

# TOP

# Drinks

# TOP

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



”

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!**

**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: Offbeat  
Druck: Druckwerkstatt Handels GmbH, 1220 Wien



The Spirit Way of Life

# Bols



## 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<sup>2</sup>  
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 KLOPFER  
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

**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.



**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



**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

# SIE LIEBEN ÖSTERREICH? WIR AUCH!



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



*Schlumberger*<sup>®</sup>  
SEIT 1842

UNVERKENNBAR  
AUSTRIAN SPARKLING

  
**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.

**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



## 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



## 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

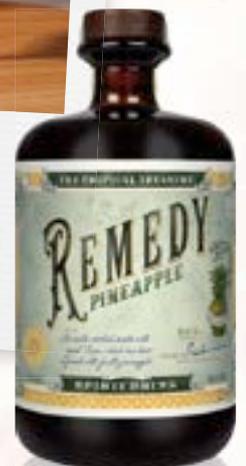


### ZUTATEN

- 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

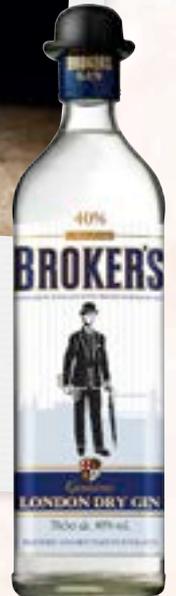


### ZUTATEN

- 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 Hochriegel 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





**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

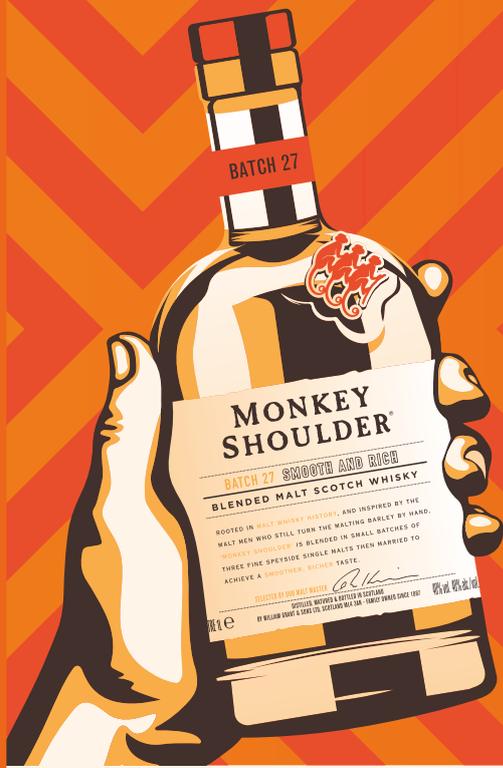
**Franz Wermut Rot**  
6er Karton  
Art.-Nr.: 172416



# 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.

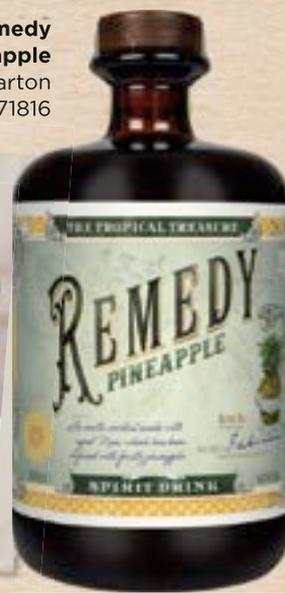


**Remedy  
Spiced Rum**  
6er Karton  
Art.-Nr.: 171806



## 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 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



”

*Rum ist für mich die spannendste Spirituose – meist lande ich dabei in der Karibik, wie bei Brugal 1888 Doblemente Añejo. 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.

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
- 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



Please drink responsibly.

Taste the unexpected

**METAXA**

# Bols



**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



#### BLUE 1575 BUCK

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

#### DEKO:

- Orangenscheibe



#### BLUE MARGARITA

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

#### DEKO:

- Limettenscheibe

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.

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



„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

# STOLICHANYA 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, 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 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

# HENDRICK'S OASIUM

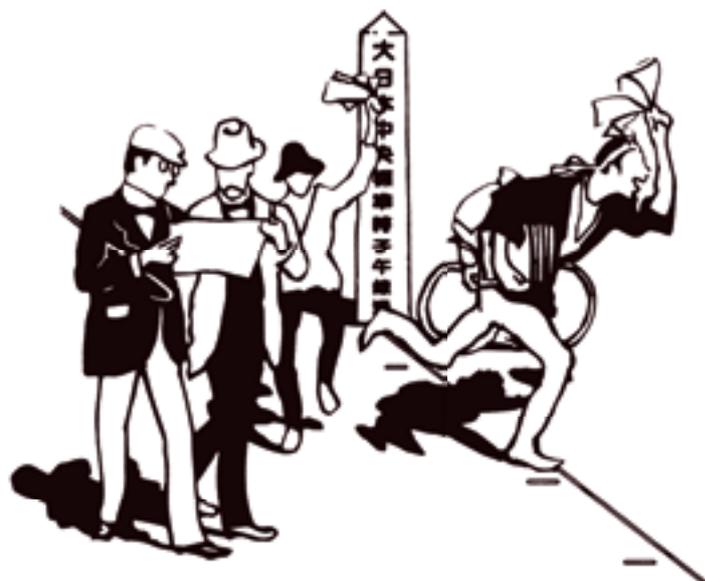
DISCOVER A REFRESHINGLY  
CURIOUS NEW OASIS



LIMITED  
RELEASE

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 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



### 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.



### 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



“

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

Kimio Yonezawa.

Inhaber der Akashi Sake Brewery

### 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.



### HATOZAKI HIGHBALL

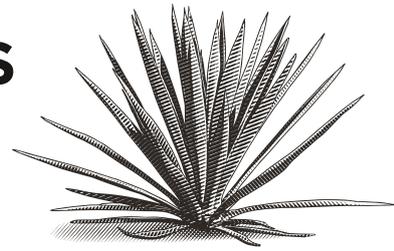
4 cl Hatozaki Blended  
Mit Thomas Henry Tonic oder  
Soda aufspritzen.

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 Matlán (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<sup>®</sup> 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



**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 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



## 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 Aperio
- 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

## 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

Rosmarinzwig

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

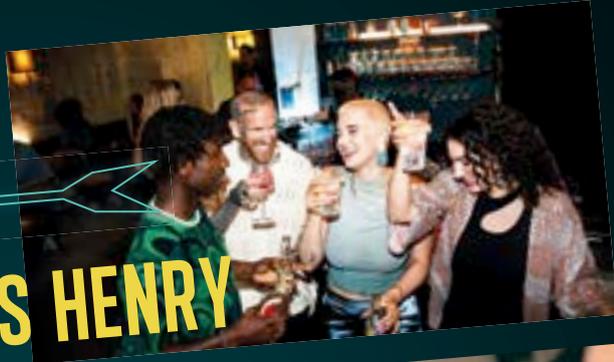




# BORN IN BARS.

## BARKULTUR ERLEBEN MIT THOMAS HENRY

2010 in der Berliner Barszene geboren, von Barkepern für Barkeper 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

# 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



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

# MONKEY BUSINESS & GURKENGESPRÄCHE



**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 harmoniert.

**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<sup>Y</sup>LS



## KREATIVE DRINKS MIT HOCHWERTIGER, SCHOKOLADIGER NOTE

Mozart Chocolate Liquer 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





## 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 in 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



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 Unter-setzer**  
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**



Underberg®

# ESPRESSO HERBTINI®

.....  
THE  
AFTER  
DINNER  
FUSION  
DRINK  
.....

NEU

DRINK RESPONSIBLY



KRÄUTERLIKÖR MIT ESPRESSO

## Gurktaler<sup>®</sup> 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**  
Apfelfring/Zimtstange (optional)

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



## FIREBALL APFELSTRUDEL



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

**DEKO**  
Zimtstange, getrockneter Apfelfringe

**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



## 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



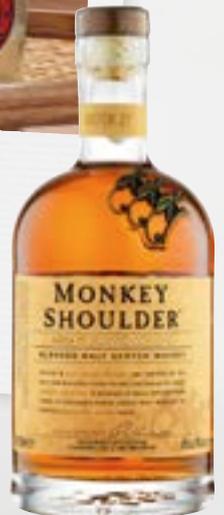
### ZUTATEN

- 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



## GALLIANO HOT SHOT



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

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



## GALLIANO HOT SHOT





**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 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



SPRITZT

**WECKE  
DAS  
SANDDORN-  
RÖSCHEN  
IN DIR**



**DER FRUCHTIGE  
ALPEN-SPRITZ**

mit frischen Kräutern  
aus dem Gurktal



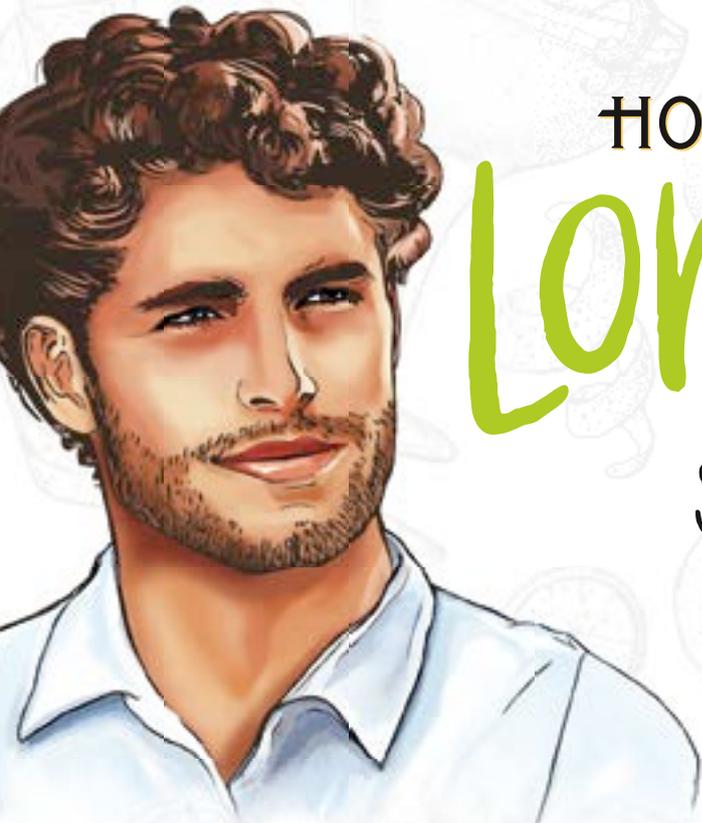


HOCHRIEGL

# LORENZO

SPRITZ

READY TO DRINK!



## 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.

## READY-TO-DRINK - EINFACH

**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**

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

Stolichnaya Boost ist die neueste Innovation am stetig wachsenden Ready-to-Drink Markt, die den Zeitgeist trifft. Stoli Boost verbindet den Geschmack von Energy mit dem beliebten Original Stolichnaya Premium Vodka bei gerade mal 5% vol.

Erlebe den Geschmack von Freiheit, Dynamik und Individualität. Egal ob du die Nacht eroberst oder einfach den Moment genießt.



**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

## ÖFFNEN, GENIEßEN, FERTIG!

Griechischer Genuss in der Dose:

# METAXA Ready-to-Drink- Cocktails

**Erhältlich in  
zwei Geschmacksrichtungen**



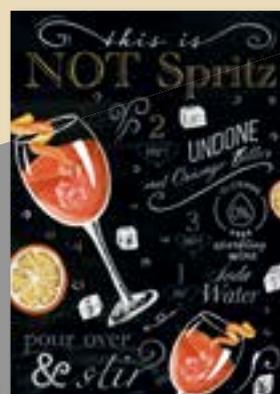
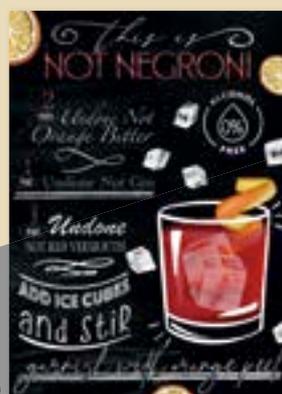
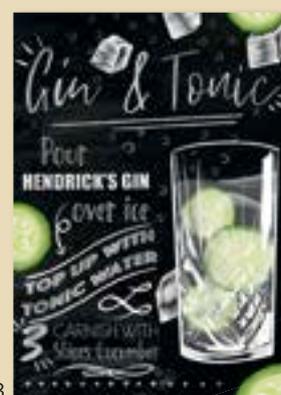
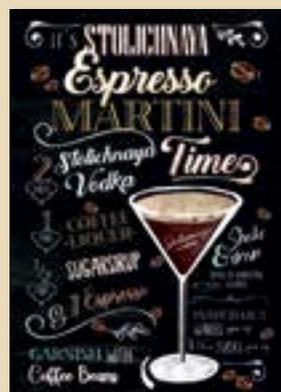
METAXA präsentiert die ersten Ready-to-Drink-Cocktails mit einer erfrischenden griechischen Note. Perfekt ausbalanciert, vereinen sie klassische Cocktails mit dem einzigartigen METAXA Spirit.

**Ginger & Lime:**  
Frisch, kräftig, mit einer Ingwerschärfe 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.



## 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

„ 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 Spirituosensliebhaber! “

**Oltion Mehmetaj**  
Inhaber O Bar, Graz



„ 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



„ 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

„ 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



„ 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



„ 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 Hoegger**  
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