



BOTANIST



*Bar & Naturapotheke*

---



SIP HOORAY,  
SIPS

SIP HOORAY,  
SIPS

TIME TO ENJOY



Bar History

SEITE 7

Appetizers

SEITE 8

Sparkling Cocktails

SEITE 12

Signature Drinks

SEITE 16

Botanist Drinks

SEITE 20

The Bartender's Choice

SEITE 24

Gin & Tonic

SEITE 26

Mules

SEITE 32

Old School

SEITE 34

Cocktail Heaven

38

Botanist Songbook

SEITE 42

Homemade Non Alcoholics

SEITE 44

Generation Z

SEITE 46

After Dinner Drinks

SEITE 48

Spirits

SEITE 50

Liebhaber Raritäten

SEITE 58

Sprudelige Raritäten

SEITE 60

Bubbles

SEITE 62

Grapes

SEITE 66

Beer

SEITE 72

Softdrinks

SEITE 74

The Organics by Red Bull

SEITE 78

Coffee, Tea & Matcha

SEITE 80

HERZLICH WILLKOMMEN

*im*

**BOTANIST**

BAR & NATURAPOTHEKE



*Im BOTANIST vereinen wir die Vielfalt und Faszination von Spirituosen und Cocktails aus aller Welt mit traditionellem Wissen über die guten Wirkstoffe unserer Pflanzen aus der Natur rund um das Forsthofgut. So kommt es nicht von ungefähr, dass Sie im BOTANIST Drinks genießen, die nicht nur gut schmecken, sondern auch wirken.*

*Bei selbst gemachten Sirups, Bitters und Infusionen verwenden wir ausschließlich die Schätze unserer Natur. Da wir nichts dem Zufall überlassen, freuen wir uns sehr über die geschätzte Zusammenarbeit mit der großartigen ST. CHARLES APOTHEKE aus Wien. In vielen Gesprächen, Versuchen und lustigen Momenten haben wir gemeinsam Drinks entwickelt, die das Beste aus natürlicher Wirkung und gepflegter Barkultur vereinen. Natürlich versteht es sich von selbst, dass wir ausschließlich Premiumspirituosen verwenden und wir gerne auf Ihre individuellen Wünsche eingehen.*

*Wir freuen uns auf legendäre Abende mit Ihnen.*

IHR BARTENDER-TEAM

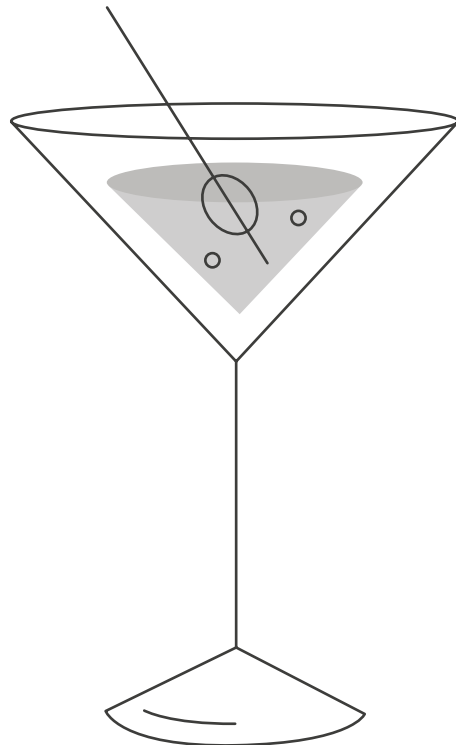
*At BOTANIST we combine the diversity and fascination of spirits and cocktails from all over the world with traditional knowledge about the good agents of our plants from nature around the Forsthofgut. Thus, it is no coincidence that at BOTANIST you enjoy drinks that not only taste good, but also have a positive effect.*

*For homemade syrups, bitters and infusions, we only use natural resources. Since we leave nothing to chance, we are delighted about the valued cooperation with the SAINT CHARLES PHARMACY from Vienna. In many conversations, experiments and fun moments we have developed drinks together that combine the best of natural effects and bar culture. Of course, it goes without saying that we only use premium spirits and we are happy to cater to your individual wishes.*

*We are looking forward to legendary evenings with you.*

YOUR BARTENDER TEAM

LET'S GET IT STARTED  
our  
APPETIZERS



DRY MARTINI COCKTAIL

*Gin, Dry Vermouth, lemon twist or olives*

*Über keinen Drink der Welt wurde zur Zeit seines Lebens so viel diskutiert, wie über den König seines Genres. Weiterhin ranken sich viele Mythen über seine Entstehung, das perfekte Mischverhältnis, die angemessene Garnitur – gerührt oder geschüttelt? Sicher ist, dass der Martinez (roter Wermut und Gin) der Ahne des Martini ist.*

*Zudem ist bekannt, dass der Martini ursprünglich mit gesüßtem Old Tom Gin zubereitet wurde.*

EURO 18

GIMLET – GIN RICKEY MARMALADE STYLE

*Gin, fresh lime juice, cane syrup, lime marmalade*

*Sir Thomas D. Gimlette verschrieb den Offizieren der British Navy diesen wundervollen vitaminhaltigen Cocktail, um Skorbut vorzubeugen. Mittlerweile ist er ebenso anerkannt und geschätzt wie der Martini oder der Manhattan.*

EURO 18

AMERICANO

*Carpano Antica Formula, Campari, orange twist, Leogang mountain soda by side Ursprünglich "Milano-Torino" genannt und in den 1860er Jahren serviert, erfuhr seine Bekanntheit u. a. durch Ian Flemings James Bond, welcher in Casino Royal als ersten Drink einen Americano bestellt.*

EURO 18

NEGRONI

*Carpano Antica Formula, Campari, gin, orange twist*

*Der Negroni wurde ca. 1920 im Caffè Casoni, Florenz eher zufällig kreiert. Der draufgängerische Graf Camillo Negroni bat seinen Bartender Fosco Scarselli, dem Americano einen gewissen Kick zu verleihen. Somit substituierte er das Sodawasser mit Gin. Diesen Klassiker bieten wir Ihnen auch gerne mit Bourbon oder Rum an. Eine sinnliche Abwechslung.*

EURO 18

BLOOD & SAND

*Smoky Islay Scotch, orange juice, Cherry Heering, Red Vermouth, flamed orange twist*  
Ein wundervoll ausgewogener, fruchtig-sanfter Klassiker, dessen Namensgebung sich an den gleichnamigen Stummfilm mit Rudolph Valentino (ca. 1920) orientiert.

EURO 18

COSMOPOLITAN

*Vodka, Cointreau, fresh lime juice, cranberry juice*  
Erfinden wurde dieser Drink im Jahre 1985 von Cheryl Cook in der Bar "The Strand", South Beach, Miami. Zu Weltruhm gelangte er durch "King Cocktail"  
Dale Degroff und nicht zuletzt dank der Erfolgsserie „Sex and the City“.

EURO 18

MANHATTAN

*Rye Whiskey, Antica Formula, Angostura Bitters*  
Um die Entstehung dieses wunderbaren Klassikers ranken sich ebenfalls zahlreiche Mythen. Uns gefällt die Theorie des Manhattan Clubs in New York am besten. Angeblich wurden dort Manhattans auf Anweisung von Fennie Jerome, Mutter von Sir Winston Churchill, zu Ehren von Samuel Tilden's Wahl zum Gouverneur serviert.

EURO 18

THE VESPER

*Gin, vodka, Lillet Blanc, lemon twist*  
"Three measures of Gin, one of vodka, half a measure of Kina Lillet.  
Shake well until it's ice."

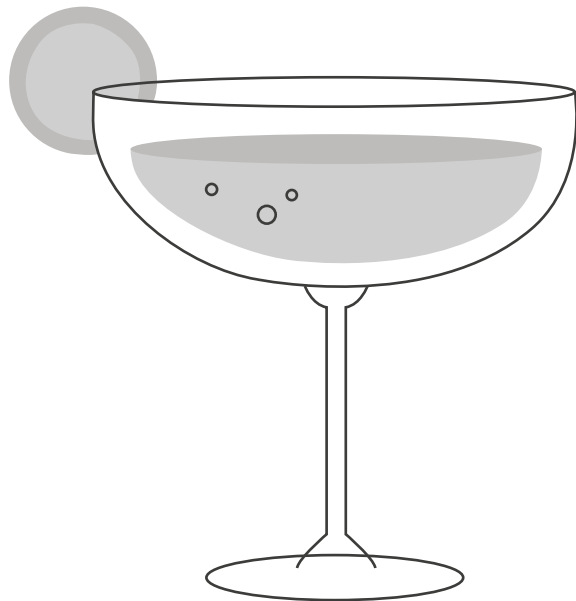
EURO 18

*“Happiness  
is finding  
two  
olives  
in  
your martini  
when  
you’re  
hungry.”*

- JOHNNY CARSON

---

## SPARKLING COCKTAILS



*“I drink Champagne when I am happy and sad.  
Sometimes I drink it when I am alone. When I have  
company I consider it obligatory. I trifle with it if I am not  
hungry and drink it when I am. Otherwise,  
I never touch it - unless I am thirsty!”*

- LILY BOLLINGER

### *Sparkling Cocktails*

#### BELLINI

*Peach puree, sparkling wine*

*Der Bellini wurde 1948 von Giuseppe Cipriani in Harry's Bar in Venedig erfunden. Harry Pickering nahm bei Cipriani einen Kredit auf um seine Hotelrechnung zu bezahlen. Er zahlte die fünffache Summe zurück und Cipriani konnte so seine eigene Bar eröffnen. Wussten Sie auch, dass in Harry's Bar das Carpaccio erfunden wurde?*

EURO 15

#### FRENCH 75

*Gin, Cointreau, lemon juice, cane syrup, champagne, lemon peel*

*Benannt nach einer französischen Kanone, deren Durchschlagskraft während des Ersten Weltkrieges nicht nur berühmt, sondern auch berüchtigt war. Diesen Namen verdient dieser herrlich erfrischende Klassiker zu Recht!*

EURO 25

#### KIR IMPÉRIAL

*Crème de Framboise, champagne*

*Felix Kir, Bürgermeister des Städtchens Dijon ist der Namenspate des Blanc-Cassis, bestehend aus trockenem Weißwein und Cassislikör. Frankreichs Bourgeoisie ersetzte den einfachen Bauernwein durch Champagner. Hier eine weitere Variante, in der Cassis durch Framboise ersetzt wird, in unserem Fall mit einem Himbeerlikör.*

EURO 25

#### OLD CUBAN

*Havana Club 7, fresh lime juice, cane syrup, Angostura Bitter, fresh mint, champagne*

*“Extrem süffig und unglaublich frisch” kreiert von Barkeeperin  
Audrey Saunders, 2002 im Pegu Club NYC.*

EURO 25

#### SEELBACH

*Bourbon, Cointreau, Angostura Bitters, Peychaud Bitters, champagne, orange zest*

*Der in Vergessenheit geratene Signature Drink des Seelbach Hotels in Louisville, Kentucky wurde im Jahre 1917 kreiert. 1995 fand man die Originalrezeptur in den Archiven des Hotels wieder. Wir danken!*

EURO 25

PICK ME UP

*Cognac, fresh lemon juice, grenadine, Angostura, champagne*  
Der Pick me up ist ein schöner Cocktail mit Champagner. Er ist nicht ohne und sehr süffig. Ein guter Drink um in einen schönen Abend zu starten.

EURO 25

TAKE ME HOME

*Grand Marnier, orange juice, champagne*  
Sie haben den Abend mit Champagner begonnen? Dann sollten Sie Ihn auch damit beenden, nehmen Sie den Drink mit auf Ihren Balkon und lassen Sie den Abend gemütlich ausklingen.

EURO 25

PORNSTAR MARTINI

*Vodka, Passoa, vanilla, passion fruit, champagne*  
Der Pornstar Martini gehört bis heute zu den bekanntesten und beliebtesten Martini Cocktails, erfunden wurde er 2002 von Douglas Ankra.

EURO 25

FROM SALZBURG

with love

R 50

*Familie Grill ist Österreichs erster echter Stör Kaviar Produzent. Und darauf sind sie stolz. Weltweit gibt es nur rund 30 Stör-Züchter. Die Störe benötigen rund 14 – 16 Jahre, bis sie reif für die Ernte sind. Die Tiere dürfen bis dahin in den Zuchten in Salzburg und Bayern in perfekter Umgebung leben und langsam heranwachsen. Sie geben ihnen die Zeit, die sie benötigen, das ist die Philosophie der Familie Grill.*

*10g Kaviar vom Stör mit frischen Blinis und Sauerrahm  
10g sturgeon caviar with fresh blinis and sour cream*

EURO 59

~~~~~ Spritzige Drinks mit Lillet ~~~~~

*Der französische Aperitif Lillet stammt aus Podensac, einem kleinen Dorf südlich von Bordeaux. Im Jahre 1872 gründeten die Weinhändler Paul und Raymond Lillet, das "Maison Lillet Fères" und begannen mit der Herstellung des Lillet Blanc. Durch seinen einzigartigen Geschmack und die vielseitige Verwendbarkeit hielt der Lillet Aperitif schnell Einzug in die besten Bars der Welt. Die Basis des Lillet bilden eine Assemblage aus 85 % trockenen Weißweinen und 15 % Zitruslikören.*

LILLET MINT

*Lillet, elderflower syrup, Leogang mountain soda, lime wedge, mint, sparkling wine*

EURO 14

LILLET BERRY

*Lillet, purple berry lemonade, sparkling water, fresh berries*

EURO 14

LILLET ROSÉ

*Lillet, rose lemonade, sparkling wine, rose leaf*

EURO 14

~~~~~ Die beliebtesten Spritzer ~~~~~

HUGO

*Elderflower syrup, Leogang mountain soda, sparkling wine, mint*

EURO 14

APEROL SPRITZ

*Aperol, Leogang mountain soda, sparkling wine, orange*

EURO 14

LAVENDELSPRITZ

*Lavender syrup, Leogang mountain soda, sparkling wine*

EURO 14

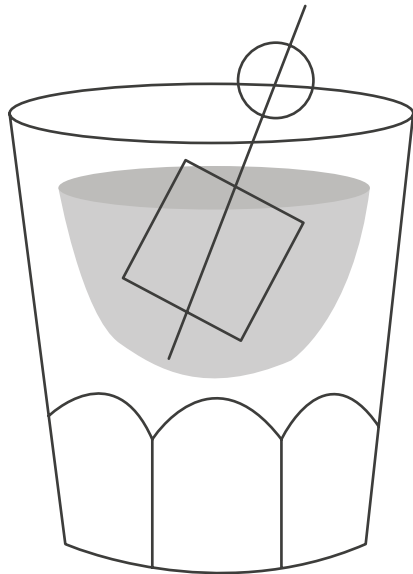
GARDEN SPRITZ

*Chandon Garden Spritz, dried orange, rosemary*

EURO 14



TRY SOMETHING NEW  
our  
SIGNATURE DRINKS



Gemeinsam mit unseren Freunden von der Saint Charles Apotheke aus Wien haben wir unsere Signature Drinks entwickelt. Diese Drinks sind einzigartig, schmecken hervorragend und wirken. Bei allen Signature Drinks greifen wir auf die antike Heilkunst SPAGYRIK zurück. Bei der Spagyrik handelt es sich um ein spezielles Verfahren zur Herstellung von Arzneimitteln. Die Ursprünge dieser traditionellen Heilkunst gehen zurück bis in die Antike. Zu ihren bedeutendsten Vertretern in Europa zählt Paracelsus (1493-1541). Ziel der Spagyrik ist es, eine natürliche Heilpflanze so aufzubereiten, dass das in ihr enthaltene Kraftpotenzial möglichst vollständig gewonnen werden kann.

„Ein Naturstoff als Arznei so zu verwenden wie er gefunden wird, ist eine Vergeudung seines Potenzials. Die wirkliche Arznei entsteht durch die Kunst, welche durch den Fall in die Materie unvollkommene Substanz wieder vollkommen macht.“ (Paracelsus)

Das Wort SPAGYRIK leitet sich aus dem Griechischen ab:

SPAN = trennen, schneiden

AGEIREIN = zusammenfügen, vereinen

Together with our friends from Saint Charles Pharmacy in Vienna, we have developed our signature drinks. These drinks are unique, taste great and have a positive effect on your body. For all signature drinks we use the ancient healing art SPAGYRIC.

Spagyric is a special production technique to produce medicine. The origins of this traditional healing art date back to antiquity. Among its most important representatives in Europe is Paracelsus (1493-1541). The aim of spagyric is to prepare a natural medicinal plant in such a way that the power potential it contains, can extract its full potential.

“To use a natural substance as a medicine in the way it is found is a waste of its potential. The real remedy is created through art, which makes imperfect substances perfect again.“ (Paracelsus)

The word SPAGYRIC is derived from Greek:

SPAN = to separate, to cut

AGEIREIN = to join, to unite

# SIGNATURE DRINKS

## IMMUNE BOOST

*Tequila stone pine infusion, lime juice, acacia honey,  
herbal salt crusta, „Meisterwurzkomplex“*

EURO 18

## ANTI-STRESS-COCKTAIL

*Vodka thyme infusion, lemon juice, sugar syrup, anti-stress complex,  
hemp drops 8% CBD, rosé wine espuma*

EURO 19

## KREIS-LAUF

*Rosemary orange gin, lemon juice, honey, „Bergkristall/Weinstein-Komplex“*

EURO 18

## APOTHEKER

*Homemade Amaro, lemon juice, honey, „Verdauungskomplex“ (digestion)*

EURO 18

## LIEBESTRANK

*Miasa saffron liqueur, saffron gin, Leogang mountain soda, „Safrankomplex“*

EURO 18

UNSERE SIGNATURE DRINKS WERDEN VON  
DER SAINT CHARLES APOTHECARY UNTERSTÜTZT.

*Our signature drinks are supported by  
Saint Charles Pharmacy.*

# ALKOHOLFREIE SIGNATURE DRINKS

## NEW FRIENDS

*Hemp flower tea, hibiscus flower, lime, hemp drops 8% CBD*

EURO 14

## WINTER INFUSION

*Apricot nectar, rhubarb lemonade, lemon, lime, grenadine*

EURO 9

## BIRKENLIMO

*Birch juice, lemon, elderflower syrup, mint, Leogang mountain soda*

EURO 9

## GOLDEN MILK

*Sie wärmt, hat einen angenehmen süßlich-scharfen Geschmack, ist koffeinfrei und  
gilt als das neue It-Getränk. Dabei hat das Getränk eine Jahrtausende alte Tradition,  
schließlich liegt sein Ursprung in der indischen Heilmedizin Ayurveda.*

*Auch in vegan und glutenfrei.*

MIT GEBRANNTEN MANDELN

EURO 9



„The goal of life:  
simple but not empty.“

-TERRI GUILLEMETS

LEBENSWASSER

*Tequila Blanco, Suze, fresh lime, agave syrup, „Meisterwurz-Komplex“*

EURO 18

KRÄUTERSAMMLER

*Gin, St. Germain, chamomile-thyme syrup, Paragon Timur Berry*

EURO 17

ÜBERDOSIS URLAUB

*Diplomatico Blanco, St. Germain, pineapple, lime, basil*

EURO 18

LOIGOMER MARGARITA

*Tequila, apricot, lime, agave syrup, apricot liqueur*

EURO 18

CONTESSA CHARLOTTE

*Apotheker Wermut, bergamot liqueur, lemon, flambéed with absinthe*

EURO 19

BLOOMY GLASS  ALPIN

*Lavender-rose-cucumber gin, Creme de Violet, champagne*

EURO 22

EXCEPTIONAL & TASTY  
our

# BOTANIST DRINKS



RIGHT TO THE ROOTS  
our  
PARTNER



SAINT CHARLES

*Gemeinsam mit dem Vater von Mag. pharm. Alexander Ehrmann, Apotheker Klaus Ehrmann, der in Sachen Apotheken-Eigenerzeugnisse ein wahrer Pionier ist, entwickelt die Familie nunmehr seit Jahrzehnten ein breitgefächertes Sortiment an Hausspezialitäten. Diese basieren weitgehend auf der Verwendung natürlicher Inhaltsstoffe. Durch die intensive Beschäftigung mit traditioneller Europäischer Medizin und dem Einfluss vieler innovativer Aktivitäten, wie dem Betreiben des ersten Apothekenrestaurants Europas und spezieller Läden für Naturkosmetik eröffneten sich eine Vielzahl von ganz besonderen Möglichkeiten. So ist in den letzten Jahrzehnten nach und nach eine weite Produktpalette entstanden, die ganz unter dem Zeichen „RIGHT TO THE ROOTS“ steht.*

*Wenn „back to the roots“ bedeutet, dass man sich auf Altes, Bewährtes besinnen sollte, dann können wir dies in Bezug auf unsere natürlichen Ressourcen nur unterstreichen. Wir möchten uns auf das, was sich bewährt hat und unsere Vorfahren schon erfolgreich in der Heilkunst oder Körperpflege eingesetzt haben, konzentrieren.*

„TRADITION IST NICHT DIE ANBETUNG DER ASCHE,  
SONDERN DAS WEITERREICHEN DES FEUERS“.

- Thomas Morus

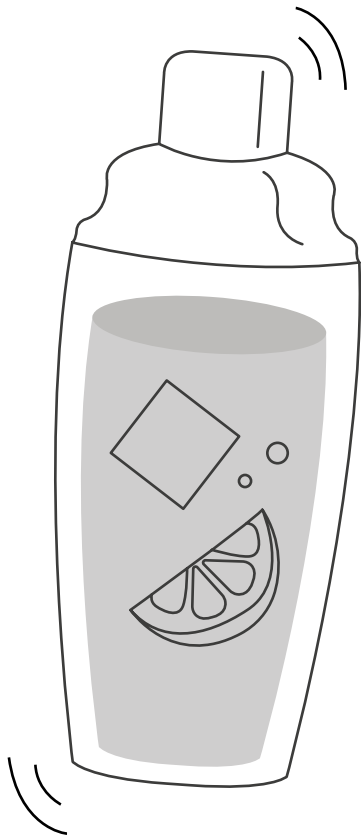
*Together with the father of Mag. pharm. Alexander Ehrmann, pharmacist Klaus Ehrmann, a true pioneer when it comes to own pharmacy products, the family has been developing a wide range of their very own specialties for decades now. They are mainly based on the use of natural ingredients. As a result of the intensive study of traditional European medicine and the influence of many innovative activities, such as the operation of the first pharmacy restaurant in Europe and special stores for natural cosmetics, a multitude of very special opportunities have opened up. Therefore, over the past decades, a wide range of products has gradually emerged, influenced by the slogan "RIGHT TO THE ROOTS".*

*If "back to the roots" means going back to the tried and trusted, then we can emphasize this with regard to our natural resources. We want to focus on what has stood the test of time and what our ancestors have already successfully used in the healing arts or body care*

“TRADITION IS NOT THE WORSHIP OF ASHES,  
BUT THE PRESERVATION OF FIRE.”

- Thomas Morus

EXTRAORDINARY & UNIQUE  
the  
BARTENDER'S CHOICE



LADY IN RED

*Strawberries, Diplomatico Mantuano, lime, Amaro Montenegro, cane sugar*

EURO 19

KEEP SHINING

*Fat-Washed Whiskey, Galliano Vanilla, Roasted Hazelnut,*

*Amaro Montenegro, Angostura*

EURO 19

ONE FOR THE ROAD

*Hennessey VS, Caol Ila 12YO, Grand Marnier,*

*Cointreau, Angostura, honey, soda*

EURO 19

HOW TO NOT GET WASTED

*Peanut Butter Fat-Washed Rum, banana syrup, Maraschino, chocolate bitters*

EURO 19

THE BOTANIST COLLIN'S

*Gin, Paragon rue berry, honey syrup, fresh thyme, lemon juice,*

*mediterranean tonic, aromatic bitters*

EURO 19

LEOGANG HIDDEN PINK PANTHER

*Amaretto, lemon juice, Leogang yogurt, strawberry juice*

EURO 19

DOCTOR'S PRESCRIPTION

*Aperol, gin, grapefruit juice, lemon juice, simple syrup, soda*

EURO 19

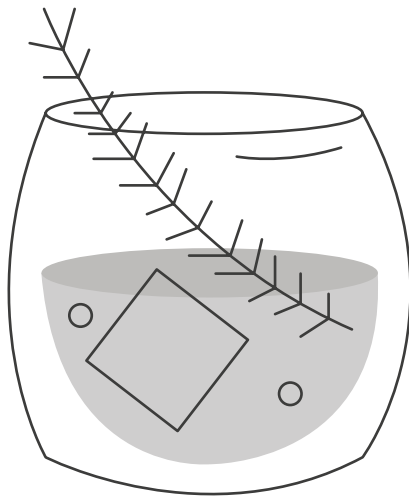
BEAUTIFUL STRANGERS

*Flowers tea and lemongrass infused vodka, salted caramel, lime juice, passion fruit juice*

EURO 19

*Gin ist ein im kontinuierlichen Verfahren hergestellter Agraralkohol, der in einem weiteren Brennverfahren (Pot Still) mit Pflanzenauszügen aromatisiert wird. Hierbei kommen meist Wacholder, Cassis, Zitruschalen, Koriander, Angelikawurzel, Ingwer, Blütenblätter, Lakritze und manchmal sogar Gurkenextrakte und Grüner Tee zum Einsatz. Der Kreativität sind hier keine Grenzen gesetzt. Die Zusammenstellung und Kombination dieser Botanicals ergeben verschiedenste Geschmacksrichtungen mit sehr eigenen Noten.*

UNSERE HOMMAGE  
an den  
**GIN & TONIC**



leicht und floral

**FHG GIN**



*Insgesamt wurden für diesen Gin über 20 Zutaten verwendet:  
Wacholder, Enzianwurzel, schwarze Johannisbeere, Holunderbeere, Holunderblüte,  
Bergminze, Zitronenmelisse, Preiselbeere, Kamille, Waldheidelbeere, Alpenrosenblüten,  
Apfelschalen, Pomeranzen etc.*

EURO 17

**HENDRICK'S**

*Hendrick's Gin wird seit 1887 vom Familienunternehmen William Grant & Sons im kleinen schottischen Städtchen Girvan hergestellt. Bühne frei für seine beiden Hauptdarsteller: Bulgarische Damascena Rosenblätter und Gurkenextrakt. Zudem wird dieser Small Batch Gin (er wird in Kleinserien von 450 L oder weniger destilliert) in zwei verschiedenen Stills (Carter Head & Bennett Still) produziert.*

EURO 17

**ROKU JAPANESE GIN**

*Roku Gin ist „made in Japan“ pur. Er wird sowohl aus sechs ausgesuchten, spezifisch-japanischen Botanicals gewonnen als auch im Land der aufgehenden Sonne destilliert und abgefüllt. Die Zutaten sind: Yuzu-Schale, Sakura-Blüten und Blätter, Sencha-Tee, Gyokuro-Tee und Sansho-Pfeffer. Die sechs Exoten werden mit traditionellen Botanicals wie Wacholder, Zimt, Angelika, Bitterorangen und Koriander kombiniert. Florale und würzige Düfte, nach Blüten, Blumen und Teeblättern.*

EURO 18

## zitronig und frisch

### BEEFEATER 24

*Beefeater Gin 24 ist die Neuinterpretation des Beefeater Gins, wie ihn Liebhaber bereits seit 1820 genießen können. 12 feinste Ingredienzen aus aller Welt werden vom Master Distiller Desmond Payne für 24 Stunden per Mazeration dem neutralen Agraralkohol zugefügt. In einer sieben-stündigen Destillation wird lediglich das Herzstück des Destillats ausgewählt und auf die ideale Alkoholstärke von 45% vol. alc. gebracht.*

*So wird es ein milder, weicher, eleganter Gin reich an Aromen,  
dessen Botanicals ideal harmonisieren.*

EURO 17

### TANQUERAY NO. 10

*Tanqueray No. 10 ist die nochmals verfeinerte Ausgabe – ein Höchstmaß an Feinheit und Aromengehalt, wobei eine besondere Betonung auf den Zitrusnoten liegt. Der einzige Gin, der auf ganzen, frischen Kräutern, Früchten und Gewürzen basiert und in einer kleinen "Tiny Ten" Brennblase hergestellt wird.*

EURO 17

### ALPIN GIN



*Das ausgewogene Bouquet des Halleiner Gins besteht aus insgesamt 23 Botanicals und duftet nach wilder, alpiner Natur. Ein mild balancierter, frischer Gin mit Hauptnuancen von Wacholder, Blüten und Wildfrüchten. Die Veredelung durch das destillieren in Kupferbrennblasen sorgt schließlich für die Symbiose zwischen Alpiner Tradition und Vision.*

EURO 17

### REISETBAUER BLUE GIN



*Der oberösterreichische Blue Gin besticht durch seinen sehr würzigen Einstieg mit einem Hauch Zitrus. Am Gaumen eröffnen zunächst hauptsächlich Wacholder, dann Iriswurzel, Anis und Fenchel das Geschmackserlebnis. Ein klassischer Gin mit modernem Charakter.*

EURO 18

## aromatisch und floral

### WINDSPIEL PREMIUM DRY GIN

*Wacholderbeeren, Zitrone und Koriander vereint mit den, in der Vulkanerde gereiften Kartoffeln ergeben ein traditionelles Gin-Aroma mit feiner Milde.*

*Für den besonderen Charakter sorgen Zintrinde und Lavendel sowie weitere Botanicals - nach einer Geheimrezeptur des Destillateurmeisters.*

EURO 18

### THE DUKE MUNICH DRY GIN

*Der Munich Dry Gin von The Duke profitiert u. a. von den Schalen der Zitrone. Zitrusfruchtschalen sind bei der Ginherstellung gang und gäbe und verleihen eine frische, säuerliche bis feinherbe Fruchtigkeit. Angelikawurzel, Zimt und Koriandersamen kommen ebenfalls für die Aromatisierung zum Einsatz. Die Hersteller haben sich interessanterweise für Lavendel und Orangenblüten entschieden. Komplett wird das Ganze mit pikanten Botanicals in der Form von Kubebenpfeffer und Ingwerwurzel.*

EURO 17

### MONKEY 47

*Die Geschichte dieses einzigartigen Gin's führt zurück ins Jahr 1951, als der Air Force Kommandeur Montgomery Collins in den Schwarzwald zog und das Gästehaus "Zum wilden Affen" eröffnete. Als britischer Gentleman wollte er auch in der deutschen Provinz die Tradition des Gintrinkens nicht aufgeben. Und weil es genügend Wacholder für die Produktion des Schwarzwälder Schinkens gab und er auch von der vielfältigen Fauna begeistert war, war die Idee für die eigene Ginherstellung geboren. Das Urrezept wurde weiterentwickelt und zu einem Gin mit 47 Botanicals perfektioniert.*

EURO 17

### GIN MARE

*Diese neue Gin-Innovation aus einem kleinen Fischerdorf an der katalanischen Costa Dorada punktet mit seinem mediterranen Charme. Thymian aus der Türkei, Rosmarin aus Griechenland, Basilikum aus Italien und grüne Arbequina-Oliven aus Spanien.*

EURO 17

MONKEY 47 SLOE GIN

*Ein Gin sieht rot! Genau genommen ist ein Sloe Gin ein Likör auf Ginbasis - mit Schlehen versetzt. Entscheidend dabei ist die Harmonie der Gingewürze mit den beerigen, herb-säuerlichen Aromen der Schlehe. Diese Urform der Zwetschke verleiht dem Gin aber eher kirschtige Fruchtnoten. Der Sloe Gin entfaltet zudem noch blumige Untertöne von Lavendel und auch waldige Aromen.*

EURO 17

THORALM GIN  ALPIN

*Der Thoralm Dry Gin wird aus heimischen Almkräutern und Bergquellwasser im reinsten und ursprünglichsten Verfahren hergestellt und ist somit ein echter London Dry Gin. 7 Almkräuter und Wasser aus der eigenen Quelle. Aromen von Kardamom, Moos und Waldkräutern prägen den Geschmack.*

EURO 19

HERZOG GIN „DEEP PURPLE“

*Hauptbestandteil Wacholder, Koriander, Zimt, Pomeranzen Zesten, Ingwer, Lavendel, Preiselbeeren, Heidelbeeren, Rhabarber, Angelika, DIE Schmetterlingsblüte und Siegi Herzogs Kräutergeheimnis. Die Wacholderwürze mit Käutern, fruchtiger Note, dezente Zitrustönen, gehaltvoll, frische Beerenaromen, elegant würzig, ausgewogener Fruchtkomplex und vielsichtig.*

EURO 17

CHRONICLES BLOOD ORANGE GIN /CHRONICLES RASPBERRY GIN

*Diese in Italien hergestellten Gins sollten nicht verpasst werden. Sie strotzen nur so vor Geschmack und werden meisterhaft mit ausgewählten Botanicals destilliert, die faszinierende und einzigartige Aromen bieten.*

EURO 17

ZU IHRER PERSÖNLICHEN  
GIN AUSWAHL SERVIEREN WIR  
IHNEN GANZ BESONDERE

# TONIC WATER

ORGANICS BY RED BULL TONIC WATER

*Zeichnet sich durch würzige Aromen und feine Bitternoten aus. Abgerundet wird es durch erfrischende Zitrusnoten.*

FEVER TREE MEDITERRANEAN

*Fügt dem kraftvollen und leicht bitteren Geschmack des Premiumtonics das Aroma natürlicher Kräuter- und Blumenessenzen hinzu.*

SCHWEPPE'S DRY TONIC

*Erlangt seinen besonders erfrischend bitteren Geschmack durch Chinin und weniger Süße.*

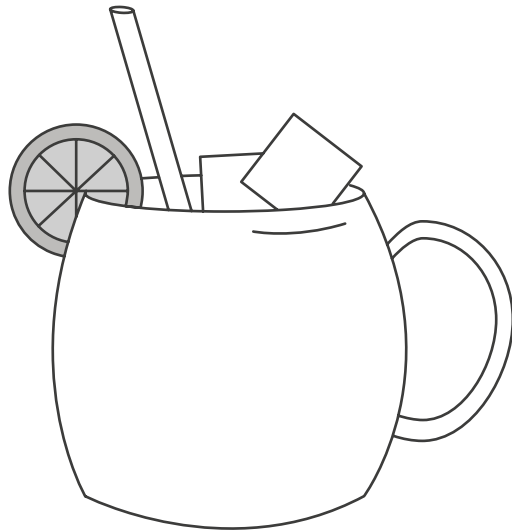
1724

*Ein wahrhaft internationales Tonic aus Chile, kreiert von den Vätern des Gin Mare. Geschmacklich präsentiert es sich ausbalanciert, etwas weniger bitter als andere Tonics, mit süßen Nuancen und deutlichen Noten von Orangen und Mandarinen.*



*Der Mule ist ein Cocktail mit Ingwergeschmack und gehört zu den Highballs, enthält also neben einer Basisspirituose einen größeren Anteil an nicht-alkoholischen Zutaten (sog. Filler). Angelehnt an die klassische Getränkegruppe der Bucks – Mischungen aus Spirituose, Zitrusaft und Ginger Beer (einer scharf-würzigen Ingwerlimonade) – wird der Mule mit Vodka zubereitet und typischerweise in einer Kupfertasse on the rocks serviert. Er trug in den 1950er Jahren maßgeblich dazu bei, Vodka in den Vereinigten Staaten als Mix-Spirituose zu etablieren.*

FOR GINGER LOVERS  
our  
MULES



FORSTHOFGUT-MULE

*Rosemary-orange-gin, fresh lime juice, ginger beer*

EURO 17

MARRAKESCH-MULE

*Ayurveda-Gin, fresh lime juice, lemongrass, cardamom, ginger beer*

EURO 18

REGGAE MULE

*Hemp grapefruit-genever, fresh lime juice, ginger beer,  
St. Charles Apothecary hemp drops 8% CBD & hemp flowers*

EURO 18

GIN-GIN-MULE

*The Duke Gin, fresh lime juice, ginger, ginger beer*

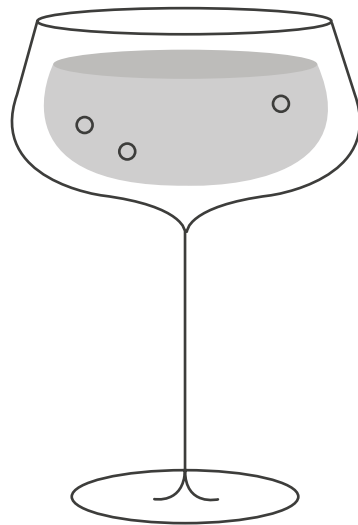
EURO 17

WINTER MULE

*Vodka, lime, cranberry, cinnamon, ginger beer*

EURO 18

SWEET & BITTER  
The  
OLD SCHOOL



*Jerry Thomas, eigentlich Jeremiah P. Thomas war einer der bekanntesten US-amerikanischen Barkeeper und Gastronomen. Er gilt als „Urvater der amerikanischen Mixkunst“ und war einer der Wegbereiter des „Goldenen Zeitalters der Cocktails“ in der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts, was ihm schon zu Lebzeiten den Spitznamen „Professor“ eintrug. Sein Buch „How to Mix Drinks or the Bon Vivant’s Companion“, ein Handbuch für Barkeeper, dessen erste Ausgabe um 1860 erschien, war das erste Fachbuch seiner Art in den Vereinigten Staaten und trug maßgeblich dazu bei, den Berufsstand zu professionalisieren. Es gilt noch heute als Standardwerk.*

FIZZES AND SOURS

*Eine Spirituose oder einen Likör Ihrer Wahl shaken wir für Sie gerne mit frischem Zitronensaft, etwas Zuckersirup und optional mit Orangensaft; oder Eiweiß, wenn Sie es einen Kick cremig mögen.*

AB EURO 17

OLD FASHIONED

*Bourbon /Tennessee or Rum, cane sugar, Angostura Bitters, orange & lemon  
Der Name Old Fashioned bezieht sich auf einen im Jahre 1862 bekannten Whiskey Cocktail. Viele selbsternannte Puristen behaupten, es gäbe nur eine einzig richtige Art und Weise diesen Klassiker zuzubereiten. Wir sind da anderer Meinung!  
Probieren Sie doch gerne mal die Variante mit einem wunderbar gereiften Rum.*

AB EURO 18

MARGARITA

*Tequila or Mezcal, Cointreau, fresh lemon juice, agaven syrup  
Einer der beliebtesten Cocktails der Welt - wir machen ihn genauso, wie er gehört: einen Hauch süßer; in dem Stil, wie man ihn auch in Premiumbars in Florida bekommt. Auf Wunsch auch gerne mit dem Cuervo Reserva de la Familia Platino oder dem Amate Reposado.*

EURO 17

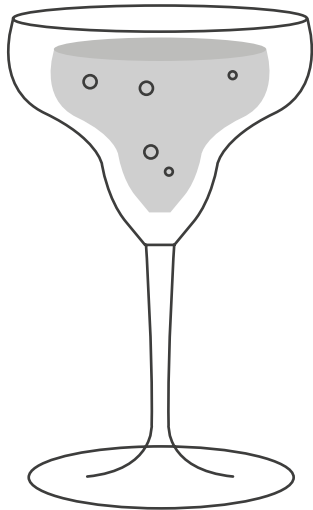
SIP SIP

HOORAY!



---

WELCOME  
to  
COCKTAIL HEAVEN



Cocktail Heaven

THE DRUID

*Talisker Port Ruighe, Green Chartreuse, Earl Grey tea, cinnamon Syrup*

EURO 19

MODERN TIMES

*Diplomatico Blanco, fresh lime, cane sugar syrup, cardamom, wheat beer*

EURO 18

BERMUDA RUM SWIZZLE

*Gosling's Black Seal Bermuda, fresh lime juice,*

*Angostura, Cointreau, nutmeg, mint Sprig*

*Der Nationaldrink auf Bermuda und ein weiterer Vertreter der Tiki-Drinks. Die Swizzles verdanken ihren Namen dem Swizzle Stick, einem hölzernen, karibischen Rührstab mit kreuzförmigem Ende. Wir mixen hier das ursprüngliche Rezept, ohne Orangen- und Ananassaft. Dadurch kommt der herrliche Geschmack des Bermuda- und Barbados-Rums voll zum Tragen. Das Swizzle Inn in Hamilton Parish behält sich vor, den Swizzle erfunden zu haben – der passende Slogan: "Swizzle Inn, Swagger Out!"*

*Eine weitere, leckere Variante ist der Pyrat's Rum Swizzle mit Pyrat XO Rum.*

EURO 17

BATIDA DE COCO

*Cachaça, coconut, pineapple juice, fresh lemon juice*

*Für all jene, die sich eine etwas frischere Colada wünschen – das brasilianische Pendant.*

EURO 16

MAITA'I ROA AE

*3 types of Rhum, apricot brandy, fresh lime & lemon juice,*

*almond syrup, pineapple juice*

*Diesen Klassiker der Tiki-Ära verdanken wir Trader Vic Bergeron, der ihn 1944 in seiner berühmten Bar in Emeryville, Kalifornien, zwei Freunden aus Tahiti servierte. Nachdem Sie ihn verkosteten, hoben Carrie und Ham Gould ihre Gläser und riefen: "Maita'i roa ae", was so viel bedeutet wie "Nicht von dieser Welt". Tiki steht übrigens für eine Modewelle in den USA in den 50ern und 60ern, in der Bars, Restaurants, Skulpturen, auch Cocktailbecher der polynesischen Kultur nachempfunden wurden.*

EURO 19

TI PUNCH

*Day Edition: Karukera Rhum Agricole Blanc, Blue Bay Rum, lime, demerara syrup*

*Night Edition: Rhum Vieux Agricole, Clement Canne Bleue, lime, demerara syrup*

*DER Drink der französischen Antillen, der durch den Rhum Agricole (Rum aus frisch gepresstem Zuckerrohrsaft) eine herrliche Fruchtigkeit mitbringt. Ti steht für Petit, ein "kleiner Punch", der nur aus drei Zutaten besteht.*

EURO 18

PEACH CRUSH

*Vodka, Peachtree, fresh lemon and lime juice, cane syrup, cranberry juice*

EURO 18

DARK 'N STORMY

*Gosling's Dark Seal, fresh lime, spicy ginger lemonade*

*Nicht nur beliebt in der Sailing Community, sondern neben dem*

*Swizzle auch der Nationaldrink auf den Bermudas.*

EURO 17

PAINKILLER

*Jamaica rum, coconut, orange juice, pineapple juice, Angostura, nutmeg*

*Der offizielle Cocktail der British Virgin Islands – erfunden in den 70ern*

*in der Soggy Dollar Bar von Jost Van Dyke.*

EURO 17

SHANGHAI BABY

*Vodka, Kwai Feh Lychee, fresh lemon juice, grenadine, passion fruit juice*

*Kreiert für die Hollywoodschauspielerin Bai Ling auf ihrer Yacht während der*

*Filmfestspiele in Cannes.*

EURO 18

GIMLET 2020

*Mezcal, Paragon Rueberry Pepper*

*Hier trifft die rauchige Note des Mezcal auf die angenehm*

*fruchtige Schärfe des Rueberry Pfeffer.*

EURO 17

~~~~~ Our recommendations ~~~~~ROSEMARY SMASH

*Rosemary-orange gin, fresh lime juice, cane syrup, fresh rosemary*

*Herrlich ausbalanciert und erfrischend, vereinen sich die runden und doch sanften*

*Noten von infusioniertem Gin mit Zitrone, Zucker und Rosmarin.*

EURO 17

WHITE NEGRONI

*Gin, Vermout, Italicus, lemon twist*

EURO 17

GIN BASIL SMASH

*Basil & lemon infused gin, fresh lemon juice, cane syrup, fresh basil*

*Kreiert von Jörg Mayer, Le Lion Bar, Hamburg, 2008. Nach dem Originalrezept, abgerundet durch einen selbst infusionierten Gin mit Basilikum und Zitronenzeste.*

EURO 17

STRAWBERRY GIN BASIL SMASH

*Basil & lemon infused gin, fresh lemon juice,*

*Fresh Strawberry, Cane Syrup, Fresh Basil*

*Hier unsere Variante mit Erdbeeren und angesetztem Basilikum Gin.*

EURO 18

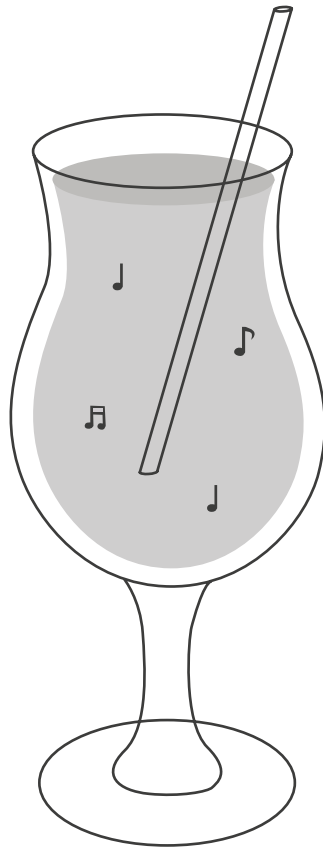
CARABE

*Aged Rum, bergamot liqueur, Antica Formular, coffee liqueur, lemon bitter*

EURO 19

LIKE A MELODY  
our

# BOTANIST SONGBOOK



## CRACKLIN ROSIE

*Ramazzotti Rosato, Italicus, mediterranean tonic water*

EURO 16

## STRAWBERRY FIELDS FOREVER

*Strawberry gin, orange liqueur, fresh lemon, egg white*

EURO 18

## LITTLE RED ROOSTER

*Beetroot infused gin, Mozart dark chocolate liqueur, cranberry, fresh lime*

EURO 18

## LIGHT MY FIRE

*Tequila, St. Germain, fresh lime, agave, fresh basil, Absinth spray*

EURO 18

## SWEET HOME ALABAMA

*Bourbon, Rye Whiskey, Peach Tree, Kahlua, Angostura Bitters, ginger ale*

EURO 19

## CALIFORNIA DREAMING

*Tequila, agave, fresh mint, fresh lime, orange bitters*

EURO 18

## DON'T BRING ME DOWN

*Gölles Old Plum, orange liqueur, Velvet Falernum, fresh lemon*

EURO 19

## BLACK BETTY

*Dark rum, Antika Formular, coffee liqueur, Amaro Montenegro, lemon bitters*

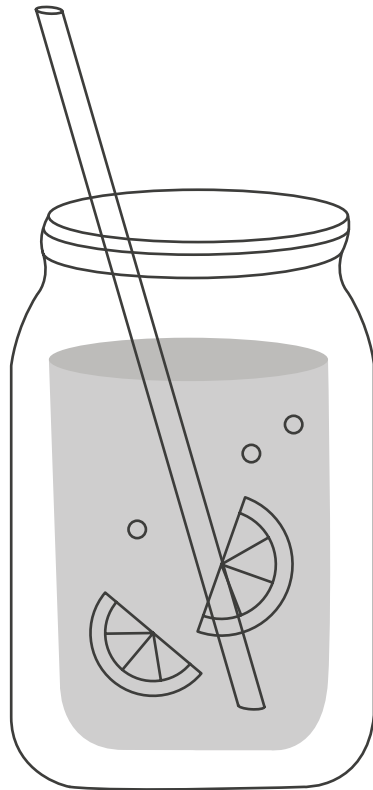
EURO 19

## STAIRWAY TO HEAVEN

*Mezcal, St. Germain, rue berry pepper*

EURO 17

ALL HOME MADE  
our  
NON ALCOHOLICS



waldSPA REFRESHER

*Fresh lime juice, cane sugar, fresh mint, ginger ale  
Entspannung pur mit der alkoholfreien Version des Mojito.*

EURO 10

HOMEMADE LEMONADE

*Fresh lemons, demerara sugar, Leogang Mountain Soda, lemon zest  
Eine himmlisch erfrischende Abwechslung für Groß und Klein.*

EURO 9,50

HOMEMADE ORANGEADE

*Fresh oranges, fresh lemon juice, demerara sugar,  
Leogang Mountain Soda*

EURO 9,50

HOMEMADE GRAPEFRUIT

*Fresh grapefruit, demerara sugar, rosemary, Leogang Mountain Soda*

EURO 9,50

FRESH HERBAL LEMONADE

*Fresh lime, cucumber, fresh mint, elderflower, mediterranean tonic water*

EURO 9,50

ASITZ RED LEMON

*San Bitter, bitter lemon, fresh lemon  
Fruchtig, herber Durstlöscher für zwischendurch.*

EURO 9,50

TROPICAL INFINITY

*Fresh lime, cranberry juice, passion fruit, spicy ginger lemonade  
harmonieren unendlich tropisch!*

EURO 10

FINEST SELECTION  
xoxox  
GENERATION



#FORSTHOFGUT  
#ILOVEFHG  
#FORSTHOFGUTGLUECK

COCONUT KISS

*Coconut, cream, pineapple juice, grenadine  
Herrlich cremig*

EURO 10

SAND COAST

*Rebels 0.0% Dolce Spritz, homemade Cordial,  
Roasted Hazelnut, Red Bull Easy Lemon*

EURO 12

BASIL WONDER

*Non alcoholic gin, fresh basil, lime, fine cane sugar  
Die alkoholfreie Variante des Basil Smash.*

EURO 12

ERDBEER COOLER

*Strawberry puree, fresh lime juice, peach juice, Almdudler  
Ein cooler, spritziger Drink für Erdbären und innen.*

EURO 10

VIRGIN APPLE & GINGER MOJITO

*Fresh lime juice, fresh mint, cane sugar,  
white ginger lemonade & cloudy apple juice  
Herb-süße Erfrischung für alle Ingwer-Liebhaber.*

EURO 9

VIRGIN ROSEMARY

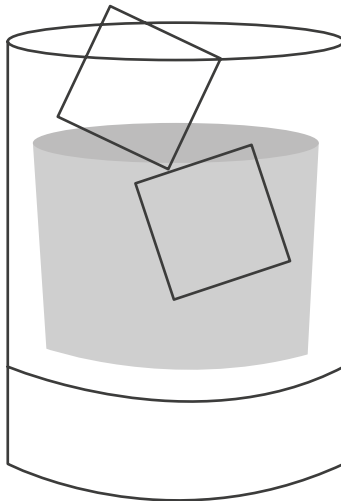
*Non alcoholic gin, lemon, orange, sugar, rosemary  
Kräuterlich frisch*

EURO 12



TIME TO ENJOY  
some

## AFTER DINNER DRINKS



### GIN ESPRESSO

*Gin, fresh espresso, coffee liqueur, cane syrup*

*Ein wunderbarer Wachmacher in der Premiunliga der Energy-Drinks.  
Funktioniert auch wunderbar mit einem gereiften Rum oder Blanco Tequila.*

EURO 17

### ALEXANDER

*Cognac, Crème De Cacao, cream, nutmeg*

*Nach Rezeptur von Harry MacElhones "Harry's ABC of Mixing Cocktails", 1922.*

EURO 19

### GRASSHOPPER

*Crème de Cacao White, Crème de Menthe Green, cream, fresh mint*

*Ein cremig-süßer Drink perfekt als Dessert- oder After-Dinner-Cocktail. Erhielt jüngst neue Bekanntheit durch die bekannte US-Sitcom „The Big Bang Theory“, in welcher ein indischer Astrophysiker durch diesen Drink das bis dato unvorstellbare schafft: Mit Frauen zu sprechen. Eignen auch Sie sich diese Fähigkeit an.*

EURO 16

### CHOCOLATE DEMERARA SMASH

*Pyrat XO, Mozart dark chocolate, fresh lime juice, fresh orange, sugar cane syrup, mint*

EURO 19

### TOASTED ALMOND

*Kahlúa, Amaretto, cream*

*Der Amaretto bringt den feinen Mandelgeschmack in die Kaffeenoten des Kahlúa-Likörs und wird zusammen mit der Sahne zu einem besonderen Genussserlebnis.*

EURO 16

### AFTER EIGHT

*Crème de Cacao, Crème De Menthe Verte, Baileys, cream*

*Eine cremige Symbiose aus Schokolade und Minze.*

EURO 16

# SPIRITS

## Whisk(e)y

4 cl

*Köstliche Single Malts, Irish, Bourbon und Canadian Whisk(e)y erwarten Sie.  
Fragen Sie bitte nach unserer ausführlichen Whisk(e)y Karte!*

## Rum

4 cl

*Vielseitig und jeder auf seine Weise ganz besonders. Einige schmecken frisch und fruchtig nach Beeren, andere eher sanft und süß mit Noten von Karamell oder Schokolade und wieder andere begeistern mit einer besonderen Milde oder einer kräftigen Würze. Alles zu diesem Thema entnehmen Sie bitte unserer ausführlichen Ron, Rhum, Rum Karte!*

## Vodka

4 cl

*Primär aus Getreide, teilweise auch Gemüse oder Kartoffeln oder Trauben im Patent-Still-Verfahren kontinuierlich destilliert. Ursprünglich in Russland und Polen zu Hause, wird er heutzutage weltweit hergestellt.*

ABSOLUT ELYX, SWEDEN

EURO 12

BELVEDERE, POLAND

EURO 12

GREY GOOSE, FRANCE

EURO 12

KAUFFMAN SOFT, RUSSIA

EURO 14

## Tequila

4 cl

*Hierzulande die vermutlich am weitesten unterschätzte Spirituose – aufgrund der oft angebotenen Qualitäten. Richtig guter Tequila wird zunächst aus 100% blauen Weberagaven hergestellt, welche 10 – 14 Jahre reifen müssen, um ein perfektes Ausgangsprodukt zu erhalten. Es wird nur die Piña, das dicker und süßer werdende Herzstück, aus dem die Blätter wachsen, verwendet.*

*Die Agave ist kein Kaktus, sondern ein Spargelgewächs!!*

*Lassen Sie sich von unserem Barteam beraten.*

JOSÉ CUERVO 1800 BLANCO

EURO 9

JOSÉ CUERVO 1800 ANEJO

EURO 12

VOLCAN – DE MI TIERRA BLANCO

EURO 12

PADRE AZUL BLANCO

EURO 15

PADRE AZUL REPOSADO

EURO 18

PADRE AZUL ANEJO

EURO 20

AMATE REPOSADO

*6 Monate in Eichenfässern gelagert, ein nussiger, würziger, rustikaler Tequila mit eleganter Note.*

EURO 12

---

**Cognac**


---

*Das Edelste aller Weindestillate muss ausschließlich aus der gleichnamigen Region stammen. Die wichtigsten Traubensorten sind Ugni blanc, Colombard und Folle Blanche. Der Wein wird zweimal in der traditionellen Brennblase "Alambic Charentais" gebrannt. Es folgt eine langjährige Fasslagerung in Limousin-Eiche-Fässern. Die Geschmackssensationen reichen von fruchtig, warm, würzig, trockenen Noten bis hin zu Eiche. Cognac wird auch als flüssige Geschichte in der Flasche beschrieben.*

**REMY MARTIN XO**

*Der Remy Martin XO ist ein facettenreicher XO Cognac Fine Champagne, der bis zu 400 unterschiedliche eaux-de-vie präsentiert. Am Gaumen überzeugt der mahagonifarbene Cognac durch seine Feinheit und das volle Bouquet - Feigen, Pflaumen, kandierte Orangen und ein Hauch von Zimt. Der Remy Martin besticht insgesamt mit einer Fülle von warmen, würzigen Aromen und einem langen, samtigen Nachklang.*

4 cl EURO 38

**HENNESSY XO**

*Was den X.O. von anderen assemblagen unterscheidet ist der Alterungsprozess. Die eaux-de-vie reifen mindestens zehn Jahre lang, größtenteils in französischen Eichenfässern. Weil das Holz Tannin abgibt, entfaltet der Cognac einen einzigartig befriedigenden Charakter voller Rubustheit, Fülle und ausgesprochener Beständigkeit.*

4 cl EURO 42

---

**Armagnac**


---

4 cl

**SAMALENS RESERVE IMPERIALE X.O.**

EURO 16

---

**Spanischer Brandy**


---

4 cl

**TORRES JAIME I RESERVA DE LA FAMILIA**

*Jaime I reift nach dem typischen Solera-Verfahren in amerikanischen Eichenfässern. 15 bis 30jährige Soleras. Weiche, würzige, vanillige Aromen.  
Ein Brandy höchster Qualität, sehr komplex!*

EURO 15

---

**Anis**


---

4 cl

**PERNOD**

EURO 7

**RICARD**

EURO 7

**SAMBUCA MOLINARI**

EURO 7

---

**Bitter**


---

4 cl

**HAUSGEMACHTER KRÄUTERSCHNAPS**

EURO 8

**AVERNA**

EURO 7

**RAMAZZOTTI**

EURO 7

**CYNAR**

EURO 7

**BRANCA MENTA**

EURO 7

**JÄGERMEISTER**

2 cl

EURO 5

Edelbrände

2cl

EDELBRÄNDE HERZOG, SAALFELDEN



Mit Stolz bieten wir Ihnen ein wechselndes Sortiment des regionalen und vielfach mit Gold ausgezeichneten Edelbrennmeister des Jahres, Siegfried Herzog.

BLUTORANGE

EURO 8

MARILLE

EURO 8

WILLIAMS

EURO 8

NUSSERL

EURO 8

ELSBEERE

EURO 41

EDELBRÄNDE GÖLLES, RIEGERSBURG

ALTE ZWETSCHKE - FASSGELAGERT

EURO 9

ALTER APFEL - FASSGELAGERT

EURO 9

BRENNEREI GUGLHOF, HALLEIN (R50)

VOGELBEERE

EURO 10

ROTE WILLIAMS

EURO 9

WALDHIMBEERE

EURO 10

WILDKIRSCH

EURO 10

Grappa

2 cl

NONINO MOSCATO

EURO 9

NONINO MERLOT

EURO 9

NONINO CHARDONNAY

EURO 9

*In den beleuchteten Gewölben von Berta stehen tausende Barriques. Von den Decken-Lautsprechern erklingt klassische Musik! Sie wird abwechslungsweise lebendig und sanft von wechselndem Lichterspiel unterstützt. Augen schließen, leise sein, fühlen, riechen. Gianfranco Berta ist überzeugt:*

**„So wie wir, fühlt sich auch der Grappa. Er muss leben können, um zu gedeihen. Wenn Kühe bessere Milch geben mit Musik, warum soll der Grappa bei klassischer Musik nicht auch besser werden?“**

*Sollen glauben, was Sie wollen! Fest steht, Berta Grappa aus dem Piemont ist faszinierend mit großer Persönlichkeit. Vielleicht haben Sie schon teureren Grappa getrunken, sicherlich aber keinen besseren!*

BERTA TRE SOLI TRE

*8-year-old Nebbiolo Grappa - ripe fruit, cocoa, vanilla*

EURO 14

BERTA BRIC DE GAIAN

*8-year-old Moscato Grappa - silky, wild berries, vanilla, clary sage*

EURO 14

PAOLO BERTA

*20 year old Nebbiolo | Barbera Grappa, ripe fruit, tobacco, cherry, cocoa, vanilla*

EURO 24

Port & Sherry

5 cl

PORT POCAS TAWNY 10Y

EURO 9

LUSTAU DRY AMONTILLADO

EURO 8

LUSTAU MANZANILLA

EURO 8

SANDEMAN FINO DRY

EURO 7

SANDEMAN MEDIUM DRY

EURO 7

Wermut

5 cl

GUGLHOF DRY WERMUTH, AUSTRIA

EURO 9

BELSAZAR BIANCO, GERMANY

EURO 9

CARPANO ANTICA FORMULA, ITALY

EURO 10

Likör

4cl

AMARETTO DI SARONNO

EURO 8

BAILEYS

EURO 8

COINTREAU

EURO 8

DRAMBUIE

EURO 8

FRANGELICO

EURO 8

GRAND MARNIER

EURO 8

COFFEE LIQUEUR WALCHER

EURO 8

LIMONCELLO

EURO 8

MOZART DARK CHOCOLATE

EURO 8

BÉNÉDICTINE

EURO 8

SCHOKO-CHILI LIKÖR HERZOG

EURO 8

UNSERE PRACHTSTÜCKE  
Liebhaber  
RARITÄTEN



THE BALVENIE 19 YEARS  
THE EDGE OF BURNHEAD WOOD

Mit dem 19-jährigen „The Edge of Burnhead Wood“ präsentiert Balvenie ihre erste Abfüllung aus ganz und gar eigens kultivierten Zutaten. Ein reichhaltiger und fruchtiger Speysider, dessen Heidekrautnoten nicht zu verbergen sind. Aroma: frische Aromen von Geraniöl und Feigen, untermalt mit feinen Kräuterdüften.

4 cl EURO 66

BALVENIE 26 YEARS A DAY  
OF DARK BARLEY SINGLE MALT SCOTCH

Um den Balvenie 26 herzustellen, braucht man dunkel geröstete, gemälzte Gerste, die normalerweise für Schwarzbier verwendet wird. Das Ergebnis, ein kräftiger und würziger Whiskey mit süßen Noten von Vanille und Honig. Aroma: Noten von Eiche und Würze (allen voran Ingwer).

4 cl EURO 149

RICHARD HENNESSY

Dieser, nach dem Gründer benannte, außergewöhnliche Cognac ist das Kronjuwel von Hennessy. Der aus einer Auswahl von 100 eaux-de-vie assemblierte Cognac ist etwas für wahre Connoisseure. Die ältesten eaux-de-vie können bis zu 200 Jahre alt sein. Richard Hennessy ist ein äußerst intensives Meisterstück und verführt mit Noten aus Muskat, Leder und Blüten. Jedes der handgeblasenen von Baccarat entworfenen Cognac-Gefäße ist ein nummeriertes Sammlerstück.

2 cl EURO 180

HENNESSY PARADIS

Sehr aromatisch, verbindet würzige Schärfe mit mildem Schmelz getrockneter Blüten. Perfekte Mischung aus einigen hundert seltenen und alten Cognacs, die hauptsächlich aus den Gebieten der Grande und Petite Champagne stammen. Aroma: Reich, tief und komplex, Gewürze und florale Noten.

2 cl EURO 119

LOUIS XIII

Wie für einen König gemacht, kommt der Cognac in einer edlen Baccarat Karaffe. Mit jedem einzelnen Tropfen Louis XIII Cognac wird eine Aromenfülle mit einem Hauch von Früchten, Blumen, Gewürzen und Eichenholz präsentiert. Ein wirklich tiefes, intensives und magisches Gefühl. Die vollkommene Reifung und vollendete Destillation führt dazu, dass das Aroma den Gaumen länger als eine Stunde umschmeicheln kann.

2 cl EURO 139

UNSERE KOSTBARKEITEN  
*Sprudelige*  
**RARITÄTEN**



2004 CLOS DU MESNIL

Maison Krug, Reims, Champagne, Frankreich

0,75l EURO 1898

KRUG ROSÉ 25ÈME EDITION

Maison Krug, Reims, Champagne, Frankreich

0,75l EURO 580

2003 DOM PÉRIGNON P2

Maison Dom Pérignon, Reims, Champagne, Frankreich

0,75l EURO 826

2007/2008 COMTES DE CHAMPAGNE ROSÉ

Maison Taittinger, Reims, Champagne, Frankreich

0,75l EURO 433

ARMAND DE BRIGNAC ROSÉ

Maison Cattier, Reims, Champagne, Frankreich

0,75l EURO 896

ARMAND DE BRIGNAC LIMITED EDITION GREEN

Maison Cattier, Reims, Champagne, Frankreich

0,75l EURO 768

2012 SIR WINSTON CHURCHILL

Maison Pol Roger, Épernay, Champagne, Frankreich

0,75l EURO 429

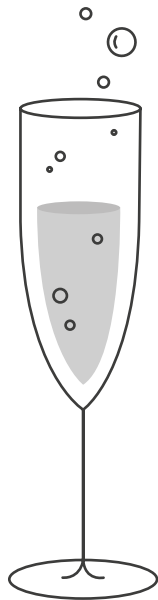
2010 DOM RUINART BLANC DES BLANCS

Maison Ruinart, Reims, Champagne, Frankreich

0,75l EURO 392

MAKE IT POP  
AS CHAMPAGNE!

*our*  
**BUBBLES**



“Remember, gentlemen, it’s not France  
we are fighting for, it’s Champagne!”

- SIR WINSTON CHURCHILL,  
PRIME MINISTER OF GREAT BRITAIN (1874 – 1965)

# CHAMPAGNER

## RUINART „R“ DE BRUT, REIMS

*Glas 0,1 l*

EURO 21

*Demi 0,375 l*

EURO 84

*Bouteille 0,75 l*

EURO 149

*Magnum 1,5 l*

EURO 318

## RUINART „ROSÉ“, REIMS

*Glas 0,1 l*

EURO 23

*Demi 0,375 l*

EURO 96

*Bouteille 0,75 l*

EURO 164

*Magnum 1,5 l*

EURO 379



ROSÉ

*Maison Billecart Salmon, Épernay*

0,75 L EURO 169

POL ROGER

*Maison Pol Roger, Épernay*

0,75 L EURO 157

2012 / 2013 DOM PÉRIGNON

*Maison Dom Pérignon, Reims*

0,75 L EURO 392

2010 DOM PÉRIGNON

*Maison Dom Pérignon, Reims*

1,5 L EURO 938

EXTRA OLD EXTRA BRUT

*Domaine Veuve Clicquot, Reims*

0,75 L EURO 172

KRUG GRAND CUVÉE 169 ÈME EDITION

*Maison Krug, Reims*

0,75 L EURO 468

FOLIES DE LA MARQUETTERIE

*Maison Taittinger, Reims*

0,75 L EURO 153

2009 ASSEMBLAGE VINTAGE

*Maison Bruno Paillard, Reims*

0,75 L EURO 182

# SCHAUMWEIN

SIR SPARKLING

Heike Skoff, Gamlitz, Südsteiermark

*Glas 0,1 l*

EURO 9

*Bouteille 0,75 l*

EURO 61

BRUT ROSÉ

Jurtschitsch, Langenlois, Kamptal, Niederösterreich

*Glas 0,1 l*

EURO 9,50

*Bouteille 0,75 l*

EURO 66

GELBER MUSKATELLER

Harkamp, Flamberg, Südsteiermark, Österreich

0,75 L EURO 72

„SHIKI MIKI“ ROSÉ

Pia Strehn, Deutschkreuz, Mittelburgenland, Österreich

0,75 L EURO 64

2016 VINTAGE

Gusbourne Estate, Appledore, Kent, England

0,75 L EURO 119

Forsthofgut Specials

WHITE & RED WINE  
*tasty*  
**GRAPES**



*Eine weitere Weinauswahl finden Sie in unserer Weinkarte.*



SIR SPARKLING

Heike Skoff, Gamlitz, Südsteiermark, Österreich  
Glas 0,1 l Euro 9 | Flasche 0,75 l Euro 61



MISS WHITE

Philipp Grassl, Göttlesbrunn, Carnuntum, Österreich  
Glas 1/8 l Euro 12 | Flasche 0,75 l Euro 68



LADY BLUSH

Pia Strehn, Deutschkreutz, Mittelburgenland, Österreich  
Glas 1/8 l Euro 9 | Flasche 0,75 l Euro 49



MISTER RED

Bernhard Ernst, Deutschkreutz, Mittelburgenland, Österreich  
Glas 1/8 l Euro 13 | Flasche 0,75 l Euro 74



SWEET BABY

Andi Kroiss, Illmitz, Neusiedlersee, Österreich  
Glas 1/16 l Euro 8 | Flasche 0,3 l Euro 48

~~~~~  
Weißweine  
~~~~~

2022 GELBER MUSKATELLER „FAUNA“

Hannes Sabathi, Gamnitz, Südsteiermark, Österreich  
1/8 l Euro 8,50

2022 SAUVIGNON BLANC

Wolfgang Maitz, Ratsch an der Weinstrasse, Südsteiermark, Österreich  
1/8 l Euro 9,50

2022 CHARDONNAY RESERVE

Alexander Egermann, Illmitz, Neusiedlersee, Österreich  
1/8 l Euro 9,40

2022 MISS WHITE

Philipp Grassl, Göttlesbrunn, Carnuntum, Österreich  
1/8 l Euro 12

2022 „SOMMERNACHTSTRAUM“ HALBTROCKEN

Tom Dockner, Theyern, Traisental, Österreich  
1/8 l Euro 6,50

2022 GRÜNER VELTLINER „WEITGASSE“

Mantlerhof, Gedersdorf, Kremstal, Österreich  
1/8 l Euro 7,90

2022 RIESLING „PIONIERGEIST“

Hirsch, Kammern, Kamptal, Österreich  
1/8 l Euro 14,50

2020 SWEET BABY SÜSS

Andi Kroiss, Illmitz, Neusiedlersee, Österreich  
1/16 l Euro 8

~~~~~  
Roséweine  
~~~~~

2022 „WHISPERING ANGEL“

Château Cave D'Esclan, La Motte, Côtes de Provence, Frankreich  
1/8 l Euro 14,50

LADY BLUSH

Pia Strehn, Deutschkreutz, Mittelburgenland, Österreich  
Glas 1/8 l Euro 9

~~~~~  
Rotweine  
~~~~~

2019 BLAUFRÄNKISCH „HAINBURG“

Michaela Riedmüller, Hainburg an der Donau, Carnuntum, Österreich  
1/8 l Euro 9

2021 „JOHANNISBERG“

Julius Klein, Pernersdorf, Weinviertel, Österreich  
1/8 l Euro 8,50

MISTER RED

Bernhard Ernst, Deutschkreutz, Mittelburgenland, Österreich  
Glas 1/8 l Euro 13

2021 „VERRUZZO“

Monteverro, Maremma, Toskana, Italien  
1/8 l Euro 11,90

2021 MALBEC

Terrazas de los Andes, Luyán de Cuyo, Mendoza, Argentinien  
1/8 l Euro 14,50

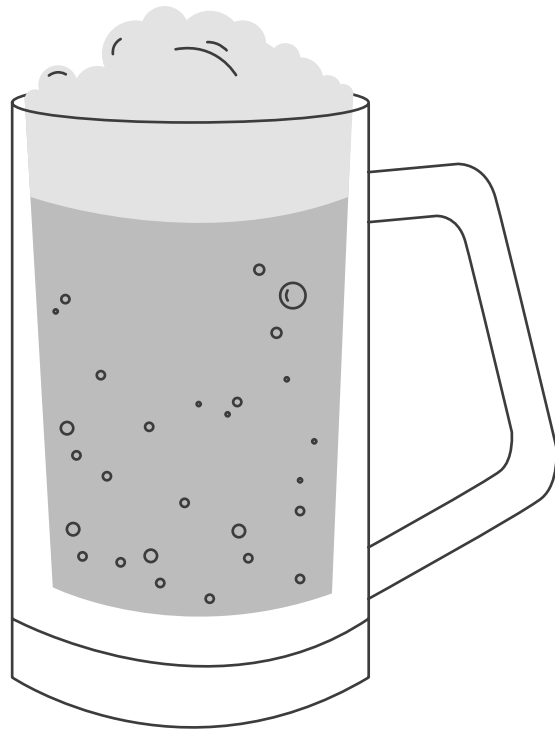
CHEERS

*to*

YOU!



HOPFEN UND MALZ  
*our*  
**BEER**



STIEGL PILS

0,2l EURO 4

0,3l EURO 5

0,5l EURO 7

RADLER

0,2l EURO 4

0,3l EURO 5

0,5l EURO 7

ERDINGER URWEISSE

0,3l EURO 5

0,5l EURO 7

TEGERNSEER SPEZIAL

Fl. 0,5l EURO 7

ERDINGER ALKOHOLFREI

Fl. 0,5l EURO 7

STIEGL FREIBIER

Fl. 0,33l EURO 5

PINZGAU BRÄU

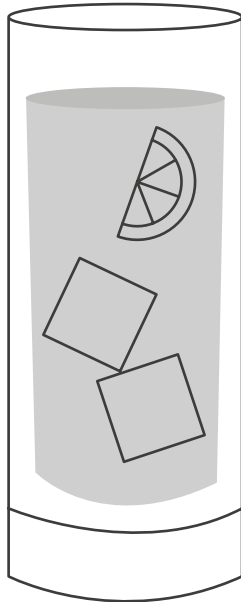


Zwickl 0,3l EURO 6

Pale Ale 0,3l EURO 6

Weizen 0,3l EURO 6

KEEP IT SIMPLE  
our  
SOFTDRINKS



COCA COLA / ZERO

*Fl. 0,33 l*

EURO 5,20

FANTA | SPRITE

*Fl. 0,33 l*

EURO 5,20

ALMDUDLER

*Fl. 0,35 l*

EURO 5,20

RED BULL

*Fl. 0,25 l*

EURO 5,20

RED BULL EDITION

*Fl. 0,25 l*

EURO 5,20

TIROLA KOLA

*Fl. 0,33 l*

EURO 5,50

RAUCH RHABARBER BIO

*Fl. 0,33 l*

EURO 5,50

RAUCH SÄFTE*Apricot, currant, mango, tomato, cranberry, orange, pineapple*

0,25 l

EURO 4,50

FORSTHOFGUT APFELSAFT

*Wir haben uns als Partner für unseren Apfelsaft für den Henndorfer Saftladen entschieden, da wir dieselben Werte teilen. Er ist ein regionaler Betrieb, welcher naturbelassen arbeitet und viel Wert auf Tradition legt. Seit über 60 Jahren produziert der Familienbetrieb einen der besten Apfelsäfte in Österreich. Mit viel Liebe wurden die Äpfel von uns im Forsthofgut persönlich ausgesucht, um ihn noch besonderer zu machen.*

*Forsthofgut x Henndorfer*

0,2 l

EURO 5,20

FORSTHOFGUT TRAUBENSAFT WEISS / ROT*Forsthofgut x Weingut Rudi Heinisch*

0,2 l

EURO 5,20

BIRKENSAFT

*Unter Birkenwasser - auch als Birkensaft bekannt - wird eine süßlich schmeckende Flüssigkeit verstanden, die überwiegend aus dem Stamm, aber auch aus den dickeren Ästen oder den Wurzeln der Birke gewonnen wird. Die Heilkraft des Birkenwassers wird seit vielen Jahrhunderten genutzt. Aktuell wird das Birkenwasser mit seinen wertvollen Inhaltsstoffen wiederentdeckt, denn der Saft ist einfach zu gewinnen.*

0,25 l

EURO 6

~~~~~ Fritz-Kola Limonaden ~~~~~

*Es geht auch besser, sagten sich zwei Freunde, kratzten ein paar tausend Euro Startkapital zusammen und beschlossen 2002 im Studentenwohnheim Hamburg-Othmarschen, das Projekt Fritz-Kola zu gründen. Ihre Mission: eine neue Kola, die besser als alles ist, was die großen Brausekonzerne zu bieten haben. Gesagt, getan.*

FRITZ MISCH MASCH

Fl. 0,33 l

EURO 5,50

~~~~~ Limonaden ~~~~~FEVER TREE MEDITERRANEAN

Fl. 0,2 l

EURO 4,80

SCHWEPPE'S DRY TONIC

Fl. 0,2 l

EURO 4,80

1724

Fl. 0,2 l

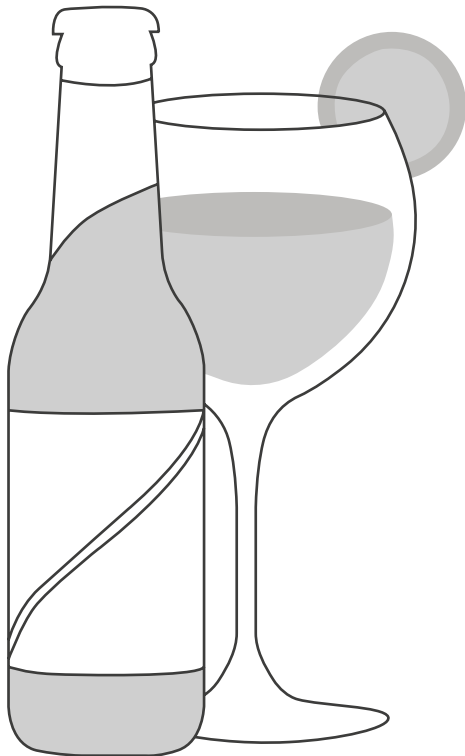
EURO 4,80

FENTIMANS ROSE LEMONADE

Fl. 0,2 l

EURO 4,80

THE ORGANICS  
by  
RED BULL



*Kommen in acht unvergesslichen Geschmacksvariationen,  
aus 100% natürlicher Herkunft und tragen das BIO-Logo  
der europäischen Union.*

*There are eight unforgettable flavours, from 100% natural  
origin and with the BIO logo of the European Union.*

SIMPLY COLA

*Ikonischer Geschmack, überraschend anders: Fruchtiges Zitrusaroma kombiniert  
mit markanter Ingwernote und feiner Süße sorgen für ein unverwechselbar  
pures Cola-Erlebnis.*

BITTER LEMON

*Zitruserfrischung in ihrer elegantesten Form: Erfrischender  
Zitronengeschmack, trifft auf ein fruchtig-herbes Vergnügen.*

GINGER BEER

*Kräftig erfrischende Ingwernoten: Eine prickelnde  
Aromen-Kombination aus würzigem Ingwer und spritziger Zitrone.*

GINGER ALE

*Unverwechselbar elegant und markant: Aufregende Ingwer - und erfrischende  
Bergamotte-Noten sorgen für eine einmalige Geschmacksharmonie.*

TONIC WATER

*Ein vielfältiger Alleskönner: Durch würzige Aromen und feine bitter-Noten  
mit erfrischenden Zitrusfrüchten smart abgerundet.*

BLACK ORANGE

*Fein nuancierter Orangengeschmack: ein fruchtiges Geschmackserlebnis  
mit erfrischender Finesse.*

PURPLE BERRY

*Ein fruchtig-florales Geschmackserlebnis: Süße Beerennoten in Balance  
mit erfrischender Zitrone vereint zu einem unverwechselbaren Mix.*

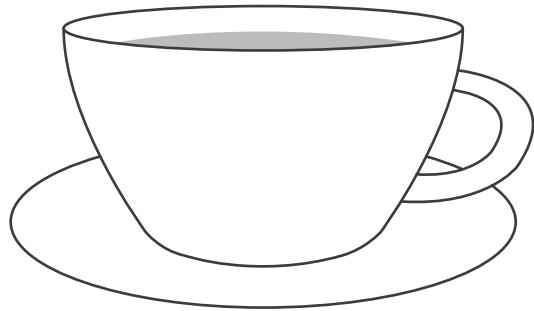
Fl. 0,25 l

EURO 4,90



BUT FIRST  
*drink*

# COFFEE, TEA & MATCHA



## Tee

EIN KÄNNCHEN HOCHWERTIGER TEESORTEN  
VON RONNEFELDT  
EURO 8

## Kaffee

KLEINER BRAUNER | ESPRESSO

EURO 3,90

GROSSER BRAUNER | DOPPELTER ESPRESSO

EURO 5,60

VERLÄNGERTER | CAFÉ CRÈME

EURO 4,50

MELANGE | MILCHKAFFEE

EURO 5,00

CAPPUCCINO

EURO 4,90

LATTE MACCHIATO

EURO 5,90

*Sämtliche Kaffeearten servieren wir Ihnen gerne auch aus entkoffeinierten Bohnen.*

*We are also happy to serve you all types of coffee made from decaffeinated beans.*

## Heisse Schokolade

WEISSE SCHOKOLADE | TRINKSCHOKOLADE

EURO 8

## Matcha

MATCHA | MATCHA LATTE

EURO 8

# WHAT A DAY FOR A DELICIOUS DRINK!

*Bei Allergien und Unverträglichkeiten sind Ihnen unsere Mitarbeiter bei der Auswahl der Getränke gerne behilflich. Alle von uns verwendeten rund 200 BIO-Produkte werden kontrolliert durch die Austria Bio-Garantie.*

*Alle Preise inklusive aller Abgaben.*

*If you have allergies or intolerances, our staff will be happy to help you choose your drinks. All of the around 200 organic products we use are checked by the Austria Bio-Garantie.*

*All prices include all taxes.*



DESIGN: STUDIO CARINA RABEIAN / WWW.CARINARABEIAN.COM  
NATURHOTEL FORSTHOFGUT / FAMILIE SCHMUCK  
HÜTTEN 2 / A-5771 LEOGANG / WWW.FORSTHOFGUT.AT  
@NATURHOTELFORSTHOFGUT





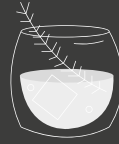
CHEERS  
to  
**YOU!**

MAKE IT POP  
LIKE CHAMPAGNE

*"Happiness  
is finding  
two  
olives  
in  
your martini  
when  
you're  
hungry."*

- JOHNNY CARSON

SIP HOORAY



BAR & NATURAPOTHEKE



„You can do it.“

- COFFEE



WHITE & RED WINE  
tasty  
**GRAPES**



LIKE A HUG IN  
A MUG

#FORSTHOFGUT  
#ILOVEFHG  
#FORSTHOFGUTGLUECK



WELCOME  
to  
**COCKTAIL HEAVEN**

ENJOY THE  
classy

**AFTERNOON TEA**

SOUP OF THE DAY  
*Gin Tonic*

