

DER NACHTSCHWÄRMER



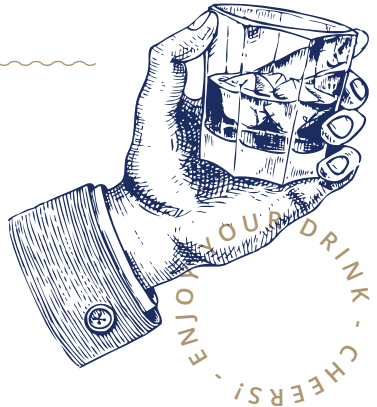
DER NACHTSCHWÄRMER

Liebe Gäste und Freunde des Alpinen Kraftplatzes!

Wir sind gerne Ihre Gastgeber und haben Freude, für Sie da zu sein. Unsere Bar ist eine kleine Manufaktur von erlesenen und genussvollen Köstlichkeiten. Sollten Sie besondere Wünsche haben, informieren Sie uns und wir bereiten Ihnen Ihren maßgeschneiderten Drink zu.

NACHTSCHWÄRMER-INFOS

- Unsere Nachtschwärmer Hotelbar ist ab 15.00 Uhr für Sie geöffnet.
- Genießen Sie klassische Drinks und neue, trendige Kreationen frisch zubereitet von unserem Barteam. Lassen Sie Ihren Tag stilvoll ausklingen. Unser Barteam freut sich auf Ihren Besuch!



Liebe Eltern, bitte haben Sie Verständnis, dass die Tanzfläche in unserer Bar ab 21.15 Uhr **ausschließlich** für Erwachsene vorgesehen ist.

BARKARTE

APERITIFS

Glas Prosecco 0,10 l 7,00

Glas Frizzante Rosé 0,10 l 7,00

Glas Champagner 0,10 l 10,00

Kir Royal 12,90

Hugo 6,90

*Prosecco, Holunderblütensirup,
frische Minze, Soda*

Lillet Berry 7,50

Lillet Blanc, Wild Berry Tonic

Lillet Rosé Tonic 7,40

Lillet Rosé, Tonic Water, Limette

Aperol Spritz 6,90

Aperol, Prosecco, Soda, Orange

Aperol Soda/Orange 6,00

Cocoon Spritz 6,90

Aperol, Pink Grapefruit, Prosecco

Cynar Soda/Orange 6,00

Ramazzotti Aperitivo 6,90

Ramazzotti Rosato, Tonic Water

Campari Soda 6,50

Campari Orange 7,00

Martini 4 cl 6,00

Dry, Bianco, Rosso

Pernod 4 cl 6,00

Ricard 4 cl 6,00

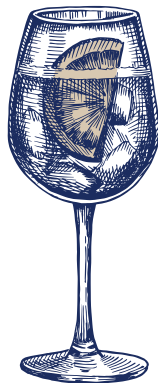
Sherry Fino Ynocente 4 cl 6,30

Graham's Port 20 y 4 cl 11,00

Graham's Port 10 y 4 cl 8,00

Taylor's Port 4 cl 6,00

weiß oder rot



DER FRUCHTIG LEICHTE

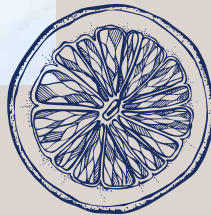


LILLET ROSÉ TONIC

- 5 cl Lillet Rosé
- 10 cl Tonic Water
- Eiswürfel
- 1 Limetten- oder Orangenscheibe

Lillet Rosé in ein mit Eiswürfeln gefülltes langstieliges Weinglas geben. Dann mit Tonic Water auffüllen und den Aperitif anschließend mit einer Limetten- oder Orangenscheibe garnieren.

*tasty &
light*



APERITIF ZU JEDER JAHRESZEIT



KIDS

Nemo 6,00

Ginger Ale, Rohrzucker, Limette

Rainbow 6,00

Orange, Grenadine, Blue Curaçao

Minion 6,00

Ananas, Mango, Blue Curaçao

**Hausgemachte Erdbeer-
Kiwi-Limonade** 6,00

mit frischem Zitronensaft, Soda

Hausgemachter Eistee 6,00

*Rooibos Orange Vanille, frischer
Zitronensaft, Maracujasirup, Minze*

VIRGIN COCKTAILS

Ginger Fizz 6,00

*hausgemachter Ingwer-Honig-Sirup,
frischer Zitronensaft, Soda*

Florida 6,00

*Ananassaft, Orangensaft,
frischer Zitronensaft, Grenadine*

Strawberry Colada 6,00

*hausgemachtes Erdbeerpüree,
Ananassaft, Kokossirup, Sahne*



NACHTSCHWÄRMER



Das Leben
ist wie ein Cocktail.
Mal erfrischend süß,
mal herzhaft bitter.
Im Ganzen jedoch
genießenswert.



KAMINLOUNGE & BAR

SCHAUMWEIN

Alpenrose Prosecco

0,10 l 7,00

Frizzante Rosé

0,10 l 7,00

WEINGUT STROM

0,75 l 42,00



CHAMPAGNER

Glas Champagner Brut

0,10 l 10,00

Thiénot Brut

0,75 l 99,00

Glas Champagner Rosé

0,10 l 12,00

Charles Heidseck Rosé Reserve

0,75 l 129,00

Moët & Chandon ICE Imperial

0,75 l 99,00

Krug Grande Cuvée

0,75 l 265,00

Krug Rosé

0,75 l 449,00

Baron de Rothschild Brut

0,75 l 89,00

Baron de Rothschild

0,75 l 109,00

Blanc de Blanc

Dom Pérignon Vintage

0,75 l 350,00

DER KLASSIKER



wild &
beery

COSMOPOLITAN

- 2 cl Cranberrysaft
- 3 cl Wodka
- 1 cl Cointreau
- 1 cl Limettensaft
- 4 Stk. Eiswürfel

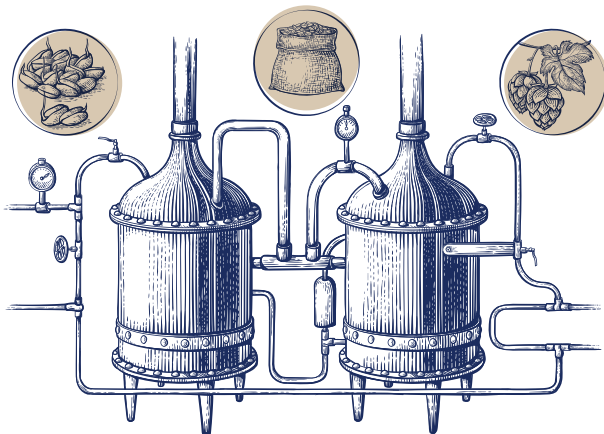
Alle Zutaten im Shaker kräftig schütteln. Das Martiniglas kurz anfrosten lassen und den Rand mit Limettenschale abreiben. Den Cosmopolitan ins Martiniglas füllen und mit einer Limettenspalte garnieren.



AUS „SEX AND THE CITY“

BIER

Tegernseer Hell	0,30 l	3,90
	0,50 l	4,90
Trumer Pils	0,20 l	3,20
	0,30 l	4,20
Schneider Weisse	0,30 l	3,90
	0,50 l	4,90
Schneider Weisse dunkel	0,50 l	4,90
Schneider Weisse alkoholfrei	0,50 l	4,50
Paulaner Münchner alkoholfrei	0,33 l	3,50
Zillertaler Schwarzbier	0,33 l	3,70



LET'S HAVE A DRINK

I could not live
without Champagne.
In victory I deserve it,
in defeat I need it.

WINSTON CHURCHILL
EHM. PREMIERMINISTER
VON GROSSBRITANNIEN

I GAVE UP
DRINKING ONCE –
IT WAS THE
WORST AFTER-
NOON OF MY
ENTIRE LIFE.

HUMPHREY BOGART
SCHAUSPIELER

*I only drink with
people I like.
When meeting people
I don't like,
I drink right before.*

KLAUS KINSKI
SCHAUSPIELER

*Basically
I'm for anything
that gets you
through the night –
be it prayer,
tranquilizers or
a bottle of
Jack Daniel's.*

FRANK SINATRA
SÄNGER & SCHAUSPIELER

Too much of
anything is bad,
but too much
good whiskey is
barely enough.

MARK TWAIN
SCHRIFTSTELLER

CLASSIC DRINKS

Martini Cocktail 12,00

dry . wet . perfumed . dirty
Wildstueck Gin, Belsazar Dry

Whisky Sour 10,00

Four Roses, frischer Zitronensaft,
hausgemachter Schwarzbier-Zimt-
Sirup, Eiweiß

Old Fashioned 10,00

Four Roses, hausgemachter
Zuckersirup, Angostura, Orange

Rum Old Fashioned 16,00

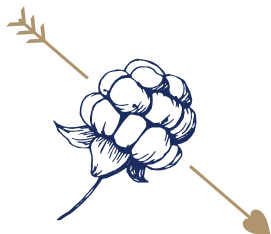
Ron Zacapa 23 y, hausgemachter
Zuckersirup, Angostura, Orange

Negroni Barrel Aged 9,00

im Eichenholzfass gereifter
Bombay Gin, Campari,
Antica Formula

Cosmopolitan – Original 1934 10,00

Bombay Gin, Cointreau, Lime Juice,
frischer Limettensaft, Cranberrysaft



CLASSIC SUMMER

Future Gin 10,00

Bombay Gin, frischer Zitronensaft,
Gurkensirup, Aloe vera

Mojito 10,00

Havana Club 3 y, frischer Limetten-
saft, Rohrzucker, frische Minze,
Soda

Moscow Mule 10,00

Stolichnaya, frischer Limettensaft,
Thomas Henry Spicy Ginger

Sex on the Beach 10,00

Pfirsichlikör, Wodka, Ananas-
und Orangensaft

Tequila Sunrise 10,00

Tequila weiß, Lemon,
Grenadine, Orangensaft

Cuba Libre 9,60

Havanna Club, Cola, Limetten

Long Island Ice Tea 14,00

weißer Rum, Tequila, Wodka,
Gin, Triple Sec, Zitronen- und
Orangensaft, Cola

DER KLASSIKER



geschüttelt,
nicht gerührt

VESPER MARTINI

- 1 cl Lillet Blanc
- 6 cl Gin
- 2 cl Wodka
- 1 Zitronenspirale (Deko)

Alle Zutaten mit viel Eis im Shaker kurz und kräftig schütteln. Danach den Drink mit Hilfe eines Strainers in ein Martiniglas abseihen. Für die Deko eine Zitronenspirale ins Glas geben.



AUS „CASINO ROYAL“

SIGNATURE DRINKS

Diese Kategorie der Cocktailwelt definiert sich durch einmalige oder puristische Drinks, die die Natur und Kreativität seines Schöpfers widerspiegeln. Genießen Sie eine Auswahl erquickender Lebenselixiere.

Alpenrose Sour

10,00

Bombay Gin, Zirbenschknaps, frischer Zitronensaft, Melissesirup, Eiweiß, Almdudler

Cocoon Kraft

10,00

Four Roses Bourbon, frischer Zitronensaft, Maracujasaft, Maracujasirup, Angostura

Wunderbar

10,00

Bombay Gin, Litschilikör, Lime Juice, Guavensaft



”

There's always
TIME *for a*
COCKTAIL

SIGNATURE DRINKS



something
special

BOMBAY CRUSHED

- 5 cl Gin
- eine Handvoll Kumquats
- Saft einer 1/2 Limette
- 3 TL Rohrzucker
- Crushed Ice
- Ginger Ale

Kumquats mit Zucker und Limettensaft im Glas zerdrücken und mit Crushed Ice zu $\frac{2}{3}$ auffüllen. Mit Gin aufgießen und mit einem langen Löffel umrühren. Nun das Glas bis zum Rand mit Eis auffüllen.

TIPP:

Der Bombay Crushed kann mit einem Schuss Ginger Ale entschärft werden!



A SPECIAL FOR YOU

GIN

Der Beerenwolf <i>by Franz Kostenzer</i>	4 cl	10,50
Bombay Sapphire	4 cl	7,00
Hendrick's	4 cl	8,00
Monkey 47	4 cl	10,00
Tanqueray Rangpur	4 cl	10,00
Caorunn	4 cl	10,00
The Botanist	4 cl	8,00
Wildstueck	4 cl	10,00
Gin Mare	4 cl	8,00
The Duke Munich Gin	4 cl	10,00
Illusionist Gin	4 cl	13,00
Elephant Gin/Sloe Gin	4 cl	12,00
Whitley Neill	4 cl	10,00
Le Tribute	4 cl	12,00
Brockman's	4 cl	8,00
KiGin Kostenzer	4 cl	9,00



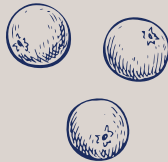
DER BEERENWOLF



WILD BERRY GIN

- gemischte Beeren
- ½ Limette
- 150 ml Wild Berry Tonic
- 2 cl Beerenwolf Gin
- eine Handvoll Eiswürfel

Die gewaschenen Beeren und ein Stück Limettenscheibe in ein Glas geben. Mit etwas Limettensaft beträufeln. Beerenwolf Gin hinzufügen und mit Wild Berry Tonic auffüllen. Eiswürfel ins Glas geben.



ORGANIC DRY GIN

WHISKY

Jim Beam	4 cl	5,00
Jack Daniel's	4 cl	6,00
Four Roses	4 cl	5,00
Tullamore Dew	4 cl	6,00
Jameson	4 cl	6,00
Chivas Regal	4 cl	6,00
Ballantine's	4 cl	5,00
Canadian Club	4 cl	5,00
Johnnie Walker Red Label	4 cl	6,00
Johnnie Walker Black Label	4 cl	8,00
Johnnie Walker Blue Label	4 cl	18,00



- 1494 -

*Der erste schriftliche Beleg über
Whiskyherstellung in Schottland
stammt aus dem Jahr 1494.*

WOLFSBLUT

DAS WEINGUT SALZL

Cuvée Wolfsblut

In unserem Cuvée Wolfsblut vereint sich ein kräftiger, ausdrucksstarker Cabernet Franc mit den üppig-fruchtigen Beerennoten des Merlot zu einem außergewöhnlichen Zusammenspiel.

Durch die Weichheit und Wärme, die typischen Eigenschaften des Neusiedlersee-Seewinkels, können sich insbesondere unsere Rotweine hervorragend entwickeln. Die Salzlacken sowie unsere verschiedenen Böden aus lehmigem Sand, Schotter und Schwarzerde hinterlassen ihre typischen Merkmale in der Nase und am Gaumen.

Die Zusammenarbeit von Christoph Salzl und dem Kraftplatz-Sommelierteam wird mit größter Leidenschaft und Sorgfalt ausgeführt, um authentische Weine unter dem Motto „Genuss und Lebensfreude“ zu produzieren.



CUVÉE SPECIAL EDITION

SINGLE MALT

Golden Butterfly Whisky Alpin

BY FRANZ KOSTENZER

7 Years

4 cl

10,50

Glenfiddich

12 Years

4 cl

8,00

Octomore 7.1

5 Years

4 cl

15,00

59,5 %

Dalwhinnie

15 Years

4 cl

10,00

Glenmorangie

10 Years

4 cl

9,00

Oban

14 Years

4 cl

11,00

Macallan

18 Years

4 cl

35,00

Cragganmore

12 Years

4 cl

10,00

Bowmore

15 Years

4 cl

10,00

Lagavulin

16 Years

4 cl

12,00

The Balvenie

12 Years

4 cl

10,00

Glenkinchie

12 Years

4 cl

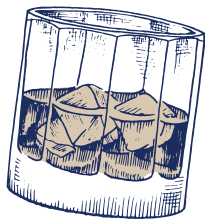
11,00

Talisker

Skye

4 cl

10,00



DER KLASSIKER



*Oldie but
Goldie*

OLD FASHIONED

- 6 cl Whisky
- 0,5 cl Zuckersirup
- 3 Spritzer Angostura Bitters
- Orangenzeste

Ein Rührglas mit Eis füllen. Whisky, Sirup und Angostura Bitters eingießen und etwa 1 Minute umrühren. In einen Tumbler mit frischem Eis abseihen. Mit einer Orangenzeste abspritzen und garnieren.



AUS „MAD MEN“

RUM

Ron Zacapa 23 y Gran Reserva	4 cl	9,00
Ron Zacapa X.O. Gran Reserva	4 cl	19,00
Ron Matusalem 23 y	4 cl	10,00
Ron Centenario 20 y	4 cl	10,00
Ron Malecon 25 y	4 cl	12,00
Plantation Rum 20 y Anniversario	4 cl	12,00
Opthimus 25 y	4 cl	15,00
Diplomatico 12 y	4 cl	10,00
Havana Club 3 Años	4 cl	6,00
Havana Club 7 Años	4 cl	10,00



75% Vol.

*Holey Dollar Rum
Platinum Coin
Cask Strength*

Höchster Alkoholgehalt

DER KLASSIKER



sweet
&
sour



MOJITO

- 5 cl Rum weiß (z. B. Havana Club)
- 6 cl Soda
- 1 Limette (unbehandelt)
- Crushed Ice
- 2 TL brauner Zucker
- frische Minze

Die Limette achteln und mit dem braunen Zucker und der Minze in ein Longdrinkglas geben. Mit einem Stößel leicht zerdrücken. Das Glas mit Crushed Ice füllen, den weißen Rum dazugeben und mit Soda auffüllen. Nach Belieben mit Limette und Minzblättern garnieren.

AUS „MIAMI VICE“

BRANDY | COGNAC

Carlos	2 cl	7,00
Gran Duque D'Alba	2 cl	7,00
Asbach Urbrand	2 cl	4,00
Remy Martin V.S.O.P.	2 cl	7,00
Remy Martin X.O.	2 cl	12,00
Hennessy V.S.	2 cl	7,00
Hennessy X.O.	2 cl	16,00

WODKA

Absolut	4 cl	5,00
Stolichnaya	4 cl	6,00
Stolichnaya Elit	4 cl	11,00
Beluga „Gold Line“ Premium	2 cl	12,00
Grey Goose	4 cl	9,00
Belvedere	4 cl	10,00

BITTER

Fernet Branca/ Mentha	4 cl	5,50
Ramazzotti	4 cl	5,50
Amaro Montenegro	4 cl	5,50
Averna	4 cl	5,50
Appenzeller	4 cl	5,50
Jägermeister	4 cl	5,50
Underberg	2 cl	4,50
Rossbacher	4 cl	5,50



DER KLASSIKER



*aber bitte
mit Sahne*

WHITE RUSSIAN

- 4 cl Wodka
- 3 cl Kaffeelikör (z. B. Kahlúa)
- 5 – 6 cl leicht geschlagene Sahne
- Kaffeebohne (Deko)

Den Tumbler mit Eiswürfeln füllen. Wodka und Kaffeelikör dazugießen und mit dem Barlöffel verrühren, bis das Glas beschlägt. Die halbsteife Sahne vorsichtig auf den Drink fließen lassen, so dass zwei Schichten entstehen. Die Sahneschicht mit der Kaffeebohne dekorieren und den Cocktail sofort servieren.



AUS „THE BIG LEBOWSKI“

ROCHELT

Hergestellt aus Obst höchster Güte, natürlich vergoren, doppelt gebrannt und über Jahre gereift, handelt es sich bei Rochelt-Schnäpsen um 100 % reine und ungefilterte Destillate.



Marille 2 cl 14,00

GRAPPA

Berta Tre Soli Tre 2 cl 12,00

Eligo dell'Ornellaia 2 cl 10,00

Gaja Sperss 2 cl 9,00

L'Aiola 2 cl 6,00

Nonino Merlot 2 cl 7,00

Nonino Malvasia 2 cl 8,00

Nonino Riserva 5y 2 cl 9,00

Sassicaia 2 cl 10,00

FRANZ KOSTENZER

VOM ACHENSEE

Marille 2 cl 5,00

Williams Birne 2 cl 5,00

Roter Williams 2 cl 5,00

Edelobstbrand 2 cl 5,00

Vogelbeere 2 cl 6,00

Waldheidelbeere 2 cl 6,00

Waldhimbeere 2 cl 6,00

FASSGELAGERT

Alter Apfel 2 cl 6,00

Alte Zwetschge 2 cl 6,00

Alte Wildkirsche 2 cl 6,00

**Bockbier –
Zigarrenbrand** 2 cl 6,00



DER KLASSIKER



mit
oder ohne
Kirsche

MANHATTAN

- 2 cl Vermouth Rosso
- 4 cl Whisky
- 4 Stk. Eiswürfel
- 1 Dash Angostura

In ein Whiskyglas die Eiswürfel sowie die Zutaten Angostura und Vermouth Rosso geben und Whisky darübergießen, mit einem Barlöffel umrühren. Mit Orangenzeste garnieren und/oder Cocktailkirsche einzeln ins Glas geben oder ein bis zwei davon auf einem Cocktailspieß an den Glasrand legen.



AUS „MANCHE MÖGEN'S HEISS“

ALKOHOLFREIES

Montes Mineralwasser 0,33 l 2,90
0,75 l 4,90

Coca-Cola 0,33 l 3,60

Cola Light 0,33 l 3,60

Cola Zero 0,33 l 3,60

Fanta 0,33 l 3,60

Sprite 0,33 l 3,60

Almdudler 0,33 l 3,60

Fever-Tree 0,20 l 3,40

*Tonic Water, Bitter Lemon,
Ginger Ale, Spicy Ginger*

Kombucha 0,25 l 4,40

Red Bull 0,25 l 4,40

Sanbitter Rot 0,10 l 3,50

Rauch Fruchtsäfte 0,20 l 3,10

*Johannisbeere, Erdbeere,
Marille, Mango, Tomate*

Fruchtsäfte 0,30 l 3,90

*Apfel, Orange, Ananas, Kirsch,
Banane, Cranberry, Maracuja*

WARME GETRÄNKE

Verlängerter Kaffee 3,10

Espresso 2,90

Doppelter Espresso 4,70

Espresso Macchiato 3,10

Cappuccino 4,10

Latte Macchiato 4,10

Heiße Schokolade 3,90

Tasse Tee – diverse Sorten 3,00



GENIESSEN SIE IHRE ZEIT



IM ALPINEN KRAFTPLATZ