



LÖWEN SCHOKOLADEN-GENUSS

Der Dry Gin Likör mit feinsten Schokolade

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

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

GIN-O-LADE 25 % vol – GIN-O-LADE WHITE 18 % vol
 0,35 Liter € 9,40 entspricht € 26,86 / 1 Liter
 0,7 Liter € 15,20 entspricht € 21,71 / 1 Liter



LÖWEN GIN TASTINGS

Gin mit allen Sinnen erleben

Tauchen Sie ein in die Welt des Kult-Getränks und erfahren Sie Wissenswertes über die Herstellung und die Charaktereigenschaften des Löwen Gin und was einen guten Gin ausmacht. Degustieren Sie die Löwen Gin-Sorten und experimentieren Sie mit der Löwen Gin Kreativ Box. Enthalten sind 10 ausgesuchte Essenzen und Destillate sowie weitere Utensilien für die Kreation des eigenen Gins.

Wir bieten drei verschiedene Gin Tastings für Gruppen ab fünf Personen an, Haus- und Brennereiführung inklusive:

Löwen Rezept-Tipp *Gin-o-lade Frappé*

10 cl Löwen Gin-o-lade (Schoko-Gin) Likör
2 cl Löwen Dry Gin · 10 cl Milch
2 Kugeln Schokoladeneis · Eiswürfel

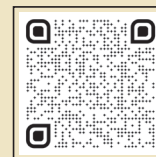
Geben Sie alle Zutaten in einen Küchenmixer und mixen Sie so lange, bis sich ein schaumig-cremiger Schokoladen-Frappé ergibt!

In einem schönen Glas mit etwas Sahne garniert genießen!

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.

Beim Gin Tasting Premium und Classic ist die Löwen Gin Kreativ Box im Wert von € 79,00 enthalten und darf anschließend mit nach Hause genommen werden.

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



Nr. 01/23
 Bergbrennerei Löwen
 AT-6883 Au-Rehmen 87
 bergbrennerei-loewen.at

Löwen Post

FRÜHJAHR / SOMMER 2023

In der Bergbrennerei und Gaststube in Au-Rehmen im Bregenzerwald legen wir größten Wert darauf, alte Traditionen und Moderne zu vereinen. Regional und international – von der Brennerei in die Küche.

EIN HOCH AUF DAS KÜCHENTEAM

Im Herbst des letzten Jahres wurde unsere Löwen Küche mit zwei der heiß begehrten Gault & Millau-Hauben ausgezeichnet. Unser Küchenchef Gernot Bischofberger und sein Team begrüßen Sie in traditioneller Bregenzerwälder Gastfreundschaft.

Seien Sie unser Gast und überzeugen Sie sich selbst!

LÖWENS SCHÄTZE

Während in der Küche die Töpfe dampfen, brodeln in der Tenne der Brennkessel. Kräuterpädagoge Oliver und sein Brennmeister schaffen es in meisterhafter Zusammenarbeit, die Schätze der Natur bestmöglich zu verwerten. Sie erzeugen aus wohlduftenden Kräutern, Wurzeln und Beeren Ansätze, die die Kraft unserer Natur in sich tragen. Daraus entstehen

nach traditioneller Brennkunst und modernster Brenntechnik charakterstarke Schnäpse und Liköre sowie feinsten Wermut, Gin und Absinth. Geistreiche Genüsse – wahre Gaumenfreuden.

Lassen Sie sich von unserer Löwen Küche und Bergbrennerei mit allen Sinnen der Kunst verwöhnen und genießen Sie die Löwen Spezialitäten bei uns in der urigen Gaststube, auf der Sonnenterrasse oder daheim.

Herzlichst – Ihr Löwen Team.



UNSER URIGES BRENNEREILÄDELE

Wenn Sie schon mal da sind ...

Besuchen Sie unser hauseigenes Brennereilädele. Die urige Atmosphäre lädt zum Verweilen ein. Gehen Sie über den knarrenden Dielenboden – hier schwingt 120-jährige Geschichte mit. Im Brennereilädele gibt es allerhand zu entdecken. Verkosten Sie nach Herzenslaune die Löwen Spezialitäten: Schnäpse, Brände, Geiste und Liköre und nicht zu guter Letzt den originalen Löwen Dry Gin in 4 verschiedenen Variationen. Es gibt zudem viele schön arrangierte Geschenke für diejenigen, die noch auf der Suche nach einem Mitbringsel sind oder einfach als feines Arrangement für sich selbst.

BRENNEREI- UND HAUSFÜHRUNGEN

Brennkunst erleben

Jeden Donnerstag und Freitag führen wir Sie um 16.00 und 18.00 Uhr kostenfrei durch die Bergbrennerei Löwen. Eine Anmeldung ist nicht erforderlich. Außertourliche Führungen sind auf Anfrage bzw. Verfügbarkeit zum Preis von € 6,00 pro Person möglich.

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

Lassen Sie den Zauber der Geschichte des Löwen auf sich wirken und spüren, riechen und schmecken Sie die Vielfalt der Region, Tradition und Leidenschaft.





LÖWEN BIO OBSTBRÄNDE

Einzigartige Geschmackserlebnisse

Für unsere Löwen Bio-Obstbrände 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.

Unsere Löwen Bio Obstbrände strahlen mit satten 40 % vol und werden am besten bei Zimmertemperatur genossen. Alle Sorten sind in der 0,5 Liter-Flasche erhältlich.

NEU

BIO WILLIAMS BRAND 40 % VOL

Sowohl in der Nase als auch am Gaumen ein fruchtintensiver und würziger Geschmack nach vollreifer Williams-Christbirne.

0,5 Liter – € 26,90 entspricht € 53,80 / 1 Liter

BIO HIMBEEREN BRAND 40 % VOL

Zart duftend in der Nase, mit einem fruchtigen und besonders langanhaltenden Geschmack am Gaumen.

0,5 Liter – € 28,90 entspricht € 57,80 / 1 Liter

BIO MARILLEN BRAND 40 % VOL

Vollfruchtig und harmonisch in der Nase, sortentypisch und rein am Gaumen und im Abgang.

0,5 Liter – € 26,90 entspricht € 53,80 / 1 Liter

BIO APFEL BRAND 40 % VOL

In der Nase blumig-frisch. Am Gaumen angenehm mild mit einem sortentypischen, fruchtigen Aroma.

0,5 Liter – € 26,90 entspricht € 53,80 / 1 Liter



BERGWIESEN SCHNAPS 40 % VOL

Die ausgesuchte Vielfalt der Natur

Ausschließlich beste Blüten, Kräuter und Gräser von heimischen Bergwiesen finden Verwendung für die Verarbeitung zu geschmackvollem Bergwiesen Schnaps. Die naturbelassenen Rohstoffe verleihen der Spezialität ihren einzigartigen Duft. Der Bergwiesen Schnaps ist in 3 Gebinden erhältlich.

0,2 Liter – € 9,60 entspricht € 48,00 / 1 Liter

0,5 Liter – € 15,20 entspricht € 30,40 / 1 Liter

1,0 Liter – € 20,90



DAS NEUE LÖWEN COCKTAIL-GLAS

Für den perfekten Löwen Genuss

Entdecken Sie unser brandneues Cocktail-Glas, hochwertig bedruckt im Löwen Dekor. Darin schmecken alle Longdrinks, Cocktails und Aperitifs gleich noch besser.

1 Stück – € 5,50

Versuchen Sie doch gleich eine geschmackvolle Lömut Wermut-Kreation im neuen Cocktail-Glas



LÖWEN KRÄUTERKULT ABSINTH

Absinth aus dem Bregenzerwald

Für unsere Absinth-Rezeptur verwenden wir ausgewählte Botanicals wie Wermutkraut, Anis und Fenchel. Die sorgsam getrockneten Kräuter mazerieren wir einige Wochen in Alkohol. Anschließend destillieren wir diesen intensiv duftenden Alkoholansatz im schonenden Destillationsverfahren. Mit viel Sorgfalt trennen wir im zweiten Schritt den Mittelabzug ab. Es entsteht das Herzstück, unser Absinth-Destillat. Diesem lassen wir bis zu vier Jahre Zeit für die Reifung in Steingutgefäßen in unserem Lagerkeller. Wenn das Destillat voll ausgereift ist, wird es mit Löwen Quellwasser auf gehaltvolle 51 % vol herabgesetzt und anschließend, bereits trinkfertig, abgefüllt.

Bei der Destillation werden die besonders kräftigen Bitterstoffe abgetrennt. So entsteht ein einzigartiger Absinth mit milden Kräuternoten am Gaumen, der den Geist betört.

Genussempfehlung: 2 cl gut gekühlten Löwen Absinth in ein schönes Glas gießen und langsam die dreifache Menge an Eiswasser dazugeben – das ist Absinth nach Löwen Art.

★ 0,7 Liter – € 27,90 entspricht € 39,29 / 1 Liter



BOONEKAMP 45 % VOL

Der Bitter aus dem Holzfass

Über dreißig verschiedene Kräuter, sorgsam verlesen und mazeriert, verleihen dem Boonekamp den kräftigen Geschmack mit einer angenehmen Würze und Bitternote. Ohne Zugabe von Zucker oder Süßstoffen wird durch die Lagerung im alten Rotweinfass das Aroma besonders ausgewogen.

0,2 Liter – € 10,50 entspricht € 52,50 / 1 Liter

0,5 Liter – € 18,30 entspricht € 36,60 / 1 Liter

Löwen Rezept-Tipp



- 4 cl Löwen Boonekamp
- 4 cl Apfelsaft
- Saft einer halben Zitrone
- Eiswürfel



Löwen Rezept-Tipp

Absinthirinia



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

Limette waschen und in kleine Stücke schneiden. Diese mit dem Rohrzucker, der Minze, dem Limettensaft und dem Bitter Lemon in ein Cocktailglas geben und alles mithilfe eines Stößels ausdrücken. Anschließend das Glas mit Crushed Ice füllen, den Absinth dazurühren und genießen.



Wermut Spritz

Löwen Rezept-Tipp

- 6 cl Lömut Wermut con Arancia
- 6 cl Orangenlimonade
- 6 cl Mineralwasser
- Eiswürfel
- Orangen- und Zitronenscheibe
- frische Minze

Den Lömut Wermut con Arancia mit Orangenlimonade und Mineralwasser in einem schönen Glas auf viel Eiswürfeln mischen. Mit Orangen- und Zitronenscheibe sowie frischer Minze garniert servieren!

