



Bergbrennerei  
**Löwen**

Rezept-Fibel

Nr. 05

---

Frühlingsgefühle

---



## FRÜHLINGSERWACHEN IM LÖWEN

*Alljährlich zur Frühjahrszeit erwacht bei uns im Löwen die Natur mit geballter Kraft zu neuem Leben! Und damit unsere wohlriechenden und geschmackvollen Frühjahrskräuter.*

*Im Frühling streckt sich die Natur wieder der Sonne entgegen. Überall sprießen die herrlich duftenden Frühjahrskräuter aus der Erde und lassen sich an unseren sonnenverwöhnten Hängen die Köpfchen wärmen. Fleißig wie die Bienen, beginnt auch bei uns in der Bergbrennerei ein reges Treiben. Wir arbeiten nicht nur im Einklang mit der Natur, sondern auch mit den Jahreszeiten. Unser Brennmeister freut sich über die Geschenke des Frühling und schmiedet wieder Pläne, wie er die Kräuter und Wurzeln zu einmaligen Köstlichkeiten verarbeiten kann.*



Nr. 05-01

## *Ingwer Tonic*

*Zutaten:*

*6 cl Löwen Ingwer Schnaps*

*6 cl Ananassaft*

*4 cl Tonic Water*

*Eiswürfel*

*Ananas für die Garnitur*



*Zubereitung:*

*Mischen Sie den Ingwer Schnaps mit dem Ananassaft sowie dem Tonic Water und füllen Sie diese feine Mixtur in ein mit Eiswürfeln gefülltes Longdrinkglas. Mit einer Ananaspalte und einem Strohhalm garniert, ein leicht bitterer aber frühlingshafter Hochgenuss.*



Nr. 05-02

## Löwen Eiskaffee

*Zutaten:*

*1 Tasse kalter Kaffee*

*2-3 Kugeln Vanilleeis*

*4 cl Löwen Haselnuss Likör*

*Geschlagene Sahne*

*Kakaopulver zum Garnieren*



*Zubereitung:*

*Geben Sie das Vanilleeis in ein schönes Glas  
und gießen Sie den Löwen Haselnuss Likör sowie  
den erkalteten Kaffee darüber.*

*Mit geschlagener Sahne und etwas  
Kakaopulver garniert, ist das die  
exklusive Löwen-Variante eines Eiskaffees.*



Nr. 05-03

## Löwen Kräuterglück

*Zutaten:*

*4 cl Brauner Löwen Kräuter*

*18 cl Äpler Kräutersprudel*

*Eiswürfel*

*Rosmarinweig*

*für die Garnitur*



*Zubereitung:*

*Geben Sie den Braunen Löwen Kräuter  
in ein mit Eiswürfeln gefülltes Longdrinkglas und  
spritzen Sie dies mit dem Äpler Kräutersprudel auf.*

*Garniert mit einem Rosmarinweig ist das  
Löwen Kräuterglück eine wunderbare, süß-herbe  
Mischung für den Sommer.*



Nr. 05-04

## *Gin'n'Honey*

*Zutaten:*

*4 cl Löwen Dry Gin*

*2 cl Löwen Bärenfang*

*10 cl Tonic Water*

*Eiswürfel*

*Wacholderbeeren, Ingwer, Zitrone*



*Zubereitung:*

*Geben Sie Eiswürfel mit ein paar Wacholderbeeren in einen Gin Tumbler und mischen Sie darin den Löwen Dry Gin und den Löwen Bärenfang mit Tonic Water. Sanft gerührt mit einem Cocktailstäbchen, erhält der Gin'n'Honey mit einer Scheibe frischen Ingwer und Zitrone den extravaganten Feinschliff.*



Bergbrennerei  
**Löwen**

*A-6883 Au-Rehmen 87  
Bregenzerwald / Österreich*

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

*Ihre Wohlfühl-Brennerei*