



saisonalen Spezialitäten, die nach Omas Rezept schmecken und doch mit einer modernen Note neu interpretiert werden. Dabei kommen bevorzugt frische, regionale und hausgemachte Zutaten auf den Tisch.

Markus Berbig, leidenschaftlicher Gastgeber und ausgebildeter Sommelier, begrüßt seine Gäste mit Herzlichkeit und einem fundierten Wissen über Spirituosen, Wein und Genuss. In der Küche zaubert Sebastian Berbig, kreativer Koch und Meister seines Fachs, Gerichte mit einem raffinierten Twist. Gemeinsam mit dem gesamten Löwen-Team schaffen sie einen Ort, an dem sich jeder sofort willkommen fühlt. Nehmen Sie sich Zeit zum Genießen – wir freuen uns auf Ihren Besuch!



TRADITION TRIFFT RAFFINESSE

So schmeckt der Bregenzerwald

Der Löwen ist mehr als nur Gaststube und Brennerei. Er ist ein Treffpunkt für Genießer, Feinschmecker und Naturfreunde. Ob bei einem Ausflug mit guten Freunden, einer Feierlichkeit, einem gemütlichen Abendessen, einem Stück hausgemachtem Kuchen oder einem Stamperl Schnaps nach der Wanderung – hier wird jeder Moment zu etwas Besonderem.

In der Löwen-Gaststube steht der Geschmack der Region im Mittelpunkt. Von klassischen Wirtshausgerichten bis hin zu



Einfach mit kaltem Wasser oder Soda aufgießen, Eiswürfel dazugeben, zurücklehnen und genießen.

MARILLEN-EISTEE-SIRUP

Der alkoholfreie Löwen-Genuss

Unser neuer alkoholfreier Marillen-Eistee-Sirup vereint den vollen Geschmack reifer Marillen mit einer feinen Tee-Note zu sommerlichem Genuss! Einfach mit kaltem Wasser aufgießen, Eiswürfel dazugeben, zurücklehnen und genießen. Ob als erfrischender Durstlöcher oder fruchtiges Highlight im Cocktail – dieser Sirup bringt garantiert gute Laune ins Glas. Ein Stück Sommer, wann immer Sie möchten.

Löwen Marillen-Eistee-Sirup 0,5 Liter 6,20 € entspricht € 12,40/1 Liter



Löwen Rezept-Tipp

Löwen Kästflado

Pizzateig (selbst gemacht oder selbst gekauft)

Für den Belag: 2 x Sauerrahm • 3 Eier • 2 große Zwiebeln
2 Jungzwiebeln • 200 g geriebener würziger Bergkäse
200 g geriebener Heumilchkäse • Salz • Muskat • Pfeffer

Zwiebeln sowie Jungzwiebeln fein hacken und mit den restlichen Zutaten in einer Schüssel gut vermengen. Die Masse gleichmäßig auf dem ausgerollten Pizzateig verteilen und bei 180° C (Heißluft) etwa 30 Minuten backen, bis der Käse eine goldbraune Farbe hat.



BERGBRENNEREI LÖWEN
AT-6883 Au-Rehmen 87
www.bergbrennerei-loewen.at

Löwen Post

LÖWEN ZEIT 2025

Ob bei einem gemütlichen Abendessen, einem Ausflug mit Freunden oder einer festlichen Feier – im Löwen wird jeder Moment zu etwas Besonderem.

TRADITIONELLE BRENNKUNST

Mit unbändiger Leidenschaft und tiefem Respekt für die Natur entstehen in unserer Bergbrennerei edle Spirituosen – allen voran der Löwen Dry Gin, der seit 2014 mit seinen würzigen Aromen den einzigartigen Charakter des Waldes einfängt. Nun steht die zweite Generation dieses

Klassikers bereit: Altbewährte Qualität in frischem Design. Jetzt entdecken!

NEU IM SORTIMENT

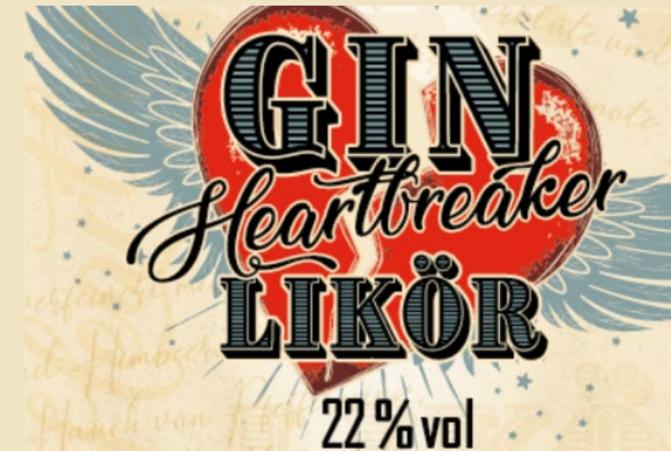
Brandneu in der Löwen-Produktfamilie: der Heartbreaker Gin Likör. Die freche Kombination aus Schlehe, Himbeere und würzigem Löwen Gin sorgt für intensive Geschmacksmomente. Ideal zum Anstoßen und Teilen – erhältlich als Partyshot in der 0,02-Liter-Flasche. Und für alle, die es lieber alkoholfrei mögen, gibt es den neuen Marillen-Eistee-Sirup – herrlich

fruchtig, erfrischend und voller guter Laune. Aufgießen, Eiswürfel dazu und genießen!

GEMEINSAM FEIERN UND GENIESSEN

Entdecken Sie jetzt auch unsere Angebote für Gruppenevents oder Weihnachtsfeiern. Eingebettet in die Natur des Bregenzerwaldes erwartet Sie eine ganz besondere Mischung aus echter Gastfreundschaft und herzlicher Atmosphäre – ideal für kleine Runden oder große Anlässe.

Herzlichst – Ihr Löwen Team.



EIN ECHTER HEARTBREAKER

Der neue Partylikör vom Löwen

Fruchtig, frech und verführerisch: Mit unserem neuen Heartbreaker Gin Likör bringen wir frischen Wind in jede Party! Die aufregende Kombination aus herber Schlehe und süßen, saftigen Himbeeren trifft auf würzigen Löwen Gin – ein harmonisches Zusammenspiel mit geheimnisvollem Charme und markantem Charakter.

Mit fruchtig-leichten 22 % vol, abgefüllt in der handlichen 0,02-Liter-Flasche, ist der Löwen Heartbreaker der perfekte

Partyshot: Ideal zum Anstoßen, Teilen mit Freunden, für unterwegs oder als schneller Genuss an der Bar. Klein in der Größe, aber groß im Geschmack – dieser Shot bleibt garantiert nicht lange allein.

Das moderne Design trifft auf Brennkunst aus dem Bregenzerwald – ein echtes Statement im Mini-Format. Für alle, die's gern unkompliziert mögen: Der praktische Thekenspender sorgt dafür, dass der Löwen Heartbreaker immer griffbereit ist – ob in der Bar, auf Events oder bei der nächsten Feier.

Heartbreaker Gin Likör – einmal probiert, für immer verliebt. Vorsicht: Kann Herzen brechen!



DER GIN UNSERES LEBENS

Löwen Gin – die zweite Generation ist da

Bevor wir in Au-Rehmen unsere Bergbrennerei eröffneten, hatten wir einen Traum: Aus den Rohstoffen der Natur bodenständige und moderne Produkte von einzigartigem Genuss herzustellen. Die üppigen Wacholderbäume der Region inspirierten uns dabei, einen eigenen Gin zu kreieren. So entstand 2014 der Löwen Dry Gin, in dessen würzigen Facetten sich der Charakter des Bregenzerwaldes widerspiegelt. Elf Jahre später ist die Zeit reif für eine Weiterentwicklung unserer beliebten Gin-Reihe.



Mit frischem Look und praktischen Details präsentiert sich der original Löwen Gin in seiner neuen Generation. Die überarbeitete Flasche überzeugt nach wie vor mit elegantem Design, fein gesetzten Akzenten und einem neuen Verschluss, der das Handling – sei es an der Bar, beim Mixen oder beim Genuss zu Hause – noch angenehmer macht.

Im Inneren bleibt, was zählt: sortentypische Noten, kraftvolle Aromen und klare Linien. Ob Löwen Dry Gin, Wood Gin oder Green Gin – jede Variante setzt ein Statement. Ehrlich, ausdrucksstark und unverwechselbar. Löwen Gin – wie gemacht für alle, die das Echte lieben. Jetzt in neuem Gewand. Überzeugen Sie sich selbst!



... mit ausgesuchten, handverlesenen Botanicals



... schonend gebrannt für höchsten Geschmack



... bis zur Vollendung gereift

Löwen Dry Gin 40 % vol

Alpenkräuter, Holunderblüten und Bergwurzeln verleihen dem Dry Gin würzige Nuancen zum frischen Wacholderaroma. Er schmeckt pur oder als Mixgetränk mit süß-bitterem Tonic auf Eis.

Löwen Wood Gin 40 % vol

Für den Löwen Wood Gin braucht es Zeit und das richtige Timing. Er überzeugt mit einer runden, weichen Holzfassnote und charakteristischem Farbton. Am besten pur bei Zimmertemperatur genießen.

Löwen Green Gin 40 % vol

Handverlesene Wiesenblumen verleihen dem Green Gin eine weiche, blumige Note, die an Bienenhonig erinnert. Am besten pur genießen oder mit floralen Tonics mixen.



Löwen
Rezept-
Tipp

Herbal Lions Gin

4 cl Löwen Wermut Bianco • 2 cl Löwen Dry Gin
6 cl Ginger Ale oder Ginger Beer • Zitronensaft
Eiswürfel • Zitronenscheiben

Mischen Sie den Löwen Wermut Bianco mit Löwen Dry Gin, Ginger Ale oder Ginger Beer und einem Spritzer Zitronensaft in einem Longdrinkglas. Das Glas mit Eiswürfel auffüllen und einer Zitronenscheibe garnieren – fertig ist der kräuterfrische Trinkgenuss.

Cheers!

WEIHNACHTEN IM LÖWEN

Genussvolle Momente in festlicher Atmosphäre

Die stillste Zeit im Jahr verdient einen besonderen Rahmen – und genau den bietet die Bergbrennerei und Gaststube Löwen. Eingebettet in die winterliche Landschaft des Bregenzerwaldes empfangen wir unsere Gäste mit Herzlichkeit und höchster Gastlichkeit – perfekt für stimmungsvolle Weihnachtsfeiern mit Kolleg:innen, Freunden oder dem Verein. Ob gemütlich in kleiner Runde oder als festlicher Ausklang eines erfolgreichen Jahres mit dem gesamten Team – wir gestalten Ihre Feier ganz nach Ihren persönlichen Wünschen.

Unser Rundum-Sorglos-Package

- Authentische Vorarlberger Gastlichkeit
- Individuelle Menüvarianten – vom Löwen Klassiker über Kässpätzlepartien bis hin zu mehrgängigen Menüs
- Auf Wunsch mit feierlichem Empfang sowie Haus- und Brennereiführung
- Löwen Geschenkpakete auf Vorbestellung
- Platz für kleine Gruppen und größere Gesellschaften

Jetzt Termin vereinbaren und gemeinsam feiern in der Bergbrennerei und Gaststube Löwen!

GENUSS TRIFFT GESELLIGKEIT

Gruppenausflüge in den Löwen

Ein gemeinsamer Ausflug in die Bergbrennerei und Gaststube Löwen ist mehr als nur ein Essen – es ist ein Erlebnis für alle Sinne. Eingebettet in die beeindruckende Naturkulisse des Bregenzerwaldes erwartet Sie eine Mischung aus regionaler Küche, echter Brennkunst und geselliger Atmosphäre – perfekt für Betriebsausflüge, Vereinsfahrten oder Gruppenevents. Ob gemütlich, lustig oder feierlich – bei uns ist echte Vorarlberger Gastfreundschaft garantiert. Und wer mag, rundet den Besuch mit einer Brennereiführung ab.



Löwen Klassiker

Der Name ist Programm: Ein kulinarisches Highlight mit allem, was das Herz begehrt. Zum Start servieren wir frischen, hausgemachten Kartoffel-Blattsalat. Danach wird's richtig herzlich – am Tisch wird eingestellt:

- Bregenzerwälder Kässpätzle mit Röstzwiebeln
- Knuspriges Backendl mit Preiselbeeren und Zitrone

Ein echter Genuss für Gruppen, welche die Vielfalt lieben!

Löwen Kässpätzlepartie

Unsere urige Löwen Kässpätzlepartie ist ideal für alle, die es gerne deftig und traditionell mögen. Auch hier beginnt das Genussspektakel mit einem Kartoffel-Blattsalat, gefolgt von:

- Bregenzerwälder Kässpätzle mit Röstzwiebeln aus der traditionellen Holzgepse

Für gemütliche Runden, bei denen Genuss und Geselligkeit im Mittelpunkt stehen!

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

VERANSTALTUNGSTIPPS

