

## Hausgebranntes aus Deutschland

- 2 cl -  
€

### Edelbrennerei Adrian, Großheubach/Unterfranken

#### **Brand**

Apfel im Holzfass gelagert	3,30
Bockbier	3,30
Feigenbirne	3,30
Haselnuss	4,50
Hagebuttenbrand	5,00
Kirsch	3,90
Reneklode	4,50
Zwetschge im Holzfass gelagert	3,80

#### **Geist**

Geist von der Ananas	3,30
Brombeergeist	5,00
Ingwergeist	4,50
Schlehengeist	5,20
Geist von der Waldhimbeere	4,50
Waldmeistergeist	9,50

#### **Likör**

Johannisbeer-Likör	3,00
Klosterlikör vom Kloster Engelberg	2,90
Schlehenlikör	3,00

### Edelbrennerei Haas, Pretzfeld/Oberfranken

#### **Brand**

Fränkische Williams	3,00
Mirabellenbrand	2,90
Quittenbrand	3,80
Tresterbrand	4,50
Williams fassgelagert	3,70

#### **Geist**

Kümmelgeist	3,30
-------------	------

#### **Sonderabfüllungen:**

Apfelbrand fassgelagert	7,60
Wahl'sche Schnapsbirne	7,40
Brand von der Blutpflaume	9,80
Geist von der Vogelbeere Selection	9,80
Erdbeere Selection	7,60

**Meyer-Näkel, Dernau/Ahr**

Tresterbrand vom Sauvignon Blanc 4,70

**Gebrüder Ziegler, Freudenberg /Württemberg**

***Brand***

No.1 Wildkirschbrand	12,10
-15 kg Wildkirschen für 0,7 l-	
Alter Gravensteiner-Apfelbrand im Holzfass gereift	6,80
-15 kg Äpfel für 0,7 l-	
Alte Zwetschge Brand im Holzfass gereift	6,80
-15 kg Zwetschgen für 0,7 l-	
Mirabelle	7,20
-12 kg Mirabellen für 0,7 l-	
Quittenbrand	9,80
-20 kg Quitten für 0,7 l-	
Schlehenbrand	11,40
-26 kg Schlehen für 0,7 l-	
Traubenbrand im Holzfass gereift	5,70
-14 kg Trauben für 0,7 l-	
Williams-Christ-Birnen Brand	6,80
-14 kg Williamsbirnen für 0,7 l-	
Walnussgeist	6,40
-2 kg Wallnüsse für 0,7 l-	

**Brennerei Jöbstl ,Österreich / Weststeiermark**

Marille Cigar (Mit Ansage der Beste Marillenbrand) 7,80

**Der Unterschied zwischen BRAND und GEIST:**

Bei einem **Obstbrand** wird eine Maische aus vergorenen Früchten hergestellt und anschließend destilliert. Der gesamte Alkohol im fertigen Brand entsteht aus dem Zucker, der im Obst vorhandenen ist. Vor allem bei kleineren Früchten wie zum Beispiel Vogelbeeren, die wenig Zucker enthalten, ist das sehr aufwändig.

Bei einem **Geist** stammt der Alkohol nicht aus dem Vergären von Früchten, sondern aus dem verwendeten Neutralalkohol. Für einen Geist nimmt man Früchte, die wegen ihres zu geringen Zuckergehalts nicht zum Vergären geeignet sind, aber viel Aroma besitzen. Sie werden in hochprozentigen Neutralalkohol eingelegt, so dass die Aromastoffe in den Alkohol übergehen. Anschließend wird dieser Frucht-Alkohol-Ansatz destilliert. Der bekannteste Vertreter dieser Kategorie ist der Himbeergeist.

## Grappa aus Italien

- 2 cl -  
€

### Distilleria Berta, Mombaruzzo/Piemont

Berta ist eine der höchst angesehenen Destillereien Italiens. Legendär sind die holzfassgereiften Grappe, die mit ihrem fruchtigen Aromareichtum einmalig sind.

**GIULIA, Grappa di Chardonnay e Cortese 40 %** 3,00  
Komposition aus Chardonnay und Cortese Trester. 12 Monate im Eichenfass gereift.

**DUE SORELLE, Grappa di Moscato 40 %** 4,50  
Sortenreiner Grappa aus Muskateller-Trester. Leichte Muskatnote mit spezieller Würze.

**SORÌ D' OLGA, Grappa di Barolo 40 %** 4,50  
Trester aus Nebbiolo Da Barolo. 12 Monate im Holzfass gelagert.

**LA MUSA, Grappa di Amarone 40 %** 6,00  
Besonders aromatische Amarone-Trester verleihen einen einzigartigen Geschmack. Ein Genuss, den sich kein echter Grappa-Freund entgehen lassen sollte.

### Distilleria Jacopo Poli, Bassano del Grappa/Venetien

Inmitten der Tresterbrand-Hochburg Bassano del Grappa hat seit mehr als einem Jahrhundert die Brennerei POLI ihren Sitz. Mit einem Gründungsdatum im Jahr 1898 gehört die Marke Jacopo Poli zu den ältesten in ganz Italien.

**Grappa di Bassano 24 Carati Oro 40 % -limitiert-** 4,00  
Zwei Jahre in Eichenholzfässern gereift.

**SARPA di Poli 40 %** 4,50  
Junger, kraftvoller Grappa aus Trester der Rebsorten Merlot und Cabernet.

**SARPA ORO di Poli Barrique 40 %** 5,00  
Komplexer, geschmacklich ausgeprägter Grappa, der während seiner langen Reife zu dem unglaublich warmwürzigen, milden Sarpa di Poli Oro Barrique wird.

### **Distilleria Santa Teresa dei F.lli MAROLO, Alba/Piemont**

Marolo wurde erst 1977 gegründet und zählt bereits heute zur absoluten Elite. Die Trester werden nur sanft und mit viel Traubensaft gepresst. Jede Partie Wird einzeln gebrannt, nach Herkunftsort und Rebsorte getrennt.

**Grappa di Freisa 44 %** **4,00**

Ein ausgefallener Grappa aus der seltenen Rebsorte Freisa

**Grappa di Vermentino 42 %** **4,50**

Trester von Vermentino-Trauben aus Ligurien. Diese Traube ist eine spät reifende Traube mit trockener Aromatik. Ernte des Jahres 2017.

**Grappa di Pigato 42 %** **4,50**

Weißer Grappa aus ligurischem Pigato-Trester.

**La Bussianella 44 %** **4,80**

Wird aus dem Trester von Freisa-Trauben aus dem Barolo-Gebiet gebrannt. Zartes, aber prägnantes Aroma. Herrlich angenehm.

**Grappa dedicata al Padre - Grappa dem Vater gewidmet 60 %** **8,00**

Ursprünglicher Grappa aus rotem Trester von Trauben aus den Roero Bergen nordwestlich von Alba. Unter Grappa-Liebhabern ist er als ein kompromissloser Grappa für echte Kerle bekannt.

**Grappa di Barolo 15 Anni 50 %** **12,00**

Grappa aus sortenreiner Nebbiolo-Rebe. 15 Jahre Reifung in Eichen- und Akazienholzfässern. Eine Empfehlung für Grappa-Liebhaber, die das Besondere suchen.

### **Weingut Altesino, Montalcino/Toskana**

**Grappa di Brunello di Montalcino -Riserva- 42 %** **5,50**

Edler Meditations-Grappa aus ausgewähltem frischen Trester von Sangiovese-Trauben. Lagerung in kleinen Eichenholz Fässern.