

## vi-MOJITO

- 2 cl (8cl) Vinumis Mojito-Zitronen Sirup  
1/8 l (4/8 l) Blanc-Edition/Gemischte Katz  
6 cl (16 cl) Ginger Ale  
1/2 (2) BIO Limette  
3 (12) frische Minzeblätter  
2 El (8 El) Brauner Zucker  
Crushed Ice  
1 (4) Longdrinkglas(gläser)

Longdrink



Den Vinumis Mojito-Zitronen Sirup, die in 2 cm große Stücke geschnittene halbe Limette, die Minzeblätter, 2 El brauner Zucker und den Weißwein (Blanc-Edition oder Gemischte Katz) in ein Longdrinkglas geben und mit einem Stößel leicht zerdrücken.

Zum Schluß das Ginger Ale dazugeben und einmal kurz umrühren.

Das Glas nun mit Crushed Ice anfüllen und mit einem Strohalm garnieren.

## KUBAN-KATZ

- 2 cl (8cl) Vinumis Mojito-Zitronen Sirup  
2 cl (8cl) Saft einer BIO Limette  
10 cl (40 cl) Vinumis Prickel-Edition  
4 cl ml (16 cl) Sodawasser  
1 (4) BIO Limetten Scheiben  
2 (8) frische Minzeblätter  
Feiner Zucker, Crushed Ice  
1 (4) Cocktail- oder Martiniglas(gläser)

Cocktail



Zuckerrand: Das Glas umdrehen und den Rand in Limettensaft tauchen (ca. 5 mm) anschließend in feinen Zucker tauchen. Kurz antrocknen lassen.

Das Glas nun vorsichtig zu 1/4 mit „Crushed Ice“ füllen.

Den Vinumis Mojito-Zitronen Sirup, den Limettensaft und das Soda in einen Cocktail Shaker geben. Alles mit einem Löffel gut verrühren.

Zum Schluss die Vinumis PRICKEL – Edition hinzugeben und nur kurz durchmischen - sodass die Kohlensäure nicht verlohren geht - und vorsichtig ins vorbereitete Glas lehnen, ohne den Zucker-Rand zu beschädigen.

Zum Abschluß mit der Limettenscheibe und den Minzeblättern garnieren.

## GINGER -KATZ

- 2 cl (8cl) Vinumis Ingwer-Orangen Sirup  
2 cl (8cl) Saft einer BIO Zitrone  
1/8 l (4/8 l) Vinumis Prickel-Edition  
4 cl ml (16 cl) Sodawasser  
1 (4) BIO Orangenscheiben  
Crushed Ice  
1 (4) Weißweinglas(gläser)

Cocktail



Zuckerrand: Das Glas umdrehen und den Rand in Orangensaft tauchen (ca. 5 mm) anschließend in feinen Zucker tauchen. Kurz antrocknen lassen.

Das Glas nun vorsichtig zu 1/4 mit „Crushed Ice“ füllen.

Den Vinumis Ingwer-Orangen Sirup, den Zitronensaft und das Sodawasser in einen Cocktail Shaker geben. Alles mit einem Löffel gut verrühren. Zum Schluss die Vinumis PRICKEL – Edition hinzugeben und nur kurz durchmischen - sodass die Kohlensäure nicht verlohren geht - und vorsichtig ins vorbereitet Glas lehnen, ohne den Zucker-Rand zu beschädigen. Mit einer orangenscheibe und einen Strohalm garnieren.

## SCHANI-SPRITZ

- 4 cl (16cl) Vinumis Malve-Pfefferminz-Sirup  
2 cl (8cl) Saft einer BIO Zitrone  
10 cl (40 cl) Blanc-Edition/Gemischte Katz  
4 cl ml (16 cl) Sodawasser  
1 (4) BIO Zitronen Scheiben  
Feiner Zucker, Crushed Ice  
2 (8) Minzeblätter  
1 (4) Weißweinglas(gläser)

Longdrink



Zuckerrand: Das Glas umdrehen und den Rand in Malve-Pfefferminz-Sirup tauchen (ca. 5 mm) anschließend in feinen Zucker tauchen. Kurz antrocknen lassen.

Das Glas nun vorsichtig zu 1/4 mit „Crushed Ice“ füllen.

Den Vinumis Malve-Pfefferminz-Sirup, den Zitronensaft und den Vinumis Weißwein (Blanc-Edition oder Gemischte Katz) in einen Cocktail Shaker geben. Alles mit einem Löffel gut verrühren. Zum Schluss das Sodawasser hinzugeben und nur kurz durchmischen - sodass die Kohlensäure nicht verlohren geht - und vorsichtig ins vorbereitet Glas lehnen, ohne den Zucker-Rand zu beschädigen. Mit den Minzeblättern, Strohalm und einer Zitronenscheibe garnieren.

## GARTEN-KATZ

- 3 cl (8cl) Vinumis Salbei-Thymian Sirup  
2 cl (8cl) Saft einer BIO Zitrone  
10 cl (40 cl) Vinumis Prickel-Edition  
4 cl ml (16 cl) Sodawasser  
1 (4) BIO Limetten Scheiben  
2 (8) frische Salbeiblätter oder BIO Gurkenscheibe  
Feiner Zucker, Crushed Ice  
1 (4) Cocktail- oder Martiniglas(gläser)

Cocktail



Zuckerrand: Das Glas umdrehen und den Rand in Gurkensaft tauchen (einfach eine frische Salatgurke anschneiden und den Glasrand ca. 5 mm tief durch das Gurkenfleisch ziehen) und in feinen Zucker tauchen. Kurz antrocknen lassen. Das Glas nun vorsichtig zu 1/4 mit „Crushed Ice“ füllen.

Den Vinumis Salbei-Thymian Sirup, den Zitronensaft, und das Soda in einen Cocktail Shaker (oder Glas) geben. Alles mit einem Löffel gut verrühren, Blätter/Gurke leicht andrücken. Zum Schluss die Vinumis PRICKEL – Edition hinzugeben und nur kurz durchmischen - sodass die Kohlensäure nicht verlohren geht - und vorsichtig ins vorbereitet Glas lehnen, ohne den Zucker-Rand zu beschädigen. Zum Abschluß mit Salbeiblätter und/oder Gurkenscheibe garnieren.

O-Kater Cocktails  
und Longdrinks

100% Cocktail



0% Kater

vi numis.at

+43 (0)1 - 957 75 17  
vi@vinumis.at  
Rennweg 23, 1030 Wien

## vi-KATZ null-Kater - Venezianischer Cocktail

Cocktail

- 3 cl (12cl) Vinumis **BITTERITIVO**
- 2 cl (8cl) Saft einer BIO Zitrone
- 10 cl (40 cl) Vinumis Prickel-Edition
- 4 cl ml (16 cl) Sodawasser
- 1/2 (2) BIO Zitronen Scheiben
- 2 (8) grüne kernlose Oliven
- 1 El (4 El) Olivenwasser
- Eiswürfel
- 1 (4) Cocktail- oder Martiniglas(gläser)



Den **Vinumis BITTERITIVO**, Zitronensaft, das Olivenwasser (die Lacke in dem die Oliven im Glas eingelegt sind) und das Sodawasser in einen Cocktail Shaker geben und mit einem Löffel gut verrühren. Zum Schluss die Vinumis PRICKEL – Edition hinzugeben und nur kurz durchmischen - sodass die Kohlensäure nicht verlohren geht - und vorsichtig ins vorbereitet Cocktail- oder Martiniglas lehren, nun ca. 3 Eiswürfel hinzugeben. Die Schale der Zitronenscheibe wegschneiden und vierteln, nun abwechslungsweise eine Olive und Zitronenviertel auf einen Spieß stechen und ins Glas stellen.

## vi-SPRITZ null-Kater - Venezianischer Spritzer

Longdrink

- 3 cl (12cl) Vinumis **BITTERITIVO**
- 2 cl (8cl) Saft einer BIO Orange oder Grapefruit
- 10 cl (40 cl) Blanc-Edition/Gemischte Katz
- 4 cl ml (16 cl) Sodawasser
- 1 (4) BIO Orangen / Grapefruit Scheiben
- Feiner Zucker, 4 (16) Eiswürfel
- 1 (4) Weißweinglas(gläser)



Zuckerrand: Das Glas umdrehen und den Rand in Orangen- oder Grapefruitsaft tauchen (ca. 5 mm) anschließend in feinen Zucker tauchen. Kurz antrocknen lassen. Das Weinglas vorsichtig mit 4 Eiswürfeln füllen.

Den **Vinumis BITTERITIVO**, den Orangensaft und den Vinumis Weißwein (Blanc-Edition oder Gemischte Katz) in einen Cocktail Shaker geben. Alles mit einem Löffel gut verrühren. Zum Schluss das Sodawasser hinzugeben und nur kurz durchmischen - sodass die Kohlensäure nicht verlohren geht - und vorsichtig ins vorbereitet Glas lehren, ohne den Zucker-Rand zu beschädigen. Mit einer Orangen- oder Grapefruitscheibe und einem Strohalmen garnieren.

## vi-Ginger null-Kater - IngwerTonic Drink

Longdrink

- 2 cl (8cl) Vinumis Ingwer-Orangen Sirup
- 2 cl (8cl) Saft einer BIO Zitrone
- 10 cl (40 cl) Blanc-Edition/Gemischte Katz
- 1/16 l (4/16 l) Tonic Water gekühlt
- 1 (4) BIO Zitronenscheiben
- 1 (4) BIO Gurkenscheibe
- 1/2 Kl (2 Kl) Wachholder Infusion
- 2 cl (8 cl) BIO Gurkensaft
- Crushed Ice
- 1 (4) Longdrinkglas(gläser)



Longdrinkglas zu 1/4 mit „Crushed Ice“ füllen. Den **Vinumis Ingwer-Orangen Sirup**, Zitronensaft, Gurkensaft, die Wachholder Infusion und den **Vinumis Weißwein** (Blanc-Edition oder Gemischte Katz) in einen Cocktail Shaker geben. Alles gut schütteln. Zum Schluss das Tonic Water hinzugeben und nur kurz durchmischen - sodass die Kohlensäure nicht verlohren geht - und ins vorbereitet Glas gießen. Mit einer Zitronen- und Gurkenscheibe und einen Strohhalm garnieren. **Wachholder Infusion:** am Vortag 6 Wachholderbeeren mit dem Messer zerdrücken und mit 1/8 l Wasser kurz aufkochen, auskühlen lassen und in ein Glas füllen.

## vi-Groni null-Kater - Wermuth und Bitter

Cocktail

- 3 cl (8cl) Vinumis Sweet-Vermouth Sirup
- 2 cl (12cl) Vinumis **BITTERITIVO**
- 2 cl (8cl) Saft einer BIO Orange
- 10 cl (40 cl) Blanc-Edition/Gemischte Katz
- 2 cl (8 cl) Sodawasser
- 1 (4) Dash Orangenbitter
- 1 (4) BIO Orangenspalte
- 3 (12) Eiswürfel
- 1 (4) Tumbler



Den **Vinumis Sweet-Vermouth Sirup**, **Vinumis BITTERITIVO**, Orangensaft, dash Orangenbitter, Sodawasser und den **Vinumis Weißwein** (Blanc-Edition oder Gemischte Katz) in einen Cocktail Shaker geben. Shacker mit Eis füllen und alles gut schütteln. Durch ein Baarsieb in den Tumbler füllen. 3 Eiswürfel hinzugeben und mit zwei Hälften einer Oranenscheibe garnieren.

## vi-Martino null-Kater und süßer Wermuth

Cocktail

- 3 cl (8cl) Vinumis Sweet-Vermouth Sirup
- 1 cl (8cl) Saft einer BIO Zitrone
- 1/8 l (4/8 l) Blanc-Edition/Gemischte Katz
- 1 (4) Dash Orangenbitter
- 2 (8) Streifen einer BIO Zitronenschalen
- 1 (4) grüne Olive
- Eiswürfel
- 1 (4) Cocktail- oder Martiniglas(gläser)



Den **Vinumis Sweet-Vermouth Sirup**, Zitronensaft, dash Orangenbitter und den **Vinumis Weißwein** (Blanc-Edition oder Gemischte Katz) in einen Cocktail Shaker geben. Shacker mit Eis füllen und alles gut schütteln. Durch ein Baarsieb in vorgekühlte Cocktail- oder Martiniglas füllen. Zwei Zitronenstreifen und eine Olive ins Glas geben.

## SIRUPE Alkoholfreie Sommer-Getränke

- Alle **Vinumis Sirupe** können auch mit Wasser oder Sodawasser aufgespritzt werden.
- 1 Teil **Vinumis Sirup**
- 9 Teile Wasser /Sodawasser
- etwas BIO Zitronen- oder Orangensaft (je nach geschmack)
- Mellise- oder Pfefferminzeblätter
- Eiswürfel

Sirup, Zitronen- oder Orangensaft, Minze- oder Pfefferminzeblätter in einen Krug geben. Den Krug zu 1/4 mit Eiswürfeln füllen und mit Wasser / Sodawasser auffüllen, etwas verrühren.

- Ingwer-Orangensirup
- Sweet-Vermouth Sirup
- Salbei-Thymian Sirup
- Malve-Pfefferminz-Sirup
- Mojito-Zitronen Sirup

