



STEIN'S
**BOTANICAL
GARDEN**
COCKTAIL & DINER

17:00-03:00

Ruhetage: Sonntag, Montag und Feiertage

0043 676 44 22 553
hello@botanicalgarden.at

STEIN'S
**BOTANICAL
GARDEN**
COCKTAIL & DINER



SHAKE IT, BABY!

COCKTAILS

ZIRBEN SMASH

Kräftige Textur - frisch & herb mit angenehmer Säure

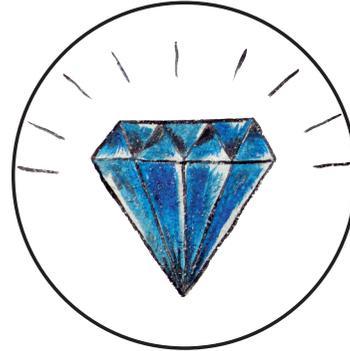
2 cl	Puchheimer Steirische Zirbe
4 cl	Roter Wermut
2 cl	Limettensaft
1 Barlöffel	Balsamicoessig
1cl	Zucker
8	Minzblätter

Tumbler vorkühlen

Alle Zutaten im Shaker hart und kurz schütteln

Mixtur ins vorgekühlte und mit Eiswürfel befüllte Glas eingießen

Mit Crushed Ice toppen und mit Minzweig garnieren



INTO THE WOODS

Aromatische, leicht prickelnde Textur mit angenehmer Frucht- & Ingwernote

3 cl	Puchheimer Waldhimbeere
2cl	Verjus
1cl	hausgemachter Ananas-Himbeershrub
1cl	hausgemachter Bergamottencordial
ca. 8-10cl	Ginger Beer

Weinglas vorkühlen

Zutaten außer das Ginger Beer mit Eiswürfel im Shaker schütteln

Mixtur ins vorgekühlte und mit Crushed Ice gefüllte Glas eingießen

Mit Ginger Beer auffüllen

Crushed Ice topping und mit Himbeeren garnieren



DONAU ESPRESSO

Fruchtig herber Espresso Martini Twist

Puchheimer Donaumarille	3 cl
hausgemachter Waldviertler Graumohnsirup	3 cl
Espresso	4 cl
Kakaobohnen Vodka	1 cl

Cocktailschale vorkühlen

Alle Zutaten im Shaker hart und kurz schütteln

Die Mixtur ins vorgekühlte Glas eingießen

Mit einem Schoko-Stick garnieren

PRE-BOTTLED COCKTAIL

FROM BARBADOS WITH LOVE

Kräftige aromatisch-karibische Textur - gefährlich süffig

BACARDI CUADRO	40 %
FALERNUM	30 %
MÄHRISCHE VOGELBEERE	10 %
LIMETTENSAFT	20 %
ANGOSTURA BITTERS	10 Dash
WASSER	4 Barlöffel