

2025|26

Prinz
FEIN-BRENNEREI
seit 1886

HERBST
WINTER

www.schnaps-prinz.ch

PRODUKTE ✦ NEUHEITEN ✦ EMPFEHLUNGEN ✦ REZEPTE ✦ WISSENSWERTES

*Herzlich willkommen
beim
Schnaps-Prinz!*



HÖCHSTE QUALITÄT SEIT 4 GENERATIONEN



GEMEINSAM NACH VORNE...

Diese Einstellung und dieser Glaube sind wichtiger denn je.

Die Generationen vor uns haben viel geleistet und sich selbst in widrigen Zeiten nicht unterkriegen lassen. Im Gegenteil: Wir leben in Österreich, Deutschland und insgesamt in Westeuropa in einer der lebenswertesten Regionen der Welt.

Auch wenn es derzeit hier und da etwas trübe zugeht – wir leben immer noch an einem Ort mit intakter Natur, hochwertiger Lebensmittelqualität und medizinischer Versorgung auf höchstem Niveau.

Ein grosser Teil der Bevölkerung weiss, dass all dies nur möglich ist, wenn Leistung erbracht wird. Jeder trägt seinen Teil dazu bei, damit die Gesellschaft als Ganzes aus dem vollen Repertoire schöpfen kann.

Wir geben auch jeden Tag Vollgas – für Schnaps, der durch Qualität und Handwerk überzeugt. Wir produzieren nach klaren Werten, die wir nun schon in vierter Generation leben dürfen. Mit Verfahren und Rezepturen, die sich seit über 140 Jahren bewährt haben. Diese Verpflichtung zur Qualität verlangt auch genaues Abwägen. Es braucht ständiges Reflektieren, Überprüfen, Optimieren – immer wieder, im Kopf und in der Praxis. Und gute Entscheidungen brauchen Zeit. Die nehmen wir uns – manchmal bei einem guten Gespräch über unsere Brände.



Gerade in bewegten Zeiten sind Beständigkeit, sorgfältiges Abwägen und das Entscheiden für das Richtige wichtiger denn je. Es geht darum, die eigenen Stärken zu kennen – und zu wissen, was langfristig der richtige Weg ist. Oft ist dieser Weg kurzfristig der schwerere, manchmal weht einem sogar der Wind entgegen, aber er führt schlussendlich zum Ziel. Das ist der Weg, den wir gemeinsam mit Ihnen gehen – und den wir an die nächste Generation weitergeben möchten.

Wir laden Sie herzlich ein, uns zu besuchen! Nachdem das frische Obst eingemaischt wurde, sind wir nun im Herbst und Winter mit dem Brennen der Obstmaische beschäftigt. Kommen Sie gerne vorbei, schauen Sie uns bei der Arbeit über die Schulter und lernen Sie unsere Produkte direkt im Hofladen kennen.

Für alle, die mehr über unsere Produkte und deren Herstellung erfahren möchten, aber nicht persönlich vorbeikommen können: Ab sofort bieten wir auch Online-Brennereiführungen an – mit spannenden Einblicken und einer geführten Online-Degustation. Gerade bei Vereinen und Jahrgänger-Ausflügen erfreut sich dieses Angebot grosser Beliebtheit.

Wir wünschen Ihnen von Herzen das Allerbeste und viel Freude

Ihr Thomas Junior und Maximilian Prinz

INHALT:

- 04** _ Ein Handwerk mit Tradition
- 06** _ Prinz Alte Sorten
- 10** _ Die traditionellen 40 %igen
- 14** _ Die fruchtigen 34 %igen
- 16** _ Nobilant & Nobilady
- 18** _ Traditionelle Eierliköre
- 19** _ Kräftige Rum-Kreationen
- 20** _ Prinz Creams
- 22** _ Traditionsliköre
- 24** _ Prinz Wild Liköre
- 26** _ Strudel- & Winterliköre
- 28** _ Prinz Heisse Sorten
- 29** _ Original Prinz Jagertee
- 30** _ Punsch Variationen
- 32** _ Winter-Schnäpse & Liköre
- 34** _ Geheimnisse aus dem Obstgarten
- 36** _ Kräuter-Vielfalt
- 38** _ Original Hafele Brände
- 40** _ Hafele Brände 333
- 42** _ Gläser & Accessoires
- 47** _ Brennereiführungen



EIN HANDWERK MIT TRADITION

Seit 1886 widmen wir uns mit Hingabe der Kunst der Destillation – getragen von einem tiefen Qualitätsversprechen, das wir in jedem Schritt leben. Unsere selbst auferlegten Richtlinien sind kein blosser Leitfaden, sondern Ausdruck einer Philosophie: Nur das Beste findet seinen Weg in unsere Flaschen. Vom zarten Frühlingsblühen über die pralle Sommerreife bis zur sorgsam Verarbeitung folgen wir dem Lauf der Natur mit wachsamer Hand und prüfendem Blick.

Erfahrung aus vier Generationen trifft dabei auf modernes Wissen – ein Zusammenspiel, das kostbare Destillate hervorbringt, die durch Reinheit, Tiefe und Charakter überzeugen.



DIE FRUCHT – UNSER HERZSTÜCK

Was einst als Idee begann, ist längst zu einer Herzensangelegenheit gereift: Unsere eigenen Obstgärten, in denen Äpfel, Birnen und Hohlunder in naturverbundener Bewirtschaftung gedeihen. Sorgfältig gepflegt, mit Respekt vor der Natur und viel Geduld geerntet, liefern

sie jene edlen Früchte, die die Basis unserer Schnäpse bilden. Schonend verarbeiten wir sie zu einer fruchtigen Maische – der erste Schritt auf dem Weg zur Vollendung. In temperaturgeführten Gärtanks beginnt dann die Gärung. Langsam und kontrolliert verwandelt sich der Fruchtzucker in Alkohol – und legt damit den Grundstein für ein Destillat von besonderer Qualität.

BRENNKUNST MIT FEINGEFÜHL

Die vergorene Maische wird in zwei Durchgängen schonend unter Vakuum destilliert – ein Verfahren, das höchste Reinheit ermöglicht und die feinen Nuancen der Frucht bewahrt. Zunächst entsteht der Rohbrand und im zweiten Durchgang gewinnen unsere Brennmeister den Feinbrand – ein Meisterstück der Destillierkunst, das in drei Teile getrennt wird. Nur das Herzstück, der sogenannte Mittellauf, erfüllt unsere hohen Ansprüche an Klarheit,



Charakter und Tiefe. Dieser Mittellauf ist es, der als Destillat das Fundament für unserer Schnäpse und Liköre bildet.

DIE STILLE KUNST DER REIFUNG

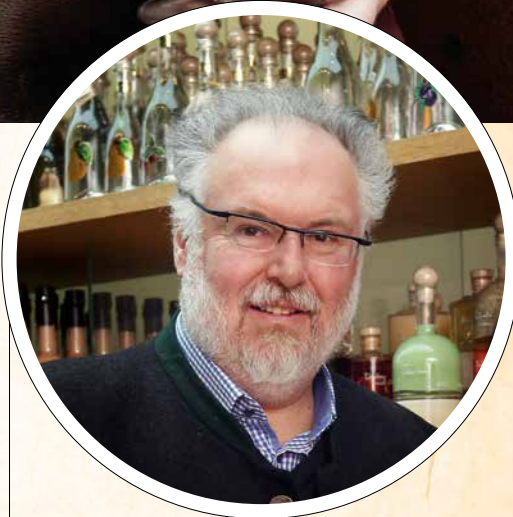
Ob im Steingut oder im Holzfass – jedes Destillat erhält die Zeit, die es braucht, um sich zu entfalten. Im Steingut kann es sanft atmen, seine Tiefe entwickeln und seine inneren Werte zur Geltung bringen. Auch wenn Jahr für Jahr durch das atmungsaktive Steingut ein kleiner Teil verdunstet – ist dies ein Tribut an die Geduld, die wahre Qualität erst möglich macht.

Im Holzfass wiederum geschieht eine besondere Veredelung: Das Destillat tritt in einen

leisen Dialog mit dem Fass, nimmt dabei eine sanfte Bernsteinfarbe an und entfaltet zugleich feine Nuancen von Vanille, zarten Röstaromen oder edlem Karamell. Mit jeder Woche, jedem Monat reift das Destillat zur Vollendung – weich, tiefgründig und mit jener charmanten Holzfassnote, die unsere „Alten Sorten“ so unverkennbar macht.

GEDULD ALS GEHEIMNIS DER ELEGANZ

Die Kunst des Brennens ist nicht laut, sie ist leise. Sie lebt von Hingabe, Feingefühl und dem Wissen, dass manche Dinge nicht beschleunigt werden können.



“Wahre Qualität braucht Zeit. Sie entsteht durch Sorgfalt, Erfahrung und das richtige Mass an Geduld.”

Thomas

Thomas Prinz sen.



**ERLESENE
ROHSTOFFE**



**INNOVATIVE
BRENNTECHNIK**



**KÖRPERREICHE
VOLLENDUNG**

PRINZ ALTE SORTEN DIE ORIGINALEN MIT HOLZFASSNOTE

WORIN DAS BESONDERE LIEGT? IN JEDEM EINZELNEN SCHRITT.

Seit Generationen widmen wir uns der Kunst des Brennens mit einer Hingabe, die sich nicht automatisieren lässt. Die „Alten Sorten“ sind das Ergebnis aus überliefertem Wissen, liebevoll gepflegter Handarbeit und unserer tiefen Überzeugung, dass nur das Beste gut genug ist.

WAS SIE SO EINZIGARTIG MACHT?

- *Das Wissen und Können aus vier Generationen*
- *Die Auswahl von handverlesenem, vollreifem Obst*
- *Unsere eigens entwickelten Herstellungsverfahren*
- *Das perfekte Zusammenspiel aus moderner Technik und gelebter Tradition*



FEIN GEBRANNT, MIT GEFÜHL FÜR DAS WESENTLICHE

In unserer Fein-Brennerei in der Ziegelbachstrasse entsteht das, was später als Alte Sorte begeistert. Die Destillation erfolgt in zwei Stufen – mit Hilfe modernster Vakuumtechnik, die den Siedepunkt auf sanfte 48,4 °C senkt. Dadurch bewahren wir die filigranen Strukturen der Frucht und bringen das feine Geschmacksbild unverfälscht ins Destillat. Es ist ein Prozess, der Präzision verlangt – und ein feines Gespür für den richtigen Moment.

VEREDELT MIT FRUCHT

Die Alten Sorten erhalten ihre natürliche Fülle durch Auszüge aus besten Dörrfrüchten. Diese werden sorgfältig getrocknet, um die Essenz des Obstes zu bewahren und anschliessend zur geschmacklichen Abrundung verwendet. So entsteht eine tiefgründige, fruchttypische Milde, die die Handschrift echter Handwerkskunst trägt.



DOPPELTE REIFE – DOPPELTE TIEFE

Unsere Alten Sorten dürfen sich Zeit nehmen. Zuerst ruhen die Destillate rund drei Jahre in traditionellen Steingutgefäßen – dort atmen sie, entfalten sich, finden zu sich. Danach folgt ein weiteres Kapitel der Reifung: Die Lagerung in eigens gefertigten Prinz-Holzfässern. Diese Kombination schenkt den Alten Sorten ihre unverwechselbare Struktur, ihre Tiefe – und ihren bernsteinfarbenen Schimmer.

HOLZ, DAS CHARAKTER FORMT

Unsere eigens gefertigten Prinz Fässer sind innen mit feinen Holzlamellen ausgestattet. Sie schenken dem Destillat besonders intensiven Kontakt mit dem Holz – und damit mehr

Raum, seine Fassnote zu entwickeln. Das Destillat nimmt die warmen Nuancen des Holzes behutsam auf, wird milder, runder – und gewinnt mit jeder Woche an Ausdruck und Charakter. Eine Reifung, die Geduld verlangt und mit unverwechselbarem Geschmack belohnt.

DER LETZTE SCHLIFF – VON HAND GEMACHT

Bevor eine Alte Sorte in die Flasche kommt, prüfen unsere Brennmeister persönlich ihren Reifegrad. Nur wenn alles stimmt – Frucht, Tiefe, Holzfassnote –, wird abgefüllt. Und auch dabei bleibt das Handwerk präsent: Bügelverschluss und Flaschenanhänger werden in unserer Fein-Brennerei traditionell von Hand angebracht. Jede Flasche ist ein kleines Meisterstück.

Alle Sorten sind erhältlich in der
**1,5 l, 1 l, 0,7 l, 0,5 l, 0,35 l und
0,2 l Bügelverschlussflasche.**



„Höchste Qualität entsteht durch Respekt vor der Tradition und der Geduld, die nur echte Handwerkskunst schenken kann.“

Thomas Prinz jun.



8

FEINE SORTEN ZUR PERFEKTION GEREIFT

ALTE MARILLE

ALTE WILLIAMS-CHRISTBIRNE

ALTE HAUS-ZWETSCHKE

ALTER BODENSEE-APFEL

je 0,5 Liter CHF 28,00 entspricht CHF 56,00/1 Liter

je 0,7 Liter CHF 39,70 entspricht CHF 56,71/1 Liter

je 1 Liter CHF 49,75

ALTE HASELNUSS

ALTE WALD-HIMBEERE

je 0,5 Liter CHF 30,25 entspricht CHF 60,50/1 Liter

je 0,7 Liter CHF 43,05 entspricht CHF 61,50/1 Liter

je 1 Liter CHF 54,45

ALTE KIRSCHKE

ALTE ERDBEERE

je 0,5 Liter CHF 31,50 entspricht CHF 63,00/1 Liter

je 0,7 Liter CHF 44,70 entspricht CHF 63,86/1 Liter

je 1 Liter CHF 57,35

*Traditionell mit
41 % vol*

5

AUSGEWÄHLTE SORTEN AUCH IN DER
0,2 LITER-FLACHMANN-EDITION ERHÄLTlich!



CHF 26,10
entspricht CHF 130,50/1 Liter

CHF 26,10
entspricht CHF 130,50/1 Liter

CHF 26,10
entspricht CHF 130,50/1 Liter

CHF 26,10
entspricht CHF 130,50/1 Liter

CHF 27,80
entspricht CHF 139,00/1 Liter



BRENNEREI-FACTS:

Geschmacksintensive und vollreife Früchte von unseren Obstbauern werden im *modernen Vakuum-Brennverfahren* bei niedriger Temperatur besonders *schonend* mehrfach destilliert. *Neueste Brennkessel* ermöglichen es uns, die filigranen Geschmacksnoten der jeweiligen Frucht noch besser einzufangen und zu erhalten.

Die *Herzstücke* werden an der Schnapsorgel täglich von der Familie und unseren Brennmeistern auf Aussehen, Geschmack und Bouquet geprüft, um höchste Qualität zu garantieren.

www.schnaps-prinz.ch

PRINZ ALTE SORTEN

MIT CHARMANTEN 41 % VOL



*In Familientradition
mit Erfahrung aus
4 Generationen!*



Prinz

TRADITIONELLE...



...MIT KLAREN 40 % vol

*Als Obstbauer wusste Ururgrossvater Thomas Prinz,
wann die Frucht bereit ist. Dieses Gespür für den
richtigen Moment begleitet unsere Brennkunst bis
heute. Jeder Schritt – vom Anbau über die Maische
bis zur sorgfältigen Trennung des Mittellaufs –
folgt einem Ziel: einen Schnaps zu schaffen,
der so ehrlich ist wie seine Herkunft.*

KLAR & FRUCHTIG SEIT 1886





- *Originalrezeptur aus dem Hause Prinz – seit 1886*
- *Schonende Destillation unter Vakuum – für sortentypische Tiefe*
- *In der charakteristischen Flasche nach langer Prinz Tradition*
- *Unter Vakuum besonders schonend bei niedriger Temperatur gebrannt*
- *Ideale Trinktemperatur: zwischen 14 und 20 °C im Prinz Exklusivkelch*

Was heute als Tradition gilt, begann einst mit einem Traum: Urgrossvater Thomas brannte seinen ersten Schnaps aus selbst angebautem Obst – klar, kraftvoll und voller Frucht. Damit legte er den Grundstein für die Original Prinz Traditionellen mit 40 % vol.

Bis heute bewahren wir dieses Erbe – und verbinden es mit moderner Brennkunst. Dank Vakuumdestillation brennen wir besonders schonend bei niedrigen Temperaturen. So bleiben die feinen Fruchtnoten erhalten, die unsere Sorten so unverwechselbar machen.



ES LEBE DER KLARE PRINZ CHARAKTER



WILLIAMS-CHRISTBIRNEN SCHNAPS 40 % vol

1 Liter CHF 41,25
0,5 Liter CHF 25,70 entspricht CHF 51,40/1 Liter

SAUBIRNEN SCHNAPS 40 % vol

1 Liter CHF 41,75
0,5 Liter CHF 25,40 entspricht CHF 50,80/1 Liter

OBST SCHNAPS

1 Liter CHF 32,60 (38 % vol)
1 Liter CHF 35,25 (40 % vol)
1 Liter CHF 37,85 (45 % vol)
1 Liter CHF 37,75 aus dem grossen
Holzfass (40 % vol)

QUITTEN SCHNAPS 40 % vol

1 Liter CHF 41,25
0,5 Liter CHF 25,00 entspricht CHF 50,00/1 Liter

MARILLEN SCHNAPS 40 % vol

1 Liter CHF 41,25
0,5 Liter CHF 25,70 entspricht CHF 51,40/1 Liter

KIRSCHEN SCHNAPS 40 % vol

1 Liter CHF 40,60
0,5 Liter CHF 25,00 entspricht CHF 50,00/1 Liter

GRAVENSTEINER SCHNAPS 40 % vol

1 Liter CHF 43,05
0,5 Liter CHF 25,70 entspricht CHF 51,40/1 Liter

PFLÜMLI SCHNAPS 40 % vol

1 Liter CHF 40,00
0,5 Liter CHF 23,85 entspricht CHF 47,70/1 Liter

HEIDELBEER SCHNAPS 40 % vol

1 Liter CHF 42,85
0,5 Liter CHF 24,45 entspricht CHF 48,90/1 Liter

HIMBEER SCHNAPS 40 % vol

1 Liter CHF 42,85
0,5 Liter CHF 25,70 entspricht CHF 51,40/1 Liter

HASELNUSS SCHNAPS 40 % vol

1 Liter CHF 42,85
0,5 Liter CHF 25,70 entspricht CHF 51,40/1 Liter

HOLUNDER SCHNAPS 40 % vol

1 Liter CHF 41,25
0,5 Liter CHF 25,00 entspricht CHF 50,00/1 Liter

VOGELBEER SCHNAPS 40 % vol

1 Liter CHF 47,60
0,5 Liter CHF 26,60 entspricht CHF 53,20/1 Liter

WACHOLDER SCHNAPS 40 % vol

1 Liter CHF 39,90
0,5 Liter CHF 23,05 entspricht CHF 46,10/1 Liter

ZIRBEN SCHNAPS 40 % vol

1 Liter CHF 42,85
0,5 Liter CHF 24,45 entspricht CHF 48,90/1 Liter

MEISTERWURZ SCHNAPS 40 % vol

1 Liter CHF 43,65
0,5 Liter CHF 25,40 entspricht CHF 50,80/1 Liter

ENZIAN SCHNAPS 40 % vol

1 Liter CHF 41,25
0,5 Liter CHF 25,50 entspricht CHF 51,00/1 Liter

**AUSGEWÄHLTE SORTEN AUCH IN DER
0,2 LITER-FLACHMANN-EDITION ERHÄLTlich!**



je 0,2 Liter
CHF
22,85
entspricht CHF 114,25/1 Liter

www.schnaps-prinz.ch



Sonig Birnerla - 34 % vol
Birnen-Spezialität verfeinert mit
echtem Blütenhonig.

Himbeerla - 34 % vol
mit dem Geschmack
sonnengereifter Himbeeren.

Soadla - 34 % vol
Würzig-fruchtige Heidelbeer-Spezialität.

Sonig Marillerla - 34 % vol
mit vollfruchtigem Marillengeschmack
und Blütenhonig.

Erdbeerla - 34 % vol
mit dem Geschmack vollreifer,
saftiger Erdbeeren.

Nusserla - 34 % vol
Vollmundige Spezialität mit
gerösteten Haselnüssen.

Orangerla - 34 % vol
mit dem Geschmack
sonnenverwöhnter Orangen.

Sonig Quitterla - 34 % vol
Spirituose mit Quittendestillat
und Blütenhonig.

DIE FRUCHTIGEN

MIT 34 % VOL

Birnerla - 34 % vol
mit dem Geschmack
vollreifer Williams-Christbirnen.

Kirscherla - 34 % vol
schmeckt sortentypisch nach
vollreifen Kirschen.

Pfirserla - 34 % vol
mit lieblichem Pfirsich Geschmack

Zwetschgerla - 34 % vol
Spezialität mit fein-fruchtigem
Zwetschgen-Geschmack.



Die fruchtigen 34 %igen gibt es in 13 geschmackvollen Sorten. Handverlesene Früchte mit bestem Sortenaroma, sorgfältig verarbeitet und bei idealer Gärtemperatur eingemaischt. Unter Vakuum schonend mehrfach destilliert, gewinnen wir daraus das Herzstück, welches je nach Sorte bis zu 6 Jahre im Steingut gelagert ist.



Feiner Hausschnaps

DAS ORIGINAL VOM SCHNAPS-PRINZ

Unverwechselbar und vollmundig im Geschmack, zart und fruchtig in der Nase. Sonnengereifte, saftige Marillen sind der Rohstoff für unseren beliebten Hausschnaps.



... mit 34 % vol



0,5 Liter Flasche	CHF 17,65	entspricht CHF 35,30/1 Liter
1,0 Liter Flasche	CHF 31,30	
1,5 Liter Flasche	CHF 53,80	entspricht CHF 35,87/1 Liter
0,2 Liter Flachmann	CHF 18,50	entspricht CHF 92,50/1 Liter

www.schnaps-prinz.ch

DER NOBILANT

HANDCRAFTED PREMIUM LIQUEUR

Likör-Komposition mit 37,7 % vol



*Fruity
Orange
Sling*

- 2 cl Nobilant Orange Liqueur - 37,7 % vol
- 2 cl Prinz Rum-Coconut - 40 % vol
- 2 cl Prinz Marillen Schnaps - 40 % vol
- 2 cl Zitronensaft
- 2 cl Soda
- Eiswürfel



LIQUEUR

ORANGE

Herbsüßer, kristallklarer
Orangen-Likör aus
Orangenschalen- und
Orangensaft-Destillat.

LIQUEUR

KAFFEE

Feinwürziger, kristallklarer
Kaffee-Likör aus schonend
gerösteten Arabica-Bohnen.

LIQUEUR

KAKAO

Zartbitterer, kristallklarer
Kakao-Likör aus
handverlesenen
Edelkakaobohnen.

je 0,5 Liter – CHF 23,95

entspricht CHF 47,90 / 1 Liter



Likör-Komposition mit 17,7 % vol

NÖBILADY



LIQUEUR KAKAO mit Marillengeschmack

Vollmundige Likörspezialität
mit dem Geschmack von
feinstem Edelkakao - mit
saftig-süssen Marillen.



LIQUEUR ORANGE mit Kokosnussgeschmack

Exotischer Likör mit dem
vollen Geschmack sonnen-
gereifter Orangen - mit einem
Hauch von Kokosnuss.



LIQUEUR KAFFEE mit Kirschgeschmack

Edler Likör mit dem
Geschmack von Hochland
Arabica-Kaffeebohnen - und
mit fruchtig-frischen Kirschen.



Cremiger Sachertorten- Daiquiri

- 3 cl Prinz Nöbilady
Kakao-Marillen Liqueur 17,7 % vol
- 3 cl Prinz Rum-Chocolate Liqueur 40 % vol
- 2 cl Sahne
- Eiswürfel

*Geben Sie 3 cl Nöbilady Kakao-Marillen
Liqueur, 3 cl Rum-Chocolate Likör,
2 cl Sahne und reichlich Eis in einen Mixer.
Gut mixen, in einer Cocktailschale servieren.*

je 0,5 Liter – CHF 20,40

entspricht CHF 40,80 / 1 Liter



EIERLIKÖR

Besonders cremig gerührt



*Optimale
Trinktemperatur:
10 bis 12°C*



EIERLIKÖR VANILLE

CHF **15,75** entspricht CHF 31,50 / 1 Liter

EIERLIKÖR KLASSIK

CHF **13,60** entspricht CHF 27,20 / 1 Liter

EIERLIKÖR MOKKA

CHF **15,75** entspricht CHF 31,50 / 1 Liter

EIERLIKÖR ORANGE

CHF **15,75** entspricht CHF 31,50 / 1 Liter

*15 % vol
0,5 Liter*

Pur, im Cocktail oder im Dessert – seine zarte Konsistenz und der fein abgestimmte Geschmack machen den traditionellen Prinz Eierlikör seit jeher zu einem beliebten Klassiker.

Unsere Eierliköre werden nach überlieferter Rezeptur hergestellt. Sorgfältig ausgewählte Zutaten und eine schonende Zubereitung stehen dabei im Mittelpunkt. Je nach Sorte wird der Eierlikör mit Mokka, Orangensaft oder echter Bourbon-Vanille verfeinert.

KAISER RUM

*Kraftvoll und
traditionsreich*



Optimale Trinktemperatur:

15 - 18°C

LIQUEUR MIT KRÄFTIGEN 40 % vol

RUM-KREATIONEN

Schmeckt am besten pur
oder auch in Cocktails



RUM-COCONUT

RUM-ORANGE

RUM-CARAMEL

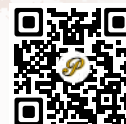
RUM-CHERRY

RUM-CHOCOLATE

0,2 Liter CHF 12,40 entspricht CHF 62,00/1 Liter

0,5 Liter CHF 22,75 entspricht CHF 45,50/1 Liter

HERGESTELLT IN ÖSTERREICH



AUS UNSERER LIKÖRKÜCHE PRINZ CREAMS



KLASSIKER

ERDBEER CREAM – 15 % vol

...mit dem fruchtigen Geschmack frisch gepflückter Erdbeeren.

0,5 Liter CHF 12,70 entspricht CHF 25,40/1 Liter

SCOTCH CREAM – 16 % vol

Schokolade und Whisky machen diesen Cream Likör unverwechselbar, pur oder auf Vanilleeis.

0,5 Liter CHF 12,60 entspricht CHF 25,20/1 Liter

HASELNUSS CREAM – 15 % vol

...der Klassiker unter den Cream Likören.

0,5 Liter CHF 12,70 entspricht CHF 25,40/1 Liter

MOKKA CREAM – 15 % vol

...mit feinem Kaffeegeschmack.

0,5 Liter CHF 12,70 entspricht CHF 25,40/1 Liter

KLETZEN-TRAUBEN CREAM – 15 % vol

Likörspezialität mit feinen Noten von Dörrobirnen und Trauben.

0,5 Liter CHF 12,70 entspricht CHF 25,40/1 Liter

NOUGAT CREAM – 15 % vol

...aus Schokolade, fein gerösteten Nüssen und frischer Alpenmilch.

0,5 Liter CHF 14,80 entspricht CHF 29,60/1 Liter

FESTTAGS CREAM – 18 % vol

...aus feinsten Schokolade, Kokosnuss und gerösteten Haselnüssen.

0,5 Liter CHF 15,35 entspricht CHF 30,70/1 Liter

- *Sorgfältig hergestellt nach alter Rezeptur*
- *Mit besten Zutaten aus der Region*

SPECIALS

PRINZALINEN LIKÖR – 15 % vol

...der Prinz-Klassiker: cremiger Likör mit pralinengleichem Geschmack.

0,5 Liter CHF 14,80 entspricht CHF 29,60/1 Liter

EI-COCO LIKÖR – 18 % vol

...feinster Eierlikör mit exotischer Kokosnote.

0,5 Liter CHF 15,45 entspricht CHF 30,90/1 Liter

RUM CREAM – 17 % vol

...Rum und Kakao bilden die Grundlage für diese Likörspezialität.

0,5 Liter CHF 15,55 entspricht CHF 31,10/1 Liter

SALTED CARAMEL CREAM – 17 % vol

...eine cremige Komposition mit echtem Fleur de Sel.

0,2 Liter CHF 11,05 entspricht CHF 55,25/1 Liter

0,5 Liter CHF 15,05 entspricht CHF 30,10/1 Liter

EDELMOHN CREAM – 15 % vol

...zarter Mohnlikör.

0,5 Liter CHF 14,80 entspricht CHF 29,60/1 Liter

- *Edel abgestimmte Geschmacksnoten*
- *Für Desserts und Cocktails*



QR-CODE SCANNEN UND
PRODUKTVIELFALT ENTDECKEN



Traditionsliköre



*Kreativ kombiniert –
fruchtig abgestimmt*

*Entdecken Sie unsere traditionellen
Fruchtsaftliköre – vielseitig
einsetzbar, z. B. mit Sekt oder als
fruchtige Ergänzung zu Eis, Crêpes
oder Obstsalat.*



ERDBEER-RHABARBER LIKÖR

17 % vol | Angenehm frische Likörkreation mit dem süß-säuerlichen Geschmack von Erdbeeren und Rhabarber.



0,5 Liter CHF 14,95 entspricht CHF 29,90/1 Liter

ALT WIENER ZWETSCHKEN LIKÖR

16 % vol | Fruchtige Kombination aus feinem Zwetschkenlikör und würzigem Zwetschkenbrand.



0,5 Liter CHF 14,80 entspricht CHF 29,60/1 Liter

HOLUNDERBLÜTEN LIKÖR

18 % vol | Der Klassiker unter den Traditionslikören – hergestellt nach alter Familienrezeptur.



0,5 Liter CHF 15,15 entspricht CHF 30,30/1 Liter

CASSIS LIKÖR

20 % vol | Herb-süße Likörspezialität mit dem Saft frisch gepresster schwarzer Johannisbeeren.



0,5 Liter CHF 15,45 entspricht CHF 30,90/1 Liter

ROSEN-MARILLEN LIKÖR

25 % vol | Mit dem vollen Geschmack sonnengereifter Rosenmarillen – einer besonderen Marillensorte.



0,5 Liter CHF 16,35 entspricht CHF 32,70/1 Liter

WEINBERG-PFIRSICH LIKÖR

18 % vol | Vollmundig-fruchtige Likör mit dem frischen Saft geschmackvoller Pfirsiche aus dem Weinanbaugebiet.



0,5 Liter CHF 15,15 entspricht CHF 30,30/1 Liter

FEINE FRUCHTKOMPOSITIONEN MIT TRADITION – ENTDECKEN SIE UNSERE LIKÖRSPEZIALITÄTEN.



*Aus Früchten und Blüten entstehen
charaktervolle Liköre.*

*Sorgfältig geerntet und nach überlieferter Rezeptur verarbeitet, entsteht auf
unserem Hof die fruchtige Grundlage für unsere Liköre.*

*In der hauseigenen Likörküche wird der Fruchtsaft besonders schonend
weiterverarbeitet. Der hohe Fruchtsaftanteil verleiht den Likören eine
intensive Fruchtnote – ideal pur und gut gekühlt bei 8 bis 15 °C*

Cassis Spritz

Serviertvorschlag

- 4 cl Prinz Cassis Likör 20 % vol
- 200 ml Sekt
- 1 Spritzer Zitronensaft
- 1 Schuss Mineralwasser
mit Kohlensäure
- Eiswürfel und frische Minzblätter

Zubereitung:

*Minze ins Glas geben, Eis-
würfel und Prinz Cassis
Likör hinzufügen. Mit Sekt,
Zitronensaft und Mineral-
wasser auffüllen und
behutsam umrühren.*



WILLIAMS-BIRNEN LIKÖR

25 % vol | Aromatische Williams-
Christbirnen geben diesem Likör
seinen sortentypischen Geschmack.

0,5 Liter CHF 16,35 entspricht CHF 32,70/1 Liter



ROTER APFEL LIKÖR

17 % vol | Diese Apfelsorte mit rotem
Apfel fruchtfleisch, schmeckt
süss-säuerlich nach vollreifen Äpfeln.

0,5 Liter CHF 15,65 entspricht CHF 31,30/1 Liter



KIRSCHBLÜTEN LIKÖR

17 % vol | Die Likörkomposition mit
feinem Kirschblüten-Geschmack, ist
eine aussergewöhnliche Spezialität.

0,5 Liter CHF 15,65 entspricht CHF 31,30/1 Liter



VOGELBEER LIKÖR

25 % vol | Mit dem herb-würzigen
Charakter wildgepflückter Früchte
der Eberesche.

0,5 Liter CHF 16,35 entspricht CHF 32,70 /1 Liter



QUITTEN LIKÖR

18 % vol | Fruchtig-herber Likör mit
edlem Quittendestillat und Quitten-
saft aus Eigenpressung.

0,5 Liter CHF 15,15 entspricht CHF 30,30/1 Liter





*Zum Spritzen und Verfeinern von Aperitifs
oder auch pur und eisgekühlt!*



- ◆ Schonende Verarbeitung der Früchte
- ◆ Mit Fruchtsaft aus eigener Pressung
- ◆ Ausgeprägte Fruchtnote
- ◆ Vielseitig verwendbar, z. B. für Mixgetränke
- ◆ Ideale Serviertemperatur: kühl bei 10 bis 17°C



WILD KIRSCHEN
LIKÖR – 16 % vol
Vollfruchtiger Likör aus
sonnengereiften
Kirschen.

0,5 Liter CHF 14,60
entspricht CHF 29,20/1 Liter



WILD HASELNUSS
LIKÖR – 20 % vol
Nussige Spezialität mit
Haselnüssen aus eigener
Röstung.

0,5 Liter CHF 15,25
entspricht CHF 30,50/1 Liter



WILD HEIDELBEER
LIKÖR – 16 % vol
Österreichische Spezialität –
verfeinert mit frischem
Heidelbeersaft.

0,5 Liter CHF 14,60
entspricht CHF 29,20/1 Liter



WILD BERGZIRBEN
LIKÖR – 20 % vol
Hochalpiner Likör
aus frischen
Zirbenzapfen.

0,5 Liter CHF 15,25
entspricht CHF 30,50/1 Liter



WILD HIMBEER
LIKÖR – 16 % vol
Fruchtiger Likör
aus handverlesenen
Beeren.

0,5 Liter CHF 14,60
entspricht CHF 29,20/1 Liter

PRINZ *Wild* LIKÖRE



Das sind unseren
feinen
Wild Likören.

Die heimische
Alpenregion schenkt
uns aromatische
Früchte und hoch-
wertige Rohstoffe,
aus denen wir in
unserer Likörküche
geschmackvolle
Spezialitäten
kreieren.



**WILD
KIRSCHEN
LIKÖR**

16 % vol



*... mit fein-würzigen
Zimt- und Mandelnote*

je 0,5 Liter
CHF 17,25
entspricht CHF 34,50/1 Liter



**WILD
WALNUSSE**
LIKÖR – 20 % vol
Würziger Likör aus
grünen Walnüssen.

0,5 Liter CHF 15,25
entspricht CHF 30,50/1 Liter



**WILD
BROMBEER**
LIKÖR – 16 % vol
Beerige Spezialität
mit Saft aus eigener
Pressung.

0,5 Liter CHF 14,60
entspricht CHF 29,20/1 Liter



**WILD
WALDBEEREN**
LIKÖR – 16 % vol
Fruchtig-wilder
Likör aus bunter
Waldbeervielfalt.

0,5 Liter CHF 14,60
entspricht CHF 29,20/1 Liter



**WILD
SUBIRA**
LIKÖR – 16 % vol
Regionale Likör-
spezialität aus einer
alten Birnensorte.

0,5 Liter CHF 17,25
entspricht CHF 34,50/1 Liter



**WILD
STACHELBEER**
LIKÖR – 16 % vol
Likör aus roten Stachelbeeren
mit süß-säuerlichem
Geschmack.

0,5 Liter CHF 17,25
entspricht CHF 34,50/1 Liter

Hausgemachte Strudel

LIKÖRE



*Österreichische
Strudelklassiker
mit 16 % vol*

Mit Säften aus eigener Pressung, fein abgestimmten Destillaten sowie sorgfältig hergestellten Auszügen aus Rosinen, Zimt und Butterbröseln, entstehen unsere Strudel Liköre nach überliefertem Rezept. Die Kombination aus hochwertigen Zutaten und traditioneller Herstellung verleiht diesen Spezialitäten ihren typischen Charakter – inspiriert von der österreichischen Strudelküche.

*Alle Sorten in der 0,5 Liter-
und 1 Liter-Flasche erhältlich.*

0,5 Liter CHF 14,60 entspricht CHF 29,20/1 Liter
1 Liter CHF 26,30



*Serviertvorschlag:
Pur und gut gekühlt bei 10 bis 14 °C.*



Bratapfel-Likör

UNSERE WINTER
SPEZIALITÄT

... mit 16 % vol

... hergestellt mit
Äpfeln aus der Region
und verfeinert mit typischen
Wintergewürzen wie
Zimt, Nelken, Ingwer
und Piment.



1 LITER
CHF 24,90
0,5 LITER
CHF 14,70
entspricht CHF 29,40/1 Liter



Prinz Heisse Sorten 16 % vol

Ob fruchtig oder cremig – unsere heissen Winterliköre überzeugen mit sorgfältig ausgewählten Zutaten und fein abgestimmtem Geschmack. Inspiriert von alpiner Hüttentradition.

HEISSE HASELNUSS
HEISSE MARILLE
HEISSE KOKOSNUSS
HEISSE HENNE
HEISSER WILLI
HEISSE KIRSCHKE
HEISSE ZWETSCHKE

In 7 farbenfrohen
Sorten

Alle Sorten
in der 0,5 Liter- und
1 Liter-Flasche erhältlich.

JE 1 LITER CHF 24,80

JE 0,5 LITER CHF 14,40

entspricht CHF 28,80/1 Liter



Serviervorschlag:

Auf ca. 50 °C erwärmt und mit Sahne garniert,
entfalten unsere heissen Liköre ihr volles Geschmackserlebnis.

Prinz

Jagertee

*Nach Original-Rezept
der Fein-Brennerei Prinz
aus Österreich.*

1 Liter ergibt
4 Liter
Prinz Jagertee

Prinz Jagertee
einfach im Verhältnis
1 zu 3 mit heissem Wasser
oder Tee aufgiessen.

IN 4 KRAFTVOLLEN
SORTEN MIT 40 % VOL

Jagertee *Klassik*

Jagertee *Waldbeere*

Jagertee *Kräuter*

Jagertee *Orange*

Je 1 Liter
CHF
34,95



Prinz Kaiser-Punsch

Fruchtig und würzig – unsere Punsch-Sorten sind ein Klassiker:

Bei Prinz hat das heiße Mischgetränk eine lange Tradition. Kein Wunder, dass die verschiedenen Sorten so beliebt sind.

Den Prinz Punsch gibts in sechs verschiedenen Sorten!



... auch pur und kalt
getrunken eine Variante!

Weihnachts

KAISER-PUNSCH
30 % vol

Blutorangen

KAISER-PUNSCH
30 % vol

Heidelbeer

KAISER-PUNSCH
30 % vol

je Flasche
0,5 Liter

CHF 19,80

entspricht
CHF 39,60/1 Liter

PUNSCHKONZENTRAT 1+3=4

● + ●●● = ●●●●

1 Teil Punschkonzentrat mit 3 Teilen
heissem Wasser oder Tee mischen.



Erhältlich in 0,5 Liter-Flaschen.

Prinz Winter-Schnäpse

Sortenvielfalt:
Winter-Schnäpse von
Prinz – klar, kräftig
und charaktervoll.



In den Sorten:
Winter Haselnuss
Winter Williams-Christbirne
Winter Marille



- * Winter-Schnäpse mit feinen Gewürznoten.
- * Alle Sorten auch im 0,2 Liter Edelstahl-Flachmann erhältlich.



Winter-Liköre

... mit 16 % vol

Likörspezialitäten hergestellt aus
Fruchtsaft, Destillat und
ausgewählten Gewürzen.

WINTER-HEIDELBEER
LIKÖR

WINTER-SCHLEHEN
LIKÖR

je 0,5 Liter
CHF 14,00
entspricht CHF 28,00 / Liter



Serviovorschlag:

Gekühlt als Aperitif oder mit Sekt
gemischt. Auch leicht erhitzt mit
Schlagrahm verwendbar.

Sakrisch
gamsige
23 % vol



Gamsblut

Zuhause in den Bergen

WALDBEEREN-LIKÖR
MIT SCHLEHE

WALDBEEREN-LIKÖR MIT
GEWÜRZEN UND INGWER

Die Gamsblut-Liköre schmecken am besten
pur bei Zimmertemperatur oder aufgegossen
mit heissem Tee.

je 0,2 Liter **CHF 10,85**
entspricht CHF 54,25 / 1 Liter

je 0,2 Liter **CHF 12,40**
entspricht CHF 62,00 / 1 Liter

je 0,5 Liter **CHF 17,55**
entspricht CHF 35,10 / 1 Liter

je 0,5 Liter **CHF 19,30**
entspricht CHF 38,60 / 1 Liter

**WINTER
EDITION**
Nur im Winter
erhältlich!



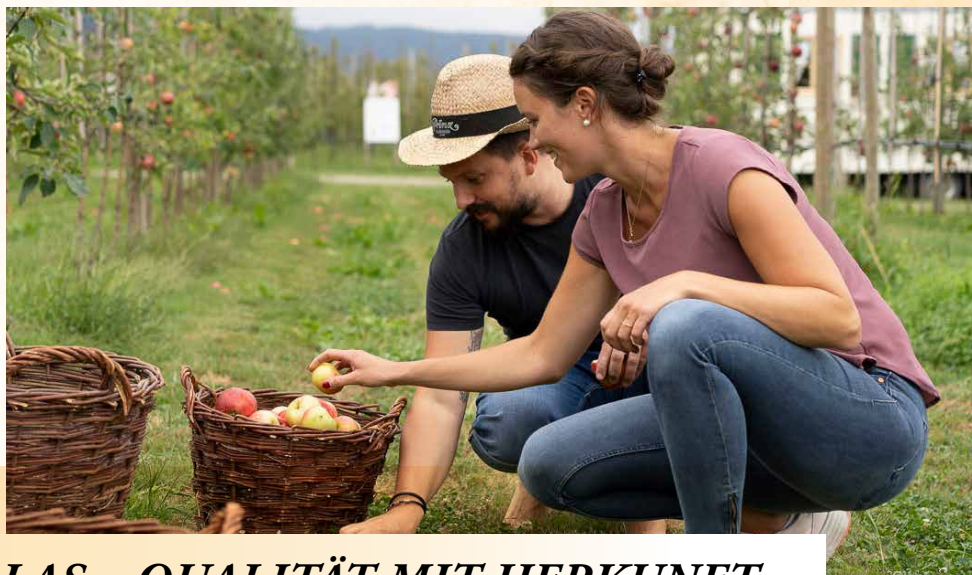
**190
JAHRE**



DER URSPRUNG

Stolze 190 Jahre...

...zählt unser ältester Hochstamm-Obstbaum – und auch für kommende Generationen pflanzen wir regelmässig nach.



VOM OBSTGARTEN INS GLAS – QUALITÄT MIT HERKUNFT

Inmitten der sanften Hügellandschaft des Leiblachtals beginnt bei Prinz die Herstellung unserer Spirituosen. Wir brennen nicht nur – wir pflanzen, pflegen und ernten auch selbst. In unserem Obstgarten bauen wir einen Teil unserer Früchte mit viel Sorgfalt an. Was wir nicht selbst ernten, stammt von ausgewählten Obstbauern aus der Region. So ist jeder Schritt nachvollziehbar – von der Blüte bis ins Glas – und macht unsere Schnapsspezialitäten charakteristisch.

Unser Obstgarten ist dabei weit mehr als nur eine Anbaufläche: Er ist auch ein Ort des Lernens. Hier beobachten, testen und verfeinern wir, um optimale Bedingungen für unsere Fruchtsorten zu schaffen. Wir forschen, um Tradition zu bewahren, und geben unser Wissen an kommende Generationen weiter.

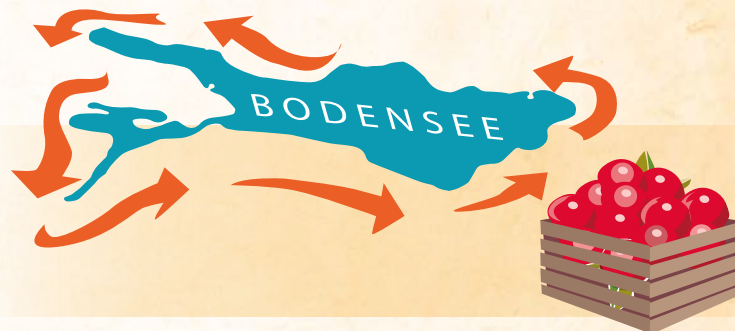


WUSSTEN SIE SCHON...?

*ZAHLEN & FAKTEN, DIE ZEIGEN,
WAS PRINZ BESONDERS MACHT.*

1 Million Obstkörbe pro Jahr

So viel Obst verarbeiten wir jährlich – aneinandergereiht würden **diese Körbe den Bodensee über acht Mal von Bregenz nach Konstanz überspannen**. Oder einmal rund um den See... und noch ein halbes Mal obendrauf!



Sorgfalt bis in jede Krone

Mehr als 16.000 Stunden im Jahr widmen wir der sorgfältigen Pflege unserer Bäume. Mit gezieltem Rückschnitt stellen wir sicher, dass das Sonnenlicht alle Seiten erreicht – denn nur gleichmässig belichtete Früchte entwickeln ihren vollen Geschmack. Auf der Sonnenseite liegt der Zuckergehalt übrigens um bis zu 30 % höher.



Rosen als Frühwarnsystem

Am Ende jedes Spalier im Prinz Obstgarten steht ein Rosenstock. Diese sensiblen Schönheiten zeigen uns frühzeitig Schädlinge und Krankheiten an – so können wir schnell und naturnah reagieren.



Keine Chemie, keine Kompromisse

Wir düngen mit **Brennnesselsud** – ein altbewährtes Hausmittel, das die Bäume schützt und stärkt. Ganz ohne chemische Zusätze.



HIGHTECH TRIFFT HANDWERK

Unser autonomer Traktor mäht und düngt – punktgenau. Moderne Technik unterstützt dort, wo sie Sinn ergibt – ersetzt aber nie das Gespür für den richtigen Moment, die Bedürfnisse der Bäume und das handwerkliche Feingefühl, das in jeder Frucht steckt.

Wissen weitergeben – Qualität vermehren

Unser Know-how bleibt nicht in der Familie: Wir teilen es mit unseren regionalen Bauern, um auch deren Ernten auf das nächste Qualitätsniveau zu heben.



Möchten Sie unseren Obstgarten mit eigenen Augen erleben?

Besuchen Sie uns am Bodensee – bei einer Führung durch unseren Obstgarten und unsere Fein-Brennerei zeigen wir Ihnen, wo unsere Spirituosen entstehen.



Jetzt ins Video eintauchen:

Scannen Sie den QR-Code und entdecke den Obstgarten Leiblachtal.



Prinz KRÄUTER-VIELFALT



Rezept-
TIPP:



Zirben-Zauber

Hocharomatische Kräuter, Wurzeln und Zapfen machen unsere Kräuterschnäpse und -liköre zu harmonischen und besonders geschmackvollen Spezialitäten. Die naturbelassenen Rohstoffe verarbeiten wir in unserer Fein-Brennerei nach traditionellen, seit über 130 Jahren bewährten Rezepturen zu Ansätzen.

Geben Sie alle flüssigen Zutaten in einen Cocktailshaker. Vorsichtig umrühren und in ein mit Eiswürfel gefülltes Longdrinkglas giessen. Mit Zitronenscheibe und einem frischen Zweig Rosmarin garniert eine charakterstarke Zirbenkomposition.

2 cl Prinz Zirberla 30 % vol

2 cl Prinz Zirben Schnaps 40 % vol

4 cl frischer Zitronensaft

12 cl Kräuterlimonade

Zitronenscheibe, Eiswürfel, 1 Zweig frischer Rosmarin



ORIGINAL ALPENTHALER 20,5 % vol
0,5 Liter CHF 13,70 entspricht CHF 27,40/1 Liter 1 Liter CHF 23,15

Eine Kräuterlikörspezialität aus einer Auswahl an Kräutern, Wurzeln, Beeren und Früchten.

KLARER ALPENTHALER 38 % vol
0,5 Liter CHF 17,75 entspricht CHF 35,50/1 Liter 1 Liter CHF 32,20

Ein Likör mit Kräutern und Kräuterdestillaten nach firmeneigener Rezeptur.

PRINZ BITTER 31 % vol
0,5 Liter CHF 16,95 entspricht CHF 33,90/1 Liter 1 Liter CHF 28,75

Ein traditioneller Kräuterlikör, erstmals von unserem Uropa angesetzt, neu interpretiert.

HEXENKRÄUTER 48 % vol
0,5 Liter CHF 22,65 entspricht CHF 45,30/1 Liter 1 Liter CHF 42,05

Ein Kräuterbitter mit einer Vielfalt von Kräutern – auch geeignet zum Flambieren.

ZIRBEN SCHNAPS 40 % vol
0,5 Liter CHF 24,45 entspricht CHF 48,90/1 Liter 1 Liter CHF 42,85

Zirbenzapfen sind die Grundlage dieses Schnapses und sorgen für eine charakteristisch würzige Note.

ZIRBERLA 30 % vol
0,5 Liter CHF 17,45 entspricht CHF 34,90/1 Liter 1 Liter CHF 33,90

Ein Likör mit markanter Note und rötlich-brauner Farbe, gewonnen aus den Zapfen der alpinen Zirbe – sorgfältig verarbeitet

WILD BERGZIRBEN LIKÖR 20 % vol
0,5 Liter CHF 15,25 entspricht CHF 30,50/1 Liter

Aus wildgepflückten Zirbenzapfen. Die typische rötlich-braune Farbe und die harzige Würze verleihen ihm seinen unverwechselbaren Charakter – eine Spezialität mit Wurzeln in der alpinen Natur.

Entdecken Sie unsere
Limes-Varianten!

0,5 Liter
CHF 15,05
entspricht
CHF
30,10/1 Liter



FRUCHT LIMES 16 % vol

MELONEN LIMES

zum Mixen und pur trinken

MARILLEN LIMES

ideal für fruchtige Longdrinks

KIRSCHEN LIMES

die perfekte Erfrischung

ERDBEER LIMES

am besten eisgekühlt

HIMBEER LIMES

für fruchtig-kreative Drinks

MANGO LIMES

für fruchtige Longdrinks



ORIGINAL HAFELE BRAND

EDLE TROPFEN AUS DEM STEINGUT



Jede Hafele Spezialität entsteht aus ausgewählten Rohstoffen, sorgfältiger Verarbeitung und viel Zeit. Die Brände werden schonend vergoren, zweifach destilliert und in offenporigem Steingut über Jahre gelagert.

Das Ergebnis: Sortentypische, klare Edelbrände mit ausgeprägtem Charakter – geprägt durch Erfahrung, Handwerk und Reife.

HAFELE ZIRBEN GEIST

43 % vol

Der Hafele Zirben Geist ist mehr als nur ein Destillat.

Kraftvoll, würzig und klar.

Die Zirbelkiefer, auch als „Königin der Alpen“ bekannt, wächst ausschliesslich in den hohen Alpenregionen oberhalb von 1.500 Metern. Ihre Zapfen sind eine seltene

Kostbarkeit, die in grossen Höhen, bis zu 25 Meter über dem Boden, von Hand geerntet werden – mit Hingabe und Sorgfalt, Zapfen für Zapfen.

In der Fein-Brennerei Prinz werden die frisch geernteten Zirbenzapfen direkt verarbeitet: Zerkleinert, angesetzt und anschliessend besonders schonend unter Vakuum zweimal destilliert, um die charakteristischen Noten der Zirbe zu bewahren – harzig, balsamisch und mit einer klaren, fast ätherischen Tiefe.

Die Reifung erfolgt in offenporigen Steingutgefässen, die aus einer speziellen Ton-Sand-Mischung bestehen. So kann der Geist „atmen“ und seine klare, kraftvolle Struktur entfalten – wild und doch harmonisch.

Zirbe	0,35 l	CHF 38,00	entspricht CHF 108,57/1 Liter
Enzian	0,35 l	CHF 49,55	entspricht CHF 141,57/1 Liter
Alter Apfel	0,35 l	CHF 24,05	entspricht CHF 68,71/1 Liter





“In jedem Hafele Brand steckt das Unverfälschte der Natur – wir geben den Rohstoffen nicht mehr, aber auch nicht weniger, als sie brauchen: Zeit, Ruhe und unser ganzes Können.”



Maximilian Prinz

Alle Sorten sind in der 0,35 Liter-Flasche erhältlich.

Für Preisinformationen scannen Sie einfach den QR-Code.

www.hafelebrand.at



Wurzeln
&
Läpfen

- ALTER APFEL 43 % vol
- ELSBEERE 43 % vol
- GRAVENSTEINER 43 % vol
- HAUSBIRNE 43 % vol
- QUITTE 45 % vol
- SUBIRER 43 % vol
- TRESTER 43 % vol
- WILLIAMS BIRNE 43 % vol

- ENZIAN 45 % vol
- ZIRBE 43 % vol
- MEISTERWURZ 45 % vol

*Hafele Brand –
das Geheimnis der
hohen Brennkunst.*

Beeren

- BROMBEER 43 % vol
- HIMBEER 43 % vol
- JOHANNISBEER 43 % vol
- RIBISEL 43 % vol
- ERDBEER 43 % vol
- HOLUNDER 43 % vol
- VOGELBEER 43 % vol
- ARONIA 43 % vol

Steinobst

- KIRSCH 43 % vol
- KRIECHERL 43 % vol
- MARILLE 43 % vol
- PFLÜMLI 43 % vol
- SANDDORN 43 % vol
- TRAUBENKIRSCH 43 % vol



FRUCHTIGES STEINOBST 45 % vol

KIRSCH

0,5 l CHF 70,65 entspr. CHF 141,30/1 Liter

MARILLE

0,5 l CHF 66,60 entspr. CHF 133,20/1 Liter

ZWETSCHGE

0,5 l CHF 66,60 entspr. CHF 133,20/1 Liter

CUVÉE

0,7 l CHF 111,00 entspr. CHF 158,57/1 Liter

1,5 l CHF 211,80 entspr. CHF 141,20/1 Liter



FEINSTE BEEREN 45 % vol

WALDHIMBEERE

0,5 l CHF 70,65 entspr. CHF 141,30/1 Liter

JOHANNISBEERE

0,5 l CHF 66,60 entspr. CHF 133,20/1 Liter

BROMBEERE

0,5 l CHF 66,60 entspr. CHF 133,20/1 Liter

CUVÉE

0,7 l CHF 111,00 entspr. CHF 158,57/1 Liter

1,5 l CHF 211,80 entspr. CHF 141,20/1 Liter



ERLESENE KERNFRÜCHTE 45 % vol

SAUBIRNE

0,5 l CHF 70,65 entspr. CHF 141,30/1 Liter

WILLIAMS

0,5 l CHF 66,60 entspr. CHF 133,20/1 Liter

QUITTE

0,5 l CHF 66,60 entspr. CHF 133,20/1 Liter

CUVÉE

0,7 l CHF 111,00 entspr. CHF 158,57/1 Liter

1,5 l CHF 211,80 entspr. CHF 141,20/1 Liter



STEINOBST IM BARRIQUE GEREIFT 45 % vol

KIRSCH

0,5 l CHF 78,10 entspr. CHF 156,20/1 Liter

MARILLE

0,5 l CHF 70,65 entspr. CHF 141,30/1 Liter

ZWETSCHGE

0,5 l CHF 70,65 entspr. CHF 141,30/1 Liter

CUVÉE

0,7 l CHF 120,10 entspr. CHF 171,57/1 Liter

1,5 l CHF 237,20 entspr. CHF 158,13/1 Liter



ORIGINAL

HAFELE BRAND

333

DIE FEINSTEN ESSENZEN DER FRUCHT

Ausgewählte Früchte, sorgfältige
Vergärung und mehrfache
Destillation verleihen unseren
333 Hafele Bränden ihren
charaktervollen Geschmack.
Jede Abfüllung überzeugt
durch ihre eigene Note.



WWW.SCHNAPS-PRINZ.CH

...Alles rund um den Schnaps!



1 | PRINZ EXKLUSIVKELCH

Hochwertiges Kristallglas exklusiv im eigens entworfenen Design, robust mit edlen Prinz Prägungen.

Höhe ca. 16 cm.....2 cl oder 4 cl CHF 4,85

2 | PRINZ SCHNAPSKELCH

Für Obstbrände und holzfassgereifte Schnäpse ist dieses elegante Glas optimal geeignet.

Höhe ca. 15,5 cm.....2 cl CHF 4,50

3 | HAFELE GLAS

Edles, kelchförmiges Nosing-Glas. Die bauchige Form gibt dem Hafele-Brand Raum zum Atmen.

Höhe ca. 16 cm.....2 cl CHF 11,35

4 | STAMPERL ZYLINDER

Klassisches, robustes Stampler für alle Prinz Schnaps- und Likörspezialitäten.

Höhe ca. 6,5 cm.....2 cl / 4 cl CHF 2,65

5 | STAMPERL TULPE

Robustes, zeitloses Stampler in Tulpenform mit rotem Logo-Aufdruck.

Höhe ca. 7 cm.....2 cl CHF 2,65



6 | HEXENKRÄUTER GLAS

Ein Robustes Stamplerglas, konzipiert für den Hexenkräuter Likör.

Höhe ca. 7 cm.....2 cl CHF 5,20

7 | HÜTTENGLAS MIT STIEL

Schnapsgläser in zeitlosem Design in Klein und Gross, konzipiert für den täglichen Einsatz.

Höhe ca. 7 bzw. 9 cm.....2 cl oder 4 cl CHF 4,10

8 | COCKTAILGLAS

Cocktailglas mit Sammelcharakter – speziell für unsere Wild Liköre und feine Cocktails.

Höhe ca. 12 cm.....40 cl CHF 5,35

9 | PRINZ LIKÖR TUMBLER

Edles Glas mit goldenen Akzenten, besonders gut geeignet für Liköre, Creams und Rum.

Höhe ca. 8,8 cm.....27 cl CHF 8,55



Ein edles Stück aus
mundgeblasenem
Glas



GLAS-AUSGIESSER

Ermöglicht ein leichtes und
angenehmes Dosieren. 2 cl

CHF
9,05



CHF
25,20

HOLZTRÄGER MINIATUREN DOPPELT

6 Miniaturen à 0,02 Liter der Alten Sorten finden Platz im
handlichen Holzträger.

Inhalt: Alte Haus-Zwetschke, Alte Haselnuss, Alte Williams-Christ-
birne, Alte Wald-Himbeere, Alte Marille, Alter Bodensee-Apfel.

Auch in der Miniatur Wild Likör-Edition erhältlich.



PRINZ AUSGIESSER

Stilvolles Ausgiessen mit
dem eleganten Prinz Aus-
gießer im Original Prinz-P-
Design.

CHF
12,90

... für perfektes Dosieren
passt dieser auf alle
unsere 1.0-l-Flaschen.

HOLZTRÄGER PLATINA DOPPELT & EINFACH

6 Platinaflaschen à 0,04 Liter der Alten Sorten finden Platz im handlichen Holzträger.

Inhalt: Alte Haus-Zwetschke, Alte Haselnuss, Alte Williams-Christbirne, Alte Wald-Himbeere,
Alte Marille, Alter Bodensee-Apfel. *Auch in der Platina Wild Likör-Edition erhältlich.*



CHF
18,80

HOLZSCHATULE IN VERSCH. SORTEN

mit 6 Schnapsflaschen à 0,04 Liter.

• ALTE SORTEN

Inhalt: Alte Kirsche, Alte Williams-Christbirne, Alte Wald-
Himbeere, Alte Marille, Alte Haus-Zwetschke, Alte Haselnuss.

... in weiteren
Sorten erhältlich!



CHF
37,25



Auf Wunsch auch mit
Sortenbeschriftung!

DIVERSE HOLZSTÄNDER RUSTIKAL

Erhältlich in verschiedenen Grössen,
für 0,5 l und 1 l, alles handgearbeitete Unikate.

3er, Länge: ca. 40 cm CHF 63,15

4er, Länge: ca. 50 cm CHF 84,45

5er, Länge: ca. 75 cm CHF 105,60

6er, Länge: ca. 85 cm CHF 126,55

7er, Länge: ca. 92,5 cm CHF 144,00

Preise Holzständer ohne Flaschen!

Platina Boxen



Entdecken Sie praktische
Sets, passende
Gläser und Zubehör



PIMP YOUR COFFEE BOX

7 x Schnaps- und Likör-Spezialitäten à 0,04 Liter CHF 25,00

WINTER-GENUSS-EDITION

7 x Winterliche Likör-Spezialitäten à 0,04 Liter CHF 26,30

DIE KLEINEN-FRUCHTIGEN

7 x Fruchtige à 0,04 Liter mit 34 % vol..... CHF 22,45

DIE KLEINEN FEINEN

8 x Alte Sorten à 0,04 Liter mit 41 % vol CHF 30,15

DIE KLEINEN HAFELE

7 x Hafele Brand à 0,04 Liter CHF 41,60

DIE KLEINEN TRADITIONELLEN

6 x Traditionelle à 0,04 Liter mit 40 % vol..... CHF 22,05

PIMP YOUR PROSECCO

7 x Fruchtige Liköre à 0,04 Liter CHF 25,00

DIE KLEINEN WILDEN

7 x Wild Liköre à 0,04 Liter CHF 24,45

HAFELE 333

4 x Hafele Brand 333 à 0,04 Liter mit 45 % vol CHF 33,10

4 x Hafele Brand 333 à 0,04 Liter im Barrique gereift
mit 45 % vol CHF 38,90

DIE KLEINEN NOBLEN

3 x Nobilady Liqueur à 0,04 Liter mit 17,7 % vol

3 x Nobilant Liqueur à 0,04 Liter mit 37,7 % vol

6 x Feinster Likör-Spezialitäten à 0,04 Liter CHF 26,00

Flachmann Variationen



... aus hochwertigem Edelstahl und wiederbefüllbar.

FLACHMANN TRADITIONELLE

40 % vol, 0,2 Liter

- MarilleCHF 22,85 entspricht CHF 114,25/1 Liter
- HaselnussCHF 22,85 entspricht CHF 114,25/1 Liter
- Williams-Christbirne.....CHF 22,85 entspricht CHF 114,25/1 Liter
- GravensteinerCHF 22,85 entspricht CHF 114,25/1 Liter

FLACHMANN ALTE SORTEN

41 % vol, 0,2 Liter

- Alte ErdbeereCHF 27,80 entspricht CHF 139,00/1 Liter
- Alte MarilleCHF 26,10 entspricht CHF 130,50/1 Liter
- Alte Williams-ChristbirneCHF 26,10 entspricht CHF 130,50/1 Liter
- Alte Wald-HimbeereCHF 26,10 entspricht CHF 130,50/1 Liter
- Alte Haus-ZwetschkeCHF 26,10 entspricht CHF 130,50/1 Liter

FLACHMANN FEIN-FRUCHTIGE

34 % vol, 0,2 Liter

- HausschnapsCHF 18,50 entspricht CHF 92,50/1 Liter
- HimbeerlaCHF 19,40 entspricht CHF 97,00/1 Liter
- BirnerlaCHF 19,40 entspricht CHF 97,00/1 Liter

FLACHMANN HAFELE BRAND

0,2 Liter

- Hafele Marille 43 % vol.....CHF 27,30 entspricht CHF 136,50/1 Liter
- Hafele Subirer 43 % vol.....CHF 34,40 entspricht CHF 172,00/1 Liter
- Hafele Enzian 45 % volCHF 41,20 entspricht CHF 206,00/1 Liter

Weitere Accessoires finden Sie in unserem Onlineshop unter www.schnaps-prinz.ch





Die kleinen PRINZEN

Alle Probierpakete mit 10 oder 20 Miniaturen erhältlich!

Entdecken Sie unsere Produktvielfalt! Ob feine Schnapsspezialitäten, erlesene Liköre, geschmackvolle Kräuterschnäpse oder saisonale Besonderheiten – unsere Miniaturpakete enthalten allerlei Spezialitäten.

ALLES SCHNAPS

- Alte Williams-Christbirne 41 % vol
- Alte Marille 41 % vol
- Alte Wald-Himbeere 41 % vol
- Marillen Schnaps 40 % vol
- Williams-Birnen Schnaps 40 % vol
- Haselnuss Schnaps 40 % vol
- Holzfass Obst Schnaps 40 % vol
- Hausschnaps Marille 34 % vol
- Himbeerla 34 % vol
- Honig Birnerla 34 % vol

10 Miniaturen à 0,02 Liter CHF 15,55
20 Miniaturen à 0,02 Liter CHF 29,65

ALLES LIKÖR

- Wild Haselnuss Likör 20 % vol
- Wild Kirschen Likör 16 % vol
- Wild Himbeeren Likör 16 % vol
- Rosen-Marillen Likör 25 % vol
- Weinberg-Pfirsich Likör 18 % vol
- Holunderblüten Likör 18 % vol
- Erdbeer-Rhabarber Likör 17 % vol
- Prinzelinen Likör 15 % vol
- Rum-Coconut Likör 40 % vol
- Rum-Orange Likör 40 % vol

10 Miniaturen à 0,02 Liter CHF 13,40
20 Miniaturen à 0,02 Liter CHF 27,40

RUNDUM KRÄUTER

- Hexenkräuter Likör 48 % vol
- Prinz Bitter 31 % vol
- Alpenthaler 20,5 % vol
- Klarer Alpenthaler 38 % vol
- Wild Bergzirben Likör 20 % vol
- Zirben Schnaps 40 % vol
- Meisterwurz Schnaps 40 % vol
- Enzian Schnaps 40 % vol
- Vogelbeer Schnaps 40 % vol
- Quitten Schnaps 40 % vol

10 Miniaturen à 0,02 Liter CHF 15,25
20 Miniaturen à 0,02 Liter CHF 29,65

FINDEN SIE NOCH MEHR MINIATURPAKETE UNTER WWW.SCHNAPS-PRINZ.CH

BRENNKUNST ERLEBEN

in der Fein-Brennerei

Tauchen Sie ein in unsere einzigartige Welt und erleben Sie hautnah das Handwerk sowie unsere Liebe zum Schnapsbrennen! Wir laden Sie herzlich ein, uns dabei über die Schulter zu schauen. Nebenbei erfahren Sie zudem allerlei Interessantes über die hohe Kunst der Fruchtverarbeitung.

PRINZ FEIN-BRENNEREI „ERLEBNIS-FÜHRUNG“

- Begrüssung im Hof der Fein-Brennerei (Prinz Stammhaus)
- **Das Geheimnis der Brennkunst** – entdecken Sie unsere Fein-Brennerei bei einer exklusiven Führung
- **Degustation** von Prinz Schnäpsen und Likören
- Einkaufsmöglichkeit in unserem **Hofladen**
- **Einkehrmöglichkeit** im angrenzenden Landgasthaus Rose
(Reservierung bitte unter office@gasthaus-rose.at oder +43 5573 83765)

TERMINE FÜR KOSTENLOSE FÜHRUNGEN:

Montag und Freitag: 14:00 bis 15:00 Uhr
Dienstag, Mittwoch und Donnerstag:
16:00 bis 17:00 Uhr

GRUPPEN:

Bei einer Gruppe mit weniger als 15 Personen kostet die Führung gesamt CHF 25,00, ab 15 Personen ist die Führung kostenlos und dauert ca. 30 bis 45 Minuten. Säfte und Erfrischungsgetränke stehen zur freien Entnahme für Sie bereit.



ONLINE „ERLEBNIS FÜHRUNG“

DEGUSTIEREN SIE PRINZ KÖSTLICHKEITEN ZUHAUSE

Tauchen Sie von Zuhause aus in die Welt der Destillation ein und entdecken Sie die Kunst des Schnapsbrennens auf eine völlig neue Weise.



Scannen Sie den
QR-Code und entdecken
Sie alle Details!

PRINZ FÜHRUNG „VOM OBSTGARTEN INS GLAS“

- **Aperitif** im Obstgarten mit anschliessender Einführung in den **Obstgarten & Obsthof**
- Erfahren Sie Wissenswertes über die **Obstveredelung** bei einer Besichtigung unseres Obstgartens
- **Das Geheimnis der Brennkunst** – wir zeigen Ihnen unsere Fein-Brennerei (Prinz Stammhaus) und geben Ihnen Einblicke in die Kunst des Schnapsbrennens
- Umfangreiche **Degustation** von Prinz Schnäpsen und Likören
- Einkaufsmöglichkeit in unserem **Hofladen**
- **Einkehrmöglichkeit** im angrenzenden Landgasthaus Rose
(Reservierung bitte unter office@gasthaus-rose.at oder +43 5573 83765)

WISSENSWERTES:

Diese Führung dauert ca. 90 bis 120 Minuten und kostet bis 10 Personen gesamt CHF 80,00, jede weitere Person CHF 8,00. Säfte und Erfrischungsgetränke stehen zur freien Entnahme für Sie bereit.

*Bitte um Anmeldung unter
besichtigungen@prinz.cz*

Mehr Informationen
zu unseren
Brennereiführungen
finden Sie hier:



Unsere Rezepte zum Sammeln!

Weil die Spezialitäten von Prinz
nicht nur pur herrlich
schmecken, gibt es mit jeder
Aussendung feine
Rezeptideen zum Sammeln!

Trennen Sie die Rezept-
karten einfach entlang der
perforierten Linien ab und
holen Sie sich bei Ihrer
nächsten Bestellung unser
Gratis-Sammelmäppchen.

So haben Sie die feinen
Genussideen immer griffbereit
in einem kleinen Ordner.



Schon bei Ihrer nächsten
Bestellung schicken
wir Ihnen auf Wunsch
Ihr Gratis-Mäppchen mit!

Unter:
www.schnaps-prinz.ch



Winter CHERRY SOUR



Heisser Wintertraum



Bratbirnen Parfait



Tschäggati Fizz

Heisser Wintertraum

- 4 cl Prinz Heisse Henne mit 16 % vol
- 1 Espresso • 100 ml heisse Milch oder Milchschaum
- Etwas Zimt
- Optional: geschlagene Sahne

In ein hitzefestes Glas 4 cl Prinz Heisse Henne geben. Heisse Milch oder Milchschaum vorsichtig darüber giessen. Den frisch gebrühten Espresso langsam über einen Löffelrücken einfliessen lassen, damit sich die Schichten schön absetzen. Nach Belieben mit geschlagener Sahne oder einem Hauch Zimt verfeinern.

Winter CHERRY SOUR

- 5 cl Prinz Wild Kirschen Likör Winter Edition mit 16 % vol
- 2 cl Prinz Williams-Birnen Schnaps mit 40 % vol
- 2 cl Zitronensaft
- 1 cl Zuckersirup
- Eiswürfel
- Zitronenzeste zur Dekoration

Geben Sie alle flüssigen Zutaten in einen Cocktailshaker. Kräftig schütteln und in ein mit Eiswürfel gefülltes Prinz Cocktailglas giessen. Mit Zitronenzeste dekorieren.

Bleiben Sie TOP-informiert mit dem Prinz Newsletter



Melden Sie sich über diesen QR-Code für den **PRINZ NEWSLETTER** an und erhalten Sie immer aus erster Hand und brandaktuell alle Neuigkeiten rund um unsere Produkte, Rezepte, Hoffest, Veranstaltungen und vieles mehr.

Tschäggati Fizz

- 4 cl Prinz Jagertee Klassik mit 40 % vol
- 2 cl Apfelsaft naturtrüb
- 1 cl Zitronensaft • Mineralwasser
- Eiswürfel • Apfelscheiben

4 cl Prinz Jagertee Klassik, 2 cl Apfelsaft und 1 cl Zitronensaft in ein Glas mit Eiswürfeln geben und gut verrühren. Je nach Geschmack mit Mineralwasser auffüllen. Mit einem frischen Rosmarin-zweig und Apfelscheiben garnieren.

Bratbirnen Parfait

- 100-200 ml Bratbirnen-Likör mit 16 % vol
- 2 Birnen • 1 TL Zitronensaft
- 2 Eigelb • 80 g Zucker • 250 ml Sahne

Birnen schälen, entkernen, würfeln und mit Bratbirnen-Likör sowie Zitronensaft bei niedriger Hitze weich köcheln. Pürieren und vollständig auskühlen lassen. Sahne steif schlagen. Eigelb mit Zucker schaumig rühren, Püree und Sahne unterheben. Masse in eine Form füllen und 4–6 Stunden tiefkühlen. Anschliessend Form kurz in heisses Wasser tauchen, stürzen, in Stücke schneiden und mit gerösteten Mandelblättchen garnieren.

Prinz
Rezept-
ideen



www.schnaps-prinz.ch

*Wir freuen uns, Sie persönlich
bei uns im Hofladen in Hörbranz
begrüssen zu dürfen!*



*Der schnellste Weg zu uns ...
Einfach QR-Code scannen
und Sie finden uns über
Google Maps*

VERTRIEB SCHWEIZ:
Rund um's Glas Handels GmbH
Romenschwanden 62
CH-9430 St. Margrethen
Tel.: +41 71 744 07 66
shop@schnaps-prinz.ch
rund-ums-glas@bluewin.ch
www.schnaps-prinz.ch

Besuchen Sie uns doch auch auf ...
<https://www.instagram.com/feinbrennerei.prinz/>
<https://www.facebook.com/schnaps.prinz/>
<https://www.schnaps-prinz.ch>



Änderungen der in dieser Sortimentsliste veröffentlichten Preise bleiben vorbehalten. Es gelten die zum Zeitpunkt der Bestellung im Internet und Hofladen ausgewiesenen Preise.



60806 Druck- und Satzfehler vorbehalten!

9 001704 042960



P
Für Sie da:
Montag–Freitag: 8–18 Uhr
Samstag: 8–16 Uhr

*Brennereiführungen
gerne gegen
Vorankündigung.*

