

Lindau i. B. Hafeneinfahrt.



DESTILLIERT IN LINDAU



DAS MACHT GIN SO BESONDERS

JEDER GIN WIRD NACH EINEM GEHEIMEN REZEPT VON
SEINEM DESTILLATEUR GEBRANNT

GIN MUSS UNTER VERWENDUNG VON
WACHOLDERBEEREN HERGESTELLT WERDEN. JEDER
DESTILLATEUR DARF DARÜBER HINAUS ABER DIE
VERSCHIEDENSTEN KRÄUTER, DIE SO GENANNTEN
BOTANICALS VERWENDEN, UM SEINEM GIN EINEN
UNVERWECHSELBAREN GESCHMACK ZU VERLEIHEN.

GENAU DAS MACHT DEN GIN SO ERFOLGREICH. DENN
KEIN GIN SCHMECKT WIE DER ANDERE.

DIE GESCHICHTE DES GINS

MITTE DES 17. JAHRHUNDERTS ENTWICKELTE DER HOLLÄNDISCHE ARZT FRANCISCUS SYLVIUS EIN REZEPT UM DIE MEDIZINISCH WIRKSAMEN INHALTSSTOFFE DES WACHOLDERS HALTBAR UND LEICHT VERABREICHBAR ZU MACHEN. ER SETZTE WACHOLDERBEEREN MIT VERSCHIEDENEN KRÄUTERN UND ALKOHOL AN. DIESEN TRANK NANNT ER **GENEVER** .

BALD BEMERKTEN SEINE PATIENTEN JEDOCH, DASS DIESER TRUNK NICHT NUR EINE MEDIZINISCHE WIRKUNG ENTFALTETE UND DARÜBER HINAUS AUCH NOCH HERVORRAGEND SCHMECKTE ! VOR ALLEM BEI DEN ENGLISCHEN SOLDATEN, DIE IN DIESER ZEIT ALS HILFSTRUPPEN IM HOLLÄNDISCH-SPANISCHEN KRIEG DIE HOLLÄNDER UNTERSTÜTZTEN, WAR DER **GENEVER** SEHR BELIEBT. DIESE BRACHTEN DIE TRADITION DER HERSTELLUNG MIT IN IHRE HEIMAT. DORT WURDE AUS DER HOLLÄNDISCHEN BEZEICHNUNG **GENEVER** DANN DAS ENGLISCHE WORT **GIN** .

DURCH DEN WELTWEITEN HANDEL DER BRITISCHEN SEEMACHT GELANGTEN WERTVOLLE GEWÜRZE UND EXOTISCHE ZUTATEN INS LAND DIE ZU EINER FÜLLE NEUER REZEPTUREN BEI DER HERSTELLUNG FÜHRTEN UND DEN **GIN** ZU DEM MACHTEN WAS ER HEUTE IST, EINE WUNDERBAR AROMATISCHE SPIRITUOSE MIT BEINAHE UNENDLICH VIELEN VERSCHIEDENEN GESCHMACKSRICHTUNGEN.

UNSERE HAUSBRENNEREI AUF DEM MÜNCHHOF

SEIT GENERATIONEN WERDEN IN UNSERER ALTEN
HAUSBRENNEREI AUF DEM MÜNCHHOF DIE
VERSCHIEDENSTEN FRÜCHTE ZU AROMATISCHEN
OBSTBRÄNDEN UND LIKÖREN VEREDELN. NUN
DESTILLIEREN WIR IN UNSERER BRENNEREI NACH
ALTER TRADITION AUCH VERSCHIEDENE GIN SORTEN.



LONDON DRY GIN VOM MÜNCHHOF



KRÄFTIGE WACHOLDERNOTE
MIT FEINEN ZITRUSAROMEN



**BAYERN
BRAND**
GOLDMEDAILLE 2022

DIESER GIN IST
AUSGEZEICHNET

GOLDMEDAILLE
FÜR UNSEREN
LONDON DRY GIN
BEI DER
BAYERN BRAND
PRÄMIERUNG
2022



GIN & TONIC TIP

UNSER LONDON DRY GIN EIGNET
SICH, WEGEN SEINES KRÄFTIGEN
WACHOLDERAROMAS,
BESONDERS GUT ZUM MIXEN

CLASSIC GIN TONIC.

4CL GIN IN EIN GLAS GEBEN,
ETWAS **EISWÜRFEL**, SOWIE GANZ
NACH GESCHMACK EIN BIS ZWEI
ZITRONEN- ODER

LIMETTENSCHEBEN ZUGEBEN.
MIT **TONICWATER** AUFGIESSEN
UND **GENIEßEN**.

ALLE ZUTATEN SOLLTEN GUT
GEKÜHLT SEIN, DAMIT DIE
EISWÜRFEL NICHT ZU SCHNELL
VERGEHEN.

ÜBRIGENS: MIT STROHHALM
GENOSSEN, ENTFALDET DER GIN TONIC
SEIN AROMA DIREKT AM GAUMEN UND
SCHMECKT INTENSIVER.

UND WELCHES TONIC WATER ?

FÜR DEN CLASSIC GIN TONIC
EIGNET SICH AM BESTEN EIN
TONIC MIT WENIG EIGENAROMA.
ALSO MÖGLICHST KEIN TONIC
MIT FRUCHTAUSZÜGEN ODER
ZUSÄTZLICHEN AROMEN
VERWENDEN.

GIN VOM MÜNCHHOF



DEZENTE WACHOLDERNOTE
MIT FEINEN FRUCHTAROMEN UND ZITRONE



**BAYERN
BRAND**
MEDAILLE 2022

DIESER GIN IST
AUSGEZEICHNET

AUSZEICHNUNG
FÜR UNSEREN
GIN VOM
MÜNCHHOF
BEI DER
BAYERN BRAND
PRÄMIERUNG
2022

GIN VOM MÜNCHHOF

DIESER GIN MIT SEINER
DEZENTEN WACHOLDERNOTE
EIGNET SICH AM BESTEN FÜR
GINFREUNDE DIE ES ETWAS
MILDER LIEBEN.

SEIN FEINES AROMA KOMMT AM
BESTEN ZUR GELTUNG, WENN SIE
DIESEN GIN PUR GENIEßEN.
DANN ERLEBEN SIE DIE GANZE
FÜLLE SEINER FEINEN
WACHOLDER UND
FRUCHTAROMEN.



GIN & TONIC TIP

DURCH DIE ZURÜCKHALTENDE
WACHOLDERNOTE EIGNET SICH
DIESER GIN BESONDERS FÜR
FRUCHTIGE GIN TONICS.
EINIGE FRUCHTSTÜCKE, Z.B.
ANANAS, ERDBEEREN ODER
ANDERE AROMATISCHE FRÜCHTE
IN EIN GLAS GEBEN UND MIT 4CL
MÜNCHHOF GIN ÜBERGIEßEN.
DIESE DANN CA. 10 MINUTEN IM
GIN ZIEHEN LASSEN UND DANACH
MIT EISWÜRFELN UND TONIC
WATER AUFGIEßEN.

Bodensee

DRY BLUE GIN VOM MÜNCHHOF



KRÄFTIGE WACHOLDERNOTE
MIT FEINEN FRUCHTAROMEN

UNSER BLAUER GIN IST
ZUR ZEIT LEIDER
VERGRiffEN, DA WIR AN
EINER NEUEN REZEPTUR
ARBEITEN.

ABER NEHMEN SIE
GERNE KONTAKT ZU UNS
AUF, WIR WERDEN DIESE
SORTE IN KÜRZE WIEDER
ANBIETEN.

GIN & TONIC TIP

MAGIE IM GLAS MIT UNSEREM BLUE DRY GIN

DER BLAUE FARBSTOFF DER
„CLITORIA TERNATEA“ IST
MAGISCH. ER REAGIERT MIT
DER FEINEN SÄURE IM TONIC
WATER UND ES ENTSTEH
EIN WUNDERSCHÖNES
FARBSPIEL VON BLAU NACH
VIOLETT.



LEMON GIN VOM MÜNCHHOF



KRÄFTIGES ZITRONENAROMA

FÜR ALLE
GINLIEBHABER DIE ES
RICHTIG ZITRONIG
MÖGEN !

WIR SETZEN UNSEREN
LEMON GIN MIT
VOLLREIFEN ZITRONEN
AN. DAS MACHT DIESEN
GIN ZU EINER
BESONDERS FRUCHTIGEN
ERFAHRUNG.



GIN & TONIC TIP

UNSER LEMON GIN IST GENAU
DER RICHTIGE, WENN SIE ES
BESONDERS FRUCHTIG MÖGEN !

LEMON GIN TONIC.

4CL GIN IN EIN GLAS GEBEN,
ETWAS **EISWÜRFEL**, UND ZUVOR
EINGEFRORENE **ZITRONEN** ODER
LIMETTENSTÜCKE ZUGEBEN. EIN
BIS ZWEI TEELÖFFEL **BRAUNEN
ZUCKER** AUFSTREUEN UND MIT
TONICWATER AUFGIESSEN

AUCH DIESEN TONIC AM BESTEN MIT
STROHHALM GENIEßEN.
SO ENTFALDET SICH DAS AROMA
DIREKT AM GAUMEN.

ZIMT GIN VOM MÜNCHHOF



FEINES WACHOLDERAROMA
MIT KRÄFTIGEN ZIMTNOTEN.

UNSER FEINSTER
LONDON DRY GIN
BILDET DIE BASIS
FÜR DIESEN GIN.

ECHTER
CYLON ZIMT
VERLEIHT IHM SEINE
WUNDERBARE
ZIMTNOTE.



ZIMT TONIC EIN GANZ BESONDERER GENUSS MIT ZIMT UND ORANGE

ZUTATEN JE GLAS :
1/2 STANGE ZIMT
ETWAS ZIMT GEMAHLEN
1 SCHEIBE ORANGE
2 KAFFEELÖFFEL BRAUNER
ROHRZUCKER
4 CL MÜNCHHOF ZIMT – GIN
TONIC WATER
CA. 5 EISWÜRFEL

SO WIRD'S GEMACHT :

ZIMT – AUFGUSS :
1/2 STANGE ZIMT ZU KLEINEN STÜCKEN
ZERDRÜCKEN. JE 1/2 STANGE 100ML
KOCHENDES WASSER AUFGIESSEN UND
DEN AUFGUSS ABKÜHLEN LASSEN.
DANACH DURCH EIN TEESIEB ABGIESSEN.

2 KAFFEELÖFFEL BRAUNEN
ROHRZUCKER IN EIN GINGLAS GEBEN,
2CL AUFGUSS UND 4CL MÜNCHHOF ZIMT
GIN, SOWIE DIE EISWÜRFEL ZUGEBEN.
DAS GLAS MIT TONIC WATER AUFFÜLLEN
UND MIT EIN ODER ZWEI HALBEN
ORANGENSCHNITZEN GARNIEREN UND MIT
ETWAS GEMAHLENEM ZIMT BESTREUEN.
FERTIG IST DER ZIMT TONIC.

AM BESTEN MIT STROHHALM GENIESSEN.

**WALDHIMBEERGEIST
VOM MÜNCHHOF**



**KRÄFTIGES HIMBEERAROMA
AUS VON HAND GESAMMELTEN
WALDHIMBEEREN HERGESTELLT**



**BAYERN
BRAND
MEDAILLE 2022**

DIESER GEIST IST
AUSGEZEICHNET

SILBERMEDAILLE
FÜR UNSEREN
WALDHIMBEERGEIST
BEI DER
BAYERN BRAND
PRÄMIERUNG
2022

**KEIN GIN
- ABER -
HERVORRAGEND ZUM
MIXEN GEEIGNET**

UNSER WALDHIMBEERGEIST
EIGNET SICH DURCH SEIN
WUNDERBAR FRUCHTIGES
AROMA HERVORRAGEND ZUM
GENIESSEN IM GLAS.

ABER EBEN AUCH ALS BASIS
FÜR BESONDERS FRUCHTIGE
LONGDRINKS & COCKTAILS.

RED HEAVEN

4CL WALDHIMBEERGEIST
4CL HIMBEERSIRUP
IM GLAS MIT TONICWATER
AUFGIESSEN UND NACH
GESCHMACK ETWAS
EISWÜRFEL UND ODER
GEFRORENE HIMBEEREN
ODER BROMBEEREN
ZUGEBEN





DESTILLIERT IN LINDAU

AUF DEM MÜNCHHOF
MÜNCHHOFSTR. 5
88131 - LINDAU
MUENCHHOF.COM | 08382.73572

Diele Ginfen im Spinnere. Louis Hoffmann & Co. Thonw...

