

RAUCHFANGKEHRERS SCHNAPSKARTE



Der Genuss / Pure Pleasure

RAUCHFANGKEHRERS SCHNAPSKARTE

Die Kunst der Langsamkeit

”Zeit lassen“ ist die oberste Maxime beim Brennen von Früchten, denn ”Gut’ Ding braucht Weile.“ Erst wirklich reife Früchte haben ihr volles Aroma entwickelt. Dann müssen Blätter und Stiele sorgfältig von Hand entfernt werden, damit sie den Geschmack nicht beeinträchtigen. Nach dem Einmaischen setzt die Gärung – bei guten Destillaten natürlich ohne Zusatz von Gärhilfen – ein. Wichtig dabei ist, dass kein Sauerstoff zum Gärgut kommt, deshalb ist ein bedächtig stetes Auffüllen der Behälter notwendig. Die Maische muß so langsam und schonend wie möglich zu Schnaps verwandelt werden, erst zu Raubrand, und dann wieder – höchst behutsam – zu Feinbrand. Sowohl Vor- als auch Nachlauf müssen sauber vom Herzstück getrennt werden, um den vollen Geschmack zu erhalten. Wer glaubt, jetzt sei der Schnaps fertig, irrt.

Denn wirklich trinkfähig werden gute Destillate erst nach Lagerung von mindestens drei bis fünf Jahren, in offenen Glasballons mit einem Leinentuch abgedeckt. Nach dieser Reifeperiode wird der Schnaps mit Wasser, das keinen Kalk enthält und die gleiche Temperatur hat, ”verheiratet“. Nach der Hochzeit braucht er noch einmal Ruhe, und zwar einen ganzen Monat. Dann erst wird er in Flaschen gefüllt.

The art of slowness

”Take your time“ is the most important maxim when distilling fruit, because good things cannot be hurried. Only really ripe fruit has developed its full aroma. Then the leaves and stalks must be carefully removed by hand, so that they do not impair the flavour. After the fruit has been mashed, fermentation begins – in the case of good distillates with no added fermentation aids, naturally. It is important that no oxygen gets into the fruit that is being fermented, so for that reason the container must be continually topped up. The mash must be converted into schnapps as slowly and gently as possible, first into raw schnapps and then again – extremely carefully – into fine schnapps. Both fore run and after run must be separated cleanly from the core, to preserve the full flavour. But if you think that the schnapps is now ready, you’re wrong.

Because distillates will only become drinkable after being stored for at least three to five years in open glass balloons covered with a linen cloth. After this maturation period the schnapps is „married“ to water that contains no lime and has the same temperature. After the wedding it still needs to be left for a month. Only then it is bottled.



Maschanker, Alois Gölles, Riegersburg
XA Gravensteiner 1997 43%, Alois Gölles, Riegersburg

Arlet, Waltraut Jöbstl, Wies
Jonagold, Waltraud Jöbstl, Wies
Rubinette, Waltraut Jöbstl, Wies
Mc Intosch, Waltraut Jöbstl, Wies

Apfeltrester, Reinhard Wetter, Missingdorf
Jonagold, Reinhard Wetter, Missingdorf
Cox-Orange, Reinhard Wetter, Missingdorf
Kronprinz Rudolf, Reinhard Wetter, Missingdorf

Alkmene, Michelehof Albert Büchele, Hard
Apfel Kiku, Siegfried Herzog, Saalfelden
Maschanska, Matthias Pirker, Mariazell
Apfel, Franz Stelzl, Sankt Johann im Saggautal
Apfel, Franz Wurm, St. Florian
Apfel 1989, André Christon, Munderfing
Gravensteiner Prestige, Matthias Erber, Brixen im Thale
Apfel, Karl Holzapfel, Joching
Gravensteiner, Hans Krenn, Yspertal
Gravensteiner, Landart, Attersee
Apfel, Adam Turmhof, Hadersdorf am Kamp
Aronia Schwarze Apfelbeere, Siegfried Herzog, Saalfelden
Speierlingbrand, Ferdinand Parzmair, Schwanenstadt
Gravensteiner, Günther Rochelt, Fritzens

1cl



*Gravensteiner, Cox Orange oder Kronprinz Rudolf, jeder hat sein ganz persönliches Aroma, und in jedem guten Apfelschnaps schmeckt man es auch.
Gravensteiner, Cox Orange or Kronprinz Rudolf, each has its own aroma and in any good apple schnapps that flavour will come through.*

Alter Apfel, Alois Gölles, Riegersburg
Alte Reserve 60%, Alois Gölles, Riegersburg
Alter Apfel 1994, Alois Gölles, Riegersburg
XA Alter Apfel 1989 40%, Alois Gölles, Riegersburg
XA Alter Apfel 1985 40%, Alois Gölles, Riegersburg

Golden Delicious, Waltraut Jöbstl, Wies
Maschankka, Waltraut Jöbstl, Wies
Zigarrenbrand vom Apfel, Waltraut Jöbstl, Wies

Apfelbrand in Eiche, Michelehof Albert Büchele, Hard
Zigarrenbrand vom Apfel, Michelehof Albert Büchele, Hard

Alter Apfelbrand, Guglhof Anton Vogl, Hallein
Apfelcuvée, Siegfried Herzog, Saalfelden
Apfel Barrique, Josef Hochmair, Wallern
Apfel im Holz, Pfau Valentin Latschen, Klagenfurt
Gravensteiner, Landart, Attersee
Alter Apfel, Hans Reisetbauer, Axberg
Cox-Orange, Reinhard Wetter, Missingdorf



*Gravensteiner, Cox Orange oder Kronprinz Rudolf, jeder hat sein ganz persönliches Aroma, und in jedem guten Apfelschnaps schmeckt man es auch.
Gravensteiner, Cox Orange or Kronprinz Rudolf, each has its own aroma and in any good apple schnapps that flavour will come through.*

Birnencuvée fassgelagert, Waltraut Jöbstl, Wies
Kaiserholzbirn, Hans Krenn, Yspertal
Honigbirn, Hans Krenn, Yspertal
Kletzenbirn, Hans Krenn, Yspertal
Gute Luise, Reinhard Wetter, Missingdorf
Limonera, Josef Hochmair, Wallern
Alexander Lukas, Christoph Kössler, Landeck
Dr. Guyot, Christoph Kössler, Landeck
Limonera, Christoph Kössler, Landeck
Birnenbrand Cuvée, Michelehof Albert Büchele, Hard
Dr. Guyot, Matthias Pirker, Mariazell
Williamstrester, Reinhard Wetter, Missingdorf
Zigarrenbrand von der Birne, Waltraut Jöbstl, Wies
Atterbirne, Landart, Attersee
Husbira, Landart, Attersee
Saubirne, Alois Gölles, Riegersburg
Subirer, Michelehof Albert Büchele, Hard
Subirer, Gebhard Hämmerle, Lustenau
Subirer Reserve, Michelehof Albert Büchele, Hard
Subira, Landart, Attersee



”Probieren geht über studieren“ sagen sich viele Brenner und experimentieren mit alten Sorten, die früher hauptsächlich zu Most verarbeitet wurden.

Und immer wieder gelingt ein „großer Wurf“.

”Sampling is better than studying“, say many distillers and they experiment with old varieties which used mainly to be made into must.

And time and again they have a ”great success“.

WILLIAMSBIRNE / WILLIAMS PEAR 2cl

Alois Gölles, Riegersburg
Guglhof Anton Vogl, Hallein
Pfau Valentin Latschen, Klagenfurt
Michelehof Albert Büchele, Hard
Grüne Williams, Matthias Pirker, Mariazell
Christoph Kössler, Landeck
Landart, Attersee
Karl Holzapfel, Joching
Hans Reisetbauer, Axberg
Turmhof, Hadersdorf am Kamp
Reinhard Wetter, Missingdorf
XA Williams 1995 50%, Alois Gölles, Riegersburg
Cuvée Quinta Essentia
Günther Rochelt, Fritzens 1cl
Hollermann (Williams, Holunder), Günther Rochelt, Fritzens

ROTE WILLIAMS / RED WILLIAMS PEAR 2cl

Hans Krenn, Yspertal
Matthias Pirker, Mariazell
Josef Hochmair, Wallern
Hans Reisetbauer, Axberg
Barbara Schosser, Buchkirchen
Günther Rochelt, Fritzens



1cl

Nur wenn die Williams-Christ vollreif eingemaischt wird, ist es möglich neben den feingliedrigen, weichen, zart-süßen Aromen auch die Intensität und Fülle dieser Sorte im Destillat einzufangen.

Only if the Williams-Christ pear is mashed when fully ripe it is possible to capture the intensity and depth of this variety in the distillate, as well as its delicate, soft, exquisitely sweet aromas.

KIRSCHEN / CHERRY 2cl

Kirsche, Waltraut Jöbstl, Wies
Kirsche 1993, Andre Christon, Munderfing
Herzkirsche, Alois Gölles, Riegersburg
XA Herzkirsche Raritätenfüllung Ernte 1992, Alois Gölles, Riegersburg
Kirsche, Reinhard Wetter, Missingdorf
Kirsche, Franz Wurm, St. Florian
Basler Kirsche, Günther Rochelt, Fritzens

1cl

Traubenkirsche, Franz Wurm, St. Florian
Traubenkirsche, Josef Hochmair, Wallern
Traubenkirsche, Waltraut Jöbstl, Wies
Traubenkirsche, Christoph Kössler, Landeck
Traubenwildkirsche, Hans Krenn, Yspertal

Wildkirsche, Josef Hochmair, Wallern
Wildkirsche, Christoph Kössler, Landeck
Wildkirsche, Hans Reisetbauer, Axberg
Wildkirsche 1998, Andre Christon, Munderfing

Herzstück von der Wilden Steinkirsche, Gebhard Hämmerle, Lustenau

Dirndl, Josef Hochmair, Wallern
Dirndl, Hans Reisetbauer, Axberg



*Kirschbrände sind die Klassiker unter den Obstbränden und für jeden Brenner ein Muß.
Die Früchte sollen überreif gerettet werden, aber noch nicht zu schrumpfen beginnen.
Cherry schnapps are the classics among the fruit schnapps and a must for every distiller. The
fruit should be harvested over-ripe, but before it starts to wrinkle.*

WEICHSEL / SOUR CHERRY 2cl

Waltraut Jöbstl, Wies
Matthias Pirker, Mariazell
Erber, Brixen im Thale
Josef Hochmair, Wallern
Andre Christon, Munderfing
Hans Krenn, Yspertal
Hans Reisetbauer, Axberg
Guglhof Anton Vogl, Hallein
Karl Holzapfel, Joching
Michelehof Albert Büchele, Hard
Turmhof, Hadersdorf am Kamp
Landart, Attersee
Pfau Valentin Latschen, Klagenfurt
Reinhold Zegg, Innsbruck
Christoph Kössler, Landeck
Günther Rochelt, Fritzens

1cl



Weichselbrände sind sehr elegante und aromaintensive Destillate. Die Kerne werden häufig leicht angepresst, um dem Brand ein leichtes Bittermandelaroma zu verleihen.
Sour cherry schnapps are very elegant and intensely aromatic distillates. The kernels are often lightly pressed, giving the schnapps a slight aroma of bitter almonds.

MARILLE / APRICOT 2cl

Franz Stelzl, Sankt Johann im Saggautal
Waltraut Jöbstl, Wies
Marille fassgelagert, Waltraud Jöbstl, Wies
Kurt Lagler, Kukmirn
Alois Gölles, Riegersburg
Josef Hochmair, Wallern
Hans Krenn, Yspertal
Matthias Pirker, Mariazell
Guglhof Anton Vogl, Hallein
Matthias Erber, Brixen im Thale
Siegfried Herzog, Saalfelden
Christoph Kössler, Landeck
Pfau Valentin Latschen, Klagenfurt
Ferdinand Parzmair, Schwanenstadt
Hans Reisetbauer, Axberg
Barbara Schosser, Buchkirchen
MugenTurmhof, Hadersdorf am Kamp
Karl Holzapfel, Joching
Zigarrenbrand von der Marille, Waltraut Jöbstl, Wies
Marille im Akazienfass, Barbara Schosser, Buchkirchen
Marille Reserve, Guglhof Anton Vogl, Hallein
Reinhard Wetter, Missingdorf
Mugen Edition 43%, Turmhof, Hadersdorf am Kamp
Günther Rochelt, Fritzens

1cl



Die Wachauer Marille ist zum Brennen optimal geeignet. Das beste Aroma erhält man von überreifen Früchten, die sofort nach der Ernte entsteint und eingemaischt werden.

The Wachauer apricot is best suited to distilling. The best aroma is obtained from over-ripe fruits, which are stoned and mashed immediately after harvesting.

Waltraut Jöbstl, Wies
Alois Gölles, Riegersburg
Kurt Lagler, Kukmirn
Pfau Valentin Latschen, Klagenfurt
Ferdinand Parzmair, Schwanenstadt
Matthias Pirker, Mariazell
Christoph Kössler, Landeck
Michelehof Albert Büchele, Hard
Reinhold Zegg, Innsbruck
Siegfried Herzog, Saalfelden
Reinhard Wetter, Missingdorf

NEKTARINE / MIRABELLE / RINGLOTTE 2cl
NECTARINE / MIRABELLE / GREENGAGE 2cl

Nektarine, Barbara Schosser, Buchkirchen
Mirabelle, Josef Hochmair, Wallern
Mirabelle fassgelagert, Siegfried Herzog, Saalfelden
Mirabellenbrand, Hans Krenn, Yspertal
Mirabelle, Michelehof Albert Büchele, Hard
Mirabelle, Reinhold Zegg, Innsbruck
Mirabelle, Christoph Kössler, Landeck
Herzstück von der Mirabelle, Gebhard Hämmerle, Lustenau
Ringlotte, Landart, Attersee



Das feine, zarte Aroma des Pfirsichs ist für den Schnapsbrenner eine große Herausforderung. Pfirsich ist schwer am Duft zu erkennen, aber sehr fleischig und dicht am Gaumen. Die Mirabelle liefert ähnlich dem Kriecherl viel Aroma.
The fine, delicate aroma of peaches is a great challenge for schnapps distillers. It is difficult to identify peach from the aroma, but it's very fleshy and dense on the palate. In contrast, mirabelles, like wild damsons, are very aromatic.

OBSTBRÄNDE / FRUIT SCHNAPPS 2cl

Alois Gölles, Riegersburg

Apfel-Birnencuvée, Waltraut Jöbstl, Wies

Hans Reisetbauer, Axberg

Matthias Pirker, Mariazell

Wildobstbrand Cuvée, Kurt Lagler, Kukmirn

Landart, Attersee

Landart, Attersee, fassgelagert

Herzstein (Kirsche, Kriecherl, Birne), Hans Krenn, Yspertal

Aristo (Apfel, Himbeere), Hans Krenn, Yspertal

Matthias Erber, Brixen im Thale

Alter Obstbrand 1976, Andre Christon, Munderfing

Reinhard Wetter, Missingdorf

Wetterfrosch (Apfel, Birne, Zwetschke), Reinhard Wetter, Missingdorf

Wetterhexe (Apfel, Birne, Holunder), Reinhard Wetter, Missingdorf

Wetterleuchten (Apfel, Birne, Himbeere), Reinhard Wetter, Missingdorf

Hollermann (Williams, Holunder), Günther Rochelt, Fritzens 1cl

Inntaler (Williams, Quitte, Himbeere), Günther Rochelt, Fritzens 1cl

Kasteler (Vogelbeer, Williams, Pflaume), Günther Rochelt, Fritzens 1cl



Der Obstler ist ein reiner und kraftvoller Schnaps, der meistens aus einer Mischung von Äpfeln und Birnen gebrannt wird.

Fruit schnapps is pure and powerful schnapps, which is mostly distilled from a mixture of apples and pears.

QUITTE / QUINCE 2cl

Siegfried Herzog, Saalfelden
Waltraut Jöbstl, Wies
Kurt Lagler, Kukmirn
Matthias Pirker, Mariazell
Josef Hochmair, Wallern
Michelehof Albert Büchele, Hard
Ferdinand Parzmair, Schwanenstadt
Reinhold Zegg, Innsbruck
Hans Reisetbauer, Axberg
Guglhof Anton Vogl, Hallein
Christoph Kössler, Landeck
Hans Krenn, Yspertal
Pfau Valentin Latschen, Klagenfurt
Herzstück von der Quitte, Gebhard Hämmerle, Lustenau
Karl Holzapfel, Joching
Günther Rochelt, Fritzens

1cl



*Durch das trockene Fruchtfleisch der Quitte ist das feine Vermahlen der Früchte zum Einmischen besonders wichtig für eine zügige, gleichmäßige Gärung.
The dry flesh of the quince must be ground particularly finely for mashing, to ensure swift, steady fermentation.*

ZWETSCHKE / PLUM 2cl

Matthias Pirker, Mariazell
Josef Hochmair, Wallern
Hans Reisetbauer, Axberg
Landart, Attersee
Pflaume, Günther Rochelt, Fritzens 1cl
Zwetschke, Günther Rochelt, Fritzens 1cl

fassgelagert / barrel select

Zwetschke Barrique, Josef Hochmair, Wallern
Zwetschkenfruchtbrand, Waltraud Jöbstl, Wies
Zigarrenbrand von der Zwetschke, Waltraud Jöbstl, Wies
Zwetschke im Holzfass, Guglhof Anton Vogl, Hallein
Zwetschke in der Eiche, Hans Krenn, Yspertal
Zwetschkenbrand, Kurt Lagler, Kukmirn
Zwetschke im Kastanienfass, Barbara Schosser, Buchkirchen
Zwetschke, Reinhard Wetter, Missingdorf
Zwetschke, Markus Wieser, Wösendorf
Alte Zwetschke, Alois Gölles, Riegersburg
Alte Zwetschke Reserve 60%, Alois Gölles, Riegersburg
Alte Zwetschke 1994, Alois Gölles, Riegersburg
XA Alte Zwetschke 1989, 40% Alois Gölles, Riegersburg
Zwetschke ungefiltert, Landart, Attersee
Alter Zwetschkenbrand, Landart, Attersee
Zwetschke im Eichenfass 41,5%, Hans Reisetbauer, Axberg
Zwetschke im Zwetschkenfass 51%, Hans Reisetbauer, Axberg
Zwetschke, Andre Christon 1972, Munderfing



Je kleiner die Frucht, desto intensiver ist ihr Aroma. Deshalb verwenden Brenner, die auf Qualität und sortentypischen Charakter Wert legen, die Hauszwetschke. Das Destillat dieser spätreifenden Sorte eignet sich besonders gut für den Fassausbau. The smaller the fruit the more intensive its aroma. That's why distillers who value quality and character typical of the variety use a variety called „house plum“. The distillate of this late-maturing variety is particularly suitable for barrel cultivation.

KRIECHERL / WILD DAMSON 2cl

Kurt Lagler, Kukmirn
Alois Gölles, Riegersburg
Hans Krenn, Yspertal
Josef Hochmair, Wallern
Günther Rochelt, Fritzens

1 cl

SCHLEHDORN / SLOE 2cl

Reinhold Zegg, Innsbruck
Kurt Lagler, Kukmirn
Guglhof Anton Vogl, Hallein
Josef Hochmair, Wallern
Christoph Kössler, Landeck
Hans Krenn, Yspertal
Landart, Attersee
Michelehof Albert Büchele, Hard
Ferdinand Parzmair, Schwanenstadt
Hans Reisetbauer, Axberg
Barbara Schosser, Buchkirchen
Pfau Valentin Latschen, Klagenfurt



Kriecherl ist eine kleinfruchtige Spielart zwischen Mirabelle und Pflaume, die sich ebenso wie die Schlehe - die „Urzwetschke“ - nicht entsteinen läßt. Beide Destillate haben daher einen deutlichen Steinton.

Wild damsons are a small fruit that are a cross between a mirabelle and a plum, which, like the sloe – the „ancient plum“, cannot be stoned. That’s why both distillates have distinct stone notes.

Banane / <i>Banana</i> , Christoph Kössler, Landeck	
Banane / <i>Banana</i> , Barbara Schosser, Buchkirchen	
Blutorange / <i>Blood orange</i> , Siegfried Herzog, Saalfelden	
Blutorange / <i>Blood orange</i> , Josef Hochmair, Wallern	
Orange / <i>Orange</i> , Günther Rochelt, Fritzens	1cl
Mandarine / <i>Tangerine</i> , Josef Hochmair, Wallern	
Mandarine / <i>Tangerine</i> , Ferdinand Parzmair, Schwanenstadt	
Melone / <i>Watermelon</i> , Josef Hochmair, Wallern	
Karotte / <i>Carrot</i> , Hans Reisetbauer, Axberg	
Nußerner / <i>Nut</i> , Guglhof Anton Vogl, Hallein	
Schokogeist / <i>Chocolatebrandy</i> , Alois Gölles, Riegersburg	
Reisbrand / <i>Ricebrandy</i> , Matthias Pirker, Mariazell	
Bockbierbrand / <i>Beerbrandy</i> , Brauerei Stiegl, Salzburg	
Rauchmalz / <i>Maltbrandy</i> , Pfau Valentin Latschen, Klagenfurt	
Hochgebirgshafer / <i>Oatbrandy</i> , Landart, Attersee	
Hafer im Kastanienfass / <i>Oatbrandy</i> , Barbara Schosser, Buchkirchen	
Honig Enzian / <i>Honey gentian</i> , Matthias Pirker, Mariazell	
Enzian Reserve / <i>Gentian</i> , Gebhard Hämmerle, Lustenau	
Silbertaler Gebirgsenzian / <i>Mountain gentian</i> , Werner Zudrell, Silbertal	



Es ist schon erstaunlich, aus welchem „Rohmaterial“ hervorragender Schnaps gebrannt werden kann. Enzian ist ebenso wie ein Bockbierbrand sicher etwas für Liebhaber außergewöhnlicher Kreationen. Jedes dieser Destillate überzeugt aber durch Echtheit und Reinheit.

It is really astonishing what "raw materials" can be used to distil excellent schnapps.

Gentian or beer schnapps is certainly one for lovers of unusual creations.

Each of these distillates will win you over with their authenticity and pureness.

BROMBEERE / BLACKBERRY 2cl

Matthias Pirker, Mariazell
Reinhold Zegg, Innsbruck
Waldbrombeere Josef Hochmair, Wallern
Ferdinand Parzmair, Schwanenstadt
Alois Gölles, Riegersburg
Christoph Kössler, Landeck
Barbara Schosser, Buchkirchen
Michelehof Albert Büchele, Hard

HEIDELBEERE / BLUEBERRY 2cl

Matthias Pirker, Mariazell
Barbara Schosser, Buchkirchen
Reinhold Zegg, Innsbruck
Landart, Attersee
Matthias Erber, Brixen im Thale
Waldheidelbeere, Josef Hochmair, Wallern
Christoph Kössler, Landeck
Andre Christon 1997, Munderfing
Ferdinand Parzmair, Schwanenstadt
Siegfried Herzog, Saalfelden



Die Kunst und die Ambition der Brenner führt zu einer so großen Vielfalt von Schnäpsen, die Sie wahrscheinlich nur im Restaurant „Zum weißen Rauchfangkehrer“ probieren können. Ihren Geschmack genau zu treffen ist unsere Ambition.

The art and ambition of the distiller results in a wide range of schnapps of fine quality that you can probably only taste in the "Zum weissen Rauchfangkehrer" restaurant. Finding your precise taste is our ambition.

HIMBEERE / RASPBERRY 2cl

Matthias Pirker, Mariazell
Landart, Attersee
Michelehof Albert Büchele, Hard
Ferdinand Parzmair, Schwanenstadt
Alois Gölles, Riegersburg
Kurt Lagler, Kukmirn
Hans Reisetbauer, Axberg
Barbara Schosser, Buchkirchen
Pfau Valentin Latschen, Klagenfurt
Herzstück von der Himbeere, Gebhard Hämmerle, Lustenau
Günther Rochelt, Fritzens

1cl

WALDHIMBEERE / FOREST RASPBERRY 2cl

Guglhof Anton Vogl, Hallein
Hans Krenn, Yspertal
Josef Hochmair, Wallern
Waltraut Jöbstl, Wies
Christoph Kössler, Landeck
Andre Christon 1998, Munderfing
Siegfried Herzog, Saalfelden
Landart, Attersee



*Fruchtig, süßlich, jugendlich, sehr lang im Abgang, so präsentiert sich die Himbeere.
Fruity, slightly sweet, very long finish, that's the raspberry.*

HOLUNDER / ELDERBERRY 2cl

Holunderblüten, Waltraut Jöbstl, Wies

Waltraut Jöbstl, Wies

Matthias Pirker, Mariazell

Kurt Lagler, Kukmirn

Josef Hochmair, Wallern

Gebhard Hämmerle, Lustenau

Barbara Schosser, Buchkirchen

Hans Reisetbauer, Axberg

Andre Christon 2001, Munderfing

Reinhold Zegg, Innsbruck

Alois Gölles, Riegersburg

Christoph Kössler, Landeck

Ferdinand Parzmair, Schwanenstadt

Michelehof Albert Büchele, Hard

Landart, Attersee

Hollermann (Williams, Holunder), Günther Rochelt, Fritzens

1cl

Günther Rochelt, Fritzens

1cl



Vor einem Holunderstrauch soll man den Hut ziehen, sagt der Volksmund.

Wahrscheinlich wegen seiner Bedeutung in der Volksmedizin.

Die Schnapsbrenner sollten diesem Brauch ebenso huldigen, denn die gerebelten

Beeren ergeben einen würzigen, dichten und kompakten Schnaps.

You should remove your hat when you see an elderberry bush, according to folklore. Probably because of its importance in folk medicine.

Schnapps distillers should also embrace this custom for, when stripped, the berries give a spicy, thick and compact schnapps.

JOHANNISBEERE / RIBISEL / CASSIS *2cl*
BLACK and RED CURRANT *2cl*

Cassis, Schnapsbrennerei Trausner, Mauterndorf

Johannisbeere, Josef Hochmair, Wallern

Johannisbeere, Waltraut Jöbstl, Wies

Johannisbeere, Siegfried Herzog, Saalfelden

Johannisbeere, Hans Krenn, Yspertal

Johannisbeere, Hans Reisetbauer, Axberg

Rote Johannisbeere, Matthias Pirker, Mariazell

Rote Johannisbeere, Reinhold Zegg, Innsbruck

Rote Ribisel, Pfau Valentin Latschen, Klagenfurt

Schwarze Johannisbeere, Matthias Pirker, Mariazell

Schwarze Johannisbeere, Kurt Lagler, Kukmirn

Schwarze Johannisbeere, Reinhold Zegg, Innsbruck

Schwarze Johannisbeere, Michelehof Albert Büchele, Hard

Schwarze Johannisbeere, Barbara Schosser, Buchkirchen

Schwarze Ribisel, Karl Holzapfel, Joching

Schwarze Johannisbeere, Christoph Kössler, Landeck

Schwarze Johannisbeere, Landart, Attersee

Schwarze Ribisel, Günther Rochelt, Fritzens

1cl



*Johannisbeeren (Cassis, Ribisel) und vor allem die schwarzen Johannisbeeren
ergeben intensive, sehr sortentypische Destillate
Currants (cassis, ribes nigrum) and especially blackcurrants
produce intensive, very characteristic distillates.*

ELSBEERE / SERVICEBERRY 2cl

Matthias Pirker, Mariazell
Familie Birgsteiner, Hainfeld
Landart, Attersee
Ferdinand Parzmair, Schwanenstadt
Josef Hochmair, Wallern
Hans Reisetbauer, Axberg
XA Alizier / Elsbeere 1999 45% Alois Gölles, Riegersburg



Wer etwas ganz Besonderes möchte, sollte einen Elsbeerbrand versuchen. Sein besonderer Stellenwert ergibt sich aus dem langsamen Wachstum des Baumes - er trägt erst nach 15 Jahren Frucht - und den mehrjährigen Fruchtpausen.

Die Ernte in den mächtigen Kronen ist sehr aufwendig und ergibt nur in Abständen von einigen Jahren rentable Mengen. Mehr als fünfzehn Kilogramm braucht man für einen Liter Schnapps. Das erklärt die geringe Anzahl an Bränden, aber auch den stattlichen Preis des Brands.

If you are looking for something very special, you should try a service tree schnapps. Its high status comes from the slow growth of the tree - it takes 15 years to bear fruit - and then many years between fruiting.

Harvesting the crop from the tops of the huge trees is very costly and only yields profitable amounts every several years. More than fifteen kilograms are needed for one litre of schnapps. This explains the small amount of schnapps available and also its handsome price.

Matthias Pirker, Mariazell
Josef Hochmair, Wallern
Ferdinand Parzmair, Schwanenstadt
Alois Gölles, Riegersburg
XA Vogelbeere 1997 45%, Alois Gölles, Riegersburg
XA Vogelbeere 1991 45%, Alois Gölles, Riegersburg
Siegfried Herzog, Saalfelden
Waltraut Jöbstl, Wies
Kurt Lagler, Kukmirn
Pfau Valentin Latschen, Klagenfurt
Hans Reisetbauer, Axberg
Guglhof Anton Vogl, Hallein
Reinhard Wetter, Missingdorf
Hans Krenn, Yspertal
Michelehof Albert Büchele, Hard
Landart, Attersee
Matthias Erber, Brixen im Thale
1988 Alte Reserve Guglhof Hallein
Wilde Vogelbeere, Günther Rochelt, Fritzens 1cl



Wildgewachsene Vogelbeeren sind für den Schnapsbrenner interessanter als die gezüchteten, süßen. Sie bringen zwar wesentlich weniger Ausbeute, geben aber das viel intensivere, kräftigere Aroma nach Bittermandeln und Marzipan an das

Destillat weiter.

Wild rowanberries make better schnapps than the cultivated, sweet fruit. Although they give a much smaller yield, they give the distillate a much more intense, stronger aroma of bitter almonds and marzipan.

MUSKATBRÄNDE / GRAPE SCHNAPPS *2cl*

Muskatellertrester, Hans Krenn, Yspertal
Muskat Ottonel, Waltraut Jöbstl, Wies
Muskat, Hans Reisetbauer, Axberg

Gelber Muskateller, Tement & Gölles

Muskattraubenbrand, Michelehof Albert Büchele, Hard
Muskatbrand, Landart, Attersee
Muskattraube, Günther Rochelt, Fritzens *1cl*

Orangenmuskateller, Reinhold Zegg, Innsbruck
Orangenmuskateller, Christoph Kössler, Landeck

Rosenmuskateller, Reinhold Zegg, Innsbruck
Rosenmuskateller, Christoph Kössler, Landeck



*Trester oder Trebern ist in Österreich das,
was in Italien "Grappa" und in Frankreich "Marc" heißt.
Trester or Treber is in Austria
what is called "grappa" in Italy and "marc" in France.*

Alois Gölles Collection:

Tement Roter Traminer

Tement Gelber Muskateller

Tement Sauvignon vom Zieregg

Kracher Trockenbeere

F. X. Pichler Riesling Kellerberg

T. FX. T Arachon

XA Trester Kracher TBA 1995 43%

Trester vom Riesling, Hans Krenn, Yspertal

Schilcherbrand, Waltraut Jöbstl, Wies

Zigarrentresterbrand, Waltraut Jöbstl, Wies

Tresterbrand Admiral, Hans Reisetbauer, Axberg

Traubenbrand, Josef Hochmair, Wallern

Traubenbrand Chardonnay, Turmhof, Hadersdorf am Kamp

Traubenbrand Sultana, Hans Reisetbauer, Axberg

Traubenbrand in Eiche, Michelehof Albert Büchele, Hard

Wein-Uhudlerbrand, Kurt Lagler, Kukmirn

Gewürztraminer, Günther Rochelt, Fritzens

1cl



*Trester oder Trebern ist in Österreich das,
was in Italien "Grappa" und in Frankreich "Marc" heißt.*

*Trester or Treber is in Austria
what is called "grappa" in Italy and "marc" in France.*

- Aronia Schwarze Apfelbeere / *Black chokeberry*, Siegfried Herzog, Saalfelden
 Beerenbrand Cuvée / *Berry brandy blend*, Matthias Pirker, Mariazell
 Erdbeere / *Strawberry*, Barbara Schosser, Buchkirchen
 Erdbeere / *Strawberry*, Reinhold Zegg, Innsbruck
 Erdbeere / *Strawberry*, Michelehof Albert Büchele, Hard
 Erdbeere / *Strawberry*, Mitzi Schindler Alois Gölles, Riegersburg
 Hagebutte / *Rosehip*, Barbara Schosser, Buchkirchen
 Hagebutte / *Rosehip*, Christoph Kössler, Landeck
 Hagebutte / *Rosehip*, Michelehof Albert Büchele, Hard
 Hagebutte / *Rosehip*, Ferdinand Parzmair, Schwanenstadt
 Mispel / *Medlar*, Matthias Pirker, Mariazell
 Mispel / *Medlar*, Josef Hochmair, Wallern
 Preiselbeere / *Cranberry*, Josef Hochmair, Wallern
 Preiselbeere / *Cranberry*, Barbara Schosser, Buchkirchen
 Stachelbeere / *Gooseberry*, Matthias Pirker, Mariazell
 Stachelbeere / *Gooseberry*, Reinhold Zegg, Innsbruck
 Rote Stachelbeere / *Red Gooseberry*, Waltraut Jöbstl, Wies
 Kapstachelbeere / *Physalis*, Siegfried Herzog, Saalfelden
 XA Houx / Stechpalme / *Holly*, 1999 45%, Alois Gölles, Riegersburg 1cl
- Blue Gin / *Juniper*, Hans Reisetbauer, Axberg
 Gin / *Juniper*, Landart, Attersee
 Gin / *Juniper*, Graf Königsegg, Schloß Halbturn
 Wacholder / *Juniper*, Günther Rochelt, Fritzens 1cl



Die Kunst und die Ambition der Brenner führt zu einer so großen Vielfalt von Schnäpsen, die Sie wahrscheinlich nur im Restaurant „Zum weißen Rauchfangkehrer“ probieren können. Ihren Geschmack genau zu treffen ist unsere Ambition.

The art and ambition of the distiller results in a wide range of schnapps of fine quality that you can probably only taste in the "Zum weissen Rauchfangkehrer" restaurant. Finding your precise taste is our ambition.

ZIGARRENBRÄNDE / CIGAR SCHNAPPS 2cl

Alter Apfel Reserve 60% / Apple, Alois Gölles, Riegersburg
Alter Apfel 1994 / Apple, Alois Gölles, Riegersburg
XA Alter Apfel 1989 40% / Apple, Alois Gölles, Riegersburg
XA Alter Apfel 1985 40% / Apple, Alois Gölles, Riegersburg
Alte Zwetschke 1994 / Plum, Alois Gölles, Riegersburg
Alte Zwetschke Reserve 60% / Plum, Alois Gölles, Riegersburg
XA Alte Zwetschke 1989 40% / Plum, Alois Gölles, Riegersburg

Veltlinerbrand Reserve 7 Jahre / Grape schnapps, Domäne Wachau
Glögerbrand Reserve 15 Jahre / Marc, Domäne Wachau
Cigar Reserve XA / Marc, Domäne Wachau
Glögerbrand Methusalem 25 Jahre / Marc, Domäne Wachau

Zigarrenbrand vom Apfel / Apple, Waltraut Jöbstl, Wies
Zigarrenbrand von der Marille / Apricot, Waltraut Jöbstl, Wies
Zigarrenbrand von der Dörrbirne / Dried pear, Waltraut Jöbstl, Wies
Zigarrenbrand von der Zwetschke / Plum, Waltraut Jöbstl, Wies
Zigarrentresterbrand / Marc, Waltraut Jöbstl, Wies

Zigarrenbrand vom Apfel / Apple, Michelehof Albert Büchele, Hard

Othello Veltlinerbrand 54% / Grape, Turmhof, Hadersdorf am Kamp

Alter Apfel / Apple, Hans Reisetbauer, Axberg
Zwetschke im Zwetschkenfass 51% / Plum, Hans Reisetbauer, Axberg



Zigarrenbrände sind Destillate mit stark ausgeprägter Fruchtnote, die nach dem Brennen in "getoasteten" Holzfässern gelagert werden. Je stärker das Fass „ausgebrannt“ wurde, desto kräftiger wird das rauchige Aroma des Brandes.

Cigar schnapps are distillates with strongly marked fruit notes, which are stored in "toasted" wooden barrels after distillation. The more strongly the barrel was "scorched" the more powerful the smoky aroma of the schnapps.