

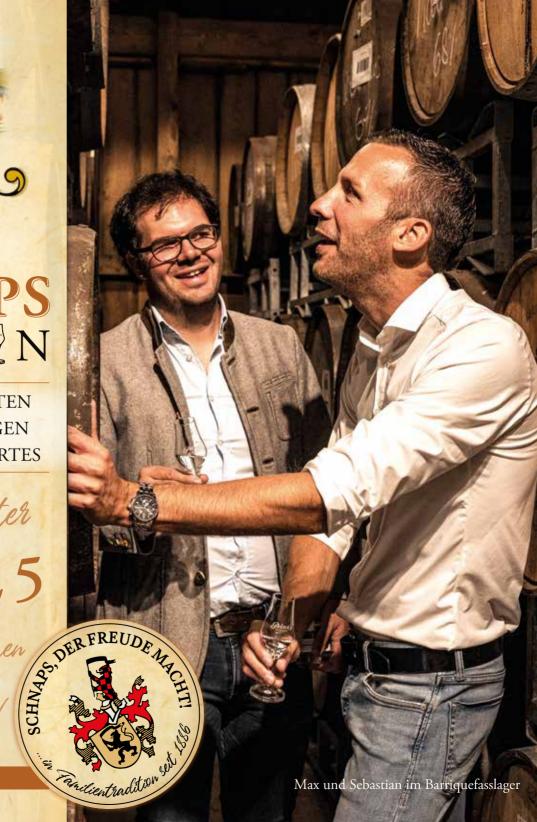
## SCHNAPS MAGAZIN

PRODUKTE → NEUHEITEN
GENUSSEMPFEHLUNGEN
REZEPTE → WISSENSWERTES

Aferbet / Winter 2024 25

Herzlich willkommen beim Schnaps-Prinz!

WWW.PRINZ.CC





## Erntedank

Domus

Die Ernte ist noch in vollem Gange, und die letzten Williams-Christbirnen und Äpfel werden von den Bäumen gepflückt. Das geerntete Obst war in diesem Jahr von herausragender Qualität. Es ist jedes Jahr aufs Neue ein wunderbares Erlebnis, nach getaner Arbeit und viel Zuwendung für die Obstbäume das gesunde, vollreife Obst ernten zu dürfen. Dank regelmäßiger Niederschläge und anschließender intensiver Sonneneinstrahlung waren die Bedingungen für gesundes Obst mit sortentypischem Geschmack optimal.

Die Natur folgt ihren eigenen Regeln, welche auch wir bei unserer täglichen Arbeit beachten. Vorbereiten, säen, pflegen und genügend Zeit zum Wachsen lassen. Wie in der Natur entstehen auch bei der Arbeit die Früchte des Erfolges durch einen natürlichen Ablauf und die notwendige vorhergehende Arbeit. Es ist wichtiger denn je, in unser Land und unsere Heimat zu investieren und diese zu pflegen, damit auch zukünftige Generationen die Früchte ernten dürfen, wie es auch wir dank unserer weitsichtigen Vorfahren tun können.

Schnaps ist das genussvolle Ergebnis außerordentlicher Bemühungen, überlieferter Erfahrung und großer Begeisterung für das Obst, dessen Verarbeitung und das traditionelle Handwerk des Schnapsbrennens. Am Ende ist Geduld besonders gefragt – auch wenn wir am liebsten sofort genießen möchten. Es lohnt sich, zu warten und den Produkten Zeit zur Reifung zu geben, damit harmonische und wohlschmeckende Ergebnisse entstehen.

Schon seit vielen Jahrhunderten wird Obst zu Schnaps verarbeitet. Schnaps war über die Jahrhunderte hinweg sowohl Genussmittel als auch Medizin. Unsere Urgroßväter wussten das bereits zu schätzen, und Schnaps diente auch oft als "harte Währung" für den Tauschhandel in schwierigen Zeiten. Für uns war und ist Schnaps immer ein Genussmittel, das uns wohl tut und einen ganz besonderen inneren Wert für uns hat.

Wir leben in einer schnelllebigen Zeit, in der Tradition und traditionelle Werte teilweise in Frage gestellt werden. Als Familienunternehmen halten wir an Traditionen und deren Werten fest, da sie unsere Identität ausmachen. Wir sind stets offen für Neues, ändern jedoch nur dann etwas, wenn es der Qualität und dem Produkt zugutekommt. Für solche Entscheidungen nehmen wir uns ausreichend Zeit, sodass wir, wenn wir sie treffen, voll und ganz davon überzeugt sind.

Qualität, Natürlichkeit und Reinheit sind Produktattribute, die unabdingbar erforderlich sind und hinter denen wir persönlich stehen. Unsere Produkte werden traditionell erzeugt – mit viel Herzblut, Hingabe und einem steten Streben nach Perfektion.

Wir hoffen, lieber Schnapsfreund, dass auch Sie sich am Leben, an den wunderbaren Jahreszeiten und an den Genussprodukten, die das Leben bereithält, erfreuen können. Wenn unser Schnaps, der Freude macht, Sie dabei begleiten darf, ist es uns eine ganz besondere Ehre und Freude!

Wir wünschen Ihnen alles erdenklich Gute und freuen uns auf ein baldiges Wiedersehen! Wir freuen uns. Sie bei uns in Horbranz oder unter www.prinz.cc begrüßen zu dürfen!





Früchte, wie sie reifer und saftiger nicht sein können, werden nach sensorischer Kontrolle eingemaischt und mit Hefe versetzt, um den optimalen Gärungsprozess zu gewährleisten.

Anschließend wird die vergorene Maische im Prinz eigenen Vakuumdestillations-Verfahren schonend mehrfach gebrannt. So werden die besonders filigranen Geschmacksnoten gewonnen, die unsere Schnäpse unverwechselbar machen.

Vor- und Nachlauf werden sorgsam abgetrennt. Das Herzstück birgt den intensiven, sortentypischen Fruchtgeschmack.

Das gewonnene Herzstück wird an der Schnapsorgel von Experten auf Aussehen, Geschmack und Aromatik geprüft, um höchste Qualität zu garantieren.

Im Anschluss reifen die Destillate je nach Sorte für mehrere Jahre in Steingutbehältern, Glasballons und den eigens für Prinz hergestellten Holzfässern unterschiedlicher Holzarten.

Die Lagerung im Prinz Holzfass unterstützt den positiven Ausbau der sortentypischen Eigenschaften. Die Reifezeit im Holzfass verleiht den Alten Sorten nicht nur die charakteristische Holzfassnote, sondern auch den leuchtenden Bernsteinschimmer.





Abschließend werden die Destillate mit eigens getrockneten Dörrfrüchten angesetzt, die dem Schnaps eine liebliche Note verleihen und samtweich am Gaumen zurückbleiben.

Von unseren Brennmeistern sensorisch auf Duft, Geschmack und Farbe geprüft, werden unsere Spezialitäten in die charakteristischen Bügelverschlussflaschen abgefüllt und auch heute noch von Hand mit den typischen Etiketten-Anhängern versehen.

Genießen Sie unsere Alten Sorten am besten aus dem Prinz Exklusivkelch – temperiert auf 17 bis 21 °C.



# PRINZ Die Originalen aus dem Prinz Holzfass mit charmanten 41 % vol ALTE SORTEN

- **→** ALTE MARILLE
- **◆ ALTE WILLIAMS-CHRISTBIRNE**
- **→** ALTE HAUS-ZWETSCHKE
- **→** ALTER BODENSEE-APFEL
- **→** ALTE HASELNUSS
- **◆ ALTE WALD-HIMBEERE**
- **▲** ALTE KIRSCHE
- **→** ALTE ERDBEERE

Musere Empfehlung:

Genießen Sie diese

Köstlichkeiten am besten aus

dem Prinz Exklusivkelch -

temperiert auf 17 bis 21°C.

ALLE 8 SORTEN
IN DER TYPISCHEN
0,2 LITER-, 0,35 LITER-,
0,5 LITER-, 0,7 LITER-,
1 LITER- UND 1,5 LITERBÜGELVERSCHLUSSFLASCHE
ERHÄLTLICH!

4 AUSGEWÄHLTE SORTEN AUCH IN DER 0,2 LITER FLACHMANN-EDITION ERHÄLTLICH!









# TRADITIONELLE

## ... mit klaren 40 % vol und 100 % Fruchtgenuss

Unsere Brennmeister lassen mit modernster Brenntechnik und nach traditionellen Rezepturen wahre Schätze entstehen. Dafür wird besonders langsam und schonend unter Vakuum destilliert, um die zar-

ten Fruchtaromen zu bewahren.

Mit dem Wissen und der Erfahrung von über 130 Jahren stellen wir als Familie seit 1886 Schnäpse von größter Reinheit und ausgeprägtem Sortencharakter her.

Lebhafte Fruchtigkeit in der Nase, intensiver und vollmundiger Sortengeschmack am Gaumen und ein langer, kräftiger Abgang zeichnen diese 40 %igen Spezialitäten aus.

Die Traditionellen 40 %igen sind Teil unserer Geschichte. Nicht nur das überlieferte Wissen zur Herstellung führen wir heute noch weiter, auch die traditionelle Flasche und die optische Darstellung sind nahezu unverändert und ein großes Markenzeichen des Familienunternehmens.

Unsere Leidenschaft für das, was wir tun, und der unbändige Drang, aus den Rohstoffen der Natur beste Erzeugnisse herzustellen, sind es, was mit jedem Schluck spürbar wird und das Schnapsherz höher schlagen lässt.

Musere Trinkempfehlung: Diese Schnäpse schmecken am besten zwischen 14 und 20°C im Prinz Exklusivkelch.



## Sortentypische Fruchtigkeit für höchstes Trinkvergnügen seit 1886

### WILLIAMS-CHRISTBIRNEN SCHNAPS 40% vol

1 Liter

0,5 Liter

## **SAUBIRNEN SCHNAPS 40% vol**

1 Liter

0,5 Liter

### **OBST SCHNAPS**

1 Liter (38 % vol) 1 Liter (40 % vol)

1 Liter (45 % vol)

1 Liter aus dem großen Holzfass (40 % vol)

#### **QUITTEN SCHNAPS 40% vol**

1 Liter

0,5 Liter

## **GRAVENSTEINER SCHNAPS 40 % vol**

1 Liter

0,5 Liter

## HASELNUSS SCHNAPS 40% vol

1 Liter

0,5 Liter

### DIE 40%IGE 0.2-LITER-FLACHMANN EDITION



## MARILLEN SCHNAPS 40% vol

1 Liter

0,5 Liter

## KIRSCHEN SCHNAPS 40% vol

1 Liter

0.5 Liter

#### PFLÜMLI SCHNAPS 40 % vol

1 Liter

0,5 Liter

## **HIMBEER SCHNAPS 40% vol**

1 Liter

0,5 Liter

#### **HEIDELBEER SCHNAPS 40% vol**

1 Liter

0,5 Liter

## **HOLUNDER SCHNAPS** 40% vol

1 Liter

0.5 Liter

## **VOGELBEER SCHNAPS** 40% vol

1 Liter

0.5 Liter

## WACHOLDER SCHNAPS 40% vol

1 Liter

0,5 Liter

## vol

### **ZIRBEN SCHNAPS** 40% vol

1 Liter

0,5 Liter

## **MEISTERWURZ SCHNAPS 40% vol**

1 Liter

0.5 Liter

## ENZIAN SCHNAPS 40% vol

1 Liter

0.5 Liter









MARILLE

Jeder Schluck Prinz Marillen Schnaps aus Österreich erinnert an einen Bissen in eine vollsaftige Marille mit ihrer süß-säuerlichen Fruchtnote.

Die Ernte dieser wohlschmeckenden Steinfrüchte beginnt meist Mitte Juli und endet Ende August. Mit viel Geduld werden diese feinen Köstlichkeiten von unseren Obstbauern geerntet und anschließend im Obsthof einer strengen Qualitätskontrolle unterzogen. Handverlesen wird besonders auf gesundes Aussehen, Geruch, Geschmack und Zucker-Fruchtsäure-Verhältnis ge-

Schnäpse, Brände oder Liköre aus Marille werden nur dann zu Geschmacks-Spezialitäten, wenn die Steinfrucht vollreif gepflückt wird.

Bei uns wird die Marille für die verschiedensten Produktsorten verwendet, auch für unseren viel gelobten Marillen Schnaps. Gewaschen und zu Püree verarbeitet, wird die sogenannte Maische für den Gärungsprozess mit Hefe versetzt.

Nach etwa 10 bis 14 Tagen wird die Maische im Fein- und Rohbrandverfahren doppelt gebrannt. Unser Brennverfahren unter Vakuum ist besonders schonend, da durch den geringeren Siedepunkt die feinen Aromen im Destillat erhalten bleiben. Durch dieses hochmoderne Verfahren brennen wir energieeffizient und nachhaltig.

Schon in der Nase überzeugt dieser feine Schnaps mit einem sortentypischen Duft der vollreifen Früchte. Am Gaumen finden sich vollmundige, intensive Marillentöne mit einem langen, fruchtigen Abgang.



# DIE MILD-FRÜCHLIGEN

... mit feinen 34 % vol

Unsere charmant-fruchtigen 34 %igen gibt es in 13 geschmackvollen Sorten. Handverlesene Früchte mit bestem Sortenaroma, sorgfältig verarbeitet und bei idealer Gärtemperatur eingemaischt. Unter Vakuum schonend mehrfach destilliert, gewinnen wir daraus das Herzstück, welches je nach Sorte bis zu 6 Jahre im Steingut gelagert ist. Die Fruchtigen sind besonders mild im Geschmack.



## Símbeerla - 34 % vol

Pflückfrische Himbeeren schmeicheln Nase und Gaumen mit mild-süßem Geschmack und dezenter Fruchtsäure.



### Soabla - 34 % vol

Vollreife Früchte destilliert zu dieser würzig-fruchtigen Heidelbeer-Spezialität.



## Soniy Marillerla - 34 % vol

Fruchtiges Marillendestillat und Blütenhonig vereint zu einem lieblichen Schnaps, der den Gaumen betört.



## Erdbeerla - 34 % vol

Saftige Erdbeeren veredelt zu dieser Köstlichkeit, die mit intensiven Beerennoten überzeugt.



## Musserla - 34 % vol

Eigens geröstete Haselnüsse verleihen dem milden Schnaps die feinen Röstnoten und den intensiven Nussgeschmack.



## Soniy Birnerla – 34 % vol

Fruchtig süß und vollmundig im Geschmack – eine Birnen-Spezialität verfeinert mit echtem Blütenhonig.



## Drangerla – 34 % vol

Sonnenverwöhnte Orangen destilliert zur fruchtigen Prinz-Spezialität.



## Sonig Quitterla – 34 % vol

Feinste Köstlichkeit mit Quittendestillat und Blütenhonig.

In 0,5 Liter- und 1,0 Liter-Flaschen erhältlich





## Pfírserla - 34 % vol

Vollreifer Frucht-Genuss mit intensivem Duft und lieblichem Pfirsich-Geschmack.



## Virnerla - 34 % vol

Mit sonnengereiften Williams-Christbirnen. Angenehm süß und fruchtig am Gaumen sowie weich im Abgang.



## Zwetschnerla - 34 % vol

Bestes Zwetschgendestillat verleiht dem süß duftenden Schnaps seine fein-würzige Note.



## Rírscherla - 34 % vol

Duftet blumig und fruchtig, mit sortentypischem Geschmack nach vollreifen Kirschen.

In 0,5 Liter- und 1,0 Liter-Flaschen erhältlich









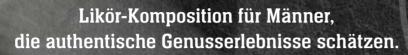


## DER NOBILANT

HANDCRAFTED PREMIUM LIQUEUR

1 8 8 8 MILEN OF THE WARM OF T

Nobilant Inetalldose





## CAPPEDE

37,7% VOL

Feinwürziger, kristallklarer Kaffee-Likörgenuss aus schonend gerösteten Arabicabohnen.



LIQUEUR

## ORANGE

37.7% VOL

Herbsüßer, kristallklarer Orangen-Likörgenuss aus Orangenschalenund Orangensaft-Destillat.



# LIQUEUR

37.7% VOL

Zartbitterer, kristallklarer Kakao-Likörgenuss aus handverlesenen Edelkakaobohnen.



In 3 Sorten mit geschmackvollen 377 % vol

> . für echte Inanner

Mobilant Stamperl





ER NOBILAN ikörspezialitäten i echte Männer

MIU

RED BY NATUR



PRINZ.

ent 🛥 Ein Erz

Erhältlich in 0,5 Liter-Flaschen
\*Auch mit Metalldose erhältlich.



# NÖBILADY

Echter Genuss für echte Genießerinnen mit lieblichen 17,7%vol



LIQUEUR

KAFFEE
von der Kirsche geküsst

Edler Likörgenuss mit dem Geschmack von Hochland Arabica Kaffeebohnen – mit fruchtig-frischen Kirschen.



LIQUEUR

ORANGE
von der Kokosnuss geküst

Exotischer Likörgenuss mit dem vollen Geschmack sonnengereifter Orangen – mit einem Hauch von Kokosnuss.



LIQUEUR

KAKAO
von der Marible geküsst

Vollmundige Likörspezialität mit dem Geschmack von feinstem Edelkakao – mit saftig-süßen Marillen.







Nobilady Metalldose

LIQUEUR



WW.PRINZ.C

17,7 VOLUMENPROZEN

... im edlen

Nobilady Tumbler



## Cremis, verführerisch, unwiderstehlich ...







... das sind die Besonderheiten, die unsere feinen Creams auszeichnen. Hergestellt mit **Eiern von glücklichen Hühnern**, **bester Heumilch aus den Alpen** sowie weiteren geschmackvollen Zutaten. Unsere Likörmeister verrühren diese heute wie damals mit Hingabe von Hand.

## SALTED CARAMEL CREAM 17 % vol

Schicken Sie Ihrem Gaumen einen salzigsüßen Liebesgruß mit unserem zart schmelzenden **Karamell-Likör**. Süße Karamellnoten mit einem Hauch Fleur de Sel.

Auch in der 0,2 Liter-Flasche erhältlich. Ideal als kleines, genussvolles Präsent!

## EI COCO LIKÖR CREAM 18% vol

Eine feine Komposition aus 90 % Original Prinz Eierlikör Klassik und 10 % geschmackvollem Prinz Rum-Coconut Likör verleiht diesem Cream ein zart-cremiges Karibik-Feeling.

## FEINER EDELMOHN CREAM 15% vol

Fein gemahlener Edelmohn und frische Heumilch bilden die Grundlage für den cremigen Mohn-Genuss

## **NOUGAT CREAM 15% vol.**

Aus zartschmelzender Schokolade, fein gerösteten Nüssen und frischer Alpenmilch.

## **FESTTAGS CREAM 18% vol.**

Dieser edle Likörgenuss aus feinster Schokolade, Kokos und gerösteten Haselnüssen macht jeden Tag zu einem festlichen Anlass. ... alle Sorten erhältlich in der 0.5 <u>Lit</u>er-Flasche

## **ERDBEER CREAM** 15% vol

Mit dem herrlich fruchtigen Geschmack süßer, sonnengereifter Erdbeeren. Schmeckt sowohl pur als auch zum Dessert oder übers Eis.

## SCOTCH CREAM 16% vol

Mit dem Geschmack von zartschmelzender Schokolade und echtem Scotch Whisky. Pur oder auf Vanilleeis eine wahre Gaumenfreude.

## HASELNUSS CREAM 15% vol.

Milch und fein gemahlene Haselnüsse bilden die Grundlage für den köstlich nussigen Cream – hergestellt nach alter Tradition.

## MOKKA CREAM 15% vol

Der sahnige Kaffeegenuss schmeckt herrlich verführerisch. Hergestellt mit feinstem Mokka und regionaler Milch. Unbedingt gut gekühlt und zum Dessert genießen!

## KLETZEN-TRAUBEN CREAM 15% vol

Fruchtauszüge aus Dörrbirnen und in Rum eingelegte Trauben verleihen dem Cream seinen außergewöhnlichen Geschmack.



Milch und Eier aus der Region bilden die Grundlage für unsere neue Cream-Kreation.

Veredelt mit eigens hergestelltem Rum und hochwertigem Kakao, ist dies eine vollmundige und harmonische Likörspezialität.

Mit zarten 17 % vol präsentiert sich diese Köstlichkeit weich und zugleich würzig im Geschmack.

Genießen Sie unsere neue Kreation am besten pur und gut gekühlt oder zum Verfeinern von Desserts.

0.5 LITER

0,5 LITER

0.5 LITER



LIKOR

MOKKA

0,5 Liter

15 % vol

Unsere feinen Eierliköre werden auch heute noch nach überlieferter Rezeptur hergestellt.

Beste Zutaten wie **Heumilch aus den Alpen** und **frische Eier aus der Region** versprechen höchste Qualität und werden nach wie vor schonend von Hand gerührt.

Mit **zarten 15 % vol** und feinster cremiger Textur begeistern sie Genießerinnen und Genießer der Likörküche.

Exercition-Conseln

Entdecken und probieren Sie unsere köstlichen Eierlikör-

Kugeln. Rezept in den Rezeptkarten zum Abtrennen und Sammeln. EIERLIKÖR **KLASSIK** 

EIERLIKÖR MOKKA

EIERLIKÖR **ORANGE** 

EIERLIKÖR VANILLE

Campa Sada Salahi Sala Salahi Masaka 10 ard 12 Codis als Delit This & Salah

NACH ÜBERLIEFERTER TRADITION UND REZEPTUR ... BESONDERS CREMIG GERÜHRT!



# Traditions

## LIKÖRE

Beste Früchte und Blüten, handverlesen und verarbeitet nach altbewährten Prinz Traditionsrezepten. Die ausgesuchten Rohstoffe verwerten wir erntefrisch auf unserem Obsthof zu Saft, den wir anschließend in der Likörküche weiterverarbeiten. Somit können wir die feinen Aromen der Zutaten bestmöglich erhalten.

Der hohe Fruchtsaftanteil macht sie zu einem besonders intensiven und geschmackvollen Fruchtgenuss – am besten pur und gut gekühlt bei 8 bis 15 °C.

Versuchen Sie die traditionellen Fruchtsaftliköre mit Sekt oder zum Verfeinern von Desserts wie Eis, Crêpes und frischem Obstsalat.



## KIRSCHBLÜTEN LIKÖR 17 % vol

Entdecken Sie den verführerischen Likörgenuss mit lieblichem Kirschblüten-Geschmack. Pur getrunken auf Eis oder eisgekühlt gespritzt mit erfrischendem Tonic – eine wahrlich genussvolle Gaumenfreude!

## ROTER APFEL LIKÖR 17 % vol

Diese feine Köstlichkeit wird aus einer besonderen Apfelsorte mit rotem Fruchtfleisch hergestellt und schmeckt süß-säuerlich und charakteristisch nach vollreifen Äpfeln.

Je 0,5 Liter

## ALT WIENER ZWETSCHKEN LIKÖR 16 % vol

Fruchtig-aromatischer Genuss aus feinem Zwetschkenlikör und würzigem Zwetschkenbrand.

## WILLIAMS-BIRNEN LIKÖR 25 % vol

Aromatische Williams-Christbirnen machen diesen Likör zu einem fruchtig-süßen Genuss.

## VOGELBEER LIKÖR 25 % vol

Mit dem herb-würzigen Charakter wildgepflückter Früchte der Eberesche.

## WEINBERG-PFIRSICH LIKÖR 18 % vol

Vollmundig-fruchtiger Genuss mit dem frischen Saft geschmackvoller Pfirsiche aus dem Weinanbaugebiet.

## QUITTEN LIKÖR 18 % vol

Fruchtig-herber Likör mit edlem Quittendestillat und Quittensaft aus Eigenpressung.

## CASSIS LIKÖR 20 % vol

Herb-süße Likörspezialität mit dem Saft frisch gepresster Schwarzer Johannisbeeren.

## ROSENMARILLEN LIKÖR 25 % vol

Mit dem verführerischen Geschmack sonnengereifter Rosenmarillen – einer besonderen Aprikosensorte.

## ERDBEER-RHABARBER LIKÖR 17 % vol

Angenehm frische Likörkreation mit dem süßsäuerlichen Geschmack von Erdbeeren und Rhabarber.

## HOLUNDERBLÜTEN LIKÖR 18 % vol

Der Klassiker unter den Traditionslikören hergestellt nach alter Familienrezeptur.

Je 0,5 Liter

PECIAL EDITION





WILD **KIRSCHEN** LIKÖR - 16% vol

WILD **HASELNUSS** LIKÖR – 20 % vol

**WILD** HEIDELBEER

WILD **BERGZIRBEN** 

**WILD** HIMBEER LIKÖR – 16% vol | LIKÖR – 20% vol | LIKÖR – 16% vol | LIKÖR – 20% vol | LIKÖR – 16% vo

WILD **WALNUSS** 

WILD **BROMBEER** 



WILD WALDBEEREN LIKÖR – 16% vol LIKÖR – 16% vol

WILD **SUBIRA** 

WILD **STACHELBEER** LIKÖR – 16% vol

PRIN7

Entdecken Sie mit unseren feinen Wild Likören die bunte Vielfalt der Natur. Die heimische Alpenregion schenkt uns hochwertige Rohstoffe, aus denen wir in unserer Likörküche geschmackvolle Spezialitäten kreieren, verfeinert mit eigens gepresstem Saft sonnenverwöhnter, handverlesener Früchte.

Schmecken Sie bei jedem Schluck wilden, ungezähmten Likörgenuss!

Perfekt zum wilden Spritzen von Aperitifs oder auch pur und eisgekühtt ein Genuss!

... die wilde WINTER-EDITION:

WILD KIRSCHEN LIKÖR 16% vol

... mit fein-wurgiger 3imt- und Mandelnote

Entdecken Sie mit dieser neuen Kreation die vollfruchtige Laune des Winters.

\* 0,5 Liter

> schonende Verarbeitung der Früchte > mit Fruchtsaft aus Eigenpressung > besonders intensiver Fruchtgeschmack

> eignen sich hervorragend für Mixgetränke

> Trinkempfehlung: kühl bei 10 bis 17 °C genießen

# FRUGH

LIMES - 16% vol

 6 vollfruchtige
 Sorten in der
 0,5 Liter Flasche erhältlich!



mit frischen

Fruchtmark

**HIMBEER** 

**LIMES** 





Pur und eisgekühlt, gespritzt mit Mineralwasser oder Sekt sowie als Zutat für feine Aperitif-Kreationen.













**MELONEN** 

LIMES

























Holen Sie sich mit diesen frechen und winterlich würzigen Après-Ski-Hits die Skihütten-Atmosphäre nach Hause!

Fruchtige und cremige Liköre aus besten Rohstoffen sorgen für stimmungsvolle Momente an kalten Wintertagen!

Men!

Original
Après Genuss
Ski-aus
Österreich

Genießen Sie unsere heißen Liköre auf 50°C erwärmt, sarniert mit einem Sahnehänbchen in einem kleinen oder großen Prinz Hüttenglas mit Stiel.

7 freche triichtchen für heiße Spres-Ski-Partis!

HEISSE HASELNUSS

HEISSE MARILLE

HEISSE KOKOSNUSS

HEISSE HENNE

HEISSER WILLI

HEISSE KIRSCHE

HEISSE ZWETSCHKE

Alle Sorten und 1 Leter-10,5 Leter- und 1 Leter-Masche erhättlich Heiß und gedprædig für die katte Dahreszeit mit feinen 18%voll















# Winter-Liköre

... mit skitauglichen 16 % vol





Aus frischem Saft und dem Destillat vollreifer Früchte, verfeinert mit Wintergewürzen, kreieren wir diese geschmackvollen Winterliköre.

## E Winter- Winter-Heidelbeer-Schlehen-

LIKÖR

LIKÖR

Genießen Sie diese am besten gekühlt als Aperitif oder mit Sekt gespritzt.

Auch warm gerunken mit Sahnehäubchen eine wahre Gaumenfreude!

# Buhause in den Bergen

... mit sakrisch gamsigen 23 % vol!

Prinz



Waldbeeren-Likör mit Schlehe

Bamsblut

WALDBEEREN-LIKÖR

Erhältlich in 0,5 Liter- und 0,2 Liter-Flaschen Waldbeeren-Likör mit Wintergewürzen und Ingwer

Erhältlich in 0,5 Liter- und 0,2 Liter-Flaschen

Genießen Sie die Gamsblut-Liköre am besten pur bei Zimmertemperatur oder aufgegossen mit heißem Tee.



Alle Sorten in der 0,5 Liter-Flasche und im 0,2 Liter-Edelstahlflachmann erhältlich ... am besten im
Prinz Exklusivkelch
bei einer Temperatur
zwischen
15 und 18°C.

ERHÄLTLICH
IN DER
0,5 LITER- UND
1,0 LITER- \*
FLASCHE.

## PRINZ ERLEBEN



08.00 bis 16.00 Uhr

Edle Schnaps-Spezialitäten, Liköre mit Saft aus Eigenpressung, Kräuterköstlichkeiten, Creams sowie Eierliköre mit Eiern aus Freilandhaltung – als Liebhaber höchsten Genusses kommen Sie bei uns voll und ganz auf Ihre Kosten.

In unserem Hofladen finden Sie ausreichend Platz zum Entdecken, Degustieren, Stöbern und Genießen. Ob in unserem Hof oder der Brennstube, wir verwöhnen Sie gerne mit dem einen oder anderen Schnaps oder Likör.







Nehmen Sie sich doch einmal die Zeit und schauen bei uns in Hörbranz vorbei. Neben tollen Führungen, bei denen Sie alles Wissenswerte über das Schnapsbrennen und die Obstverarbeitung erfahren, haben Sie die Möglichkeit, in unseren Räumlichkeiten zu stöbern: Degustationen an den Verkostungsständen, Veranstaltungen im Barriquefasslager, unsere berühmte Weihnachtsausstellung oder einfach nur ein ausgiebiger Besuch mit fachgerechter Beratung in unserem Hofladen.



Entdecken Sie eine großartige Auswahl an Geschenken oder lassen Sie sich nach Lust und Laune Ihr passendes Geschenk zusammenstellen.

Liebevoll verpackt steht dem Freude-Machen nichts mehr im Weg.





In unserem großzügig ausgebauten Barriquefasslager haben Sie die Möglichkeit Ihre Eindrücke auf sich wirken zu lassen. Diese Räumlichkeit bietet sich auch optimal an, Feste zu feiern wie Geburtstage, Weihnachts- oder Firmenfeiern.

## Christa Prinz

## EIN HERZLICHES WILLKOMMEN – SCHÖN, DASS SIE DA SIND!

Was wäre ein Hofladen ohne den guten Geist, der diesem innewohnt. Christa Prinz, die gute Seele und das Herz unseres Hofladens. Immer ein herzliches Lächeln, ein freundliches Wort, aufmerksame Gesten – das ist es, was unsere Seniorchefin charakterisiert.

Und auch das ist es, was die Begegnung mit unseren Kunden ausmacht. Seit über 40 Jahren betreut sie mit Liebe und Begeisterung unsere Gäste, die wir vielfach schon als gute Freunde gewonnen haben. "Es soll sein, wie zuhause ankommen", pflegt Christa immer zu sagen. Sie legt größten Wert auf kundenorientierte Beratung, sorgt sich um eine perfekte Ordnung und verpackt mit großer Freude und Sorgfalt die Geschenke – da lacht sogar die Geschenkschleife.

Trotz der Schnelllebigkeit unserer Zeit schafft es Christa Prinz, die Werte und Traditionen weiterleben zu lassen. Eine Frau, die vor Energie und Willenskraft nur so strotzt und immer um Innovationen bemüht ist. Bloß nicht stehen bleiben. Mit ihrem Geist und einem raffinierten Händchen glänzen die Produkte in den Regalen, sind die Geschenke wunderbar verpackt und der Hofladen wird zu einem Wohlfühlort. Was passt da besser als "Schnaps, der Freude macht".



Eine wunderbare Gelegenheit für eine kleine Kaffeepause bietet sich in unserer gemütlichen Lounge. Feine Ledermöbel laden dazu ein, Platz zu nehmen und in aller Ruhe die Sortimentsliste durchzublättern.



Im Obergeschoss beim Barriquefasslager eröffnet sich ein weiteres Lokal zum Stöbern. Allerlei Köstlichkeiten, Geschenke und Weihnachtsartikel finden Platz in einem besonderen, traditionellen Ambiente.



# Aräuterwissen aus langer Tradition für besten Geschmack

Hocharomatische Kräuter, Wurzeln und Zapfen machen unsere Kräuterschnäpse und -liköre zu harmonischen und besonders geschmackvollen Spezialitäten.

Die naturbelassenen Rohstoffe verarbeiten wir in unserer Fein-Brennerei seit über 130 Jahren nach bewährten Rezepturen zu Ansätzen. Mehrfach destilliert, lagern diese monate- bis jahrelang in Gefäßen wie Steingut und Glasballons.



2 cl Prinz Zirberla 30 % vol 2 cl Prinz Zirben Schnaps 40 % vol

4 cl frischer Zitronensaft 12 cl Kräuterlimonade Zitronenscheibe, Eiswürfel 1 Zweig frischer Rosmarin

Geben Sie alle flüssigen Zutaten in einen Cocktailshaker. Kräftig schütteln und in ein mit Eiswürfel gefülltes Longdrinkglas gießen. Mit Zitronenscheibe und einem frischen Zweig Rosmarin garniert eine charakterstarke Zirbenkomposition.

# **ORIGINAL ALPENTHALER 20,5% vol**

Erhältlich in 0,5 Liter- und 1,0 Liter-Flaschen

Wohlschmeckende Likörspezialität aus einer charakterstarken Auswahl an Kräutern, Wurzeln, Beeren und Früchten. Traditionell hergestellt in Österreich.

### **KLARER ALPENTHALER 38 % vol**

Erhältlich in 0,5 Liter- und 1,0 Liter-Flaschen

Eine geschmackvolle Vielfalt erlesener Kräuter sowie hochwertige Kräuterdestillate verleihen der klaren Alpenthaler Spirituose den intensiven Geschmack.

### PRINZ BITTER 31 % vol

Erhältlich in 0,5 Liter- und 1,0 Liter-Flaschen

Dieser feinherbe Kräuterlikör mit hocharomatischen Bergkräutern wurde erstmals von unserem Uropa angesetzt und nach über 40 Jahren neu interpretiert.

# **HEXENKRÄUTER** 48% vol

Erhältlich in 0,5 Liter- und 1,0 Liter-Flaschen

Seine reichhaltige Rezeptur mit einer Vielfalt an Kräutern macht diesen Likör zu einem starken Vertreter der Kräuterbitter. Auch ideal zum Flambieren geeignet.

## **ZIRBEN SCHNAPS** 40% vol

Erhältlich in 0,5 Liter- und 1,0 Liter-Flaschen

Die herrlich duftenden Zapfen der Zirbe verleihen unserem Zirben Schnaps seinen herb-würzigen Charakter. Eine echte Spezialität aus Österreich!

# ZIRBERLA 30% vol

Erhältlich in 0,5 Liter- und 1,0 Liter-Flaschen

Die Zapfen der Zirben verleihen dem Zirberla Likör seine typische rotbraune Farbe und den eigenwilligen, aber besonders angenehmen Charakter.

# WILD BERGZIRBEN LIKÖR 20% vol

Erhältlich in 0,5 Liter-Flaschen

Seine harzige Würze und die charakteristische Farbe verdankt unser Wild Bergzirben Likör heimischen, wildgepflückten Zirbenzapfen.

# **ORIGINAL**

HAFELE BRAND

Edle Tropfen aus dem Steingutkraftvoll im Charakter, pur im Geschmack.

# . Reeren

- BROMBEER 43 % vol
- HIMBEER 43%vol
- **IOHANNISBEER 43 % vol**
- RIBISEL 43 % vol

- ERDBEER 43 % vol
- HOLUNDER 43 % vol
- VOGELBEER 45 % vol
- ARONIA 43 % vol

# Kernobst

- **ALTER APFEL 43% vol**
- ELSBEERE 43 % vol
- GRAVENSTEINER 43 % vol
- HAUSBIRNE 43 % vol.

- QUITTE 45%vol
- **SUBIRER** 43 % vol
- TRESTER 43 % vol
- **WILLIAMS BIRNE 43 % vol**

# Steinobst.

- KIRSCH 43 % vol
- KRIECHERL 43 % vol
- MARILLE 43 % vol

- PFLÜMLI 43 % vol
- SANDDORN 43 % vol
- TRAUBENKIRSCH 43 % vol

-Wurzeln & Zapfen

- ENZIAN 45% vol
- ZIRBE 43% vol

MEISTERWURZ 45 % vol





# HAFELE ARONIA BRAND

43 % vol

Zur Herstellung des Hafele Aronia Brand werden die erlesenen Früchte zuerst schonend vergoren, bevor sie im speziellen Hafele-Brand-Verfahren unter Vakuum destilliert werden. Anschließend reift das edle Aronia-Destillat im offenporigen Steingut, damit es sein volles Potenzial entfalten kann.

Aronia, auch bekannt als Apfelbeere oder Schwarzbeere, hat einen eher herben und leicht säuerlichen Geschmack, welcher von der Reife der Beeren abhängt. Wobei reife Beeren tendenziell süßer sind als unreife.

Der Hafele Aronia Brand überzeugt durch seine samtig weiche Konsistenz und den feinherben Abgang am Gaumen. Charakteristisch ist sein kräftiger und fruchtiger Geschmack mit einer leichten Bitternote, die typisch für Aroniabeeren ist.

0,35 I

Diese feinen Edelbrände entfalten ihre Aromen optimal bei einer Temperatur von 14 bis 18°C.



Die feinsten Essenzen der Frucht

**SORTENTYPISCH &** INTENSIV, KÖRPFRRFICH & **TROCKEN** 









FRUCHTIGES STEINOBST 45 % vol







**FEINSTE BEEREN** 45 % vol







ERLESENE KERNFRÜCHTE 45 % vol







# **KIRSCHE**

0,51

# **MARILLE**

0,51

# **ZWETSCHGE**

0,51

# CUVÉE

0,71 1,5 l

# WALDHIMBEERE

0,51

# **JOHANNISBEERE**

0,51

# **BROMBEERE**

0,51

# CUVÉE

0,71 1,5 | 31

# SAUBIRNE

0,51

# WILLIAMS

0,51

# **OUITTE**

0,51

# CUVÉE

0,71 1,5 |

# **STEINOBST**

# **IM BARRIQUE GEREIFT** 45 % vol

# **KIRSCHE**

0,51

# **MARILLE**

0,51

# **ZWETSCHGE**

0,51

# CUVÉE

0,71

1,5 I

AUCH IN DER PLATINA-EDITION ERHÄLTLICH -ALLE SORTEN EINER FRUCHTGATTUNG IN 4 x 0,04 LITER VEREINT!

HAFELEBRAND.AT





Verlahren

Das Geheimnis der Brennkunst liegt in der Krönung des höchsten Genusses. Die Destillation der Früchte nach dem aufwendigen Hafele-Brand-Verfahren garantiert höchste Qualität und maximalen Genuss. Um die Destillationstemperatur zu senken und dadurch Fruchtaromen zu schonen, destillieren wir bereits seit 2004 je nach Frucht unter Vakuum.

Dieses Brennverfahren wird hei all unseren Produkten angewendet.

Unsere Hafele Brände sind die hohe Komposition der Fruchtessenzen. Die Brände werden mehrfach destilliert und nur der Mittellauf, das Herzstück, verwendet.

Genuss

Den Cuvée bei Zimmertemperatur in ein Edelbrandglas einschenken. Damit sich die Fruchtaromen voll entfalten können. 2-3 Minuten zum Atmen stehen lassen. Ein besonderer Begleiter beim Zigarrengenuss.

# FRHÄLTLICHE MENGE IN EDLEN GLASBALLONS:

Jhq. 2013 55 % vol Wiesenkräuter und Waldbeeren 1.5 Liter verfügbar 3 Stk. verfügbar 0.7 Liter 11 Stk. Jhq. 2015 57 % vol Saubirne, Gravensteiner, Quitte, Kräuter und Beeren verfügbar 1.5 Liter 5 Stk. 0.7 Liter verfügbar 25 Stk. Jhq. 2018 56 % vol Haselnuss, Walnuss, Honiq, Apfel und Blüten verfügbar 1.5 Liter 11 Stk. 0.7 Liter 62 Stk. verfügbar Jhq. 2023 55 % vol Marille und Williams-Christbirne 1.5 Liter verfügbar 57 Stk. verfügbar 0.7 Liter 112 Stk. Jhg. 2024 Roter Apfel, Saubirne, Quitte, Williams, Marillenkern 56 % vol und Brombeerblätter 117 Stk. verfügbar 1.5 Liter verfügbar 0.7 Liter 349 Stk.

# ALLES RUND UM DEN SCHNAPS

# GLÄSER, GESCHENKIDEEN UND ACCESSOIRES

Wer gerne erlesene Tropfen genießt, legt auch Wert auf Stil und Trinkkultur. Bei uns finden Sie Geschenkideen, Genusspakete, passende Gläser, praktisches Zubehör und Accessoires, mit denen Sie Genuss auch stilvoll zelebrieren können.



# 1) PRINZ EXKLUSIVKELCH

Hochwertiges Kristallglas exklusiv im eigens entworfenen Design, robust mit edlen Prinz Prägungen.

# (2) PRINZ SCHNAPSKELCH

Eleganter Schnapskelch mit Stiel für die Degustation von Obstbränden und holzfassgereiften Schnäpsen.

# 3) HAFELE GLAS

Edles, kelchförmiges Nosing-Glas für perfekten Hafele-Genuss. Die bauchige Form gibt dem Brand Raum zum Atmen.

Höhe ca. 16 cm.......2 cl

# 4) STAMPERL ZYLINDER

Klassisches, robustes Stamperl für den Genuss von Prinz Schnaps- und Likörspezialitäten.

# 5) STAMPERL TULPE

# 6) HEXENKRÄUTER GLAS

# 7) HÜTTENGLAS MIT STIEL

Zeitloses Design in Klein und Groß für den Prinz Schnaps- und Likörgenuss.

# (8) NOBILANT STAMPERL

Matt-schwarzes Glas für stilechten Genuss der Nobilant Männerliköre. Mit 2 cl / 4 cl Eichung innen.

# 9) NOBILADY GLAS

Extravagantes Design aus matt-weißem Glas für den vollendeten Genuss der Nobilady Frauenliköre.

# (10) COCKTAILGLAS 2024

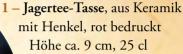
Cocktailglas mit Sammelcharakter – perfekt für gespritzte Liköre und gemixte Cocktails auf Eis.



- besonders gut geeignet für Liköre, Creams und Rum
- ₩ Höhe ca. 8,8 cm Gesamtfüllmenge 27 cl



... für sämtliche Prinz-Heißgetränke wie Punsch, Glühwein, Glühmost oder Jagertee. Ob für Zuhause oder auf dem Weihnachtsmarkt.



2 - Punschglas, mit Henkel, weiß bedruckt Höhe ca. 10 cm, 23 cl



Filvesterkracher Schenken Sie Freude mit den neuen ...

Mit der Prinz Silvesterkracher Box sorgen Sie für Extraspaß und gute Laune. Das garantieren die genussvollen Prinz-Spezialitäten und das feuchtfröhliche Kartenspiel "Prinz Schnaps". Da bleibt keine Kehle und kein Auge trocken.



- 4 x Alte Marille 41 % vol
- 4 x Alte Williams-Christbirne 41 % vol
- 4 x Hausschnaps 34% vol
- 4 x Rum-Coconut Likör 40% vol
- 4 x Prinzalinen Likör 15% vol (Marc de Champagne Trüffel Cream)
- 2 x Überraschungs-Miniatur

Inklusive lustigem Kartenspiel-Klassiker!



Überraschung – unsere Gutscheine sind das perfekte Geschenk für jeden Anlass. Besuchen Sie unseren Onlineshop und be-

stellen Sie jetzt den passenden Gutschein für Ihre Liebsten!

... oder einfach QR-Code scannen



# PLATINAGESCHIENKBOXEN



# DIE KLEINEN FRUCHTIGEN

7 x Fruchtige à 0,04 Liter mit 34 % vol

### DIE KLEINEN FEINEN

8 x Alte Sorten à 0,04 Liter mit 41 % vol

# **DIE KLEINEN WILDEN**

7 x Wild Liköre à 0,04 Liter

# DIE KLEINEN TRADITIONELLEN

6 x Traditionelle à 0,04 Liter mit 40 % vol

# DIE KLEINEN HAFELE

7 x Hafele Brand à 0,04 Liter

## HAFELE 333

4 x Hafele Brand 333 à 0,04 Liter mit 45 % vol 4 x Hafele Brand 333 im Barrique gereift mit 45 % vol

# **WINTER-GENUSS-EDITION**

7 x winterliche Likörgenüsse à 0,04 Liter

### DIE KLEINEN NOBLEN

3 x Nobilady Liqueur 17,7%vol, 3 x Nobilant Liqueur 37,7%vol 6 x feinster Likörgenuss à 0,04 Liter

# PIMP YOUR PROSECCO

1 x Weinberg-Pfirsich Likör 18 % vol, 1 x Holunderblüten Likör 18 % vol, 1 x Williams-Birnen Likör 25 % vol, 1 x Mango Limes 16 % vol, 1 x Himbeer Limes 16 % vol, 1 x Wild Heidelbeer Likör 16 % vol, 1 x Rhabarber Likör 16 % vol 7 x fruchtiger Likörgenuss à 0,04 Liter

Schenken Sie Freude und viel Genuss mit den Prinz Genusspaketen!



# FLACHMANN TRADITIONELLE 0,2 LITER

- · Marille 40 % vol
- · Haselnuss 40% vol
- · Williams-Christbirne 40 % vol
- · Gravensteiner 40 % vol

# FLACHMANN ALTE SORTEN 0,2 LITER

- · Alte Marille 41 % vol
- · Alte Williams-Christbirne 41 % vol
- · Alte Wald-Himbeere 41 % vol
- Alte Haus-Zwetschke 41 % vol



Prinz Geschenke, Zubehör sowie schöne Accessoires für daheim und unterwegs finden Sie in unserem Onlineshop unter www.prinz.cc

# FLACHMANN FEIN-FRUCHTIGE 0,2 LITER

- · Hausschnaps 34% vol
- · Himbeerla 34% vol
- · Birnerla 34% vol

# FLACHMANN HAFELE BRAND 0,2 LITER

- Hafele Marille 43 % vol
- · Hafele Subirer 43% vol
- · Hafele Enzian 45 % vol

# FLACHMANN WINTER-SCHNÄPSE 0,2 LITER

- Winter Haselnuss 34% vol
- · Winter Williams-Christbirne 34 % vol
- · Winter Marille 34%vol



# Die kleinen PRINZEN

Alle Probierpakete mit
10 oder 20
Miniaturen erhältlich!

10 Miniaturen à 0,02 Liter 20 Miniaturen à 0,02 Liter



# Entdecken und probieren Sie unsere bunte Produktvielfalt!

Ob feine Schnapsspezialitäten, erlesene Liköre, geschmackvolle Kräuterschnäpse oder saisonale Köstlichkeiten – unsere Genusspakete enthalten allerlei Gaumenfreuden.



# ALLES SCHNAPS

- Alte Williams-Christbirne 41 % vol
- ◆ Alte Marille 41 % vol
- Alte Wald-Himbeere 41 % vol
- Marillen Schnaps 40 % vol
- ✓ Williams-Birnen Schnaps 40 % vol
- Haselnuss Schnaps 40 % vol
- Holzfass Obst Schnaps 40 % vol
- Himbeerla 34 % vol

# **ALLES LIKÖR**

- Wild Haselnuss Likör 20 % vol
- Wild Kirschen Likör 16 % vol
- Wild Himbeeren Likör 16 % vol
- Rosenmarillen Likör 25 % vol
- Holunderblüten Likör 18 % vol
- Erdbeer-Rhabarber Likör 17 % vol
- Prinzalinen Likör 15 % vol
- Rum-Coconut Likör 40 % vol
- ▼ Rum-Orange Likör 40 % vol

# HOT WINTER MIX

- Winter Haselnuss 34 % vol
- Winter Marille 34 % vol
- Rum-Caramel Likör 40 % vol
- Heißer Willi Likör 16 % vol.
- Gamsblut Winter-Edition Likör 23 % vol

Winterliche Gaumenfreuden!

- Bratapfel Likör 16 % vol
- Winter-Schlehen Likör 16 % vol
- ◆ Apfel-Nuss Kaiser-Punsch Likör 30 % vol
- Heidelbeer Kaiser-Punsch Likör 30 % vol
- Zwetschkenstrudel Likör 16 % vol

# BRENNKUNST ERLEBEN der Fein-Brennerei

Tauchen Sie ein in unsere einzigartige Welt und erleben Sie hautnah das Handwerk sowie unsere Liebe zum Schnapsbrennen! Wir laden Sie herzlich ein, uns dabei über die Schulter zu schauen. Nebenbei erfahren Sie zudem allerlei Interessantes über die hohe Kunst unserer Fruchtverarbeitung.

# PRINZ FEIN-BRENNEREI "ERLEBNIS-FÜHRUNG"

- Begrüßung im Hof der Fein-Brennerei (Prinz Stammhaus)
- Das Geheimnis der Brennkunst wir führen Sie durch unsere Fein-Brennerei und laden Sie ein, uns beim Schnapsbrennen über die Schulter zu schauen
- Degustation von Prinz Schnäpsen und Likören
- Einkaufsmöglichkeit in unserem Hofladen
- Einkehrmöglichkeit im angrenzenden Landgasthaus Rose (Reservierung bitte unter office@gasthaus-rose.at oder +43 5573 83765)

### WISSENSWERTES.

Bei einer Gruppe mit weniger als 15 Personen kostet die Führung € 25,00, ab 15 Personen ist die Führung kostenlos. Dauer: ca. 30 bis 45 Minuten. Säfte und Erfrischungsgetränke stehen zur freien Entnahme für Sie bereit.

Bitte um Anmeldung unter besichtigungen@prinz.cc

### **UNSER HOFLADEN DIREKT BEI DER BRENNEREI:**

Lassen Sie die Eindrücke nach einer interessanten Führung durch die Brennerei wirken und probieren Sie im Anschluss unsere hochwertigen Köstlichkeiten direkt im Hofladen. Wir haben für jeden Geschmack das Passende.

### ÖFFNUNGSZEITEN:

Montag bis Freitag: 8-18 Uhr Samstag: 8-16 Uhr

Genauere Infos über Öffnungszeiten und Feiertage finden Sie auf unserer Homepage unter www.prinz.cc

# PRINZ FÜHRUNG "VOM OBSTGARTEN INS GLAS"

- Aperitif im Obstgarten mit anschließender Einführung in den Obstanbau
- Erfahren Sie Wissenswertes über die Obstveredelung bei einer Besichtigung unseres Obsthofes
- Das Geheimnis der Brennkunst wir zeigen Ihnen unsere Fein-Brennerei (Prinz Stammhaus) und laden Sie ein, uns beim Schnapsbrennen über die Schulter zu schauen
- Umfangreiche Degustation von Prinz Schnäpsen und Likören
- Einkaufsmöglichkeit in unserem Hofladen
- Einkehrmöglichkeit im angrenzenden Landgasthaus Rose (Reservierung bitte unter office@gasthaus-rose.at oder +43 5573 83765)

### WISSENSWERTES:

Diese Führung dauert ca. 90 bis 120 Minuten und kostet bis 10 Personen € 80,00, jede weitere Person € 8,00. (Jeder Teilnehmer erhält einen Einkaufsgutschein im Wert von € 4,00.) Säfte und Erfrischungsgetränke stehen zur freien Entnahme für Sie bereit.

Bleiben Sie TOP-informiert mit dem Prinz Newsletter

Melden Sie sich über diesen QR-Code für den Prinz NEWSLETTER an und erhalten Sie immer aus erster Hand und brandaktuell alle Neuigkeiten rundum unsere Produkte, Aktionen, Rezepte, Hoffest, Veranstaltungen und vieles mehr.



# 2 GENUSSIDEEN

# PRINZ REZEPT- 8

# Musere Rezepte zum Sammeln!

Weil die Spezialitäten von Prinz nicht nur pur herrlich schmecken, gibt es mit jeder Aussendung feine Rezeptideen zum Sammeln!

Trennen Sie die Rezeptkarten einfach entlang der perforierten Linien ab und holen Sie sich bei Ihrer nächsten Bestellung unser Gratis-Sammelmäppchen.

So haben Sie die feinen Genussideen immer griffbereit in einem kleinen Ordner.









Schon bei Threr nächsten Bestellung schicken wir Thnen auf Wunsch Thr Gratis-Mäppchen mit!

www.prinz.cc



Rokos-Apfelstrudel

Eierlikör-Kugeln



- 4 cl Prinz Quitten Likör 18% vol
- 2 cl Prinz Honig-Quitterla 34% vol
- 8 cl Bitter Lemon
- 4 cl Sodawasser
- 2 cl Limettensaft
- Eiswürfel

Geben Sie den Prinz Quitten Likör mit dem Prinz Honig-Quitterla in ein mit Eiswürfel gefülltes Prinz Cocktailglas. Bitter Lemon, Sodawasser sowie den Limettensaft dazu und fertig ist ein wahrhaft vergnüglicher Quitten-Genuss.

# Zirben-Zauber

- 2 cl Prinz Zirberla 30 % vol
- 2 cl Prinz Zirben Schnaps 40 % vol
- 4 cl frischer Zitronensaft
- 12 cl Kräuterlimonade
- Zitronenscheibe, Eiswürfel
- 1 Zweig frischer Rosmarin

Geben Sie alle flüssigen Zutaten in einen Cocktailshaker. Kräftig schütteln und in ein mit Eiswürfel gefülltes Longdrinkglas gießen. Mit Zitronenscheibe und einem frischen Zweig Rosmarin garniert eine charakterstarke Zirbenkomposition.

# Eierlikör-Kugeln

ca 35 Stück

130 g gemahlene Mandeln und 130 ml Prinz Eierlikör gründlich verrühren. 200 gweiße Schokolade und 50 g Butter über dem Wasserbad schmelzen.

Zur Mandel-Eierlikör-Mischung geben und zu einer glatten Masse verrühren. Mindestens 2 Stunden, am besten über Nacht, kalt stellen.

Mit einem Teelöffel walnussgroße Stücke abstechen und mit den Händen zu Kugeln formen. Eierlikörkugeln in einer Mischung aus Kokosflocken und gemahlenen Mandeln wälzen. Kühl lagern.

# Rokos-Apfelstrudel

- 4 cl Prinz Apfelstrudel Likör 16% vol
- 2 cl Prinz Rum-Coconut Likör 40% vol
- 8 cl Apfelsaft
- 4 cl Sodawasser
- Eiswürfel

Mischen Sie 4 cl Prinz Apfelstrudel Likör mit 2 cl Prinz Rum-Coconut Likör und 8 cl Apfelsaft in einem mit Eiswürfel gefüllten Glas. Mit ca. 4 cl Sodawasser aufspritzen und fertig ist der Apfelstrudel mit Rum.

www.prinz.cc







# Wir freuen uns, Sie persönlich bei uns im Hofladen in Hörbranz begrüßen zu dürfen!



# Fein-Brennerei Thomas Prinz GmbH

Ziegelbachstraße 7 . 6912 Hörbranz Vorarlberg / Österreich

T: +43 5573 / 82203

F: +43 5573 / 82203-29

schnaps@prinz.cc . www.prinz.cc

# Besuchen Sie uns doch auch auf ...

https://www.instagram.com/feinbrennerei.prinz/ https://www.facebook.com/schnaps.prinz/ https://www.prinz.cc





