

SORTIMENTSLISTE

Frühjahr / Sommer 2024



WWW.SCHNAPS-PRINZ.CH



Voller Kraft und Tatendrang ...

... erwacht die Natur aus dem Winterschlaf. Der natürliche Kreislauf ermöglicht es, dass die Natur, die Menschen, die Bäume im Winter zur naturvorgegebenen Ruhe kommen. Zur Ruhe kommen, sich erholen, neue Kraft tanken, damit jetzt mit den ersten Sonnenstrahlen die unbändige Kraft geweckt wird und innerhalb kürzester Zeit wieder alles zu kraftvollem Leben erwachen kann.

Auch wir nutzten den Winter, um mit den Bauern die vergangene Ernte und den diesjährigen Bedarf zu besprechen, um Modernisierungsarbeiten durchzuführen und uns Zeit für unsere Kunden zu nehmen, welche uns in der Winterzeit im Hofladen besuchten.



Dass wir in einem Land leben dürfen, wie wir es tun, haben wir unseren Eltern und Grosseltern zu verdanken. Die Zeiten waren hart und die Ressourcen sehr beschränkt. Was aber umso grösser war, war das gemeinsame Ziel und der unabdingbare Wille dieses zu erreichen. Ein Familienunternehmen lebt mit und von verwurzelten Werten. Gleich wie Österreich, Deutschland und Mitteleuropa gesamt durch Werte seine Stärke und Identität erfährt.

Diese Werte stehen für uns ausser Frage, sind nicht zu diskutieren – dies ist auch nicht notwendig, da sie innerlich stetig gelebt werden, ohne dass sie irgendwo an die Wand geklebt werden müssen – wir tragen sie in uns.

Produkte zu kreieren für den Eigenbedarf – das war der Ursprung der Fein-Brennerei Prinz. Immer mehr schätzten auch Bekannte und Freunde die selbst gebrannten Schnäpse, sodass sich Urgrossvater Thomas I entschloss, diese zu vermarkten. Auch heute produzieren wir die Schnäpse noch so, wie sie uns am besten schmecken und freuen uns, wenn es uns gelingt, diese Freude weiterzugeben! Fair zu den Obstbauern, fair zur Natur, fair zu unseren Kunden. Nicht mehr als der Natur und uns guttut.

Gerade in Zeiten mit unbekannten Gegebenheiten und Zeiten, die neue Wege fordern und notwendig machen, ist es wichtig, dass wir unsere Identität kennen und die damit verbundenen Werte. Unser Ziel, Schnaps zu destillieren, zu veredeln und zur Reife zu degustieren, werden wir wie unsere Vorfahren weiterführen – unter Beibehaltung und Achtung der gelebten Werte.

Wir freuen uns sehr, dass sehr viele langjährige Mitarbeiter diese Werte aktiv mitleben und sich daran regelrecht erfreuen. Weil es Sicherheit gibt und ein "Gemeinsam" nicht nur vermittelt, sondern gelebt wird. Es ist wahrlich eine Freude zu sehen, wie sowohl langjährige Mitarbeiter als auch jüngere sich persönlich ausserordentlich einbringen, sich hohe Ziele setzen und dafür auch sicher sein zu können, dass ein jeder im Familienunternehmen diese Werte lebt und gemeinsame Ziele hat. Angefangen vom Obstanbau bis zum fertigen Produkt im Glas.

Wir wünschen Ihnen ein kraftvolles Frühjahr und einen sonnigen Sommer. Besinnen auch Sie sich auf Ihre wahren Werte und geniessen Sie viele freudige und genussvolle Stunden mit Ihren Liebsten!

Besuchen Sie uns auf unserer Homepage unter auf unserer Homepage unter auf unserer Homepage unter aus zuhnabs-prinzich

PRINZ ALTE SORTEN

Das Original aus dem Prinz Holzfass mit feinen 41 % vol

- **▼ ALTE MARILLE**
- **→** ALTE WILLIAMS-CHRISTBIRNE
- **★ ALTE HAUS-ZWETSCHKE**
- **★** ALTER BODENSEE-APFEL

je 0,5 Liter CHF 28,00 entspricht CHF 56,00/1 Liter je 0,7 Liter CHF 39,70 entspricht CHF 56,71/1 Liter je 1 Liter CHF 49,75

- **→** ALTE HASELNUSS
- **★** ALTE WALD-HIMBEERE

je 0,5 Liter CHF 30,25 entspricht CHF 60,50/1 Liter je 0,7 Liter CHF 43,05 entspricht CHF 61,50/1 Liter ie 1 Liter CHF 54,40

- **★** ALTE KIRSCHE
- **→** ALTE ERDBEERE

je 0,5 Liter CHF 31,50 entspricht CHF 63,00/1 Liter je 0,7 Liter CHF 44,70 entspricht CHF 63,86/1 Liter

je 1 Liter CHF 57,35

Meu

ALTE ERDBEERE











Hergestellt nach traditioneller Rezeptur

Erfahrung von
4 kraftvollen Generationen

Modernste Technik gepaart mit traditionellem Handwerk

Mit Obst vom eigenen Obsthof

Kontrollierte Vergärung der Maische

Unter Vakuum schonend destilliert

> Verfeinert im Prinz Holzfass

Mit frischem Bergquellwasser aus den Alpen getauft

Seit Jahrzehnten mit Original 41 % vol

Die Alten Sorten schmecken am besten bei 17 bis 21 °C im Prinz Exklusivkelch mit angenehm mildem Abgang.

Alles eine Frage der ... PRINZ QUALITÄT

BRENNKUNST AUF HÖCHSTEM NIVEAU

Die Prinz Qualität zieht sich durch unser gesamtes Schaffen und Tun und schon seit 1886 steht diese für uns an oberster Stelle. Von der Pflege unseres eigenen Obstgartens über die Ernte und Kontrolle bis hin zur Verarbeitung. Wir überlassen nichts dem Zufall und begleiten jeden Schritt von der Blüte bis zur voll ausgereiften Frucht und deren Weiterbehandlung.

Gemeinsam mit unseren Obstbauern kombinieren wir aktuelles Know-how und beinahe 140 Jahre Erfahrung in der Obstverarbeitung mit modernster Vakuum-Brenntechnik. Auf diese Weise gelingt es uns, die Früchte optimal für die Brennkessel vorzubereiten – sauber, schnell, aromaschonend und in höchster Qualität.

Die Liebe zur Frucht

Jedes Obst wird sortentypisch verarbeitet, um deren Geschmack und Charakter erhalten zu können. Beispielsweise lagern wir Williams-Christbirnen einige Tage in speziellen Kisten, wodurch alle gleichzeitig den idealen Reifegrad erreichen.

Der Grossteil unserer Früchte wird zu Maische püriert und langsam und aromaschonend in unseren Gärtanks vergärt, wodurch Alkohol entsteht. Dieser wird darauf im bewährten Doppelbrandverfahren destilliert.

Manche Rohstoffe enthalten zu wenig eigenen Zucker, wie zB. Himbeeren, Haselnüsse oder Kräuter. Diese werden in Alkohol angesetzt, wodurch die Geschmacksnoten und Duftstoffe in den Alkohol übergehen. Das sogenannte Mazerat wird anschliessend wie die Fruchtmaische unter Vakuum destilliert.



Prinz Schnäpse

Für Produkte höchster Qualität destillieren wir die Maische unter Vakuum in zwei Stufen. Beim ersten Destillationsschritt entsteht der sogenannte Rohbrand, welcher den konzentrierten Alkohol mit allen Eigenschaften der Frucht enthält.

Erneut destilliert, gewinnen wir den hochreinen Feinbrand. Der Brennmeister trennt diesen in drei Teile: Vorlauf, Mittellauf und Nachlauf. Der Mittellauf, auch Herzstück genannt, ist äußerst rein und intensiv aromatisch. Er besitzt das sortentypische Bouquet der Frucht und ist unser Destillat. Dieses bildet die Grundlage unserer Prinz Schnäpse.

Gut Ding braucht Weile

Die Destillate werden je nach Frucht in verschiedenen Gefässen gelagert, um ihre sortentypischen Aromen noch besser auszubauen.

Das Steingut zum Beispiel ist geschmacksneutral und gibt den Destillaten unter den konstanten Temperaturbedingungen in unserem Brennereikeller den nötigen Raum zum Atmen.

Die erforderliche Lagerdauer hängt von der Frucht ab. Kernobst wie Williams-Christbirnen benötigen nur ein bis zwei Jahre. Steinobst wie Marille oder Kirsche braucht dagegen drei bis sechs Jahre.





Die Destillate für die Alten Sorten kommen anschliessend für weitere 12 bis 24 Monate ins Prinz Holzfass. Die Reifung darin verleiht jeder Sorte nicht nur eine feine Holzfassnote, sondern auch den charakteristischen Bernstein-Schimmer.

So erfährt jedes unserer Produkte, das eigens dafür entwickelte Herstellungsverfahren um am Ende Schnaps von höchster Qualität hervorzubringen.

TRADITIONELLE

... MIT KLAREN 40% VOL UND 100% FRUCHTIGKEIT



Mit dem Wissen und der Erfahrung von über 130 Jahren und modernster Brennereitechnik stellen wir als Familie seit 1886 Schnäpse von grösster Reinheit und ausgeprägtem Sortencharakter her.

Unter Vakuum destillieren wir besonders langsam und schonend. So bewahren wir die zarten Fruchtaromen für diese besonders feinen Spezialitäten.

Fact-Box WILLIAMS-CHRISTBIRNE

Bei uns in der Fein-Brennerei am österreichischen Ufer des Bodensees verarbeiten wir nur vollreife Birnen aus unserer Region. Die Williams-Christbirne gehört zu den bekanntesten und edelsten Birnensorten. Sie begeistert mit ihrem vollmundigen Fruchtaroma und ihrem intensiven Duft. In unserem Obsthof Leiblachtal bauen wir eigene Williams-Christbirnen an. Zusätzlich nehmen wir die kostbaren Früchte von unseren Obstbauern und vielen Kleinbauern aus der Bodenseeregion.

Zur Birnenzeit von Mitte August bis Ende September verarbeiten wir je nach Ernte ca. 3.000 Tonnen dieser wohlschmeckenden Frucht. Gewaschen und zu Püree verarbeitet wird die sogenannte Maische mit Hefe versetzt für den Gärungsprozess.

Nach etwa 10 bis 14 Tagen wird die Maische im Fein- und Rohbrandverfahren doppelt gebrannt. Unser Brennverfahren unter Vakuum ist besonders schonend, da durch den geringeren Siedepunkt die feinen Aromen im Destillat erhalten bleiben.







Österreichisches Qualitätsprodukt nach Original Prinz Familienrezeptur seit 1886



In der charakteristischen Flasche nach bewährter Prinz Tradition



Unter Vakuum besonders schonend bei niedriger Temperatur gebrannt



Klarer, kräftiger und fruchtintensiver Schnaps mit ehrlichen 40 % vol





Intensive, **sortentypische Fruchtaromen** erfüllen die Nase

Vollmundig fruchtig am Gaumen – mit langem, kräftigem Abgang



Ideale Trinktemperatur: zwischen 14 und 20 °C im Prinz Exklusivkelch

KERN-OBST



STEIN-FRÜCHTE



WILLIAMS-BIRNEN SCHNAPS 40 % vol

Charakteristisch in der Nase, vollfruchtig im Geschmack. Mit reifen Williams-Christbirnen aus der Bodenseeregion.

1 Liter CHF 41,25

0,5 Liter CHF 25,70 (entspricht CHF 51,40/1 Liter)

SAUBIRNEN SCHNAPS 40% vol

Vollfruchtig im Duft, würzig bis leicht herb am Gaumen. Eine besonders rare, typisch regionale Spezialität aus Vorarlberg.

1 Liter CHF 41,75

0,5 Liter CHF 25,40 (entspricht CHF 50,80/1 Liter)

OBST SCHNAPS

Äpfel und Birnen vom Hochstamm nach österreichischer Tradition zu vollmundigen Obstschnäpsen gebrannt.

1 Liter CHF 32,60 ... im Steingut (38 % vol)
1 Liter CHF 35,25 ... im Steingut (40 % vol)
1 Liter CHF 37,85 ... im Steingut (45 % vol)

1 Liter CHF 37,75 ... aus dem grossen Holzfass (40 % vol)

QUITTEN SCHNAPS 40% vol

Eine fast vergessene Obstsorte mit intensivem Duft nach Zitrusfrüchten. Herb-würzig und fruchtig im Geschmack.

1 Liter CHF 41,25

0,5 Liter CHF 25,00 (entspricht CHF 50,00/1 Liter)

GRAVENSTEINER SCHNAPS 40% vol

Der Gravensteiner Apfel, eine der ältesten Apfelsorten, ist Ende des Sommers erntereif. Fein-fruchtig und würzig im Aroma.

1 Liter CHF 43,05

0,5 Liter CHF 25,70 (entspricht CHF 51,40/1 Liter)

MARILLEN SCHNAPS 40% vol

Sortentypische Fruchtnoten in der Nase. Schmeckt vollmundig und intensiv nach vollreifer Marille. Lang und fruchtig im Abgang.

1 Liter CHF 41,25

0,5 Liter CHF 25,70 (entspricht CHF 51,40/1 Liter)

KIRSCHEN SCHNAPS 40% vol

Fruchtiger Schnaps mit dem Destillat tiefroter, hocharomatischer Süss- und Sauerkirschen aus besten Lagen. Sortentypischer Geschmack mit feiner Mandelnote.

1 Liter CHF 40,60

0,5 Liter CHF 25,00 (entspricht CHF 50,00/1 Liter)

PFLÜMLI SCHNAPS 40% vol

Aus geschmackvollen Zwetschken vom Hochstamm. Marmeladig in der Nase, fruchtig-weich mit Marzipannote und leichten Röstaromen am Gaumen.

1 Liter CHF 40,00

0,5 Liter CHF 23,85 (entspricht CHF 47,70/1 Liter)

HASELNUSS SCHNAPS 40% vol

Der Schnaps mit Nuss- und Röstaromen bester Haselnüsse überzeugt Nase und Gaumen.

1 Liter CHF 42,85

0,5 Liter CHF 25,70 (entspricht CHF 51,40/1 Liter)

Trinkempfehlung:
Diese Schnäpse schmecken am
besten zwischen 14 und 20°C
im Prinz Exklusivkelch.

FEINSTE BEEREN



WURZELN & ZAPFEN



HIMBEER SCHNAPS 40% vol

Sonnengereifte Himbeeren verleihen diesem Schnaps intensive Beerennoten und einen vollmundigen Fruchtgeschmack.

1 Liter CHF 42,85

0,5 Liter CHF 25,70 (entspricht CHF 51,40/1 Liter)

HEIDELBEER SCHNAPS 40% vol.

Die Spezialität überzeugt durch zart-würzige Heidelbeernoten in der Nase und einen intensiven Geschmack am Gaumen.

1 Liter CHF 42,85

0,5 Liter CHF 24,45 (entspricht CHF 48,90/1 Liter)

HOLUNDER SCHNAPS 40% vol

Blumig in der Nase, feinwürzig und sortentypisch am Gaumen. Die Spezialität aus schwarzen Holunderbeeren.

1 Liter CHF 41,25

0,5 Liter CHF 25,00 (entspricht CHF 50,00/1 Liter)

VOGELBEER SCHNAPS 40% vol

Herb-würzig, mit leichter Zitrus- und feiner Marzipannote – eine einzigartige Spezialität aus den Früchten der Eberesche.

1 Liter CHF 47,60

0,5 Liter CHF 26,60 (entspricht CHF 53,20/1 Liter)

WACHOLDER SCHNAPS 40% vol

Charakterstarker Schnaps aus den schwarzblauen Wacholderbeeren: unverkennbar erfrischend, kräftig und leicht herb.

1 Liter CHF 39,90

0,5 Liter CHF 23,05(entspricht CHF 46,10/1 Liter)

ZIRBEN SCHNAPS 40 % vol

Die Spezialität aus den Alpen – mit dem angenehm harzigen Geschmack echter Zirbenzapfen.

1 Liter CHF 42,85

0,5 Liter CHF 24,45 (entspricht CHF 48,90/1 Liter)

MEISTERWURZ SCHNAPS 40% vol

Eine Besonderheit mit erdigen und frischen, leicht an Minze erinnernden Noten in der Nase und am Gaumen. Am besten bei einer Trinktemperatur zwischen 17 und 20 °C.

1 Liter CHF 43,65

0,5 Liter CHF 25,40 (entspricht CHF 50,80/1 Liter)

ENZIAN SCHNAPS 40% vol

Kraftvoll, würzig und aromatisch bitter. Hergestellt aus den Wurzeln des gelben Enzians.

1 Liter CHF 41,25

0,5 Liter CHF 25,50 (entspricht CHF 51,00/1 Liter)

IN DER 0,2-LITER-FLACHMANN EDITION



MARILLE.WILLIAMS-CHRISTBIRNE.GRAVENSTEINER.HASELNUSS

CHF 22,85 entspricht CHF 114,25/1 Liter

DIE PRUCHTIGEN mit 34 % vol

Unsere 34%igen gibt es in 13 Sorten. Handverlesene Früchte mit bestem Sortenaroma, sorgfältig verarbeitet und bei idealer Gärtemperatur eingemaischt. Unter Vakuum schonend mehrfach destilliert, gewinnen wir daraus das Herzstück, welches je nach Sorte bis zu 6 Jahre im Steingut gelagert ist. Die Fruchtigen sind besonders mild im Geschmack. Wir empfehlen diese Spezialitäten je nach Sorte zwischen 15 und 18 °C im Prinz Exklusivkelch.



Símbeerla - 34 % vol

... mit dem Geschmack sonnengereifter Himbeeren.



50abla - 34 % vol

Würzig-fruchtige Heidelbeer-Spezialität.



Sonin Marillerla - 34 % vol

... mit vollfruchtigem Marillengeschmack und Blütenhonig.



Grobeerla - 34 % vol

... mit dem Geschmack vollreifer, saftiger Erdbeeren.



Nusserla - 34 % vol

Vollmundige Spezialität mit gerösteten Haselnüssen.



Nonin Birnerla – 34 % vol

Birnen-Spezialität verfeinert mit echtem Blütenhonig.



rangerla - 34 % vol

... mit dem Geschmack sonnenverwöhnter Orangen.



50nig 🗢 uitterla – 34 % vol

Spirituose mit Quittendestillat und Blütenhonig.

1 LITER CHF 37,75 0,5 LITER CHF 20,40 entspricht CHF 40,80/1 Liter



Pfírserla - 34 % vol

... mit lieblichem Pfirsich-Geschmack.



🦖 Birnerla - 34 % vol

... mit dem Geschmack vollreifer Williams-Christbirnen.



Zwetschnerla - 34 % vol

Spezialität mit fein-fruchtigem Zwetschgen-Geschmack.



Rirscherla - 34 % vol

Schmeckt sortentypisch nach vollreifen Kirschen.

1 LITER CHF 32,60 0,5 LITER CHF 19,40 entspricht CHF 38,80/1 Lite





Sausschnaps

DAS ORIGINAL VOM SCHNAPS-PRINZ

Unverwechselbar und vollmundig im Geschmack, zart und fruchtig in der Nase.

Sonnengereifte, saftige Marillen sind der Rohstoff für unseren beliebten Hausschnaps.



Im schonenden Vakuumbrennverfahren erzeugen unsere Brennmeister ein Destillat, in dem der volle Geschmack der goldgelben Früchte steckt. Dabei ist viel Geschick und Erfahrung notwendig, um das empfindliche Aroma der Marille bestmöglich zu bewahren.



Anschliessend hat das Destillat viel Zeit im Steingutbehälter weiter zu reifen, bevor wir daraus unseren Hausschnaps Marille herstellen.



Im Prinz Exklusivkelch entfalten sich die feinen Aromen besonders gut bei 15 bis 18 °C.



Erhältlich in der 0,5 t-, 1 tund 1,5 t-Flasche, sowie im 0,2 t-Edelstahl-Flachmann.

0,5 Liter Flasche	CHF 17,65 entspricht CHF 35,30/1 Liter
1,0 Liter Flasche	CHF 31,30
1,5 Liter Flasche	$ m CHF~53,\!80$ entspricht CHF 35,87/1 Liter
0,2 Liter Flachmann	CHF 18,50 entspricht CHF 92,50/1 Liter









DER NOBILANT

HANDCRAFTED LIQUEUR

Likör-Kompositionen mit authentischem Geschmack



KAPPES.

37,7% VOL

Feinwürziger, kristallklarer Kaffee-Likör aus schonend gerösteten Arabicabohnen.



LIQUEUR

ORANGE

37,7% VOL

Herbsüsser, kristallklarer Orangen-Likör aus Orangenschalen- und Orangensaft-Destillat.



KAKAN

37.7% VOL

Zartbitterer, kristallklarer Kakao-Likör aus handverlesenen Edelkakaobohnen.



Aavoured by nature



3 starke Sorten mit 37.7 % vol



je 0,5 Liter - CHF 23,95

entspricht CHF 47.90 / 1 Liter





NOBILADY





... verfeinert mit edelsten Destillaten

LIQUEUR

KAFFEE E MIT Kirschengeschmack

Edler Likör mit dem Geschmack von Hochland Arabica Kaffeebohnen – mit fruchtig-frischen Kirschen.



LIQUEUR

ORANGE mit Kokosnussgeschmack

Exotischer Likör mit dem vollen Geschmack sonnengereifter Orangen – mit einem Hauch von Kokosnuss.



LIQUEUR

KAKAO Marillengeschmack

Vollmundige Likörspezialität mit dem Geschmack von feinstem Edelkakao – mit saftig-süssen Marillen.



feinste Likörspezialitäten in 3 Sorten

... schmecken am besten eisgekühlt



je 0,5 Liter - CHF 20,40

entspricht CHF 40 80 / Liter

KAISER TO TO TO TO THE RESIDENCE RUN-SCHOOL RUN-

Prinz-Rezeptur

Mit charakterstarken 40 % vol

RUM-Coconut, RUM-Chocolate, RUM-Orange, RUM-Kirsche und NEU RUM-Caramel vollmundig, charakterstark und weich am Gaumen.

Schmeckt am besten pur oder auch besonders geschmackvoll in Cocktails und zum Verfeinern von Tee und Kaffee.

> Tinkemperatur 9000dan 15 md 18 °C

Geben Sie 4 cl Rum Coconut,

4 cl Joghurt Kokos-Ananas Likör, 1 cl Zitronensaft, 10 cl Ananassaft und Eiswürfel in einen Cocktailshaker.

Gut durchschütteln und in einem schönen Cocktailglas mit einem Stück Ananas servieren.



ÖSTERREICH

0,2 Liter CHF 12,40

0,5 Liter **CHF 22,75**









Wassischer. Eierlikor







with echter







Unsere Eierliköre werden auch heute noch nach überlieferter Rezeptur hergestellt.

Beste Zutaten wie Heumilch aus den Alpen und frische Eier aus der Region versprechen höchste Qualität und werden nach wie vor schonend von Hand gerührt. Mit 15 % vol und cremiger Textur sind sie fixer Bestandteil unserer Likörküche.

Je nach Sorte wird der Eierlikör mit Mokka. Orangensaft oder echter Bourbon-Vanille verfeinert.

> Eierlikör gut gekühlt zwischen 10 und 12 °C oder als Dessert übers Vanilleeis gegossen.







Toyoth on Osternal







The growth on Osterson

EIERLIKÖR KLASSIK CHF 13,60 entspricht CHF 27,20/ILiter

EIERLIKÖR MOKKA CHF 15,75 entspricht CHF 31,50/ILiter

EIERLIKÖR VANILLE CHF 15,75 entspricht CHF 31,50/ILiter

EIERLIKÖR ORANGE CHF 15,75 entspricht CHF 31,50/ILiter

REAMS

... alle Sorten erhältlich in der 0.5 <u>Liter-Flasche</u>



Zart und cremis ...

PRINZALINEN LIKÖR 15% vol

Geschmacklich unverändert wird unser Marc de Champagne Trüffel Cream zum Prinzalinen Likör: erlesene Zutaten wie Alpenmilch, Sahne und Marc de Champagne Trüffel geben dem feinen Likör seinen pralinengleichen Geschmack.

0,5-Liter-Flasche > CHF 14,80 (entspricht CHF 29,60/1 Liter)

FEINER EDELMOHN CREAM 15% vol

Fein gemahlener Edelmohn und frische Heumilch bilden die Grundlage für den cremigen Mohn-Likör.

0,5-Liter-Flasche ▶ CHF 14,80 (entspricht CHF 29,60/1Liter)

NOUGAT CREAM 15% vol

Aus zartschmelzender Schokolade, fein gerösteten Nüssen und frischer Alpenmilch.

0,5-Liter-Flasche ▶ CHF 14,80 (entspricht CHF 29,60/1 Liter)

FESTTAGS CREAM 18% vol.

Ein edler, schokoladiger Cream. Feinste Schokolade, Kokos und geröstete Haselnüsse machen ihn zu einer cremigen Spezialität.

0,5-Liter-Flasche ➤ CHF 15,35 (entspricht CHF 30,70/1 Liter)

EI COCO LIKÖR CREAM 18% vol

Eine cremige Komposition aus 90 % Original **Prinz Eierlikör Klassik** und 10 % geschmackvollem **Prinz Rum-Coconut**.

0,5-Liter-Flasche > CHF 15,45 (entspricht CHF 30,90/1Liter)

DAS GEHEIMNIS UNSERER FEINEN CREAM LIKÖRE







Mit Eiern von glücklichen Hühnern, ...

... frischer Heumilch aus den Alpen ...

... behutsam von Hand gerührt

ERDBEER CREAM 15% vol

... mit dem fruchtigen Geschmack nach frisch gepflückten, vollreifen und süssen Erdbeeren.

0,5-Liter-Flasche ➤ CHF 12,70 (entspricht CHF 25,40/1Liter)

SCOTCH CREAM 16% vol

Zart schmelzende Schokolade und Whisky machen diesen Cream unverwechselbar, pur oder auf Vanilleeis.

0,5-Liter-Flasche ➤ CHF 12,60 (entspricht CHF 25,20/1Liter)

HASELNUSS CREAM 15% vol

Milch und fein gemahlene Haselnüsse bilden die Grundlage für diesen nussigen Cream – hergestellt nach alter Tradition.

0,5-Liter-Flasche ▶ CHF 12,70 (entspricht CHF 25,40/1 Liter)

MOKKA CREAM 15% vol.

Milch, Sahne sowie feinster Mokka bilden die Grundlage für diesen Cream. Unser Tipp: Schmeckt auch übers Eis oder über den Pudding gegossen.

0,5-Liter-Flasche ► CHF 12,70 (entspricht CHF 25,40/1 Liter)

KLETZEN-TRAUBEN CREAM 15% vol

Fruchtauszüge aus Dörrbirnen und in Rum eingelegte Trauben verleihen dem Cream seinen aussergewöhnlichen Geschmack.

0,5-Liter-Flasche ➤ CHF 12,70 (entspricht CHF 25,40/1 Liter)



Traditions LIKÖRE

Beste Früchte und Blüten, handverlesen und verarbeitet nach altbewährten Prinz Traditionsrezepten.

Die ausgesuchten Rohstoffe verwerten wir erntefrisch auf unserem Obsthof zu Saft, den wir anschliessend in der Likörküche weiterverarbeiten. Somit können wir die feinen Aromen der Zutaten bestmöglich erhalten. Der hohe Fruchtsaftanteil macht sie zu besonders intensiven und geschmackvollen Fruchtlikören – am besten pur und gut gekühlt bei 8 bis 15 °C.

Die traditionellen Fruchtsaftliköre lassen sich mit Sekt mischen und verfeinern auch Desserts wie Eis, Crêpes oder frischen Obstsalat.



KIRSCHBLÜTEN LIKÖR 17 % vol

0,5 Liter – CHF 15,65 entspricht CHF 31,30/1 Liter Die Likörkomposition mit feinem Kirschblüten-Geschmack. Ob pur oder gemixt – eine aussergewöhnliche Spezialität.



ROTER APFEL LIKÖR 17 % vol

0,5 Liter - CHF 15,65 entspricht CHF 31,30/1 Liter
Dieser feine Likör wird aus einer besonderen Apfelsorte
mit rotem Fruchtfleisch hergestellt und schmeckt süsssäuerlich und charakteristisch nach vollreifen Äpfeln.



ROSENMARILLEN LIKÖR 25 % vol

0,5 Liter – CHF 16,35 entspricht CHF 32,70/1 Liter Mit dem vollen Geschmack sonnengereifter Rosenmarillen – einer besonderen Aprikosensorte.

WILLIAMS-BIRNEN LIKÖR 25 % vol

0,5 Liter – CHF 16,35 entspricht CHF 32,70/1 Liter Aromatische Williams-Christbirnen geben diesem Likör seinen sortentypischen Geschmack.



WEINBERG-PFIRSICH LIKÖR 18 % vol

0,5 Liter – CHF 15,15 entspricht CHF 30,30/1 Liter Vollmundig-fruchtiger Likör mit dem frischen Saft geschmackvoller Pfirsiche aus dem Weinanbaugebiet.



HOLUNDERBLÜTEN LIKÖR 18 % vol

0,5 Liter – CHF 15,15 entspricht CHF 30,30/1 Liter Der Klassiker unter den Traditionslikören – hergestellt nach alter Familienrezeptur.



QUITTEN LIKÖR 18 % vol

0,5 Liter – CHF 15,15 entspricht CHF 30,30/1 Liter Fruchtig-herber Likör mit edlem Quittendestillat und Quittensaft aus Eigenpressung.



ERDBEER-RHABARBER LIKÖR 17 % vol

0,5 Liter – CHF 14,95 entspricht CHF 29,90/1 Liter Angenehm frische Likörkreation mit dem süsssäuerlichen Geschmack von Erdbeeren und Rhabarber.



VOGELBEER LIKÖR 25 % vol

0,5 Liter – CHF 16,35 entspricht CHF 32,70/1 Liter Mit dem herb-würzigen Charakter wildgepflückter Früchte der Eberesche.



CASSIS LIKÖR 20 % vol

0,5 Liter – CHF 15,45 entspricht CHF 30,90/1 Liter Herb-süsse Likörspezialität mit dem Saft frisch gepresster schwarzer Johannisbeeren.



ALT WIENER ZWETSCHKEN LIKÖR 16 % vol

0,5 Liter – CHF 14,80 entspricht CHF 29,60/1 Liter Fruchtig-aromatische Kreation aus feinem Zwetschkenlikör und würzigem Zwetschkenbrand.







PRINZ LIKÖRE

Entdecken Sie mit unseren feinen Wild Likören die bunte Vielfalt der Natur. Die heimische Alpenregion schenkt uns aromatische Früchte und hochwertige Rohstoffe, aus denen wir in unserer Likörküche geschmackvolle Spezialitäten kreieren.



WILD BERGZIRBEN LIKÖR – 20 % vol CHF 15,25 (entspricht CHF 30,50/1 Liter)
Hochalpine Likörspezialität aus frischen

Zirbenzapfen.



WILD HASELNUSS LIKÖR – 20 % vol CHF 15,25 (entspricht CHF 30,50/1 Liter)

Nussige Spezialität mit Haselnüssen aus eigener Röstung.



WILD WALNUSS LIKÖR – 20% vol CHF 15,25 (entspricht CHF 30,50/1 Liter) Kraftvoller, würziger Likör aus grünen Walnüssen.

10 geschmackvolle Sorten in der 0.5 <u>Lit</u>er-Flasche erhältlich!

WILD HIMBEER LIKÖR – 16% vol

CHF 14,60 (entspricht CHF 29,20/1 Liter)

Hocharomatischer Likör aus handverlesenen Beeren.



WILD BROMBEER LIKÖR – 16% vol

CHF 14,60 (entspricht CHF 29,20/1 Liter)

Beerige Spezialität mit Saft aus eigener Pressung.



WILD WALDBEEREN LIKÖR - 16% vol

CHF 14,60 (entspricht CHF 29,20/1 Liter)

Fruchtig-wilder Likör aus bunter Waldbeerenvielfalt.



WILD HEIDELBEER LIKÖR - 16% vol.

CHF 14,60 (entspricht CHF 29,20/1 Liter)

Österreichische Likörspezialität – verfeinert mit frischem Heidelbeersaft.



WILD KIRSCHEN LIKÖR – 16% vol.

*CHF 14,60 (entspricht CHF 29,20/1 Liter)

Vollfruchtiger Likör aus sonnengereiften Kirschen.



WILD SUBIRA LIKÖR – 16% vol

CHF 17,25 (entspricht CHF 34,50/1 Liter)

Feinste regionale Likörspezialität aus einer alten Vorarlberger Birnensorte.



Neu

WILD STACHELBEER LIKÖR – 16% vol

CHF 17,25 (entspricht CHF 34,50/1 Liter)

Für diesen feinen Likör werden die roten Stachelbeeren zu Saft verarbeitet. Aus diesem wird in unserer Likörküche der Wild Stachelbeer Likör hergestellt, welcher mit süss-säuerlichem Geschmack überzeugt.



Geben Sie 4 cl Prinz Wild Stachelbeer Likör mit 4 cl Tonic Water und dem Saft einer halben Limette in ein schönes Glas. Mit Eiswürfel auffüllen und mit Limettenscheibe garniert servieren.



Frucht-Schnäpse

Spirituosen mit 34% vol

Unvervechselhad mit dem Geschnack feined Früchte

Diese feinen Kreationen überzeugen in der Nase als auch am Gaumen mit feinsten Destillaten aus pflückfrischen Früchten.

Rezept-Topp Gimen-Linctlen-Onipirishe

1 Bio-Limette waschen und achteln. Mit 2 bis 3 Teelöffel teinem Rohrzucker in ein Cocktailglas geben und mithilfe eines Holzstössels zerdricken. 6 cl Sommerschnaps Birnen-Limette,

4 cl Soda sowie 2 cl Birnensaft dazugeben. Mit Crushed Ice auffüllen und alles mit einem Löffel verrühren. Mit Strohhalm garniert servieren.



Sommer Binen-Linette



Am besten eisgekühlt!

Prinz



mit fruchtigen 15% vol

Sonnengereifte Früchte und frisches Joghurt von Bauern aus der Region verleihen unseren Prinz Joghurt-Likören ihren herrlich frischen und fruchtigen Geschmack!

Joghurt KIRSCHEN Likör

Joghurt MARILLEN Likör

Joghurt **BANANEN** Likör

Joghurt KOKOS-ANANAS Likör

Kühle Drinks frisch und fruchtig in 3 vollmundigen Sorten:

.mit zarten 16% vol

Heisse Liebe -Himbeer & Vanille

Scharfer Kuss -

Erdbeer & rosa Pfeffer

Feurige Lust -Kirschen & ein Hauch von Chili

je 0,5 Liter

CHF 15.05 entspricht CHF 30,10/1 Liter

Prinz,

FEURIGE



Prinz

CHF 14,80

Carieté

Frische Früchte in allen Farben!



LIKÖR 16% vol

Mit frischem Rhabarber aus heimischen Härten



UNSERE TRINKEMPFEHLUNG:

LIMES

mit brischen

Fruchtmark

WWW.PRINZ.CC

Der Rhabarber Likör schmeckt am besten gut gekühlt, sowohl pur als auch gespritzt mit Sekt.

0,2 Liter CHF 9,95 entspricht CHF 49,75/1 Liter

0,5 Liter CHF 15,45
entspricht CHF 30,90/1 Liter



.. mit frischem Fruchtmark

In unseren Limes steckt der saftigsüsse Geschmack sonnengereifter Früchte. Dafür pürieren wir Obst höchster Qualität zu feinem Fruchtmark und versetzen es mit Fruchtdestillat und etwas Limettensaft! Das macht sie zur perfekten Grundlage für spritzige Cocktails und feine Desserts!



KIRSCHEN LIMES

ERDBEER LIMES

MANGO LIMES

HIMBEER LIMES
MELONEN LIMES



je 0,5 Liter

CHF 15,05

Die Vakuum Destillation

WIR BRENNEN DISKONTINUIERLICH IM ROH- UND FEINBRAND-VERFAHREN

SHORT FACTS



NIEDRIGER ENERGIE-VERBRAUCH



NIEDRIGER SIEDEPUNKT

Atmosphärischer Luftdruck: 1013 mbar Unter Vakuum: 250 mbar



ALKOHOL-GEHALT

Maische 5-6 % vol je nach Frucht Rohbrand ca. 35 % vol Feinbrand 70-85 % vol



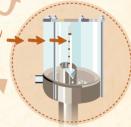
AROMA-SCHONEND

DER GEGENSTROMKÜHLER

ÜBER EIN WEITERES GEISTROHR GELANGT DER HEISSE DESTILLATDAMPF VOM DEPHLEGMATOR VON OBEN IN DEN KÜHLER. HIER WIRD KALTES WASSER IM GEGENSTROM VON UNTEN GELEITET. DAS GEKÜHLTE WASSER NIMMT DIE WÄRME DES DAMPFES AUF. DIESER KONDENSIERT UND WIRD ZUM FLÜSSIGEN DESTILLAT.

Am unteren Ende des (Kühlers befindet sich die Vorlage. Hier sammelt sich das gewonnene Destillat. In ihm schwimmt ein Alkoholmeter (Spindel) zur Bestimmung des Alkoholgehalts. Dieser ist entscheidend für den richtigen Zeitpunkt zur Abtrennung des geschmackvollen Herzstücks.

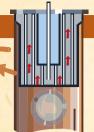
DER ALKOHOLMETER -> -



DIE DESTILLAT-ORGEL

Hier werden während des Brennvorgangs Proben gezogen und von den erfahrenen Brennmeistern ständig geprüft. So kann ein Herzstück in Fraktionen mit besonderen Geschmackseigenschaften geteilt werden. Denn trotz aller Technik sind das Können und die Erfahrung unserer Destillateure entscheidend für herausragende Qualität.

[... bestehend aus der »1« KOLONNE und dem sogenannten »2« DEPHLEGMATOR. Hier kondensiert der Wasseranteil im Dampf und wird so vom Alkohol getrennt. Ein besonders reines Destillat entsteht.]



»2« DER DEPHLEGMATOR

... est ein Kondensator zur nochmaligen Konzentration des Alkohols

... kühlt den Dampf unter den Siedepunkt von Wasser, aber über jenem von Alkohol. Die **Reinheit** und **Stärke** des **Destillats wird erhöht**, indem die verschiedenen Siedepunkte der im Destillat vorkommenden Inhaltsstoffe genutzt werden. Alkoholdämpfe können so den Dephlegmator passieren, Wasser kondensiert und tropft zurück auf den Glockenboden, weniger Kühlung lässt mehr Wasser durch. Die richtige Einstellung benötigt allerdings viel Erfahrung der Brennmeister. Ein kalt eingestellter Dephlegmator erhöht zwar den Alkoholanteil im Dampf, allerdings werden auch die Aromastoffe vom Destillat getrennt.

»1« DIE KOLONNE

DIE GLOCKENBÖDEN IN DER KOLONNE: DURCH DAS KONDENSIEREN VON WASSER UND ALKOHOL Glockenböden BILDET SICH AUF JEDEM BODEN EIN FLÜSSIGKEITSSPIEGEL. DURCH DIESEN STRÖMT WEITERER DAMPF, VON DEM WIEDERUM WASSER KONDENSIERT. NUR DÄMPFE MIT HÖHEREM ALKOHOLANTEIL ERREICHEN DEN NÄCHST HÖHEREN BODEN BIS HIN ZUM DEPHLEGMATOR.

> DIE BRENNGLOCKE In der Brennglocke findet eine erste Vorkühlung der aufsteigenden Alkoholdämpfe statt, in welcher Wasser aufgrund unterschiedlichem Siedepunkt zu Alkohol kondensiert und zurück in die Brennblase läuft. Die hocharomatischen Dampfe werden durch das Geistrohr in die Verstarkereinheit weiterzeleitet die Vorform des Destillats entsteht.

in der

Colonne

← DER VAKUUM-BRENNKESSEL

In dem Kupfer-Brennkessel* wird die Maische erhitzt. Dank ausgetüftelter Konstruktion kann Luftdruck entzogen werden, was den Siedepunkt der Maische um ca. 30 °C senkt. Die entstehenden Dämpfe. welche neben dem Alkohol auch den reinen, unverfälschten Fruchtgeschmack enthalten,

steigen auf.

Zudem verhindert ein RÜHRWERK IM BRENNKESSEL in unterschiedlichen Geschwindigkeitsstufen und je nach Brennphase das Anbrennen der Maische.

T*Kupfer erfüllt die Wirkung eines Katalysators. welcher z. B. die Blausäure aus dem Destillat ent-

fernt. Diese Stoffe finden sich hauptsächlich in

den Kernen von Steinobst und sind in grossen Mengen für den Menschen unverträglich.]

WASSER

... erwärmt den Brennkessel und bringt die Maische auf Temperatur. Dies hat den Worteil, dass die Warme gleichmassig verteitt und so ein Anbrennen der Maische verhindert wird.

DER ALKOHOLZÄHLER

... ist eine spezielle Messuhr, die Menge und Alkoholgehalt erfasst. Nach dieser wird auch die Branntweinsteuer entrichtet.



Wärmetausche Bereits seit Jahren ist unsere Brennanlage mit einem Wärmetauscher ausgestattet. Durch das Gegenstromprinzip erwärmt die hinauslaufende Schlempe die frische Maische im Brennkessel. So, und auch durch das entstehende Vakuum in der Brennblase, wird der Energiebedarf bei der Erwärmung auf ein Minimum reduziert, da die Maische nicht mehr so stark erhitzt werden muss.

PRINZ KRÄUTER Gräuterstarke VIELFALT Österreichs-Alpen

Hocharomatische Kräuter, Wurzeln und Zapfen machen unsere Kräuterschnäpse und -liköre zu harmonischen und besonders geschmackvollen Spezialitäten. Die naturbelassenen Rohstoffe verarbeiten wir in unserer Fein-Brennerei nach traditionellen, seit über 130 Jahren bewährten Rezepturen zu Ansätzen.



0,5 Liter CHF 13,70 entspricht CHF 27,40/1 Liter 1 Liter CHF 23,15

Likörspezialität aus einer charakterstarken Auswahl an Kräutern, Wurzeln, Beeren und Früchten. Traditionell hergestellt in Österreich.

Schmeckt am besten bei Zimmertemperatur.





Dring Bitter

0,5 Liter CHF 16,95 entspricht CHF 33,90/1 Liter 1 Liter CHF 28,75

Dieser feine Kräuterlikör mit hocharomatischen Bergkräutern wurde erstmals von unserem Uropa angesetzt und nach über 40 Jahren neu interpretiert.

Klarer Alpenthaler 38% vol

0,5 Liter CHF 17,75 entspricht CHF 35,50/1 Liter 1 Liter CHF 32,20

Eine geschmackvolle Vielfalt erlesener Kräuter sowie hochwertige Kräuterdestillate verleihen der klaren Alpenthaler Spirituose den intensiven Geschmack.

Trinkempfehlung zwischen 11 bis 15 °C.

Pirberla 30% vol

0,5 Liter CHF 17,45 entspricht CHF 34,90/1 Liter 1 Liter CHF 33,90

Die Zapfen der Zirben verleihen dem Zirberla Likör seine typische rotbraune Farbe und den eigenwilligen, aber besonders angenehmen Charakter.

Schmeckt am besten bei Zimmertemperatur.



BERGZIRBEN 20% vol

0,5 Liter CHF 15,25 entspricht CHF 30,50/1 Liter

Seine harzige Würze und die charakteristische Farbe verdankt unser Wild Bergzirben Likör heimischen, wildgepflückten Zirbenzapfen.

Trinkempfehlung: am besten pur und gut gekühlt bei einer Temperatur zwischen 10 bis 17 °C.



ZIRBEN SCHNAPS 40% vol

0,5 Liter CHF 24,45 entspricht CHF 48,90/1 Liter 1 Liter CHF 42,85

Die herrlich duftenden Zapfen der Zirbe verleihen unserem Zirben Schnaps seinen herb-würzigen Charakter.

Trinkempfehlung: besten bei Zimmertemperatur im Exklusivkelch oder Stamperl. Hexenkräuter

LIKÖR 48% vol

0,5 Liter CHF 22,65 entspricht CHF 45,30/1 Liter 1 Liter CHF 42,05

Seine reichhaltige Rezeptur mit einer Vielfalt an Kräutern macht diesen Likör zu einem starken Vertreter der Kräuterbitter. Auch ideal zum Flambieren geeignet.

Trinkempfehlung: am besten bei Zimmertemperatur. Egal ob pur oder flambiert.



WWW.SCHNAPS-PRINZ.CH

ORIGINAL

Edle Tropfen aus dem Steingut-kraftvoll im Charakter, pur im Geschmack.







Erlesene Selektion der Früchte



Im Vakuum destilliert





Langjährig im Steingut gelagert



Körperreiche Vollendung

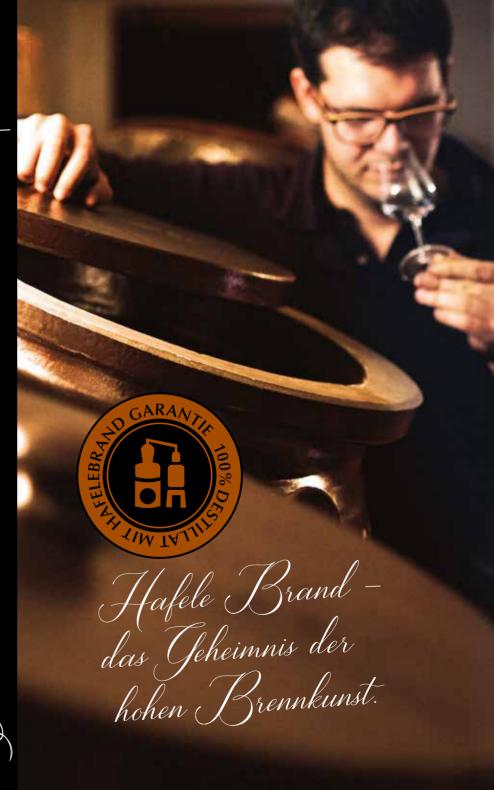
Diese feinen Edelbrände entfalten ihre Aromen optimal bei einer Temperatur von 14 bis 18°C.







Diese 3 Sorten sind auch in der edlen 0,2 Liter Flachmann-Edition erhältlich





BEEREN

BROMBEER 43 % vol.

HIMBEER 43 % vol

JOHANNISBEER 43 % vol

RIBISEL 43 % vol

ERDBEER 43%vol

HOLUNDER 43 % vol

NOGELBEER 45 % vol

ARONIA 43 % vol

NEU NEU

KERNOBST

ALTER APFEL 43 % vol

ELSBEERE 43 % vol

GRAVENSTEINER 43 % vol

Manusbirne 43 % vol

QUITTE 45% vol

SUBIRER 43 % vol

TRESTER 43%vol

WILLIAMS BIRNE 43 % vol

STEINOBST

KIRSCH 43 % vol

X KRIECHERL 43 % vol

MARILLE 43 % vol

PFLÜMLI 43 % vol

SANDDORN 43 % vol

3 TRAUBENKIRSCH 43 % vol

WURZELN & ZAPFEN

ENZIAN 45%vol

MEISTERWURZ 45% vol

ZIRBE 43 % vol

Alle Sorten sind in der 0,35 Liter-Flasche erhältlich.

ORIGINAL

HAFELE BRAND 33

Die feinsten Essenzen der Frucht ...

Aus feinsten Beeren, ausgesuchten Kernfrüchten und fruchtigem Steinobst entstehen in unserer Brennerei sortenreine, hochprozentige Spezialitäten und perfekt abgestimmte Cuvées, die sowohl in der Nase als auch am Gaumen überzeugen.

Unsere **Hafele 333** sind die hohe Komposition der Fruchtessenzen, das Beste aus unseren Gärten. Die Unnachgiebigkeit der Aromen. Ein Korb der süssesten Früchte, gekonnt auserlesen durch das feinfühlige Urteil unserer Brennmeister höchstpersönlich.



HAFELEBRAND.AT









FRUCHTIGES STEINOBST 45% vol

KIRSCHE 0,5 I CHF 70,65 entspr. CHF 141,30/1 Liter

MARILLE 0,5 I CHF 66,60 entspr. CHF 133,20/1 Liter

ZWETSCHGE 0,5 I CHF 66,60 entspr. CHF 133,20/1 Liter

CUVÉE 0,7 I
CHF 111,00 entspr. CHF 158,57/1 Liter
1,5 I
CHF 211,80 entspr. CHF 141,20/1 Liter







FEINSTE BEEREN 45% vol

WALDHIMBEERE 0,5 I CHF 70,65 entspr. CHF 141,30/1Liter

JOHANNISBEERE 0,5 I CHF 66,60 entspr. CHF 133,20/1 Liter

BROMBEERE 0,5 I CHF 66,60 entspr. CHF 133,20/1 Liter

CUVÉE 0,7 I CHF 111,00 entspr. CHF 158,57/1 Liter 1.5 I

CHF 211,80 entspr. CHF 141,20/1 Liter







ERLESENE KERNFRÜCHTE 45% vol

SAUBIRNE 0,5 I CHF 70,65 entspr. CHF 141,30/1 Liter

WILLIAMS 0,5 I CHF 66,60 entspr. CHF 133,20/1Liter

OUITTE 0.51

CHF 66,60 entspr. CHF 133,20/1 Liter

CUVÉE 0,71

CHF 111,00 entspr. CHF 158,57/1 Liter 1.5 Liter

CHF 211,80 entspr. CHF 141,20/1 Liter







STEINOBST IM BARRIQUE GEREIFT 45% vol

KIRSCHE 0,5 I CHF 78,10 entspr. CHF 156,20/1Liter

MARILLE 0,5 I CHF 70,65 entspr. CHF 141,30/1 Liter

ZWETSCHGE 0,5 I CHF 70,65 entspr. CHF 141,30/1 Liter

CUVÉE 0,7 I CHF 120,10 entspr. CHF 171,57/1Liter

CHF 237,20 entspr. CHF 158,13/1 Liter

Trinkempfehlung bei Zimmertemperatur im bauchigen Hafele Glas.



UNSERE **HAFELE 333** SIND AUCH IN DER **PLATINA- EDITION** ERHÄLTLICH. ALLE SORTEN EINER
FRUCHTGATTUNG IN **4** x **0,04 LITER** VEREINT >> **CHF 33,10**

ALLES RUND UM DEN SCHNAPS



1) PRINZ EXKLUSIVKELCH

Hochwertiges Kristallglas exklusiv im eigens entworfenen Design, robust mit edlen Prinz Prägungen

Höhe ca. 16 cm......2 cl oder 4 cl CHF 4,85

(2) PRINZ SCHNAPSKELCH

Für Obstbrände und holzfassgereifte Schnäpse ist dieses elegante Glas optimal geeignet.

(3) HAFELE GLAS

Edles Glas speziell gemacht für unsere feinen Hafele Brände. Die bauchige Form gibt dem Brand Raum zum Atmen.

4) STAMPERL ZYLINDER

Klassisches, robustes Stamperl für alle Prinz Schnaps- und Likörspezialitäten.

5) STAMPERL TULPE

6) HEXENKRÄUTER GLAS

7) HÜTTENGLAS

Schnapsgläser in zeitlosem Design in Klein und Gross, konzipiert für den täglichen Einsatz.

Höhe ca. 7 bzw. 9 cm......2 cl oder 4 cl CHF 4,10

(8) COCKTAILGLAS

... mit Sammelcharakter – Speziell für unsere Wild Liköre und feinste Cocktailrezepte.

PRINZ LIKÖR TUMBLER

Höhe ca. 8,8 cm; Gesamtfüllmenge 27 cl

CHF 8,55

Der Prinz Likör Tumbler ist ein wahrer Blickfang! Er schaukelt sanft auf dem Tisch hin und her, ohne dabei umzufallen. Perfekt geeignet für alle Prinz Liköre, Creams und unsere geschmackvollen Rum-Sorten. Das Glas erscheint in einem edlen Design mit goldenem Aufdruck.



GLAS-AUSGIESSER

Ermöglicht ein leichtes und angenehmes Dosieren. 2 cl





HOLZTRÄGER MINIATUREN DOPPELT

6 Miniaturen à 0,02 Liter der feinen Alten Sorten finden Platz im handlichen Holzträger.

Inhalt: Alte Haus-Zwetschke, Alte Haselnuss, Alte Williams-Christbirne, Alte Wald-Himbeere, Alte Marille, Alter Bodensee-Apfel. Auch in der Miniatur Wild Likör-Edition erhältlich.



PRINZ AUSGIESSER

Stilvolles Ausgiessen mit dem eleganten Prinz Ausgiesser im Original Prinz-P-Design.



... für perfektes Dosieren passt dieser auf alle unsere 1.0-l-Flaschen

HOLZTRÄGER PLATINA DOPPELT & EINFACH

6 Platinaflaschen à 0,04 Liter der feinen Alten Sorten finden Platz im handlichen Holzträger.

Inhalt: Alte Haus-Zwetschke, Alte Haselnuss, Alte Williams-Christbirne, Alte Wald-Himbeere,

Alte Marille, Alter Bodensee-Apfel. Auch in der Platina Wild Likör-Edition erhältlich.



HOLZSCHATULLE IN VERSCH. SORTEN

mit 6 Schnapsflaschen à 0,04 Liter.

ALTE SORTEN

Inhalt: Alte Kirsche, Alte Williams-Christbirne, Alte Wald-Himbeere, Alte Marille, Alte Haus-Zwetschke, Alte Haselnuss.





DIVERSE HOLZSTÄNDER RUSTIKAL

Erhältlich in verschiedenen Grössen,

für 0,5 l und 1 l, alles handgearbeitete Unikate.

5er, Länge: ca. 75 cmCHF 105,60

6er, Länge: ca. 85 cmCHF 126,55

7er, Länge: ca. 92,5 cmCHF 144,00

Preise Holzständer ohne Flaschen!



DIE KLEINEN FRUCHTIGEN

DIE KLEINEN FEINEN

DIE KLEINEN WILDEN

7 x Wild Liköre à 0,04 Liter.....CHF 24,45

DIE KLEINEN TRADITIONELLEN

6 x Traditionelle à 0,04 Liter mit 40 % vol....... CHF 22,05

DIE KLEINEN HAFELE

7 x Hafele Brand à 0,04 Liter CHF 40,80

HAFELE 333

4 x Hafele Brand 333 à 0,04 Liter mit 45 % vol . CHF 33,10

DIE KLEINEN NOBLEN

3 x Nobilady Liqueur 17,7%vol

3 x Nobilant Liqueur 37,7%vol

6 x feine Liköre à 0,04 LiterCHF 26,00

PIMP YOUR PROSECCO

1 x Weinberg-Pfirsich Likör 18 % vol, 1 x Holunderblüten Likör 18 % vol, 1 x Williams-Birnen Likör 25 % vol, 1 x Mango Limes 16 % vol, 1 x Himbeer Limes 16 % vol, 1 x Wild Heidelbeer Likör 16 % vol, 1 x Rhabarber Likör 16 % vol



7 x fruchtige Liköre à 0,04 LiterCHF 25,00



Die Prinz Flachmänner sind aus hochwertigem Edelstahl und wiederbefüllbar.

FLACHM ANN TRADITIONELLE 0,2 LITER

- Marille 40 % volCHF 22,85 entspricht CHF 114,25/1 Liter
- Williams-Christbirne 40 % vol.....CHF 22,85 entspricht CHF 114,25/1 Liter
- Gravensteiner 40 % volCHF 22,85 entspricht CHF 114,25/1 Liter

FLACHMANN ALTE SORTEN 0,2 LITER

- Alte Williams-Christbirne 41% vol.... CHF 26,10 entspricht CHF 130,50/1 Liter
- Alte Wald-Himbeere 41% vol....... CHF 26,10 entspricht CHF 130,50/1 Liter
- Alte Haus-Zwetschke 41% vol...... CHF 26,10 entspricht CHF 130,50/1 Liter

FLACHMANN FEIN-FRUCHTIGE 0,2 LITER

FLACHMANN HAFELE BRAND 0,2 LITER





Alle Probierpakete mit

10 oder 20

Miniaturen erhältlich!



Entdecken Sie unsere bunte Produktvielfalt!

Ob feine Schnapsspezialitäten, erlesene Liköre, geschmackvolle Kräuterschnäpse oder saisonale Besonderheiten – unsere Miniaturpakete enthalten allerlei Spezialitäten.

ALLES SCHNAPS

- ✓ Alte Williams-Christbirne 41 % vol
- ◆ Alte Marille 41 % vol
- Alte Wald-Himbeere 41 % vol
- Marillen Schnaps 40 % vol
- Haselnuss Schnaps 40 % vol

- ★ Honig Birnerla 34 % vol

10 Miniaturen à 0,02 Liter CHF 15,55 20 Miniaturen à 0,02 Liter CHF 29,65

ALLES LIKÖR

- Wild Himbeeren Likör 16 % vol
- Rosenmarillen Likör 25 % vol
- ■ Weinbergpfirsich Likör 18 % vol
- Holunderblüten Likör 18 % vol
- Erdbeer-Rhabarber Likör 17 % vol
- ▼ Rum-Coconut Likör 40 % vol
- ➤ Rum-Orange Likör 40 % vol

10 Miniaturen à 0,02 Liter CHF 13,40 20 Miniaturen à 0,02 Liter CHF 27,40

ALLES KRÄUTER

- Hexenkräuter Likör 48 % vol
- Prinz Bitter 31 % vol
- Alpenthaler 20,5 % vol
- Klarer Alpenthaler 38 % vol
- Zirben Schnaps 40 % vol
- Meisterwurz Schnaps 40 % vol
- ▼ Enzian Schnaps 40 % vol
- Vogelbeer Schnaps 40 % vol
- Quitten Schnaps 40 % vol

BRENNKUNST ERLEBEN der Fein-Brennerei

Tauchen Sie ein in unsere einzigartige Welt und erleben Sie hautnah das Handwerk sowie unsere Liebe zum Schnapsbrennen! Wir laden Sie herzlich ein, uns dabei über die Schulter zu schauen. Nebenbei erfahren Sie zudem allerlei Interessantes über die Fruchtverarbeitung.

PRINZ FEIN-BRENNEREI "ERLEBNIS-FÜHRUNG"

- Begrüssung im Hof der Fein-Brennerei (Prinz Stammhaus)
- Das Geheimnis der Brennkunst wir führen Sie durch unsere Fein-Brennerei und laden Sie ein, uns beim Schnapsbrennen über die Schulter zu schauen
- Degustation von Prinz Schnäpsen und Likören
- Einkaufsmöglichkeit in unserem Hofladen
- Einkehrmöglichkeit im angrenzenden Landgasthaus Rose (Reservierung bitte unter office@gasthaus-rose.at oder +43 5573 83765)

WISSENSWERTES.

Bei einer Gruppe mit weniger als 15 Personen kostet die Führung € 25,00, ab 15 Personen ist die Führung kostenlos. Dauer: ca. 30 bis 45 Minuten. Säfte und Erfrischungsgetränke stehen zur freien Entnahme für Sie bereit.

Bitte um Anmeldung unter besichtigungen@prinz.cc

UNSER HOFLADEN DIREKT BEI DER BRENNEREI:

Lassen Sie die Eindrücke nach einer interessanten Führung durch die Brennerei wirken und probieren Sie im Anschluss unsere hochwertigen Schnäpse und Liköre direkt im Hofladen. Wir haben für jeden Geschmack das Passende.

ÖFFNUNGSZEITEN:

Montag bis Freitag: 8-18 Uhr Samstag: 8-16 Uhr

Genauere Infos über Öffnungszeiten und Feiertage finden Sie auf unserer Homepage unter www.prinz.cc

PRINZ FÜHRUNG "VOM OBSTGARTEN INS GLAS"

- Aperitif im Obstgarten mit anschliessender Einführung in den Obstanbau
- Erfahren Sie Wissenswertes über die Obstveredelung bei einer Besichtigung unseres Obsthofes
- Das Geheimnis der Brennkunst wir zeigen Ihnen unsere Fein-Brennerei (Prinz Stammhaus) und laden Sie ein, uns beim Schnapsbrennen über die Schulter zu schauen
- Umfangreiche Degustation von Prinz Schnäpsen und Likören
- Einkaufsmöglichkeit in unserem Hofladen
- Einkehrmöglichkeit im angrenzenden Landgasthaus Rose (Reservierung bitte unter office@gasthaus-rose.at oder +43 5573 83765)

WISSENSWERTES:

Diese Führung dauert ca. 90 bis 120 Minuten und kostet bis 10 Personen € 80,00, jede weitere Person € 8,00. (Jeder Teilnehmer erhält einen Einkaufsgutschein im Wert von € 4,00.) Säfte und Erfrischungsgetränke stehen zur freien Entnahme für Sie bereit.

Bleiben Sie TOP-informiert mit dem Prinz Newsletter

Melden Sie sich über diesen QR-Code für den Prinz NEWSLETTER an und erhalten Sie immer aus erster Hand und brandaktuell alle Neuigkeiten rundum unsere Produkte, Aktionen, Rezepte, Hoffest, Veranstaltungen und vieles mehr.



REZEPTIDEEN

Mnsere Rezepte zum Sammeln!

Weil die Spezialitäten von Prinz nicht nur pur herrlich schmecken, gibt es mit jeder Aussendung feine Rezeptideen zum Sammeln!

Trennen Sie die Rezeptkarten einfach entlang der perforierten Linien ab und holen Sie sich bei Ihrer nächsten Bestellung unser Gratis-Sammelmäppchen.

So haben Sie die feinen Rezeptideen immer griffbereit in einem kleinen Ordner.



Schon bei Threr nächsten Bestellung schicken wir Thnen auf Wunsch Thr Gratis-Mäppchen mit!

www.schnaps-prinz.ch















- 20 cl Prinz Salted Caramel Cream
- 25 cl Sahne
- 1 TL Kakaopulver

Für vier kleine Gläser: Sahne mit Kakaopulver mischen und steif schlagen. Heben Sie vorsichtig den Prinz Salted Caramel Cream unter und verrühren dies bis eine homogene Masse entsteht. In einzelne Dessertgläser füllen und über Nacht einfrieren. Mit Sahnehäubchen und Salted Caramel Cream darüber gegossen servieren.

Rum Polado

- 4 cl Rum-Coconut Likör
- 4 cl Joghurt Kokos-Ananas Likör
- 1 cl Zitronensaft
- 10 cl Ananassaft
- Eiswürfel

Geben Sie alle Zutaten in einen Cocktailshaker. Gut durchschütteln und in einem schönen Cocktailglas mit einem Stück Ananas servieren.

Prinz Rezept-



- 4 cl Prinz Wild Stachelbeer Likör
- 4 cl Tonic Water
- Saft einer halben Limette
- Eiswürfel
- Limettenscheibe

Geben Sie den Prinz Wild Stachelbeer Likör mit dem Tonic Water und dem Saft einer halben Limette in ein schönes Glas. Mit Eiswürfel auffüllen und mit Limette garniert servieren.

Birnen-Linetten-Caipirinha

- 1 Bio-Limette
- 2-3 TL feiner Rohrzucker
- 6 cl Sommerschnaps Birnen-Limette
- 4 cl Soda und 2 cl Birnensaft
- Crushed Ice

Limette waschen und achteln. Mit 2-3 Teelöffel feinem Rohrzucker in ein Cocktailglas geben und mithilfe eines Holzstössels zerdrücken. 6 cl Sommerschnaps Birnen-Limette, 4 cl Soda sowie 2 cl Birnensaft dazugeben. Mit Crushed Ice auffüllen und verrühren.



www.schnaps-prinz.ch



Rund um's Glas Handels GmbH

Romenschwanden 62, CH-9430 St. Margrethen Tel.: +41 71 744 07 66, shop@schnaps-prinz.chrund-ums-glas@bluewin.ch

WWW.SCHNAPS-PRINZ.CH

Besuchen Sie uns doch auch auf ... https://www.instagram.com/feinbrennerei.prinz/ https://www.facebook.com/schnaps.prinz/ https://www.prinz.cc







Änderungen der in dieser Sortimentsliste veröffentlichten Preise bleiben vorbehalten. Es gelten die zum Zeitpunkt der Bestellung im Internet und Hofladen ausgewiesenen Preise.

