

## Diverse Spirituosen

2 cl

Fernet Branca	3,00 €
Himbeere	3,00 €
Jägermeister	3,00 €
Kruskovac	3,00 €
Ouzo	3,00 €
Obstler	3,00 €
Underberg	3,00 €
Wodka, Absolut	3,00 €
Williams Birne	3,00 €
Sourz Apple, Berry oder Mango	3,00 €
Sambuca	3,00 €
Grappa	3,50 €
Ramazotti	3,50 €

## Longdrinks

4 cl

Asbach Uralt	6,80 €
Bacardi, Cola, Orange	6,80 €
Campari, Soda, Orange	6,80 €
Gin Tonic, Bombay Sapphire	6,80 €

## Whisky

4 cl

Jack Daniels	6,80 €
Johannie Walker, Red Label	6,80 €
Johannie Walker, Black Label	6,80 €

## Aperitifs

5 cl

Bailey's Irish Cream	5,80 €
Martini, weiß oder rot	6,80 €



*Scheibel*  
EDLE BRÄNDE ERLEBEN



**VEREDELTE FRÜCHTE**  
EDLE BRÄNDE VON  
MICHAEL SCHEIBEL

Seit 1921 widmet sich die Familie Scheibel der Kreation edler Obstbrände, die man nicht nur schmecken, sondern wahrlich erleben kann. Die Genussmanufaktur steht für gelebten Pioniergeist: Traditionelle Brennweisen, handwerkliches Können und visionäre Verfahren werden immer wieder neu durchdacht, sodass einzigartige Destillate entstehen. Michael Scheibel, Inhaber der Brennerei, beschreibt das mit einem Satz: „Ich gebe die Frucht veredelt zurück“. Dass dies jedoch echte (Geistes-) Kunst ist, werden Sie sehen, schmecken, riechen und erleben.

Emil Scheibel Schwarzwald-Brennerei GmbH  
[www.scheibel-brennerei.de](http://www.scheibel-brennerei.de)

# Scheibel

EDLE BRÄNDE ERLEBEN

2 cl



## PREMIUM – Über Gold destilliert

„Für uns ist ein Brand nur dann ein Edelbrand, wenn er über Gold destilliert wird. Scheibel-AURIA, so nennen wir unser einzigartiges Brennverfahren. Die so veredelten Brände werden dann von einem 22-Karat vergoldeten Fruchtblatt in der Welt willkommen geheißen.“

Obstwasser 40 %vol. 3,80 €

*In der Nase frischer, fruchtiger Apfel mit leichter Williams-Birne, weich und klar. Im Finish ein Hauch von Nelke und Zimt*

Mirabell 40 %vol. 4,40 €

*Blumig, breite Mirabelle, üppig fruchtig in der Nase mit einem Hauch Honigmelone. Frisch-fruchtige Mirabellentöne getragen von Marzipan und Minze*



## EMILL - WHISKY KRAFTWERK

ALC. 58,7 %

Aroma von Toffee, Karamell und geröstetem Kaffee. Intensiv im Geschmack, ein Aromaspektakel von Malz über dunkle Schokolade zu frischen Früchten, die in einer angenehmen Note von buntem Pfeffer enden. Eichenholznoten sind spürbar aber nicht dominant, langes, würziges Finish mit Geschmack von Ingwer und dezentem Rauch.

**17,80 € / 4 cl**



**LUUY – Premium Aperitif**

„LUUY hat Charakter, ist vielschichtig, geheimnisvoll und als feinherber Premium Aperitif genau der richtige Start in den perfekten Abend. Seine Besonderheit: Frische-Garantie durch die einmalige Liaison der Zutaten. Die herbe Frische der Pomeranze trifft auf die exotische Würze der Cascarilla-Rinde, abgerundet mit einem Schuss Whisky und einem kleinen Geheimnis. Eine Hommage an Louis Scheibel.“

LUUY                      22 %vol.                      4,40 €



**LUUY ROUGE – Premium Aperitif**

„LUUY geht leicht über die Lippen“. LUUY Rouge präsentiert sich mit einem einladenden, fruchtigen Aroma. Der Duft erinnert an frisch aufgeschnittene Granatäpfel, deren natürliche Frische und lebendige Säure sofort in die Nase steigt.

LUUY Rouge                      22 %vol.                      4,40 €



**PREMIUMplus – Über Gold destilliert mit dem plus**

„Unsere modernen Edel-Spirituosen. Brände und Geiste über Gold destilliert und anschließend mit unserem Fruchtplus verfeinert. Genießen Sie diese Premium-Spirituosen mit der besonderen FINESSE.“

Altes Pflümle                      43 %vol.                      4,40 €

*Pflaumenmousse mit einem Hauch Zitrus und dezenten Brandy-Nuancen*

Moor-Birne                      40 %vol.                      4,40 €

*Kraftvoll birnig. Würzige Frucht mit torfig-rauchigem Charakter*

Gold-Willi                      40 %vol.                      4,40 €

*In der Nase knackiges Birnenbukett mit dezenten Anklängen von Quitte und Holunderblüte*

Magma-Mandarine                      40 %vol.                      4,40 €

*Reifes Mandarinen-Fruchtfleisch mit würziger Limette, Cognac, weißer Schokolade, Blütenhonig und getrockneter Orangenschale*

**AUS DER SCHATZKAMMER – LIMITIERTE SONDEREDITION**

Pina-Gold                      40 %vol.                      4,40 €

*Vollreife Ananas werden sorgfältig eingemaischt und zweifach destilliert. Der daraus gewonnene Ananasbrand wird mit einem Kokos-Rum-Auszug, der auf fassgelagertem Dark-Rum aus Barbados basiert, veredelt, um eine harmonische Spirituose zu kreieren.*

**ALTE ZEIT** – Destillation über Feuer



„Unsere Holz-Feuer-Brände sind ursprünglich und einzigartig, hergestellt aus seltenen und teils raren Früchten. Um solche Charakterbrände herzustellen, bedarf es von allem etwas mehr: mehr Frucht, mehr Brennzeit, mehr Reifezeit. Viele Handgriffe sind notwendig, damit der Flacon sein extravaganter Aussehen erhält. Denn Gutes braucht Zeit.“

Apricot-Brandy 35 %vol. 8,80 €

*Ein altes Familienrezept aus der Brennerei Scheibel neu interpretiert. Der Aprikosenbrand mit Früchten aus der Steiermark, sowie Jamaica-Rum und Cognac, die für die perfekte Abrundung sorgen*

Cherry-Brandy 35 %vol. 8,80 €

*Die Cuvée aus Süß- und Sauerkirschen, insbesondere die kräftig-würzigen Maraskakirschen verleihen diesem Brandy eine wunderschöne Geschmacksbasis, verfeinert mit hochwertigen Zutaten*

Prune-Brandy 35 %vol. 8,80 €

*Im Geruch kompottartiger Duft nach Pflaumen. Im Geschmack delikat akzentuierte Pflaumen-Aromen mit leichten Marzipan- und Gewürznuancen, die nach und nach intensiver werden und in einem langen, schönen Finish enden*

Blackcurrant Rum 35 %vol. 8,80 €

*Die Basis bildet ein Geist aus schwarzen Johannisbeeren, destilliert in unserer Brennerei ALTE ZEIT. Vollendet wird dieser mit karibischem Rum, einem Auszug aus echten Vanilleschoten und Cassis-Fruchtsaft. Ein wunderschönes Spiel von Süße und Säure begleitet von würzigen Noten.*

Lava-Mandarine 41 %vol. 9,80 €  
-naturtrüb-

*Ein Duft der an frisch geschälte Mandarinen erinnert geht über in eine saftige Mandarinen-Note. Wir verwenden für diesen Geist die komplette Frucht mit der orangefarbenen Schale.*

**Limitierte Sonderedition aus der Schatzkammer**

Orange-Brandy 35 %vol. 9,80 €

*In der Nase intensiv-fruchtige Orangen mit würzig-herben Akzenten. Langer, nachhallender und fruchtiger Orangenabgang. Aromatische Orangen aus der Vesuv-Region bilden die Basis für diesen Brandy.*



**EDLES FASS 350** – Reife im Holzfass

„Gutes braucht Zeit. Nur wenige Früchte eignen sich für die Reifung im Fass. Wir lagern ausgewählte Produkte, die hierfür bereits mit Gold prämiert wurden, 8 bis 12 Monate in Holzfässern mit speziellen Toastings. Das verleiht unseren Produkten die wunderschöne bernsteinfarbene Leuchtkraft und einzigartige Aromatik mit dezenten Holznoten.“

Haselnuss 40 %vol. 4,40 €

*Röstaromen stehen in perfekter Harmonie mit Vanille und dunkler Schokolade sowie einer leichten Fassnote*