

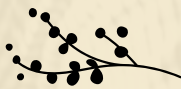


Bergbrennerei & Gaststube

Löwen

DIE KRAFT DER KRÄUTER
UND TRADITIONELLE
BRENNKUNST

*Der Löwen
Genuss lebt!*



SORTIMENTSLISTE

2025

www.bergbrennerei-loewen.at





HERZLICH WILLKOMMEN IM LÖWEN

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 Steingutbehältern, 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 11.00 bis 21.00 Uhr
Warme Küche von 11.30 bis 20.00 Uhr

IM FEBRUAR UND AUGUST 2025

HABEN WIR DEN LÖWEN 7 TAGE
DIE WOCHE GEÖFFNET

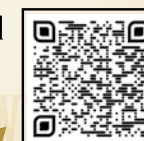
ÖFFNUNGSZEITEN BRENNEREILÄDELE

Mittwoch bis Samstag von 10.00 bis 20.00 Uhr
Sonntag von 9.00 bis 12.00 Uhr

NEU: LÖWEN-GUTSCHEINE

Machen Sie Ihren Liebsten eine Freude mit den neuen **Löwen Geschenk-Gutscheinen**, einlösbar in der Gaststube, im Lädlele oder für Gin-Tastings.

Erhältlich sind diese in unserem Onlineshop unter www.bergbrennerei-loewen.at oder Sie scannen ganz bequem unseren QR-Code und gelangen direkt auf die gewünschte Seite.



www.bergbrennerei-loewen.at

BRENNEREIFÜHRUNGEN

Jeden Donnerstag und Freitag führen wir Sie um 16.00 und um 18.00 Uhr kostenfrei durch die Bergbrennerei Löwen. Eine Anmeldung ist nicht erforderlich.

Gerne bieten wir auf Anfrage und je nach Verfügbarkeit zusätzliche Führungen für Sie und Ihre Liebsten zum Preis von € 6,00 p. P.

Im Anschluss erhalten Sie eine kostenlose Degustation unserer feinen Löwen Schnäpse und Liköre.



Hausherr Gernot und Markus



DAS
ORI-
GINAL

ORIGINAL LÖWEN GIN



Pur oder mixed –
finden Sie Ihren
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, den Löwen Green Gin, den 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 Familie, Freunden oder Kollegen im Bregenzerwald für ein einzigartiges Gin-Erlebnis. Wir bieten zwei verschiedene Gin-Tastings für Gruppen ab 5 Personen an, Haus- und Brennereiführung inklusive.

Vom einfachen Tasting „Einführung“ mit ausgewählten Gins und Tonics bis zum Gin-Tasting „Classic“, bei dem Sie mit der Löwen Gin Kreativ Box experimentieren können. Enthalten sind 10 ausgesuchte Essenzen und Destillate sowie weitere Utensilien für die Kreation des eigenen Gins. Die Löwen Gin Kreativ Box, im Wert von € 82,00, ist im Gin-Tasting „Classic“ enthalten und darf anschließend mit nach Hause genommen werden.

Gin Tasting **Einführung** > € 22,00 / Person (Dauer: ca. 2 Stunden inkl. Führung)

Gin Tasting **Classic** > € 82,00 / Person (Dauer: ca. 3 Stunden inkl. Führung)

Sie haben bei den Tastings ebenso die Möglichkeit, zusätzlich einen Tisch in der Gaststube zu reservieren für ein Essen à la carte.

Für weitere Infos folgen Sie
einfach dem QR-Code

WWW.BERGBRENNEREI-LOEWEN.AT



Mindestalter: 18 Jahre



Entdecken Sie eine Vielzahl
köstlicher Rezeptideen und Genuss-
empfehlungen in unseren
**LÖWEN
REZEPT-FIBELN**



Feinste Löwen
Gin-Spezialitäten



ORIGINAL LÖWEN GIN



DAS ORIGINAL

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
0,7 Liter	€ 43,50	entspricht € 62,14 / 1 Liter
1,5 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 Special-Gin-Edition alle Ehre macht.

0,35 Liter	€ 57,50	entspricht € 164,29 / 1 Liter
0,7 Liter	€ 105,50	entspricht € 150,71 / 1 Liter

Der Gin mit
feinstem Safran



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
0,7 Liter	€ 45,90	entspricht € 65,57 / 1 Liter

LÖWEN Green Gin 40 % vol

Ausgewählte Wiesenblumen, gepflückt auf 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
0,7 Liter	€ 45,90	entspricht € 65,57 / 1 Liter



... für spannende Gin-
Experimente daheim!

LÖWEN GIN Kreativ Box



€ 82,00

... MIT 10 AUSGESUCHTEN LÖWEN ESSENZEN UND DESTILLATEN



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



FINDEN SIE NOCH MEHR GENUSSVOLLE GESCHENKIDEEN
UND ACCESSOIRES IN UNSEREM ONLINESHOP. EINFACH
QR-CODE SCANNEN UND NACH HERZENSLUST STÖBERN!



Frisch gepflückte Kräuter ...

... getrocknet im Löwen
Kräuterlager ...



Von feinsten Berg- und
Wiesenkräutern ins Glas ...



... in Alkohol
angesetzt,
mazeriert, ...

... zweifach
destilliert und
anschließend ...



... in Steinutgefäßen, Holzfässern
und Glasballons gelagert

1 LITER
€ 22,50

Schnapstaufe



Herabsetzen auf Trinkstärke

Qualitätssicherung
durch unsere
Brennmeister



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.

0,2 Liter	€ 10,30	entspricht € 51,50 / 1 Liter
0,5 Liter	€ 15,90	entspricht € 31,80 / 1 Liter
1 Liter	€ 22,50	entspricht € 22,50 / 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	€ 9,90	entspricht € 49,50 / 1 Liter
0,5 Liter	€ 15,50	entspricht € 31,00 / 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	€ 9,90	entspricht € 49,50 / 1 Liter
0,5 Liter	€ 15,90	entspricht € 31,80 / 1 Liter

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	€ 11,20	entspricht € 56,00 / 1 Liter
0,5 Liter	€ 19,70	entspricht € 39,40 / 1 Liter

DIE KLAREN LÖWEN SCHNÄPSE - PUR, INTENSIV UND CHARAKTERSTARK.



Genuss im Löwen

Verkostung
der Brennmeister

Abfüllung in die
charakteristische
Löwen-Flasche



KLARE SPEZIALITÄTEN

Der reine Geist der Kräuter



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 € 9,90 entspricht € 49,50 / 1 Liter
0,5 Liter € 15,90 entspricht € 31,80 / 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 € 11,30 entspricht € 56,50 / 1 Liter
0,5 Liter € 19,40 entspricht € 38,80 / 1 Liter



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 € 9,90 entspricht € 49,50 / 1 Liter
0,5 Liter € 14,90 entspricht € 29,80 / 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 € 10,90 entspricht € 54,50 / 1 Liter
0,5 Liter € 18,90 entspricht € 37,80 / 1 Liter



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.

0,2 Liter € 7,50 entspricht € 37,50 / 1 Liter
0,5 Liter € 11,60 entspricht € 23,20 / 1 Liter



KLARE SPEZIALITÄTEN

Der reine Geist der Kräuter



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 € 9,90 entspricht € 49,50 / 1 Liter
0,5 Liter € 15,50 entspricht € 31,00 / 1 Liter

KRÄUTERKUNDE

Zirben



WÜRZIGER SCHNAPSGENUSS AUS DEN ALPEN

Zirbelkiefern wachsen ab einer Höhe von 1.300 Metern. Die hocharomatischen Zapfen werden Ende Juni bis Anfang Juli von bis zu 25 Meter hohen Bäumen gepflückt, wenn sie noch weich und saftig sind. Direkt nach der Ernte werden diese sorgfältig verarbeitet und in Alkohol eingelegt.

Das sogenannte Mazerat mit der typisch rot-braunen Farbe wird anschließend schonend im Roh- und Feinbrandverfahren zu unserem feinen **Zirben Geist** gebrannt. Das Destillat benötigt schließlich Zeit, um seine charakteristischen und intensiven Geschmacksnuancen und Aromen zu entfalten.

Im Vergleich zum Zirben Geist ist der **Löwen Zirben Likör** sehr viel lieblicher. Der Geschmack überzeugt mit seiner einzigartigen herb-würzigen, leicht harzigen Note und einer angenehmen Süße. Die rot-braune Farbe beschreibt die Zapfen in ihrem natürlichen Ursprung.

INSIDER-TIPP:

Die neue Zirbenernte haben wir vor kurzem angesetzt für unsere neueste Kreation "An Agsetzta". Lassen Sie sich überraschen, was da Geschmackvolles auf uns zukommt. Sobald der perfekte Reifegrad erreicht ist, voraussichtlich März 2025, werden wir Sie informieren!





Löwen Absinth

Spirituose
51% VOL

KULTIG . KREATIV . KRAFTVOLL

Eine hochprozentige und kristallklare 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.

Nach original
Löwen
Rezeptur

Löwen
Rezept-
Tipp

Absinthirinia



4 cl Löwen Absinth . 2 cl Bitter Lemon
1 Limette . ein paar Minzblätter . 1 cl Limettensaft
3 TL brauner Rohrzucker . Crushed Ice

Zubereitung:

Limette waschen und in kleine Stücke schneiden.
Diese mit dem Rohrzucker, den Minzblättern, dem Limettensaft und dem 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 den Absinth zugeben. Gut umrühren und genießen.

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



0,7 Liter
€ 29,50
entspricht € 42,14 / 1 Liter

Feste feiern wie sie fallen



LÖWEN EVENTS

Sie veranstalten eine Tagung, ein Seminar, eine Hochzeits- oder Weihnachtsfeier oder benötigen einen speziellen Raum für Ihren persönlich besonderen Anlass? Wir bieten Ihnen dazu unsere Veranstaltungsräume in angenehmer, traditioneller Atmosphäre für bis zu 120 Personen an. Ob in der heimeligen Gaststube, im altherwürdigen Löwensaal oder in den kleineren Stuben – das Löwen-Team sorgt dafür, dass Ihre Veranstaltung ein Erfolg wird. Wir legen großen Wert auf serviceorientierte Kundenbetreuung und beraten Sie gerne.

Unsere Räumlichkeiten im Obergeschoss bieten insgesamt Platz für 120 Personen, aufgeteilt in den geräumigen Löwen-Tanzsaal sowie in zwei kleineren Stuben. Diese sind ausgestattet mit allem, was Ihr Herz begehrt. Auf Wunsch stellen wir Beamer, Leinwand, Pinnwand und Flipchart für Sie bereit.

LÖWENSAAL

Unser Löwensaal mit einer Bestuhlung von bis zu 80 Personen ist bestens geeignet für Feierlichkeiten in großzügigerem Rahmen wie Hochzeiten, Geburtstags- oder Weihnachtsfeiern, Lesungen oder Vernissagen.

DIE KLEINE LÖWENSTUBE — ZIMMER NR. 5

... verfügt über eine Kapazität von bis zu 10 Sitzplätzen. Es ist der perfekte Raum für kleine Familienfeiern, Versammlungen im kleineren Rahmen, als Gruppenraum bei Seminaren oder als Jausen-Station usw.

DIE GROSSE LÖWENSTUBE

... bietet Platz für bis zu 20 Personen und ist perfekt geeignet als Gruppenraum bei Seminaren oder Ähnlichem.

Kommen Sie vorbei oder rufen Sie uns an. Wir finden für Sie die perfekte Lösung, die auf Ihre Bedürfnisse und Wünsche maßgeschneidert ist.

LÖWENSAAL



ZIMMER NR. 5



LÖWEN FONDUE

In der Zeit von November bis März haben Sie die Möglichkeit ein Löwen-Fondue in einer unserer Löwen Stuben zu buchen.

Genießen Sie mit Ihren Liebsten ein klassisches Fleisch- oder Käsefondue.

*Nur mit Reservierung
und je nach Verfügbarkeit!*

LÖWEN GASTSTUBE





KRÄUTERBITTER

Die pure
Kraft der
Kräuter



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 € 8,00 entspricht € 40,00 / 1 Liter
0,5 Liter € 12,30 entspricht € 24,60 / 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 € 7,90 entspricht € 39,50 / 1 Liter
0,5 Liter € 12,10 entspricht € 24,20 / 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 ausgeprägt bitteren Note.

0,2 Liter € 10,10 entspricht € 50,50 / 1 Liter
0,5 Liter € 15,90 entspricht € 31,80 / 1 Liter

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.

0,2 Liter € 11,20 entspricht € 56,00 / 1 Liter
0,5 Liter € 19,40 entspricht € 38,80 / 1 Liter



AUS LIEBE ZU DEN SCHÄTZEN DER NATUR

REHMER BITTER

35 % vol

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.

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



8er Party-Pack
€ 10,50

0,7 Liter
€ 14,30
entspricht € 20,43 / 1 Liter

0,04 Liter
€ 1,40
entspricht € 35,00 / 1 Liter

*... der Natur
entsprungen*



FEINES MIT HONIG

Von Bienen versüßt!



KLARER HONIG KRÄUTER 32 % vol

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

0,2 Liter € 8,70 entspricht € 43,50 / 1 Liter
0,5 Liter € 12,60 entspricht € 25,20 / 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 € 8,70 entspricht € 43,50 / 1 Liter
0,5 Liter € 12,60 entspricht € 25,20 / 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 € 8,70 entspricht € 43,50 / 1 Liter
0,5 Liter € 12,60 entspricht € 25,20 / 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 € 8,70 entspricht € 43,50 / 1 Liter
0,5 Liter € 12,60 entspricht € 25,20 / 1 Liter



FEINES MIT HONIG

Von Bienen versüßt!



BÄRFANG 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 € 10,10 entspricht € 50,50 / 1 Liter
0,5 Liter € 15,90 entspricht € 31,80 / 1 Liter



Feinster heimischer Bienenhonig für unsere Schnaps- und Likörspezialitäten

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.

Löwen Rezept-Tipp



FRUCHTIGE HONIG-BRISE

Geben Sie 5 cl Löwen Bärenfang Honig Likör mit 10 cl Prosecco und einem Schuss Orangensaft in ein Aperitifglas. Fügen Sie 2 bis 3 Eiswürfel hinzu, garnieren Sie mit einer Orangenscheibe und genießen Sie eine fruchtig-spritzige Aperitifkreation.



www.bergbrennerei-loewen.at

LÖWEN COCKTAIL-GLAS

...für den Genuss der feinen Löwen-Cocktails

1 Stück - € 5,50

Schmeckt am besten pur auf Eis!

je 0,75 Liter
€ 12,80
entspricht € 17,07 / 1 Liter



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 Rosendestillat sowie einem Hauch von Pfefferminze, Holunderblüte und dezenter Zitrusnote.



Löwen Rezept-Tipp

Easy Rider

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

conFrancia
...veredelt mit Pfefferminzdestillat sowie einem sommerlichen Hauch von Orange, Limette, Grapefruit & Zitronengras.





GLÜHMUT

Winter Lömut

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



Lömut Glühmut ist die **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!



e 0,75 l ————— 10% vol

je 0,75 Liter
€ 5,10
entspricht € 6,80 / 1 Liter



Heißgetränk auf
Weißwein-Basis mit
erlesenen Kräutern
verfeinert

www.bergbrennerei-loewen.at

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.

0,5 Liter € 12,80 entspricht € 25,60 / 1 Liter

Zimt-Zauber

Erwärmen Sie 4 cl Almglüher Zimtlikör und geben ihn in ein schönes Glas. Garniert mit einem Sahnehäubchen und einer Prise Zimt ist er eine wunderbare Zugabe zum Dessert oder in einer gemütlichen Runde zum Kaffee.



Charakterstarke
Gewürze
kraftvoll veredelt



FEINSTER LIKÖRGENUSS

Zarte
Süße am
Gaumen



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.

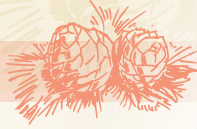
0,2 Liter € 10,10 entspricht € 50,50 / 1 Liter
0,5 Liter € 15,90 entspricht € 31,80 / 1 Liter



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 € 7,90 entspricht € 39,50 / 1 Liter
0,5 Liter € 12,20 entspricht € 24,40 / 1 Liter



FEINSTER 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 € 7,90 entspricht € 39,50 / 1 Liter
0,5 Liter € 12,20 entspricht € 24,40 / 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 € 11,30 entspricht € 56,50 / 1 Liter
0,5 Liter € 19,40 entspricht € 38,80 / 1 Liter



... von Nachbarn
Ziege



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 € 7,90 entspricht € 39,50 / 1 Liter
0,5 Liter € 12,20 entspricht € 24,40 / 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 € 8,40 entspricht € 42,00 / 1 Liter
0,5 Liter € 11,60 entspricht € 23,20 / 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 mit Prosecco auf Eis.

0,2 Liter € 8,40 entspricht € 42,00 / 1 Liter
0,5 Liter € 11,60 entspricht € 23,20 / 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 € 7,90 entspricht € 39,50 / 1 Liter
0,5 Liter € 12,20 entspricht € 24,40 / 1 Liter





WÜRZIGER LIKÖRGENUSS

Fein & Fruchtig

Feinste Fruchtigkeit nach Löwen-Art



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 € 10,10 entspricht € 50,50 / 1 Liter
0,5 Liter € 15,90 entspricht € 31,80 / 1 Liter

SOMMERMINZ LIKÖR 20 % vol

Ein herrlich erfrischender Likörgenuss hergestellt aus feiner Sommerminze und Pfeffer. Die Sommerminze verleiht der außergewöhnlichen Likörkomposition ihre Frische, der Pfeffer unterstreicht diese mit angenehm würzigen Noten und sorgt für ein sommerliches Genussfeuerwerk.

0,2 Liter € 8,40 entspricht € 42,00 / 1 Liter
0,5 Liter € 11,80 entspricht € 23,60 / 1 Liter



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 € 10,10 entspricht € 50,50 / 1 Liter
0,5 Liter € 15,90 entspricht € 31,80 / 1 Liter

Löwen Rezept-Tipp

BLUEBERRY LIME

Mischen Sie 4 cl Löwen Heidelbeeren Likör mit 10 cl Bitter Lemon und 1 cl Zitronensaft in einem mit Eiswürfel gefüllten Löwen-Cocktailglas. Garniert mit ein paar Heidelbeeren, einer Scheibe Zitrone und einem Cocktailrührstäbchen ein Genuss nach Löwen-Art.



DIE FEINEN LÖWEN LIKÖRE - GESCHMACKVOLLE GAUMENSCHMEICHLER.

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

0,35 Liter € 9,90 entspricht € 28,29 / 1 Liter
0,7 Liter € 16,30 entspricht € 23,29 / 1 Liter

Löwen Rezept-Tipp

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!



BIO Obst BRÄNDE

... mit kraftvollen
40% vol

... in 0,5 Liter
Flaschen erhältlich

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. Erhältlich in 4 vollfruchtigen Sorten:
Williams-, Himbeeren-, Marillen- und Apfel-Brand.



**Himbeeren
BRAND**
€ 30,50
entspricht € 61,00 / 1 Liter



**Marillen
BRAND**
€ 28,50
entspricht € 57,00 / 1 Liter



**Apfel
BRAND**
€ 28,50
entspricht € 57,00 / 1 Liter

BIO-QUALITÄT HERGESTELLT IN ÖSTERREICH



LÖWEN ACCESSOIRES & PROBIERSETS

Für allerfeinsten
Löwen-Trinkgenuss



LÖWEN PROBIERSETS

Feinste Löwen Minis in verschiedenen Variationen à 0,02 Liter zum Probieren.
• 4er mit Löwen Bio Bränden — € 5,90
• 4er gemischt mit Ingwer Schnaps, Absinth, Ginolade und Boonekamp — € 4,70
• 2er gemischt mit Bergwiesen Schnaps und Zirben Likör — € 2,30



LÖWEN GIN TUMBLER

Passend zur exklusiven Gin-Flasche erhalten Sie auch den extravaganten, mundgeblasenen Gin-Tumbler. Dieser gibt dem Löwen Gin den nötigen Raum zur optimalen Entfaltung.1 Stück — € 14,90



LÖWEN COCKTAILRÜHRSTÄBCHEN

Exklusive Cocktailrührstäbchen aus Holz mit eingebanntem Löwen Wappen — so genießt man stilgerecht Löwen Cocktails.100 Stück — € 7,50



LÖWEN FLACHMANN

„Gipfelschnaps“
Der perfekte Begleiter für Gipfelstürmer in der klassischen und robusten Ausführung aus Edelstahl.
Füllmenge: ca. 200 ml.
1 Stück ohne Füllung — € 12,90
1 Stück gefüllt mit Löwen Bergwiesen Schnaps 40% vol — € 18,50



LÖWEN 3ER-GIN-PROBIERSET

Ein kleines, feines Geschenkset gefüllt mit Löwen Dry Gin, Wood Gin & Green Gin à 0,04 Liter.1 Stück — € 14,50



LÖWEN STAMPERL

Das elegante Glas eignet sich perfekt für den Genuss der feinen Löwen Schnäpse und Liköre.1 Stück — € 3,50



LÖWEN COCKTAIL-GLAS

Genießen Sie unsere feinen Löwen Cocktails in unserem hochwertigen Cocktail-Glas.1 Stück — € 5,50



LÖWEN FLACHMANN

mit Holzetikett aus Birkenholz
Füllmenge: ca. 200 ml.
1 Stück gefüllt mit Haselnuss Geist 40% vol — € 15,50
1 Stück gefüllt mit Zirben Geist 42% vol — € 15,50

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



ZIRBEN-KRÄUTER



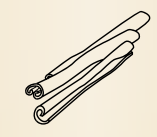
SOMMERSPRITZ



BITTER ORANGE



GIN'N ZIMT



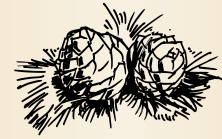
SOMMERSPRITZ



4 cl Löwen Sommerminz Likör
2 cl Schmankerlhof Zitronen-Limetten Sirup
Sodawasser
Eiswürfel
Limette
frische Minze

Geben Sie ein paar Eiswürfel in ein Longdrinkglas und mischen darin den Löwen Sommerminz Likör mit dem Zitronen-Limetten-Sirup und füllen mit Sodawasser auf. Mit Limette und frischer Minze garniert eine sommerlich erfrischende Gaumenfreude.

ZIRBEN-KRÄUTER



3 cl Löwen Zirben Likör
2 cl Löwen Green Gin
10 cl Kräuterlimonade
Eiswürfel
Zitronenscheibe
frische Minze

Mischen Sie den Löwen Zirben Likör mit dem Löwen Green Gin und feinsten Kräuterlimonade auf Eiswürfel. Mit Zitronenscheibe und frischer Minze garniert ist dies eine kräuterstarke Köstlichkeit.



Bergbrennerei & Gaststube
Löwen

BERGBRENNEREI & GASTSTUBE LÖWEN
6883 Au-Rehmen 87, Bregenzerald / Österreich
Reservierung: +43 (0) 5515 25964, Bestellung: +43 (0) 5515 25395
office@loewen-au.at

www.bergbrennerei-loewen.at

ÖFFNUNGSZEITEN GASTSTUBE

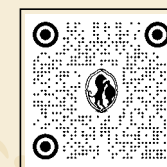
Mittwoch bis Samstag von 11.00 bis 21.00 Uhr
Warme Küche von 11.30 bis 20.00 Uhr

ÖFFNUNGSZEITEN BRENNEREILÄDELE

Mittwoch bis Samstag von 10.00 bis 20.00 Uhr
Sonntag von 9.00 bis 12.00 Uhr

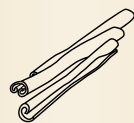
Vorankündigung
IM FEBRUAR
UND AUGUST 2025
HABEN WIR DEN LÖWEN
7 TAGE DIE WOCHE
GEÖFFNET!

*Finden Sie uns
über Google Maps*



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

GIN'N ZIMT



2 cl Löwen Dry Gin
2 cl Löwen Almgliüher Zimtlükör
4 cl Orangensaft
5 cl Tonic Water
Eiswürfel
Orangenscheibe, Zimtstange

Nehmen Sie einen Löwen Gin Tumbler und geben ein paar Eiswürfel hinein. Mischen Sie darin den Löwen Dry Gin mit dem Löwen Almgliüher Zimtlükör und füllen mit dem Orangensaft und dem Tonic Water auf. Mit Orangenscheibe und einer Zimtstange garniert eine herbstliche Gin Tonic-Variation.

BITTER ORANGE



6 cl Löwen Rehmer Bitter
12 cl Blutorangensaft
Eiswürfel
Orangenscheibe

Zaubern Sie sich eine erfrischende Bitternote mit diesem köstlichen Löwen-Drink. Mischen Sie den Löwen Rehmer Bitter mit dem Blutorangensaft in einem hübschen Glas auf Eis. Mit Orangenscheibe garnieren und genießen.