

Herzlich Willkommen in der Hochkönig Edelbrennerei



Lassen Sie sich von uns verwöhnen und erleben Sie die
Faszination und Vielfalt des Destillierens.

"Jeder Moment ist ein kostbarer Tropfen"

Genießen Sie altbewährte Edelbrände, neue Innovationen mit
Kräutern, unsere Edelliköre sowie die GIN Kreationen.

Mit dieser Karte möchten wir Ihnen gerne Einiges an Fachwissen
zur hohen Kunst des Brennens näherbringen.
Eine gehobene Kultur der Destillation zu leben ist unsere Passion!

In diesem Sinne wünschen wir Ihnen einen wunderschönen
Aufenthalt bei uns auf der Grünegg Alm in Dienten am Hochkönig

Ihre Familie Rainer

Eine kleine Bildreise aus über 200 Auszeichnungen bei internationalen Verkostungen



So fing alles an...





Auf unserem Hof, der seit 1506 besteht wird schon seit Generationen Schnaps gebrannt.

Das uralte Wissen rund um das Brennen und der Vorgang des Destillierens wurde immer weitergegeben und ist heute Basis zur Herstellung der hochwertigen Destillate.

Brannte man früher noch mit einem einfachen Kupferkessel, so können wir heute unsere Edelbrände in einem moderner Verschlussbrennerei destillieren.

Qualität und Sauberkeit der Frucht sind die Grundvoraussetzung für ein edles Destillat, das bei uns mit viel Liebe zum Detail entsteht.



Edelbrände aus Kernobst

All jene Obstsorten, die ein Kerngehäuse mit mehreren kleinen Kernen besitzen, zählen zum Kernobst. Der Anbau von Kernobst geht weit in die Geschichte zurück und ist mit viel Tradition verbunden. Hauptsächlich wächst Kernobst in den gemäßigten Breiten.

Williams Birne	 GOLDPRÄMIERT 	€ 4,60
Williams Birne mit Honig	35%vol.	€ 4,60
Obstler (Golden Delicious Apfel & Williams Birne)		€ 3,60

Barrique Edition

Durch 6 Monate Lagerung im Eichenfass gaben wir unseren Edelbränden eine neue rauchige & holzige Note. Für diese besonderen Raritäten wurden wir mit etlichen Auszeichnungen in GOLD auf internationalen Prämierungen belohnt.

Apfel im Eichenfass	 GOLDPRÄMIERT 	€ 4,60
Zwetschke im Eichenfass		€ 4,80
Edelobstcuvée (Apfel, Williams, Zwetschke) im Eichenfass		€ 4,80

Edelbrand des Jahres bei der Destillata Prämierung

Gelbe Muskateller Traube im Eichenfass	€ 4,80
---	--------

Williams Birne im Eichenfass	 GOLDPRÄMIERT 	€ 4,80
Kirsche im Eichenfass		€ 4,80

Alles Inklusivpreise in €, Stamperlgröße 2cl

Edelbrände aus Steinobst

Als Steinobst versteht man jene Obstsorten, die einen verholzten Kern aufweisen. Dieser wird auch gerne als „Stein“ bezeichnet.

Daher auch der Name Steinobst oder Steinfrucht.

Um den Kern bildet sich ein Fruchtfleisch, das meist sehr zuckerhaltig ist.

Marille		€ 4,60
Weichsel (Sauerkirsche)	GOLDPREMIERT	€ 4,70
Zwetschke		€ 3,90

Spezialitäten

Unsere Edelbrände aus verschiedenen Spezialitäten und Kräutern der Natur sind unter anderem die Aushängeschilder unserer Brennerei.

Die einzigartigen Spezialbrände sind mehrfach ausgezeichnet und ein unvergessliches Gaumenerlebnis!

Bergheubrand	GOLDPREMIERT	€ 4,60
G'sundes Holz	- aus Zirbenholz destilliert	€ 4,60
Bergminze		€ 4,60
Enzian		€ 4,40
Meisterwurz		€ 4,60
Haselnusserl	- nicht zu süß & nicht zu stark 33%vol.	€ 4,60
Fichtenwipferl	- frisch und harzig	€ 4,60
Karotte	- gesund und knackig	€ 4,70
Sellerie	- vitaminreich	€ 4,70

Alles Inklusivpreise in €, Stamperlgröße 2cl

Edelbrände aus Beeren

Grundsätzlich gilt: jedes Obst, das die Eigenschaften von Beeren besitzt, wird als Beerenobst bezeichnet.

Typische Kennzeichen für Beerenobst sind, dass sie klein, rund und weich sind, außerdem haben sie nur wenig Zuckergehalt.

Beerenbrände sind in der Regel die teuersten Schnäpse, da man für einen Liter besten Edelbrand

ca. 50 Liter, das sind 35-40 kg, reinste Beeren benötigt.

Holunder		€ 5,90
Johannisbeere	GOLDPRÄMIERT	€ 5,90
Vogelbeere	GOLDENEß STAMPERL	€ 6,10
Wald-Himbeere		€ 6,30
Wald-Heidelbeere		€ 6,40

Sonderedition der Hochkönig Edelbrennerei

Elsbeere - die Königin der Wildfrüchte 1cl € 8,90

Die Elsbeere gehört zu den Rosengewächsen und ist die begehrteste und teuerste Beere der Welt.

Der Elsbeerbaum trägt erst nach ca. 35 Jahren das erste Mal Früchte und trägt danach nur alle 6 Jahre.

Für einen Liter Elsbeere Edelbrand werden ca. 55 kg Elsbeeren benötigt.

Alles Inklusivpreise in €, Stamperlgröße 2cl

Edelliköre

Die Süße des Lebens im Geschmack festhalten.

Das war wohl der Grundgedanke, als der erste Likör den Gaumen so manchen
Genussmenschen zum Lächeln brachte.

Liköre mit 25%vol. von der Hochkönig Edelbrennerei - echt süße Verführer!

Karamell Likör		€ 4,20
Walnuss Likör		€ 4,20
Zirbe Likör		€ 4,20
Holunderblüte - Zitrone Likör	GOLDPRÄMIERT	€ 4,20
Wald-Heidelbeer Likör		€ 4,20
Weichsel - Zimt Likör	GOLDPRÄMIERT	€ 4,20
Holunderbeer Likör		€ 4,20
Zwetschke - Zimt Likör		€ 4,20
Wald-Himbeer Likör		€ 4,20
Johannisbeer Likör	GOLDPRÄMIERT	€ 4,20
Marillen Likör		€ 4,20
Tannenzwipferl Likör	Sieger Edel-Likör des Jahres	€ 4,20
Alpin-Heu	GOLDPRÄMIERT	€ 4,20
S' Kräuterl (Kräuterlikör 30%vol.)		€ 4,60
Waldbeerenmix Likör		€ 4,20
Vogelbeer Likör		€ 4,20
Bratapfel Likör		€ 4,20
Eier Likör von Bio-Eiern		€ 4,20

Alles Inklusivpreise in €, Stamperlgröße 2cl