

### Weinbrand / Cognac

Dürrstein Reserve 7 Jahre	Euro 3,80
Dürrstein Glöckerbrand 9 Jahre	Euro 3,80
Metaxa Privat Reserve	Euro 4,50
Gonde de Osborne Gran Reserva	Euro 4,80
Fine Calvados Boulard P. d' Auge	Euro 3,90
Gerland Armagnac Prestige	Euro 3,90
Grand Armagnac Janneau VSOP	Euro 4,50
Remy Martin VSOP, Otard VSOP	Euro 4,80
XO Cognac Prince Hubert de Polignac	Euro 6,--
Lafite Rothschild 70 Jahre alt	Euro 11,30
<u>Sieghard's hausgemachter Nußschnaps</u>	Euro 2,80
<u>Sieghard's hausgemachter Orangenlikör</u>	Euro 3,20
Amaretto, Baileys, Marillenlikör	Euro 2,90
Cointreau	Euro 2,90
Grand Marnier	Euro 3,80
Averna, Ramazotti	Euro 2,80
Underberg, Unicum, Fernet,	Euro 2,80
Malteser Aquavit	Euro 2,50
<u>Schnapsausgießer aus Glas 2cl</u>	Euro 5,50

Gauder Bock Bierbrand	Euro 3,80
Märzen Bier Zigarrenbrand	Euro 4,20
Weinbrand 5 Jahre Eichenfass gelagert	
Weingut Kummer Schuster	Euro 4,20

### Klammsteinhof vom Kleinschwendberg

Obstler	Euro 2,80
Quitte	Euro 4,30
Golden Delicious	Euro 3,70
Traubenbrand,	Euro 3,90
Mispelbrand	Euro 4,30
Williams	Euro 3,90

### Feldishof in Ramsau

Vogelbeer	Euro 6,20
Meisterwurz	Euro 2,80
Obstler	Euro 2,80
Lichna angesetzt	Euro 2,80
Lichna gebrannt	Euro 2,80

### Hannes Dengg vom Schwendberg

Anis	Euro 3,20
Apfel	Euro 3,20
Birne	Euro 3,20

Edelbrennerei Kostenzer am Achensee

Gravensteiner, Mc Intosh	Euro 3,70
Williams,	Euro 3,70
Vogelbeere,	Euro 5,80

Toni Föllner – Weingut Litana

Marillenbrand 2005 Bicernte	Euro 3,90
-----------------------------	-----------

Edelobstbrennerei Andre Christon

Alter Obstbrand 1976	Euro 3,90
Weichselbrand 1993	Euro 3,90
Holunderbrand 2001	Euro 4,60
Waldhimbeerbrand 1998	Euro 5,90

Siegfried Herzog Destillate

Nusserl	Euro 4,30
Schwarze Johannisbeere	Euro 4,90
Ligeunerweichsel	Euro 4,40

Gebhard Hämmerle „Vom ganz Guten“

Gravensteiner, Kirsch,	Euro 3,90
Himbeere, Marille, Williams	Euro 3,90
Kriecherb, Lubiner, Holunder	Euro 4,80
Vogelbeere,	Euro 5,40

Gebhard Hämmerle „Herzstück“

Wilde Steinkirsche 1cl, Vogelbeere 1cl	Euro 3,80
--	-----------

Rochel's Luxusessenzen

Quitte 1cl, Pflaume 1cl	Euro 3,90
Weichsel 1cl, Hollunder 1cl	Euro 4,--
Himbeere 1cl, Wilde Vogelbeere 1cl	Euro 6,80

Obstbau Hans Reisetbauer

Vogelbeere 1cl	Euro 3,50
----------------	-----------

Schossers Edeldestillate

Rote Williamsbirne	Euro 4,30
Zwetschke	Euro 4,30
Erdbeere 1cl	Euro 3,10
Traubenkirsche	Euro 3,10
Wildkirsche 1cl, Bio-Heidelbeere 1cl	Euro 3,10

Weingut Kernach

Maschansker Apfel	Euro 2,80
-------------------	-----------

Tresterbrände aus Österreich

<i>Schilcher Tresterbrand von Göllles</i>	<i>Euro 3,50</i>
<i>Muskateller Trebern von Hernach</i>	<i>Euro 3,50</i>
<i>Muskateller Traubenbrand Sabathi</i>	<i>Euro 3,90</i>
<i>Blauer Zweigelt Trebernbrand</i>	<i>Euro 4,20</i>
<i>Cabernet Sauvignon Trebernbrand Juris</i>	<i>Euro 4,80</i>

### Grappa

<i>Chianti Classico L'Aiola</i>	<i>Euro 4,10</i>
<i>Tignanello von Antinori</i>	<i>Euro 4,60</i>
<i>Lagrein von Walcher</i>	<i>Euro 4,10</i>
<i>Moscato Giallo von Walcher</i>	<i>Euro 4,10</i>
<i>St. Magdalener Barrigue von Walcher</i>	<i>Euro 4,10</i>
<i>Vino Nobile di Montepulciano von Avignonesi</i>	<i>Euro 4,30</i>

### Lacopo Poli

<i>Larpa Riserva (Eichenfaß)</i>	<i>Euro 4,30</i>
<i>Focai Rosso, Merlot</i>	<i>Euro 5,80</i>

### Nonnino

<i>Moscato, Chardonnay Barrigue</i>	<i>Euro 4,30</i>
<i>Grappa von Löwenzahnhonig oder Kastanienhonig</i>	<i>Euro 4,60</i>
<i>Antica Cuvée Traubenbrand Holzfassgelagert</i>	<i>Euro 4,60</i>

*Was sind Edelbrände bzw. Edeldestillate?*

*Früchte, Gemüse, Beeren usw. werden eingemaischt, mit Reinzuchthefen zum Gären gebracht, destilliert, gelagert, auf Trinkstärke gebracht und in Flaschen gefüllt.*

*Die Kunst des Brennens ist es den Eigengeschmack der Rohstoffe wie zum Beispiel einer Birne oder einem Apfel so klar und sauber wie möglich ins Glas zu bringen. Hierbei spielen viele Faktoren wie Qualität der Früchte bzw. Produkte, sauberes Arbeiten und jahrelange Erfahrungswerte der Brennmeister eine wichtige Rolle.*

*Jeder Brennmeister hat seine eigene Philosophie. Es ist ein Unterschied eine sehr reife bis überreife Birne oder eine saftige, leicht gelbliche Birne zu brennen. Man kann nicht sagen welches Destillat das Bessere ist jeder muß selbst probieren und seinen Favoriten suchen.*

*In unserer Schnapskarte finden Sie ausschliesslich Edelbrände, die ohne Zugabe von Zucker oder Aromastoffen gebrannt werden.*

*Die meisten Destillate werden mit 2cl ausgeschenkt.*

*Einige Spezialitäten und absolute Spitzenbrände schenken wir mit 1cl aus um Ihnen die Möglichkeit zu geben 2 oder mehrere verschiedene Brände zu vergleichen bzw. zu verkosten.*

*Viel Spass und einen schönen Abend wünschen Ihnen*

*Ihre Familie Eder mit Team*

*Sehr geehrte Gäste!*