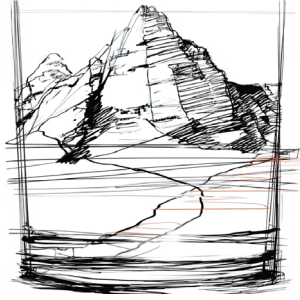




GETRÄNKELANDKARTE

In unseren Drinks finden Sie die Essenz der Alpen.
Sie vereinen Tradition, Handwerk und Herkunft.



SCHWARZ
BRENNEREI

APERITIFS

Unsere Aperitifs sind wie der Sonnenaufgang
in den Alpen. Sie verbindet Bitterkeit,
Frische und Tradition.



SCHWARZ
BRENNEREI



SCHWARZMUT TONIC

Schwarzmut, Tonic, Rosmarin

Unser Südtiroler Vermouth auf Basis von Vernatsch und Lagrein aus dem Überetsch trifft auf alpine Kräuter aus dem Pustertal und von Möltner Almwiesen. Wermutkraut, Schafgarbe, Thymian und Salbei schaffen einen Aperitif, der nicht laut sein muss, um Eindruck zu hinterlassen.

Schwarzmut – Kräuter aus dem Pustertal. Wein Vernatsch und Lagrein aus Überetsch-Unterland.



WEISSMUT TONIC

Weissmut. Tonic. Zitronenthymian.

Weißwein aus dem Überetsch, Kräuter vom Kräutergarten Hauser und handverlesene Botanicals von den Almwiesen verleihen diesem Drink seine helle, elegante Aromatik. Weissmut Tonic ist die leichtere, feinere Interpretation alpiner Aperitifkultur – floral, kräutrig und kompromisslos regional.

Weissmut – Kräuter aus dem Pustertal, Wein aus Überetsch-Unterland.



SCHWARZ
BRENNEREI



BELLA VITA SPRITZ

Weissmut. Limoncello. Tonic.

Südtirol trifft mediterrane Leichtigkeit. Weissmut aus Überetscher Wein und Pusterer Kräutern verbindet sich mit Limoncello aus sizilianischen Bio-Zitronen. Das Ergebnis ist ein Aperitif zwischen alpiner Präzision und italienischem Dolce Vita – hell, verspielt und mit klarer Herkunft.

***Weissmut** – Kräuter aus dem Pustertal
Wein aus Überetsch-Unterland*



BERRYMUTH SPRITZ

Berrymuth. Tonic.

Berrymuth verbindet die Struktur klassischer Vermouthkultur mit beeriger Tiefe. Kräuter, Weinbasis und Frucht schaffen einen Aperitif, der vertraut wirkt, aber eigenständig bleibt. Im Spritz zeigt sich Südtirol modern interpretiert: frisch, charaktervoll und visuell markant.

***Berrymuth** – Kräuter aus dem Pustertal, Wein aus
Überetsch-Unterland, Beerenobst aus Vinschgau*



SCHWARZ
BRENNEREI





BERRY-WILDBERRY

Berrymuth. Wildberry.

Die wildere Schwester des klassischen Spritz. Bererige Tiefe trifft florale Leichtigkeit. Ein Drink für Gäste, die sofort verstehen sollen, dass hier nicht Standard serviert wird. Fruchtig, präzise und zugänglich – mit Premiumanspruch.

***Berrymuth** – Kräuter aus dem Pustertal, Wein aus Überetsch-Unterland, Beerenobst aus Vinschgau*



SCHWARZ
BRENNEREI

COCKTAILS

Unsere Cocktails sind wie eine Hommage an
die Alpen. Sie verbinden Charakter,
Geschichte und Herkunft.



ALPINE AMARICANO

Schwarzmut, Bitter, Soda.

Der italienische Klassiker, neu gedacht für Südtirol. Schwarzmut vereint Wein, Vernatsch, Lagrein und Kräuter aus Pustertal, Vinschgau und Mölten. Bitter, komplex und regional.

***Schwarzmut** – Kräuter aus dem Pustertal Wein, Vernatsch und Lagrein aus Überetsch-Unterland. Bitter mit Kräutern aus dem Pustertal, Vinschgau und Mölten.*

GRAPPA LAGREIN NEGRONI

Grappa Lagrein. Schwarzmut. Bitter. Orangenzeste.

Kaltern, Überetsch, Pustertal, Mölten – vier Herkunftsräume in einem Glas. Statt Gin bildet Lagrein-Grappa das Rückgrat dieses Drinks. Kraftvoller Trester, Südtiroler Vermouth und alpiner Bitter erschaffen einen Negroni, der nicht kopiert, sondern neu definiert. Ausdrucksstark, tief und kompromisslos.

***Grappa Lagrein** – Trestern aus Kaltern, Überetsch-Unterland*



SCHWARZ
BRENNEREI



LOCAL ESPRESSO MARTINI

Vodka. Kaffeelikör. Espresso. Zuckersirup.

Der Unterschied liegt im Kaffee. Für den Schwarz Kaffeelikör wird Monti Kaffee aus der handwerklichen Miramonti-Rösterei verwendet. Dadurch erhält dieser Klassiker nicht bloß Koffein, sondern Herkunft, Rösttiefe und lokale Handschrift. Ein internationaler Drink mit regionalem Kern.

***Kaffeelikör** – Bohnen aus Hafling,
von der Rösterei Monti.*



TÖRGGELE SOUR

Williams Birnenbrand. Nusseler. Zitronensaft. Honig. Eiweiß. Walnuss.

Törggelen, übersetzt in Cocktailkultur. Williamsbirnen aus Kurtinig treffen auf grüne Walnüsse aus Mölten. Honig, Säure und Textur verbinden bäuerliche Südtiroler Tradition mit moderner Barkultur. Flüssiger Herbst, neu interpretiert.

***Nusslikör** – Walnüsse aus Mölten*



SCHWARZ
BRENNEREI



TRAMINER SOUR

Grappa Gewürztraminer, Limoncello, Holundersirup, Limettensaft

Der intensive Charakter des Gewürztraminers bleibt durch die sofortige Verarbeitung des frischen Tresters erhalten. Im Sour wird daraus ein aromatisch präziser Cocktail zwischen floraler Würze und frischer Spannung. Südtiroler Rebsorte, neu erzählt.

*Grappa Gewürztraminer -
Trester aus Kaltern, Überetsch-Unterland*



GRAV SOUR

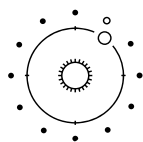
Gravensteiner Apfelbrand. Limette. Holunder. Apple Sparkling.

Gravensteiner Gipfelware aus Neumarkt liefert das Fundament. Verschiedene Reifegrade sorgen für Komplexität von Schale bis Kern. Limette und Holunder öffnen die Frucht, Apple Sparkling hebt sie an. Das Ergebnis: ein Sour, der Apfel nicht simplifiziert, sondern inszeniert.

*Gravensteiner Apfelbrand - Äpfel aus
Neumarkt und Lana, Etschtal*



SCHWARZ
BRENNEREI



SCHWARZ
BRENNEREI