

RAUCHFANGKEHRERS SCHNAPSKARTE



Der Genuss / Pure Pleasure

RAUCHFANGKEHRERS SCHNAPSKARTE

Die Kunst der Langsamkeit

”Zeit lassen“ ist die oberste Maxime beim Brennen von Früchten, denn ”Gut’ Ding braucht Weile.“ Erst wirklich reife Früchte haben ihr volles Aroma entwickelt. Dann müssen Blätter und Stiele sorgfältig von Hand entfernt werden, damit sie den Geschmack nicht beeinträchtigen. Nach dem Einmaischen setzt die Gärung – bei guten Destillaten natürlich ohne Zusatz von Gärhilfen – ein. Wichtig dabei ist, dass kein Sauerstoff zum Gärgut kommt, deshalb ist ein bedächtig stetes Auffüllen der Behälter notwendig. Die Maische muß so langsam und schonend wie möglich zu Schnaps verwandelt werden, erst zu Raubrand, und dann wieder – höchst behutsam – zu Feinbrand. Sowohl Vor- als auch Nachlauf müssen sauber vom Herzstück getrennt werden, um den vollen Geschmack zu erhalten. Wer glaubt, jetzt sei der Schnaps fertig, irrt.

Denn wirklich trinkfähig werden gute Destillate erst nach Lagerung von mindestens drei bis fünf Jahren, in offenen Glasballons mit einem Leinentuch abgedeckt. Nach dieser Reifeperiode wird der Schnaps mit Wasser, das keinen Kalk enthält und die gleiche Temperatur hat, ”verheiratet“. Nach der Hochzeit braucht er noch einmal Ruhe, und zwar einen ganzen Monat. Dann erst wird er in Flaschen gefüllt.

The art of slowness

”Take your time“ is the most important maxim when distilling fruit, because good things cannot be hurried. Only really ripe fruit has developed its full aroma. Then the leaves and stalks must be carefully removed by hand, so that they do not impair the flavour. After the fruit has been mashed, fermentation begins – in the case of good distillates with no added fermentation aids, naturally. It is important that no oxygen gets into the fruit that is being fermented, so for that reason the container must be continually topped up. The mash must be converted into schnapps as slowly and gently as possible, first into raw schnapps and then again – extremely carefully – into fine schnapps. Both fore run and after run must be separated cleanly from the core, to preserve the full flavour. But if you think that the schnapps is now ready, you’re wrong.

Because distillates will only become drinkable after being stored for at least three to five years in open glass balloons covered with a linen cloth. After this maturation period the schnapps is „married“ to water that contains no lime and has the same temperature. After the wedding it still needs to be left for a month. Only then it is bottled.



APFEL / APPLE 2cl

Maschanker, Alois Gölles, Riegersburg	7,-
XA Gravensteiner 1997 43%, Alois Gölles, Riegersburg	15,-
Arlet, Waltraut Jöbstl, Wies	7,-
Jonagold, Waltraud Jöbstl, Wies	7,-
RubINETTE, Waltraut Jöbstl, Wies	7,-
Mc Intosch, Waltraut Jöbstl, Wies	7,-
Apfeltrester, Reinhard Wetter, Missingdorf	7,-
Jonagold, Reinhard Wetter, Missingdorf	9,-
Cox-Orange, Reinhard Wetter, Missingdorf	9,-
Kronprinz Rudolf, Reinhard Wetter, Missingdorf	7,-
Alkmene, Michelehof Albert Büchele, Hard	7,-
Apfel Kiku, Siegfried Herzog, Saalfelden	7,-
Maschanska, Matthias Pirker, Mariazell	7,-
Apfel, Franz Stelzl, Sankt Johann im Saggautal	7,-
Apfel, Franz Wurm, St. Florian	7,-
Apfel 1989, André Christon, Munderfing	9,-
Gravensteiner Prestige, Matthias Erber, Brixen im Thale	9,-
Apfel, Karl Holzapfel, Joching	9,-
Gravensteiner, Hans Krenn, Yspertal	9,-
Gravensteiner, Landart, Attersee	9,-
Apfel, Adam Turmhof, Hadersdorf am Kamp	11,-
Aronia Schwarze Apfelbeere, Siegfried Herzog, Saalfelden	15,-
Speierlingbrand, Ferdinand Parzmair, Schwanenstadt	15,-
Gravensteiner, Günther Rochelt, Fritzens	9,-

1cl



*Gravensteiner, Cox Orange oder Kronprinz Rudolf, jeder hat sein ganz persönliches Aroma, und in jedem guten Apfelschnaps schmeckt man es auch.
Gravensteiner, Cox Orange or Kronprinz Rudolf, each has its own aroma and in any good apple schnapps that flavour will come through.*

APFEL *im Fass gelagert* / APPLE *barrel select* / 2cl

Alter Apfel, Alois Gölles, Riegersburg	7,-
Alte Reserve 60%, Alois Gölles, Riegersburg	11,-
Alter Apfel 1994, Alois Gölles, Riegersburg	15,-
XA Alter Apfel 1989 40%, Alois Gölles, Riegersburg	15,-
XA Alter Apfel 1985 40%, Alois Gölles, Riegersburg	25,-
Golden Delicious, Waltraut Jöbstl, Wies	7,-
Maschankza, Waltraut Jöbstl, Wies	7,-
Zigarrenbrand vom Apfel, Waltraut Jöbstl, Wies	13,-
Apfelbrand in Eiche, Michelehof Albert Büchele, Hard	7,-
Zigarrenbrand vom Apfel, Michelehof Albert Büchele, Hard	9,-
Alter Apfelbrand, Guglhof Anton Vogl, Hallein	7,-
Apfelcuvée, Siegfried Herzog, Saalfelden	7,-
Apfel Barrique, Josef Hochmair, Wallern	7,-
Apfel im Holz, Pfau Valentin Latschen, Klagenfurt	7,-
Gravensteiner, Landart, Attersee	9,-
Alter Apfel, Hans Reisetbauer, Axberg	9,-
Cox-Orange, Reinhard Wetter, Missingdorf	9,-



*Gravensteiner, Cox Orange oder Kronprinz Rudolf, jeder hat sein ganz persönliches Aroma, und in jedem guten Apfelschnaps schmeckt man es auch.
Gravensteiner, Cox Orange or Kronprinz Rudolf, each has its own aroma and in any good apple schnapps that flavour will come through.*

BIRNE / PEAR 2cl

Birnencuvée fassgelagert, Waltraut Jöbstl, Wies	9,-
Kaiserholzbirn, Hans Krenn, Yspertal	9,-
Honigbirn, Hans Krenn, Yspertal	9,-
Kletzenbirn, Hans Krenn, Yspertal	9,-
Gute Luise, Reinhard Wetter, Missingdorf	9,-
Limonera, Josef Hochmair, Wallern	11,-
Alexander Lukas, Christoph Kössler, Landeck	11,-
Dr. Guyot, Christoph Kössler, Landeck	11,-
Limonera, Christoph Kössler, Landeck	11,-
Birnenbrand Cuvée, Michelehof Albert Büchele, Hard	11,-
Dr. Guyot, Matthias Pirker, Mariazell	11,-
Williamstrestler, Reinhard Wetter, Missingdorf	11,-
Zigarrenbrand von der Birne, Waltraut Jöbstl, Wies	13,-
Atterbirne, Landart, Attersee	13,-
Husbira, Landart, Attersee	17,-
Saubirne, Alois Gölles, Riegersburg	11,-
Subirer, Michelehof Albert Büchele, Hard	11,-
Subirer, Gebhard Hämmerle, Lustenau	15,-
Subirer Reserve, Michelehof Albert Büchele, Hard	15,-
Subira, Landart, Attersee	17,-



”Probieren geht über studieren“ sagen sich viele Brenner und experimentieren mit alten Sorten, die früher hauptsächlich zu Most verarbeitet wurden.

Und immer wieder gelingt ein „großer Wurf“.

”Sampling is better than studying“, say many distillers and they experiment with old varieties which used mainly to be made into must.

And time and again they have a ”great success“.

WILLIAMSBIRNE / WILLIAMS PEAR 2cl

Alois Gölles, Riegersburg	9,-
Guglhof Anton Vogl, Hallein	9,-
Pfau Valentin Latschen, Klagenfurt	9,-
Michelehof Albert Büchele, Hard	9,-
Grüne Williams, Matthias Pirker, Mariazell	9,-
Christoph Kössler, Landeck	11,-
Landart, Attersee	11,-
Karl Holzapfel, Joching	11,-
Hans Reisetbauer, Axberg	11,-
Turmhof, Hadersdorf am Kamp	11,-
Reinhard Wetter, Missingdorf	11,-
XA Williams 1995 50%, Alois Gölles, Riegersburg	15,-
Cuvée Quinta Essentia	17,-
Günther Rochelt, Fritzens 1cl	9,-
Hollermann (Williams, Holunder), Günther Rochelt, Fritzens	9,-

ROTE WILLIAMS / RED WILLIAMS PEAR 2cl

Hans Krenn, Yspertal	9,-
Matthias Pirker, Mariazell	9,-
Josef Hochmair, Wallern	11,-
Hans Reisetbauer, Axberg	11,-
Barbara Schosser, Buchkirchen	11,-
Günther Rochelt, Fritzens	9,-



1cl

Nur wenn die Williams-Christ vollreif eingemaischt wird, ist es möglich neben den feingliedrigen, weichen, zart-süßen Aromen auch die Intensität und Fülle dieser Sorte im Destillat einzufangen.

Only if the Williams-Christ pear is mashed when fully ripe it is possible to capture the intensity and depth of this variety in the distillate, as well as its delicate, soft, exquisitely sweet aromas.

KIRSCHEN / CHERRY 2cl

Kirsche, Waltraut Jöbstl, Wies	9,-
Kirsche 1993, Andre Christon, Munderfing	11,-
Herzkirsche, Alois Gölles, Riegersburg	11,-
XA Herzkirsche Raritätenfüllung Ernte 1992, Alois Gölles, Riegersburg	15,-
Kirsche, Reinhard Wetter, Missingdorf	11,-
Kirsche, Franz Wurm, St. Florian	11,-
Basler Kirsche, Günther Rochelt, Fritzens	9,- <i>1cl</i>
Traubenkirsche, Franz Wurm, St. Florian	13,-
Traubenkirsche, Josef Hochmair, Wallern	15,-
Traubenkirsche, Waltraut Jöbstl, Wies	15,-
Traubenkirsche, Christoph Kössler, Landeck	15,-
Traubenwildkirsche, Hans Krenn, Yspertal	15,-
Wildkirsche, Josef Hochmair, Wallern	15,-
Wildkirsche, Christoph Kössler, Landeck	15,-
Wildkirsche, Hans Reisetbauer, Axberg	19,-
Wildkirsche 1998, Andre Christon, Munderfing	19,-
Herzstück von der Wilden Steinkirsche, Gebhard Hämmerle, Lustenau	19,-
Dirndl, Josef Hochmair, Wallern	15,-
Dirndl, Hans Reisetbauer, Axberg	17,-



*Kirschbrände sind die Klassiker unter den Obstbränden und für jeden Brenner ein Muß.
Die Früchte sollen überreif gerettet werden, aber noch nicht zu schrumpfen beginnen.
Cherry schnapps are the classics among the fruit schnapps and a must for every distiller. The
fruit should be harvested over-ripe, but before it starts to wrinkle.*

WEICHSEL / SOUR CHERRY 2cl

Waltraut Jöbstl, Wies	9,-
Matthias Pirker, Mariazell	9,-
Erber, Brixen im Thale	9,-
Josef Hochmair, Wallern	9,-
Andre Christon, Munderfing	11,-
Hans Krenn, Yspertal	11,-
Hans Reisetbauer, Axberg	11,-
Guglhof Anton Vogl, Hallein	13,-
Karl Holzapfel, Joching	13,-
Michelehof Albert Büchele, Hard	13,-
Turmhof, Hadersdorf am Kamp	13,-
Landart, Attersee	15,-
Pfau Valentin Latschen, Klagenfurt	15,-
Reinhold Zegg, Innsbruck	15,-
Christoph Kössler, Landeck	17,-
Günther Rochelt, Fritzens	9,-

1cl



Weichselbrände sind sehr elegante und aromaintensive Destillate. Die Kerne werden häufig leicht angepresst, um dem Brand ein leichtes Bittermandelaroma zu verleihen.

Sour cherry schnapps are very elegant and intensely aromatic distillates. The kernels are often lightly pressed, giving the schnapps a slight aroma of bitter almonds.

MARILLE / APRICOT 2cl

Franz Stelzl, Sankt Johann im Saggautal	5,-
Waltraut Jöbstl, Wies	7,-
Marille fassgelagert, Waltraud Jöbstl, Wies	7,-
Kurt Lagler, Kukmirn	7,-
Alois Gölles, Riegersburg	9,-
Josef Hochmair, Wallern	9,-
Hans Krenn, Yspertal	9,-
Matthias Pirker, Mariazell	9,-
Guglhof Anton Vogl, Hallein	9,-
Matthias Erber, Brixen im Thale	11,-
Siegfried Herzog, Saalfelden	11,-
Christoph Kössler, Landeck	11,-
Pfau Valentin Latschen, Klagenfurt	11,-
Ferdinand Parzmair, Schwanenstadt	11,-
Hans Reisetbauer, Axberg	11,-
Barbara Schosser, Buchkirchen	11,-
MugenTurmhof, Hadersdorf am Kamp	11,-
Karl Holzapfel, Joching	13,-
Zigarrenbrand von der Marille, Waltraut Jöbstl, Wies	13,-
Marille im Akazienfass, Barbara Schosser, Buchkirchen	13,-
Marille Reserve, Guglhof Anton Vogl, Hallein	15,-
Reinhard Wetter, Missingdorf	15,-
Mugen Edition 43%, Turmhof, Hadersdorf am Kamp	17,-
Günther Rochelt, Fritzens	9,-

1cl



Die Wachauer Marille ist zum Brennen optimal geeignet. Das beste Aroma erhält man von überreifen Früchten, die sofort nach der Ernte entsteint und eingemaischt werden.

The Wachauer apricot is best suited to distilling. The best aroma is obtained from over-ripe fruits, which are stoned and mashed immediately after harvesting.

PFIRSICH / PEACH 2cl

Waltraut Jöbstl, Wies	7,-
Alois Gölles, Riegersburg	9,-
Kurt Lagler, Kukmirn	9,-
Pfau Valentin Latschen, Klagenfurt	9,-
Ferdinand Parzmair, Schwandenstadt	9,-
Matthias Pirker, Mariazell	9,-
Christoph Kössler, Landeck	11,-
Michelehof Albert Büchele, Hard	11,-
Reinhold Zegg, Innsbruck	11,-
Siegfried Herzog, Saalfelden	13,-
Reinhard Wetter, Missingdorf	15,-

NEKTARINE / MIRABELLE / RINGLOTTE 2cl

NECTARINE / MIRABELLE / GREENGAGE 2cl

Nektarine, Barbara Schosser, Buchkirchen	11,-
Mirabelle, Josef Hochmair, Wallern	9,-
Mirabelle fassgelagert, Siegfried Herzog, Saalfelden	11,-
Mirabellenbrand, Hans Krenn, Yspertal	11,-
Mirabelle, Michelehof Albert Büchele, Hard	11,-
Mirabelle, Reinhold Zegg, Innsbruck	13,-
Mirabelle, Christoph Kössler, Landeck	15,-
Herzstück von der Mirabelle, Gebhard Hämmerle, Lustenau	17,-
Ringlotte, Landart, Attersee	19,-



Das feine, zarte Aroma des Pfirsichs ist für den Schnapsbrenner eine große Herausforderung. Pfirsich ist schwer am Duft zu erkennen, aber sehr fleischig und dicht am Gaumen. Die Mirabelle liefert ähnlich dem Kriecherl viel Aroma.

The fine, delicate aroma of peaches is a great challenge for schnapps distillers. It is difficult to identify peach from the aroma, but it's very fleshy and dense on the palate. In contrast, mirabelles, like wild damsons, are very aromatic.

OBSTBRÄNDE / FRUIT SCHNAPPS 2cl

Alois Gölles, Riegersburg	7,-
Apfel-Birnencuvée, Waltraut Jöbstl, Wies	7,-
Hans Reisetbauer, Axberg	7,-
Matthias Pirker, Mariazell	7,-
Wildobstbrand Cuvée, Kurt Lagler, Kukmirn	9,-
Landart, Attersee	9,-
Landart, Attersee, fassgelagert	9,-
Herzstein (Kirsche, Kriecherl, Birne), Hans Krenn, Yspertal	9,-
Aristo (Apfel, Himbeere), Hans Krenn, Yspertal	11,-
Matthias Erber, Brixen im Thale	11,-
Alter Obstbrand 1976, Andre Christon, Munderfing	11,-
Reinhard Wetter, Missingdorf	7,-
Wetterfrosch (Apfel, Birne, Zwetschke), Reinhard Wetter, Missingdorf	9,-
Wetterhexe (Apfel, Birne, Holunder), Reinhard Wetter, Missingdorf	11,-
Wetterleuchten (Apfel, Birne, Himbeere), Reinhard Wetter, Missingdorf	13,-
Hollermann (Williams, Holunder), Günther Rochelt, Fritzens	1cl 9,-
Inntaler (Williams, Quitte, Himbeere), Günther Rochelt, Fritzens	1cl 9,-
Kasteler (Vogelbeer, Williams, Pflaume), Günther Rochelt, Fritzens	1cl 9,-



Der Obstler ist ein reiner und kraftvoller Schnaps, der meistens aus einer Mischung von Äpfeln und Birnen gebrannt wird.

Fruit schnapps is pure and powerful schnapps, which is mostly distilled from a mixture of apples and pears.

QUITTE / QUINCE 2cl

Siegfried Herzog, Saalfelden	9,-
Waltraut Jöbstl, Wies	9,-
Kurt Lagler, Kukmirn	9,-
Matthias Pirker, Mariazell	9,-
Josef Hochmair, Wallern	11,-
Michelehof Albert Büchele, Hard	11,-
Ferdinand Parzmair, Schwanenstadt	11,-
Reinhold Zegg, Innsbruck	11,-
Hans Reisetbauer, Axberg	13,-
Guglhof Anton Vogl, Hallein	13,-
Christoph Kössler, Landeck	15,-
Hans Krenn, Yspertal	15,-
Pfau Valentin Latschen, Klagenfurt	15,-
Herzstück von der Quitte, Gebhard Hämmerle, Lustenau	17,-
Karl Holzapfel, Joching	17,-
Günther Rochelt, Fritzens	9,-

1cl



*Durch das trockene Fruchtfleisch der Quitte ist das feine Vermahlen der Früchte zum Einmischen besonders wichtig für eine zügige, gleichmäßige Gärung.
The dry flesh of the quince must be ground particularly finely for mashing, to ensure swift, steady fermentation.*

ZWETSCHKE / PLUM 2cl

Matthias Pirker, Mariazell	7,-
Josef Hochmair, Wallern	7,-
Hans Reisetbauer, Axberg	11,-
Landart, Attersee	15,-
Pflaume, Günther Rochelt, Fritzens 1cl	7,-
Zwetschke, Günther Rochelt, Fritzens 1cl	11,-

fassgelagert / barrel select

Zwetschke Barrique, Josef Hochmair, Wallern	7,-
Zwetschkenfruchtbrand, Waltraud Jöbstl, Wies	7,-
Zigarrenbrand von der Zwetschke, Waltraud Jöbstl, Wies	13,-
Zwetschke im Holzfass, Guglhof Anton Vogl, Hallein	9,-
Zwetschke in der Eiche, Hans Krenn, Yspertal	9,-
Zwetschkenbrand, Kurt Lagler, Kukmirn	9,-
Zwetschke im Kastanienfass, Barbara Schosser, Buchkirchen	9,-
Zwetschke, Reinhard Wetter, Missingdorf	9,-
Zwetschke, Markus Wieser, Wösendorf	9,-
Alte Zwetschke, Alois Gölles, Riegersburg	9,-
Alte Zwetschke Reserve 60%, Alois Gölles, Riegersburg	15,-
Alte Zwetschke 1994, Alois Gölles, Riegersburg	15,-
XA Alte Zwetschke 1989, 40% Alois Gölles, Riegersburg	15,-
Zwetschke ungefiltert, Landart, Attersee	13,-
Alter Zwetschkenbrand, Landart, Attersee	13,-
Zwetschke im Eichenfass 41,5%, Hans Reisetbauer, Axberg	13,-
Zwetschke im Zwetschkenfass 51%, Hans Reisetbauer, Axberg	15,-
Zwetschke, Andre Christon 1972, Munderfing	15,-



Je kleiner die Frucht, desto intensiver ist ihr Aroma. Deshalb verwenden Brenner, die auf Qualität und sortentypischen Charakter Wert legen, die Hauszwetschke.

Das Destillat dieser spätreifenden Sorte eignet sich besonders gut für den Fassausbau.

The smaller the fruit the more intensive its aroma. That's why distillers who value quality and character typical of the variety use a variety called „house plum“. The distillate of this late-maturing variety is particularly suitable for barrel cultivation.

KRIECHERL / WILD DAMSON 2cl

Kurt Lagler, Kukmirn		7,-
Alois Gölles, Riegersburg		9,-
Hans Krenn, Yspertal		9,-
Josef Hochmair, Wallern		11,-
Günther Rochelt, Fritzens	1 cl	9,-

SCHLEHDORN / SLOE 2cl

Reinhold Zegg, Innsbruck		11,-
Kurt Lagler, Kukmirn		13,-
Guglhof Anton Vogl, Hallein		15,-
Josef Hochmair, Wallern		15,-
Christoph Kössler, Landeck		15,-
Hans Krenn, Yspertal		15,-
Landart, Attersee		15,-
Michelehof Albert Büchele, Hard		15,-
Ferdinand Parzmair, Schwanenstadt		15,-
Hans Reisetbauer, Axberg		15,-
Barbara Schosser, Buchkirchen		15,-
Pfau Valentin Latschen, Klagenfurt		19,-



Kriecherl ist eine kleinfruchtige Spielart zwischen Mirabelle und Pflaume, die sich ebenso wie die Schlehe - die „Urzwetschke“ - nicht entsteinen läßt. Beide Destillate haben daher einen deutlichen Steinton.

Wild damsons are a small fruit that are a cross between a mirabelle and a plum, which, like the sloe – the „ancient plum“, cannot be stoned. That’s why both distillates have distinct stone notes.

WEITERE DESTILLATE / VARIETY OF BRANDIES 2cl

Banane / <i>Banana</i> , Christoph Kössler, Landeck	9,-
Banane / <i>Banana</i> , Barbara Schosser, Buchkirchen	9,-
Blutorange / <i>Blood orange</i> , Siegfried Herzog, Saalfelden	9,-
Blutorange / <i>Blood orange</i> , Josef Hochmair, Wallern	9,-
Orange / <i>Orange</i> , Günther Rochelt, Fritzens	15,-
Mandarine / <i>Tangerine</i> , Josef Hochmair, Wallern	9,-
Mandarine / <i>Tangerine</i> , Ferdinand Parzmair, Schwanenstadt	9,-
Melone / <i>Watermelon</i> , Josef Hochmair, Wallern	9,-
Karotte / <i>Carrot</i> , Hans Reisetbauer, Axberg	11,-
Nußerner / <i>Nut</i> , Guglhof Anton Vogl, Hallein	7,-
Schokogeist / <i>Chocolatebrandy</i> , Alois Gölles, Riegersburg	7,-
Reisbrand / <i>Ricebrandy</i> , Matthias Pirker, Mariazell	9,-
Bockbierbrand / <i>Beerbrandy</i> , Brauerei Stiegl, Salzburg	9,-
Rauchmalz / <i>Maltbrandy</i> , Pfau Valentin Latschen, Klagenfurt	9,-
Hochgebirgshafer / <i>Oatbrandy</i> , Landart, Attersee	9,-
Hafer im Kastanienfass / <i>Oatbrandy</i> , Barbara Schosser, Buchkirchen	9,-
Honig Enzian / <i>Honey gentian</i> , Matthias Pirker, Mariazell	9,-
Enzian Reserve / <i>Gentian</i> , Gebhard Hämmerle, Lustenau	11,-
Silbertaler Gebirgsenzian / <i>Mountain gentian</i> , Werner Zudrell, Silbirtal	15,-



Es ist schon erstaunlich, aus welchem „Rohmaterial“ hervorragender Schnaps gebrannt werden kann. Enzian ist ebenso wie ein Bockbierbrand sicher etwas für Liebhaber außergewöhnlicher Kreationen. Jedes dieser Destillate überzeugt aber durch Echtheit und Reinheit.

It is really astonishing what "raw materials" can be used to distil excellent schnapps.

Gentian or beer schnapps is certainly one for lovers of unusual creations.

Each of these distillates will win you over with their authenticity and pureness.

BROMBEERE / BLACKBERRY 2cl

Matthias Pirker, Mariazell	13,-
Reinhold Zegg, Innsbruck	15,-
Waldbrombeere Josef Hochmair, Wallern	15,-
Ferdinand Parzmair, Schwanenstadt	15,-
Alois Gölles, Riegersburg	15,-
Christoph Kössler, Landeck	17,-
Barbara Schosser, Buchkirchen	17,-
Michelehof Albert Büchele, Hard	19,-

HEIDELBEERE / BLUEBERRY 2cl

Matthias Pirker, Mariazell	13,-
Barbara Schosser, Buchkirchen	13,-
Reinhold Zegg, Innsbruck	13,-
Landart, Attersee	15,-
Matthias Erber, Brixen im Thale	15,-
Waldheidelbeere, Josef Hochmair, Wallern	17,-
Christoph Kössler, Landeck	17,-
Andre Christon 1997, Munderfing	17,-
Ferdinand Parzmair, Schwanenstadt	17,-
Siegfried Herzog, Saalfelden	19,-



Die Kunst und die Ambition der Brenner führt zu einer so großen Vielfalt von Schnäpsen, die Sie wahrscheinlich nur im Restaurant „Zum weißen Rauchfangkehrer“ probieren können. Ihren Geschmack genau zu treffen ist unsere Ambition.

The art and ambition of the distiller results in a wide range of schnapps of fine quality that you can probably only taste in the "Zum weissen Rauchfangkehrer" restaurant. Finding your precise taste is our ambition.

HIMBEERE / RASPBERRY 2cl

Matthias Pirker, Mariazell	11,-
Landart, Attersee	13,-
Michelehof Albert Büchele, Hard	15,-
Ferdinand Parzmair, Schwanenstadt	15,-
Alois Gölles, Riegersburg	17,-
Kurt Lagler, Kukmirn	17,-
Hans Reisetbauer, Axberg	19,-
Barbara Schosser, Buchkirchen	19,-
Pfau Valentin Latschen, Klagenfurt	19,-
Herzstück von der Himbeere, Gebhard Hämmerle, Lustenau	25,-
Günther Rochelt, Fritzens	15,-

1cl

WALDHIMBEERE / FOREST RASPBERRY 2cl

Guglhof Anton Vogl, Hallein	11,-
Hans Krenn, Yspertal	15,-
Josef Hochmair, Wallern	17,-
Waltraut Jöbstl, Wies	17,-
Christoph Kössler, Landeck	17,-
Andre Christon 1998, Munderfing	19,-
Siegfried Herzog, Saalfelden	19,-
Landart, Attersee	25,-



*Fruchtig, süßlich, jugendlich, sehr lang im Abgang, so präsentiert sich die Himbeere.
Fruity, slightly sweet, very long finish, that's the raspberry.*

HOLUNDER / ELDERBERRY 2cl

Holunderblüten, Waltraut Jöbstl, Wies	9,-
Waltraut Jöbstl, Wies	11,-
Matthias Pirker, Mariazell	11,-
Kurt Lagler, Kukmirn	11,-
Josef Hochmair, Wallern	11,-
Gebhard Hämmerle, Lustenau	15,-
Barbara Schosser, Buchkirchen	15,-
Hans Reisetbauer, Axberg	15,-
Andre Christon 2001, Munderfing	15,-
Reinhold Zegg, Innsbruck	15,-
Alois Gölles, Riegersburg	15,-
Christoph Kössler, Landeck	17,-
Ferdinand Parzmair, Schwanenstadt	17,-
Michelehof Albert Büchele, Hard	17,-
Landart, Attersee	19,-
Hollermann (Williams, Holunder), Günther Rochelt, Fritzens	1cl 9,-
Günther Rochelt, Fritzens	1cl 15,-



*Vor einem Holunderstrauch soll man den Hut ziehen, sagt der Volksmund.
 Wahrscheinlich wegen seiner Bedeutung in der Volksmedizin.
 Die Schnapsbrenner sollten diesem Brauch ebenso huldigen, denn die gerebelten
 Beeren ergeben einen würzigen, dichten und kompakten Schnaps.
 You should remove your hat when you see an elderberry bush, according to
 folklore. Probably because of its importance in folk medicine.
 Schnapps distillers should also embrace this custom for, when stripped, the berries
 give a spicy, thick and compact schnapps.*

JOHANNISBEERE / RIBISEL / CASSIS *2cl*
BLACK and RED CURRANT *2cl*

Cassis, Schnapsbrennerei Trausner, Mauterndorf	17,-
Johannisbeere, Josef Hochmair, Wallern	11,-
Johannisbeere, Waltraut Jöbstl, Wies	11,-
Johannisbeere, Siegfried Herzog, Saalfelden	13,-
Johannisbeere, Hans Krenn, Yspertal	15,-
Johannisbeere, Hans Reisetbauer, Axberg	15,-
Rote Johannisbeere, Matthias Pirker, Mariazell	11,-
Rote Johannisbeere, Reinhold Zegg, Innsbruck	11,-
Rote Ribisel, Pfau Valentin Latschen, Klagenfurt	15,-
Schwarze Johannisbeere, Matthias Pirker, Mariazell	11,-
Schwarze Johannisbeere, Kurt Lagler, Kukmirn	11,-
Schwarze Johannisbeere, Reinhold Zegg, Innsbruck	11,-
Schwarze Johannisbeere, Michelehof Albert Büchele, Hard	15,-
Schwarze Johannisbeere, Barbara Schosser, Buchkirchen	15,-
Schwarze Ribisel, Karl Holzapfel, Joching	17,-
Schwarze Johannisbeere, Christoph Kössler, Landeck	17,-
Schwarze Johannisbeere, Landart, Attersee	17,-
Schwarze Ribisel, Günther Rochelt, Fritzens	15,-

1cl



*Johannisbeeren (Cassis, Ribisel) und vor allem die schwarzen Johannisbeeren
ergeben intensive, sehr sortentypische Destillate
Currants (cassis, ribes nigrum) and especially blackcurrants
produce intensive, very characteristic distillates.*

ELSBEERE / SERVICEBERRY 2cl

Matthias Pirker, Mariazell	9,-
Familie Birgsteiner, Hainfeld	11,-
Landart, Attersee	13,-
Ferdinand Parzmair, Schwanenstadt	13,-
Josef Hochmair, Wallern	19,-
Hans Reisetbauer, Axberg	23,-
XA Alizier / Elsbeere 1999 45% Alois Gölles, Riegersburg	21,-



Wer etwas ganz Besonderes möchte, sollte einen Elsbeerbrand versuchen. Sein besonderer Stellenwert ergibt sich aus dem langsamen Wachstum des Baumes - er trägt erst nach 15 Jahren Frucht - und den mehrjährigen Fruchtpausen.

Die Ernte in den mächtigen Kronen ist sehr aufwendig und ergibt nur in Abständen von einigen Jahren rentable Mengen. Mehr als fünfzehn Kilogramm braucht man für einen Liter Schnapps. Das erklärt die geringe Anzahl an Bränden, aber auch den stattlichen Preis des Brands.

If you are looking for something very special, you should try a service tree schnapps. Its high status comes from the slow growth of the tree - it takes 15 years to bear fruit - and then many years between fruiting. Harvesting the crop from the tops of the huge trees is very costly and only yields profitable amounts every several years. More than fifteen kilograms are needed for one litre of schnapps. This explains the small amount of schnapps available and also its handsome price.

VOGELBEERE / ROWANBERRY 2cl

Matthias Pirker, Mariazell	9,-
Josef Hochmair, Wallern	13,-
Ferdinand Parzmair, Schwanenstadt	13,-
Alois Gölles, Riegersburg	15,-
XA Vogelbeere 1997 45%, Alois Gölles, Riegersburg	19,-
XA Vogelbeere 1991 45%, Alois Gölles, Riegersburg	25,-
Siegfried Herzog, Saalfelden	15,-
Waltraut Jöbstl, Wies	15,-
Kurt Lagler, Kukmirn	15,-
Pfau Valentin Latschen, Klagenfurt	15,-
Hans Reisetbauer, Axberg	15,-
Guglhof Anton Vogl, Hallein	15,-
Reinhard Wetter, Missingdorf	15,-
Hans Krenn, Yspertal	17,-
Michelehof Albert Büchele, Hard	17,-
Landart, Attersee	17,-
Matthias Erber, Brixen im Thale	19,-
1988 Alte Reserve Guglhof Hallein	25,-
Wilde Vogelbeere, Günther Rochelt, Fritzens	15,-

1cl



Wildgewachsene Vogelbeeren sind für den Schnapsbrenner interessanter als die gezüchteten, süßen. Sie bringen zwar wesentlich weniger Ausbeute, geben aber das viel intensivere, kräftigere Aroma nach Bittermandeln und Marzipan an das

Destillat weiter.

Wild rowanberries make better schnapps than the cultivated, sweet fruit. Although they give a much smaller yield, they give the distillate a much more intense, stronger aroma of bitter almonds and marzipan.

MUSKATBRÄNDE / GRAPE SCHNAPPS 2cl

Muskatellertrester, Hans Krenn, Yspertal	7,-
Muskat Ottonel, Waltraut Jöbstl, Wies	9,-
Muskat, Hans Reisetbauer, Axberg	9,-
Gelber Muskateller, Tement & Gölles	11,-
Muskattraubenbrand, Michelehof Albert Büchele, Hard	11,-
Muskatbrand, Landart, Attersee	17,-
Muskattraube, Günther Rochelt, Fritzens	1cl 9,-
Orangenmuskateller, Reinhold Zegg, Innsbruck	9,-
Orangenmuskateller, Christoph Kössler, Landeck	11,-
Rosenmuskateller, Reinhold Zegg, Innsbruck	9,-
Rosenmuskateller, Christoph Kössler, Landeck	11,-



*Trester oder Trebern ist in Österreich das,
was in Italien "Grappa" und in Frankreich "Marc" heißt.
Trester or Treber is in Austria
what is called "grappa" in Italy and "marc" in France.*

TRESTER / TRAUBENBRÄNDE / MARC / GRAPE SCHNAPPS 2cl

Alois Gölles Collection:	
Tement Roter Traminer	11,-
Tement Gelber Muskateller	11,-
Tement Sauvignon vom Zieregg	13,-
Kracher Trockenbeere	13,-
F. X. Pichler Riesling Kellerberg	13,-
T. FX. T Arachon	13,-
XA Trester Kracher TBA 1995 43%	15,-
Trester vom Riesling, Hans Krenn, Yspertal	7,-
Schilcherbrand, Waltraut Jöbstl, Wies	7,-
Zigarrentresterbrand, Waltraut Jöbstl, Wies	13,-
Tresterbrand Admiral, Hans Reisetbauer, Axberg	15,-
Traubenbrand, Josef Hochmair, Wallern	7,-
Traubenbrand Chardonnay, Turmhof, Hadersdorf am Kamp	9,-
Traubenbrand Sultana, Hans Reisetbauer, Axberg	9,-
Traubenbrand in Eiche, Michelehof Albert Büchele, Hard	11,-
Wein-Uhudlerbrand, Kurt Lagler, Kukmirn	7,-
Gewürztraminer, Günther Rochelt, Fritzens	1cl 9,-



*Trester oder Trebern ist in Österreich das,
was in Italien "Grappa" und in Frankreich "Marc" heißt.
Trester or Treber is in Austria
what is called "grappa" in Italy and "marc" in France.*

BEERENDESTILLATE / BERRY BRANDIES 2cl

Aronia Schwarze Apfelbeere / <i>Black chokeberry</i> , Siegfried Herzog, Saalfelden	15,-
Beerenbrand Cuvée / <i>Berry brandy blend</i> , Matthias Pirker, Mariazell	9,-
Erdbeere / <i>Strawberry</i> , Barbara Schosser, Buchkirchen	15,-
Erdbeere / <i>Strawberry</i> , Reinhold Zegg, Innsbruck	17,-
Erdbeere / <i>Strawberry</i> , Michelehof Albert Büchele, Hard	19,-
Erdbeere / <i>Strawberry</i> , Mitzi Schindler Alois Gölles, Riegersburg	25,-
Hagebutte / <i>Rosehip</i> , Barbara Schosser, Buchkirchen	13,-
Hagebutte / <i>Rosehip</i> , Christoph Kössler, Landeck	17,-
Hagebutte / <i>Rosehip</i> , Michelehof Albert Büchele, Hard	17,-
Hagebutte / <i>Rosehip</i> , Ferdinand Parzmair, Schwanenstadt	19,-
Mispel / <i>Medlar</i> , Matthias Pirker, Mariazell	11,-
Mispel / <i>Medlar</i> , Josef Hochmair, Wallern	11,-
Preiselbeere / <i>Cranberry</i> , Josef Hochmair, Wallern	15,-
Preiselbeere / <i>Cranberry</i> , Barbara Schosser, Buchkirchen	17,-
Stachelbeere / <i>Gooseberry</i> , Matthias Pirker, Mariazell	11,-
Stachelbeere / <i>Gooseberry</i> , Reinhold Zegg, Innsbruck	11,-
Rote Stachelbeere / <i>Red Gooseberry</i> , Waltraut Jöbstl, Wies	11,-
Kapstachelbeere / <i>Physalis</i> , Siegfried Herzog, Saalfelden	25,-
XA Houx / Stechpalme / <i>Holly</i> , 1999 45%, Alois Gölles, Riegersburg	1cl 21,-
Blue Gin / <i>Juniper</i> , Hans Reisetbauer, Axberg	7,-
Gin / <i>Juniper</i> , Landart, Attersee	7,-
Gin / <i>Juniper</i> , Graf Königsegg, Schloß Halbturn	9,-
Wacholder / <i>Juniper</i> , Günther Rochelt, Fritzens	1cl 11,-



Die Kunst und die Ambition der Brenner führt zu einer so großen Vielfalt von Schnäpsen, die Sie wahrscheinlich nur im Restaurant „Zum weißen Rauchfangkehrer“ probieren können. Ihren Geschmack genau zu treffen ist unsere Ambition.

The art and ambition of the distiller results in a wide range of schnapps of fine quality that you can probably only taste in the "Zum weissen Rauchfangkehrer" restaurant. Finding your precise taste is our ambition.

ZIGARRENBRÄNDE / CIGAR SCHNAPPS 2cl

Alter Apfel Reserve 60% / Apple, Alois Gölles, Riegersburg	11,-
Alter Apfel 1994 / Apple, Alois Gölles, Riegersburg	15,-
XA Alter Apfel 1989 40% / Apple, Alois Gölles, Riegersburg	15,-
XA Alter Apfel 1985 40% / Apple, Alois Gölles, Riegersburg	25,-
Alte Zwetschke 1994 / Plum, Alois Gölles, Riegersburg	15,-
Alte Zwetschke Reserve 60% / Plum, Alois Gölles, Riegersburg	15,-
XA Alte Zwetschke 1989 40% / Plum, Alois Gölles, Riegersburg	25,-
Veltlinerbrand Reserve 7 Jahre / Grape schnapps, Domäne Wachau	7,-
Glögerbrand Reserve 15 Jahre / Marc, Domäne Wachau	9,-
Cigar Reserve XA / Marc, Domäne Wachau	11,-
Glögerbrand Methusalem 25 Jahre / Marc, Domäne Wachau	15,-
Zigarrenbrand vom Apfel / Apple, Waltraut Jöbstl, Wies	13,-
Zigarrenbrand von der Marille / Apricot, Waltraut Jöbstl, Wies	13,-
Zigarrenbrand von der Dörrbirne / Dried pear, Waltraut Jöbstl, Wies	13,-
Zigarrenbrand von der Zwetschke / Plum, Waltraut Jöbstl, Wies	13,-
Zigarrentresterbrand / Marc, Waltraut Jöbstl, Wies	13,-
Zigarrenbrand vom Apfel / Apple, Michelehof Albert Büchele, Hard	9,-
Othello Veltlinerbrand 54% / Grape, Turmhof, Hadersdorf am Kamp	9,-
Alter Apfel / Apple, Hans Reisetbauer, Axberg	9,-
Zwetschke im Zwetschkenfass 51% / Plum, Hans Reisetbauer, Axberg	15,-



Zigarrenbrände sind Destillate mit stark ausgeprägter Fruchtnote, die nach dem Brennen in "getoasteten" Holzfässern gelagert werden. Je stärker das Fass „ausgebrannt“ wurde, desto kräftiger wird das rauchige Aroma des Brandes.

Cigar schnapps are distillates with strongly marked fruit notes, which are stored in "toasted" wooden barrels after distillation. The more strongly the barrel was "scorched" the more powerful the smoky aroma of the schnapps.