



so geht

ALKOHOLFREIER GENUSS

mit Fruchtkultur Preis

(D)EIN GUIDE FÜR DEN EINSATZ
UNSERER SÄFTE & NEKTARE
IN DER GASTRONOMIE

SERVIEREN & GENIESSSEN

Servieren & genießen Sie unsere Säfte & Nektare **im Weinglas**,
damit sich die Aromen voll entfalten können

Pur genießen für das volle Aroma und den perfekten Genussmoment

Mit Soda- oder stillem Wasser für den erfrischenden Genuss



ungekühlt für den vollen, aromatischen Genuss
gekühlt für die perfekte Erfrischung

ZWEI REZEPTIDEEN

EINE GENUSSVOLLE GESAMTKOMPOSITION

- 5cl **Birnennektar**
- 4cl **Dirndlnektar**
- 2cl Zitronensaft

Eiswürfel als Basis, danach die
Zutaten ins Glas gießen.
Umrühren. Mit ca. 5cl **Gelber
Muskateller Frizzante** oder
alkoholfrei mit unserem **Rosella
Sparkling Juice & Tea** aufgießen.

Mit Rosmarinzweig (kurz
flämmen, um ätherische Öle
freizugeben) und Zitronenzeste
dekorieren.

*Ideal geeignet als (alkoholfreier)
Aperitiv.*

DIRNDL TRIFFT KAFFEE

- 100ml **Dirndlnektar**
- 100ml Soda
- 3cl Cold Brew Coffee

Mit Zitronenscheibe dekorieren.

*Genussvolle, alkoholfreie Alternative
zum Rotwein.
Ideal zu kräftigen Speisen wie Wild
oder Rind, oder
vegetarischen/veganen
Schmortöpfen.*

DIE GETRÄNKEKARTE GESTALTEN

Ein paar wichtige Informationen & Schlagworte zu unserem Betrieb, um unsere Säfte & Nektare (auch in der Getränkekarte) präsentieren zu können:

Unser **Familienbetrieb** befindet sich im **Weinbaugebiet Traisental** in Niederösterreich - genauer gesagt in **Theyern**, einem kleinen Ort zwischen Krems und St. Pölten.

1913 erwarben unsere Vorfahren die Landwirtschaft dort, die heute als gemischte Landwirtschaft mit Wein- und Obstbau bereits in 5. Generation geführt wird.

Seit 1982, also seit über 40 Jahren, **füllen wir vollreife, handgepflückte und direkt gepresste Früchte aus überwiegend eigenem Anbau in die Glasflasche**. Wir begleiten die Früchte also vom Baum bis ins Glas - **Regionalität, Vielfalt und höchster Genuss** stehen für uns im Mittelpunkt.

Wie unsere Kund:innen unsere Säfte & Nektare in ihren Getränkearten präsentieren:

“Die vermutlich besten Säfte Österreichs”

“Regional genial”