige Menschen. In diesem Sinne freuen wir uns auf eine neue Saison und präsentieren hier unsere neuen Signature Drinks für jeden Anlass!

## 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: Druckwerkstatt Handels GmbH, 1220 Wien



The Spirit Way of Life



HENDRICK'S

A DECADENT GIN FOR  
FREE-SPIRITED SOULS



LIMITED  
RELEASE



# KURZ UND BÜNDIG

## APERITIF

- 06 SCHLUMBERGER  
Pure Lebensfreude in Rosé
- 10 HOCHRIEGL  
Dolce Vita aus Österreich
- 12 SCHLUMBERGER  
SPARKLING DRINK  
Die perfekte Erfrischung
- 13 SPRITZ  
Klassiker und Newcomer  
spritzig interpretiert
- 18 NEGRONI TWISTS  
Alles Andere als gewöhnlich
- 19 GURKTALER ALPEN-  
APERITIF  
Gurktaler Alpenkräuter treffen  
auf fruchtigen Sanddorn

## SIGNATURE DRINKS

- 20 REMEDY  
Einst verboten, jetzt wieder-  
geboren
- 21 THE KRAKEN  
Der Legende nach...
- 22 BRUGAL 1888  
Wonders Await
- 23 PITÚ  
Brasilianischer Genuss  
für den Sommer
- 24 METAXA  
Griechisches Urlaubsgefühl  
zu Hause genießen
- 26 STOLICHNAYA  
Der perfekte Mule & Espresso  
Martini
- 28 THE BOTANIST  
Der Geschmack der Wildnis
- 30 HENDRICK'S  
Genieße das Ungewöhnliche
- 31 **IM TALK:**  
Life is a Cabaret  
Kathi Schwaller im Interview
- 32 FROM JAPAN  
WITH LOVE  
Die charmante Vielfalt Japans

- 34 SAN COSME MEZCAL  
Das Beste aus Mexico
- 35 TEQUILA 1800  
The World's Most Awarded  
Tequila
- 36 COINTREAU  
It's Magarita Time
- 37 PASSOÃ  
Fruchtige Versuchung
- 38 ALKOHOLFREI  
Geschmack braucht  
keine Promille
- 40 THOMAS HENRY  
Born in Bars
- 41 UNDONE  
Italienische Aperitivo-Kultur  
ohne Alkohol genießen

- 42 SPEAKEASY  
PREMIUM BOTTLED  
COCKTAILS  
Highclass Cocktails  
made by you

- 44 IT'S 5 O'CLOCK  
TEA TIME  
Außergewöhnliche Drinks für  
die Happy Hour

- 45 MONKEY SHOULDER  
100 % Made for Mixing

- 46 BEST OF LIQUID  
MARKET  
Bar Hopping on a Page

## AFTER DINNER

- 48 AFTER DINNER  
DRINKS  
Für einen krönenden  
Abschluss
- 49 MOZART  
CHOCTAILS  
Kreative, klassische Drinks mit  
schokoladiger Note

- 50 **IM TALK:**  
Whisky hoch?  
Andreas Trattner und  
Markus Braun im Interview

- 51 RÉMY MARTIN  
It's more than a Cognac

- 52 **IM TALK:**  
Botschafter der Alpen  
Im Interview mit  
Thomas Stranner

- 53 GURKTALER  
ALPENKRÄUTER  
Auch gemixt ein Hit

- 54 LEIBWÄCHTER  
Herb up your Drink

- 55 UNDERBERG  
The After Dinner Classic

- 56 UNDERBERG  
Enjoy your Beer with  
Underberg

- 56 ASBACH  
Der Kultdrink  
»Rüschel ist zurück«

## HOT DRINKS

- 57 HEISS, HEISSER,  
HOT DRINKS  
Traditionelle und  
innovative Heißgetränke

## SHOTS

- 60 SHOTS  
Klein aber fein

- 62 FIREBALL  
Tastes Like Heaven,  
Burns Like Hell

- 63 KLEINER KLOPFER  
Heute schon geklopft?

- 64 DRINK STRATEGIE  
Nostalgieschilder für ....

- 65 BARKARTENTOOL  
In drei Schritten zur  
individuellen Barkarte

- 66 STIMMEN AUS DER  
SZENE



# 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 ist der Rosé  
Schaumweinmarkt  
in Österreich um  
65% gewachsen

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

**S**ie 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*



Fächer  
Art.-Nr.: 195119



# Sommergenuss auf Eis

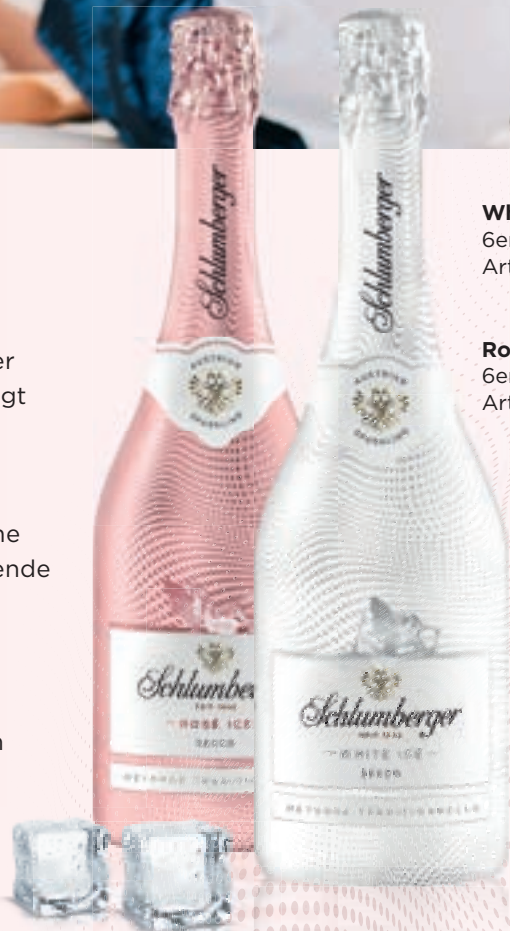


## ICE ICE BABY

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.



**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  
stylischen 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



**Beistelltisch**  
Art.-Nr.: 195079

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



**Decke**  
Art.-Nr.: 100590





# Dolce Vita AUS ÖSTERREICH

## PRICKELNDE LEICHTIGKEIT AUS ÖSTERREICH

Der Hochriegl SPUMANTE ist ein von mediterranem Lebensstil inspirierter Schaumwein, der mit der Expertise von Hochriegl in Österreich hergestellt wird und mit seinem frischen und leichten Geschmack begeistert.

Mit diesen fruchtig-frischen Schaumweinen 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. Die beiden Varianten Bianco und Rosato sind mit ihrer attraktiven Preisstellung ebenso vielfältig in ihrer Mixbarkeit.

**SPUMANTE**  
**Bianco**  
6er Karton  
Art.-Nr.: 180326



**SPUMANTE**  
**Rosato**  
6er Karton  
Art.-Nr.: 180336



# PRICKELNDE SPRITZ-VARIANTEN

**HOCHRIEGL  
Spritz Betty**  
6er Karton  
Art.-Nr.: 181300

**HOCHRIEGL  
Spritz Hugo**  
6er Karton  
Art.-Nr.: 181310

**HOCHRIEGL  
Spritz Rosie**  
6er Karton  
Art.-Nr.: 181320

**HOCHRIEGL  
Spritz Betty**  
12er Tray  
Art.-Nr.: 181352

**HOCHRIEGL  
Spritz Hugo**  
12er Tray  
Art.-Nr.: 181330

**HOCHRIEGL  
Spritz Rosie**  
12er Tray  
Art.-Nr.: 181340



## READY TO DRINK!

### DER MIX MACHTS AUS: DREI SPRITZIGE DRINKS BRINGEN ABWECHSLUNG INS LEBEN.

Mit Rosie, Betty und Hugo präsentiert Hochriegl drei besondere „Persönlichkeiten“ als heimische Antwort auf den internationalen „Ready-to-Drink“-Trend. Die prickelnden Innovationen bestechen neben ihrem fruchtigen Geschmack und ansprechenden

Design auch durch einen angesagten Zusatz: alle drei Sorten werden für den perfekten Trinkgenuss **für unterwegs** auch in 250 ml-Dosen angeboten.

Die Produkte gelten als stets charmante Begleiter für verschiedene Anlässe, egal ob in den eigenen vier Wänden, bei einem romantischen Picknick oder auf einer geselligen Party.





  
*Schlumberger*  
SEIT 1842  
S P A R K L I N G  
*Drinks*

**Die perfekte Erfrischung von Schlumberger**

Die neuen Schlumberger Sparkling Drinks 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

**FRENCH 75**



**ZUTATEN**

- 3 cl Gin
- 1 cl Zuckersirup
- 2 cl Zitronensaft
- 10 cl Schlumberger Sparkling Brut

**DEKO**

Serviert in einem Schaumweinglas mit ausreichend Eiswürfeln.

**BELLINI**



**ZUTATEN**

- 1/4 Pfirsich Saft
- 3/4 Schlumberger Sparkling Brut

**DEKO**

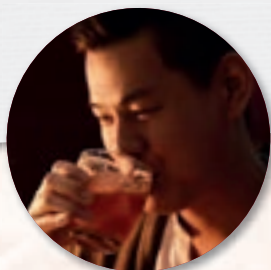
Serviert in einem Schaumweinglas & mit Rosmarinzwig garniert.

”

*Schlumberger ist unsere bevorzugte Marke, da sie die reiche Tradition der regionalen Sektherstellung verkörpert. Durch die geschickte Verbindung dieser Tradition mit unserer Kreativität schaffen wir einzigartige Aperitifdrinks, die nicht nur unseren Gästen ein Erlebnis bieten, sondern auch eine Verbindung zu der charmanten Stadt Wien herstellen. Diese gelungene Fusion von Tradition und Moderne macht unsere Auswahl besonders und zeigt, wie harmonisch Gegensätze verschmelzen können.*

“

**Christian Wu**  
Barchef Miss Saigon, Wien



# SPRITZ

## BELIEBTE KLASSIKER UND NEWCOMER SPRITZIG INTERPRETIERT

Willkommen in unserer Welt der erfrischenden Aperitif- und Spritz-Variationen, die nicht nur im Frühling und Sommer die Gastronomie inspirieren! Diese modernen Interpretationen klassischer Cocktails bringen eine frische Brise in Ihre Getränkekarte und begeistern

Ihre Gäste mit kreativen Geschmackskombinationen. Lassen Sie sich von bekannten Klassikern wie dem Margarita Spritz oder dem Negroni Spritz inspirieren und entdecken Sie die neuen Trends, die Ihre Gäste in dieser sonnigen Jahreszeit begeistern werden.

### SISSI LEMON SPRITZ



#### ZUTATEN

- 5 cl Sissi Wermut Weiß
- Mit Thomas Henry Bitter lemon auffüllen

#### DEKO

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

**Sissi Wermut Weiß**  
6er Karton  
Art.-Nr.: 172406

### FRANZ SPRITZ



#### ZUTATEN

- 5 cl Franz Wermut Rot
- Mit Thomas Henry Pink Grapefruit auffüllen

#### DEKO

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

**Franz Wermut Rot**  
6er Karton  
Art.-Nr.: 172416



## Barkarten-Tool

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



## NONINO APERITIVO



### ZUTATEN

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

### DEKO

Zitronenzeste



**Nonino Aperitivo**  
6er Karton  
Art.-Nr.: 166006

## LIMONCELLO SPRITZ



### ZUTATEN

- 5 cl Limoncè
- 2 Teile Hochriegel Spumante Bianco
- 1 Teil Thomas Henry Soda

### DEKO

Zitronenscheibe oder Rosmarinweig



**Limoncè**  
6er Karton  
Art.-Nr.: 150916

## AMALFI SPRITZ UNDONE



### ZUTATEN

- 5 cl Undone No. 7- This Is Not Orange Bitter
- 10 cl Thomas Henry Bitter Lemon

### DEKO

Pink Grapefruitscheibe



**UNDONE No.7 This is  
Not Orange Bitter**  
6er Karton  
Art.-Nr.: 601426

## SCHMETTERLINGSBUSSI



### ZUTATEN

- 2 cl Hendrick's Flora Adora
- 0,5 cl Gurkensirup (clarified)
- 8 cl Schlumberger Rose

### DEKO

Himbeeren & Gurkenscheibe



**Hendrick's  
Flora Adora**  
6er Karton  
Art.-Nr.: 165928

## NEGRONI SPRITZ



### ZUTATEN

- 1,5 cl Galliano L'Aperitivo
- 1,5 cl Sissi Wermut Weiß
- 1,5 cl Broker's Gin
- Auffüllen mit Thomas Henry Soda oder Tonic Water

### DEKO

Orangenzeste



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

## AUSTRIAN SBAGLIATO



### ZUTATEN

- 1 Teil Sissi Wermut Weiß
- 1 Teil Galliano L'Aperitivo
- 1 Teil Hochriegl Spumante Bianco

### DEKO

Orangenscheibe



**Hochriegl  
Spumante Bianco**  
6er Karton  
Art.-Nr.: 180326

## MARGARITA SPRITZ



### ZUTATEN

- 2,5 cl 1800 Tequila Blanco
- 2,5 cl Cointreau
- 1,5 cl frischer Limettensaft
- Mit Soda auffüllen

### DEKO

Limettenscheibe



**1800 Tequila Blanco**  
6er Karton  
Art.-Nr.: 106346

## PINEAPPLE DAIQUIRI SPRITZ



### ZUTATEN

- 2 cl Remedy Pineapple
- 2 cl Limettensaft
- 2 cl Zuckersirup
- Mit Hochriegl Spumante Bianco auffüllen

### DEKO

Limettenzeste



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



## SEX ON THE SPRITZ



### ZUTATEN

- 2 cl Stolichnaya
- 2 cl Bols Peach
- 1 Dash Bols Grenadine
- Mit Schlumberger White Ice Secco auffüllen

### DEKO

Pfirsichspalte



**Bols Peach**  
6er Karton  
Art.-Nr.: 155386

## PORN STAR SPRITZ



### ZUTATEN

- 4 cl Passoa
- 1 cl Galliano Vanilla
- Mit Schlumberger White Ice Secco auffüllen

### DEKO

Grapefruitscheibe oder Beeren



**Passoa**  
6er Karton  
Art.-Nr.: 141636

## SMOKY PALOMA SPRITZ



### ZUTATEN

- 2 cl San Cosme Mezcal
- Hälfte Thomas Henry Pink Grapefruit
- Hälfte Schlumberger White Ice Secco

### DEKO

Grapefruitzeste



**San Cosme  
Mezcal Blanco**  
6er Karton  
Art.-Nr.: 171906

## MAI TAI SPRITZ



### ZUTATEN

- 1 cl Remedy Spiced Rum
- 1 cl Mandelsirup
- 1 cl Cointreau
- Mit Schlumberger White Ice Secco auffüllen

### DEKO

Ananasscheibe



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

## RUSTY SPRITZ



### ZUTATEN

- 1,5 cl Monkey Shoulder
- 1,5 cl Drambuie
- Mit Thomas Henry Ginger Ale auffüllen

### DEKO

Orangenzeste

### Drambuie

6er Karton  
Art.-Nr.: 307606



## GIN BASIL SPRITZ



### ZUTATEN

- 3 cl Broker's Gin,
- 1,5 cl frischer Zitronensaft
- mit Balis Basilikum-Ingwer Limonade auffüllen

### DEKO

Basilikumblätter

### Broker's Gin

6er Karton  
Art.-Nr.: 103206



## CUCUMBER SPRITZ



### ZUTATEN

- 2 cl Hendrick's Gin
- 5 cl Hochriegl Spumante Bianco
- 5 cl Thomas Henry Soda Water

### DEKO

Gurkenscheiben und Minze

### Hendrick's Gin

6er Karton  
Art.-Nr.: 165917



## WHISKY SOUR SPRITZ



### ZUTATEN

- 2,5 cl Monkey Shoulder
- 2 cl Zitronensaft
- 2 cl Zuckersirup
- Mit Thomas Henry Soda Water auffüllen

### DEKO

Zitronenzeste

### Monkey Shoulder

6er Karton  
Art.-Nr.: 308116





# NEGRONI TWISTS

Wir präsentieren Ihnen die vielseitige Welt der Negroni-Variationen und Twists! Dieser zeitlose Klassiker aus Gin, Bitter und Wermut hat eine faszinierende Geschichte, die bis ins frühe 20. Jahrhundert zurückreicht.

Ursprünglich in Italien kreiert, ist der Negroni längst ein internationaler Favorit. Entdecken Sie seine historischen Wurzeln und erfahren Sie, wie Sie mit raffinierten Variationen und modernen Interpretationen in Ihrer Gastronomie neue Maßstäbe setzen können.

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



## NEGRONI



### ZUTATEN

- 3 cl Galliano L'Aperitivo
- 3 cl Franz Wermut Rot
- 3 cl Hendrick's Gin

### DEKO

Orangenzeste

## NEGRONI DOMINICANA



### ZUTATEN

- 3 cl Brugal 1888
- 1 cl Galliano L'Aperitivo
- 1,5 cl Franz Wermut Rot

### DEKO

Orangenzeste & Vanilleschote

**Brugal 1888**  
6er Karton  
Art.-Nr.: 145336



## WHITE NEGRONI



### ZUTATEN

- 4 cl Broker's Gin
- 3 cl Sissi Wermut Weiß,
- 2 cl Galliano L'Autentico

### DEKO

Zitronenzeste

**Galliano L'Autentico**  
6er Karton  
Art.-Nr.: 141526



## MEZCAL NEGRONI



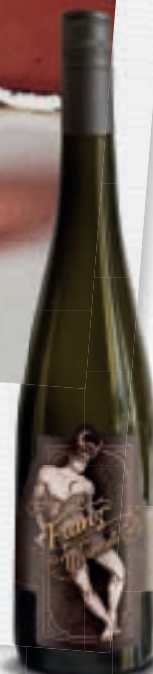
### ZUTATEN

- 3 cl San Cosme Mezcal
- 3 cl Franz Wermut Rot
- 3 cl Galliano L'Aperitivo

### DEKO

Orangenzeste

**Franz Wermut Rot**  
6er Karton  
Art.-Nr.: 172416





# 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.



### Signature Drink

#### GURKTALER SANDDORN-SPRITZ

5 cl Gurktaler Alpen-Aperitif

Hochriegl! Spumante Bianco

Schuss Soda

Eiswürfel

Deko: Physalis, halbe Orangenscheibe

Weitere Rezeptideen:



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

gurktaleralpenkraeuter



# 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



## SWEET MOJITO

- 5 cl Remedy Spiced Rum
- 2 cl Frischer Limettensaft
- Limettenachtel
- 1 Teelöffel Rohrzucker
- Minzeblätter
- Mit Thomas Henry Ginger Ale aufgießen



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



## PINEAPPLE HIGHBALL

- 4 cl Remedy Pineapple
- 2 cl Frischer Limettensaft
- 1 cl Ananassirup
- Mit Thomas Henry Ginger Ale aufgießen



# The KRAKEN®

BLACK SPICED

## ENTDECKE DEN LEGENDÄREN GESCHMACK

The Kraken Black Spiced ist so kühn und dunkel wie die Bestie, nach der er benannt ist.

Voller exotischer Gewürze, hat er eine legendäre Geschmackstiefe, die andere Rumsorten und Spirituosen in den Schatten stellt.

Brauchen Sie Überzeugungsarbeit? Mischen Sie ihn mit Cola oder Ginger Beer und sehen Sie, wie er sich abhebt.



### THE KRAKEN & COLA

1 Teil The Kraken  
3 Teile Cola  
Mit einer Limettenspalte  
garnieren



### THE KRAKEN & GINGER

1 Teil The Kraken  
3 Teile Thomas Henry  
Ginger Beer  
Spritzer frischer Limettensaft

## 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.*

*The Kraken® ist ein einzigartiger karibischer schwarzer Spiced Rum der in Trinidad und Tobago destilliert und mit einer exotischen Mischung aus 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-Fässern aus europäischer Eiche. So entfalten sich die bestmöglichen Aromen und vermitteln ein einzigartiges Geschmackserlebnis, pur auf Eis oder als edlen Twist eines klassischen Cocktails.

## MAESTRO'S WELCOME



- 5 cl Brugal 1888
- 1 cl Kokossirup
- 1 Dash Coffee Bitters
- Deko: 3 Kaffeebohnen

**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 "Pirate's Julep", welcher bei uns 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 1L

6er Karton

Art.-Nr.: 103816

## NEU



### SCHON PROBIERT?

#### PITÚ READY TO DRINK!

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



### PITÚ PORNSTAR CAIPI



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

PITÚ Cranity Glas

12er Karton

Art.-Nr.: 109883

### PITÚ ERDBEER CAIPI



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



# 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.



## GREEK ORANGE SPRITZ

- 5 cl Metaxa 5 Stern Orange
- Mit Thomas Henry Tonic auffüllen



**Metaxa 5 Stern Orange**  
6er Karton  
Art.-Nr.: 104714

**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

In den 40er Jahren tranken die Amerikaner 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 einer Ingwerlimonade zusammengetan. Die Idee einen Drink aus beiden Zutaten zu kreieren entstand. Da der Limonadenproduzent auch eine schlechtgehende Kupferfabrik hatte, nutzte er seine Ressourcen und servierte das Getränk aus einem Kupferbecher. Schnell trug dieser geschickte Marketingzug zur großen Popularität des Drinks bei und der hält sich bis heute auf der Liste der beliebtesten Longdrinks.



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



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



„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



**Stolichnaya Premium Vodka**  
6er Karton  
Art.-Nr.: 144756

# 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.

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

**Stolichnaya  
Martini Glas:**  
Art.-Nr.: 144479

## ABER DAS GEHT AUCH EINFACHER ...

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

### DER KLASSISCHE ESPRESSO MARTINI



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

**Stolichnaya Cristall**  
6er Karton  
Art.-Nr.: 144646

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

### STOLI ESPRESSO MARTINI



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

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





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.

# MIT THE BOTANIST DEN GESCHMACK DER WILDNIS ENTDECKEN



## 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



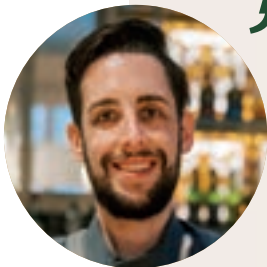
**Mixing Glas**  
Art.-Nr.: 320035



**Tisch Infuser**  
Art.-Nr.: 320026



**Kräuterkisterl**  
Art.-Nr.: 320029



”

*Für mich ist The Botanist ein sehr vielseitiger Gin. Da ich selber das Glück hatte, die einzigartige Destillerie auf Islay zu besuchen, schätze ich das Handwerk und Detail, das in jeder Flasche steckt. 22 Botanicals - allesamt per Hand auf Islay gesammelt - machen diesen Gin so besonders. Durch die gute Balance ist der Gin sowohl in sehr vielen Cocktails einsetzbar, aber natürlich auch als Gin Tonic hervorragend.*

“

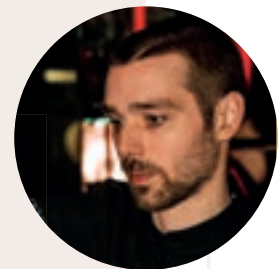
**Mike van Bruggen**  
Head of Mixology in The Bank Brasserie und Bar, Wien

”

*The Botanist Gin ist ein einzigartiger und erfrischender Schluck Natur, der die Vielfalt der wilden Botanik der Insel Islay einfängt. Sein komplexer Geschmack brilliert in seiner Mixabilität, die ihn zum Star jeder Cocktailkreation macht. Eine reiche Aromenvielfalt, durch 22 handgepflückte lokale Kräuter und die prachtvolle Präsentation, machen ihn auch zu einem unverzichtbaren Bestandteil jeder Bar.*

“

**Dominik Oswald**  
Bar Manager Soulmate, Wien





# HENDRICK'S GIN GRAND CABARET

## GRAND CABARET ROYALE



### Zutaten

- ◆ 4 cl Hendrick's Grand Cabaret Gin
- ◆ 4 cl Cranberrysaft
- ◆ 1,5 cl frischer Zitronensaft
- ◆ 1,5 cl Zuckersirup
- ◆ 5 cl Schlumberger Sparkling Brut

### Deko

Gurkenscheibe

## CABARET FIZZ



### Zutaten

- ◆ 4 cl Hendrick's Grand Cabaret Gin
- ◆ 2 cl frischer Zitronensaft
- ◆ 2 cl Zuckersirup
- ◆ 6 cl Thomas Henry Soda Water

### Deko

Gurkenscheibe und Pfirsich

## PURPLE LADY



### Zutaten

- ◆ 4 cl Hendrick's Grand Cabaret Gin
- ◆ 4 cl roter Traubensaft
- ◆ 2 cl Cointreau
- ◆ 2 cl frischer Zitronensaft
- ◆ 0,5 cl Zuckersirup

### Deko

Gurkenscheibe und/oder Traube



**Grand Cabaret**  
Art.-Nr.: 165944



**Kristallglas**  
Art.-Nr.: 309988



**Hendrick's Lupe**  
Art.-Nr.: 309981



**Gurkentopf**  
Art.-Nr.: 307842



„ In der Welt von Top Spirit ist es nicht nur das Produkt selbst, das überzeugt, sondern auch die unkomplizierte Zusammenarbeit und der exzellente Service. Das Sortiment lässt keine Wünsche offen, hier ist für jeden Anlass und jede Feier etwas dabei. Vor allem mit Hendrick's arbeiten wir gerne. Nicht nur die Qualität, sondern auch das Storytelling sowie die außergewöhnlichen Werbemittel überzeugen unsere Gäste. “

**Daniel Schweighofer,**  
Inhaber Küche Klub und Tür 1, Feldkirch



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





# LIFE IS A CABARET

**KATHARINA SCHWALLER**  
 WURDE ZUR FALSTAFF  
**MARKENBOTSCHAFTERIN**  
**DES JAHRES** GEKÜRT. IN DIESEM  
 INTERVIEW LÄSST SIE IHR JAHR  
 REVUE PASSIEREN UND VERRÄT,  
 WAS UNS 2024 MIT HENDRICK'S  
 GRAND CABARET ERWARTET

## Herzliche Gratulation zur Falstaff Markenbotschafterin des Jahres – wie fühlt sich das an?

Natürlich unglaublich gut. Ich hätte nicht damit gerechnet, bereits nach einem Jahr als Brand Ambassador, in dieser Form geehrt zu werden. Ich freue mich, dass meine Ideen, die ich umsetze, Gefallen finden und auch die Anerkennung dafür bedeutet mir viel. Hinter meinem Erfolg steht aber auch ein ganzes Team und ich erhalte viel Unterstützung vom Marketing und Vertrieb.

## Welcher Teil deiner Arbeit macht dir besonders viel Spaß?

Ganz klar der kreative Part. In meinem Alltag sind der Kreativität wenig Grenzen gesetzt. Ich kann sehr unkonventionell auf unterschiedliche Themen, die Hendrick's Gin ausmachen, eingehen. Ein weiterer toller Teil meines Alltags sind Schulungen und Tastings mit Bartender:innen und Gastronom:innen. Der Diskurs belebt meine Arbeit und ich lerne ständig dazu.

## Wie trinkt man 2024 Gin?

Wie es immer schon war: mit Tonic. Ich persönlich mag Hendrick's aber auch mit Soda sehr gerne - solange die Gurkenscheibe nicht fehlt! Ich bin aber auch eine Liebhaberin des Gin Fizz. Nichts bringt einen guten Gin so gut zur Geltung wie die simpelsten Rezepte. Der Schlüssel zu einem großartigen Drink liegt ohnehin in der Komplexität der Spirituose.

## Was erwartet uns bei Grand Cabaret?

Die Hinwendung zum Savoir Vivre: Grand Cabaret feiert das Leben mit all seinen Facetten und Möglichkeiten. Er besticht mit Steinfrucht und Salbei - Zutaten, die in extravaganen Rezepten ausgelassener Feiern im frühen Frankreich gang und gäbe waren. Lesley Gracie, unsere Masterdestilliererin, möchte der Ausgelassenheit mit dieser Kuriosität ein Zeichen setzen.

## Welche Ziele setzt du dir für das kommende Jahr?

Ich möchte gerne mit vielen Bartender:innen und Gastronom:innen zusammenarbeiten um gemeinsam neue Projekte zu verwirklichen. Auf der Liste stehen - unter Anderem- ein Kunstbuch zu kreieren mit Hendrick's Absinth im Fokus, eine Education Reihe zu Kernthemen der Gastronomie umzusetzen, aber auch die Zeit um Weihnachten wieder mit ulkigen Aktivitäten zu begehen.



## GRAND CABARET & TONIC

- ◆ 4 cl Hendrick's Grand Cabaret Gin
- ◆ 10 cl Thomas Henry Tonic Water
- ◆ Alternativ: 10 cl Thomas Henry Cherry Blossom Tonic

**Glas:** Copa/Longdrink/Highball

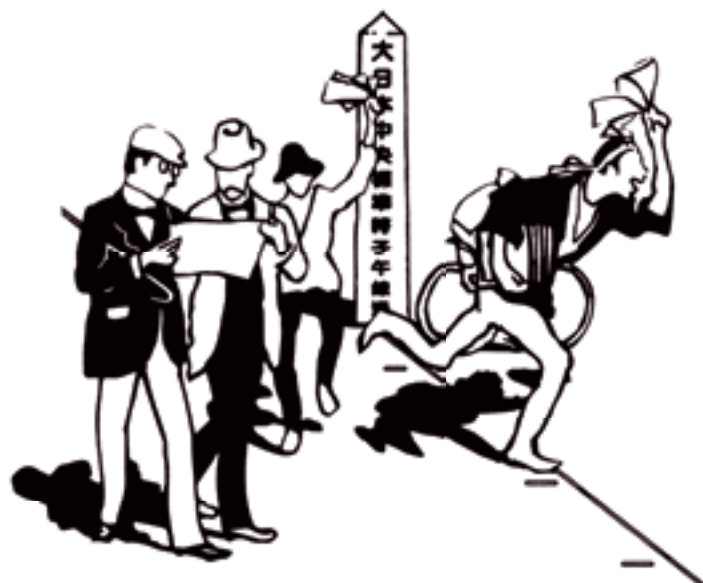
**Eis:** Solide Würfel

**Deko:** Gurkenscheibe (& Pfirsich)



FROM JAPAN  
WITH LOVE

ERWECKT DAS  
UNERWARTETE



## SCHON GEWUSST?

Der 135. östliche Längengrad durchquert die Stadt Akashi, den Herkunftsort dieses außergewöhnlichen Gins 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.



## SAKURA BLOSSOM

4 CL 135° EAST GIN

MIT THOMAS HENRY CHERRY  
BLOSSOM AUFFÜLLEN

GRAPEFRUITZESTE  
ALS GARNITUR

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



„ Wir verwenden den 135 East Hyogo Gin da er sich durch seine Zitrusaromen in Verbindung mit den floralen Noten des Senacha-Tees hervorragend eignet, um leichte als auch frische Cocktails mit eigenem Charakter zu mixen. Gerne servieren wir ihn aber auch mit Thomas Henry Botanical Tonic um in dieser Kombination mit mediterranen Zitrusfrüchten und Kräutern einen Teil unserer Herkunft hervorzuheben. “

Christian Fox  
F&B Manager Melia Hotel, Wien

## 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 FASHIONED

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 HIGHBALL

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

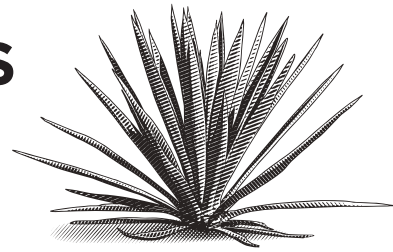
Mit Zitronenzeste  
garnieren und in  
einem Longdrink-Glas  
servieren



**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

- + 4 cl San Cosme Mezcal
- + 1 cl frischer Limettensaft
- + mit Thomas Henry Pink Grapefruit auffüllen

**DEKO:** Pink Grapefruitspalte



### MEZCAL MARGARITA

- + 4 cl San Cosme Mezcal
- + 2 cl Cointreau
- + 2 cl frischer Limettensaft
- + 0,5 cl Agavendicksaft

**DEKO:** Limettenspalte, Salzrand



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



# THE WORLD'S MOST AWARDED TEQUILA

# 1800

## TEQUILA

Tequila 1800 ist der meist bewertete Tequila der Welt. Für den Super Premium Tequila werden ausschließlich 100% blaue Agaven verwendet, die auf den familieneigenen Ranches in Jalisco (Mexiko), von Hand geerntet und verlesen werden.

Die außergewöhnliche Flaschenform ist ein echter Hingucker und von der Geschichte inspiriert. Trapezförmig erinnert sie an die jahrhundertealten Steinpyramiden der Maya, die in ganz Mexiko zu finden sind. Benannt wurde Tequila 1800® zum Gedenken an das Jahrhundert, in dem der erste Tequila vorgestellt wurde, der in einem Holzfass reifte.

Vor allem Tequila 1800 eignet sich nicht nur für den pur Genuss sondern auch als Basis klassischer Tequila Drinks.



”

„Es macht unglaublich Spaß mit Tequila 1800 zu arbeiten und natürlich auch ihn zu trinken, pur oder gemixt. Preis-Leistung hierbei ist super für 100% Agave und lässt sich gut im Drink kalkulieren. Overall ein sehr cooles Produkt.“

“

**Adrian Zach**  
Barchef Luster Bar, Wien



**Tequila**  
**1800 Blanco**  
6er Karton  
Art.-Nr.: 106346



## PALOMA

- › 5 cl Tequila 1800 Blanco
- › 0,5 cl frischer Limettensaft
- › Prise Salz
- › Aufgießen mit Thomas Henry Pink Grapefruit
- DEKO:** Salzrand und Pink Grapefruitspalte

## TOMMY'S MARGARITA

- › 6 cl 1800 Tequila Blanco
- › 3 cl frischer Limettensaft
- › 1,5 cl Agavendicksaft
- DEKO:** Limettenspalte, Salzrand (optional)



# 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

## FROZEN BERRY MARGARITA



+ 3 cl Cointreau  
+ 6 cl Tequila 1800 Silver  
+ 2 cl frischer Limettensaft  
+ 0,5 cl Simple Sirup  
+ gefrorene Beeren



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

*Margaret Sames*

# FRUCHTIGE VERSUCHUNG

Das perfekte Getränk für jede Sommerparty



## PASSOÃ FRESH

- 1 Teil Passoã
- 2 Teile Thomas Henry Tonic Water
- Limettenscheibe

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



## ORIGINAL PORNSTAR MARTINI

- 4 cl Passoã
- 4 cl Stolichaya Vodka
- 1 cl Vanillesirup
- 1 cl frischer Limettensaft
- Fruchtfleisch eine halben Passionsfrucht
- Deko: Halbe Passionsfrucht

**Passoã**  
6er Karton  
Art.-Nr.: 141636





## NOT GIN & TONIC



### ZUTATEN

- 5 cl Undone No. 2 Not Gin
- 10 cl Thomas Henry Tonic Water

### DEKO

Zitronenscheibe



### Undone No. 2 Not Gin

6er Karton  
Artnr: 601416

## NOGRONI SBAGLIATO



### ZUTATEN

- 3 cl Undone No. 7 Not Orange Bitter
- 3 cl Undone No. 9 Not Red Vermouth
- 10 cl Hochriegl Alkoholfrei

### DEKO

Orangenzeste



### Undone No. 9 Not Red Vermouth

6er Karton  
Artnr: 601446

## ZERO APERITIVO SPRITZ



### ZUTATEN

- 5 cl Undone No. 5 Not Italian Spritz
- 10 cl Hochriegl Alkoholfrei
- Splash Soda

### DEKO

Orangenspalte



### Undone No. 5 Not Italian Spritz

6er Karton  
Artnr: 601476

## AMALFI UNDONE



### ZUTATEN

- 5 cl Undone No. 7 Not Orange Bitter
- 10 cl Thomas Henry Bitter Lemon

### DEKO

Grapefruitscheibe



### Undone No. 7 Not Orange Bitter

6er Karton  
Artnr: 601426

## BERRY DELIGHT



### ZUTATEN

- 5 cl Undone No. 8 Not Vermouth
- 10 cl Thomas Henry Wild Berry

### DEKO

Heidelbeeren & Limettenspalte

**5 cl Undone  
No. 8 Not Vermouth**  
6er Karton  
Artnr: 601436



## DARK AND NOT SO STORMY



### ZUTATEN

- 5 cl Undone No. 1 Not Rum
- 1 cl frischer Limettensaft
- Mit Thomas Henry Ginger Beer auffüllen

### DEKO

Limettenspalte

**Undone No. 1 Not Rum**  
6er Karton  
Art.-Nr.: 601406



## ZERO FRENCH 75



### ZUTATEN

- 3 cl Undone No. 2 Not Gin
- 1 cl Zuckersirup
- 2 cl Zitronensaft
- 10 cl Hochriegl Alkoholfrei

### DEKO

Zitronenzeste

**Hochriegl Alkoholfrei**  
6er Karton  
Artnr: 160516



## FRUITY



### ZUTATEN

- 4 cl Riemerschmid Bar-Sirup Mango
- 2 cl Riemerschmid Bar-Sirup Limette
- 3 cl Limettensaft
- 8 Minzblätter
- Mit Thomas Henry Ginger Ale auffüllen

### DEKO

Rosmarinzweig

**Riemerschmid Mango Bar Sirup**  
6er Karton  
Artnr: 110056







# BORN IN BARS.

## BARKULTUR ERLEBEN MIT THOMAS HENRY

2010 in der Berliner Barszene geboren, von Barkeepern für Barkeeper entwickelt, steht Thomas Henry mit seiner großen Auswahl an Premium Mixern heute für moderne Barkultur und bunte Drinkvielfalt. Vielfach prämiert, in Deutschland produziert.



CHEERS FROM BERLIN



PINK PALOMA

5 CL TEQUILA - 1 CL LIMETTENSAFT - 1 PRISE MEERSALZ  
THOMAS HENRY PINK GRAPEFRUIT



## PINK GRAPEFRUIT DER HERB-FRUCHTIGE TRENDSETTER

Tequila Blanco, Thomas Henry Pink Grapefruit, Limettensaft und eine Prise Salz werden beim Pink Paloma zur unwiderstehlichen Kreation. Die besondere Frische verdankt der Drink übrigens dem hohen Fruchtanteil des THOMAS HENRY Pink Grapefruit Mixers.

THOMAS HENRY PINK GRAPEFRUIT 24 X 0,2L ART.-NR.: 602124



# UNDONE

alcohol-free

## ZERO APERITIVO SPRITZ

### ALKOHOLFREI



- > 1 Teil UNDONE No.5
- > 2 Teile Hochriegl alkoholfrei

## ITALIENISCHEN APERITIVO-KULT OHNE ALKOHOL GENIEßEN



„Wir in der HLTW13 Bergheidengasse mixen seit mehreren Jahren mit den Produkten von UNDONE und freuen uns, Schlumberger dafür als Partner gewonnen zu haben. Daraus ergibt sich für die Jungbarkeeperinnen und Jungbarkeeper frühzeitig die Möglichkeit, die Welt der alkoholfreien Spirituosen kennenzulernen. Ein Trend den auch die Schülerinnen und Schüler nicht verpassen dürfen. Danke!“

FL Manuel Beyerknecht, BEd.  
Fachlehrer an der HLTW13 Bergheidengasse Wien



**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



- 100 ml 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



- 100 ml 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



- 100 ml 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





# 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

- 25 cl Hendrick's Gin
- 10 cl 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

- 50 cl Hendrick's Gin
- 20 cl Zitronensaft
- 9 cl Holundersirup
- 3 cl Bols Maraschino
- 100 cl 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



**Cucumber Razor Peeler**  
Art.-Nr.: 308197



**Punschschale**  
Art.-Nr.: 309985



**Penguin Pourer**  
Art.-Nr.: 309987

# MONKEY SHOULDER

# 100%

## MADE FOR MIXING



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

### GINGER MONKEY

- 5 cl Monkey Shoulder
- 12 cl Thomas Henry Ginger Ale

#### Deko

- Orangenspalte



### MONKEY MAKAVA

- 5 cl Monkey Shoulder
- 12 cl Makava

#### Deko

- Minze oder Orangenzeste

*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





# BEST OF LIQUID MARKET®

## THE COCKTAIL FESTIVAL

Liquid Market, ist der Hotspot für innovative Cocktailkultur! Seit über 8 Jahren steht der Liquid Market für ein einzigartiges Erlebnis, das die Grenzen der traditionellen Mixology sprengt. Hier treffen kreative Köpfe und leidenschaftliche Bartender aufeinander, um bahnbrechende

Cocktails zu kreieren, die Geschmacksgrenzen neu zu definieren. Von klassischen Kreationen bis hin zu avantgardistischen Mixen - der Liquid Market bietet eine einzigartige Auswahl an Highlight-Cocktails, die jeden Gaumen verführen und jede Erwartung übertreffen.

### Selleny's Journey

#### ZUTATEN

- › Hendrick's Flora Adora Gin
- › Limettensaft
- › Himbeersirup
- › Schlumberger Pinot Noir Reserve
- › Cocktail-Foam Mint & Lime

#### DEKO

Blütenmischung und getrocknete Limette



*created by:*

**SELLENY'S**  
Karim Hussien

*created by:*

**ÉMILE BAR**  
Phillip Cortez



### Lost in the Alps

#### ZUTATEN

- › 3 cl Rémy Martin 1738
- › 1 cl Amontillado Sherry
- › 3 cl selbstgemachter Almdudler Cordial
- › 6 cl Schlumberger Sekt Cuvee Klimt

#### DEKO

Amarenakirsche  
Himbeer-Bergkräuter Parfüm\*

\* Pfau Himbeerbrand infundiert mit Bergkräutertee



”

Top Spirit ist von Beginn an, ein treuer und wesentlicher Partner von uns, vor allem für die LIQUID MARKET Events. Ich freue mich sehr, dass wir in dieser guten Zusammenarbeit die österreichische Barlandschaft in den vergangenen 9 Jahren gemeinsam bereichern und mitgestalten durften. Zudem bin ich voller Vorfreude auf eine weitere tolle Partnerschaft mit dem Team von Top Spirit.

**Bert Jachmann**  
Initiator Liquid Market, Wien

“



## Kind of Paloma

### ZUTATEN

- › 4 cl 1800 Tequila Blanco
- › 3 cl Ananas Shrub
- › 2 Dashes Mozart Chocolate Bitters
- › Mit Thomas Henry Pink Grapefruit auffüllen

### DEKO

Limetten Espuma



created by:

FRAU DIETRICH  
Michael Kreuzer

created by:

57 LOUNGE  
Christian Fox



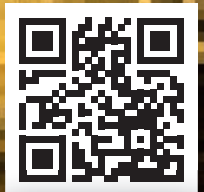
## 1888 Sky - Daiquiri

### ZUTATEN

- › 5 cl Brugal 1888
- › 2 cl Zuckersirup
- › Thomas Henry Pink Grapefruit
- › Soda
- › Mint-Lime Espuma

### DEKO

Pink Grapefruitscheibe



LIQUIDMARKET.BAR

## Mia Khalifa Martini (Clarified Milk Punch)

### ZUTATEN

- › 3 cl Stoli
- › 3 cl Passoa
- › 2 cl Tonkabohne
- › 2 cl Maracuja Püree
- › Schlumberger Sparkling Brut
- › 2 cl Limette
- › Milch



created by:

LUSTERBAR  
Sebastian Stahlschmidt



# AFTER *Dinner* DRINKS

After Dinner Cocktails sind ein unverzichtbarer Höhepunkt in der Gastronomie, um das kulinarische Erlebnis perfekt abzurunden. Diese exquisiten Getränke bieten eine vielfältige Palette an Aromen und Geschmacksrichtungen, die den Gaumen verwöhnen und ein unvergessliches Genusserlebnis abschließen. Von klassischen Digestifs bis hin zu kreativen, modernen Kreationen – After Dinner Cocktails versprechen einen eleganten Ausklang eines jeden Abends.

## ROB ROY



### ZUTATEN

- 5 cl Glenfiddich 15YO
- 2,5 cl Franz Wermut Rot
- 2 Dashes Angostura Bitters

DEKO: Maraschino-Kirsche

## BOULEVARDIER



### ZUTATEN

- 4,5 cl Monkey Shoulder
- 3 cl Sissi Wermut Weiß
- 3 cl Galliano L'Aperitivo

DEKO: Orangenzeste

## SCOTCH OLD FASHIONED



### ZUTATEN

- 6 cl Highland Park 12YO
- 2 cl Zuckersirup
- 2 Dashes Angostura Bitters

DEKO: Orangenzeste

## CHOCOLATE ESPRESSO MARTINI



### ZUTATEN

- 4 cl Mozart Cream
- 2,5 cl Stolichnaya Cristall
- 1 Espresso Shot

DEKO: Kaffeebohne

# MOZART CHOCTA<sup>Y</sup>LS



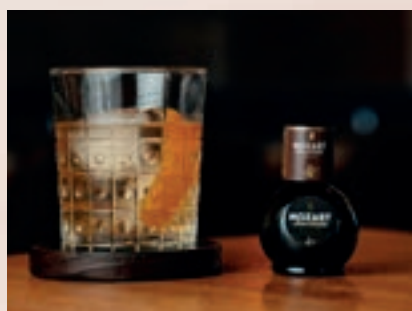
## KREATIVE DRINKS MIT HOCHWERTIGER, SCHOKOLADIGER NOTE

Mozart Chocolate Liqueur steht für feinsten Schokoladenlikör mit nur natürlichen Zutaten, hergestellt von unserem Meister Destillateur und Maître Chocolatier in der Mozart Distillerie in Salzburg. So vielseitig wie das Sortiment sind auch die Möglichkeiten außergewöhnliche Drinks mit schokoladiger Note, einen Mozart Choctail, zu kreieren.



**Mozart Chocolate Bitters** 0,05 L

### MOZART SALTED CARAMEL OLD FASHIONED



- 5 cl Glenfiddich 18YO
- 1 BL Karamellsirup
- 1 Prise Salz
- 2 Dashes Mozart Chocolate Bitters

**Deko:** Orangenzeste

### MOZART 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

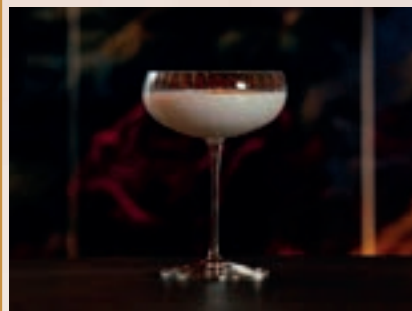
### MOZART ESPRESSO MARTINI



- 3 cl Mozart Coffee Chocolate
- 4 cl Vodka
- 3 cl Espresso
- 0,5 cl Zuckersirup

**Deko:** Espressobohnen

### MOZART COCONUT MARGARITA

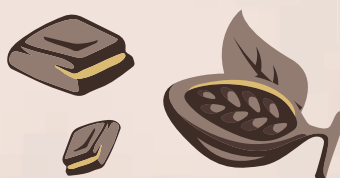


- 5 cl Mozart Coconut Chocolate
- 3 cl Tequila 1800 Blanco
- 1,5 cl Cointreau
- 3 Dash Orange Bitters

NEUE  
SORTE



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







# hoch2 WHISKY

## WHISKY IST IHR BERUF UND IHRE LEIDENSCHAFT: UNSERE EXPERTEN **ANDREAS TRATTNER** UND **MARKUS BRAUN** IM GEMEINSAMEN GESPRÄCH ÜBER IHRE LIEBLINGSSPIRITUOSE

### Hand auf's Herz: Welcher Whisky ist der Beste?

**AT:** Alle und keiner. Klingt widersprüchlich, aber Geschmack und Empfinden sind bei jedem sehr individuell. Die Vielfältigkeit bei Single Malt Scotch ist schier unendlich und genauso sind es die Geschmäcker. Persönlich greife ich gerne zu Glenfiddich 21 Jahre Gran Reserva. Hin und wieder darfs ein Schluck von The Macallan sein, wenn sich Markus spendabel zeigt.

**MB:** Bei mir ist es der, den ich im Glas habe (lacht). Aber ein The Macallan Sherry Oak 18 Years Old ist sicherlich ein Dram den ich zu meinen persönlichen Favoriten zähle.

### Steht ihr in Konkurrenz zueinander?

**AT:** Ganz klar das Gegenteil ist der Fall. Ich schätze Markus sehr als Freund und Kollegen und bin immer wieder fasziniert über sein Wissen und sein Passion. Und ich bin der festen Überzeugung, dass man miteinander mehr schafft, auch wenn es um unterschiedliche Marken geht.

**MB:** Gemeinsam sorgen wir bei den heimischen Whisky Freunden für geschmackvolle Genusserlebnisse und schottisches Lebensgefühl. Natürlich jeder mit seinem Portfolio. Gleichzeitig ist es auch unsere Aufgabe Wissen über das schottische Lebenswasser weiterzugeben. Und das klappt am besten, wenn man sich austauscht, persönliche Erfahrungen teilt und zusammenarbeitet.

### Was muss ein Gastronom tun, damit ihr ihn besuchen kommt und was bietet ihr ihnen an?

**AT:** Am besten auf einen Whisky einladen (lacht). Die Frage sollte aber eigentlich sein: „Was müssen wir tun, um ihn/sie besuchen zu dürfen?“ Wir sind beide in ganz Österreich unterwegs und freuen uns

immer darauf unsere Kunden, vor allem jene dir wir noch nicht persönlich kennen, zu besuchen. Deshalb bitte jederzeit Kontakt aufnehmen – auch gern über unsere Kollegen aus den Bundesländern. Wo wir natürlich unterstützen, sind unter anderem: Schulungen für Mitarbeiter, Verkostungen für Ihre Gäste und bei Veranstaltungen. Oder auch bei der Entscheidungshilfe und Sortiments-/Preis-Gestaltung.

**MB:** Der wesentliche Teil meines Jobs besteht darin, die Mitarbeiter unserer Kunden mit Wissen über die Geschichte und Tradition von The Macallan und die Besonderheit unserer Whiskys zu versorgen. Mit diesem Wissen können sie auf die Bedürfnisse der Gäste besser eingehen, passende Empfehlungen aussprechen und die Gäste begeistern. Dabei liegt der Fokus auf Unternehmen, die ihren Gästen kulinarisch und durch hohe Servicequalität außergewöhnliche Erlebnisse ermöglichen wollen.

### Welcher Whisky-Drink ist euer Liebster?

**AT:** Wenn in einem Drink, dann bin ich einem Whisky Sour sehr angetan. Gerne auch mal mit etwas Rauch.

**MB:** Wenn ich Lust auf einen klassischen Drink habe, ganz klar ein Old Fashioned. Soll es ein süßer Drink sein, fällt meine Wahl auf den Rusty Nail. Beide mit The Macallan Sherry Oak 12 Years Old.

### Worauf dürfen sich Whisky-Fans 2024 freuen?

**AT:** Jedenfalls auf neue spannende Abfüllungen von Glenfiddich und The Balvenie. Und persönlich freue ich mich auf heuer insgesamt fünf Whiskymessen – im Vergleich zu nur einer noch im Jahr 2019. Whisky wird immer beliebter und das freut mich.

**MB:** Unter dem Motto "200 YEARS YOUNG"

feiert The Macallan 2024 sein 200-jähriges Bestehen. Im Rahmen der Feierlichkeiten wird es großartige Veranstaltungen in der Destillerie geben. Natürlich werden auch neue Annual Releases präsentiert. Es wird mit Sicherheit ein spannendes Jahr auf das wir uns sehr freuen.



ANDREAS TRATTNER ist Premium Brand Activation Manager bei Top Spirit und für Glenfiddich und The Balvenie zuständig.



MARKUS BRAUN ist der erste österreichische Markenbotschafter für The Macallan Whisky.

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 BOTSCHAFTER DER ALPEN



ALS MARKENBOTSCHAFTER FÜR GURKTALER IST THOMAS STRANNER STETS MIT EINEM LÄCHELN, GUTER LAUNE UND DEN NEUIGKEITEN AUS DEM HAUSE GURKTALER AUSGESTATTET

## Welcher Teil deiner Arbeit als Gurktaler Markenbotschafter bereitet dir besonders viel Freude?

Als Gurktaler Markenbotschafter bereitet mir vor allem die Vielfalt meiner Aufgaben viel Freude. Es macht mich glücklich, wenn ich Kunden von den Besonderheiten des Gurktaler Kräuterlikörs überzeugen kann. Weiterhin liebe ich es, auf Events und Messen den Gurktaler Kräuterlikör zu präsentieren und mit den Menschen ins Gespräch zu kommen. Es ist großartig zu sehen, wie begeistert die Leute sind, wenn sie den Alpen Aperitif oder den Sanddorn Spritz probieren und von seinem einzigartigen Geschmack überzeugt werden. Darüber hinaus genieße ich den kreativen Aspekt meiner Arbeit, sei es bei der Entwicklung neuer Cocktailrezepte oder der Gestaltung von Werbematerialien mit meinem kleinen Team. Insgesamt kann ich sagen, dass ich es liebe, als Gurktaler Markenbotschafter die Marke aktiv zu repräsentieren und meine Leidenschaft für den Gurktaler Kräuterlikör mit anderen zu teilen.

## Auf welche Neuigkeiten dürfen sich Fans der Marke in diesem Jahr freuen?

Fans von Gurktaler, seid gespannt! Unsere neue Alpen Spritz Dose ist endlich da und wir haben die ehemalige Ski-Weltmeisterin Nici Schmidhofer als unser neues Testimonial gewonnen. Es wird auch einige gemeinsame Events geben! Doch das ist noch nicht alles - wir haben viele weitere spannende Projekte mit der Band Mountain Crew geplant. Folgt uns auf Instagram und Facebook, um immer auf dem Laufenden zu bleiben!

## Was macht den Gurktaler deiner Meinung nach so einzigartig?

Gurktaler ist einzigartig durch die Verarbeitung frischer Alpenkräuter im Herzen der Gurktaler Alpen im Stiftsgarten zum Dom zu Gurk. Die Tradition der Alpen, der Sonne und der Handarbeit verleihen ihm seinen einzigartigen Geschmack. Unsere Mission ist es, die Tradition zu bewahren und gleichzeitig neue Wege zu gehen. Dabei setzen wir auf die Authentizität und

die Frische der regionalen Zutaten. Unsere Produkte sind zusätzlich zu 100% Made in Austria.

## Welche Rezeptideen und Möglichkeiten gibt es für den Gurktaler Alpen-Aperitif? (Sommer, Winter etc.)

Für den Gurktaler Alpen-Aperitif gibt es vielfältige Rezeptideen, um das Leben mit Farbe zu bereichern: der Alpen-Aperitif schmeckt wunderbar mit einem Schuss Soda oder Sekt im Sommer, aber auch als Alpen Tonic mit Tonic Water aufgespritzt. Im Winter gibt's zudem das wunderbare Gurktaler Sanddorn Punsch Rezept > siehe Seite 58.

## Wie trinkst du den Gurktaler Alpen-Aperitif am liebsten?

Ich trinke meinen Gurktaler Alpen-Aperitif am liebsten gut gekühlt und direkt aus der Alpen Spritz Dose - mit nur 4.5% ist sehr leicht und köstlich. ♦

# 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**  
6er Karton  
Art.-Nr.: 119406



### Signature Drink 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 Cocktail-  
kirsche mit Stiel

Weitere Rezeptideen:



gurktaleralpenkraeuter





**LEIBWÄCHTER**  
SINCE 1873

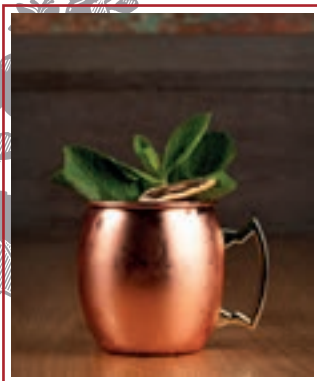
## DAS BITTER ELIXIR MIT 58 KRÄUTERN

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



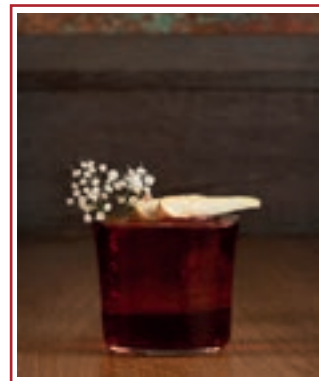
**Leibwächter  
Kräuterbitter**  
0,5L  
6er Karton  
Art.-Nr.: 190036

## 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,  
halbgeschlagen



# Underberg®

THE  
AFTER  
DINNER  
FUSION  
DRINK

# AFTER DINNER DRINKS MIT UNDERBERG

## 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, Kaffeebohnen**

## 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**  
**Orangenzeste**





# ENJOY YOUR BEER WITH Underberg®



**Underberg Besteckkasten**  
Art.-Nr.: 101401



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

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

## UNSERE HINGUCKER



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

## ASBACH RÜSCHERL

- 4 cl Asbach Original 3 Jahre
- mit Cola nach Belieben auffüllen
- Eiswürfel

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



„ 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 Gallerie, OÖ



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

# HEISS, HEISSER – HOT DRINKS

Diese traditionellen und innovativen Heißgetränke sind nicht nur eine Wohltat für den Gaumen, sondern auch für die Seele. Von klassischen Punschvariationen bis hin zu kreativen Hot Cocktails bieten sie eine Vielfalt an Aromen und Gewürzen, die das winterliche Ambiente Ihrer Gastronomie perfekt ergänzen. Tauchen Sie ein in die Welt der warmen Genüsse und lassen Sie sich von diesen Getränken verzaubern, die Ihre Gäste in der kalten Jahreszeit umso mehr genießen werden.

## 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 HOT MULE



### ZUTATEN FÜR 25 LITER

- 4 cl Stolichnaya Vodka
- 2 cl Limettensaft
- 1 cl Zimtsirup
- Thomas Henry Ginger Beer

### DEKO

Apfelring/Zimtstange (optional)



**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 APFELSTRUDEL



- ZUTATEN**
- 5 cl Fireball Cinnamon Whiskey Likör
  - 1 cl frischer Zitronensaft
  - 1,5 cl Galliano Vanille
  - Heißer Apfelsaft

**DEKO**  
Zimtstange, getrockneter Apfelringe

**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



## STOLI MAKAVA PUNSCH



### ZUTATEN FÜR 8 TASSEN

- 6 Flaschen Makava (0,33l)
- 0,25 L Apfelsaft naturtrüb
- 1 Pkg. Punschgewürz
- 2 EL Kandiszucker
- Orangenzesten
- 4 cl Stolichnaya als Topping / Tasse

**Stolichnaya**  
6er Karton  
Art.-Nr.: 144756



## HOT PENICILLIN



### ZUTATEN

- 3 cl Monkey Shoulder
- 3 cl heißer Cider
- 1,5 cl frischer Zitronensaft
- 0,75 cl Honigsirup
- Thomas Henry Ginger Beer

### DEKO

- Orangenscheibe

**Monkey Shoulder**  
6er Karton  
Art.-Nr.: 308116



## COINTREAU PUNSCH



### ZUTATEN FÜR 8 TASSEN

- 1,5 L Orangensaft
- 0,5 L Weißwein
- 0,3 L Cointreau
- Orange, Lorbeerblatt, Zimtstange und Gewürznelken

**DEKO**  
Orangenscheibe

**Cointreau**  
6er Karton  
Art.-Nr.: 141206



## METAXA ORANGE PUNSCH



### ZUTATEN

- 5 cl Metaxa 5 Stern Orange
- Heißer Orangensaft
- Punschgewürz

### DEKO

Orangenspalte, Nelken (optional)

**Metaxa 5 Stern Orange**  
6er Karton  
Art.-Nr.: 104714





# KLEIN *aber* FEIN

Von stimmungsvollen Partyshots bis hin zum luxuriösen Mini-Cocktail, für jede Gelegenheit und jeden Geschmack ist etwas dabei. Diese kompakten und geschmackvollen Drinks sind die perfekte Ergänzung für jede Bar, Lounge oder jeden Club. Ob für eine lebendige

Nacht oder einen stilvollen Abend, die Auswahl an Shots bietet für jeden Gast das Passende. Entdecken Sie die unendlichen Möglichkeiten, wie Sie Ihre Gäste mit diesen kleinen, aber kraftvollen Genüssen überraschen können.

**Mozart Coconut Chocolate**  
6er Karton  
Art.-Nr.: 171256



## MOZART SPICY COCONUT SHOT



### ZUTATEN

- 1,5 cl Mozart Coconut Chocolate
  - 1,5 cl Obers
  - 1,5 cl Fireball
- DEKO: Zimt

## MOZART ALMOND CREAM



### ZUTATEN

- 2,5 cl Mozart Cream Chocolate
- 1,5 cl Amaretto

**Mozart Cream Chocolate**  
6er Karton  
Art.-Nr.: 170516



## MOZART DARK ORANGE



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



### ZUTATEN

- 2,5 cl Mozart Dark Chocolate
- 1,5 cl Cointreau

## PORN STAR MARTINI SHOT (FÜR 4 SHOTS)



**Stolichnaya Premium Vodka**  
6er Karton  
Art.-Nr.: 144756



### ZUTATEN

- 8 cl Passoa
- 8 cl Stolichnaya Premium Vodka
- 2 cl Vanillesirup
- Saft einer Limette

## XUXU STRAWBERRY SHOT



ZUTATEN  
• 4 cl Xuxu

**XUXU**  
6er Karton  
Art.-Nr.: 102266



## PINA COLADA SHOT



ZUTATEN  
• 4 cl Speakeasy Pina Colada

**Speakeasy Pina Colada**  
6er Karton  
Art.-Nr.: 171406



# SCHNELL *und* KÖSTLICH

Mit diesen Produkten kann man Gästen im Handumdrehen Shots servieren, ohne beim Geschmack Abstriche machen zu müssen.

## ESPRESSO MARTINI SHOT



ZUTATEN  
• 4 cl Speakeasy Espresso Martini

**Speakeasy Espresso Martini**  
6er Karton  
Art.-Nr.: 171416



## COSMOPOLITAN SHOT



ZUTATEN  
• 4 cl Speakeasy Cosmopolitan

**Speakeasy Cosmopolitan**  
6er Karton  
Art.-Nr.: 171426







**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 Leuchtstab**  
Art.-Nr.: 157936



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

# HEUTE SCHON GEKLOPFT?

World's  
loudest party  
Shot!

## KLEINER KLOPFER - DER PARTY DRINK

Kleiner Klopfert sorgt für Partystimmung bei jedem Event - überall hört man es klopfen! Denn wer kennt es nicht, das berühmte Klopf-Ritual



## DER PARTY KLOPFER



**Kleiner Klopfert  
Sticker**  
Art.-Nr.: 109079



**Blinkie Herz**  
Art.-Nr.: 109081

**Kleiner Klopfert  
XXL Jumbobrille**  
Art.-Nr.: 109039



# 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!





„ Seit vielen Jahren begleitet uns das Team von Top Spirit bereits an unserer Seite. Die enge Zusammenarbeit funktioniert tadellos und es freut uns gemeinsam neue Projekte umzusetzen. Wir schätzen es sehr einen Partner wie Top Spirit gefunden zu haben und nach unserem Relaunch der Cocktailbar nach 10 Jahren weiterhin gemeinsam durchzustarten.

Lukas Buttazoni  
CEO von LuSt Bar und Pier69, Bregenz

“

„ 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

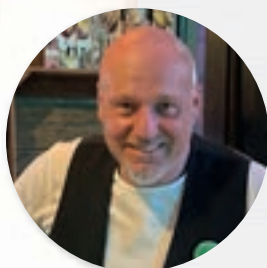
“



# Stimmen

AUS DER

# S Z E N E



„ Mit Top Spirit haben wir einen Partner, der mit Top Marken, innovativen Aktionen und permanenter persönlicher Betreuung unsere Gäste und uns begeistert.

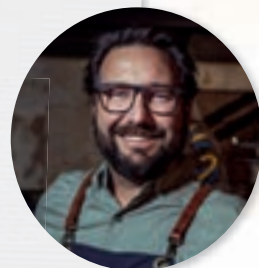
Herwig Stubenvoll  
Eigentümer Widos Happiness - Bar & Food, Bürs

“

„ 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](http://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



„ Top Spirit ist unsere erste Wahl, wenn es um erstklassige Produkte mit professioneller Expertise, exzellentem Kundenservice und innovative Marken(-konzepte) geht. Bei uns in der Bunt Bar lieben wir vor allem Stoli, denn er machen jede Party zum unvergesslichen Highlight! “

**Gregor Plankensteiner**  
Eigentümer Bunt Bar, Feldkirch



„ Top Spirit hat ein balanciertes Portfolio mit einer breit gefächerten Whisky-Auswahl. Ich freue mich von dieser Firma in diversen Projekten unterstützt worden zu sein und ebenso auf zukünftige Events und weitere Zusammentreffen. “

**Alexandra Hochegger**  
Barkeeperin Truth & Dare Bar, Wien





  
**MOZART**  
chocolate  
LIQUEUR

# Schokoladige Genussmomente

Mozart Chocolate Liqueur steht für feinsten Schokoladenlikör mit nur natürlichen Zutaten, hergestellt in der Mozart Distillerie in Salzburg. Erleben

Sie genussvolle Momente mit unserem Likör - **pur** oder **auf Eis**, oder als verführerischer **Mozart Choctail**.



Verantwortungsvoller Genuss ab 18 Jahren.  
[www.verantwortungsvoll.at](http://www.verantwortungsvoll.at)

Chocolate Symphony