

STILVOL.

DRINKSPIRATION
MIT SCHNÄPSEN
UND LIKÖREN.

DRINKS

PURES VERGNÜGEN
ODER GEMIXT - SO
ODER SO: PROST!



TONIC DRINKS HABEN ALS BASIS EINEN
SCHNAPS ODER LIKÖR UND WERDEN MIT
EINEM TROCKENEN TONIC AUFGEFÜLLT.

01

TONIC DRINK



WILLI TONIC

4CL WILLIAMS CHRIST BIRNENBRAND
160ML DRY TONIC WATER

AUF EISWÜRFELN SERVIEREN. MIT
EINER ZITRONENZESTE GARNIEREN.

FICHTE TONIC

4CL NADELWALD FICHTENGEIST
160ML DRY TONIC WATER

AUF EISWÜRFELN SERVIEREN. MIT
ROSMARIN GARNIEREN.

QUITTE TONIC

4CL FRUCHTLIKÖR QUITTEN CUVÉE
160ML DRY TONIC WATER

AUF EISWÜRFELN SERVIEREN. MIT
EINER ZITRONENZESTE GARNIEREN.

HIMBEERE TONIC

4CL OBSTGEIST GARTENHIMBEERE
160ML DRY TONIC WATER

OPTIONAL FÜR ETWAS SÜSSE: MIT 2CL
HIMBEERLIKÖR UND 2CL HIMBEERGEIST.
AUF EISWÜRFELN SERVIEREN.
MIT HIMBEEREN UND EINER ZITRONEN-
ZESTE GARNIEREN.

SOURS SIND COCKTAILS, DIE AUF EINER SPIRITUOSE, ZUCKER UND ZITRONENSAFT BASIEREN. „WHISKEY SOUR“ BEKOMMT JETZT FRUCHTIGE KONKURRENZ.

02

SOURS



JOHANNISBEERE SOUR

4CL	FRUCHTLIKÖR JOHANNISBEERE
4CL	FRISCHER ZITRONENSAFT
2TL	PUDERZUCKER

OPTIONAL MIT EIWEIS UND EISWÜRFELN SHAKEN. ABSIEBEN UND AUF FRISCHEN EISWÜRFELN SERVIEREN. MIT JOHANNISBEEREN GARNIEREN.

QUITTEN SOUR

4CL	FRUCHTLIKÖR QUITTEN CUVÉE
4CL	FRISCHER ZITRONENSAFT
2TL	PUDERZUCKER

OPTIONAL MIT EIWEIS UND EISWÜRFELN SHAKEN. ABSIEBEN UND AUF FRISCHEN EISWÜRFELN SERVIEREN. MIT EINER ZITRONENZESTE GARNIEREN.

HIMBEERE SOUR

4CL	FRUCHTLIKÖR GARTENHIMBEERE
4CL	FRISCHER ZITRONENSAFT
2TL	PUDERZUCKER

OPTIONAL MIT EIWEIS UND EISWÜRFELN SHAKEN. ABSIEBEN UND AUF FRISCHEN EISWÜRFELN SERVIEREN.

GOOD WOOD

4CL BARRIQUE OBSTBRAND

4CL FRISCHER ZITRONENSAFT

2TL AHORNSIRUP

OPTIONAL MIT EIWEIS UND EISWÜRFELN SHAKEN. ABSIEBEN UND AUF FRISCHEN EISWÜRFELN SERVIEREN. MIT SCHOKOLADENRASPELN GARNIEREN.

GOLDEN SOUR

4CL GOLD WILLIAMS CHRIST

4CL FRISCHER ZITRONENSAFT

2TL PUDERZUCKER

OPTIONAL MIT EIWEIS UND EISWÜRFELN SHAKEN. ABSIEBEN UND AUF FRISCHEN EISWÜRFELN SERVIEREN. MIT EINER ZITRONENZESTE GARNIEREN.

TIPP:

ALS ALTERNATIVE ZU PUDERZUCKER KANN AUS 1,5KG ZUCKER UND 1L WASSER ZUCKERSIRUP HERGESTELLT WERDEN. DIE 2TL IM REZEPT DANN EINFACH MIT 2CL ZUCKERSIRUP ERSETZEN.

SPRITZ SIND ERFRISCHENDE KOMBINATIONEN
AUS SEKT, EINER SPIRITUOSE UND WASSER.
ES WIRD ZEIT, FÜR GUTE ALTERNATIVEN ZUM
SOMMER-KLASSIKER APEROL SPRITZ.

03

SPRITZ



QUITTEN SPRITZ

4CL FRUCHTLIKÖR QUITTEN CUVÉE

5CL TROCKENER SEKT

1CL MINERALWASSER

AUF EISWÜRFELN SERVIEREN.
MIT MINZE UND ZITRONE GARNIEREN.

HIMBEER SPRITZ

4CL FRUCHTLIKÖR GARTENHIMBEERE

5CL TROCKENER SEKT

1CL MINERALWASSER

AUF EISWÜRFELN SERVIEREN. MIT
MINZE UND HIMBEEREN GARNIEREN.

JOHANNISBEERE SPRITZ

4CL FRUCHTLIKÖR JOHANNISBEERE

5CL TROCKENER SEKT

1CL MINERALWASSER

AUF EISWÜRFELN SERVIEREN.
MIT MINZE UND JOHANNISBEEREN
GARNIEREN.

APFEL SPRITZ

4CL FRUCHTLIKÖR APFEL CUVÉE

5CL TROCKENER SEKT

1CL MINERALWASSER

AUF EISWÜRFELN SERVIEREN.
MIT MINZE UND APFELSCHNITZ
GARNIEREN.

ERFRISCHUNG UND SCHÄRFE SIND
DIE CHARAKTERISTISCHEN EIGEN-
SCHAFTEN EINES MULES.

05

MULES



FICHTE MULE

4CL NADELWALD FICHTENGEIST

160ML SPICY GINGER

1CL LIMETTENSAFT

UMRÜHREN, AUF EISWÜRFELN SERVIEREN.
MIT ROSMARIN GARNIEREN.

ROSMARIN MULE

4CL ROSMARINGEIST

160ML SPICY GINGER

1CL LIMETTENSAFT

UMRÜHREN, AUF EISWÜRFELN SERVIEREN.
MIT ROSMARINZWEIG GARNIEREN.

WILLI MULE

4CL WILLIAMS CHRIST BIRNENBRAND

160ML SPICY GINGER

1CL LIMETTENSAFT

UMRÜHREN, AUF EISWÜRFELN SERVIEREN.
MIT ZITRONENZESTE GARNIEREN.

OBSTBRAND MULE

4CL BARRIQUE OBSTBRAND

160ML SPICY GINGER

1CL LIMETTENZAFT

UMRÜHREN, AUF EISWÜRFELN SERVIEREN.
MIT ORANGENZESTE GARNIEREN.

QUITTE MULE

4CL FRUCHTLIKÖR QUITTEN CUVÉE

160ML SPICY GINGER

1CL LIMETTENZAFT

UMRÜHREN, AUF EISWÜRFELN SERVIEREN.
MIT ZITRONENZESTE GARNIEREN.

ETWAS BITTER, ETWAS SAUER. ABER AUF
JEDEN FALL EINE ERFRISCHUNG FÜR DIE
HEISSEN TAGE ODER PARTY ABENDE.

05

REFREHSER



GQ HIGHBALL

4CL FRUCHTLIKÖR QUITTEN CUVÉE

160ML THOMAS HENRY PINK GRAPEFRUIT

1CL LIMETTENSAFT

UMRÜHREN UND AUF EISWÜRFELN
SERVIEREN. MIT EINER GRAPEFRUIT
GARNIEREN.

QUITTEN- SCHROLE

5CL FRUCHTLIKÖR QUITTEN CUVÉE

5CL RIESLING

5CL GINGER BEER

2CL ZITRONENSAFT

AUF EIS SERVIEREN. MIT ROSMARIN
GARNIEREN.

JOHANNISBEERE MOJITO

4CL	FRUCHTLIKÖR JOHANNISBEERE
4CL	WEISSER RUM
2CL	LIMETTE
1TL	ROHRZUCKER
10ST	JOHANNISBEEREN
5ST	MINZBLÄTTER

JOHANNISBEEREN, MINZBLÄTTER UND ROHRZUCKER ZERSTOSSEN. CRUSHED ICE DAZU, MIT RUM UND LIKÖR AUFFÜLLEN UND VERRÜHREN. MIT MINZE GARNIEREN.

FICHTE FIZZ

6CL	NADELWALD FICHTENGEIST
2CL	ZITRONENSAFT
2TL	WALDHONIG

DIE ZUTATEN MIT EIS IM SHAKER MIXEN. ABSIEBEN UND AUF FRISCHEN EISWÜRFELN SERVIEREN. MIT ROSMARIN ODER FICHTENNADEL GARNIEREN.

MAL EHRlich, JEDES JAHR GLÜHWEIN
IST AUCH ETWAS ARG MONOTON. ABER
VORSICHT: WER ZU SCHNELL TRINKT,
BEKOMMT GEBRANNT E MANDELN.

06

HEISSES



HEISSER WILLI

4CL WILLIAMS CHRIST BIRNENBRAND
260ML BIRNENSAFT

BIRNENSAFT MIT ANIS UND ZIMTSTANGE
ERHITZEN UND MIT DEN 4CL WILLIAMS
CHRIST BIRNENBRAND MISCHEN.

HEISSE JOHANNA

4CL FRUCHTLIKÖR JOHANNISBEERE

ERHITZEN (NICHT KOCHEN) UND MIT
SCHLAGSAHNE UND ZIMT GARNIEREN.

HEISSE QUITTE

4CL FRUCHTLIKÖR QUITTEN CUVÉE

ERHITZEN (NICHT KOCHEN) UND MIT
SCHLAGSAHNE UND LEBKUCHEN-
GEWÜRZ GARNIEREN.

HEISSER APFEL

4CL FRUCHTLIKÖR APFEL CUVÉE

ERHITZEN (NICHT KOCHEN) UND MIT
SCHLAGSAHNE UND LEBKUCHEN-
GEWÜRZ GARNIEREN.

DAS KAPITEL RICHTET SICH AN DIE, DIE ES WISSEN WOLLEN. DIE DRINKS SIND ETWAS KOMPLEXER IN DER HERSTELLUNG ABER DAFÜR AUCH IM GESCHMACK.

07

HIGH LEVEL



MACHETE KILLS

2CL	FRUCHTLIKÖR JOHANNISBEERE
5CL	MEZCAL
1CL	AGAVEN DICKSAFT
3CL	LIMETTENSAFT
1	KLEINE PRISE MEERSALZ

MIT EIS SHAKEN, AUF FRISCHES EIS ABSEIHEN UND MIT SODA AUFFÜLLEN. MIT MINZE UND ZITRONE GARNIEREN.

CURRENTLY TASTY

4CL	FRUCHTLIKÖR JOHANNISBEERE
1CL	JÄGERMEISTER
1CL	COINTREAU
4CL	CHAMPAGNER
1	EIWEISS

MIT EIS SHAKEN. CHAMPAGNER IN EIN GLAS GEBEN, DRINK DARÜBER GIESSEN UND MIT CHAMPAGNER AUFFÜLLEN. MIT BLÜTEN GARNIEREN.

COSMOPOLITAN OLD FASHIONED 2.0

5CL	OBSTGEIST GARTENHIMBEERE
1CL	NADELWALD FICHTENGEIST
1CL	BERGAMOTTENLIKÖR
1TL	PUDERZUCKER

MIT EISWÜRFELN IM SHAKEN RÜHREN. ABSIEBEN UND AUF FRISCHEN EISWÜRFELN SERVIEREN. EINER ZITRONENZESTE GARNIEREN.

ROCKY ROAD TO DUBLIN

4CL	WILLIAMS CHRIST BIRNENBRAND
2CL	IRISH WHISKEY
3CL	ZITRONENSAFT
2CL	BASILIKUM SIRUP
1	PRISE MEERSALZ

MIT EISWÜRFELN IM SHAREN MIXEN. AUF FRISCHEM EIS SERVIEREN. MIT BASILIKUM UND ZITRONENZESTE GARNIEREN.

CASSIS COBLER

2CL	FRUCHTLIKÖR JOHANNISBEERE
2CL	SHERRY
1CL	ZITRONENSAFT

AUF EIS RÜHREN. MIT EINER ZITRONENZESTE GARNIEREN.



PROST

PROST@STILVOL.DE
WIR SIND JEDERZEIT FÜR NEUE KREATIONEN
OFFEN – BIS DAHIN: PROST!