



# Bergbrennerei Löwen

*Hereinspaziert ...*

**SORTIMENTSLISTE**

**2022**

*[www.bergbrennerei-loewen.at](http://www.bergbrennerei-loewen.at)*





*Unsere Brennkessel in der Tenne*



*Brennereilådele*



*Löwen Gaststube*



## DIE BERGBRENNEREI

*Unsere Liebe zur Region, die Wertschätzung der Traditionen, Respekt vor der Natur und moderne Brennkunst prägen unser Schaffen in der Bergbrennerei & Gaststube Löwen.*

*Wir verarbeiten Rohstoffe, die uns die Natur schenkt. Größtenteils Kräuter und Wurzeln, Blüten, Beeren und heimischen Honig. Diese werden über mehrere Wochen in feinem Alkohol in unserem Löwen Lagerkeller angesetzt, wodurch sich die ätherischen Öle ablösen und in den Alkohol übergeben, die sogenannte Mazeration.*

*Nach traditioneller Brennkunst und modernsten Brennereiverfahren erzeugen wir daraus charaktervolle Kräuterschnäpse und Liköre.*

*Im Löwen Lagerkeller herrschen das ganze Jahr über angenehme Stille und konstante Temperaturen. Hier lagern unsere Destillate und Ansätze je nach Sorte unter optimalen Bedingungen in großen Steingutgefäßen und traditionellen Barriquefässern, um die eingefangenen Kräuternoten voll zu entfalten. Je nach Produkt unterscheidet sich die weitere Verarbeitungsweise.*

*Besuchen Sie uns im schönen Bregenzerwald. Wir laden Sie ein, unser denkmalgeschütztes Gebäude zu besichtigen und unserem Brennmeister über die Schulter zu schauen. Verkosten Sie nach Herzenslaune unsere Spezialitäten im Brennereilädele. Zudem können Sie sich in unserer urigen Gaststube oder auf unserer Sonnenterrasse mit regionalen Köstlichkeiten und feinsten Kuchenkreationen verwöhnen lassen.*

*Wir freuen uns auf Ihren Besuch bei uns im Löwen!*

*Herzlichst, Ihr Löwen-Team*

### Öffnungszeiten

*Mittwoch & Sonntag von  
10.00 bis 18.00 Uhr*

*Donnerstag, Freitag &  
Samstag von  
10.00 bis 21.00 Uhr*

*Auf **Voranmeldung** ist das Löwen-Team sonntags schon eine Stunde früher für Sie da. Gerne verwöhnen wir Sie ab 9.00 Uhr mit einem köstlichen Frühstück – der perfekte Start in einen erholsamen Sonntag. Wir bitten um frühzeitige Reservierung.*

### Führungen

*... durch unsere Bergbrennerei jeden Donnerstag und Freitag um 16.00 und 18.00 Uhr oder jederzeit nach Anmeldung.*



✱  
*Entdecken Sie weitere  
Trinkvorschläge und feinste  
Rezeptideen in unserer  
Rezept-Fibel Nr. 02 –  
Der Gin des Lebens  
... oder vielen weiteren  
Rezept-Fibeln*

*Pur oder mixed -  
finde deinen Gin-Style!*



## ORIGINAL LÖWEN GIN

*Hier im Bregenzerwald brennen wir mit Leidenschaft den Gin unseres Lebens. Die Rohstoffe dafür schenkt uns die Natur: darunter Bergwurzeln, Alpenkräuter, Holunderblüten und natürlich Wacholderbeeren. Im schonenden Doppelbrandverfahren erzeugen wir Gin-Destillate von höchster Qualität. Mit traditioneller Brennkunst und unterschiedlichen Botanicals kreieren wir aktuell vier Gin-Sorten: den Löwen Dry Gin, Löwen Green Gin, Löwen Wood Gin und den Leo Nobile. Jede Sorte besitzt ihren eigenen Charakter und facettenreichen Geschmack.*

*Alle Löwen Gins zählen zu den Dry Gins. Das heißt, im Destillat dominiert der Wacholder.*

*Für höchste Qualität und authentischen Geschmack gehen wir bei der Herstellung Schritt für Schritt nach den Regeln höchster Brennkunst vor.*

**DAS  
ORI-  
GINAL**

### *Löwen Dry Gin 40 % vol*

*Der Löwen Dry Gin verdankt seinen besonderen Charakter ausgesuchten Botanicals. Alpenkräuter, Holunderblüten und Bergwurzeln sorgen für würzige Facetten zwischen dem frischen Wacholderaroma. Die Primäraromen bleiben durch das schonende Brennverfahren gänzlich erhalten. Der Dry Gin schmeckt sowohl pur als auch klassisch als Mixgetränk. Besonders harmonisiert dazu ein leicht süßes und dezent bitteres Tonic mit Eis.*

*Als 0,04-Liter-, 0,35-Liter-, 0,7-Liter- und 1,5-Liter-Flasche erhältlich*



Feinste Löwen  
Gin-Spezialitäten



## ORIGINAL LÖWEN GIN



### Löwen Wood Gin 40 % vol

Der Löwen Wood Gin, ein runder, weicher Gin, bis zu einem Jahr im Barriquefass gelagert, mit einer feinen Holzfassnote und dem charakteristischen Farbton.

Als 0,04-Liter-, 0,35-Liter- und 0,7-Liter-Flasche erhältlich



### Leo Nobile 40 % vol – ein Gin mit feinstem Safran

Höchste Destillierkunst gepaart mit dem wertvollsten Gewürz der Welt, dem Safran: Die goldgelbe Gin-Kreation aus der Bergbrennerei Löwen ist ein einzigartiger Genuss. Mit geschmeidigem, fast schon öligem Abgang, ausgesuchten Botanicals und einer Anmutung, die der neuen Special-Gin-Edition alle Ehre macht.

Als 0,35-Liter- und 0,7-Liter-Flasche erhältlich

SPECIAL  
EDITION



### Löwen Green Gin 40 % vol

Ausgewählte Wiesenblumen, gepfückt von ungedüngten Magerwiesen in Berg und Tal, sorgen für den besonderen Geschmack des Löwen Green Gins.

Als 0,04-Liter-, 0,35-Liter- und 0,7-Liter-Flasche erhältlich



## Löwen Gin-Tastings mit Kultfaktor

Tauchen Sie ein in die Welt des Gins und erleben Sie den Wacholder-Kult mit allen Sinnen.

Sie haben die Wahl zwischen drei verschiedenen Gin Tastings – von der zarten Annäherung „Gin Einführung“ über das „Gin Tasting Classic“ bis hin zum „Gin Tasting Premium“ (Ambassador).

Preise, weitere Infos & Termine online unter  
[www.bergbrennerei-loewen.at](http://www.bergbrennerei-loewen.at)

\*Mindestalter: 18 Jahre

NEU

LÖWEN

GIN

Tasting Box

... mit 10 ausgesuchten  
Löwen Essenzen und Destillaten

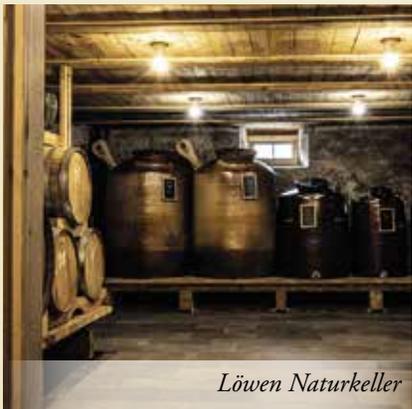
INHALT

- 1 x Flasche Löwen Dry Gin 0,35 l
- 10 x ausgesuchte Löwen Essenzen und Destillate
- 1 x Original Löwen Stamperl Glas
- 1 x exklusive Löwen Gin-Fibel
- viele Rezept-Ideen
- 2 x Pipette
- 5 x Original Löwen Rührstäbchen
- 2 x Holzlöffel
- 1 x Anleitung zum Tasting

Finde deinen  
eigenen  
Gin-Style!

... für spannende  
Gin-Experimente daheim ...





*Löwen Naturkeller*



AUCH IN DER  
1-LITER-FLASCHE  
ERHÄLTlich





## KLARE SPEZIALITÄTEN

DER REINE  
GEIST DER  
KRÄUTER



### **Bergwiesen Schnaps** 40 % vol

Ausschließlich beste Blüten, Kräuter und Gräser von satten Bergwiesen finden Verwendung für die Verarbeitung zu geschmackvollem Bergwiesen Schnaps.

Die naturbelassenen Rohstoffe verleihen der Spezialität ihren einzigartigen Duft.

Als 0,2-Liter-, 0,5-Liter- und 1-Liter-Flasche erhältlich



### **Kümmel Schnaps** 40 % vol

Kümmelsamen sind nicht nur ein klassisches Gewürz vieler Speisen, sondern auch als Heilmittel bekannt. Mazeriert und zum feinen Kümmel Schnaps verarbeitet, entfalten die Samen ihr typisches Aroma.

Als 0,2-Liter- und 0,5-Liter-Flasche erhältlich



### **Zirben Geist** 42 % vol

Frische Zirben-Zapfen aus den Hochalpen machen den Zirben Geist zu einer besonderen Spezialität mit intensivem Geschmack und angenehm harziger Note. Nach der Ernte werden die Zapfen direkt verarbeitet und mazeriert, wodurch ihr Aroma vollends erhalten bleibt.

Als 0,2-Liter- und 0,5-Liter-Flasche erhältlich



### **Wacholder Geist** 42 % vol

Würzig frisch mit angenehm herben Noten – so präsentiert sich der Geist aus den kleinen, blauen Wacholderbeeren. Die charakteristischen, kräftigen Bitterstoffe machen ihn zu einer besonderen Spezialität.

Als 0,2-Liter- und 0,5-Liter-Flasche erhältlich





DER REINE  
GEIST DER  
KRÄUTER

## KLARE SPEZIALITÄTEN



### **Enzian** 42 % vol

Die frischen Wurzeln des gelben Enzians werden sorgsam gereinigt, mazeriert und anschließend destilliert. Der Enzian überzeugt durch den charakteristischen Geschmack mit mineralischen und leicht bitteren Aromen.

Als 0,2-Liter- und  
0,5-Liter-Flasche erhältlich



### **Feiner Anis Schnaps** 45 % vol

Der unverkennbare, typische Geschmack des Anis macht diesen Schnaps zu einem kraftvollen, aromatischen Erlebnis – sowohl am Gaumen als auch in der Nase.

Als 0,2-Liter- und  
0,5-Liter-Flasche erhältlich



### **Meisterwurz Schnaps** 42 % vol

Der Meisterwurz ist eine altbekannte Heilpflanze im Alpenraum. In unserer Bergbrennerei verarbeiten wir die Wurzeln zu einem feinen Schnaps, der mit seinem frischen, leicht minzigen Geschmack überzeugt.

Als 0,2-Liter- und  
0,5-Liter-Flasche erhältlich



### **Haselnuss Geist** 42 % vol

Feinste, frisch geröstete Haselnüsse geben diesem Geist seine kraftvolle, warme und angenehm nussige Note. Ein Genuss für Nase und Gaumen.

Als 0,2-Liter- und  
0,5-Liter-Flasche erhältlich



### **Klarer Löwen Kräuter** 35 % vol

Ausgesuchte Kräuter und Wurzeln, gerntet von Bergwiesen und aus Wäldern, machen den Klaren Löwen Kräuter zu einer ausgewogenen, harmonischen Spezialität.

Als 0,2-Liter- und  
0,5-Liter-Flasche erhältlich



Die wahre Kraft  
des Ingwers



Der Ingwer zählt zu den ältesten und bekanntesten Gewürz- und Heilpflanzen für Körper und Geist.

Die Kraft des Ingwers liegt dabei im Wurzelstock. Bestandteile wie ätherisches Öl, Harze und Gingerol verleihen ihm den fruchtig-würzigen, zum Teil brennend-scharfen Geschmack.

Dass Ingwer eine positive Wirkung auf den Körper hat, ist inzwischen unbestritten. Die Wurzel enthält beispielsweise verdauungsfördernde, appetit- und kreislaufanregende sowie entzündungshemmende Stoffe.

### **Ingwer Schnaps** 40 % vol

Als 0,2-Liter- und  
0,5-Liter-Flasche erhältlich

### **Ingwer Likör** 24 % vol

Als 0,2-Liter- und  
0,5-Liter-Flasche erhältlich

... aus der Rezept-Fibel Nr. 09 –  
Holzfasszauber

Löwen  
Rezept-  
Tipp

## **WOOD GIN MULE**

Mischen Sie 5 cl Löwen  
Wood Gin mit 2 cl frisch ge-  
presstem Limettensaft in einem  
mit Eiswürfel gefüllten Glas.  
Geben Sie frische Minzblätter dazu  
und füllen mit 3 cl Löwen Ingwer Likör  
und einem Spritzer Sodawasser auf.





*Frisch geerntete Berg- und Wiesenkräuter*



*Löwen Kräutergarten mit Löwenquelle*



*Kräuterorgel in der Löwen Schatzkammer*





## DIE LÖWEN SCHATZKAMMER

*Kräuter aller Art sind unsere ganz große Leidenschaft in der Bergbrennerei Löwen. Die Vermittlung von Kräuterwissen und die Bewusstseins-schaffung für die heimische Pflanzenwelt ist uns ein großes und wichtiges Anliegen. Wir sind allerdings nicht nur an deren Verwendung in unseren Produkten interessiert, sondern auch an der richtigen Verarbeitung.*

*In unserem Kräutlerlager, der Schatzkammer des Löwen, befinden sich derzeit etwa 65 verschiedene ausgesuchte Berg- und Wiesenkräuter. Einen Teil davon haben wir in unserer Kräutlerorgel, die eigens für uns aus Fichtenholz angefertigt wurde, untergebracht.*

*In den 30 Registern lagern wir getrocknete Blüten, Kräuter, Wurzeln und Beeren unter natürlichen klimatischen Bedingungen. Die hölzerne Kräutlerorgel schützt unsere wertvollen Rohstoffe nämlich vor eindringender Feuchtigkeit und sorgt zudem für eine optimale Luftzirkulation im Inneren der Kräutlerorgel. Bei der Trocknung verdunstet nur das Wasser, die hocharomatischen Öle der Kräuter bleiben erhalten.*

*Ob Minze, Enzian, Meisterwurz oder Hagebutte – unsere spezielle Lagerung stellt sicher, dass die feinen Aromen der Berg- und Wiesenkräuter bestmöglich und vor allem auch langfristig erhalten bleiben.*

*Nach der Trocknung werden die Kräuter über Wochen mit Alkohol angesetzt, der die ätherischen Öle wiederum auslöst und in den Alkohol übergehen lässt. Nun sind die hochwertigen Mazerate bereit für die schonende Lagerung und die anschließende Abfüllung!*



### Kräuterernte

*Ausschließlich die hocharomatischesten Kräuter verarbeiten wir schonend zu einmaligen Likör- und Schnaps-Kompositionen.*

*Der Zeitpunkt der Ernte spielt eine große Rolle: Geerntet werden die Kräuter in dem Augenblick, in dem sie den höchstmöglichen Gehalt an wertvollen Inhaltsstoffen erreicht haben. Dies ist von Pflanze zu Pflanze unterschiedlich. Eine Arbeit, die größte Sorgfalt erfordert.*

*Anschließend werden die Kräuter schonend von Hand verlesen.*

*Nur dienliche Pflanzenteile werden verwendet und zur Trocknung vorbereitet, welche bis zu zwei Monate dauern kann.*

*Nun sind die Kräuter bereit für die Lagerung in unserer Kräutlerorgel.*



DIE PURE  
KRAFT DER  
KRÄUTER

## KRÄUTERBITTER

Aus Liebe zu den  
Schätzen der Natur



### **Hauskräuter** 32 % vol

Ausgewählte Kräuter, gepflückt in den Bergen, sind die Grundlage für den feinen Löwen Hauskräuter. Die Zutaten werden nach einem altbewährten Hausrezept angesetzt und zu dieser köstlichen Kräuterkomposition verarbeitet.



Als 0,2-Liter- und  
0,5-Liter-Flasche erhältlich



### **Löwen Bitter** 32 % vol

Kraftvolle Kräuter, Wurzeln, Samen und Blüten sind die Zutaten für den Löwen Bitter. Durch die schonende Verarbeitung ist der Löwen Bitter besonders fein im Geschmack mit einer ausgeprägt bitteren Note.

Als 0,2-Liter- und  
0,5-Liter-Flasche erhältlich



### **Brauner Löwen Kräuter** 32 % vol

Getrocknete Kräuter, Wurzeln und Samen sind die Grundlage für diesen geschmackvollen Likör. Die im Braunen Löwen Kräuter vereinten Zutaten ergeben eine vollmundige, würzige und besonders vielschichtige Komposition mit außergewöhnlichem Geschmack.

Als 0,2-Liter- und  
0,5-Liter-Flasche erhältlich



### **Boonekamp** 45 % vol

Über dreißig verschiedene Kräuter, sorgsam verlesen und mazeriert, verleihen dem Boonekamp den kräftigen Geschmack mit einer angenehmen Würze und Bitternote. Durch die Lagerung im alten Rotweinfass wird das Aroma besonders ausgewogen.

Als 0,2-Liter- und  
0,5-Liter-Flasche erhältlich



## KRÄUTERBITTER



### LÖWEN KRÄUTERGLÜCK

Löwen  
Rezept-  
Tipp

Geben Sie 4 cl Braunen Löwen Kräuter in ein mit Eiskwürfel gefülltes Longdrinkglas und spritzen Sie dies mit 18 cl Älpler Kräutersprudel auf.

Garniert mit einem Rosmarinzwig ist das Löwen Kräuterglück eine wunderbare, süß-herbe Mischung zu jeder Jahreszeit.

... aus der Rezept-Fibel Nr. 05 – Frühlingsgefühle



### BOONEKAMP DE LUXE

Mischen Sie 4 cl Löwen Boonekamp, 4 cl Apfelsaft und den Saft einer halben Zitrone mit ein paar Eiskwürfel in einem schönen Longdrink-Glas.

... aus der Rezept-Fibel Nr. 03 –

Eine bunte Winter-Vielfalt

Feine Kräuter und erfrischende  
Zitrusnote für Sommer  
als auch Winter

Kräuterbitter –  
hochwertige Kräuter & Gewürze  
schonend veredelt

Bei uns in der Region gedeihen besonders kraftvolle Kräuter wie z. B. Gelber Enzian, Schafgarbe und Kümmel. Die vor Bitterstoffen strotzenden Geschenke der Natur inspirieren uns, traditionelle Magenbitter herzustellen.

Für unsere Kräuterbitter veredeln wir hochwertige Bergkräuter und Gewürze, die besonders aromatisch sind. Zudem finden sich in unseren Rezepturen auch bemerkenswerte Zutaten wie Ingwer, Kardamom und Zitwerwurzel. So verleihen wir jeder Spirituose eigene Bitternoten, angenehme Schärfe oder Würze, und damit einen einzigartigen Charakter.

Für jeden unserer Kräuterbitter stellen wir alkoholische Ansätze her, die wir individuell in Glasballons oder Holzfässern lagern. Diese werden je nach Rezeptur zusammengeführt und abgefüllt.

Dank der schonenden Verarbeitung und der optimalen Lagerung steckt in diesen Spezialitäten die Seele und das Herz des Löwen.





# Löwen

# Absinth

Spirituose

51% VOL

**KULTIG . KREATIV . KRAFTVOLL**

*Eine hochprozentige Spirituose aus Wermut, Anis, Fenchel und weiteren Botanicals. Unsere Bergbrennerei erfüllt das Kultgetränk nun mit frischer kreativer Kraft.*

*Wir mazerieren gehaltvolle Kräuter und destillieren daraus den original Löwen Absinth. Das Besondere: Wir trennen bei der Destillation sorgsam die sehr starken Bitterstoffe des Wermuts ab. So entsteht ein einzigartig milder Absinth, in dem auch die zarten ätherischen Öle der anderen Zutaten durchklingen.*

*Doch erleben Sie selbst, wie die Harmonie milder und herber Kräuternoten den Gaumen betört und den Geist inspiriert.*

In der  
0,7-Liter-Flasche  
erhältlich



Haben Sie gewusst ...?

## LÖWEN-WISSEN

### Wermut

Wermut gilt allgemein als Sinnbild für einen bitteren Geschmack, was sich beispielsweise in dem Ausdruck „Wermutstropfen“ widerspiegelt. Tatsächlich verfügt Wermutkraut über einen vergleichsweise hohen Anteil an Bitterstoffen. Das zu den Artemisien gehörende Kraut hilft als Heilpflanze gegen Magen- und Verdauungsbeschwerden. Wermut bildet die Grundlage für den Löwen Absinth.



Löwen  
Rezept-  
Fipp

## SPRITZIGER KRÄUTERKULT

Geben Sie 2 cl Löwen Absinth, 4 cl Löwen Wermut Bianco, 4 cl Soda, 4 cl Bitter Lemon sowie 1 cl frischer Zitronensaft in einen Cocktailshaker. Gut schütteln und in ein schönes, mit Eiswürfel gefülltes Glas gießen. Mit Zitronenscheibe und Kräuter garniert, ein erfrischend geistreicher Löwen-Cocktail.

... aus der Rezept-Fibel Nr. 11 –  
Kräuter Kult Absinth





VON  
BIENEN  
VERSÜSST

## FEINES MIT HONIG



### *Klarer Honig Kräuter* 32 % vol

Eine erlesene Kräutermischung und die feine Süße heimischen Bienenhonigs verleihen diesem feinen Likör den eigenwilligen Duft und Geschmack und machen ihn zu einer außergewöhnlichen Spezialität.

Als 0,2-Liter- und  
0,5-Liter-Flasche erhältlich



### *Honig Zirbe* 35 % vol

Die Kombination handgepflückter Zirbenzapfen aus den Hochalpen und heimischen Bienenhonigs ergeben diesen außergewöhnlichen Schnaps, der mit einem herrlichen Duft und feinen, angenehm harzigen Noten am Gaumen überzeugt. Im Abgang besonders harmonisch und lang anhaltend.

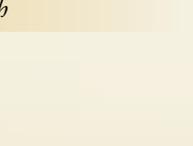
Als 0,2-Liter- und  
0,5-Liter-Flasche erhältlich



### *Honig Enzian* 35 % vol

Gelber Enzian aus der Alpenregion und reiner Bienenhonig machen diese Spezialität zu einem eigenwilligen Genuss. Kraftvoll und würzig im Geschmack mit einer angenehmen Bitternote im Abgang.

Als 0,2-Liter- und  
0,5-Liter-Flasche erhältlich



### *Honig Meisterwurz* 35 % vol

Die Frische des Meisterwurz gepaart mit der Süße des Bienenhonigs ergibt eine unglaublich harmonische Schnapskomposition mit kühlender Minz- und feiner Zitrusnote.

Als 0,2-Liter- und  
0,5-Liter-Flasche erhältlich





## FEINES MIT HONIG

VON  
BIENEN  
VERSÜSST

### Feinster heimischer Bienenhonig für unseren Schnaps

Für unsere Honigschnäpse und Liköre beziehen wir Bienenhonig von regionalen Anbietern, die eine hohe Qualität sicherstellen. Der behutsam eingesetzte Honig verleiht Spezialitäten wie Honig Zirbe oder Klarem Honig Kräuter nicht nur eine dezente Süße, er verfeinert auch sehr kräftige Würz- und Bitternoten. Außerdem hebt er einzelne Geschmacksnuancen hervor und verleiht dem Schnaps somit eine weitere Facette.

Hierbei achten wir darauf, den Eigengeschmack des Destillats nicht zu überdecken. Beispielsweise unterstreicht der Honig die bitteren Noten des Enzians und sorgt damit für ein harmonisches Geschmackserlebnis.

Alle unsere Honigschnäpse fühlen sich am Gaumen besonders weich an und schmecken lange im Abgang. Die Zugabe von Honig verleiht den Kräuterschnäpsen einen weichen und blumigen Geschmack.

**Bärenfang Honig Likör** 38 % vol  
Reiner Bienenhonig und ausgewählte Kräuter machen den Bärenfang zu einer besonders feinen Likörkomposition. Der Geschmack schmeichelt dem Gaumen und ist ein echter Genuss.



Als 0,2-Liter- und  
0,5-Liter-Flasche erhältlich



## GIN'N'HONEY

Löwen  
Rezept-  
Fipp

Geben Sie Eiswürfel mit ein paar Wacholderbeeren in einen Gin Tumbler und mischen Sie darin 4 cl Löwen Dry Gin mit 2 cl Löwen Bärenfang und 10 cl Tonic Water. Sanft gerührt mit einem Cocktailstäbchen, erhält der Gin'n'Honey mit einer Scheibe frischen Ingwer und Zitrone den extravaganteren Feinschliff.  
... aus der Rezept-Fibel Nr. 05 – Frühlingsgefühle

GEWÜRZE  
KRAFTVOLL  
VEREDELT



# ALM GLÜHER

## ZIMTLIKÖR

30 % vol



Ein Ansatz aus Cassia- und Ceylon-Zimt, gepaart mit feinsten Gewürzen wie Chili und Kardamom wird in unserer Bergbrennerei zu dieser besonderen Likörkomposition verarbeitet. Zimt gehört zu den ältesten Gewürzen, die wir kennen und wird aus der Rinde des immergrünen Zimtbaumes gewonnen. Der würzige, kräftige und angenehm scharfe Geschmack macht den Almglüher zu einem außergewöhnlichen Likörgenuss und zum idealen Begleiter in den kalten Wintermonaten.

Als 0,5-Liter-Flasche erhältlich

Löwen  
Rezept-  
Tipp

## Almglüher Affogato

Bereiten Sie einen Espresso zu. Legen Sie eine Kugel Vanilleeis in ein schönes Desertglas und richten Sie separat 2 cl Löwen Almglüher Zimtlikör. Den Espresso und den Zimtlikör in getrennten Gläsern servieren und nacheinander langsam über das Eis gießen und mit einem kleinen Löffel genießen!





## FEINER LIKÖRGENUSS

ZARTE  
SÜSSE AM  
GAUMEN



### ***Bergwiesen Likör** 22 % vol*

*Auf den unwegsamen Bergwiesen der Alpen wachsen besonders kräftige Kräuter und Gräser. Ihre Essenzen verleihen dem Bergwiesen Likör seinen natürlichen Geschmack. Er duftet wie eine Bergwiese in der Mittagssonne und ist mit einer feiner Süße angenehm im Abgang.*



*Als 0,2-Liter- und  
0,5-Liter-Flasche erhältlich*



### ***Ingwer Likör** 24 % vol*

*Die positiven Eigenschaften des Ingwer werden bereits seit Jahrtausenden geschätzt. Er verleiht diesem Likör seinen typischen Geschmack und die angenehm frische und fruchtige Schärfe. Schmeckt nicht nur pur, sondern auch gespritzt im Prosecco auf Eis.*



*Als 0,2-Liter- und  
0,5-Liter-Flasche erhältlich*

### ***Haselnuss Likör** 25 % vol*

*Der Auszug sorgfältig getrockneter und anschließend gerösteter Haselnüsse macht diesen Likör besonders geschmackvoll. Der Nase schmeichelt er mit vollen, nussigen Aromen, während er am Gaumen mit zarten Nougatnoten überzeugt.*

*Als 0,2-Liter- und  
0,5-Liter-Flasche erhältlich*



### ***Aborn Likör** 20 % vol*

*Der Sirup aus dem Saft des Bergahorns verleiht dem Likör einen mild-süßen, zugleich auch leicht herben Geschmack. Eine harmonische Komposition, die dem Gaumen schmeichelt und zart und leicht im Abgang ist.*

*Als 0,2-Liter- und  
0,5-Liter-Flasche erhältlich*





ZARTE  
SÜSSE AM  
GAUMEN

## FEINER LIKÖRGENUSS



### Zirben Likör 25 % vol

Der aromatische Likör verdankt seinen Geschmack den frischen Zirben-Zapfen aus den Alpen. Sie verleihen ihm zudem die charakteristische Farbe und das typische, leicht harzige Aroma. Durch die leichte Süße schmeckt der Zirben Likör besonders angenehm.

Als 0,2-Liter- und  
0,5-Liter-Flasche erhältlich



### Feiner Gewürz Likör 30 % vol

Ausgewählte Gewürze wie Zimt, Sternanis, Kardamom und Nelken kommen in der Bergbrennerei besonders gern zum Einsatz und verleihen dem Feinen Gewürz Likör seinen besonderen winterlichen Geschmack.

Als 0,2-Liter- und  
0,5-Liter-Flasche erhältlich



### Kümmel Likör 30 % vol

Die vollständig getrockneten Samen der Kümmel-pflanze werden in unserer Bergbrennerei sorgsam mazeriert und anschließend zu diesem geschmacklich kräftigen Likör verarbeitet. Die Aromen des Kümmels und die feine Süße ergänzen sich perfekt und ergeben ein harmonisches Ganzes.

Als 0,2-Liter- und  
0,5-Liter-Flasche erhältlich



von Nachbars Ziege

### Ziegen Sig Likör 16 % vol

Der Ziegen Sig Likör ist ein besonderer Likör, den wir mit zwei Bregenzerwälder Spezialitäten anrühren: süßem Sig, auch „Wälder Schokolade“ genannt, und frischer Ziegenmilch. Der außergewöhnliche Likör ist herrlich cremig und schmeckt nach feinem Karamell.

Als 0,2-Liter- und  
0,5-Liter-Flasche erhältlich



Löwenstarker  
Genuss!



# Gin-o-lade

DRY GIN-  
SCHOKOLADEN

LIKÖR

DRY GIN  
QUALITY

25%vol

Würziger Wacholder harmoniert ausgezeichnet mit der feinen Süße zarter Vollmilchschokolade. Als Basis dient beste regionale Vollmilch, die wir mit Löwen Dry Gin und Schokolade langsam zu einem cremigen Likör verrühren.

Die Gin-o-lade genießen Sie am besten pur oder verfeinern damit Eisdesserts.

Als 0,35-Liter- und 0,7-Liter-Flasche erhältlich

Löwen  
Rezept-  
Tipp

... aus der Rezept-Fibel Nr. 10 –  
Löwen Kräutervielfalt

## Gin-o-lade Frappé

10 cl Löwen Gin-o-lade, 1 cl Löwen Dry Gin, 10 cl Milch, 2 Kugeln Schokoladeneis und Eiswürfel im Küchenmixer zu einem schaumigen Frappé mixen. In einem hohen Glas mit Sahne garniert genießen.



FEIN &  
FRUCHTIG

## BEERIGER LIKÖRGENUSS



### Preiselbeer Likör 25 % vol

Aus der Mischung des Safts und des Destillats vollfruchtiger Preiselbeeren entsteht dieser feine, herb-fruchtige Likör. Die dezente Säure der Beeren ergänzt sich optimal mit der angenehmen Süße und macht unseren Preiselbeer Likör zu einem ausgewogenen Trinkerlebnis.

Als 0,2-Liter- und  
0,5-Liter-Flasche erhältlich



### Heidelbeer Likör 25 % vol

Vollreife, frische Heidelbeeren werden zu Saft gepresst, der anschließend dem feinen Destillat der Beeren beigemischt wird. Daraus entsteht ein besonders fruchtiger Likör mit einer angenehmen Frische. Der Heidelbeer Likör ist sowohl kalt als auch erwärmt ein echter Genuss.

Als 0,2-Liter- und  
0,5-Liter-Flasche erhältlich



Löwen  
Rezept-  
Fipps

### PREISELBERT

Für diesen feinen Short-Cocktail mischen Sie einfach 4 cl Rehmer Bitter mit 4 cl Löwen Preiselbeer Likör in einem Martiniglas auf Eis. Mit Orangenzeste und Löwen Rührstäbchen garniert genießen.

... aus der Rezept-Fibel Nr. 07 –  
Ab in den Sommer!



Finden Sie diese und weitere  
Rezeptideen in unseren bunt gemischten  
Löwen Rezept-Fibeln zum Sammeln!



### BITTER ORANGE

Geben Sie ein paar Eiswürfel in ein Longdrinkglas und mischen Sie darin 6 cl Rehmer Bitter mit 12 cl Blutorangensaft. Garniert mit einer frischen Orangenscheibe ein erfrischend, leicht bitterer Longdrink.

... aus der Rezept-Fibel Nr. 06 –  
Bittersüße Würze

# REHMER BITTER

35 % vol



*In unserem „Rehmer Bitter“ steckt die wilde Vielfalt aus Wald und Wiese. Kraftvoller Kalamus, würziger Galgant, wohltuende Kamille und viele weitere Zutaten bringen ihre individuelle Geschmacksnote mit ein. Das macht den „Rehmer Bitter“ zu einem wild-harmonischen Genuss mit angenehmer Bitternote.*

*In der 0,7-Liter-Flasche und in der kompakten 0,04-Liter-Flasche, perfekt für unterwegs.*



8er  
Party-  
Pack



**REHMER BITTER**  
der Natur entsprungen

Feinster Bitter mit dem Auszug wohlführender Berg- & Wiesenkräuter.

Aus dem Bregenzerwald.

35%vol. e 0,7l





## LÖWEN ACCESSOIRES

*Für allerfeinsten  
Löwen-Trinkgenuss*



### **Löwen Stampferl**

*Das elegante Glas eignet sich perfekt für den Genuss der feinen Löwen Schnäpse und Liköre.*



### **Löwen Gin Tumbler**

*Passend zur exklusiven Gin-Flasche erhalten Sie auch den extravaganteren, mundgeblasenen Gin-Tumbler. Dieser gibt dem Löwen Gin den nötigen Raum zur optimalen Entfaltung.*



### **Löwen Cocktailrührstäbchen aus Holz mit Löwen Wappen**

*Exklusive Cocktailrührstäbchen aus Holz mit eingebrauntem Löwen Wappen – so genießt man stilgerecht Löwen Cocktails.*

*100 Stück*



### **Löwen Flachmann „Gipfelschnaps“**

*Der perfekte Begleiter für Gipfelstürmer in der klassischen und robusten Ausführung aus Edelstahl, Füllmenge: ca. 200 ml.*

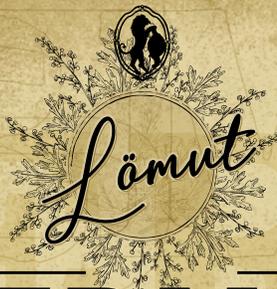
*Ungefüllt oder gefüllt mit Löwen Bergwiesen Schnaps 40 % vol erhältlich.*

### **Löwen Holz-Flachmann**

*Mit der edlen Holzaufmachung ist dieser Flachmann ein besonders schöner Wanderbegleiter.*

*Ohne Füllung.*

*Finden Sie weitere Accessoires und Geschenkideen online unter [www.bergbrennerei-loewen.at](http://www.bergbrennerei-loewen.at)*



# WERMUT

17% vol

*Bianco*

e 0,75 l

... verfeinert mit Meisterwurz- und Rosendestillat sowie einem Hauch von Pfefferminz, Holunderblüte und dezenter Zitrusnote.

## WERMUT (Vermouth):

Frisch spritziger Weißwein und feinste Kräuter und Blüten, welche sorgsam in der Bergbrennerei destilliert werden, bilden die Grundlage für unseren Löwen Wermut.

Seinen Namen verdankt der Wermut dem Wermutkraut (*Artemisia absinthium*), das durch seine bitteren Aromen geschmacksgebend ist.

Wermut wird als Aperitif getrunken, pur und eisgekühlt, und ist Bestandteil vieler Cocktails.

## Genusstipp Easy Rider:

Geben Sie 6 cl Löwen Wermut Bianco, 4 cl Tonic Water, 4 cl Apfelsaft, 1 cl Zitronensaft sowie ein paar Eiswürfel in einen Cocktailshaker. Gut schütteln und in ein Longdrinkglas füllen. Garniert mit frischen Kräutern ein herb-frischer Trinkgenuss!





# Bergbrennerei Löwen

*Bergbrennerei & Gaststube Löwen*

*6883 Au-Rehmen 87 . Bregenzerwald/Österreich*

*Reservierung: +43 (0) 5515 25964 . Bestellung: +43 (0) 5515 25395*

*office@loewen-au.at*

.....  
*[www.bergbrennerei-loewen.at](http://www.bergbrennerei-loewen.at)*  
.....

*Finden Sie uns  
über Google Maps*



*Öffnungszeiten*

*Mittwoch & Sonntag von 10.00 bis 18.00 Uhr*

*Donnerstag, Freitag & Samstag von 10.00 bis 21.00 Uhr*

*Ihre Wohlfühl-Brennerei*