

LIQUID MARKET®

gut trinken
gut leben
gut trinken
gut leben
gut trinken
gut leben.



LIQUID[®] MARKET

13/06/2025
LINZ

Vorwort

*von Landesrat Markus Achleitner
zum Liquid Market 2025.*

Für alle Cocktail-Liebhaberinnen und -Liebhaber ist es bereits ein Fixtermin: Der **Liquid Market** des Vereins **hotspots**, der nunmehr bereits zum fünften Mal stattfindet. Auf ihre Kosten kommen hier aber auch jene, die Lust haben, Neues auszuprobieren und sich auf überraschende Geschmackserlebnisse einzulassen – ob mit oder ohne Alkohol.

25 Bars aus ganz Oberösterreich sind beim **Liquid Market** zu Gast und bereiten für die Gäste nicht nur ihre Signature Drinks zu, sondern haben auch die neuesten Trends der Szene im Gepäck. Der City Park im Linzer Zentrum wird auch heuer wieder einen Tag lang zu größten Bar Oberösterreichs.



Foto: Land OÖ

Ich lade Sie ein, genießen Sie die Atmosphäre im City Park, lassen Sie sich vom Können der Barkeeperinnen und Barkeeper überraschen und erleben Sie einen genussvollen Nachmittag.

*KommR Markus Achleitner
Wirtschafts- und Tourismus-Landesrat*



Cheers und herzlich willkommen beim Liquid Market in Linz!

Der Verein **hotspots** verwandelt Linz wieder zur Bühne für große Geschmacksmomente – denn hier trifft Cocktailkultur auf Kreativität, Barhandwerk auf gute Laune und Tradition auf jede Menge neue Ideen im Glas.

Ob Sie für die neuesten Trends gekommen sind oder Ihre Lieblingsklassiker feiern möchten – unsere Barkeeperinnen und Barkeeper schütteln und rühren mit Herzblut, Leidenschaft und einer ordentlichen Portion Stil.

Was Sie erwartet? Eine bunte Reise durch die Welt der Aromen – von fruchtig-frisch bis rauchig-komplex. Jeder Drink hat seinen eigenen Charakter, und jeder Schluck bringt Sie ein bisschen näher an die Essenz der Cocktailkunst.



Unser Booklet „**Liquid Market Linz**“ ist dabei Ihr treuer Begleiter: randvoll mit tollen Rezepten, spannenden Infos und echten Geheimtipps aus der Szene. Also: Stöbern, ausprobieren, genießen!

Und jetzt? Glas in die Hand und los geht's!

Unter dem Motto „**ALL YOU CAN TASTE!**“ feiern wir die Vielfalt im Glas – ganz ohne Zurückhaltung.

***Euer Liquid Market Linz Team:
Matthias Jantsch, Monika Nöbauer, Tanja Waldhör,
Michael Kreuzer, Christoph Trabesinger***

Die Apotheker Cocktail Bar

NICOLAS SATTIN

*Die Apotheker Cocktail Bar
Stadtplatz 50
4600 Wels
labor@dieapotheker.at*

Erforschet die Apotheker-Tränke in verlockenden Mixturen. Von altbekannten Rezepturen zu den neuesten Kreationen – ein jegliches Getränk spricht seine eigene Sage. Die Schenkenmeister sind wahre Apotheker des Geschmacks und werden Euer Trunkenerlebnis zu etwas Sonderem gestalten.

DIE APO+HEKER
by Sattin

*Stolichnaya
vodka*

Stoli Mango Smash

ZUTATEN

*4 cl Stolichnaya Vodka
3 cl Monin Mango Sirup
2 cl Rauch Juicebar Limettensaft*



ZUBEREITUNG

Mit Organics by Red Bull Bitter Lemon auffüllen

Herbal Helios

ZUTATEN

4 cl Metaxa 12 Sterne
 2 cl Rauch Juicebar Limettensaft
 2 cl Basilikumsirup
 10 cl Fever-Tree Ginger Ale



DEKORATION

Basilikum, Orangenscheiben

Rieders Café-Bar

MIKE THOMAS RIEDERS

Rieders Café-Bar
 Kirchenplatz 4
 4910 Ried im Innkreis
 cafe@rieders-bar.at

Tauche ein in die Welt exquisiter Cocktails, entspannter Atmosphäre und unvergesslicher Momente. Ob Klassiker, kreative Eigenkreationen oder alkoholfreie Alternativen – wir mixen für dich mit Leidenschaft und hochwertigen Zutaten. Lass dich von unseren Barkeepern begeistern und genieße deinen Abend in stilvollem Ambiente.



Stanglwirt

BERND STABER

Bio-Hotel Stanglwirt
Kaiserweg 1
6353 Going am Wilden Kaiser
daheim@stanglwirt.com

An der Stanglwirt Hotelbar „auf der Tenne“ erwartet Sie in jeder Hinsicht eine ganz besondere Mischung. Dort, wo sich vor gut 40 Jahren noch der Heu- und Getreidespeicher des Hauses befand und nun die wunderschöne Altholz-Architektur Gäste und Besucher mit offenen Armen begrüßt, liegt eines der geselligen Herzstücke des Stanglwirts. Genau hier vermischen sich Hotelgäste, Einheimische und Weltbummler zur unvergleichlichen Stanglwirt-Gemeinschaft.



L'Aperitivo Nonino

ZUTATEN

4 cl L'Aperitivo Nonino
2 cl Grappa Nonino
Monotivino da Prosecco
3 cl Lime Cordial
2 dash Orange Bitters



DEKORATION

Mozart Dark Chocolate Espuma on top



Das wird
dein Sommer!

Top informiert!

Wissen, was los ist: Hippe Festivals, wunderbare Konzerte, mitreißende Shows mit nationalen Größen und internationalen Stars. Verbringe deine Freizeit mit Kunst, Kultur und Kulinarik!



krone.at/ooe

TARKE & ERAT VISIT LINZ

Tour, die schmeckt.



Häppchenpass
nur
19,90 €

linztourismus.at/genuss

Eine Reise, mit Pass aber kurzen Wegen. Dazwischen kleine Happen, die ziemlich gut schmecken.

Pornstar Spritz

ZUTATEN

4 cl Passoà
 1 cl Galliano Vanille
 3 cl TH Mystic Mango
 White Secco
 Lemon Twist



Dachgeflüster

PATRICK BALANGE

Dachgeflüster
 Ringstraße 27
 4600 Wels
dachgefluester@grande-dame.com

Es wird wieder geflüstert - Was man bisher nur aus großen Städten wie Mailand, Berlin oder Barcelona kannte, gibt es auch heuer wieder für ein paar Wochen in Wels, schwärmt Bar-Chef Patrick Balange. Ihm sei die Kombination aus Skybar als Pop-Up Projekt mit einer Vernissage laut dem Motto „Kultur trifft Szene“ ganz gut gelungen.

DACH
 GEFLÜSTER

PASSOÀ

Peter Affenzeller

STEFAN HANEDER

Peter Affenzeller
Whiskydestillerie Erlebnis- & Genusswelt
Whiskyplatz 1
4211 Alberndorf
office@peter-affenzeller.at

Die Erlebniswelt Peter Affenzeller öffnet die Tür zu einer einzigartigen Reise in die faszinierende Welt des Genusses und der Destillation. Hier kannst du nicht nur die Kunst der Whisky- und Rumherstellung hautnah erleben, deinen eigenen Whiskey kreieren, exklusive Verkostungen genießen und in der Genusslounge regionale Köstlichkeiten probieren.

ERLEBNISDESTILLERIE & GENUSSWELT

Peter Affenzeller

Isn't it a Peter Affenzeller Whisky Sour?

ZUTATEN

5 cl Peter Affenzeller Single Malt Whisky
1 cl Salted Caramel
2 cl Lemon juice
3 dash Root Bitters
Stabilizer



DEKORATION

Zitronenschale am Glasrand

Fernet Ginger Lemonade

ZUTATEN

2 cl Fernet Branca
 2,5 cl Old Judge Falernum
 1 cl Rauch Juice Bar Zitronensaft
 Fever-Tree Ginger Beer



BARista Bar

FLORIAN AICHINGER

BARista Schärding
 Silberzeile 13
 4780 Schärding
cafe.lachinger@aon.at

Hier trifft man sich auf ein Achterl, ein elegantes Glas Sekt oder Champagner, einen Cocktail oder eine unserer legendären Gin-Kreationen. Die BARista Bar in Schärding ist ein Ort der Begegnung für alle, die in angenehmer Atmosphäre und guter Stimmung genussvolle Stunden verbringen wollen.

BARista
 lachinger's café & gusto.bar

FERNET-BRANCA

Sky-Garden Linz

RALPH RAMSEBNER

Skygarden Linz
 Landstraße 17-25
 4020 Linz
 office@skygarden.at

Willkommen im Skygarden – Ihrem modernen Treffpunkt im Herzen von Linz. Unser junges Café-Bar-Restaurant bietet eine atemberaubende Dachterrasse mit Blick auf den Pöstlingberg und den Dom. Wir legen großen Wert auf Qualität, außergewöhnliches Ambiente und erstklassigen Service, um Ihre Zufriedenheit zu garantieren.



Citrus Symphony

ZUTATEN

3 cl Canonita de Mallorca
3 cl Limoncello di Capri
3 cl Carpano Wermut weiss



ZUBEREITUNG

Angesetzt, aus der Blase gepapft, mit Organics by Red Bull Easy Lemon auffüllen

The Yuzu Samurai

ZUTATEN

3 cl ETSU Double Yuzu Gin
 2,5 cl Zitronensaft
 1,5 cl Monin Weißer Pfirsich Sirup
 0,5 cl Monin Zuckersirup
 1 cl Aprikosenpüree
 10–12 cl Mineralwasser



DEKORATION

Frische Minze

Helmut Bar

SEBASTIAN FASCHINGER

Helmut Bar
 Bethlehemstraße 1
 4020 Linz
 office@helmut-bar.at

Stütz dich in die Welt von Helmut's Cocktailbar, wo Tradition auf Trend trifft und jeder Schluck ein Meisterwerk ist. Unsere Bartender zaubern mit Präzision und Leidenschaft Drinks, die deine Geschmackssinne beflügeln werden.





EUROPE'S
No.1
NICOTINE POUCH

VELO NICOTINE POUCHES
KOMMEN UNTER
DIE LIPPE, GEHEN
IMMER UND ÜBERALL

SCANNE UND
PROBIERE
GRATIS**



*Basierend auf dem von VELO geschätzten Volumenanteil im gemessenen Einzelhandel in den folgenden Schlüsselmärkten für Nikotinbeutel in Europa: Schweden, Dänemark, Großbritannien, Polen und der Schweiz, berechnet ab Juni 2024.

**Nur für erwachsene Nikotinkonsumenten mit Wohnsitz in Österreich.



Dieses Produkt enthält Nikotin und macht abhängig.

TASTES LIKE
pure refreshment



The **ORGANICS**
by Red Bull

Natürlich
erfrischend.



AT-BIO-902

Lennox Bar

MICHAEL HOLZER

*Lennox Bar
Marienstrasse 2a
4020 Linz
office@lennox.at*

Cocktails? Great Moments! Wir servieren feine Drinks von bester Qualität bei angenehmer Musik. Egal ob After Work oder am Wochenende. Enjoy your Great Moment bei uns im Lennox.

LENNOX
BAR

ARETTE[®]

Fiesta Rosa

ZUTATEN

*4 cl Arette Blanco Tequila
2 cl Limettensaft
1 cl Agavendicksaft
8 cl Rauch Pink Guave
1 cl Aprikosenpüree
10-12 cl Mineralwasser*



ZUBEREITUNG

Alle Zutaten werden in einen Shaker mit Eiswürfeln gegeben und für zehn Sekunden kräftig durchgemixt. Anschließend wird alles in ein vorgekühltes Glas eingeschenkt.

Rouge Affair

ZUTATEN

*1 Espresso J. Hornig
Nandi Filterröstung,
zubereitet im
Siebträger*

*2 cl Three Sixty Vodka
2 cl Kirschiüre
2 cl Kirschensaft
0,5 cl Limettensaft
0,5 cl Zitronensaft
2 cl Aquafaba
1 cl Monin Weißer
Rohrzuckersirup*

J.
HORNIG



*Ein Hauch Geheimnis und ein
Hauch Leidenschaft. Ideal für
ein Getränk, das man nicht so
schnell vergisst.*

J. Hornig

HANNES ANDEXER

*J. Hornig
Bahnhofstraße 78
8401 Kalsdorf bei Graz*

Wir bei J. Hornig glauben: Guter Geschmack braucht Zeit – beim Rösten wie beim Mixen. Mit viel Liebe zum Detail bringen wir unsere Kaffeekompetenz ins Cocktailglas. Beim Festival servieren wir eine exklusive Spezialität, die zeigt: Kaffee kann mehr.

ZUBEREITUNG

Alle Zutaten auf Eis kräftig shaken und in eine Cocktailschale abseihen.

DEKORATION

Frische Kirsche oder Cocktailkirsche.

Visto

PHILIPP MÜHLBÖCK

*Visto Bar
Hauptstraße 22
4770 Andorf
hallo@visto.at*

Die VISTO Bar ist der perfekte Ort, um zu chillen, zu plaudern und das Leben in vollen Zügen zu genießen. Und wenn der Sinn nach Feiern steht – nur zu! Bei uns kannst du die Seele baumeln lassen und gemeinsam mit Freunden unvergessliche Nächte erleben. Komm vorbei, schnapp dir einen Drink und lass dich von unserer lockeren Atmosphäre begeistern. Wir freuen uns darauf, mit dir anzustoßen und eine tolle Zeit zu haben. Cheers!



Sparkling Flor

ZUTATEN

*3 cl Flor de Caña 12 Year
2 cl Rauch Juicebar Limettensaft
1 cl Monin Maracuja*



ZUBEREITUNG

Mit Prosecco aufspritzen

DEKORATION

Mit Minze dekorieren

Flor de luna

ZUTATEN

4 cl *le Tribute*
 6 cl *homemade grapefruit-lime cordial*
 4 drops *Saline solution 20 %*
 2 dash *Celery Bitters*
Lemongrass-Elderflower Air



To the moon

DANIEL MÖRTENDORFER

To the moon
 Altstadt 17
 4020 Linz
 office@tothemoon-bar.at

Zeitlos eingerichtete Cocktailbar im Herzen von Linz mit harmonischen Beats, angenehmer Beleuchtung und präzise kreierten Cocktails. Wir mixen sowohl Klassiker als auch moderne Drinks und natürlich auch einige Signature-Cocktails. Wir freuen uns auf Ihr Kommen, Adna & Daniel Mörtendorfer

to the moon


LE TRIBUTE
 OLD BUT NEW

Le Jardin Dinner Club

JULIAN PRETZMANN

*Le Jardin Dinner Club
Landstrasse 12
4020 Linz
office@le-jardin.at*

Tagsüber genießen Sie in unserem Restaurant köstliche Speisen und erlesene Weine in einem eleganten Ambiente. Doch wenn die Sonne untergeht, verwandelt sich unser Lokal in den angesagtesten Club der Stadt. Lassen Sie sich von unseren talentierten DJs mit mitreißenden House- und Hip-Hop-Beats in die Nacht entführen und feiern Sie bis in die frühen Morgenstunden.



Mediterranean Sunset

ZUTATEN

*3 cl Clementino
3 cl Noilly Prat
2 cl Carpano Antica Formula
1 Dash Orange Bitters
1 Dash Pexchaud's Bitters
1 cl Rauch Orangensaft*



DEKORATION

Orangenzeste, frischer Thymianzweig

BEFLÜÜÜGELT DURCH DEN SOMMER.



NEU

White Peach



Red Bull

BELEBT GEIST UND KÖRPER®

FOLLOW ME FOR STYLES

IBIS STYLES LINZ - THE PLACE TO SLEEP



Blue Gin Red Snapper

ZUTATEN

4 cl Reisetbauer Blue Gin
 15 cl Rauch Tomatensaft
 1 cl frischer Zitronensaft
 Reisetbauer BIO-Soja-Sauce



DEKORATION

Schwarzer Pfeffer, Selleriestange, Zitronenscheibe, Eiswürfel

Haschka Weinbar

FABIAN HASCHKA

Haschka Wein Bar
 Klosterstrasse 3
 4020 Linz
 bar@haschka.at

Die Haschka Weinbar führt die Tradition der wohl etabliertesten Weinadresse Klosterstraße 3 in Linz vielversprechend fort. Mit einem Mix aus alt bewährten und teils modernisierten Details genießen Kunden beste Weine & hervorragende Drinks in stimmungsvollem Ambiente bei bestem Service.

H A S C H K A REISETBAUER
BLUE GIN

Jägermeister

SILVERIO COSENZA

*Mast-Jägermeister SE
Jägermeisterstraße 7-15
38296 Wolfenbüttel
Deutschland
jaegermeister-shop@pvs-europe.com*

Entdecke Jägermeister ORANGE, das neueste Meisterwerk von Jägermeister. Fruchtig frisch, mit sizilianischen Orangen, 56 Kräutern und einem einzigartigen Geschmackserlebnis.

Jägermeister
ORANGE

Jägermeister Orange

ZUTATEN

*6 cl Jägermeister Orange
3 cl Rauch Juicebar Zitronensaft
2 cl Zuckersirup*



ZUBEREITUNG

Serviert im Tumbler mit großem Eiswürfel.

DEKORATION

Glitzer Spray, Minzblatt

Bramble No 10

ZUTATEN

5 cl *Tanqueray Ten*
3 cl *Zitronensaft*
1,5 cl *Zucker*
1 cl *Chambord*

ZUBEREITUNG

Gin, Zitronensaft, Zucker shaken, danach in einen mit Crushed Ice gefüllten Tumbler abseihen, und mit Chambord floaten. Abschließend mit Zitrone und Brombeeren garnieren.

DEKORATION

Zitronenscheibe, 2 Brombeeren



Das goldene Einhorn

MATTHIAS JANTSCH

Das Goldene Einhorn
Rathausgasse 9
4020 Linz
Matthias-jantsch@gmx.at

Im Herzen der Linzer Altstadt wird die Geschichte des Hauses „Zum goldenen Einhorn“ von 1771 zu neuem Leben erweckt. Seit Jahren einer der angesagten Szenetreffpunkt in der Stahlstadt. Das Team begeistert mit feinen Cocktails, klassischen Longdrinks oder gerne auch einmal mit einem Glas Schampus die Nachtschwärmer.



NO TEN

Don Julio Blanco

*Diageo Germany GmbH
Reeperbahn 1
20359 Hamburg
Deutschland
team.empfang@diageo.com*

Genug Leidenschaft, damit die ganze Welt sie genießen kann – und doch stolz und unverwechselbar: hergestellt in México. Die Tradition, Kreativität und Leidenschaft unseres Volkes und unseres Landes sind fest in unserer DNA verankert. Denn wenn nicht aus Liebe – wofür dann? Solo y siempre, Por Amor. Salud.



Don Paloma

ZUTATEN

*4 cl Don Julio Blanco
15 cl Fever-Tree Pink Grapefruit
1 dash Rauch Juicebar Limettensaft
½ Barlöffel Agavendicksaft Tajin Rim
1 Spalte Grapefruit
Eiswürfel*



Barcelona Mule

ZUTATEN

4 cl aVAO Vodka aus Barcelona
20 cl FEVER-TREE Blood Orange
Ginger Beer

ZUBEREITUNG

Im Mule-Becher auf
Eis serviert

DEKORATION

Limette



Skybar 45 Times Barcelona Hotel

SAMARA CORTES

*Skybar 45 Times Barcelona Hotel
Plaça de Catalunya 10
08002 Barcelona
Spanien*

Genieße einen der beeindruckendsten Panoramablicke Barcelonas in der einzigen Rooftop Bar mit einem unglaublichen Rundblick über Barcelona, von der ikonischen Sagrada Familia bis hin zum Mittelmeer, in der Sky Bar von 45 Times Barcelona. Tauche ein in eine elegante Atmosphäre, während du deinen Lieblingscocktail oder einen leichten Snack am Pool auf der Dachterrasse genießt. Dies ist der perfekte Ort, um zu entspannen und die Schönheit der Stadt in einem exklusiven Ambiente zu bewundern.

skybar
BARCELONA

aVAO
THE SPIRIT OF BARCELONA

Frau Dietrich

JAN MASEK

Frau Dietrich
 Altstadt 8
 4020 Linz
 salon@frau-dietrich.at

In der besten Cocktailbar in OÖ (Falstaff 2024) begibt man sich auf eine Reise in die 1920er-Jahre der USA, in die Zeit des Swing, der Big Bands, des Blues und der Prohibition, in der vor allem hochwertige Spirituosen versteckt im Hinterzimmer genossen wurden. Die Frau Dietrich erzählt eine wunderbar verruchte Geschichte über diese überraschend wilde, aber stets stilvolle Zeit vor gut 100 Jahren mit klassischen aber auch stets neu interpretierten Cocktails.



ALTOS
 100% AGAVE TEQUILA

Strawberry-Margarita Popsicles

ZUTATEN FÜR SECHS STÜCK

10 cl Olmeca ALTOS Plata
2 cl Triple Sec
12 cl Rauch Erdbeersaft
12 cl Erdbeermark
8 cl Rauch Juicebar
frischer Limettensaft
2 cl Agavendicksaft



ZUBEREITUNG

Alle Zutaten gemeinsam in der Eismaschine verrühren. Danach in Eisformen gießen und mindestens vier Stunden frieren.

FEVER-TREE

NUMMER 1
BEST SELLING &
TOP TRENDING Mixer



MIX with  the BEST

Ein toller Ausblick auf den Linzer

Juni -
September

englische Erbschaft

Festival Sommer

Juni - August

Musikpavillon

27. - 29. Juni

Lido Sounds

ab 7. Juli

Klassik am Dom

17. - 19. Juli

Pflasterspektakel

22. - 24. August

Linzer Krone Fest

3. - 7. September

Ars Electronica Festival

6. September

Klangwolke

4. September - 7. Oktober

Int. Brucknerfest

L_nz

Gute Unterhaltung wünscht
Stadträtin Doris Lang-Mayerhofer

Aranica Amara

ZUTATEN

1 cl Beefeater 0,0 %

4 cl Ramazzotti Aperitivo Arancia 0,0 %

4 cl Undone Nr. 9 Red Torino Aperitif

Fever-Tree

Mediterranean Tonic Water

Orangenzeste / Zitronenzeste



ZUBEREITUNG

Alle Zutaten außer das Tonic Water in einem kleinen Tumbler kaltrühren, anschließend mit Tonic auffüllen, vorsichtig umrühren und genießen.

Ein schöner trockener, würziger Drink mit feinen Kräuternoten und ausgewogenen Bitteraromen.

Tourismusschule Bad Leonfelden

*Tourismusschule Bad Leonfelden
Hagauerstraße 17
4190 Bad Leonfelden*

BALETOUR – Die BAD LEONFELDENER TOURISMUSSCHULEN sind ein staatliches Bildungszentrum; Wir bilden seit über 40 Jahren Fachleute für die zukunftssträchtige Tourismus- und Freizeitwirtschaft in Österreich und international aus.

BEEFEATER
0.0

RAMAZZOTTI
APERITIVO
ARANCIA
ORANGE
0.0

Baletour 
Bad Leonfelder Tourismusschulen

Tourismusschule Bad Leonfelden

*Tourismusschule Bad Leonfelden
Hagauerstraße 17
4190 Bad Leonfelden*

BALETOUR – Die BAde LEonfeldener TOUReismusschulen sind ein staatliches Bildungszentrum; Wir bilden seit über 40 Jahren Fachleute für die zukunftsstrahlende Tourismus- und Freizeitwirtschaft in Österreich und international aus.



L'Arancia Libera

ZUTATEN

*4 cl Ramazzotti Aperitivo Arancia 0,0 %
3 cl Beefeater 0,0 %
1,5 cl Monin Rohrzuckersirup
1,5 cl Sanddornpüree Boiron
Organics by Red Bull Tonic Water*



ZUBEREITUNG

Alle Zutaten außer das Tonic Water in einem kleinen Tumbler kaltrühren, mit Tonic toppen, erneut vorsichtig umrühren und genießen!

Crush am Kiosk

ZUTATEN

5 cl Burschik's Red
 2 cl Maracujapüree
 1 cl Rauch Juicebar Zitronensaft
 1 cl Hibiskussirup
 10–12 cl El Tony Mate



DEKORATION

Minzzweig

Quebe Wein & Bar

JAY VEHOVAR

Quebe Wein & Bar
 Stockerauerstraße 19
 2100 Korneuburg
 kontakt@qubemusiclounge.at

„Eine Bar ist ein Ort, den man als sein Wohnzimmer betrachtet. Wo man ein Stück zu Hause ist, aber gehen kann, wann man will.“

– Charles Schumann

Entdecken Sie ein neues Stück Zuhause, genießen Sie Abende in gemütlicher Bar Atmosphäre bei guter Musik, klassischen- und von uns kreierten Cocktails, einer ausgesuchten Weinkarte mit internationalen und österreichischen Weinen, Champagner und schmackhaften Snacks.



GUT TRINKEN
GUT LEBEN.



VON ENTSPANNTEN BARTENDERN EMPFOHLEN:
**DER COCKTAIL AUS
WASSER, MALZ &
NATURHOPFEN.**


1858
Zipfer
Brauerei