

SIGNATURE WINTER DRINKS

NO

WINTER NOGRONI



Der klassische Negroni neu interpretiert: bittersüß, fruchtig und elegant – winterlich, alkoholfrei und voller Charakter.

4cl TANQUERAY Sevilla 0%
4cl LYRE'S Italian Orange
4cl UNDONE Red Torino

Garnitur: Orangenzeste

Alle Zutaten auf Eis rühren, in einen Tumbler auf Eis abseihen, mit Orangenzeste garnieren.

NO

HOT WINTER APERITIVO



Wärmender Aperitivo mit feiner Bitterkeit, fruchtiger Frische und winterlicher Tiefe – perfekt für kalte Tage.

5cl LYRE'S Italian Spritz
10cl MAYER AM PFARRPLATZ Alkoholfrei
10cl Naturrüber Apfelsaft

Garnitur: Orangenscheibe

Alle Zutaten vorsichtig erhitzen (nicht kochen), in ein hitzebeständiges Glas geben, mit Orangenscheibe garnieren.

LOW

FEUERKUSS PUNCH



Fruchtig-würziger Winterpunch – ausgewogen, aromatisch und ideal für den Afterwork-Moment.

6cl FEUERKUSS Ingwer Likör bio
10cl FREIXENET Glüh Mederaño Alkoholfrei Rot
10cl Birnensaft

Garnitur: Apfelspalte

Alle Zutaten gemeinsam erhitzen (nicht kochen), in ein Glas füllen, mit Apfelspalte garnieren.

LOW

ALOHA - HAWAII WINTER PUNCH



Exotische Fruchtnoten treffen auf winterliche Wärme – ein überraschender Punch mit leichter Alkoholnote.

5cl OLD JUDGE Aloha Fassionola
15cl FREIXENET Glüh Mederaño Alkoholfrei Rot

Garnitur: Orangenscheibe

Zutaten erhitzen (nicht kochen), in ein hitzebeständiges Glas geben, mit Orangenscheibe garnieren.

NO

PALOMA ZERO



Spritzig, frisch und herrlich bitter: Grapefruit, Agave und Zitrus – der alkoholfreie Klassiker mit Bar-Charakter.

5cl LYRE'S Agave Blanco
20cl FEVER TREE Sparkling Pink Grapefruit

Garnitur: Limettenscheibe

Zutaten auf Eis direkt im Glas aufbauen, kurz umrühren, mit Limettenscheibe garnieren.

LOW

WINTER MULE



Würzig-frisch mit Ingwer, Wermut und winterlichen Zitrusnoten – der perfekte Mule für die kalte Jahreszeit.

6cl FRANZ Wermut Rot
20cl FEVER TREE Ginger Beer

Garnitur: Orangenscheibe und Zimt

Zutaten auf Eis ins Glas geben, kurz umrühren, mit Orangenscheibe und Zimt garnieren.