

Getränke (Signature gibt's nur bei uns)

Cocktails werden zwar angeführt, machen wir aber offiziell nicht mehr



Negroni

2 cl Campari
2 cl Vermouth rot
2 cl Gin
Soda

Die Zutaten – ohne Sodawasser – mit Eiswürfeln in ein Longdrinkglas geben, mit Sodawasser auffüllen und leicht umrühren
Mit einem Stück Orangenschale abspritzen und diese mit ins Getränk geben.



Americano

3 cl Campari
3 cl Vermouth Rot
Soda

Glas: Tumbler

Campari und Vermouth mit Eiswürfeln in das Glas geben, mit Sodawasser auffüllen und leicht umrühren.



Rosa Signature

20 ml Gin la vita è bella Walcher
20 ml Pfefferminz-Melissesirup
100 ml Sekt
100 ml Soda

Halbe Zitrone mit der Hand gepresst

Scheibe Zitrone, Eiswürfel



Johann

20 ml Johannisbeersirup
100 ml Sekt
100 ml Soda

Scheibe Zitrone, Eiswürfel



Luise/ Luis Signature

San Bitter rot
100 ml Pomelmo

Scheibe Zitrone, Eiswürfel

Für Luis zusätzlich 100 ml Sekt



Pino Signature

20 ml Latschensirup
100 ml Sekt
100 ml Soda

Latschenzipfel, Eiswürfel



Paul Signature

80 ml Sekt
80 ml Apfelsaft Kohl
50 ml Soda
1 Schuss Williams Psenner

Eiswürfel



Fritz Signature

80 ml Sekt
80 ml Apfel/Heidelbeersaft Kohl
50 ml Soda

Eiswürfel



Campari Orange oder Aperol Orange

100 ml Campari oder Aperol
100 ml Orangensaft

Scheibe Orange, Eiswürfel



Campari Soda

100 ml Campari
100 ml Soda

Scheibe Orange, Eiswürfel



Gin Tonic

20 – 30 ml Gin
Tyrol Tonic

Latschenwipfel, Eiswürfel

Den Gast fragen ob man einschenken darf, aber immer nur max. 50% der Flasche



Whisky

20-30 ml in Tumbler
Separates Glas mit kaltem Wasser

nie Eiswürfel, außer der Gast wünscht es ausdrücklich



Rum und Brandy

20-30 ml in Verkostungsglas
Kein Eis

**Alle anderen Superalkohole
in Grappaglas**

Cocktails



Whisky Sour = Whisky sauer

5cl Bourbon Whisky
3 cl Zitronensaft
1-2 cl Zuckersirup

Glas: Cocktailglas

Die Zutaten im Shaker mit Eiswürfeln kräftig schütteln und in ein Stielglas angießen. Mit einer halben Orangenscheibe und einer Cocktailkirsche garnieren. Für Whisky Sour eignet sich auch Canadian, Irish oder Scotch Whisky.

Cuba Libre

4 cl Weißer Rum
3 Spritzer Zitronensaft
Coca Cola

Den Rum in ein mit Eiswürfeln gefülltes Longdrinkglas gießen, den Zitronensaft dazugeben und mit Cola auffüllen. Leicht umrühren, eine halbe Scheibe Zitrone in den Drink geben.



Daiquiri

5 cl Weißer Rum
3 cl Zitronensaft
2 cl Zuckersirup

Glas: Cocktailglas

Mit Eiswürfeln in einem Shaker gut schütteln und in eine Cocktailschale gießen.



Caipirinha

6 cl Cachaca
1-2 Limetten
2-3 Barlöffel brauner oder weißer feiner Rohrzucker

Glas: Tumbler

Die Limetten vierten, den Saft in einen großen Tumbler ausdrücken und die Limettenstücke mit ins Glas geben.

Mit einem Holzstößel die Limettenstücke nochmals ausdrücken. Den Chachaca und den Zuckersirup oder den Zucker dazugeben und mit einem Barlöffel gut vermischen. Das Eis mit grob zerschlagenen Eiswürfeln füllen und umrühren. Trinkhalme dazugeben.



Caipirovka

6 cl Wodka
1-2 Limetten
1-2 cl Zuckersirup

Glas: Tumbler

Die Limetten vierteln, den Saft in einen großen Tumbler ausdrücken und die Limettenstücke mit ins Glas geben.

Mit einem Holzstößel die Limettenstücke im Glas nochmals ausdrücken. Wodka und Zuckersirup dazugeben und mit einem Barlöffel vermischen. Das Glas mit Eiswürfeln oder grob zerschlagenen Eiswürfeln füllen und nochmals umrühren. Zwei kurze, dicke Trinkhalme dazugeben.



Mojito

1 Limette
6 cl Weißer Rum
1 Tl weißer Rohrzucker
Sodawasser
Minzezweige

Glas: Tumbler

In ein Becherglas den Zucker, etwas Sodawasser und Minzezweige geben.

Die Limette vierteln, ins Glas geben und mit einem Stößel zerdrücken. Crushed Ice und Rum dazugeben, mit Sodawasser auffüllen und kurz rühren. Mit einem Minzezweig garnieren.



Margarita

4 cl Tequila
2 cl Cointreau
2 cl Zitronensaft

Glas: Cocktailglas

Den Rand einer Cocktailschale in einem Zitronenviertel drehen und in eine mit Salz gefüllte Schale tupfen. Das nicht haftende Salz durch leichtes Klopfen entfernen. Tequila, Cointreau und Zitronensaft mit Eiswürfeln im Shaker kräftig schütteln und in das präparierte Glas abgießen.



Screw Driver

5 cl Wodka
12 cl Orangensaft

Wodka und Saft in ein mit Eiswürfel gefülltes Longdrinksglas geben, kurz rühren.

Eine Orangenscheibe an den Glasrand stecken.



Between the sheets

2 cl Cognac (Courvoisier)
2 cl Weißer Rum
2 cl Cointreau
1 cl Zitronensaft

Die Zutaten im Shaker mit Eiswürfeln gut schütteln und in eine Cocktailschale abgießen.

Axland Special Signature

2 cl Lime Juice
2 cl Cointreau
2 cl Weißer Rum
2 cl Gin

Die Zutaten im Shaker mit Eiswürfel gut schütteln und in einem Martini Glas servieren.

Gin Fizz

2 cl Zuckersirup

4 cl Gin

2 cl Zitronensaft

Mineralwasser

In den Shaker das Eis, den Gin, Zuckersirup und Zitronensaft geben und kurz durchschütteln. Das Ganze in ein Longdrinkglas geben, mit Mineralwasser aufgießen bis das Glas voll ist, und umrühren.

Ohne Alkohol



Ipanema

1 Limette
2-3 Barlöffel brauner Rohrzucker
kaltes Ginger Ale

Die Limette in acht Teile schneiden und in einen großen Tumbler geben. Mit einem Holzstößel ausdücken, den Rohrzucker dazugeben und mit einem Barlöffel gut vermischen. Das Glas zur Hälfte mit Crushed Ice füllen und mit kaltem Ginger Ale aufgießen. Mit dem Barlöffel nochmals umrühren.



Mojito Vergine

6 cl Tonic Wasser
1 Limette
1 Tl weißer Rohrzucker
Minzezweige

In ein Becherglas den Zucker, etwas Sodawasser und Minzezweige geben. Die Limette vierteln, ins Glas geben und mit einem Stößel zerdrücken. Crushed Ice und Tonic dazugeben, mit Sodawasser auffüllen und kurz rühren. Mit einem Minzezweig garnieren.



Mint & Maunz

2 cl Pfefferminzsirup
4 cl Grapefruitsaft
kaltes Ginger Ale

Sirup und Saft in ein Longdrinkglas mit Eiswürfeln geben gut rühren und mit Ginger Ale auffüllen.