



## LÖWEN LEO NOBILE

Löwen Gin mit feinstem Safran — 40 % vol

Feinste Destillierkunst gepaart mit dem wertvollsten Gewürz der Welt, dem Safran. Die goldgelbe Gin-Kreation aus der Bergbrennerei Löwen ist ein einzigartiger Genuss mit geschmeidigem, fast schon öligem Abgang, ausgesuchten Botanicals und einer Anmutung, die der neuen Special-Gin-Edition alle Ehre macht.

GENUSSEMPFEHLUNG: Am besten pur trinken bei einer Temperatur von 16 bis 20 °C.

**LEO NOBILE 40 % vol**

0,35 Liter € 57,50 entspricht €164,29 / 1 Liter

0,7 Liter € 105,50 entspricht €150,71 / 1 Liter

*Leo Nobile —  
unser Gin-Juwel*



## Monaco Nobile

2 cl Löwen Leo Nobile • 2 cl Löwen Dry Gin  
Orangensaft • Grapefruit Limonade • Eiswürfel • Orangenscheibe

Füllen Sie den Löwen Gin Tumbler mit Eiswürfel und mischen darin den Löwen Leo Nobile mit dem Löwen Dry Gin. Geben Sie einen Schuss Orangensaft dazu und füllen mit Grapefruit Limonade auf. Mit Orangenscheibe garniert eine edle Löwen-Kreation.



BERGBRENNEREI LÖWEN  
AT-6883 Au-Rehmen 87  
www.bergbrennerei-loewen.at

# Löwen Post

LÖWEN ZEIT 2024

In der Bergbrennerei und Gaststube in Au-Rehmen im Bregenzerwald legen wir größten Wert darauf, alte Traditionen und Moderne zu vereinen. Regional und international — von der Brennerei in die Küche.

lassen Sie sich nach genussvoller Löwen-Tradition verwöhnen!

## LÖWENS SCHÄTZE

Während in der Küche die Töpfe dampfen, brodelt in der Tenne der Brennkessel.

Kräuterpädagoge Oliver und sein Brennmeister schaffen es in meisterhafter Zusammenarbeit, die Schätze der Natur bestmöglich zu verwerten. Sie erzeugen aus wohlduftenden Kräutern, Wurzeln und Beeren Ansätze, die die Kraft unserer Natur in sich tragen. Daraus entstehen

nach traditioneller Brennkunst und modernster Brenntechnik charakterstarke Schnäpse und Liköre sowie feinsten Wermut, Gin und Absinth. Geistreiche Genüsse — wahre Gaumenfreuden.

Lassen Sie sich von unserer Löwen Küche und Bergbrennerei mit allen Sinnen der Kunst verwöhnen und genießen Sie die Löwen Spezialitäten bei uns in der urigen Gaststube, auf der Sonnenterrasse oder daheim.

*Wir freuen uns auf  
Ihren Besuch!  
Ihr  
Löwen Team!*

## EIN HOCH AUF DAS KÜCHENTEAM

Unsere Löwen Küche wurde bereits zum zweiten Mal mit zwei der heiß begehrten Gault & Millau-Hauben ausgezeichnet.

Unser Küchenchef Gernot Bischofberger und sein Team begrüßen Sie in traditioneller Bregenzerwälder Gastfreundschaft. Seien Sie unser Gast und



## LÖWEN GIN TASTINGS

Gin mit allen Sinnen erleben

Tauchen Sie ein in die Welt des Kult-Getränks und erfahren Sie Wissenswertes über die Herstellung und die Charaktereigenschaften des Löwen Gin und was einen guten Gin ausmacht. Degustieren Sie die Löwen Gin-Sorten und entdecken Sie unsere geschmackvolle Vielfalt.

Wir bieten Gin Tastings für Gruppen ab fünf Personen an, Haus- und Brennereiführung inklusive:

Vom einfachen Tasting „Einführung“ mit ausgewählten Gins und Tonics bis zum Gin-Tasting „Classic“, bei dem Sie mit der Löwen Gin Kreativ Box experimentieren

können. Enthalten sind 10 ausgesuchte Essenzen und Destillate sowie weitere Utensilien für die Kreation des eigenen Gins. Auf Wunsch servieren wir Ihnen zum „Classic“ unser „Spektakel“ (kalte Platte) zum Preis von € 18,50 pro Person. Dies bitte bei der Reservierungsanfrage vormerken.

Beim Gin Tasting „Classic“ ist die Löwen Gin Kreativ Box im Wert von € 79,00 enthalten und darf anschließend mit nach Hause genommen werden.

Gin Tasting **Einführung** > € 22,00 / Person (Dauer: ca. 2 Stunde inkl Führung)

Gin Tasting **Classic** > € 79,00 / Person (Dauer: ca. 3 Stunden inkl. Führung)

Sie haben bei den Tastings ebenso die Möglichkeit, zusätzlich einen Tisch in der Gaststube zu reservieren für ein Essen à la carte.

*Für weitere Infos  
folgen Sie einfach  
dem QR-Code*



## UNSER URIGES BRENNEREILÄDELE

Wenn Sie schon mal da sind ...

Besuchen Sie unser hauseigenes Brennereilädele. Die urige Atmosphäre lädt zum Verweilen ein. Gehen Sie über den knarrenden Dielenboden — hier schwingt 120-jährige Geschichte mit. Im Brennereilädele gibt es allerhand zu entdecken. Verkosten Sie nach Herzenslaune die Löwen Spezialitäten: Schnäpse, Brände, Geiste und Liköre und nicht zu guter Letzt den originalen Löwen Dry Gin in 4 verschiedenen Variationen.

Es gibt zudem viele schön arrangierte Geschenke für diejenigen, die noch auf der Suche nach einem Mitbringsel sind oder einfach als feines Arrangement für sich selbst.

## BRENNEREI- UND HAUSFÜHRUNGEN

Brennkunst erleben

Jeden Donnerstag und Freitag führen wir Sie um 16.00 und 18.00 Uhr kostenfrei durch die Bergbrennerei Löwen. Eine Anmeldung ist nicht erforderlich. Außerörtliche Führungen sind auf Anfrage bzw. Verfügbarkeit zum Preis von € 6,00 pro Person möglich.

Im Anschluss erhalten Sie eine kostenlose Degustation unserer feinen Löwen Schnäpse und Liköre.

Lassen Sie den Zauber der Geschichte des Löwen auf sich wirken und spüren, riechen und schmecken Sie die Vielfalt der Region, Tradition und Leidenschaft.





# LÖWEN EVENTS

## Feste feiern wie sie fallen

Sie veranstalten eine Tagung, ein Seminar, eine Hochzeits- oder Weihnachtsfeier oder benötigen einen speziellen Raum für Ihren persönlich besonderen Anlass? Wir bieten Ihnen dazu unsere Veranstaltungsräume in angenehmer, traditioneller Atmosphäre für bis zu 120 Personen an.

Ob in der heimeligen Gaststube, im altherwürdigen Löwensaal oder in den kleineren Stuben – das Löwen-Team sorgt dafür, dass Ihre Veranstaltung ein Erfolg wird. Wir legen großen Wert auf serviceorientierte Kundenbetreuung und beraten Sie gerne.



Unsere Räumlichkeiten im Obergeschoss bieten insgesamt Platz für 120 Personen, aufgeteilt in den geräumigen Löwen-Tanzsaal sowie in zwei kleineren Stuben. Diese sind ausgestattet mit allem, was Ihr Herz begehrt. Auf Wunsch stellen wir Beamer, Leinwand, Pinnwand und Flipchart für Sie bereit.

Der „Tenn“ bei der Kräuterorgel bietet sich an als Empfang, Apéro und Buffetstation.

### Löwensaal

Unser Löwensaal mit einer Bestuhlung von bis zu 80 Personen ist bestens geeignet für Feierlichkeiten in großzügigerem Rahmen wie Hochzeiten, Geburtstags- oder Weihnachtsfeiern, Lesungen oder Vernissagen.



### Die kleine Löwenstube

... verfügt über eine Kapazität von bis zu 10 Sitzplätzen. Es ist der perfekte Raum für kleine Familienfeiern, Versammlungen im kleineren Rahmen, als Gruppenraum bei Seminaren oder als Jausen-Station usw.

### Unsere Gin Tastings

... veranstalten wir je nach Gruppengröße und Verfügbarkeit in einer der gemütlichen Löwenstuben.

### Die große Löwenstube

... bietet Platz für bis zu 20 Personen und ist perfekt geeignet als Gruppenraum bei Seminaren oder ähnlichem.



### Löwen Fondue

In der Zeit von November bis März haben Sie die Möglichkeit, die große Löwenstube für ein Löwen-Fondue zu buchen. Genießen Sie mit Ihren Liebsten ein klassisches Fleisch- oder Käsefondue.

*Nur mit Reservierung  
und je nach  
Verfügbarkeit!*



## Alpen Kräutersalz

### Feinste Löwenwürze

Unser hauseigenes Kräutersalz wird aus über 30 verschiedenen Kräutern aus dem Löwengarten und aus den Bergen des Bregenzerwaldes hergestellt.

Frisch gepflückt und getrocknet verleihen klassische Küchenkräuter wie Oregano, Majoran und Rosmarin sowie feinste Wildkräuter wie Spitzwegerich, Giersch und Löwenzahn dem Löwen Kräutersalz den vielfältigen und kräuterstarken Geschmack.

Verwenden Sie unsere feine Kräuterwürze in der Küche statt herkömmlichem Salz und geben Sie damit Ihren Speisen noch den Extra-Kräuter-Kick!

**Löwen Kräutersalz** 190 g € 6,90

*Der kraftvolle Geschmack  
der Natur*



*Löwen  
Rezept-  
Tipp*

## Kaiserschmarrn

300 g Magerquark • 4 Eigelb • 50 g Mehl • 100 g Rahm  
Abrieb einer halben Zitrone • 1 Prise Salz • 4 Eiweiß • 4 EL Zucker

Eiweiß aufschlagen und nach und nach die Hälfte des Zuckers dazugeben und steif schlagen. Quark mit dem Eigelb glatt rühren. Mehl, Rahm, restlichen Zucker, eine Prise Salz sowie Zitronenabrieb begeben und kurz mit dem Schneebesen vermengen. Geschlagenes Eiweiß unterheben. Die Quarkmasse in ein Backgeschirr füllen und bei 185 °C Ober- und Unterhitze bis zu 20 Minuten backen. Den Schmarrn aus dem Ofen nehmen, mit Puderzucker bestreuen und mit Früchtekompott und/oder Eis servieren.



*Löwen  
Rezept-  
Tipp*

## Zitrben-Kräuter

3 cl Löwen Zitrben Likör • 2 cl Löwen Green Gin  
10 cl Kräutermilch • Zitrone • Minze • Eiswürfel

Mischen Sie den Löwen Zitrben Likör mit dem Löwen Green Gin und der Kräutermilch auf Eis. Mit Zitronenscheibe und frischer Minze garniert eine kräuterstarke Köstlichkeit.



*Löwen  
Rezept-  
Tipp*

## Sparkling Wermut

4 cl Lömut Wermut Bianco • 8 cl Prosecco  
Soda • Zitrone • Orangen • Eiswürfel

Geben Sie ein paar Eiswürfel in ein schönes, bauchiges Glas. Gießen Sie darauf den Lömut Wermut Bianco sowie den Prosecco und füllen Sie mit Sodawasser auf. Mit Zitrone und Orange garniert servieren.