



SORTIMENTSLISTE

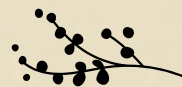
2024



Bergbrennerei
Löwen

DIE KRAFT DER KRÄUTER
UND TRADITIONELLE
BRENNKUNST

*Hoch lebe der
Löwen Genuss*



www.bergbrennerei-loewen.at





DIE BERGBRENNEREI

Überlieferte Brennkunst und moderne Brenntechnik vereint in den geschichtsträchtigen Gemäuern des Löwen. So veredeln wir Bergkräuter, Wurzeln, Blüten und Früchte in *alter Tradition zu feinwürzigen Bränden, Schnäpsen und Likören.*

Viele der Zutaten können Sie im Sommer im *eigenen Kräutergarten* bewundern. Die Naturoase umrahmt die Sonnenterrasse des Löwen und begeistert mit üppiger Vielfalt. Hier wachsen über 70 Blütenpflanzen und Kräuter sowie einige verschiedene Gehölze. Ein buntes Biotop für Bienen und andere Nutzinsekten.

Darunter liegt der *Löwen Lagerkeller*, in dem das ganze Jahr über angenehme Stille und gleichbleibende Kühle herrschen. Hier lagern unsere Destillate und Ansätze, um die eingefangenen Kräuternoten voll zu entfalten. Je nach Rezeptur reifen unsere Spezialitäten bis zu vier Jahre in Steingut, Glasballons oder Barriquefässern, bevor wir diese abfüllen.

Während im Keller die Zeit stillzustehen scheint, pulsiert in der *Löwen Gaststube* das kulinarische Leben. Chefkoch Gernot Bischofberger und sein Team zaubern mit allen Regeln der Kunst geschmackvolle Köstlichkeiten auf die Teller der Gäste. Mit *zwei kostbaren Gault & Millau-Hauben* ausgezeichnet, werden hier Kochkunst und Tradition hochgehalten.

Die feinen Kräuterspezialitäten, die regionale Küche, das kulturelle Leben und Besonderheiten wie der Kräutergarten machen die *Bergbrennerei & Gaststube Löwen* zu einem *beliebten Ausflugsziel*. Überzeugen Sie sich selbst. Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

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 auf Anfrage.

**DAS
ORI-
GINAL**



LÖWEN GIN

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

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 KULT

Tauchen Sie ein in die Welt des Gins und erleben Sie den Wacholder-Kult mit allen Sinnen. Besuchen Sie uns mit Freunden oder Kollegen im Bregenzerwald für ein einzigartiges Gin-Erlebnis. Wir bieten drei verschiedene Gin Tastings für Gruppen ab 5 Personen an, Haus- und Brennereiführung inklusive.

Vom einfachen Gin Tasting EINFÜHRUNG mit ausgewählten Gins und Tonics über das Gin Tasting CLASSIC (inklusive Löwen Gin Kreativ Box) bis hin zum Gin Tasting PREMIUM mit Drei-Gänge-Menü (inklusive Löwen Gin Kreativ Box). Bei diesem können Sie sogar Ihren eigenen Gin kreieren und mit nach Hause nehmen.

www.bergbrennerei-loewen.at

Mindestalter: 18 Jahre

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






 Entdecken Sie eine
 Vielzahl köstlicher
 Rezeptideen und Genuss-
 empfehlungen in unseren
Löwen
Rezept-Fibeln





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.

In der 0,04-Liter-, 0,35-Liter-, 0,7-Liter- und 1,5-Liter-Flasche erhältlich

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 Special-Gin-Edition alle Ehre macht.

In der 0,35-Liter- und 0,7-Liter-Flasche erhältlich

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.

In der 0,04-Liter-, 0,35-Liter- und 0,7-Liter-Flasche erhältlich

Löwen Green Gin 40 % vol

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

In der 0,04-Liter-, 0,35-Liter- und 0,7-Liter-Flasche erhältlich



DAS
ORIGINAL



SPECIAL
EDITION



*... für ein buntes und
geistreiches Gin-Erlebnis!*

LÖWEN GIN

Kreativ Box

... mit 10 ausgesuchten Löwen
Essenzen und Destillaten

*... für spannende Gin-
Experimente daheim!*



INHALT

- 1x Löwen Dry Gin 0,35 l 40% vol • 10 x ausgesuchte Löwen Essenzen & Destillate
- 1x Original Löwen Stamperl Glas • 1x exklusive Löwen Gin-Fibel • viele Rezept-Ideen • 2x Pipette
- 5x Original Löwen Rührstäbchen • 2x Holzlöffel • 1x Anleitung zum Tasting

INHALT





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.

In der 0,2-Liter-, 0,5-Liter- und 1-Liter-Flasche erhältlich



KÜMMEI 40 % vol

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

In der 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.

In der 0,2-Liter- und 0,5-Liter-Flasche erhältlich



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.

In der 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.

In der 0,2-Liter- und
0,5-Liter-Flasche erhältlich



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.

In der 0,2-Liter- und
0,5-Liter-Flasche erhältlich



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.

In der 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.

In der 0,2-Liter- und
0,5-Liter-Flasche erhältlich



Die klaren Löwen Schnäpse –
pur, intensiv und charakterstark.



KLARE SPEZIALITÄTEN



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.

In der 0,2-Liter- und
0,5-Liter-Flasche erhältlich



KLARER LÖWEN KRÄUTER 35 % vol

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

In der 0,2-Liter- und
0,5-Liter-Flasche erhältlich



Löwen Kräuterkunde: WACHOLDER

Wacholder (Juniperus communis)

ist ein beliebtes Gewürz in der Küche sowie eine bewährte Heilpflanze.



Der immergrüne, strauch- oder auch baumartig wachsende Wacholder gehört zur Familie der Zypressengewächse und kommt vorwiegend auf der Nordhalbkugel der Erde vor.

Die Verwendung der kleinen, dunkelblauen Früchte ist sehr vielfältig. Von der Haltbarmachung von Geräuchertem, als Gewürz in der Küche für Sauerkraut oder Wildfleischgerichte über das Herstellen von Tee, Tinkturen und Ölen. Der Wacholder verleiht Gekochtem nicht nur einen fabelhaften Geschmack, er wird auch vielseitig zur Unterstützung der Gesundheit eingesetzt.

In der Bergbrennerei verarbeiten wir den Wacholder zu Geist und zu unseren allseits beliebten Löwen GIN-Sorten.



In 0,5 Liter
Flaschen erhältlich

BIO

Obst

BRÄNDE

... mit kraftvollen
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.



BIO-QUALITÄT HERGESTELLT IN ÖSTERREICH



DES LÖWEN GROSSE SCHÄTZE



Die Bergbrennerei Löwen ist tief verwurzelt in der Region. Bei uns im Bregenzerwald gedeihen viele verschiedene Kräuter. Wir finden sie in Wäldern, auf naturbelassenen Wiesen und auch an schwer zugänglichen, felsigen Berghängen. Das Wissen um ihre Vielfalt ist heutzutage fast in Vergessenheit geraten. Nur Kräuterkundige erkennen die oft unscheinbaren Naturschätze und wissen um ihre nützlichen Eigenschaften. Unser Brenner Oliver ist auch zertifizierter Kräuterpädagoge und teilt sein umfangreiches Wissen gerne bei den Haus- und Brennereiführungen.

Kräuter aller Art sind unsere ganz große Leidenschaft in der Bergbrennerei. In unserem Kräuterlager, der Schatzkammer des Löwen, lagern derzeit etwa 65 verschiedene ausgesuchte Berg- und Wiesenkräuter. Einen Teil davon haben wir in unserer Kräuterorgel, 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 Kräuterorgel schützt unsere wertvollen Rohstoffe vor eindringender Feuchtigkeit und sorgt zudem für eine optimale Luftzirkulation im Inneren der Kräuterorgel. Bei der Trocknung verdunstet nur das Wasser, die hocharomatischen Öle der Kräuter bleiben erhalten.

Nach der Trocknung werden die Löwen Schätze über Wochen in Alkohol angesetzt. In der sogenannten Mazeration werden die ätherischen Öle aus den Kräutern, Wurzeln und Beeren ausgelöst und gehen in den Alkohol über. Die Stärke des Alkohols (Alkoholgehalt), mit dem die Mazeration erfolgt, hängt dabei vom verwendeten Rohstoff ab. Je höher der Gehalt, umso stärker lösen sich die einzelnen Bitterstoffe. Der wichtigste Faktor ist nun die Zeit. Je länger die Rohstoffe eingelegt sind, umso intensiver ist auch der Geschmack des Mazerats.

In großen Glasballons, Kannen und Behältern ruhen unsere Ansätze während der Herbst- und Winterzeit in der Bergbrennerei, bis sie „reif“ für die weiteren Herstellungsschritte sind. Nach dem Abziehen der Rohstoffe kann das Mazerat nun gebrannt oder auch direkt verarbeitet werden.

Mit Leidenschaft und viel Feingefühl schenken wir unseren Schnäpsen und Likören die Zeit und Hingabe, die sie brauchen, um ihren vollen Geschmack entfalten zu können.



KRÄUTERBITTER

Die pure
Kraft der
Kräuter

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.

In der 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 ausgeprägten bitteren Note.

In der 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.

In der 0,2-Liter- und
0,5-Liter-Flasche erhältlich



BOONEKAMP BITTER 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.

In der 0,2-Liter- und
0,5-Liter-Flasche erhältlich

REHMER BITTER

35 % vol

*Erhältlich auch in
der kompakten
0,04-Liter-Flasche,
perfekt für unterwegs.*

In unserem „Rehmer Bitter“ steckt die wilde Vielfalt aus Wald und Wiese. Kraftvoller Kalmus, 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.

REHMER
BITTER

der Natur entsprungen

REHMER
BITTER

8er
Party-
Pack

Regenzerwald
Brennerei-Loewen.at

REHMER
BITTER

der Natur entsprungen

Rehmer Bitter mit dem
Ansatz wohlwühender
Berg- & Wiesenkräuter.

Aus dem Regenzerwald.

e 0,7l

REHMER
BITTER
REZUPTIDEEN

REHMER
BITTER

REHMER
BITTER

0,04 Liter

0,7 Liter

... der Natur
entsprungen



FEINES MIT HONIG



KLARER HONIG KRÄUTER 32 % vol

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

In der 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.

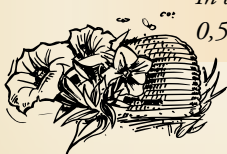
In der 0,2-Liter- und 0,5-Liter-Flasche erhältlich



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.

In der 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.

In der 0,2-Liter- und 0,5-Liter-Flasche erhältlich





FEINES MIT HONIG

Feinster heimischer Bienenhonig für unsere 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.

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.



In der 0,2-Liter- und
0,5-Liter-Flasche erhältlich



GIN'N'HONEY

Löwen
Rezept-
Tipp

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



Löwen Cocktail-Glas
... für den Genuss der
feinen Löwen Cocktails



www.bergbrennerei-loewen.at



17% vol

WERMUT

e 0,75 l

Frisch spritziger Weißwein und feinste Kräuter und Blüten, welche sorgsam in der Bergbrennerei destilliert werden, bilden die Grundlage für unsere **Löwen Wermut-Kreationen**. 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 *Rosen*-destillat sowie einem Hauch von *Pfefferminz*, *Holunderblüte* und dezenter *Zitrusnote*.



WERMUT MOJITO:



1 Limette waschen und in Stücke schneiden. Geben Sie diese nun mit **3 TL braunem Zucker**, **5 Basilikumblättern** und **1-2 Minzblättern** in ein Cocktailglas. Mit einem Cocktailstößel leicht zerdrücken. **8 cl Löwen Wermut Bianco** und **6 cl Bitter Lemon** hinzugeben und umrühren. Mit Crushed Ice auffüllen. Frisch und eiskalt genießen!



con Arancia

...versetzt mit *Pfefferminz*-destillat sowie einem sommerlichen Hauch von *Orange*, *Limette*, *Grapefruit* & *Zitronengras*.



WERMUT CON ARANCIA 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!



NEU

GLÜHMUT

Winter Lömut

...eine Wermut-Winter-Spezialität aus dem Bregenzwald

Lömut Glühmut ist die neue Heißgetränke-Kreation für alle LiebhaberInnen winterlich-würziger Genüsse. Hochwertiger Weißwein bildet die Grundlage, mit charakterstarken Kräutern verfeinert und geschmackvollen Wintergewürzen abgerundet.

Genießen Sie einen herrlich kräuterbetonten Duft in der Nase sowie eine harmonische Wermutnote im Geschmack.

Ein feiner, warmer Genuss ideal für die kühlere Zeit des Jahres.
Achtung: nur erhitzen, nicht kochen!

10 % vol

0,75 Liter



Heißgetränk auf
Weißwein-Basis mit
erlesenen Kräutern
verfeinert

www.bergbrennerei-loewen.at





FEINER LIKÖRGENUSS



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.

In der 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.

In der 0,2-Liter- und
0,5-Liter-Flasche erhältlich



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 mit Prosecco auf Eis.

In der 0,2-Liter- und
0,5-Liter-Flasche erhältlich



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.

In der 0,2-Liter- und
0,5-Liter-Flasche erhältlich



Gin·o·lade

DRY GIN-LIKÖR

SCHOKOLADE

DRY GIN
QUALITY

GIN·O·LADE 25 %vol

GIN·O·LADE WHITE 18 %vol

Würziger Wacholder harmoniert 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.

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

Die Gin-o-lade Kreationen sind in der 0,35-Liter- und 0,7-Liter-Flasche erhältlich



* Gin·o·lade
Affogato

Bereiten Sie sich einen Espresso zu und geben diesen in ein schönes Dessertglas.

Legen Sie eine Kugel Vanilleeis hinein, sprühen ein Sahnehäubchen darauf und gießen 4 cl Löwen Gin-o-lade nach Wahl darüber. Ein unwiderstehlicher Löwen Dessertgenuss!

Löwenstarker
Schoko-Genuss!

... in der 0,35-Liter-
und 0,7-Liter-Flasche
erhältlich!





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.

In der 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.

In der 0,2-Liter- und
0,5-Liter-Flasche erhältlich



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.

In der 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.

In der 0,2-Liter- und
0,5-Liter-Flasche erhältlich





BEERIGER LIKÖRGENUSS



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.



In der 0,2-Liter- und 0,5-Liter-Flasche erhältlich



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.



In der 0,2-Liter- und 0,5-Liter-Flasche erhältlich

Löwen
Rezept-
Tipp

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.

BITTER HEIDELBEERE

Mischen Sie **6 cl Löwen Heidelbeer Likör, 2 cl Rehmer Bitter mit 10 cl Bitter Lemon und 1 cl Zitronensaft** in einem mit Eiswürfel gefüllten Glas. Garniert mit ein paar Heidelbeeren, einer Scheibe Zitrone und einem Cocktailrührstäbchen ein Genuss nach Löwen-Art.



Charakterstarke
Gewürze
kraftvoll veredelt



ALM GLÜHER ZIMTLIKÖR

30 % vol

0,5 Liter

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.

In der 0,5-Liter-Flasche erhältlich

Löwen
Rezept-
Tipp

Gin'n'Zimt

Geben Sie ein paar Eiskwürfel in einen Löwen Gin Tumbler und mischen Sie darin **2 cl Löwen Dry Gin** mit **2 cl Almglüher Zimtlikör**.

Mit **4 cl Orangensaft** und **5 cl Tonic Water** aufgießen und mit Orange und Zimt garniert genießen!



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

Nach original
Löwen
Rezeptur

Löwen
Absinth
51% VOL

In der
0,7-Liter-Flasche
erhältlich



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

Absinth
Kräutergeist



Mischen Sie 4 cl **Löwen Absinth** mit
12 cl Bitter Lemon und 2 cl frisch
gepresstem Zitronensaft in einem schönen
Longdrinkglas. Aufgefüllt mit Eiswürfel
und einer Scheibe Zitrone garniert,
ein wahrlich geistreicher und zugleich
spritziger Genuss!



LÖWEN ACCESSOIRES

*Für allerfeinsten
Löwen-Drinkgenuss*



Löwen Stamperl

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

Löwen Cocktailrührstäbchen aus Holz mit Löwen Wappen

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



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 Ent-
faltung.*

Löwen Cocktail-Glas

*Genießen Sie unsere
feinen Löwen Cocktails
in unserem hochwertigen
Cocktail-Glas.*



Löwen 3er-Gin-Probierset

*Ein kleines, feines Geschenkset
gefüllt mit Löwen Dry Gin,
Wood Gin & Green Gin
à 0,04 Liter.*



Löwen Flachmann mit Holzetikett aus Birkenholz

*Füllmenge: ca. 200 ml.
1 Stück gefüllt mit
Haselnuss Geist 40 % vol
1 Stück gefüllt mit
Zirben Geist 42 % vol*

Neu!



Löwen Flachmann „Gipfelschnaps“

*Der perfekte Begleiter für Gipfel-
stürmer in der klassischen und
robusten Ausführung aus Edelstahl,
Füllmenge: ca. 200 ml.
1 Stück ohne Füllung
1 Stück gefüllt mit Löwen Bergwiesen
Schnaps 40 % vol*

*Finden Sie weitere Accessoires und Geschenkideen
online unter www.bergbrennerei-loewen.at*



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

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*

