



Barkarte

Cocktails & Spirituosen



Herzlich willkommen!

Sie interessieren sich für Spirituosen und suchen etwas Bestimmtes? In dieser Karte werden Sie sicherlich fündig. Wir beraten Sie gerne.

Auf Eis, mit Wasser oder pur? Es gibt unterschiedliche Trinkgewohnheiten. Daher geben Sie uns Ihre Wünsche bitte bei der Bestellung bekannt.

Sortiment: Bitte berücksichtigen Sie, dass das Sortiment variiert und nicht immer jede Flasche vorrätig sein kann.

Verkostungsblatt: Sie möchten gerne mehrere Spirituosen vergleichen? Fragen Sie nach unserem Verkostungsblatt!

Spirituosen sind in Österreich erst **ab 18 Jahren** erlaubt.

Wir wünschen Ihnen eine genussvolle Zeit,

Lukas & Daniel

Inhaltsverzeichnis

Sekt - Champagner	4
Alkoholfreie Cocktails	6
Alkoholische Cocktails	7
Regionale Spezialitäten	11
Cognac	12
Weinbrände, Brandy	12
Whisky, Whiskey	14
Rum	17
Tequila	18
Cachaça	18
Grappa	18
Gin	20
Wodka	20
Edelbrände	21
Hausbrände	21
Obstbrände	21
Anisées	22
Versetzte Weine	22
Bitter & Kräuterliköre	23
Liköre	23

Alle Preise in dieser Karte sind Inklusivpreise und in Euro.

Allergenkennzeichnung

Sollten Sie einen der folgenden allergenen Stoffe nicht vertragen, wenden Sie sich bitte an einen Servicemitarbeiter:

Glutenhaltiges Getreide	A	Erdnüsse	E	Sellerie	L	Lupinen	P
Krebstiere	B	Soja	F	Senf	M	Weichtiere	R
Ei	C	Milch, Laktose	G	Sesam	N		
Fisch	D	Nüsse	H	Sulfite	O		

Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind. Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften (EU-Lebensmittelinformationsverordnung 1169/2011). Es gibt darüber hinaus auch noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten auslösen können. Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche und an der Bar verwendet werden. Alle Angaben erfolgen trotz sorgfältiger Bearbeitung ohne Gewähr und vorbehaltlich gesetzlicher Änderungen.

Sekt - Champagner

Glas Prosecco ◦ 0,1 l
Sekt-Orange ◦ 0,1 l
Sekt-Apricot ◦ 0,1 l
Piccolo 0,2 l
Martini Asti Piccolo 0,2 l
Schlumberger Piccolo 0,2 l

Blue Angel ◦ 0,1 l
Curacao, Sekt

Kir Royal ◦ 0,1 l
Crème de Cassis, Sekt

Moulin Rouge ◦
Gin, Apricot, Grenadine, Sekt



Sekt & Prosecco

Rieslingsekt - Hausmarke Winzersekt Rosenberger
Flaschengärung, trocken 0,75 l

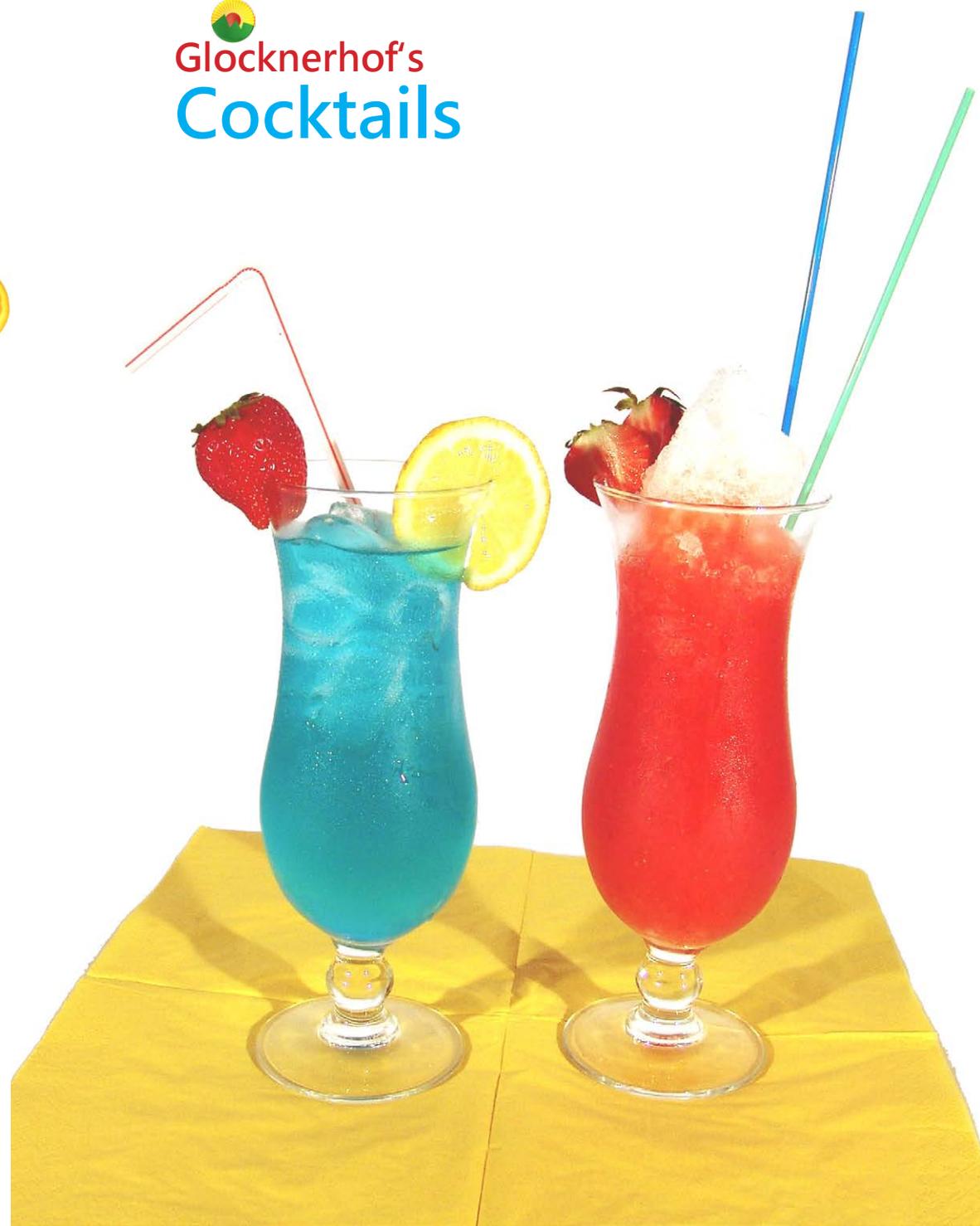
Welschriesling Brut Winzersekt Szigeti 0,75 l
Zweigelt Rot extra dry Winzersekt Szigeti 0,75 l
Schlumberger Sparkling 0,75 l

Prosecco DOC 0,75 l
Martini Asti süß 0,75 l

Champagner

Pommery Champagne 0,75 l
Moët & Chandon 0,75 l

Glocknerhof's Cocktails



Alkoholfreie Cocktails



Caipidoo Almdudler, Limette, brauner Zucker

Mango Cooler Orange, Mango, Mandel, Zitrone, Soda

Deep Blue Curaçao Sirup, Almdudler, Limo, Früchte

Crocodile Dundee Kokos, Ananas, Orangensaft, Pfefferminz, Rahm



San Franzisko Light

Grenadine, Orangensaft
Limo, Früchte



Piña Colada Light G

Cream of Coconut, Ananassaft
Orangensaft, Rahm, Früchte

Aperitifs

Campari oder **Aperol Orange** 4 cl

Campari oder **Aperol Soda** 4 cl

Martini o bianco, rosso, extra dry 6 cl

Aperol Spritz o 0,25 l

Lillet Spritz o 0,14 l

Crodino Spritz alkoholfrei o 0,20 l



Martini Cocktail o

Gin, Martini dry, Bitter



Whisky Sour Whisky, Zitrone, Orange, Zucker

James Bond Rum, Zitrone, Grenadine

Minze Sour Minzlikör, Zitrone, Zucker

Planter's Punch Brauner Rum, Orangensaft, Zitrone, Ananas

Mai Tai Brauner Rum, Cointrau, Mandel, Ananas, Granadine

Unicorn Smash Gin, Erdbeer, Mango, Zitrone, Soda, Pfeffer

Reto's Touch Down Wodka, Apricot, Ananas, Orange, Grenadine

Cocktails

Gin Fizz Gin, Zitrone, Zucker, Soda
Zirbe Fizz Zirbe rot, Zitrone, Zucker, Soda
Daiquiri Rum, Zitronensaft, Zucker



Caipirinha Cachaca, Limette, Zucker
Cuba Libre Rum, Zitrone, Cola



Amaretto Sour ^H
Mandellikör, Zitrone, Orangensaft

White Lady oder **Blue Lady**
Gin, Curaçao, Zitrone

Long Island Iced Tea
Gin, Rum, Wodka, Triple Sec, Zitrone, Cola

Singapore Sling
Gin, Cherry, Cointreau, D.O.M. Benedictine
Ananas, Grenadine, Zitrone



San Franzisko
Rum, Orangensaft, Limo
Grenadine, Früchte



Blue Lemon
Gin, Curaçao, Bitterlemon

Erdbeer Daiquiri
Rum, Erdbeeren, Zitrone,
Zucker

Cremiges

Grasshopper ^G
Crème de Cacao, Minzlikör, Rahm

Alexander ^G
Cognac, Crème de Cacao, Rahm

Black & White ^G
Kaffeelikör, Wodka, Rahm

Espresso Martini Wodka, Kaffeelikör, Espresso

Swimming Pool ^G
Wodka, Rum, Ananas, Cream of Coconut, Curaçao, Rahm



Heiße Marille ^G
Heißer Marillenlikör
mit Schlagobers

Heiße Zwetschke ^G
Heißer Zwetschkenlikör
mit Schlagobers

Heißer Mandelkelch ^{GH}
Heißer Amarettolikör
mit Schlagobers



Piña Colada ^G
Rum, Ananassaft, Cream of Coconut, Rahm, Früchte



Spirituosen

Regionale Spezialitäten

Rauchkofel Single Malt Whisky Kuenz, Dölsach

Sherry Cask Finished 43 % 4 cl
Caramel Cream Likör 17 % 4 cl

Roter Turm Gin Kuenz, Dölsach

Alpin Dry Gin 43 % 4 cl
Alpin Ice Gin Blau 43 % 4 cl



Dolomiten Tschin Schwarzer, Lienz

Pure Botanical 45 % 4 cl

Dolomiti Rum 42 % 4 cl

PFAU Schnäpse Original aus Kärnten aus 100 % Frucht

Apfel vom Fass 40 % 2 cl
Zwetschke 40 % 2 cl
Marille, Williams 43 % 2 cl



Hausbrände von Adolf Seywald sen.

Obstler 40 % 2 cl
Zwetschke 40 % 2 cl
17-Kräuter* 40 % 2 cl

* aus Äpfeln und Birnen mit 17 Heilkräutern



Klare Raunika-Brände

Latscheng Geist 45 % 2 cl
Tannenzapfen 45 % 2 cl
Vogelbeere 45 % 2 cl
Wacholder 40 % 2 cl



Kräuterlikör

Der Apotheker 27 % 2 cl
Gurktaler 27 % 2 cl

Cognac

Cognac ist ein Weinbrand aus Weißweinen aus der französischen Stadt Cognac und dem umliegenden Weinbaugebiet. Alle anderen Weinbrände aus Frankreich werden Eau-de-vie de vin bezeichnet.

Verschiedene Altersbezeichnungen:

VS (Very Special)	mind. 2 Jahre im Fass
VO (Very Old)	mind. 4 Jahre im Fass
VSOP (Very Superior Old Pale)	
XO	mind. 6 Jahre im Fass

Wissen Sie was „Angels' Share“, also der „Schluck der Engel“ bedeutet?

Pro Jahr verdunsten ca. 0,5 – 4 % des Cognacs während der Lagerung im Fass. Dieses Phänomen hängt von Umgebungstemperatur, Luftfeuchtigkeit und Art, Alter und Größe des Fasses ab. Der Angels' Share tritt auch bei anderen Spirituosen mit Fasslagerung auf.

Hennessy VS	40 %	4 cl
Martell VSOP	40 %	4 cl
Remy Martin VSOP	40 %	4 cl
Frapin VSOP	40 %	4 cl
Delamain XO, Pale & Dry	40 %	4 cl



Weinbrände, Brandy

Scharlachberg	36 %	4 cl
Asbach	38 %	4 cl
Metaxa	40 %	4 cl
Wray & Nephew, Jamaika	40 %	4 cl



Whisky



Whisky, Whiskey

Whisky ist ein Destillat, das aus Getreidemaische gewonnen wird und mehrere Jahre in Holzfässern reift. Je nach Herkunft werden unterschiedliche Getreidesorten verwendet.

Single Malt Scotch:

Hochwertige Whiskys aus Schottland, aus Gerstenmalz aus einer Brennerei, einzeln gebrannt, nicht verschnitten.

Lowlands: Liebliche Hügellandschaft mit leichten, mild-fruchtige Whiskys

Glenkinchie 12 J	43 %	4 cl
Auchentoshan Three Wood	43 %	4 cl

Highlands: Vielfältig wie die wildromantische Landschaft. Trocken bis mildmalzig-süß, leichter Rauch.

Dalwhinnie 15 J	43 %	4 cl
Edradour 10 J	40 %	4 cl
Glenmorangie 12 J	43 %	4 cl

Speyside: Der „Garten Schottlands“: Mild, delikate mit wenig Torfaroma, fruchtig-würzig.

Cragganmore 12 J	40 %	4 cl
Glenfiddich 12 J	40 %	4 cl

Coastal: Kombination Highlands und Insel

Oban 14 J	43 %	4 cl
-----------	------	------

Isle of Skye: Stürmige, Insel - vollmundige, rauchige Malts, intensiv mit pfeffriger Note

Talisker 10 J	45,8 %	4 cl
---------------	--------	------



Isle of Islay: Rauchig mit leichter bis schwerer Torf-Note, ausgeprägte Meeresaromen

Lagavulin 16 J	43 %	4 cl
Bowmore 15 J Darkest	43 %	4 cl
Laphroaig 10 J	40 %	4 cl

Blended Scotch Whisky:

Ballantine's	40 %	4 cl
Johnnie Walker Red	40 %	4 cl
Chivas Regal 12 J	40 %	4 cl
Dimple 12 J	40 %	4 cl

Irish Whiskey: Gerste, Roggen, Weizen oder Hafer werden verwendet. Getreide wird nicht über Torf, sondern in Darröfen gegart.

Kilbeggan	40 %	4 cl
Jameson	40 %	4 cl
Tullamore Dew	40 %	4 cl
Bushmills 10 J Single Malt	40 %	4 cl

Bourbon Whiskey: Amerikanischer Whiskey, besteht zu mindestens 51 % aus Mais

Jim Beam	40 %	4 cl
Jack Daniel's	40 %	4 cl
Jack Daniel's Honey Likör	35 %	4 cl

TOP: Regionaler Single Malt Whisky aus Osttirol

Rauchkofel Sherry Cask	43 %	4 cl
------------------------	------	------



Tipps für richtigen Whisky-Genuss:

1. Glas: Tulpenförmig
2. Geruch: Glas schwenken und tief einatmen. Konzentrieren Sie sich auf die Wahrnehmung Ihrer Nase.
3. Etwas Wasser hinzufügen: Komplexe Aromen werden freigesetzt. Ein vielfältiger Charakter kommt so besser zum Ausdruck.

Rum



Rum

Rum wird aus Melasse des Zuckerrohrs, seltener aus frischem Zuckerrohrsaft gewonnen und ist somit ein Nebenprodukt der Zuckerherstellung.

Bacardi Carta Blanca Superior	37,5 %	4 cl
Havana Club Anejo 3 Años	37,5 %	4 cl
Carib blanco/7 Años, Kolumbien	35 %	4 cl
Inländerrum, Österreich	38 / 80 %	4 cl
Dolomiti Rum, Österreich	42 %	4 cl
TOP: Don Papa 7 J mit Cola	2 cl	6,00 4 cl



Jamaika Rum

Myer's Rum	40 %	4 cl
Captain Morgan	35 %	4 cl
Trelawny Gold Label	43 %	4 cl
Monymusk Overproof	63 %	4 cl
Charley's J.B. Overproof	63 %	4 cl
Rum Fire Overproof	63 %	4 cl
Edwin Charley Black Label	43 %	4 cl



Rum aus aller Welt

Diplomatico Reserva Exclusiva 12 J, Venezuela	40 %	4 cl
Don Papa 7 J, Philippinen	40 %	4 cl
El Dorado Rum 15 J, Guyana	43 %	4 cl
Malecon Reserva Superior 12 J, Panama	40 %	4 cl
Malteco 10 J, Guatemala	40,5 %	4 cl
Matusalem Gran Reserva Solera 15 J, Dom. Rep.	40 %	4 cl
Plantation Barbados XO 20th Anniversary	40 %	4 cl
Don Papa 10 J XO, Philippinen	43 %	4 cl
Ron Zacapa Centenario XO Solera, Guatemala	40 %	4 cl



Tequila

Tequila ist ein Destillat aus dem Herz (Piña) der blauen Weber-Agave. Tequila darf sich die Spirituose nur nennen, wenn sie aus der Umgebung der Stadt Tequila im mexikanischen Bundesstaat Jalisco kommt. Ansonsten wird das Destillat Mezcal benannt. Pulque nennt man den fermentierten Agavensaft vorm Destillieren.

Olmecca oder Sierra	38 %	4 cl
Corralejo Te. Reposado	38 %	4 cl
Corralejo Tequila Anejo	38 %	4 cl
Don Julio Anejo	38 %	4 cl
Padre Azul Premium	38 %	4 cl



Padre Azul Mini-Flasche 38 % 5 cl

Cachaça

Cachaça ist ein reines Destillat aus Zuckerrohrsaft und darf nur aus Brasilien kommen. Ein Destillat aus Zuckerrohr außerhalb von Brasilien nennt man Rhum Agricole. Genuss: Entweder pur oder als Caipirinha.

Pitú Maturidado Anejo 3 J, Brasilien 43,5 % 4 cl



Grappa

Grappa ist ein aus Italien stammender Tresterbrand, Tresterschnaps. Dieser wird aus den vergorenen alkoholhaltigen Pressrückständen der Weinherstellung, dem Trester, destilliert. Grappa in Frankreich bezeichnet man Marc und in Österreich Trebern oder Trebener.

Nonino, il Moscato	41 %	2 cl
Nonino, Chardonnay barrique	41 %	2 cl
Marzadro La Trentina Morbida	41 %	2 cl
Mazadro Le Diciotto Lune	41 %	2 cl
Mazadro Giare Amarone	41 %	2 cl
Markowitsch Rosenberg, AT	40 %	2 cl
Kirnbauer Forever, AT	40 %	2 cl



Gin

Gin

Als Rohstoff werden Getreide oder Melasse verwendet. Gin erhält seinen charakteristischen Geschmack aus der Aromatisierung mit Gewürzen, darunter vor allem Koriander und Wacholderbeeren. Gin servieren wir gerne pur, mit Eis oder empfehlen ein passendes Tonic.

Bombay Sapphire, England	40 %	4 cl
Bulldog Extra Bold, England	47 %	4 cl
Tanqueray No. 10, England	47,3 %	4 cl
The Botanist, Islay, Schottland	46 %	4 cl



Dolomiten Gin, Osttirol	45 %	4 cl
Roter Turm, Kuenz, Osttirol	43 %	4 cl
Aeijst Styrian BIO, Österreich	43,5 %	4 cl
Franz von Durst Gin oder Dry Gin	42 %	4 cl
Blue Gin, Reisetbauer, Österreich	43 %	4 cl
Gin Mare, Spanien	42,7 %	4 cl
Hendrick's Gin, Schottland	44 %	4 cl
Elephant Gin, Deutschland	45 %	4 cl
Monkey 47, Schwarzwald	47 %	4 cl
The Duke, München, BIO	45 %	4 cl



Premium Tonic: Thomas Henry, Fever-Tree 0,2 l

Gin-Tonic alkoholfrei (Wonderleaf, Ceder's) 2 cl 4 cl

Standard Gin-Tonic (Gordens + Schweppes) 2 cl 4 cl
mit **Premium Gin** von oben mit **Premium Tonic**



Wodka

Eristoff Vodka / Red	37,5 / 20 %	4 cl
Puschkin, Deutschland	16,6 %	4 cl
Absolut, Schweden	40 %	4 cl
Skyy, USA	40 %	4 cl
Grey Goose, Frankreich	40 %	4 cl



Edelbrände

PFAU Schnäpse - Original aus Kärnten
Destillate aus 100 % reiner Frucht

Apfel vom Fass	40 %	2 cl
Zwetschke	40 %	2 cl
Williams, Marille	43 %	2 cl



Hausbrände

Original von Adolf Seywald sen.

Obstler	40 %	2 cl
Zwetschke	40 %	2 cl
17-Kräuter*	40 %	2 cl

* aus Äpfeln und Birnen mit 17 Heilkräutern



Obstbrände

Himbeere	42 %	2 cl
Johannisbeere	42 %	2 cl
Kirsche, Weichsel	42 %	2 cl
Marille	40 %	2 cl
Orange	42 %	2 cl
Vogelbeere	43 %	2 cl
Williams Birne	42 %	2 cl
Williams mit Honig	35 %	2 cl
Zwetschke	42 %	2 cl
Calvados	40 %	2 cl



Klare Raunika-Brände

Latschengest	45 %	2 cl
Tannenzapfen	45 %	2 cl
Vogelbeere	45 %	2 cl
Wacholder	40 %	2 cl
Wedelwasser	42 %	2 cl



Zirbenschnaps

Zirbengeist klar	42 %	2 cl
Zirbenschnaps rot	30 %	2 cl
Zirbenschnaps rot (von Lukas)	35 %	2 cl



Zirbenschnaps zum Selbermachen

Zirbenzapfen in Scheiben schneiden (ca. 4 Zapfen pro Liter), ein paar Gewürznelken, 1 Zimtstange pro Liter Alkohol und ca. 70 g Kandiszucker zum Ansetzen in hochwertige Spirituose (Obstler, Wodka, Korn oder weißer Rum) geben, lichtgeschützt ca. 2 Monate lagern.

Anisées

Ouzo 12	38 %	4 cl
Pernod	40 %	4 cl
Ricard	45 %	4 cl
Sambuca Molinari	40 %	4 cl



Versetzte Weine

Wermut

besteht aus Wein, Zucker, Wermutkraut, Alkohol und bis zu 180 Kräutern.

Lillet blanc, o	17 %	6 cl
Martini bianco, o	15 %	6 cl
Martini rosso, o	15 %	6 cl
Martini dry, o	18 %	6 cl



Sherry

Sandeman		
dry, medium oder sweet, o	15 %	5 cl



Portwein

Fonseca Bin 27 Porto, o	20 %	5 cl
-------------------------	------	------

Bitter & Kräuterliköre

Aperol	11 %	4 cl
Campari	25 %	4 cl
Averna	29 %	4 cl
Ramazotti	30 %	4 cl
Cynar	16,5 %	2 cl
Gurktaler	27 %	2 cl
Fernet-Branca	40 %	2 cl
Half om Half Orange		2 cl
Jägermeister	35 %	2 cl
Leibwächter	40 %	2 cl
Malteser Bitter	35 %	2 cl
Maristiner	45 %	2 cl
Rossbacher	32 %	2 cl
Underberg	44 %	2 cl



Liköre

Amaretto, GH	20 %	2 cl
Batida de Coco	16 %	2 cl
Baileys, G	17 %	2 cl
Bénédictine DOM	40 %	2 cl
Cacao Brown	24 %	2 cl
Cacao White	37,7 %	2 cl
Cointreau	40 %	2 cl
Crème de Cassis	17 %	2 cl
Eier, C	19 %	2 cl
Frangelico, H	20 %	2 cl
Grand Marnier	20 %	2 cl
Himbeere	21 %	2 cl
Kahlúa Kaffee	20 %	2 cl
Kaffee klar	37,7 %	2 cl
Limoncello	30 %	2 cl
Malibu Kokos	21 %	2 cl
Marille	20 %	2 cl



Nusslikör	20 %	2 cl
Pfefferminz	24 %	2 cl
Rum-Coconut	40 %	2 cl
Southern Comfort	35 %	2 cl
Whisky Honig	35 %	2 cl
Zwetschke	22,5 %	2 cl

Kuenz Spezialitäten

Rauchkofel Whisky Caramel Cream
Der Apotheker, Rosenlikör
2 cl 4 cl





Hotel Glocknerhof 9771 Berg im Drautal 43 Österreich
glocknerhof.at hotel@glocknerhof.at T +43 4712 721 0

