



**Bergbrennerei  
Löwen**

*Hereinspaziert ...*

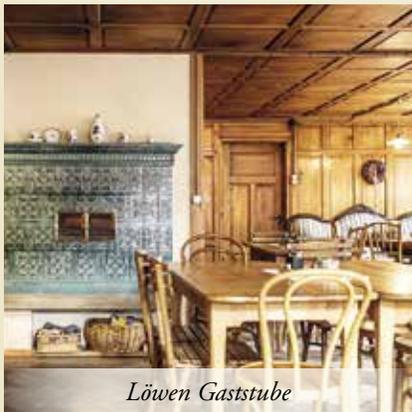
**SORTIMENTSLISTE**

---

**2023**

---

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



*Löwen Gaststube*



*Brennereilädele*



*Unsere Brennerei in der Tenne*



## DIE BERGBRENNEREI

Bei uns im Bregenzerwald leben die Menschen seit jeher **im Einklang mit der Natur**. Das Erbe unserer Vorfahren versuchen wir zu bewahren, indem wir auf den Erfahrungsschatz im Bereich der Kräuterverarbeitung zurückgreifen und die natürlichen Rohstoffe der wunderschönen Landschaft hier nutzen.

Mit Hingabe und Leidenschaft werden bei uns tagtäglich **Kräuter, Wurzeln, Blüten und Beeren** sorgsam verlesen und mazeriert. Das heißt, sie werden über mehrere Wochen in hochprozentigem Alkohol angesetzt. Dadurch gehen die ätherischen Öle und Aromen in den Alkohol über. Nach **traditioneller Brennkunst und modernster Brenntechnik** erzeugen wir daraus **intensive und charaktervolle Kräuterschnäpse und Liköre**. Blättern Sie weiter und erfahren Sie mehr über die Löwen Destillation und allerlei Wissenswertes rundum unsere Löwen-Kreationen.

Neben Neuheiten wie **Gin·o·lade White und Lömut Wermut con Arancia** finden Sie auf den folgenden Seiten auch unsere neu gebrannten **Löwen BIO-Obstbrände in vier feinen Sorten**.

Bestellen Sie doch gleich unsere Neuheiten oder Ihre Lieblingsartikel unter [www.bergbrennerei-loewen.at](http://www.bergbrennerei-loewen.at)

Wir laden Sie ein, uns im schönen Bregenzerwald zu besuchen. Bei einem Rundgang durch unser **denkmalgeschütztes Gebäude** haben Sie die Möglichkeit unserem Brennmeister über die Schulter zu blicken. **Verkosten** Sie nach Herzenslaune unsere Spezialitäten im **Brennereilädele** und lassen Sie sich in unserer urigen **Löwen Gaststube** verwöhnen.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch bei uns im Löwen!

Herzlichst, Ihr Löwen Team

### Öffnungszeiten

#### GASTSTUBE

Mittwoch bis Samstag von  
10.00 bis 21.00 Uhr

Warme Küche von  
11.30 bis 20.00 Uhr

#### BRENNEREILÄDELE

Mittwoch bis Samstag von  
10.00 bis 20.00 Uhr

Sonntag von  
9.00 bis 12.00 Uhr

Auf **Voranmeldung** verwöhnen wir Sie mit einem **köstlichen Frühstück**. Wir bitten um frühzeitige Reservierung.

### Führungen

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



*Wood*  
**GIN**



*... im Barriquefass gereift*

**DRY**  
**GIN**



**DAS**  
**ORI-**  
**GINAL**

*Green*  
**GIN**



*... mit Bergwiesenblumen*

Put oder mixed –  
finde deinen eigenen  
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.



Löwen Gin-Tastings  
mit Kultfaktor

Tauchen Sie ein in die Welt des Gins und erleben Sie den Wacholder-Kult mit allen Sinnen. Wir bieten drei verschiedene Gin Tastings für Gruppen ab 5 Personen an, Haus- und Brennereiführung inklusive.

Vom einfachen Tasting „Einführung“ mit ausgewählten Gins und Tonics über das Gin Tasting Classic bis hin zum Workshop mit Mehr-Gänge-Menü. Beim Gin Tasting Premium können Sie sogar Ihren eigenen Gin kreieren und mit nach Hause nehmen.

Für Preise, Termine sowie weitere Infos  
folgen Sie einfach dem QR-Code



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

Mindestalter: 18 Jahre

DAS  
ORI-  
GINAL

Löwen  
GIN  
DRY GIN  
QUALITY

40 Alc. Vol. 700ml





Feinste Löwen  
Gin-Spezialitäten

## ORIGINAL LÖWEN GIN

Der Gin mit  
feinstem Safran

### 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. Der Dry Gin schmeckt sowohl pur als auch klassisch als Mixgetränk.

0,04 Liter € 4,50 entspricht € 112,50 / 1 Liter  
0,35 Liter € 23,50 entspricht € 67,14 / 1 Liter  
0,70 Liter € 43,50 entspricht € 62,14 / 1 Liter  
1,50 Liter € 87,50 entspricht € 58,33 / 1 Liter

### Leo Nobile 40 % vol

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.

0,35 Liter € 57,50 entspricht € 164,29 / 1 Liter  
0,70 Liter € 105,50 entspricht € 150,71 / 1 Liter



**SPECIAL  
EDITION**

### 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.

0,04 Liter € 4,70 entspricht € 117,50 / 1 Liter  
0,35 Liter € 25,50 entspricht € 72,86 / 1 Liter  
0,70 Liter € 45,90 entspricht € 65,57 / 1 Liter

### Löwen Green Gin 40 % vol

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

0,04 Liter € 4,70 entspricht € 117,50 / 1 Liter  
0,35 Liter € 25,50 entspricht € 72,86 / 1 Liter  
0,70 Liter € 45,90 entspricht € 65,57 / 1 Liter



... für spannende  
Gin-Experimente daheim!

# LÖWEN GIN Kreativ Box



€79,00

... 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 Stamplerl 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





Der reine  
Geist der  
Kräuter

## KLARE SPEZIALITÄTEN



### 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.*

0,2 Liter	€ 9,50	entspricht € 47,50 / 1 Liter
0,5 Liter	€ 15,20	entspricht € 30,40 / 1 Liter
1 Liter	€ 20,90	entspricht € 20,90 / 1 Liter



### 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.*

0,2 Liter	€ 9,30	entspricht € 46,50 / 1 Liter
0,5 Liter	€ 14,50	entspricht € 29,00 / 1 Liter



### KÜMMEL 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.*

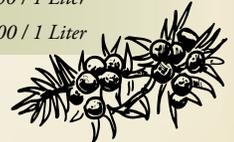
0,2 Liter	€ 9,60	entspricht € 48,00 / 1 Liter
0,5 Liter	€ 15,20	entspricht € 30,40 / 1 Liter



### WACHOLDER 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.*

0,2 Liter	€ 9,30	entspricht € 46,50 / 1 Liter
0,5 Liter	€ 14,50	entspricht € 29,00 / 1 Liter



*Genießen Sie die Essenzen  
unserer Natur!*





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.

0,2 Liter € 9,30 entspricht € 46,50 / 1 Liter  
0,5 Liter € 14,50 entspricht € 29,00 / 1 Liter



### INGWER SCHNAPS 40 % vol

Die als Hausmittel bekannte Wurzel des Ingwers verarbeiten wir in der Bergbrennerei zu einem feinen Schnaps mit angenehmer Frische und dezenter Schärfe. Eine außergewöhnliche Spezialität.

0,2 Liter € 10,60 entspricht € 53,00 / 1 Liter  
0,5 Liter € 18,40 entspricht € 36,80 / 1 Liter



Die klaren Löwen Schnäpse –  
pur, intensiv und charakterstark.



### MEISTERWURZ SPIRITUOSE 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.

0,2 Liter € 9,30 entspricht € 46,50 / 1 Liter  
0,5 Liter € 13,90 entspricht € 27,80 / 1 Liter



### HASELNUSS GEIST 42 % vol

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

0,2 Liter € 10,60 entspricht € 53,00 / 1 Liter  
0,5 Liter € 18,40 entspricht € 36,80 / 1 Liter





## KLARE SPEZIALITÄTEN



### ANIS 45 % vol

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

0,2 Liter € 10,70 entspricht € 53,50 / 1 Liter

0,5 Liter € 18,50 entspricht € 37,00 / 1 Liter



### KLARER LÖWEN KRÄUTER 35 % vol

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

0,2 Liter € 7,05 entspricht € 35,25 / 1 Liter

0,5 Liter € 10,90 entspricht € 21,80 / 1 Liter



## Löwen Kräuterkunde: ANIS – STERNANIS



Anis (*Pimpinella anisum*) ist eine vielseitig anwendbare Pflanze mit langer Tradition. Als Gewürz dienen die Samen zum Verfeinern von Süßspeisen, Backwaren und in unserem Fall zur Herstellung von Spirituosen. Der auch als „Süßer Kümmel“ bezeichnete Doldenblütler wird auch als Heilkraut bei vielerlei Beschwerden angewandt.



Botanisch nicht verwandt, doch ebenso geschmackvoll sind die allseits bekannten, sternförmigen Früchte des Sternanis, welche hauptsächlich aus der Weihnachtsküche bekannt sind. Sternanis schmeckt intensiver, nach Lakritz und ist zudem würzig und leicht scharf. Geschmacklich sind sich die beiden jedoch sehr ähnlich.

In der Bergbrennerei finden beide Anis-Arten Verwendung zur Herstellung unserer feinen Anis Spirituose sowie für den gestreichen Löwen Absinth.



Bergbrennerei  
**Löwen**



0,5 Liter

BIO

Obst

BRÄNDE

40 % vol

Für unsere Löwen Bio-Obst-Brände werden nur die besten und geschmackvollsten Früchte verwendet, die unsere Natur zu bieten hat. Schonend vergärt und mehrfach im Roh- und Feinbrandverfahren destilliert, entstehen besonders körperreiche und reine Kompositionen für garantiert höchsten Genuss. Limitiert erhältlich.



*Marille*

€ 26,90  
entspricht € 53,80 / 1 Liter



*Himbeer*

€ 28,90  
entspricht € 57,80 / 1 Liter



*Apfel*

€ 26,90  
entspricht € 53,80 / 1 Liter



*Williams*

€ 26,90  
entspricht € 53,80 / 1 Liter

BIO-QUALITÄT HERGESTELLT IN ÖSTERREICH



## DIE LÖWEN DESTILLATION

*Für alle Löwen Schnäpse, Geiste, Brände sowie den Löwen Gin wird das frische Mazerat im Doppelbrandverfahren destilliert. Beim ersten Brennvorgang entsteht innerhalb von drei bis vier Stunden der **Rohbrand**. Dieser entfernt die Trüb- und Farbstoffe der Kräuter, Wurzeln und Früchte, woraus sich ein **klarer und reiner Auszug** bildet. Im zweiten Schritt wird innerhalb von 12 Stunden der **Feinbrand** destilliert. Dieser wird mit höchster Sorgfalt und feiner Nase in Vorlauf, Mittellauf und Nachlauf getrennt.*

*Der **intensiv duftende Mittellauf** ist der wichtigste Teil des Destillats, auch **Herzstück** genannt. In ihm konzentrieren sich alle positiven Eigenschaften der Zutaten: feine Geschmacksnoten, wohltuende Bitterstoffe und angenehme Würze. Der Mittellauf lagert für zwei bis vier Jahre im Löwen Lagerkeller. Je nach Produkt in großen Steingutgefäßen, in Glasballons oder in Barriquefässern. So bekommt das Destillat Zeit und Ruhe, den eingefangenen Charakter voll zu entfalten.*

*Das ausgereifte Destillat besitzt einen Alkoholgehalt von über 70 % vol. Vor dem Abfüllen setzen wir es langsam und stufenweise mit reinstem Löwen-Bergquellwasser auf Trinkstärke herab. Der Alkoholgehalt entscheidet schließlich, wie der Schnaps oder Geist sich in der Nase und am Gaumen entfaltet.*

*Für unsere Likörpezialitäten verwenden wir neben Destillat und Quellwasser weitere wertvolle Rohstoffe der Natur wie heimischen Bienenhonig, Beerensäfte und eigene Gewürzansätze.*





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 altbewährtem Hausrezept angesetzt und zu dieser köstlichen Kräuterkomposition verarbeitet.

0,2 Liter € 7,50 entspricht € 37,50 / 1 Liter  
0,5 Liter € 11,50 entspricht € 23,00 / 1 Liter



### 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 ausgeprägten bitteren Note.

0,2 Liter € 9,50 entspricht € 47,50 / 1 Liter  
0,5 Liter € 14,90 entspricht € 29,80 / 1 Liter



### 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.

0,2 Liter € 7,40 entspricht € 37,00 / 1 Liter  
0,5 Liter € 11,30 entspricht € 22,60 / 1 Liter



### 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.

0,2 Liter € 10,50 entspricht € 52,50 / 1 Liter  
0,5 Liter € 18,30 entspricht € 36,60 / 1 Liter

... der Natur entsprungen ...

# 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 wildharmonischen Genuss mit angenehmer Bitternote. Erhältlich in der 0,7-Liter-Flasche und in der kompakten 0,04-Liter-Flasche, perfekt für unterwegs.

0,7 Liter € 13,20 entspricht € 18,86 / 1 Liter

0,04 Liter € 1,30 entspricht € 32,50 / 1 Liter

8er Party-Pack

€ 9,90

entspricht € 30,93 / 1 Liter

Löwen  
Rezept-  
Tipp

## FREIWILD

Füllen Sie die Eiswürfel in ein Longdrinkglas und mischen darin **2 cl Löwen Absinth** mit **4 cl Rehmer Bitter** und ca. **8 cl Tonic Water**. Ein Schuss Limettensaft dazu und mit Thymian und einem Strohhalm garniert eiskalt genießen.

... aus der Rezept-Fibel Nr. 11 –  
Kräuterwelt 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.

0,2 Liter € 8,20 entspricht € 41,00 / 1 Liter  
0,5 Liter € 11,80 entspricht € 23,60 / 1 Liter



### 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.

0,2 Liter € 8,20 entspricht € 41,00 / 1 Liter  
0,5 Liter € 11,80 entspricht € 23,60 / 1 Liter



### 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.

0,2 Liter € 8,20 entspricht € 41,00 / 1 Liter  
0,5 Liter € 11,80 entspricht € 23,60 / 1 Liter



### 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.

0,2 Liter € 8,20 entspricht € 41,00 / 1 Liter  
0,5 Liter € 11,80 entspricht € 23,60 / 1 Liter





## FEINES MIT HONIG

Von  
Bienen  
versüßt



**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.

0,2 Liter € 9,50 entspricht € 47,50 / 1 Liter  
0,5 Liter € 14,90 entspricht € 29,80 / 1 Liter



*Bienenhonig –  
das Gold der Natur*

Adelige, Geistliche und Bürger Honigschnäpse rein zum Genuss. Zu den wohl bekanntesten Honigschnäpsen zählt der Bärenfang, welcher im 15. Jahrhundert entstand.

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 mildert 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.

Löwen  
Rezept-  
Tipp

## HONEY ALE

Geben Sie Eiswürfel in einen Gin Tumbler und mischen Sie darin **4 cl Löwen Bärenfang** mit **2 cl Löwen Wood Gin** und spritzen dies mit Ginger Ale und einem Schuss Zitronensaft auf. Mit einer **Scheibe frischen Ingwer** und einer **Scheibe Zitrone** erhält der Honey Ale den extravaganteren Feinschliff.



# AKTION

Beim Kauf von 2 Flaschen  
Löwen Wermut nach Wahl  
gibt's ein brandneues Löwen  
Cocktail-Glas gratis  
dazu!

Aktion gültig bis 31.12.2022



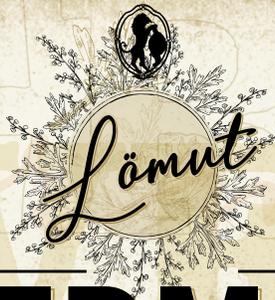
**NEU**



je 0,75 Liter

**€ 11,50**

entspricht € 15,33 / 1 Liter



Lömut

# WERMUT

17% vol

e 0,75 l

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. Genießen Sie diese feine Löwen-Spezialität in zwei köstlichen Sorten:

*Bianco*

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



*con Arancia*

*... veredelt mit Pfeffermindestillat sowie einem sommerlichen Hauch von Orange, Limette, Grapefruit & Zitronengras.*

*Löwen  
Rezept-  
Tipp*

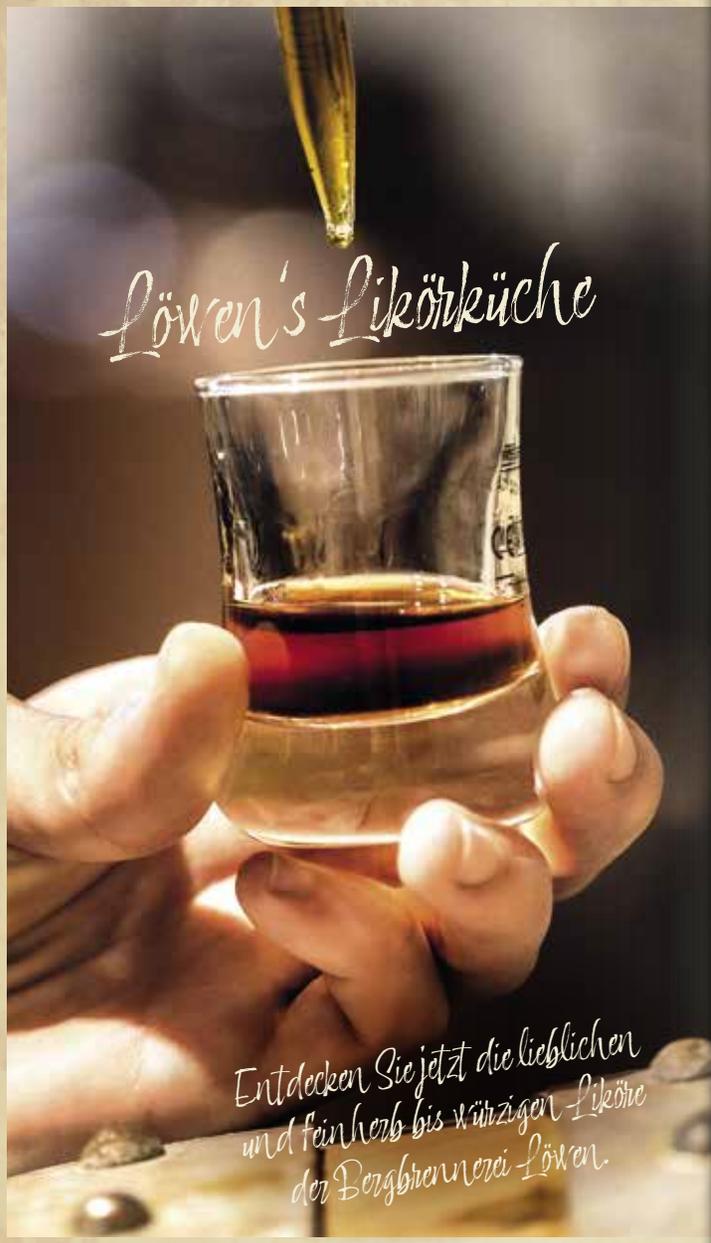
## HERBAL LIONS GIN:

Mischen Sie 4 cl Lömut Wermut Bianco mit 2 cl Löwen Dry Gin, 6 cl Ginger Ale oder Ginger Beer und einem Spritzer Zitronensaft in einem schönen Longdrinkglas. Aufgefüllt mit Eiswürfel und einer Scheibe Zitrone garniert ein kräuterfrischer Trinkgenuss!

## WERMUT SPRITZ:

Mischen Sie 6 cl Lömut Wermut con Arancia mit 6 cl Orangenlimonade und 6 cl Mineralwasser in einem schönen Glas auf viel Eiswürfel. Mit Orangen- und Zitronenscheibe sowie frischer Minze garniert servieren!

*Löwen  
Rezept-  
Tipp*

A close-up photograph of a hand holding a small, clear glass filled with a dark, rich liqueur. A glass dropper is positioned above the glass, with a single drop of the liquid about to fall. The background is dark and out of focus, highlighting the hand and the glass. The text 'Löwen's Likörküche' is written in a white, cursive font across the upper part of the image.

## Löwen's Likörküche

Entdecken Sie jetzt die lieblichen  
und feinherb bis würzigen Liköre  
der Bergbrennerei Löwen.

In unserem Kräuterlager, der *Schatzkammer des Löwen*, befinden sich über *65 verschiedene getrocknete Kräuter, Wurzeln und Gewürze*. Mit diesen intensiv duftenden Rohstoffen stellen wir nach *altbewährten und eigenen Rezepten* geschmackvolle Kräuterliköre her. Dafür setzen wir die ausgewählten Rohstoffe mit hochprozentigem Alkohol in großen Glasballons an.

Die Kräuter- und Gewürzansätze stehen in der warmen Tenne, bis der Geschmack vollständig in den Alkohol übergegangen ist. Anschließend seien wir die Pflanzenreste ab.

Je nach Rezept lagern wir die Ansätze mehrere Wochen bis Monate in unserem Löwen Keller. Dort reifen sie in großen Steingutgefäßen und Holzfässern, damit sich die Würz- und Geschmacksnoten voll entfalten können. Die gereiften Ansätze verfeinern wir anschließend mit weiteren hochwertigen Zutaten wie selbst gepresstem Fruchtsaft und edlem Destillat zu köstlichen Kräuter- und Fruchtlikören.

Die feinen Löwen Likörspezialitäten eignen sich hervorragend pur zum Genuss und auch für köstliche Desserts und süße Cocktails.



## 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 feinen Süße angenehm im Abgang.

0,2 Liter € 7,40 entspricht € 37,00 / 1 Liter  
0,5 Liter € 11,30 entspricht € 22,60 / 1 Liter



### 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.

0,2 Liter € 10,60 entspricht € 53,00 / 1 Liter  
0,5 Liter € 18,40 entspricht € 36,80 / 1 Liter



### INGWER LIKÖR 24 % vol

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

0,2 Liter € 7,90 entspricht € 39,50 / 1 Liter  
0,5 Liter € 10,90 entspricht € 21,80 / 1 Liter



### AHORN LIKÖR 20 % vol

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

0,2 Liter € 7,40 entspricht € 37,00 / 1 Liter  
0,5 Liter € 11,50 entspricht € 23,00 / 1 Liter



NEU

White



# Gin-o-lade

DRY GIN-  
LIKÖR

SCHOKOLADE

DRY GIN  
QUALITY

**GIN-O-LADE 25% vol:**

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

NEU

**GIN-O-LADE WHITE 18% vol:**

Löwen Dry Gin gepaart mit feinsten weißer Schokolade. Ein cremiger Genuss der Extraklasse.

Genießen Sie unsere **Gin-o-lade-Variationen** am besten pur auf einem Eiswürfel oder verfeinern damit Ihre Eisdesserts.

*Beide Variationen in der  
0,35 Liter- und 0,7 Liter-Flasche  
erhältlich!*

0,35 Liter

€ 9,40

entspricht € 26,86 / 1 Liter

0,7 Liter

€ 15,20

entspricht € 21,71 / 1 Liter



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.

0,2 Liter € 7,50 entspricht € 37,50 / 1 Liter  
0,5 Liter € 11,40 entspricht € 22,80 / 1 Liter

### 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.

0,2 Liter € 9,50 entspricht € 47,50 / 1 Liter  
0,5 Liter € 14,90 entspricht € 29,80 / 1 Liter



### KÜMMEI LIKÖR 30 % vol

Die vollständig getrockneten Samen der Kümmelpflanze 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.

0,2 Liter € 7,40 entspricht € 37,00 / 1 Liter  
0,5 Liter € 11,40 entspricht € 22,80 / 1 Liter

### 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.

0,2 Liter € 7,90 entspricht € 39,50 / 1 Liter  
0,5 Liter € 10,90 entspricht € 21,80 / 1 Liter



... von Nachbars Ziege





Fein & Fruchtig

## BEERIGER LIKÖRGENUSS



### HEIDELBEEREN LIKÖR 25 % vol

Heidelbeeren sind kostbar und schmecken herrlich. Den Saft dieser tiefblauen, edlen Früchte verarbeiten wir zu unserem beliebten Heidelbeeren Likör – wunderbar zart am Gaumen und angenehm erfrischend. Dieser ist sowohl pur und eisgekühlt als auch spritzig im Sekt oder auch erwärmt ein echter Genuss.

0,2 Liter € 9,50 entspricht € 47,50 / 1 Liter  
0,5 Liter € 14,90 entspricht € 29,80 / 1 Liter



### PREISELBEEREN 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 Preiselbeeren Likör zu einem ausgewogenen Trinkerlebnis.

0,2 Liter € 9,50 entspricht € 47,50 / 1 Liter  
0,5 Liter € 14,90 entspricht € 29,80 / 1 Liter



Feinste Fruchtigkeit nach Löwen-Art

Die Beeren Liköre stellen wir aus dem Saft und Destillat der jeweiligen Frucht her. Der Saft wird aus vollreifen Beeren gepresst. Für das Destillat werden die Früchte eingemaischt und im bewährten Roh- und Feinbrandverfahren gebrannt. Anschließend lagern wir die Destillate zwei bis drei Jahre in Steingut, sodass sich der typische Beerengeschmack voll entfalten kann. Zu guter Letzt mischen wir das reife Beerendestillat mit frischem Beerensaft zu fruchtig süßen Likören.

Genießen Sie diese lieblichen Fruchtliköre – ob pur getrunken oder als Cocktailzutat.

Löwen Rezept-Fibel

## BEEREN GINNY

2 cl Löwen Wood Gin mit  
2 cl Löwen Preiselbeeren

Likör und 4 cl Bitter Lemon

mischen. In einem schönen Glas auf einigen Eiswürfeln anrichten und eiskalt genießen. Ein herrlicher Apéro, leicht herb, mit erfrischender Note.

... aus der Rezept-Fibel Nr. 09 – SimsalaGin!



Wohlschmeckende  
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.

0,5 Liter € 11,90 entspricht € 23,80 / 1 Liter

Löwen  
Rezept-  
Tipp

## Apfel-Zimt- Punsch

25 cl Apfelsaft naturtrüb in  
einem kleinen Topf erwärmen  
und 4 cl Löwen Almglüher Zimtlikör  
hinzufügen, in eine schöne Tasse füllen  
und mit Zimtstangen und  
Orangenscheiben garniert genießen.  
Fein fruchtig für die kühle Jahreszeit.





# Löwen

# Absinth

Spirituose

51 % VOL

**KULTIG . KREATIV . KRAFTVOLL**

*Eine hochprozentige Spirituose aus Wermut, Anis, Fenchel und weiteren Botanicals.*

*Wir mazerieren gehaltvolle Kräuter und destillieren daraus den original Löwen Absinth. Unsere Bergbrennerei erfüllt das Kultgetränk nun mit frischer, kreativer Kraft.*

Löwen  
Rezept-  
Tipp

## Absinthirinia



Ein bis zwei **Limetten** waschen und in kleine Stücke schneiden. Diese mit **3 TL braunem Rohrzucker**, ein paar **Minzblättern**, **1 cl Limettensaft** und **2 cl Bitter Lemon** in ein Cocktailglas geben und alles mithilfe eines Stößels ausdrücken, bis sich der Zucker auflöst. Anschließend das Glas mit **Crushed Ice** auffüllen und **4 cl Löwen Absinth** zugeben. Gut umrühren und genießen.



0,7 Liter

€ 27,50

entspricht € 39,29 / 1 Liter



## LÖWEN ACCESSOIRES

*Für allerfeinsten  
Löwen-Trinkenuss*



### **Löwen Stamperl**

*Das elegante Glas eignet sich  
perfekt für den Genuss der feinen  
Löwen Schnäpse und Liköre.  
1 Stück – € 3,30*



### **Löwen Gin Tumbler**

*Passend zur exklusiven Gin-Flasche  
erhalten Sie auch den extravaganten,  
mundgeblasenen Gin-Tumbler.  
Dieser gibt dem Löwen Gin den  
notigen Raum zur optimalen Entfal-  
tung. 1 Stück – € 12,90*

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

*Exklusive Cocktailrührstäbchen aus  
Holz mit eingebranntem Löwen  
Wappen – so genießt man stilgerecht  
Löwen Cocktails. 100 Stück – € 7,50*



### **Löwen Cocktail-Glas**

*Genießen Sie unsere  
feinsten Löwen Cocktails  
in unserem brandneuen  
Cocktail-Glas.  
1 Stück – € 5,50*



*Neu!*



### **Löwen 3er-Gin- Probierset**

*Ein kleines, feines Geschenkset  
gefüllt mit Löwen Dry Gin, Wood  
Gin & Green Gin à 0,04 Liter.  
1 Stück – € 13,90*



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

*Der perfekte Begleiter für Gipfelstürmer  
in der klassischen und robusten Ausfüh-  
rung aus Edelstahl,  
Füllmenge: ca. 200 ml.  
1 Stück ohne Füllung – € 14,50  
1 Stück gefüllt mit Löwen Bergwiesen  
Schnaps 40% vol – € 17,50*



# 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)*

---

*ÖFFNUNGSZEITEN GASTSTUBE*

*Mittwoch bis Samstag von 10.00 bis 21.00 Uhr*

*Warme Küche von 11.30 bis 20.00 Uhr*

*ÖFFNUNGSZEITEN BRENNEREILÄDELE*

*Mittwoch bis Samstag von 10.00 bis 20.00 Uhr*

*Sonntag von 9.00 bis 12.00 Uhr*

*Ihre Wohlfühl-Brennerei*

*Finden Sie uns  
über Google Maps*

