

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 bis zum ersten
Schluck:** Der ideale Abschluss mit
unwiderstehlichen After-Dinner Drinks



TOPSPIRIT
TOP MARKEN. TOP SERVICE. TOP KOMPETENZ.



„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

„Schon lange sind wir von der Qualität und Vielfalt der Whiskys von Top Spirit begeistert – manchmal zu sehr sogar!“

Holger Stefanitsch
Inhaber Peacock, Mattersburg



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, Otto will Meer,
Augenweide, Ocean Park, 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



„Mit Top Spirit verbinden uns nicht nur eine langjährige Partnerschaft und ein offener Austausch auf Augenhöhe, sondern auch gemeinsame Ziele: regionale Wertschöpfung, spannende Produkte und am allermeisten der Erfolg unserer Gastronomie-Kund:innen sind die verbindenden Elemente.“

Rafael Topf
Leitung Sortimentsentwicklung Del Fabro Kolarik

WIR SIND TOP SPIRIT!



UNSER SPIRIT SIND GETRÄNKE!

Als 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: Offbeat
Druck: Druckwerkstatt Handels GmbH, 1220 Wien



The Spirit Way of Life



READY FOR FLAVOUR?

Bols Liköre bilden die perfekte Grundlage für kreative Cocktails, raffinierte Longdrinks und besondere Genussmomente – seit 450 Jahren!

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 GURKTALER
ALPEN-APERITIF
Gurktaler Alpenkräuter
treffen auf fruchtigen Sanddorn
- 20 NEGRONI TWISTS
Alles andere als gewöhnlich

SIGNATURE DRINKS

- 21 MONKEY SHOULDER
100% Made for Mixing
- 22 REMEDY
Einst verboten,
jetzt wiedergeboren
- 23 THE KRAKEN
Der Legende nach ...
- 24 BRUGAL 1888
Wonders await
- 25 PITÚ
Brasilianischer Genuss
für den Sommer

- 26 BARCELÓ
Karibik am Gaumen

- 28 METAXA
Griechisches Urlaubsgefühl
zu Hause genießen

- 30 BOLS
Bringt Farbe &
Geschmack ins Glas

- 31 STOLICHNAYA
Angesagte Drink-Rezepte

- 34 THE BOTANIST
Der Geschmack der Wildnis
- 36 HENDRICK'S
Genieße das Ungewöhnliche
- 38 FROM JAPAN
WITH LOVE
Die charmante Vielfalt Japans
- 40 SAN COSME
Das Beste aus Mexiko

- 41 TEQUILA 1800
The World's Most
Awarded Tequila

- 42 COINTREAU
It's Margarita Time

- 43 PASSOÃ
Fruchtige Versuchung

- 44 ALKOHOLFREI
Geschmack braucht
keine Promille

- 46 THOMAS HENRY
Born in Bars

- 47 UNDONE
Italienische Aperitivo-Kultur
ohne Alkohol genießen

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

- 49 IM TALK:
Monkey Business &
Gurkengeflüster mit
Patrick Whelan

AFTER DINNER

- 50 AFTER DINNER
DRINKS
Für einen krönenden Abschluss

- 51 MOZART CHOCTAILS
Kreative, klassische Drinks
mit schokoladiger Note

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

- 53 RÉMY MARTIN
It's more than a Cognac

- 54 UNDERBERG
The After Dinner Classic

- 56 GURKTALER
ALPENKRÄUTER
Auch gemixt ein Hit

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 KLOPPER
Heute schon geklopft?

READY TO DRINK

- 64 GURKTALER
ALPEN SPRITZ

- 65 HOCHRIEGL SPRITZ

- 66 PITÚ & LE COQ

- 67 STOLICHNAYA
& METAXA

- 68 DRINK STRATEGIE
Nostalgieschilder für ...

- 69 BARKARTENTOOL
In drei Schritten
zur individuellen Barkarte

- 70 STIMMEN
AUS DER SZENE

IN THE MOOD FOR *Rosé?* OF COURSE!

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



Glas
Art.-Nr.: 195125

SPARKLING SPRING 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.



Fächer
Art.-Nr.: 195124

Sommergenuss auf Eis

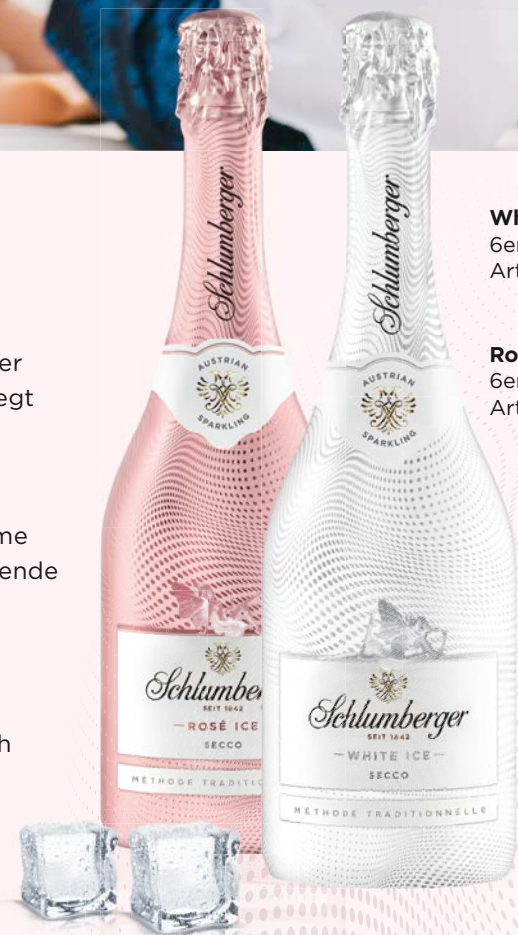


ICE ICE BABY

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

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

SIE LIEBEN ÖSTERREICH? WIR AUCH!



schlumberger.at

Daher veredeln wir seit 1842
nur beste österreichische Weine
zu prickelnden Spezialitäten.


Schlumberger
SEIT 1842

UNVERKENNBAR
AUSTRIAN SPARKLING

Schlumberger
SEIT 1842
SPARKLING
Drinks

Die perfekte Erfrischung von Schlumberger

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

SPARKLING SPRING



ZUTATEN

- 2,5 cl Cointreau
- 1,5 cl Thomas Henry Dry Tonic (alternativ 1 dash Angostura Bitter)
- Fill up mit Sparkling Spring Edition

ZUBEREITUNG gerührt, serviert in einem Weißweinglas mit Eiswürfel und Orangenzeste

DUTCH 75



ZUTATEN

- 3 cl Bols Genever
- 1 cl Zuckersirup • 1,5 cl Zitronensaft
- Fill up mit Reserve Chardonnay

ZUBEREITUNG geschüttelt, serviert in einer Champagnerschale mit einer Zitronenzeste

AUSTRIAN SEELBACH



ZUTATEN

- 1,5 cl Buffalo Trace • 1,5 cl Bols Triple Sec
- 7 dash Angostura • 7 dash Peychaud
- Fill up mit Reserve Cuvée 1842

ZUBEREITUNG gerührt, serviert in einer Champagnerschale mit einer Orangenzeste

„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 69**.

NONINO
APERITIVO



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

DEKO
Zitronenzeste

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



LIMONCELLO
SPRITZ



- ZUTATEN
- 5 cl Bottega Limoncino
 - 7,5 cl Hochriegl Spumante Bianco
 - 2,5 cl Thomas Henry Soda Water

DEKO
Zitronenscheibe oder Minzblätter

Bottega Limoncino
6er Karton
Art.-Nr.: 111016



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



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



OASIUM SPRITZ



- ZUTATEN
- 3 cl Hendrick's Oasium
 - 2 cl Orangensirup
 - Sekt

DEKO
Gurke & Orange

Hendrick's Oasium
6er Karton
Art.-Nr.: 165947



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



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



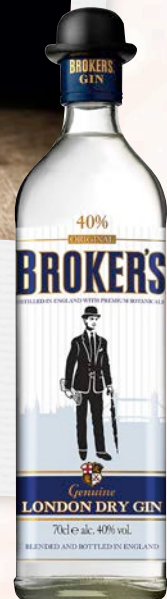
GIN BASIL
SPRITZ



- 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



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



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





**Gurktaler®
SANDDORN FIZZ**

4cl Gurktaler Alpen-Aperitif
4cl Red Bull Summer Edition
Curuba Hollunderblüte
4cl Soda
1cl Zitronensaft

Longdrink Glas / Eiswürfel /
Apfelscheiben / Hollunderblüten



Gurktaler

»Der Gurktaler Alpen-Aperitif ist genial in seiner Mixbarkeit und kompatibel mit vielen verschiedenen Produkten. Er bringt immer ein sommerliche Note in jeden Cocktail.«

Nici Koran
Barkeeper Organics
Sky Garden Wien



**Gurktaler®
ALPEN RED
MOJITO**

5cl Gurktaler Alpen-Aperitif
2cl Rettl Alpen-Vodka
1,5cl Limettensaft
3 Löffel von Granatapfelkerne
2 Scheiben Limette

Longdrink Glas / Eiswürfel /
Minzblätter



**Gurktaler®
ALPEN-
LIMONCELLO**

2cl Gurktaler Alpen-Aperitif
4cl Limoncello
Prosecco
Red Bull Bitter Lemon

Weinglas / Eiswürfel /
Minzblätter



G
SPRITZT

**WECKE
DAS
SANDDORN-
RÖSCHEN
IN DIR**



**DER FRUCHTIGE
ALPEN-APERITIF**



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



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

LAZY OLD FASHIONED

- 5 cl Monkey Shoulder Whisky
- 1 cl Zuckersirup
- 2 Spritzer Angostura Bitters

Deko
• 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



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

Kraken Black Spiced
6er Karton
Art.-Nr.: 106439

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 Rumpfässer 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



„Rum ist für mich die spannendste Spirituose – meist lande ich dabei in der Karibik, wie bei Brugal 1888 Doblemente Anejado. Trotz meiner anfänglichen Skepsis gegenüber „double aged“ überrascht er mit authentischem, harmonischem Geschmack. Im Fitzcarraldo verfeinern wir ihn in unseren Americano Twist „Senior Rossi“ mit Chocolate Bitters. Zuhause genieße ich ihn gerne als Old Fashioned mit Tonkabohnensirup. Prost!“

Fabian Kalal
Bar Manager Fitzcarraldo, 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.

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



PITÚ PORNSTAR CAIPI



- 5 cl PITÚ
- Limette zerdrückt
- Fruchtfleisch von einer halben Maracuja
- 4 cl Passoã
- 1/2 Teelöffel brauner Rohrzucker
- mit Crushed Ice auffüllen

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

PITÚ ERDBEER CAIPI



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

BARCELÓ

RON DOMINICANO

Ron Barceló ist der einzige dominikanische Rum, der zu 100 Prozent aus Zuckerrohrsaft von den hauseigenen Plantagen hergestellt wird. Die herausragende Qualität macht ihn zum meist exportierten dunklen Rum der Welt.



„Der optimale Pouring-Rum.
Mit ausgeprägten Karamell-Noten, ein Rum
der in der Cocktailszene seinesgleichen sucht.
Oder wie wir Tiroler sagen:
„Na der isch Guat!““

Stefan Daum & Georg Wepf
Geschäftsführer B3 Lounge-Bar, Wattens



Barceló Imperial
6er Karton
Art.-Nr.: 166936

Barceló Organic
6er Karton
Art.-Nr.: 166976



Barceló Gran Añejo
6er Karton
Art.-Nr.: 166926



OLD DOMINICAN

- 4,5 cl Barceló Gran Añejo
- 3 cl Zuckersirup
- 2 cl frischer Limettensaft
- 2 Dashes Angostura Bitters
- 6 cl Schlumberger Sparkling
- 6 Minzblätter



ORGANIC SOUR

- 6 cl Barceló Organic
- 9 cl Zitronensaft
- 1,5 Teelöffel Zucker



„In erster Linie habe ich mich für Barceló Organic entschieden, weil ich ein Bio-Lokal führe. Dann habe ich festgestellt, dass es ein sensationeller Rum ist und meine Mojitos damit noch besser schmecken. Meine Gäste lieben ihn aber auch pur!“

Onur Eyal
Inhaber Frida am Yppenplatz, Wien

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 Orangenblüten-Tonic (alternativ Thomas Henry Botanical 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



KRETA PFIRSICH SPRITZ

- 4 cl Metaxa 7 Stern
 - 2 cl Thomas Henry Soda
 - 3 Dash Pfirsichsaft
- Mit Schlumberger White Ice Secco 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

REFRESH YOUR DRINK WITH A GREEK TWIST



Taste the unexpected

METAXA®

Please drink responsibly.



Bols Blue 1575
6er Karton
Art.-Nr.: 154576

BOLS BLUE 1575 BE BOLD, BE BLUE, BE YOU



1575 SWIMMING POOL

- 15 ml Bols Blue 1575
- 40 ml Doorly's 3YO
- 50 ml Coco Tara
- 20 ml Bols Coconut
- 30 ml Ananassaft

DEKO:
• Ananasstück

Bols Blue 1575 ist eine Hommage an den klassischen blauen Curaçao-Likör, hergestellt nach einem historischen Rezept aus destillierten frischen Orangenschalen, das auf die trockenen und spritzigen Laraha-Orangen zurückgeht, und wird mit einem Spiced Rum vollendet.

Bols verwendet typische aromatische Insel-Botanicals, wie Vanille, Paradieskörner und Kardamom. Zusammen verleihen sie dem Likör einen einzigartigen Geschmack, sie fügen dem Rum Wärme und tropische Gewürznoten hinzu und verleihen dem Liquid zusätzliche Kühnheit und einen erstklassigen Geschmack.

Die erhöhte Alkoholkonzentration von 29,5% vol. verleiht Cocktails den gewissen blauen Kick.

BLUE MARGARITA

- 30 ml Bols Blue 1575
- 45 ml Tequila 1800 Blanco
- 25 ml Limettensaft
- 10 ml Zuckersirup

DEKO:
• Limettenscheibe

BLUE 1575 BUCK

- 50 ml Bols Blue 1575
- 15 ml Limettensaft
- 150 ml Thomas Henry Ginger Beer

DEKO:
• Orangenscheibe



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 Kaktu, Joe's Pub & Pizza, Zur Alten Kaisermühle, Wien



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

STOLICHNAYA RED SLOEBERRY

ROT, WILD & UNWIDERSTEHLICH

Das authentische Original trifft auf saftige Schlehe.

Stoli Red Sloeberry Flavoured Vodka Liqueur vereint fruchtige Aromen aromatischer Schlehen mit der geschätzten Qualität von Stolichnaya Premium Vodka. Perfekt ausbalanciert zwischen fruchtigen und bittersüßen Noten, ist er ideal zum Mixen köstlicher Longdrinks oder eiskalt als Shot.

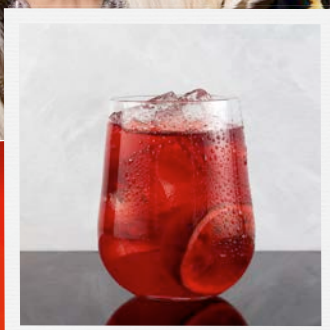
Stoli Red Sloeberry ist der perfekte Sidekick für alle, die den Geschmack des Lebens maximal auskosten wollen.

Stolichnaya
Red Sloeberry
6er Karton
Art.-Nr.: 144136



STOLI SKIWASSER

- 5 cl Stolichnaya Red Sloeberry
- Auffüllen mit Thomas Henry Soda Water



GUMMIBÄRLI

- 5 cl Stolichnaya Red Sloeberry
- Auffüllen mit Energydrink

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, Kaffeeликör und einem Schuss Espresso direkt aus der Kaffeemaschine neben seiner Station.

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 Kaffeeликör (Galliano Espresso)
- 1 cl Zuckersirup
- 1 Espresso

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

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

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

Stolichnaya
Martini Glas:
Art.-Nr.: 144479

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 Nachtschwärmer da draußen !

THE BOTANIST

ISLAY CASK MATURED GIN

DIE NEUE GIN-DIMENSION VON THE BOTANIST –
FASSGEREIFT, GEPRÄGT VON ZEIT UND EXPERTISE

Mit seiner ersten fassgereiften Edition interpretiert The Botanist Gin neu:
komplex, gereift, außergewöhnlich. Inspiriert von der Kunst der Whisky-Destillation
in Bruichladdich – und veredelt durch Erfahrung und Zeit.



THE BOTANIST GIN RESTED

Der Botanist Cask Rested Gin vereint die Whisky-Tradition der Bruichladdich Distillery mit botanischer Expertise. Dieser Islay Dry Gin reift mindestens sechs Monate in ausgewählten Eichenfässern. Die duftenden Noten von 22 handverlesenen Botanicals verschmelzen mit Holzgewürzen und schaffen eine lebendige, komplexe Cuvée, die Gin neu definiert. Die 22 Botanicals reifen und verbinden sich mit süßen Holz- und Zitrusnoten – ein einzigartiger Genuss.

THE BOTANIST GIN AGED

Der Botanist Cask Aged Gin verbindet die botanische Expertise und Whisky-Tradition der Bruichladdich Distillery. Dieser Islay Dry Gin reift mindestens drei Jahre in ausgewählten Eichenfässern und entfaltet eine reichhaltige, kupferfarbene Cuvée. Noten von Trockenfrüchten und geröstetem Hafer, geformt durch die Zeit im Fass, verschmelzen mit den duftenden Botanicals. Das Ergebnis ist ein Gin, der Konventionen sprengt. Mindestens drei Jahre gereift. Die 22 Botanicals reifen und vereinen sich mit würziger Eiche und dunklen Fruchtnoten.

TRINKEMPFEHLUNG:

The Botanist
Islay Cask
Rested Gin
& Tonic



The Botanist
Islay Cask
Aged Neat
mit Garnish



THE BOTANIST – DER GIN MIT 22 WILDEN BOTANICALS

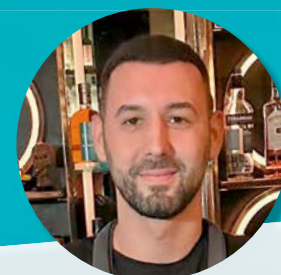


Longdrinkglas
Art.-Nr.: 320030



Mixing Glas
Art.-Nr.: 320035

Kräuterkisterl
Art.-Nr.: 320029



„Ich arbeite gerne mit „The Botanist“, weil er Charakter hat – frisch, kräutrig und komplex, aber nie aufdringlich. Seine 22 Botanicals bringen Tiefe in jeden Drink, ohne andere Zutaten zu überlagern. Egal ob klassisch oder kreativ – er lässt sich vielseitig mixen und überrascht immer wieder aufs Neue.“

Ismet Parmaksiz
Co-Founder Soulmate, Wien



ENRICO ALBRECHT
Brand Ambassador
für The Botanist
in Österreich/Deutschland

Enrico Albrecht – Gin, Handwerk & echte Qualität

Enrico ist Barkeeper aus Leidenschaft und Brand Ambassador für **The Botanist Gin**. Mit seinem Gespür für Aromen, hochwertigen Zutaten und kreativen Rezepten bringt er echten Geschmack ins Glas. In Tastings, Workshops und Events vermittelt er nicht nur das Handwerk hinter **The Botanist**, sondern zeigt auch, was mit Gin alles möglich ist – authentisch, innovativ und immer mit Fokus auf Qualität.



THE BOTANIST HERBAL TONIC

- 5 cl The Botanist Gin
- Thomas Henry Dry Tonic
- Frische Kräuter & Grapefruitscheibe



THE BOTANIST MARTINI

- 7,5 cl The Botanist Gin
- 1,5 cl trockener Wermut
- Zitronenzeste

HENDRICK'S OASIUM

Unsere Hendrick's OASIUM-Signature Drinks bieten inspirierende und relevante Drinks, die sich perfekt für Anlässe Welcome Weekends and Good Times Together eignen.

Hendrick's OASIUM & Tonic ist der Haupt-Drink der Kampagne, der den Fokus auf Gurke und eine einfache Zubereitung legt. Der Activation Serve und der Classic Cocktail sollen in Menüs oder bei On-Trade Aktivierungen eingesetzt werden.



HENDRICK'S OASIUM & TONIC

5 cl Hendrick's OASIUM
Mit Tonic Water auffüllen
Deko: Gurke



HENDRICK'S OASIUM FIZZ

5 cl Hendrick's OASIUM
2,5 cl Pink-Grapefruit-Saft
2,5 cl Limettensaft
2,5 cl Zuckersirup
Mit Soda auffüllen
Deko: Gurke



HENDRICK'S OASIUM PEGU CLUB

4,5 cl Hendrick's OASIUM
2 cl Cointreau
1 cl Limettensaft, 1 cl Zuckersirup
1 Spritzer Angostura Bitters
Alles in einem Cocktailshaker mit
Eis shaken und anschließend fein in
ein Martini-Glas abseihen.



Hendrick's Oasium
Art.-Nr.: 165948



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

LIMITED
RELEASE

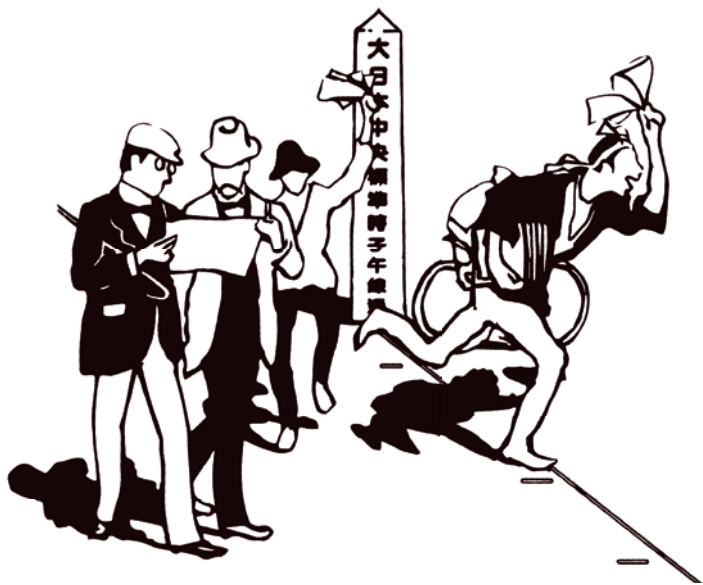
HENDRICK'S OASIUM

DISCOVER A REFRESHINGLY CURIOUS NEW OASIS



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
Hyogo 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 Vila Vita Pannonia

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.



YUZU ROYAL

2 cl Akashi-Tai Ginjo Yuzushu
0,5 cl Zuckersirup
Mit Schlumberger
Reserve Chardonnay
auffüllen (10 cl)

Idealerweise im
Weißweinglas
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



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

Kimio Yonezawa.
Inhaber der Akashi Sake Brewery

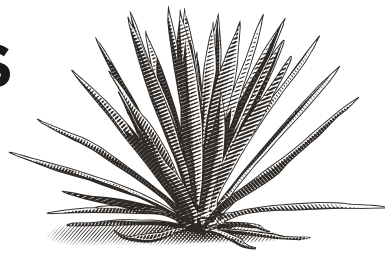
Akashi-Tai Shiraume Ginjo Umeshu

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.

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 meistprämierte Tequila der Welt. Für den Super Premium Tequila werden ausschließlich 100 Prozent 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 puren Genuss, sondern auch als Basis klassischer Tequila Drinks.



„Tequila erfreut sich in Österreich immer größerer Beliebtheit. Für mich ist der 1800 perfekt zum Mixen von Cocktails, aber auch für Shots geeignet. Traditionelles Handwerk, erstklassige Qualität – Tequila 1800, wo jeder Tropfen das Erbe der Geschichte trägt.“

Mike Kelusak
Barchef Spelunke, Wien



PALOMA

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



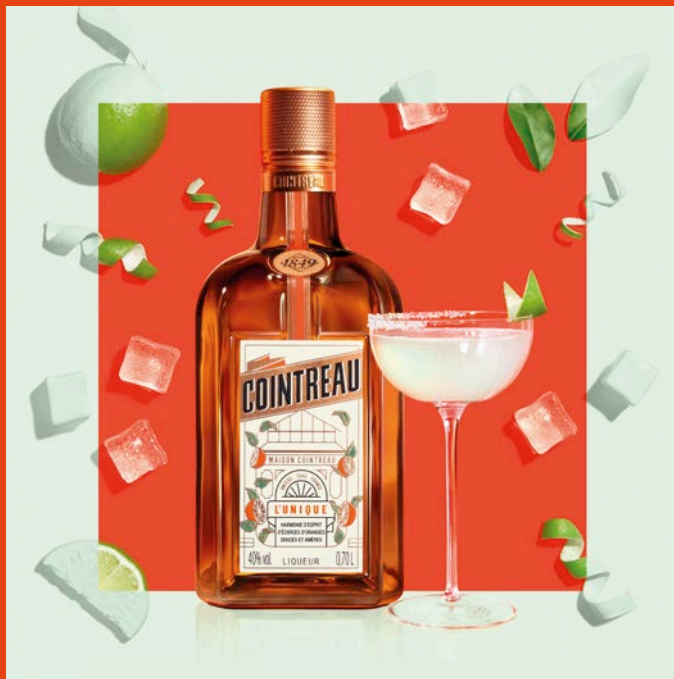
Tequila
1800 Blanco
6er Karton
Art.-Nr.: 106346

TOMMY'S MARGARITA

- 6 cl Tequila 1800 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 Blanco
- + 2 cl Limettensaft

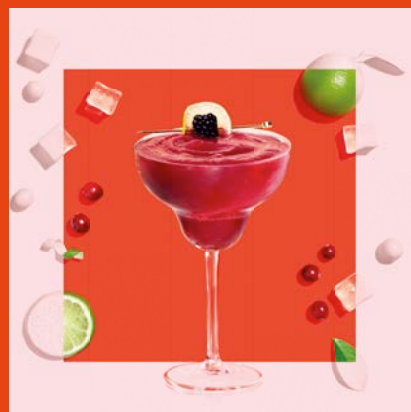
Cointreau 0,7L
6er Karton
Art.-Nr.: 141206

FROZEN MARGARITA



- + 3 cl Cointreau
- + 6 cl Tequila 1800 Blanco
- + 3 cl frischer Limettensaft
- + 5 cl Zuckersirup

FROZEN BERRY MARGARITA



- + 3 cl Cointreau
- + 6 cl Tequila 1800 Blanco
- + 2 cl frischer Limettensaft
- + 0,5 cl Zuckersirup
- + 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



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



PASSOÃ
THE PASSION DRINK

À BASE DE
FRUIT DE LA
PASSION
NATUREL

e 70cl

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



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 APERITIVO
SPRITZ



- ZUTATEN
- 5 cl Undone No. 5 Not Italian Aper
 - 10 cl Hochriegl Alkoholfrei

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
Grapefruitscheibee

**Undone No. 7
Not Orange Bitter**
6er Karton
Artnr: 601426



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
Rosmarinzwieg

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.

PINK PALOMA

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



CHEERS FROM BERLIN

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 Beyernecht, BEd.
Fachlehrer an der HLTW13 Bergheidengasse Wien

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 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

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

*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 BUSINESS & GURKENGESCHWÄTZE



**PATRICK WHELAN IST DER NEUE BRAND
ACTIVATION MANAGER FÜR HENDRICK'S GIN
UND MONKEY SHOULDER – UND BRINGT JEDE
MENGE KREATIVITÄT UND BAR-EXPERTISE MIT.
WAS IHN ANTREIBT, WORAUF ER SICH FREUT
UND WARUM ER VIELLEICHT BALD MONKEY
SHOULDER MIT GURKE MIXT, VERRÄT ER
IM INTERVIEW!**

Willkommen im Team, Patrick – erzähl uns etwas über dich!

Vielen Dank! Ich freue mich enorm, Teil des Teams zu sein. Meine Faszination für die Barwelt begleitet mich, solange ich denken kann. Mein Weg begann mit 16 Jahren in einer kleinen Bar in einem Rugby-Stadion in Kapstadt. Es war ein einfacher Start, doch schon damals hat mich die Kreativität und Dynamik dieser Branche völlig in den Bann gezogen.

Seitdem habe ich so ziemlich jede Facette der Gastronomie erlebt – von gemütlichen Bars bis hin zu preisgekrönten Cocktail-Spots. Jetzt habe ich die großartige Gelegenheit, meine Leidenschaft auf ein neues Level zu heben: als Brand Activation Manager für Hendrick's und Monkey Shoulder. Ich kann es kaum erwarten, meine praktischen Erfahrungen mit kreativen Konzepten zu verbinden und diese Marken auf innovative Weise zum Leben zu erwecken.

Worauf freust du dich in deinem neuem Job am meisten?

Am meisten freue ich mich darauf, Erlebnisse zu schaffen, die in Erinnerung bleiben. Ob durch innovative Brand-Activation-Konzepte, unvergessliche Events oder den direkten Austausch mit Bartendern und Gästen – für mich geht es darum, Emotionen zu wecken und die einzigartigen Geschichten von Hendrick's Gin und Monkey Shoulder in die Barszene zu tragen. Besonders spannend finde ich es, kreative Konzepte zu entwickeln, die die DNA der Marken authentisch widerspiegeln und gleichzeitig echten Mehrwert für Bars und Gäste schaffen.

Was erwartet uns bei dem neuen Hendrick's Gin Oasium?

Das Hendrick's Gin Oasium entführt in eine skurrile, wunderbar erfrischende Welt – ganz im Stil von Hendrick's. Besonders faszinierend ist die Geschichte hinter seiner Entstehung: Während eines Kamel-Polo-Spiels in einer entlegenen Wüstenoase ließ sich Master Distiller Lesley Gracie von der üppigen Pracht aromatischer Kräuter und leuchtender Früchte inspirieren – und genau dieses Erlebnis spiegelt sich im Geschmack von Oasium wider. Gäste dürfen sich auf außergewöhnliche Drinks, immersive Installationen und eine Umgebung freuen, die zum Entdecken und Staunen einlädt. Kurz gesagt: eine Oase des Unerwarteten, in der Hendrick's Gin die Hauptrolle spielt.

Warum darf Monkey Shoulder in keiner guten Bar fehlen?

Monkey Shoulder ist mehr als ein herausragender Blended Malt Whisky – er verkörpert das, was eine gute Bar ausmacht: Kreativität, Spaß und eine gewisse Verspieltheit. Seine Vielseitigkeit macht ihn zum perfekten Partner für moderne Whisky-Cocktails, ob ein klassischer Old Fashioned, ein wilder Penicillin oder ein unkomplizierter, aber großartiger Monkey & Ginger. Dazu bringt Monkey Shoulder frischen Wind in die Whisky-Welt und macht sie zugänglicher für ein breites Publikum. Kein unnötiger Schnickschnack – einfach richtig guter Whisky für richtig gute Drinks.

Letzte Frage: Affe oder Gurke?

Definitiv beides! Der Affe bringt den Spaß, die Gurke die Frische – und genau das ist die perfekte Kombination für mich. Manch-

mal brauche ich die ungezähmte Energie von Monkey Shoulder, manchmal die elegante Skurrilität von Hendrick's. Aber die wahre Magie passiert, wenn beides zusammenkommt. Vielleicht wird es Zeit, einen Cocktail mit Monkey Shoulder und Gurke zu kreieren ... wer weiß, vielleicht die nächste große Entdeckung!

Lieblingsdrink

Ein Tom Collins mit Hendrick's Midsummer Solstice – ein Drink, der für mich Perfektion verkörpert. Frisch, floral und herrlich erfrischend. Hendrick's Midsummer Solstice bringt eine leichte, blumige Note mit, die perfekt mit der klassischen Kombination aus Zitrone, Zucker und Soda harmonisiert. **Einfach, aber genial.**

Rezept

- ◆ 5 cl Hendrick's Midsummer Solstice
- ◆ 2,5 cl Zitronensaft
- ◆ 1,25 cl Zuckersirup
- ◆ Top Soda
- ◆ 2 dashes floral bitters

Deko

Gurkenscheibe und/oder Traube

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.

PAPER PLANE



ZUTATEN

- 2,5 cl Nonino Amaro
- 2,5 cl Aperol
- 2,5 cl Buffalo Trace
- 2,5 cl frischer Zitronensaft

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^YLS

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 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



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 Lieblingster?

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.



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



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

AFTER DINNER DRINKS MIT UNDERBERG

THE AFTER DINNER FUSION DRINK

ESPRESSO HERBTINI

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

4 cl Asbach, 2 cl Underberg Herbtini,
3,5 cl Espresso, 2 cl Tonkabohnensirup,
3 Dash Orangebitters

Cocktailkreationen
von Adrian Zach,
Luster Bar



UNDERBERG LAST WORD

3 cl Jamaican Rum
2 cl Maraschino
2 cl Limettensaft
2 cl Underberg Herbtini
Grapefruitzeste

UNDERBERG SOUR

Ein moderner Sour mit der unverwechsel-
baren Kräuterdichte des Underbergs.

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



ESPRESSO HERBTINI®

THE AFTER DINNER FUSION DRINK

NEU



KRÄUTERLIKÖR MIT ESPRESSO

DRINK RESPONSIBLY



**Gurktaler®
SOUR**

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

Tumbler / Eiswürfel / Orangen-
scheibe / Cocktailkirsche

**DER
EINZIGE
MIT
FRISCHEN
KRÄUTERN**



DER MILDE

**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

**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

COINTREAU
HOT CHOC



- ZUTATEN
- 4 cl Cointreau
 - Heiße Schokolade
 - Schlagobers

DEKO
Orangenzeste

Cointreau
6er Karton
Art.-Nr.: 141206



STOLI HOT MULE



- ZUTATEN FÜR 25 LITER
- 4 cl Stolichnaya Vodka
 - 2 cl Limettensaft
 - 1 cl Zimtsirup
 - Thomas Henry Ginger Beer

DEKO
Apfeling/Zimtstange (optional)

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



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



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 Hendrick's Gin
 - 3 cl Bols Ginger
 - 10 cl heißes Wasser

DEKO
Ingwer und Gurke

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



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 SPICY COCONUT SHOT



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

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

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



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

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

PORN STAR MARTINI SHOT (FÜR 4 SHOTS)



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

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

XUXU STRAWBERRY SHOT



- ZUTATEN
- 4 cl Xuxu

XUXU
6er Karton
Art.-Nr.: 102266

GALLIANO HOT SHOT



- ZUTATEN
- 2 cl Galliano Vanilla
 - 2 cl heißer Kaffee
 - 2 cl geschlagenes Schlagobers

Galliano Vanilla
6er Karton
Art.-Nr.: 141506



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
6er Karton
Art.-Nr.: 157666



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



DER PARTY KLOPFER



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



Blinkie Herz
Art.-Nr.: 109081

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



WECKE
DAS
SANDDORN-
RÖSCHEN
IN DIR



DER FRUCHTIGE
ALPEN-SPRITZ

mit frischen Kräutern
aus dem Gurktal



READY TO
DRINK!

HOCHRIEGL
Lorenzo
SPRITZ

SO SCHMECKT
DER SOMMER.



MEIN LEBEN.
MEIN HOCHRIEGL.

PITÚ CAIPIRINHA



**Der Mix macht's aus:
die spritzigen Drinks bringen
Abwechslung ins Leben.**

**Ready-to-Drink für relaxten Genuss
zu hause und unterwegs!**

Die PITÚ Ready-to-Drink Premium Caipirinha in der Dose wird auf Basis von PITÚ Original Premium aus reinem Zuckerrohr, hergestellt. Der geschätzte, frisch-spritzige Geschmack einer Original Caipirinha ist damit jetzt auch als Ready-to-Drink für alle Lebenslagen verfügbar. Fertig gemixt bietet die Caipi in der Dose schnellen und unkomplizierten Trinkgenuss, und ist der ideale Begleiter für gemütliche Abende mit Freunden bei BBQ, Gartenparty oder Festival.

**Stolichnaya Boost –
Ready, Stoli, Go!**

**Stolichnaya
BOOST**



Stolichnaya Boost Energy 0,25 l
125er Tray
Art.-Nr.: 146022



Stolichnaya Boost Energy SF 0,25 l
125er Tray
Art.-Nr.: 146032



Stolichnaya Boost Mate 0,25 l
125er Tray
Art.-Nr.: 146042

READY-TO-DRINK - EINFACH ÖFFNEN, GENIEßEN, FERTIG!

LE COQ – DIE COCKTAIL MIXER NUMMER 1* IM READY-TO-DRINK-BEREICH



*Nielsen 52/2024,
Kategorie Cocktail



Le Coq interpretiert Cocktail Klassiker in einer 0,33l Glasflasche und eignen sich perfekt für unvergessliche Genussmomente und sorgen für eine wahre Geschmacksexplosion, die dem Konsumenten an ferne, sonnige Strände entführt – egal zu welcher Jahreszeit – und das zu einem attraktiven Preis. Die Getränke werden aus vergorenen Fruchtweinen und Aromen hergestellt und liefert die perfekte Cocktailerfahrung für alle, die es unkompliziert mögen.

In folgenden Sorten erhältlich:
Mojito, Piña Colada, Sex on the Beach, Margarita, Tommy Collins, Cuba Libre, Blue Lagoon, Cosmopolitan
Alkoholfrei: Mojito, Margarita

Griechischer Genuss in der Dose:

METAXA Ready-to-Drink- Cocktails

**Erhältlich in
zwei Geschmacksrichtungen**



Ginger & Lime:

Frisch, kräftig, mit einer Ingwer-Schärfe und bitterem Abgang.



Peach Spritz:

Fruchtig, rund, mit Pfirsich und einer leichten Bitterkeit. Ideal für erfrischende Momente – perfekt für jede Gelegenheit!

KUNSTVOLLER GENUSS.

Mit unseren Barschildern verkaufen sich Ihre Drinks fast von selbst.

1. MYKONOS SPRITZ

POUR METAXA 7 Stars over ice a splash fresh lime top up with soda water LIME WEDGE

2. PORNSTAR CAIPI

1. CUT LIME INTO 8 WEDGES & Muddle with 1/2 tsp. white sugar PITÚ Cachaca & PASSOÁ STIR & garnish with fresh PASSION FRUIT

3. ALPEN SPRITZ

1 GURKTALER ALPEN-APERITIF 2 SPARKLING WINE or PROSECCO 1 SODA WATER garnish with orange slice and fresh mint

4. STOLICHNAYA Espresso MARTINI Time

2 Stoli Vodka 1 COFFEE LIQUEUR 1/2 SUGARSIRUP & 1 Espresso GARNISH WITH Coffee Beans

5. MOSCOW Mule

POUR STOLICHNAYA Vodka over ice INTO A COPPER MUG & ADD LIME JUICE top up with ginger beer & GARNISH WITH cucumber lime and mint

6. MARGARITA TIME

IT'S Margarita TIME with salt rim Cointreau Tequila Blanco fresh lime shake & strain

7. MANGO SPRITZ

Hendrick's Gin GARNISH WITH ORANGE SLICE POUR OVER ICE Top up with Thomas Henry Mystic Mango

8. GIN & Tonic

Pour HENDRICK'S GIN over ice TOP UP WITH TONIC WATER GARNISH WITH Slices cucumber

9. NOT Gin & Tonic

this is NOT Gin & Tonic 2 UNDONE Not Orange Bitter 1 UNDONE Not Gin Top Up with Tonic Water garnish with lemon peel

10. NOT NEGRONI

this is NOT NEGRONI 2 UNDONE Not Orange Bitter 1 UNDONE Not Gin ADD ICE CUBES and stir garnish with orange peel

11. NOT Spritz

this is NOT Spritz 2 UNDONE Not Orange Bitter 1 UNDONE Not Gin 3 SPARKLING WINE 1 SODA WATER pour over & stir

12. Herbal Tonic

POUR THE BOTANIST GIN over ice top up with BOTANICAL TONIC & garnish WITH FRESH HERBS AND ORANGE

13. Pink Spritz

1 Part SCHLUMBERGER ROSE ICE SECCO 1 Part Thomas Henry PINK GRAPEFRUIT Pour over ice GARNISH WITH Pink Grapefruit Slice

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

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 Holzklemmbrett – für mehr Bestellungen, mehr Bestseller und mehr Umsatz!

68 TOPDRINKS



„ 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



„ Als treuer Kunde bin ich begeistert von dem vielfältigen Sortiment und der erstklassigen Qualität. Ein herausragender Kundenservice ist für uns ausschlaggebend. Diesen bietet mir Top Spirit seit Jahren auf gleichbleibend hohem Niveau.“

Aurel Strolz
Inhaber Hotel Austria, Lech

„ 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



„ Aufgrund unserer Leidenschaft, außergewöhnliche Geschmackswelten zu zaubern, wertschätze ich besonders die Zusammenarbeit mit Top Spirit mit dem Hause Macallan. Denn der Genuss von exquisiten, raren und edlen Weinen wie Whisky steht bei uns an erster Stelle. Gemeinsam können wir das in Zukunft auch weiter ausbauen, um unsere Gäste begeistern zu können!“

Oliver Polster
Head Bartender Bar Novum im Hotel Alpenstern, Damüls



Stimmen AUS DER SZENE



„ 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

„ Top Spirit bietet eine beeindruckende Auswahl an Premium-Spirituosen, gepaart mit fachkundiger Beratung und erstklassigem Kundenservice. Egal ob Klassiker oder seltene Spezialitäten – hier findet jeder das Passende. Ein wahres Paradies für Spirituosenliebhaber!“

Oltion Mehmetaj
Inhaber O Bar, Graz



„ Für mein Konzept benötige ich Produkte, die meinen Stil stimmig unterstreichen und betonen. Mit Top Spirit habe ich den perfekten Partner dafür gefunden.“

Tom Legat
Inhaber Kalte Ente, Graz

„ 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



„ 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



„ 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

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