



Bergbrennerei
Löwen

Rezept-Fibel

Nr. 10

Löwen Kräutervielfalt



KLEINE PFLANZEN GANZ GROSS

Das Wissen um die Kräutervielfalt, die in unseren heimischen Wäldern und Weiden gedeiht, ist über die Jahre hinweg in Vergessenheit geraten. Eigentlich schade, denn die oft unscheinbaren Pflanzen liefern dem Körper wichtige Vitalstoffe, bergen heilsame Kräfte und liefern zudem ein köstliches Aroma für die Herstellung verschiedenster Köstlichkeiten in fester und flüssiger Form. In unserer Bergbrennerei möchten wir Kräuterwissen vermitteln und Bewusstsein für die heimische Pflanzenwelt schaffen.

In unserem Kräuterstadel beherbergen wir um die 65 verschiedene Kräuter, die wir zu großartigen Produkten weiterverarbeiten aus denen sich außerdem noch feinste Cocktails kreieren lassen.



Nr. 10-01

Kräutergeist

Zutaten:

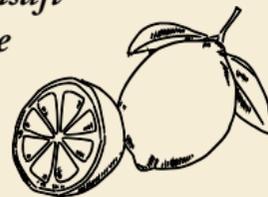
4 cl Löwen Absinth

12 cl Bitter Lemon

2 cl frischer Zitronensaft

1 Zitronenscheibe

Eiswürfel



Zubereitung:

Mischen Sie den Löwen Absinth mit Bitter Lemon und frisch gepresstem Zitronensaft in einem schönen Longdrinkglas.

Aufgefüllt mit Eiswürfel und einer Scheibe Zitrone garniert, ein wahrlich geistreicher und zugleich spritziger Genuss!



Nr. 10-02

Grüner Hugo

Zutaten:

4 cl Löwen Green Gin

2 cl Löwen Sommerminz Likör

2 cl Holundersirup

12 cl Sodawasser

Frische Kräuterzweige

Eiswürfel



Zubereitung:

Füllen Sie die Eiswürfel in einen Löwen Gin Tumbler.

Geben Sie den Löwen Green Gin, den Löwen Sommerminz Likör sowie den Holundersirup und das Sodawasser dazu. Vorsichtig umrühren und mit frischen Kräuterzweigen (aus dem Garten) garnieren.

Mit Strohalm servieren.



Nr. 10-03

Äpler Mojito

Zutaten:

6 cl Löwen Bergwiesen Schnaps

12 cl Äpler Kräutersprudel

2 cl Limettensaft

Frische Minze

Crushed Ice



Zubereitung:

Die Löwen Variante des Cocktail-Klassikers. Eine perfekte Erfrischung für Äplertage oder laue Sommernächte. Löwen Bergwiesen Schnaps mit Limettensaft und frischer Minze in einem mit Crushed Ice gefüllten Longdrinkglas mischen, mit Äpler Kräutersprudel auffüllen und genießen.



Nr. 10-04

Gin-o-lade Frappé

Zutaten:

10 cl Löwen Gin-o-lade (Schoko-Gin) Likör

2 cl Löwen Dry Gin

10 cl Milch

2 Kugeln Schokoladeneis

Eiswürfel



Zubereitung:

*Geben Sie alle Zutaten in einen Küchenmixer
und mixen Sie so lange, bis sich ein
schaumig-cremiger Schokoladen-Frappé ergibt!*

*In einem schönen Glas mit etwas Sahne
garniert genießen!*



Bergbrennerei
Löwen

*A-6883 Au-Rehmen 87
Bregenzerwald / Österreich*

www.bergbrennerei-loewen.at

Ihre Wohlfühl-Brennerei