

**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 <sup>VEGAN</sup>

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 <sup>ÖSTERREICH</sup>

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 <sup>MEXIKO</sup>

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 <sup>MEXIKO</sup>

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](mailto: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

½l

## **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 <sup>Naturwein</sup> – 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 <sup>Chardonnay</sup> – Marc Morey, Burgund, 2018 110

## ROSÉ

Rosé Méditerranée – Figière, 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**

