

2026|27

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



HANDWERK UND LEIDEN- SCHAFT SEIT GENERATIO- NEN

Wenn die Tage kürzer werden, die Natur zur Ruhe kommt und sich die ersten Nebelschwaden über das Leiblachtal legen, beginnt für uns eine ganz besondere Zeit. Eine Zeit, in der wir näher zusammenrücken. Mit Familie, Freunden und den Menschen, die uns am Herzen liegen. Eine Zeit voller Begegnungen, guter Gespräche und gemeinsamer Momente, die in Erinnerung bleiben.

*Genau für diese Momente machen wir
seit Generationen Schnaps.*

Der Inhalt eines jeden Glases widerspiegelt die ganze Arbeit und Bemühung. Es sind die vielen kleinen und grossen Schritte eines ganzen Jahres. Die Arbeit in unseren Obstgärten, das Beobachten, Forschen und Lernen. Die enge Zusammenarbeit mit den Obstbauern, die unsere Leidenschaft für beste Früchte und die Arbeit mit der Natur teilen. Die Erfahrung der Familie und der Brennmeister. Die Geduld beim Reifen. Und die vielen Menschen, die jeden Tag mit Herzblut daran arbeiten, aus hochwertigen Rohstoffen charaktervolle Destillate herzustellen.

Seit über 140 Jahren dürfen wir dieses Handwerk leben und dessen Früchte geniessen. Eine Verantwortung, die uns mit Stolz erfüllt. Denn Qualität entsteht nicht zufällig. Sie entsteht aus Erfahrung, Sorgfalt und der Überzeugung, dass



nur das Beste gut genug ist. In unserem Jahreskreislauf begleiten Sie uns durch das ganze Jahr – von der ersten Blüte im Frühjahr über die Ernte im Herbst bis hin zur Reifung und Veredelung unserer

Spezialitäten. Denn echtes Handwerk endet nie. Es begleitet uns an jedem einzelnen Tag. Deshalb möchten wir Ihnen zeigen, was hinter der Fein-Brennerei Prinz steckt. Wer wir sind. Was uns antreibt. Und warum wir jeden Tag mit Begeisterung tun, was wir tun.

Besuchen Sie uns auch gerne persönlich in unserer Brennerei, oder erfahren Sie mehr über unser Handwerk bei einer Online-Führung. Es ist eine Leidenschaft, die unsere Familie seit vier Generationen begleitet und die wir gemeinsam mit unseren Mitarbeitern, Partnern, Obstbauern und Ihnen als unsere treuen Freunde weiterleben dürfen.

*Dafür möchten wir uns
von Herzen bedanken!*

Danke für Ihr Vertrauen. Danke für Ihre Treue. Danke, dass Sie unsere Produkte zu einem Teil Ihrer besonderen Momente machen.

Wir wünschen Ihnen einen stimmungsvollen Herbst, eine schöne Winterzeit und viele Augenblicke, die man gerne miteinander teilt.


Ihr Thomas und Maximilian Prinz

INHALT:

- 04 _ Ein Handwerk mit Tradition
- 06 _ Der Prinz Jahreskreislauf
- 08 _ Die Alten Sorten
- 12 _ Die traditionellen 40 %igen
- 16 _ Die fruchtigen 34 %igen
- 18 _ Nobilant & Nobilady
- 20 _ Traditionelle Eierliköre
- 21 _ Rum-Kreationen
- 22 _ Prinz Creams
- 24 _ Traditionsliköre
- 26 _ Prinz Wild Liköre
- 28 _ Hausgemachte
Strudel- & Winterliköre
- 30 _ Prinz Heisse Sorten
- 31 _ Original Prinz Jagertee
- 32 _ Winterzeit ist Punschzeit
- 34 _ Winter-Spezialitäten
- 36 _ Kräuter-Vielfalt
- 38 _ Original Hafele Brände
- 40 _ 333 Hafele Brände
- 42 _ Gläser und Accessoires
- 47 _ Brennereiführungen



HANDWERK, GEPRÄGT VON ZEIT UND ERFAHRUNG

Seit 1886 steht unsere Brennkunst für gelebte Hingabe und ein klares Qualitätsversprechen. Was uns antreibt ist eine Überzeugung: Nur was unseren hohen Ansprüchen gerecht wird, findet seinen Platz in der Flasche. Vom ersten Blühen im Frühjahr über die Reife im Sommer bis hin zur schonenden Verarbeitung begleiten wir jede Frucht mit Aufmerksamkeit und Sorgfalt entlang ihres natürlichen Zyklus.

Über vier Generationen hinweg gewachsenes Wissen verbindet sich dabei mit moderner Technik. So entstehen Destillate, die durch Klarheit, Tiefe und eigenständigen Charakter überzeugen.

DIE FRUCHT ALS URSPRUNG

Aus einer Idee ist über die Jahre eine echte Leidenschaft entstanden: Unsere eigenen Obstgärten, in denen wir anbauen, pflegen und forschen. Hier wachsen Äpfel, Birnen und Holunder unter besten Bedingungen heran – gepflegt mit Geduld, Respekt und Erfahrung. Die sorgfältig geernteten Früchte bilden die Grundlage für alles, was folgt.

In der Weiterverarbeitung entsteht daraus eine fruchtige Maische – der Beginn eines präzisen Prozesses. In temperaturkontrollierten

Gärtanks setzt schliesslich die Gärung ein. Langsam und gesteuert wird Fruchtzucker in Alkohol umgewandelt und legt so das Fundament.

DESTILLATION MIT PRÄZISION

Die vergorene Maische wird in zwei Schritten unter Vakuum destilliert – besonders schonend und mit dem Ziel, die feinen Eigenschaften der Frucht zu bewahren. Im ersten Destillationsdurchgang entsteht der Rohbrand, im zweiten der Feinbrand, der mit höchster Sorgfalt in seine Bestandteile getrennt wird.

Nur der Mittellauf – das Herzstück des Destillates – erfüllt unsere Anforderungen an Reinheit, Ausdruck und Tiefe. Genau dieser Teil bildet die Basis für unsere Schnäpse und Liköre.

REIFUNG MIT ZEIT UND RUHE

Ob im Steingut oder im Holzfass – jedes Destillat bekommt Zeit und Raum, sich zu entwickeln. Im feinporigen Steingut entfaltet es seine Struktur, gewinnt an Tiefe und bringt seine Eigenschaften zur Geltung. Ein kleiner Teil verflüchtigt sich dabei Jahr für Jahr – der „Schluck der Engel“ – ein natürlicher Prozess, der Geduld voraussetzt und Qualität entstehen lässt.

Im Holzfass wiederum geschieht eine besondere Veredelung des Destillats: Subtile Noten von Vanille, feine Röstnuancen und ein

Hauch von Karamell entstehen im Zusammenspiel mit dem Holz. Das Destillat färbt sich dabei bernsteinfarben und gewinnt an Vielschichtigkeit. Mit der Zeit rundet sich der Charakter ab – weich, harmonisch und geprägt von der charmanten Fassnote, die unsere „Alten Sorten“ so unverkennbar macht.

ZEIT ALS WICHTIGER BESTANDTEIL

Gute Destillate entstehen nicht im Eiltempo. Sie verlangen Aufmerksamkeit, Erfahrung und vor allem Geduld – denn wahre Qualität braucht Zeit, um sich zu entfalten.



“Ein guter Schnaps ist wie eine Geschichte, die über Generationen weitergegeben wird – mit der Zeit gewachsen, doch im Kern immer dieselbe.”

Thomas

Thomas Prinz sen.



ERLESENE
ROHSTOFFE



INNOVATIVE
BRENNTECHNIK



KÖRPERREICHE
VOLLENDUNG

EIN GANZES JAHR IN DER FEIN-BRENNEREI PRINZ

Schnapsbrennen ist ein Handwerk im Einklang mit der Natur. Von der Pflege der Obstbäume über die Blüte und Reife der Früchte bis hin zur Ernte und Verarbeitung folgt in der Fein-Brennerei Prinz alles einem natürlichen Jahreskreislauf. Mit handwerklichem Können begleiten wir jeden Schritt – für Qualität, die man schmeckt.

Winter (Dez-Feb)

Wenn die Tage am kürzesten sind, beginnt im Obstgarten bereits ein neues Jahr. Die Natur schöpft Kraft, unsere Obstbäume werden behutsam zurückgeschnitten und auf die kommende Saison vorbereitet. Das milde Klima des Bodensees begleitet sie dabei und schafft die Grundlage für gesunde Früchte, aus denen später unsere feinen Destillate entstehen.

Herbst (Sep-Nov)

Bevor aus einer Frucht ein feines Destillat wird, beginnt ihre Verwandlung mit viel Fingerspitzengefühl. Jede Obstsorte wird individuell verarbeitet, damit ihr einzigartiger Charakter erhalten bleibt. Durch die schonende Vergärung entsteht aus reifen Früchten eine Maische – der erste Schritt auf dem Weg zu den unverwechselbaren Prinz Spezialitäten.



Frühling (März-Mai)

Mit den ersten warmen Sonnenstrahlen erwacht der Obstgarten zu neuem Leben. Aus kleinen Knospen entfalten sich prachtvolle Blüten, die den Grundstein für die kommende Ernte legen. Bienen und Hummeln sorgen in dieser besonderen Zeit für die Bestäubung. Unsere Obstbau-Ingenieure beobachten die Blüten und Knospen in dieser Zeit gezielt und setzen sofern notwendig entsprechende Schutzmassnahmen.

Sommer (Jun-Aug)

Nach der Blüte beginnt die Zeit des Wachsens und Reifens. Die Bäume konzentrieren ihre Kraft auf jene Früchte, die das Potenzial haben, heranzureifen. Wir unterstützen dabei durch gezielten Schnitt, ausreichend Wasser und eine gute Nährstoffversorgung. Sonne, Regen und das Zusammenspiel der Natur prägen dabei jeden Jahrgang auf einzigartige Weise. Bis schliesslich der richtige Moment gekommen ist: Wenn Geschmack, Süsse und Frische perfekt zusammenspielen, werden die Früchte von Hand geerntet – bereit für ihren Weg in die Fein-Brennerei.

UNSERE JAHRESHIGHLIGHTS

Oktober: Destillation

Aus sorgfältig vergorenen Früchten entsteht in unserer Brennerei Schritt für Schritt ein besonderes Destillat. Dank schonender Vakuumdestillation bleiben selbst feinste Fruchtnoten erhalten. Mit Erfahrung, Fingerspitzengefühl und einer sorgfältigen Auswahl des Herzstücks gewinnt der Brennmeister den charakteristischen Geschmack jeder Sorte.

November: Reife

Grosse Destillate entstehen nicht nur durch handwerkliches Können, sondern auch durch Geduld. In Steingutgefässen und ausgewählten Holzfässern erhalten unsere Schnäpse die Zeit, die sie für ihre Entwicklung benötigen. Während der Reifung gewinnen sie an Harmonie, Weichheit und Charakter – bis die reine Essenz der Frucht in jedem Tropfen spürbar wird.



„Unsere tägliche Arbeit, das stetige Bemühen und die Erfahrung aus vier Generationen prägen die Qualität unserer Destillate.“

Thomas
Thomas Prinz

PRINZ ALTE SORTEN...

...DIE ORIGINALEN MIT FEINER HOLZFASSNOTE

BRENNKUNST MIT GEFÜHL

In unserer Fein-Brennerei in der Ziegelbachstrasse entsteht die Grundlage für jede Alte Sorte. Durch ein zweistufiges Vakuum-Brennverfahren bleiben die filigranen Strukturen der Frucht erhalten und entfalten sich klar und unverfälscht im Destillat. Jeder Schritt verlangt Geduld und Präzision.

VERFEINERT DURCH FRUCHTESSENZEN

Selbst hergestellte Auszüge aus schonend getrockneten Früchten intensivieren den sortentypischen Charakter und verleihen jedem Destillat seine unverwechselbare Note.

DOPPELTE REIFE – VOLLER CHARAKTER

Unsere Alten Sorten reifen zunächst über Jahre in traditionellen Steingutgefäßen. Dort entfalten sie ihre feinen Fruchtnoten, ihren milden Charakter und entwickeln einen Hauch von Vanille und Karamell.

HOLZFASS ALS REIFE-KOMPANION

Im Anschluss erfolgt die Lagerung in eigens entwickelten Holzfässern. Spezielle Lamellen im Inneren sorgen für intensiven Kontakt zwischen Holz und Destillat. So entstehen Tiefe, Eleganz und eine charakteristische Fassnote, die von Zeit und Handwerkskunst geprägt ist.

MIT SORGFALT VOLLENDET

Bevor eine Alte Sorte die Brennerei verlässt, prüfen unsere Brennmeister jedes Detail. Erst wenn Frucht, Tiefe und Fassreife perfekt harmonieren, wird abgefüllt. Der letzte Schritt bleibt Handarbeit: Bügelverschluss und Anhänger werden in der Fein-Brennerei sorgfältig von Hand angebracht – jede Flasche ein echtes Unikat unserer Brennkunst.

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.**



8 FEINE SORTEN MIT SORGFALT 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

*Seit Jahrzehnten
mit Original
41 % vol*

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

5

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



CHF 26,60
entspricht CHF 133,00/1 Liter

CHF 26,40
entspricht CHF 132,00/1 Liter

CHF 26,40
entspricht CHF 132,00/1 Liter

CHF 26,40
entspricht CHF 132,00/1 Liter

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

*In Familientradition
mit der Erfahrung aus
4 Generationen!*



WAS DIE ALTEN SORTEN EINZIGARTIG MACHT

Seit vier Generationen steht bei uns in der
Fein-Brennerei Prinz die Kunst des Destillie-
rens im Mittelpunkt. Mit Erfahrung, Hingabe
und dem Bewusstsein, dass Qualität Zeit
braucht, entstehen unsere Alten Sorten aus
traditionellem Handwerk und dem Anspruch,
ausgewählte Rohstoffe sorgfältig zu verarbeiten
und bewährte Brennkunst weiterzuführen.



DER WEG ZUR BESONDEREN QUALITÄT

- *Sorgfältig ausgewähltes, vollreifes Obst
aus erstklassigen Lagen*
- *Schonende Destillation mittels moderner
Vakuumtechnik bei 48,4 °C*
- *Überliefertes Wissen aus vier Generationen*
- *Reifung mit Bedacht in Steingutgefässen
und Holzfässern*
- *Handwerkliches Können und das richtige
Gespür für den perfekten Zeitpunkt*

Prinz, TRADITIONELLE 40% IGE – SEIT 4 GENERATIONEN

Schon Ururgrossvater Thomas Prinz wusste als Obstbauer genau, wann eine Frucht ihren perfekten Moment erreicht.

Dieses feine Gespür begleitet unsere Brennkunst bis heute. Jeder Handgriff – vom Anbau über die Maische bis hin zur präzisen Abtrennung des Mittellaufs – dient einem Ziel: einen Schnaps zu erschaffen, der ebenso unverfälscht ist wie seine Herkunft.

**KLAR.
FRUCHTIG.
SEIT 1886.**

**DIE Original
TRADITIONELLEN
MIT 40 % VOL
VON Prinz**





Am Anfang stand eine Idee: Thomas stellte seinen ersten Schnaps aus eigenem Obst her – geprägt vom Charakter der Frucht. Daraus entstand die Grundlage für die Original Prinz Traditionellen mit 40 % vol. Bis heute wird diese Tradition weitergeführt und durch moderne Brenntechnik ergänzt. Durch die Vakuumdestillation bei niedrigen Temperaturen erfolgt die Verarbeitung besonders schonend. So bleiben die charakteristischen Fruchteigenschaften erhalten, die den jeweiligen Sorten ihren typischen Charakter verleihen.

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



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



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

GRAVENSTEINER SCHNAPS 40 % vol

1 Liter	CHF 43,05
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

PFLÜMLI SCHNAPS 40 % vol

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

HIMBEER SCHNAPS 40 % vol

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

HEIDELBEER SCHNAPS 40 % vol

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

HASELNUSS SCHNAPS 40 % vol

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

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.



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

Kirscherla - 34 % vol
Schmeckt sortentypisch nach
vollreifen Kirschen.

Pfirserla - 34 % vol
Mit lieblichem Pfirsichgeschmack.

Zwetschgerla - 34 % vol
Spezialität mit fein-fruchtigem
Zwetschgengeschmack.

Die mild-fruchtigen 34 %igen gibt
es in 13 geschmackvollen Sorten.
Handverlesene Früchte mit bestem
Sortencharakter, sorgfältig verarbeitet
und bei idealer Gärtemperatur
eingemaischt. Unter Vakuum
schonend mehrfach destilliert,
gewinnen wir daraus das Herzstück,
welches mehrere Jahre im Steingut
gelagert wird.

DIE FEINEN- FRUCHTIGEN MIT 34 % vol



Feiner Hauschnaps

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
fruchtigen
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 20,20	entspricht CHF 101,00/1 Liter

www.schnaps-prinz.ch

DER NÖBILANT

HANDCRAFTED PREMIUM LIQUEUR

Likör-Komposition mit 37,7 % vol

LIQUEUR KAKAO

Zartbitterer, kristallklarer
Kakao-Likör aus handverlesenen
Edelkakaobohnen.



LIQUEUR ORANGE

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

LIQUEUR KAFFEE

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

NÖBILADY

Likör-Komposition
mit 17,7 % vol

LIQUEUR KAKAO

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



LIQUEUR KAFFEE

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

LIQUEUR ORANGE

mit Kokosnussgeschmack
Exotischer Likör mit dem vollen
Geschmack sonnengereifter
Orangen – mit einem Hauch von
Kokosnuss.



KRAFTVOLL STARK KRISTALLKLAR

je 0,5 Liter – CHF 23,95

entspricht CHF 47,90/1 Liter



SAFTIG EXOTISCH FRUCHTIG

je 0,5 Liter – CHF 20,40

entspricht CHF 40,80/1 Liter

EIERLIKÖR

cremig gerührt

Der traditionelle Prinz Eierlikör wird seit Generationen nach überlieferter Rezeptur hergestellt. Ausgewählte Zutaten und eine schonende Verarbeitung bilden die Grundlage für seinen charakteristischen Stil. Je nach Sorte wird der Eierlikör mit Mokka, Orange oder Bourbon-Vanille hergestellt und erhält dadurch seine jeweilige Ausprägung.

EIERLIKÖR KLASSIK

JE 0,5 | CHF 13,60
entspricht CHF 27,20 / 1 Liter

EIERLIKÖR MOKKA

JE 0,5 | CHF 15,75
entspricht CHF 31,50 / 1 Liter

EIERLIKÖR ORANGE

JE 0,5 | CHF 15,75
entspricht CHF 31,50 / 1 Liter

EIERLIKÖR VANILLE

JE 0,5 | CHF 15,75
entspricht CHF 31,50 / 1 Liter

15 % vol

*Optimale
Trinktemperatur:
10 bis 12°C*



KAISER RUM- LIQUEUR

5 KRÄFTIGE SORTEN MIT
40 % vol

Kreative Rum-Kreationen:
Herstellt auf Basis
ausgewählter Zutaten und sorgfältiger
Verarbeitung. Geeignet für die
Verwendung in Cocktails,
Tee oder Kaffee.



*Kraftvoll und
traditionsreich*

*Optimale Trinktemperatur
15-18°C*

RUM-COCONUT

RUM-CHOCOLATE

RUM-CHERRY

RUM-CARAMEL

RUM-ORANGE

0,2 Liter CHF 12,40 entspricht CHF 62,00 / 1 Liter
0,5 Liter CHF 22,75 entspricht CHF 45,50 / 1 Liter



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 Vanilleis.

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 Dörrbirnen 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



SALTED PISTACHIO CREAM – 17 % vol

Vereint erlesene Pistazien mit feinem Fleur de Sel.

0,5 Liter CHF 15,85 entspricht CHF 31,70/1 Liter



Prinzello Coco – 15 % vol

Cremiger Likör mit feiner Kokosnote.

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





FEINE FRUCHTKOMPOSITIONEN MIT TRADITION – ENTDECKEN SIE UNSERE LIKÖRSPEZIALITÄTEN.

Beste Früchte und Blüten, handverlesen und verarbeitet nach altbewährten Prinz Traditionsrezepten. Die ausgesuchten Rohstoffe verwerten wir erntefrisch auf unserem Obsthof zu Saft, den wir anschliessend in der Likörküche weiterverarbeiten. So bleiben die charakteristischen Eigenschaften der Zutaten bestmöglich erhalten. Der hohe Fruchtsaftanteil verleiht den Produkten eine intensive, geschmackvolle Fruchtausprägung.

Serviertemperatur: 8 bis 15 °C.

REZEPTIDEE

Prinz Apfel Spritz

4 cl Prinz Roter Apfel Likör 17 % vol

2 cl Prinz Williams-Birnen Schnaps 40 % vol • 3 cl Zitronensaft

6 cl Ginger Beer • Eiskwürfel • Apfelscheibe • frischer Rosmarin

Eis ins Glas geben und Zitronensaft hinzufügen, mit Ginger Beer auffüllen und vorsichtig umrühren. Mit einer Apfelscheibe und einem Zweig frischen Rosmarin garnieren – fertig!



QUITTEN LIKÖR 18 % vol
je 0,5 Liter CHF 15,15 entspricht CHF 30,30/1 Liter

ALT WIENER ZWETSCHKEN LIKÖR 16 % vol
je 0,5 Liter CHF 14,80 entspricht CHF 29,60/1 Liter

ERDBEER-RHABARBER LIKÖR 17 % vol
je 0,5 Liter CHF 14,95 entspricht CHF 29,90/1 Liter

KIRSCHBLÜTEN LIKÖR 17 % vol
je 0,5 Liter CHF 15,65 entspricht CHF 31,30/1 Liter

HOLUNDERBLÜTEN LIKÖR 18 % vol
je 0,5 Liter CHF 15,15 entspricht CHF 30,30/1 Liter

GRANATAPFEL LIKÖR 17 % vol
je 0,5 Liter CHF 15,65 entspricht CHF 31,30/1 Liter

WILLIAMS-BIRNEN LIKÖR 25 % vol
je 0,5 Liter CHF 16,35 entspricht CHF 32,70/1 Liter

ROTER APFEL LIKÖR 17 % vol
je 0,5 Liter CHF 15,65 entspricht CHF 31,30/1 Liter

WEINBERGPFIRSICH LIKÖR 18 % vol
je 0,5 Liter CHF 15,15 entspricht CHF 30,30/1 Liter

CASSIS LIKÖR 20 % vol
je 0,5 Liter CHF 15,45 entspricht CHF 30,90/1 Liter

ROSENMARILLEN LIKÖR 25 % vol
je 0,5 Liter CHF 16,35 entspricht CHF 32,70/1 Liter

VOGELBEER LIKÖR 25 % vol
je 0,5 Liter CHF 16,35 entspricht CHF 32,70/1 Liter

PRINZ *Wild* LIKÖRE

*Entdecken Sie mit unseren
feinen Wild Likören
die bunte Vielfalt der Natur.*

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

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 HIMBEER

LIKÖR – 16 % vol
Fruchtiger Likör aus
handverlesenen Beeren.

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



WILD HEIDELBEER

LIKÖR – 16 % vol
Österreichische
Likörspezialität –
verfeinert mit frischem
Heidelbeersaft.

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



WILD KIRSCHEN

LIKÖR – 16 % vol

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

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

LIKÖR – 20 % vol
Hochalpiner Likör aus
frischen Zirbenzapfen.

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 SUBIRA

LIKÖR – 16 % vol
Regionale Likörspezialität
aus einer alten
Vorarlberger 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

WILD WALNUSS

LIKÖR – 20 % vol
Würziger Likör aus
grünen Walnüssen.

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

Hausgemachte Strudel

LIKÖRE

*Österreichs
Strudelklassiker
mit 16 % vol*

Strudel Liköre aus eigenen Säften, fein
abgestimmten Destillaten sowie sorgfältig
hergestellten Auszügen aus Rosinen,
Zimt und Butterbröseln.

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

UNSERE TRINKEMPFEHLUNG

*Am besten pur und gut gekühlt
bei 10 bis 14 °C.*



Marillenstrudel



Zwetschenstrudel



Apfelstrudel

HAUSGEMACHTER Bratapfel- & Bratbirnen-Likör

HAUSGEMACHTE SPEZIALITÄTEN
IM WINTER

... mit 16 % vol.

*Hergestellt aus Äpfeln und Birnen aus
der Region, verfeinert mit 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

JE 1 LITER CHF 24,80

JE 0,5 LITER CHF 14,40
entspricht CHF 28,80/1 Liter

Serviertorschlag:

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



Prinz Jagertee

IN 4 KRAFTVOLLEN SORTEN
MIT 40 % VOL

Jagertee *Klassik*

Jagertee *Waldbeere*

Jagertee *Kräuter*

Jagertee *Orange*

Neues Design!



1 Liter ergibt
4 Liter
Prinz Jagertee

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

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

Je 1 Liter
CHF 34,95



DER BELIEBTE HÜTTENKLASSIKER FÜR KALTE TAGE

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!

Amaretto
KAISER-PUNSCH
30 % vol

Apfel-Nuss
KAISER-PUNSCH
30 % vol

Blutorangen
KAISER-PUNSCH
30 % vol

Heidelbeer
KAISER-PUNSCH
30 % vol

Schoko-Kirschen
KAISER-PUNSCH
30 % vol

Weihnachts
KAISER-PUNSCH
30 % vol

je Flasche
0,5 Liter
CHF 19,80
entspricht
CHF 39,60/1 Liter

PUNSCHKONZENTRAT 1+3=4

● + ●●●● = ●●●●●●

Mischen Sie 1 Teil Punschkonzentrat mit 3 Teilen heissem Wasser oder Tee.



Winter-Schnäpse



In den Sorten:

- ❄ Winter Haselnuss
- ❄ Winter Williams-Christbirne
- ❄ Winter Marille



Frucht Limes 16 % vol



In den fruchtigen Sorten

MELONEN LIMES
MARILLEN LIMES
KIRSCHEN LIMES
ERDBEER LIMES
HIMBEER LIMES
MANGO LIMES

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



Winter-Liköre ... mit 16 % vol

Likörspezialitäten hergestellt
aus Fruchtsaft, Destillat und
ausgewählten Gewürzen.



WINTER-HEIDELBEER
LIKÖR

WINTER-SCHLEHEN
LIKÖR



Gamsblut
Zuhause in den Bergen

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



WALDBEEREN-LIKÖR
MIT SCHLEHE

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

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

WALDBEEREN-LIKÖR
MIT WINTERGEWÜRZEN
UND INGWER

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

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



Prinz Kräuter Vielfalt

Zirberla 30 % vol

Die Zapfen der Zirben verleihen dem Zirberla Likör seine typische rotbraune Farbe und den eigenwilligen, aber besonders angenehmen Charakter.

0,5 Liter CHF 17,45
entspricht CHF 34,90/1 Liter

1 Liter CHF 33,90

ZIRBEN SCHNAPS

40 % vol

Die herrlich duftenden Zapfen der Zirbe verleihen unserem Zirben Schnaps seinen herb-würzigen Charakter. Eine echte Spezialität aus Österreich!

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

1 Liter CHF 42,85

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 140 Jahren bewährten Rezepturen** zu Ansätzen.

Wild BERGZIRBEN

LIKÖR 20 % vol

Seine harzige Würze und die charakteristische Farbe verdankt unser Wild Bergzirben Likör heimischen, wildgepflückten Zirbenzapfen.

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

Original Alpenthaler 20,5 % vol

Wohlschmeckende Likörspezialität aus einer charakterstarken Auswahl an Kräutern, Wurzeln, Beeren und Früchten. Traditionell hergestellt in Österreich.

0,5 Liter CHF 13,70
entspricht CHF 27,40/1 Liter

1 Liter CHF 23,15

Klarer Alpenthaler 38 % vol

Eine geschmackvolle Vielfalt erlesener Kräuter sowie hochwertige Kräuterdestillate verleihen der klaren Alpenthaler Spirituose den intensiven Geschmack.

0,5 Liter CHF 17,75
entspricht CHF 35,50/1 Liter

1 Liter CHF 32,20

Alpenländischer
Hochgenuss!

Prinz Bitter 31 % vol

Dieser feine Kräuterlikör mit hocharomatischen Bergkräutern wurde erstmals von unserem Uropa angesetzt und nach über 40 Jahren neu interpretiert.

0,5 Liter CHF 16,95
entspricht CHF 33,90/1 Liter

1 Liter CHF 28,75



Hexenkräuter

LIKÖR 48 % vol

Seine reichhaltige Rezeptur mit einer Vielfalt an Kräutern macht diesen Likör zu einem starken Vertreter der Kräuterbitter. Auch ideal zum Flambieren geeignet.

0,5 Liter CHF 22,65
entspricht CHF 45,30/1 Liter

1 Liter CHF 42,05





ORIGINAL

HAFELE BRAND

**DIE ESSENZ DER FRUCHT – KRAFTVOLL
UND UNVERFÄLSCHT**

In jeder der 25 Hafele Sorten steckt die pure Frucht – geprägt von Handwerk, geformt durch Zeit. Sie stehen für kompromisslose Brennkunst: ausdrucksstark, klar und mit einem unverkennbaren Charakter. Sorgfältig vergoren, zweifach destilliert und über Jahre im atmungsaktiven Steingut gereift, entwickeln diese Brände eine Tiefe, die nur durch Geduld und Erfahrung entsteht.

HAFELE SUBIRER BRAND

43 % vol

Der Hafele Subirer Brand ist eine echte Rarität – gewonnen aus einer Frucht, die heute nur noch selten zu finden ist: der Saubirne. Für diesen Brand werden ausschliesslich regionale Saubirnen verwendet, die vorwiegend in Vorarlberg wachsen. Ihr markanter Charakter und die begrenzte Verfügbarkeit machen diesen Brand zu einer echten Spezialität und verleihen dem Destillat seinen besonderen Stellenwert.

Diese alte Birnensorte wächst nur unter bestimmten Bedingungen und bringt oft nur geringe Erträge hervor. Die Bäume bevorzugen gemässigte Zonen und benötigen windge-

schützte, sonnige Lagen. Ihre Früchte sind klein, unscheinbar und kaum für den Frischverzehr geeignet – doch genau darin liegt ihre Stärke. Denn ihr intensiver, herber und leicht bitterer Charakter macht sie zur idealen Grundlage für einen ausdrucksstarken Brand.

Nach der Ernte werden die Früchte schonend verarbeitet, vergoren und anschliessend mit dem Hafele Brennverfahren destilliert. So bleiben die typischen Eigenschaften der Saubirne erhalten – kräftig, dicht und mit einer klaren Fruchtnote.

Wie alle Hafele Brände reift auch der Subirer Brand in offenporigen Steingutgefässen. Dort erhält er die Zeit, sich zu entwickeln und an Tiefe zu gewinnen. Das Ergebnis ist ein charakterstarker Brand mit unverwechselbarem Profil – würzig, authentisch und eigenständig.

„Im besonders schonenden Hafele-Verfahren destilliert und in Steingut gereift, tragen unsere Edelbrände das Herz handverlegener Früchte – ein Erlebnis von Reinheit, Sortencharakter und meisterhafter Qualität.“

Maximilian Prinz

Enzian	0,35 l	CHF 49,55	entspricht CHF 141,57/l Liter
Himbeer	0,35 l	CHF 30,15	entspricht CHF 86,14/l Liter
Subirer	0,35 l	CHF 38,00	entspricht CHF 108,57/l Liter



*Hafele Brand –
das Geheimnis
der hohen
Brennkunst.*

Kernobst

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

Beeren

- BROMBEER 43 % vol
- HIMBEER 43 % vol
- JOHANNISBEER 43 % vol
- RIBISEL 43 % vol
- ERDBEER 43 % vol
- HOLUNDER 43 % vol
- VOGELBEER 45 % vol
- ARONIA 43 % vol

Steinobst

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

Wurzeln
&
Lapfen

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

Alle Sorten sind in der
0,35 Liter-Flasche erhältlich.
Für Preisinformationen scannen
Sie einfach den QR-Code.
www.hafelebrand.at





FRUCHTIGES STEINOBST
45 % vol

KIRSCH E

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 E

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



333
JAHRGANGSBRAND
2025 WILLIAMS
0,5 l 45 % vol CHF 63,60
entspricht CHF 127,20/1 l

ORIGINAL
HAFELE BRAND

333

★★★★★

Erlesene Früchte, schonende
Vergärung und mehrfache
Destillation machen unsere
333 Hafele Brände zu
besonders körperreichen
Kompositionen und
echten Unikaten.

UNSERE EMPFEHLUNG:
AUCH IN DER
PLATINA-EDITION ERHÄLTICH,
ALLE SORTEN EINER
FRUCHTGATTUNG IN
4 x 0,04 LITER VEREINT!

HAFELEBRAND.AT



...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 Glas speziell gemacht für unsere feinen Hafele Brände. Die bauchige Form gibt dem Brand Raum zum Atmen.
Höhe ca. 16 cm.....2 cl CHF 11,35

4 | STAMPERL ZYLINDER

Klassisches, robustes Stampferl für alle Prinz Schnaps- und Likörspezialitäten.
Höhe ca. 6,5 cm.....2 cl / 4 cl CHF 2,65

5 | STAMPERL TULPE

Robustes, zeitloses Stampferl in Tulpenform mit rotem Logo-Aufdruck.
Höhe ca. 7 cm.....2 cl CHF 2,65



6 | HEXENKRÄUTER GLAS

Ein Robustes Stampferlglas, 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 feinen 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 Miniatur Wild Likör-Edition erhältlich.

HOLZTRÄGER PLATINA DOPPELT & EINFACH

6 Platinaflaschen à 0,04 Liter der feinen 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

HOLZSCHATULLE 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

PLATINABOXEN



- 1 DIE KLEINEN FRUCHTIGEN**
7 x Fruchtige à 0,04l mit 34 % vol CHF 22,45
- 2 DIE KLEINEN FEINEN**
8 x Alte Sorten à 0,04l mit 41 % vol CHF 30,15
- 3 DIE KLEINEN WILDEN**
7 x Wild Liköre à 0,04l CHF 24,45
- 4 WINTER-GENUSS-EDITION**
7 x Winterliche Likörgenüsse à 0,04l CHF 24,45
- 5 PIMP YOUR COFFEE**
7 x Schnaps- und Likörgenüsse à 0,04l CHF 27,10
- 6 DIE KLEINEN TRADITIONELLEN**
6 x Traditionelle à 0,04l mit 40 % vol CHF 22,05
- 7 DIE KLEINEN HAFELE**
7 x Hafele Brand à 0,04l CHF 41,60

- 8 HAFELE 333**
4 x Hafele Brand 333 à 0,04l mit 45 % vol CHF 33,10
4 x Hafele Brand 333 à 0,04l im Barrique gereift mit 45 % vol CHF 38,90
- 9 PIMP YOUR PROSECCO**
7 x Fruchtige Likörgenüsse à 0,04l CHF 25,90
- 10 DIE KLEINEN NOBLEN**
6 x Feinste Likörgenüsse à 0,04l CHF 26,00
- 11 LIEBESGRUSS BOX** 
7 x Vielseitige Schnaps- und Likörgenüsse à 0,04l CHF 25,00

FLACHMANN VARIATIONEN



AUS HOCHWERTIGEM EDELSTAHL UND WIEDERBEFÜLLBAR

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

1 FLACHMANN HAFELE BRAND - 0,2 l

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

2 FLACHMANN TRADITIONELLE - 0,2 l

- Marille 40 % vol CHF 22,85 entspricht CHF 114,25/1l
- Haselnuss 40 % vol CHF 22,85 entspricht CHF 114,25/1l
- Williams-Christbirne 40 % vol CHF 22,85 entspricht CHF 114,25/1l
- Gravensteiner 40 % vol CHF 22,85 entspricht CHF 114,25/1l

3 FLACHMANN ALTE SORTEN - 0,2 l

- Alte Marille 41 % vol CHF 26,40 entspricht CHF 132,00/1l
- Alte Williams-Christbirne 41 % vol ... CHF 26,40 entspricht CHF 132,00/1l
- Alte Wald-Himbeere 41 % vol CHF 26,60 entspricht CHF 133,00/1l
- Alte Haus-Zwetschke 41 % vol CHF 26,40 entspricht CHF 132,00/1l
- Alte Erdbeere 41 % vol CHF 27,80 entspricht CHF 139,00/1l

4 FLACHMANN FEIN-FRUCHTIGE - 0,2 l

- Hausschnaps 34 % vol CHF 20,20 entspricht CHF 101,00/1l
- Himbeerla 34 % vol CHF 19,40 entspricht CHF 97,00/1l
- Birnerla 34 % vol CHF 19,40 entspricht CHF 97,00/1l

5 SPECIAL EDITION FLACHMÄNNER - 0,2 l

• Bodensee Flachmann

- Alte Erdbeere 41 % vol CHF 27,80 entspricht CHF 139,00/1l
- Birnerla 34 % vol CHF 19,40 entspricht CHF 97,00/1l

• „Raus, Hoch, Glück!“ Flachmann

- Alte Williams-Christbirne 41 % vol ... CHF 26,40 entspricht CHF 132,00/1l
- Hausschnaps 34 % vol CHF 20,20 entspricht CHF 101,00/1l

• „Der Berg ruft“ Flachmann

- Alte Williams-Christbirne 41 % vol ... CHF 26,40 entspricht CHF 132,00/1l
- Hausschnaps 34 % vol CHF 20,20 entspricht CHF 101,00/1l

• Musik Flachmann

- Alte Marille 41 % vol CHF 26,40 entspricht CHF 132,00/1l
- Birnerla 34 % vol CHF 19,40 entspricht CHF 97,00/1l

• Jäger Flachmann

- Williams-Birnen Schnaps 40 % vol ... CHF 22,85 entspricht CHF 114,25/1l

• Camping Flachmann

- Hausschnaps 34 % vol CHF 20,20 entspricht CHF 101,00/1l

Die kleinen PRINZEN



Alle Probierpakete mit
10 oder 20
Miniaturen erhältlich!



Entdecken Sie unsere bunte Produktvielfalt!

Ob feine Schnapsspezialitäten, erlesene Liköre, geschmackvolle Kräuterschnäpse oder saisonale Besonderheiten – unsere **Miniaturopakete** 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
- Haus Schnaps 34 % vol
- Himbeerla 34 % vol
- Honig Birnerla 34 % vol

10 Miniaturen à 0,02 Liter CHF 15,95
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
- Rosenmarillen Likör 25 % vol
- Weinbergpflirsich Likör 18 % vol
- Holunderblüten Likör 18 % vol
- Erdbeer-Rhabarber Likör 17 % vol
- Prinzalinen 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
- Alpen Thaler 20,5 % vol
- Klarer Alpen Thaler 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 15,55
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:

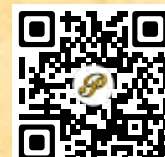
Bei einer Gruppe mit weniger als 15 Personen kostet die Führung gesamt € 25,00, ab 15 Personen ist die Führung kostenlos und dauert ca. 30 bis 45 Minuten. Säfte und Erfrischungsgetränke stehen zur freien Entnahme für Sie bereit.

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“

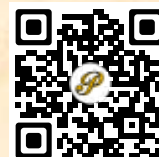
- Aperitif** im Obstgarten mit anschliessender Einführung in den **Obstgarten & Obsthof**
- Erfahren Sie Wissenswertes über die **Obstveredelung** bei einer Besichtigung unseres Obstgartens
- Das Geheimnis der Brennkunst** – wir zeigen Ihnen unsere Fein-Brennerei (Prinz Stammhaus) und geben Ihnen Einblicke 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 € 80,00, jede weitere Person € 8,00. (Jeder Teilnehmer erhält einen Einkaufsgutschein im Wert von € 4,00) Säfte und Erfrischungsgetränke stehen zur freien Entnahme für Sie bereit.

Bitte um Anmeldung unter
besichtigungen@prinz.cc

Mehr Informationen
zu unseren
Brennereiführungen
finden Sie hier:



PRINZ REZEPT- & GENUSSIDEEN

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 Rezeptkarten 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!

www.schnaps-prinz.ch



Zwetschken Knusper
IM GLAS

Winter-Williams
Bitter



HEIDELBEER
CIDER
DER APERITIF-HIT VOM *Hoffest 2025*

WARMER
PISTAZIEN *Traum*

Winter-Williams Bitter

- 5 cl Winter Williams-Christbirnen Schnaps 34 % vol
- 2 cl Prinz Bitter 31 % vol
- 6 cl Apfelsaft (klar oder naturtrüb)
- 1 cl Zitronensaft • Eiswürfel
- Zitronenscheibe • frischer Rosmarin

Eis ins Glas geben, Winter Williams-Christbirnen Schnaps, Prinz Bitter, Apfelsaft und Zitronensaft hinzufügen. Alles kurz verrühren und mit einer Zitronenscheibe sowie einem Rosmarinzwig garnieren – perfekt für genussvolle Winterabende.

WARMER PISTAZIEN *Traum*

- 5 cl Salted Pistachio Cream 17 % vol
- 100 ml warme Milch • 1 cl Sahne
- 1 TL Vanillezucker • gehackte Pistazien
- geraspelte weisse Schokolade
- Optional: geschlagene Sahne

Milch erwärmen und mit Salted Pistachio Cream, Sahne und Vanillezucker verrühren. Nach Belieben mit geschlagener Sahne verfeinern und mit gehackten Pistazien sowie weisser Schokolade garnieren. Perfekt für gemütliche Wintermomente.

Zwetschken Knusper IM GLAS

- 120 ml Zwetschkenstrudel Likör 16 % vol
- 80 ml Apfelsaft • 2 TL Vanille Puddingpulver • 250 g Mascarpone
- 200 ml geschlagene Sahne
- 2 EL Staubzucker • 1 TL Vanillezucker
- Spekulatius • 30 g geschmolzene Butter
- Prise Zimt

Kekse mit Butter und Zimt vermengen und ins Glas drücken. Zwetschkenstrudel Likör mit Apfelsaft und Puddingpulver cremig erwärmen. Mascarpone, Zucker und Sahne verrühren, alles abwechselnd schichten und mit Spekulatiusbröseln sowie Zimt garnieren.

HEIDELBEER CIDER

DER APERITIF-HIT VOM *Hoffest 2025*

- 20 cl Topri Cider Rosé 3 % vol
- 6 cl Wild Heidelbeer Likör 16 % vol
- Eiswürfel

Eis ins Glas geben, Wild Heidelbeer Likör hinzufügen und vorsichtig mit Topri Cider Rosé auffüllen. Leicht umrühren und nach Belieben mit Heidelbeeren garnieren. Ein prickelnder Genuss, der die schönsten Hoffest-Momente wieder aufleben lässt.

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



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, Aktionen, Rezepte, Hoffest, Veranstaltungen und vieles mehr.

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

Die angegebenen Preise gelten unter den derzeit gültigen steuer- und abgabenrechtlichen Bestimmungen. Bei Änderung der gesetzlichen Mehrwertsteuer oder der Verbrauchssteuern auf Spirituosen werden die Preise entsprechend angepasst. Es gelten die zum Zeitpunkt der Bestellung im Internet und Hofladen ausgewiesenen Preise.



*Herzlichst,
Ihre Familie
Prinz!*



*Für Sie da:
Montag–Freitag: 8–18 Uhr
Samstag: 8–16 Uhr
Brennereiführungen
gerne gegen
Vorankündigung.*