

### BARWerkzeug:

**Mixing Glas (Rührglas):** zum kalt rühren von leicht vermengbaren Zutaten

**Bosten Shaker/Tin Tin:** besteht aus 2 Teilen und dient zum mischen von schwer vermengbaren Zutaten

**Bar Spoon (Barlöffel):** dient zum rühren und schichten von Drinks, idealerweise fasst er 0,5cl

**Strainer (Barsieb):** zum zurückhalten von festen Bestandteilen sowie das benutzte Eis

**Fine Streiner (Feinsieb):** hält zusätzlich kleine und feine Bestandteile auf, immer in Verbindung mit einem Strainer verwenden

**Jigger (Barmass):** ermöglicht das Präzise messen der flüssigen Zutaten, Üblicherweise als 2cl/4cl oder auch 3cl/5cl und weitere

**Muddler (Stößel):** dient zum zerdrücken von Früchten, Kräutern und Gewürzen

**Zitruspresse:** ermöglicht das sofortige pressen von Zitrusfrüchten und somit die direkte Weiterverarbeitung

**Peeler (Zestenreisser):** mit ihm kann man feine Zesten von Zitrusfrüchten schneiden

**Ice Scoop (Eisschaufel):** hygienisches arbeiten, Eis wird niemals mit den Händen angefasst

**Bar Tong (Zange):** hilft die Garnitur hygienisch am Glas zu bringen und der einfachen Portionierung von Eis

### Zubereitung:

**To Stir (Rühren):** ausschließlich für leicht zu vermischende Zutaten

**To Shake (Schütteln):** dient dem Vermischen von meist schweren Zutaten

**To Built in (Bauen):** die einfachste Art einen Drink zu mixen, Zutaten direkt ins Glas mit viel Eis geben und umrühren

**Strain (Abseihen):** den gemixten Drink mit Hilfe von einem Strainer in das Glas gießen

**Double Strain (doppeltes Abseihen):** mit Hilfe vom Fine Strainer feine Bestandteile zurückhalten, Strainer+Fine Strainer

**Muddle (Muddeln):** Andrücken bzw. Zerdrücken von Zutaten. Bei Caipirinha und Co. Früchte nur andrücken

---

**EIS, EIS, EIS, EIS, EIS, EIS, EIS, EIS**

Eis ist mit die wichtigste Zutat in fast jedem Drink!

**IC:** Icecubes

**CI:** Crushed Ice

**IB:** Ice Ballt

**Strait Up:** no ice

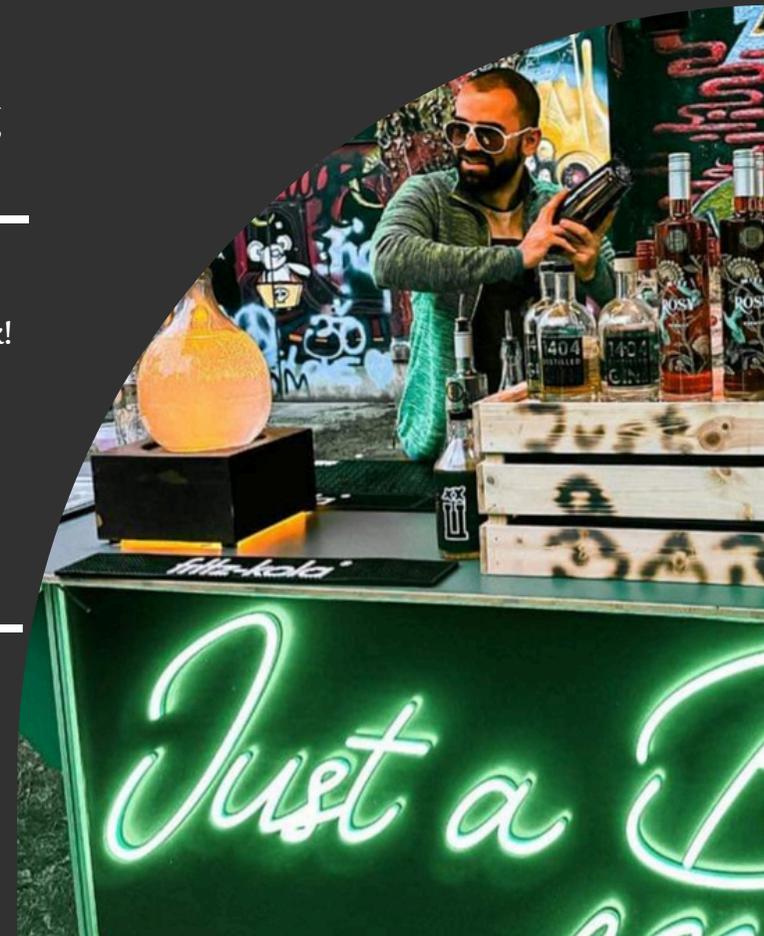
---

### Barmaße:

**cl:** im Großen und Ganzen wird in Zentiliter gearbeitet

**BL:** ein Barlöffel hat meistens 0,5cl

**Dash:** Spritzer, keine definierte Maßeinheit



### Der Esel von Riegersburg

4cl Saljut Bio Vodka  
frischer Ingwer  
Mister Ginger Ginger Beer  
Emaillbecher

**Zubereitung: frischer Inger in den Becher reiben, Vodka hinein und mit Eiswürfel auffüllen. Vorsichtig das Ginger Beer einschenken.**

### Miss Rosys Pomgranade

5cl Miss Rosy Vermouth  
1/4 Limette  
Schweppes Pomegranade  
Weinglas

**Zubereitung: Limette in das Glas pressen und hinzufügen. Mit Eiswürfel auffüllen. Miss Rosy einschenken und danach vorsichtig das Schweppes Pomegranat**

### Just a Aperitivo

5cl hausgemachter Aperitif (NonAlk)  
1/4 Limette  
NikStif Alkoholfrei  
Weinglas

**Zubereitung: Erst die Limette im Weinglas pressen und hinzufügen. Aperitif hinein und vorsichtig mit dem NikStif aufgießen.**

### Kähle Sour

4cl Kähle  
2cl Orangensaft  
2cl Zitronensaft  
2cl Aquavaba  
Tumbler

Zubereitung: Alle Zutaten in den Shaker einfüllen. Shaker zu 3/4 mit Eiswürfel befüllen, schließen und kräftig schütteln. Ca. 10 sek.  
Double Strain mit Finestrainer in das Gästeglas mit frischem Eis. Mit Orangenzeste garnieren

### Just a Gimlet

5cl Hands On Gin  
4cl Secret Cordial  
4 dash Cocktailbitter  
Tumbler

Zubereitung: Alle Zutaten in eine Rührglas geben und dieses zu 3/4 mit Eiswürfel befüllen. Mit einem langen Barlöffel ca. 30 Umdrehungen rühren. Mit einem Julepstrainer in ein Tumbler mit frischem Eis abseihen. Mit Orangenzeste garnieren

### Appel Cooler

5cl Beerenpüree  
10cl Apfelsaft  
2cl Limettensaft  
Schweppes Tonic  
Marmeladenglas

Zubereitung: Alle Zutaten bis auf das Schweppes in den Shaker geben. Diesen zu 3/4 mit Eiswürfel füllen, schließen und kräftig ca. 10 sek. shaken.  
Mit einem Strainer über frisches Eis in das Marmeladenglas abseihen. Fancy Garnierung

### Steirischer Whiskey Sour

5cl Ruotkers Whiskey  
3cl Gölles Zitronenwürze  
2cl Aquavaba  
Rauch  
Tumbler

Zubereitung: Das Glas mit Eis befüllen und mit dem Smokepub beräuchern. In der Zwischenzeit alle Zutaten in den Shaker geben und diesen zu 3/4 mit Eis befüllen. Schließen und kräftig shaken, ca. 20 sek.. Vorsichtig, in das mit Rauch gefüllte Glas, mit einem Strainer abseihen.

### Old Rust

4cl Ron Johan Dark  
2cl Läuterzucker  
2cl Limettensaft  
Minze  
ROST Rose Spritzer  
Cocktailglas

Zubereitung: Alle Zutaten bis auf Rost in den Shaker geben. Diesen zu 3/4 mit Eis befüllen, schließen und kräftig shaken. Double Strain mit Finestrainer in das Cocktailglas. Mit Rost vorsichtig aufgießen. Minzblatt als Garnitur

### Apfeltizer

6cl Apfelsaft  
1,5cl Apfelbalsam Essig  
NikStif  
Cocktailglas

**Zubereitung: Alle Zutaten bis auf dem NikStif in ein Shaker geben. Diesen zu 3/4 mit Eis befüllen, schließen und kräftig shaken. Double Strain mit Finestrainer in das Cocktailglas abseihen. Mit einem Apfelfächer auf Holzspieß garnieren.**