



Puschlaver Berggeist Bitter

Alkoholgehalt: 25 % vol.

Gradazione alcolica: 25 % vol.

Alcohol content: 25 % vol.

Der Puschlaver Berggeist Bitter wurde nach unserem alten Rezept hergestellt, mit Auszügen und Destillaten von 24 Kräutern und Zuckerarten, verfeinert mit Weinbrand.

BERGGEIST FLIPP

Zubereitung im Tumbreglas:

5 cl Puschlaver Bitter, auffüllen mit Orangina

Zubereitung im Ballonglas:

1/5 Williamsschnaps, 2/5 Puschlaver Bitter, auffüllen mit Schweppes und gut umrühren, mit Eis servieren.

Il Puschlaver è un amaro di erbe di montagna (Berggeist Bitter) ottenuto, secondo una nostra ricetta originale, da estratti e distillati di 24 erbe e zuccheri arricchiti di acquavite di vino.

BERGGEIST FLIPP

Preparazione in Tumber: 5 cl di Amaro Puschlaver e aranciata fino a riempire il bicchiere.

Preparazione in pallone: 1/5 di grappa Williams, 2/5 di Amaro Puschlaver, aggiungere Schweppes e mescolare bene. Servire con ghiaccio.

The Puschlaver Berggeist Bitter was prepared after our old recipe with excerpts and distillates of 24 herbs and sugar types, refined with a bit of brandy.

BERGGEIST FLIPP

Preparation in a tumbler:

5 cl of Puschlaver Bitter, fill in with Orangina

Preparation in a balloon glass:

1/5 Williams-Schnapps, 2/5 Puschlaver Bitter, fill in with Schweppes and stir thoroughly, serve with ice cream.