

**JACK
RABBIT**
CAFÉ · BAR

SLAWA
UKRAJINI

a jack rabbit start (engl.)
=
einen Schnellstart hinlegen

MILCH SHAKES & EIS

AFFOGATO

Vanilleeis, Espresso

5

EISCAFÉ GERÜHRT

Vanilleeis, Doppio, Triple Sweet, Milch

9

BANANEN SHAKE

Banane, Bananen- und Joghurteis, Milch

8

HIMBEER SHAKE

Gefrorene Himbeeren, Himbeersorbet,
Joghurteis, Milch

8

CHOCO DRIZZLE

Rum-Likör Choco Brownie,
Vanille- und Schokoladeneis, Milch

11

GRASSHOPPER

Minzlikör, Schokoladendestillat,
Fernet, Vanilleeis, Milch

11

GEMISCHTES EIS

Vanille, Schokolade,
Himbeere, Banane, Joghurt
pro Kugel → 2

SPEISEN

ANTIPASTI

Prosciutto, Bergkäse, Oliven, Hummus, Grissini
(ideal für 2 bis 3 Personen)

26

HUMMUS BAGEL ^{VEGAN}

Getrocknete Tomate, Oliven, Rucola

7

BERGKÄSE WALNUSS BAGEL

Feigensenf, Birnen-Balsamico,
Kräutertopfen, Rucola

7

DUROC EDELSCHINKEN BAGEL

Bergkäse, Röstzwiebel, Kräutertopfen,
Rucola, Tomatenpesto

9

PROSCIUTTO BAGEL

Parmesan, Frischkäse, getrocknete Tomate,
Rucola, Basilikumpesto

9

LACHS BAGEL

Frischkäse, Rucola, Kapern, Kren

9

BBQ

Abends servieren wir BBQ – täglich wechselndes
Angebot mit Köstlichkeiten aus dem Smoker

CAFÉ & CO.

Espresso	<u>3,5</u>
Doppio	<u>4,5</u>
Verlängerter	<u>4</u>
Cappuccino	<u>4,5</u>
Flat White	<u>5</u>
Café Latte	<u>5</u>
Doppio Latte	<u>6</u>
mit Haferdrink	+ <u>0,5</u>
ohne Koffein	+ <u>1</u>
Irish Coffee	<u>10</u>
Haus Schoki (mit Rum + <u>3</u>)	<u>5</u>
Tee (Earl Grey, Kräuter, Kamille, Pfefferminze, Grüner, Früchte, Rooibos)	<u>4,5</u>

LIMOS & SÄFTE

Cato

Alkoholfreier Bitter Aperitivo, Preiselbeere, Espresso, Dry Tonic 7

Jack's Eistee

Weißer Pfirsich, Verjus, Zitrone, Earl Grey Tee, Soda 7

Tropical Eistee

Mango, Verjus, Früchtetee, Soda 7

Kohl Bergapfelsäfte, Südtirol (0,2 l)

Apfel Rubinette oder Apfel & Karotte 4,5

Privatkelterei Van Nahmen, Niederrhein (0,2 l)

Rhabarber, Pflaume oder Weißer Pfirsich 4,5

APERITIVO

HAUS SPRIZZ

Bitter Aperitivo, Frizzante, Soda

8

LIMONCELLO SPRIZZ

Weißer Wermut, Limoncello, Verjus, Tonic

9

PINEAPPLE SPRIZZ

Riesling Wermut, Ananas, Tonic

9

POST MELON

Bitter Aperitivo, Erdbeere, Gurke,

Grapefruit, Soda

10

BOLOGNA HIGHBALL

Amaro, Limette, Ginger Ale

8

SBAGLIATO

Bitter Aperitivo, Roter Wermut,

Frizzante

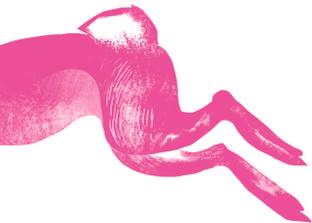
9

TRAMONTO

Rhabarber, Rosé Wermut, Orange,

Amaro, Bitters, Soda

10



GIN & TONIC

DER KLASSIKER

Tanqueray, Tonic

11

DER LIMONIGE

Tanqueray Rangpur, Botanical Tonic

12

DER BEERIGE

Reisetbauer Sloeberry, Botanical Tonic

13

DER ERFRISCENDE

Gölles Hands On, Botanical Tonic

12

DER REGIONALE

Kuenz Roter Turm, Tonic

13

DER SOMMERLICHE

Citadelle Jardin d'Été, Tonic

14

DER EXTRAVAGANTE

Hendrick's Orbium, Botanical Tonic

15

DER WUCHTIGE

Elephant Strength, Tonic

15

JACK RABBIT START

APOLLO 11

Ein außergewöhnlicher Gin & Tonic von Dave Saremba mit einem selbst angesetzten Sirup aus Grapefruit, Kardamom, Kokos und Ananas (auch alkoholfrei möglich 10)



BARISTA SPECIAL

Eine Kreation von unserer Bartenderin & Barista Agata Wiśniewska mit Bourbon, Ribisel, Balsamessig und Cold Brew Coffee, inklusive Milchfiltration



LATTE INFERNO

Ein weiterer Drink im Milk Punch Style mit Tequila, Mezcal, Chili, Limette und Orange



KICKBACK NEGRONI

Gin, Bitter Aperitivo, Dry Curaçao und trockener Wermut – das freut unsere Spirituosenpartner



UNTERNEHMER SPEZI

Der Gastrodrink schlechthin von Diogo Pilão – Blutorangengeist, Orange und Cola



COCKTAILS

AB 17 UHR

JACK RABBIT

Unser Haus-Cocktail mit steirischem Apfelbrand aus dem Holzfass, Zitrone, Orange und Ahornsirup



BLOODY MARY

Mit unserer Tomaten-Paprika-Gewürzmischung, Zitrone und Wodka – auch alkoholfrei als Virgin Mary möglich



ESPRESSO MARTINI

Trockenes Schokoladen-Destillat, Espresso und Cold-Brew-Kaffeelikör, so gut, dass wir ihn einfach nicht von unserer Karte nehmen konnten



KENTUCKY BUCK

Bourbon, Erdbeere, Zitrone und Ginger Beer, adaptiert nach der Rezeptur von Eric Castro aus dem Bourbon & Branch in San Francisco



NAKED & FAMOUS

Mezcal, Aperitivo, Chartreuse und Limette, die Kombination aus erdig, bitter und frisch von Joaquin Simó aus dem Death & Co. in New York ist kaum zu toppen



COCKTAILS

AB 17 UHR

KAROTTIZEN CANE

Eine fruchtig-grasige Abwandlung eines alten Tiki-Klassikers aus dem One Trick Pony in Freiburg: Rhum Agricole, Limette, Maracuja und Karotte



EL RESURGIMIENTO

Mit der Wahl des richtigen Tequilas wird dieser Drink zur Sensation: Blanco Tequila, Quinquina, Orangenlikör und Zitrone, ausgemixt von Agata Wiśniewska



KOWALSKI SMASH

Ein herrlich erfrischender, fruchtig-leichter Drink mit Bitter Aperitivo, Zitrone, Orange, Minze, PX Sherry und Soda, vom polnischen Barmann Filip Kaszubski



YUZU DARLING

Blanc des Blancs Champagner wird mit etwas Yuzu Sake und Grapefruit Bitters verfeinert, ein bezaubernd leichter Drink von Robert Schröter



THE SUBURBIAN

Ein richtiges Brett von einem Drink mit kraftvollem Bourbon, Jamaika Rum, Portwein und Bitters



COCKTAILS

AB 17 UHR

COCO PALOMA

Auf dieser Seite finden sich allesamt Kreationen von unserem Bartender Diogo Pilão wie dieser Drink mit Kokosnuss-Rum, Tequila, Grapefruit und Soda



13

MARTINI NO. 5

Diese sommerliche Martini-Variante hat es in sich: Gin, weißer Portwein, Orangen Bitters und lakto-fermentierte Heidelbeeren



12

MINATO

Ein cremig-frischer Dessertdrink mit Rum, Yuzu Sake, Zitrone und weißer Schokolade



13

BROKEN FLOWERS

Ein kräftig-komplexer Drink mit weißem Portwein, Chili-Likör, Mezcal, Grapefruit, Verjus und Orangen Bitters



13

DON'T WINE

Milch-gewaschener Pisco, Apfel, Honig, Verjus und grüner Tee – erfrischend leicht



13

COCKTAILS

AB 17 UHR

COSMOPOLITAN

In der fruchtig-herben Variante von 1934 mit Gin, Zitrone, Orangenlikör und Himbeere



MORNING GLORY FIZZ

Dieser Drink weckt neue Kräfte: Schottischer Malt Whisky, Zitrone, Zucker, Absinth und eine Spur Soda



PORNSTAR MARTINI

Wodka, Vanille- und Maracuja-Süße, aufgefrischt mit Limette und Champagner, adaptiert nach einer Rezeptur von Douglas Ankrah aus London



SNICKERS OLD FASHIONED

Einer der Signature Drinks aus der Josef Bar in Wien: Snickers wird eine Woche lang in Bourbon aufgelöst und anschließend mit einem Hauch Zucker und Bitters zu einem kraftvollen Old Fashioned gerührt



PIÑA COLADA

If you like Piña Colada ... musst du unsere Variante mit Ananas-Rum, Kokoscreme, Limette und Ananassaft ausprobieren



OHNE ALKOHOL

AB 17 UHR

BUGS BUNNY

Ein Drink aus der Josef Bar in Wien mit Karotte, Apfel, Zitrone, Vanille und Ingwer – passt fürs Jack Rabbit wie die Hasenpfote aufs Auge



COCO JAMBOO

Nach einer Rezeptur von Nicole Grimps – mit alkoholfreiem Rum, Verjus, Kokos, Limette und Mango-Limonade



CODE RED

Schokolade, roter Rübe, Apfel und Zitrone – eine fürwahr außergewöhnliche Kreation aus dem One Trick Pony in Freiburg



MORANGO DOM FERNANDO

Alkoholfreier Bitter Aperitivo, Erdbeere, Grapefruit, Earl Grey Tee und Soda, ein weiterer Geniestreich von Diogo Pilão



INFANT SOUR

Amaretto Sour geht auch mit alkoholfreien Alternativen, der Rest bleibt gleich: Zitrone, Zucker, Orange – natürlich auch mit Alkohol möglich



SPIRITUOSEN

2 cl

AMERIKANISCHER WHISKEY

Evan Williams Bourbon, 43 %	<u>3</u>
Evan Williams Single Barrel Bourbon 2003, 43,3 %	<u>5</u>
Rittenhouse Rye, 50 %	<u>4</u>
Knob Creek Rye, 50 %	<u>5</u>
1776 Rye, 50 %	<u>5</u>
Woodford Reserve Bourbon, 43,2 %	<u>4</u>
Elijah Craig Small Batch Bourbon, 47 %	<u>5</u>
Elijah Craig Barrel Proof Bourbon, 60,1 %	<u>9</u>
Horse with No Name Bourbon Habanero Infused, 45 %	<u>5</u>
Westland Single Malt, 46 %	<u>7</u>
Eagle Rare Bourbon 10 Years, 45 %	<u>6</u>
Angel's Envy Bourbon, 43,3 %	<u>6</u>
Wild Turkey Longbranch, 43 %	<u>6</u>
Blanton's Gold Single Barrel Bourbon, 51,5 %	<u>9</u>
Detting Alabama Bourbon Single Barrel EBRA, 53,6 %	<u>9</u>
Woodford Reserve Bourbon Cherry Wood Smoked Barley, 45,2 %	<u>12</u>

WORLD WHISKY

Nikka Yoichi Single Malt, 45 %, Japan	<u>8</u>
Stork Club Full Proof Rye, 55 %, Deutschland	<u>6</u>
Kuenz Rauchkofel Single Malt Sherry Cask Finish, 43 %, Österreich	<u>7</u>
Kyrö Rye Malt, 47,2 %, Finnland	<u>7</u>
Stauning Single Malt Smoke, 47 %, Dänemark	<u>9</u>
Kavalan Solist Vinho Barrique, 57,7 %, Taiwan	<u>12</u>

IRISCHER WHISKEY

Bushmills Single Malt 10 Years, 40 %	<u>5</u>
Tullamore D.E.W. XO Caribbean Cask Finish, 43 %	<u>4</u>
Teeling Small Batch, 46 %	<u>4</u>
Teeling Single Malt, 46 %	<u>5</u>
Redbreast Single Pot Still 12 Years, 40 %	<u>6</u>

SPIRITUOSEN

2 cl

SCHOTTISCHER WHISKY

Monkey Shoulder, 40 %	<u>4</u>
Monkey Shoulder Smokey, 40 %	<u>5</u>
Johnnie Walker Gold Label, 40 %	<u>5</u>
Fettercairn 12 Years, 40 %	<u>5</u>
Clynelish 14 Years, 46 %	<u>5</u>
Ardgowan Clydebuilt Shipwright Blended Malt, 48 %	<u>6</u>
Balvenie 12 Years Double Wood, 40 %	<u>6</u>
Balvenie 14 Years Caribbean Cask, 43 %	<u>10</u>
Talisker Storm, 45,8 %	<u>5</u>
Jura Seven Wood, 42 %	<u>5</u>
Jura 12 Years, 40 %	<u>5</u>
Lagavulin 16 Years, 43 %	<u>9</u>
Longrow Peated, 46 %	<u>7</u>
Torabhaig Alt Gleann, 46 %	<u>8</u>
Bruichladdich Classic Laddie, 50 %	<u>8</u>
Port Charlotte PAC:01 2011, 56,1%	<u>10</u>
Glendullan 2009 MoS Marsala Finish, 56,1%	<u>8</u>
Dalmore 12 Years, 40 %	<u>8</u>
Dalmore King Alexander III, 40 %	<u>22</u>
Glenjoyne 18 Years, 43 %	<u>12</u>
Glendronach 15 Years, 46 %	<u>10</u>
Glenfiddich 18 Years, 40 %	<u>10</u>
Glenfiddich 21 Years, 40 %	<u>20</u>
Royal Brackla 21 Years, 40 %	<u>18</u>

COGNAC FRANKREICH

Ferrand 1840, 45 %	<u>5</u>
Ferrand 10 Générations, 46 %	<u>6</u>
Frapin Château de Fontpinot XO, 41%	<u>9</u>
Rémy Martin XO, 40 %	<u>16</u>

SPIRITUOSEN

2 cl

RUM

Doorly's 5 Years, 40 %, Barbados	<u>4</u>
Ron Abuelo 7 Years, 40 %, Panama	<u>4</u>
Ron Abuelo XV Oloroso Finish, 40 %, Panama	<u>8</u>
Ron Johan Old Plum, 41%, Österreich	<u>4</u>
Clément Rhum Blanc Canne Bleu, 50 %, Martinique	<u>5</u>
Plantation Xaymaca, 43 %, Jamaika	<u>4</u>
Plantation XO, 40 %, Barbados	<u>5</u>
Plantation Guyana 2007 Irish Whiskey Finish, 53,7 %, Guyana	<u>8</u>
Plantation Panama 2008 13 Years Cognac Finish, 45,7 %, Panama	<u>9</u>
Ron Zacapa 23, 40 %, Guatemala	<u>7</u>
The Real McCoy 12 Years, 40 %, Barbados	<u>6</u>
Tres Hombres Old Bajan 8 Years 2022, 42,4 %, Barbados	<u>7</u>
Don Q Gran Reserva XO, 40 %, Puerto Rico	<u>6</u>
Don Q Zinfandel Finish, 40 %, Puerto Rico	<u>6</u>
Flor de Caña 18 Years, 40 %, Nicaragua	<u>6</u>
Rum Club No. 43 Deadset Blended, 51,7 %, Karibik	<u>10</u>
Black Tot 50th Anniversary, 54,5 %, Karibik	<u>14</u>

RUM-LIKÖR

Razel's Choco Brownie, 38,1 %, Deutschland	<u>4</u>
Razel's Peanut Butter, 38,1 %, Deutschland	<u>4</u>
Canerock Spiced, 40 %, Jamaika	<u>4</u>
Rhum Arrangé Blard, 37,4 %, La Réunion	<u>5</u>

GEIST

Kuenz Haselnuss, 40 %, Österreich	<u>4</u>
Farthofer Bergblume, 40 %, Österreich	<u>6</u>
Faude Fichtensprosse, 40 %, Deutschland	<u>5</u>
Faude Rote Beete, 40 %, Deutschland	<u>5</u>
Faude Bergamotte, 42 %, Deutschland	<u>5</u>
Faude Blutorange, 42 %, Deutschland	<u>5</u>
Faude Mandarine, 42 %, Deutschland	<u>5</u>

SPIRITUOSEN

2 cl

EDELBRAND ^{ÖSTERREICH}

Kuenz Osttiroler Pregler (Apfel & Birne), 40 %	<u>4</u>
Kuenz Kirsche, 40 %	<u>4</u>
Kuenz Mirabelle, 40 %	<u>4</u>
Kuenz Traube, 40 %	<u>4</u>
Kuenz Williams, 40 %	<u>4</u>
Farthofer Alte Marille, 40 %	<u>7</u>
Farthofer Alte Zwetschke, 40 %	<u>6</u>
Gölles Alter Apfel, 40 %	<u>4</u>
Gölles Quitte, 43 %	<u>6</u>
Gölles Vogelbeere, 43 %	<u>9</u>
Gölles Himbeere, 43 %	<u>10</u>

GRAPPA & TRESTER

Nonino Chardonnay, 41 %, Italien	<u>4</u>
Marolo Barolo 12 Years, 50 %, Italien	<u>7</u>
Hiebl Muskat Ottonell Trester, 40 %, Österreich	<u>5</u>

MEZCAL ^{MEXIKO}

Encantado Espadín, 43 %	<u>4</u>
Topanito Espadín, 40 %	<u>4</u>
Local Espadín, 42 %	<u>7</u>
Sotomayor Sotol Artesanal Ensemble, 48 %	<u>12</u>

TEQUILA ^{MEXIKO}

Sierra Antiguo Añejo, 40 %	<u>4</u>
Topanito Reposado, 40 %	<u>4</u>
Don Julio Blanco, 38 %	<u>5</u>
Volcan de mi Tierra Blanco, 40 %	<u>5</u>
Casamigos Blanco, 40 %	<u>5</u>
Casamigos Reposado, 40 %	<u>6</u>

SPIRITUOSEN

2 cl

BITTER

Amaro Montenegro, 23 %, Italien	<u>4</u>
Amaro Nonino, 35 %, Italien	<u>4</u>
Jägermeister, 35 %, Deutschland	<u>4</u>

LIKÖR

Mozart Chocolate (Cream, Dark, White), 17 %, Österreich	<u>4</u>
Chartreuse Jaune, 43 %, Frankreich	<u>4</u>
Chartreuse Verte, 55 %, Frankreich	<u>5</u>
Farthofer Zirbe, 40 %, Österreich	<u>6</u>

WODKA

Ketel One, 40 %, Niederlande	<u>4</u>
Żywa, 42 %, Polen	<u>5</u>
Młody Ziemniak, 40 %, Polen	<u>5</u>

GIN (5 cl)

Gölles Hands On, 46,5 %, Österreich	<u>8</u>
Kuenz Roter Turm, 43 %, Österreich	<u>9</u>
Reisetbauer Sloeberry, 28 %, Österreich	<u>9</u>
Rubus, 42 %, Deutschland	<u>10</u>
Elephant Gin, 45 oder 57 %, Deutschland	<u>11</u>
Monkey 47, 47 %, Deutschland	<u>12</u>
Rutte Celery, 43 %, Niederlande	<u>10</u>
Tanqueray, 43,1 %, Schottland	<u>7</u>
Tanqueray Rangpur, 41,3 %, Schottland	<u>8</u>
Tanqueray Sevilla, 41,3 %, Schottland	<u>8</u>
Tanqueray N° Ten, 47,3 %, Schottland	<u>9</u>
Hendrick's, 44 %, Schottland	<u>10</u>
Hendrick's Orbium, 43,4 %, Schottland	<u>11</u>
Gin Mare, 42,7 %, Spanien	<u>10</u>
Citadelle, 44 %, Frankreich	<u>8</u>
Citadelle Jardin d'Été, 41,5 %, Frankreich	<u>10</u>
Roku, 43 %, Japan	<u>9</u>

mit
Tonic
+4



VERKOSTUNGEN

Die Verkostungen richten sich sowohl an Einsteiger als auch an Fortgeschrittene. Nach einer Einführung zum Thema werden fünf verschiedene Produkte verkostet inkl. Überraschungs-Cocktail.

20:00–22:00 Uhr · 28 €

1. August → Rum mit Emilie Butko (Planteray)

23. August → Gin mit Kathie Schwaller (Hendrick's)

COCKTAIL-KURSE

Lernen von den Profis für den Hausegebrauch. Wie halte ich einen Shaker, was sind die Tricks für die Heimbar, wo kaufe ich hochwertiges Cocktail-Equipment und noch vieles mehr. Mit einer Rezeptliste aus dem Jack Rabbit zum Nachmischen für zu Hause.

14:30–17:00 Uhr · 65 €

12. Juli | 23. Juli | 27. August

sowie auf Anfrage (ab 5 Personen)

**Anmeldung vor Ort oder unter bar@jackrabbit.at
(Änderungen vorbehalten)**

BIER

0,3l

Fassbier

Tegernseer Hell	<u>4</u>
Schneider Weisse	<u>4</u>
Grapefruit Radler	<u>4</u>

Flaschenbier

Zwettler Saphir Pils	<u>5</u>
Erdinger Alkoholfrei	<u>4</u>

WEIN OFFEN

1/6l

SCHAUMWEIN (0,1l)

Sacchetto Frizzante	<u>5</u>
Champagner Drappier Blanc des Blancs	<u>13</u>

WEISSWEIN

Grüner Veltliner – Weixelbaum, Kamptal, 2023	<u>5</u>
Riesling – Malat, Kremstal, 2023	<u>6</u>
Chardonnay – Kirchknopf, Leithaberg, 2022	<u>7</u>

ROSÉ

Rosé Méditerranée – Figuière, Provence, 2023	<u>6</u>
----------------------------------------------	----------

ROTWEIN

Blaufränkisch – Iby, Mittelburgenland, 2021	<u>5</u>
Cuvée Genesis <small>Zweigelt, Merlot</small> – Glatzer, Carnuntum, 2021	<u>6</u>

WEIN

0,75l

PROSECCO

Sacchetto Prapian 34

CHAMPAGNER

Drappier Blanc de Blancs 70

Charles Heidsieck Brut Réserve 80

Louis Roederer Brut Premier 100

Bollinger Special Cuvée 100

Laurent-Perrier Cuvée Rosé 140

Veuve Clicquot La Grande Dame 2006 250

DOM Pérignon 2010 300

WEISSWEIN

Grüner Veltliner – Weixelbaum, Kamptal 2022 28

Grüner Veltliner Ried Lamm – Schloss Gobelsburg, Kamptal, 2019 70

Gelber Muskateller – Buchegger, Kremstal, 2022 32

Riesling – Malat, Kremstal, 2021 32

Riesling Smaragd Loibenberg – Tegernseerhof, Wachau, 2019 45

Riesling Steinacker – Knewitz, Rheinhessen, 2018 65

Sauvignon Blanc ^{Naturwein} – Rebenhof, 2016 42

Sauvignon Blanc Ried Poharnig – Erwin Sabathi, Südsteiermark, 2021 52

Chardonnay – Kirchknopf, Leithaberg, 2022 38

Chardonnay Reserve – Knewitz, Rheinhessen, 2018 65

Chassagne-Montrachet ^{Chardonnay} – Marc Morey, Burgund, 2018 110

ROSÉ

Rosé Méditerranée – Figuière, Provence, 2022 32

WEIN

0,75 l

ROTWEIN

Blafränkisch – Iby, Mittelburgenland, 2021	<u>28</u>
Blafränkisch Leithakalk – Kollwentz, Leithaberg, 2017	<u>45</u>
Pinot Noir Reserve – Philipp Grassl, Carnuntum, 2018	<u>42</u>
Merlot Schützner Stein – Prieler, Leithaberg, 2017	<u>42</u>
Cuvée Genesis <small>Zweigelt, Merlot</small> – Glatzer, Carnuntum, 2019	<u>32</u>
Rosso e Nero <small>Zweigelt, Merlot, Cabernet Sauvignon</small> – Pöckl, Neusiedlersee, 2012	<u>54</u>
Sangiovese – Caparzo, Toskana, 2021	<u>28</u>
Brunello di Montalcino <small>Sangiovese</small> – Caparzo, Toskana, 2016	<u>75</u>
Santenay Vieilles Vignes <small>Pinot Noir</small> – Marc Colin, Burgund, 2018	<u>58</u>
Corimbo <small>Tempranillo</small> – Bodegas La Horra, Ribera del Duero, 2016	<u>48</u>

WEINAPERITIF (5 cl)

Belsazar Rosé Vermouth, 17,5 %, Deutschland	<u>4</u>
Belsazar Dry Vermouth, 19 %, Deutschland	<u>4</u>
Belsazar Red Vermouth, 18 %, Deutschland	<u>5</u>
Belsazar White Vermouth, 18 %, Deutschland	<u>5</u>
Belsazar Riesling-Edition Vermouth, 16 %, Deutschland	<u>5</u>
Burschik's Klassik Vermouth, 16 %, Österreich	<u>4</u>
Burschik's Dry Vermouth, 17 %, Österreich	<u>4</u>
Burschik's Red Vermouth, 16 %, Österreich	<u>4</u>
Mattei Cap Corse Quinquina Blanc, 17 %, Frankreich	<u>5</u>
Carpano Punt e Mes, 16 %, Italien	<u>4</u>
Cocchi Americano, 16,5 %, Italien	<u>5</u>
Mancino Chinato Vermouth, 17,5 %, Italien	<u>7</u>
Graham's No. 5 White Port, 19 %, Portugal	<u>5</u>
Graham's Late Bottled Vintage Port 2018, 20 %, Portugal	<u>5</u>

Cocktailtage 2025

Weissensee & Hermagor
18.–21. Juni 2025

Seit 2017 trifft sich die Barszene zum Fronleichnam-Wochenende in Kärnten. Vier Tage stehen ganz im Fokus von Cocktail-Genuss und Barkultur.

Ob bei den Freiluft-Events mit DJ-Support oder bei der Mixkularik in mehreren Hotels gleichzeitig: die Cocktailtage gehören zu den angesagtesten Events in der deutschsprachigen Barszene.



Cocktails & Street Food

Mittwoch, 18. Juni · Hermagor

Cocktail Floß

Donnerstag, 19. Juni · Weissensee

Mixkularik

Freitag, 20. Juni · Weissensee

Grande Finale

Samstag, 21. Juni · Weissensee



©jackrabbit.at



©cocktailtage.at



**Evan
Williams®**
Bourbon

MONKEY  SHOULDER®

100% MALT WHISKY MADE FOR MIXING

Tanqueray.



BELSAZAR



1920
SELECT
APERITIVO NATO A VENEZIA