

2026

Prinz

FEIN-BRENNEREI
seit 1886

FRÜHJAHR
SOMMER

www.prinz.cc

PRODUKTE ✦ NEUHEITEN ✦ GENUSSEMPFEHLUNGEN ✦ REZEPTE ✦ WISSENSWERTES



*Herzlich willkommen
beim
Schnaps-Prinz!*

HÖCHSTE QUALITÄT SEIT 4 GENERATIONEN

Ein Prost an alle Schnapsfreunde – auf Genuss, gute Zeiten und Gesundheit!



www.prinz.cc

NATÜRLICHE VIELFALT BEIM GENUSS...

Der Winter geht zu Ende und der Frühling kündigt sich mit wärmenden, stärkenden Sonnenstrahlen an. So sehr wir den Schnee und auch die reinigende Kälte mögen, wir freuen uns jedes Jahr irrsinnig, wenn der Frühling einkehrt und die Sonne mit ihrer Kraft die Natur zu neuem Leben erweckt. Auch uns tun die stärkenden Sonnenstrahlen nach dem Winter gut und eine unbändige innere Kraft erwacht aus dem Winterschlaf. Anfang des Frühjahrs starten wir mit den anstehenden Arbeiten der Baumpflege, damit die Bäume die Sonnenstrahlen aufnehmen können und im Herbst wunderbare, gesunde und vollreife Früchte für unsere Schnäpse zur Ernte zur Verfügung stehen. Man merkt den Bäumen an, dass auch sie es nicht erwarten können, aus dem Winterschlaf zu erwachen und ihre Kraft zu entfalten.

Wie bei den Jahreszeiten ist es die Vielfalt, die das Leben spannend macht! Ebenso wie jede der Jahreszeiten etwas Besonderes hat, ist es spannend, im Rhythmus der Natur arbeiten zu dürfen.

Unmittelbar nach der Ernte beginnt das Handwerk der Obstverarbeitung und unter Berücksichtigung alt-traditioneller und bewährter Methoden werden die Früchte schonend verarbeitet und vergärt. Hier hilft uns die gesammelte Erfahrung der letzten 140 Jahre, die Früchte optimal zu vergären, sodass die komplexen Fruchtaromen erhalten und bei der Destillation gewonnen werden können. Moderne Technik wird dort eingesetzt, wo sie unterstützt und der Qualität zuträglich ist.



Anschließend heißt es abwarten, den Schnäpsen mehrere Jahre Zeit zu lassen, damit sie in speziell entwickelten Gefäßen, abhängig vom Produkt in Steingut, Edelstahl oder Holzfässern, zur optimalen Fruchtkomplexität und Trinkfreude reifen können.

Den ganzen Prozess über begleiten Familie und Mitarbeiter den Werdegang von der Blüte bis ins Schnapsglas, mit viel Freude und Emotionen und immer unter der Prämisse, die Qualität in den Vordergrund zu setzen.

Die dadurch erhaltene Vielfalt bereitet uns wahrlich Freude und wir dürfen die Früchte der Arbeit genießen. Die Marille und Williams Birne zählen sicherlich zu den Lieblingsschnäpsen, aber auch hier ist Vielfalt Trumpf, sei es ein guter Enzian nach einem schweren Essen oder ein süßer Cream zum Kaffee. Schmecken, riechen und genießen, was Freude macht. Lassen auch Sie sich inspirieren, freuen Sie sich auf die Vielfalt und gönnen Sie sich den Genuss, Qualitätsprodukte mit Ihren Freunden und Liebsten zu genießen.

So vielfältig wie die Natur ist auch das Schnaps-Sortiment, über Jahre gewachsen und stetig verfeinert – wir sind sicher, auch Sie finden Ihren passenden Schnaps oder Likör.

Wir wünschen ein wunderschönes Frühjahr und einen sonnigen Sommer. Bleiben Sie gesund - auf ein Wiedersehen!

Ihr Thomas und Maximilian Prinz

INHALT:

- 04 _ 140 Jahre Handwerkskunst
- 08 _ Die Alten Sorten
- 12 _ Die traditionellen 40 %igen
- 16 _ Die fruchtigen 34 %igen
- 18 _ Nobilant & Nobilady
- 20 _ Kräftige Rum-Kreationen
- 22 _ Die Prinz Likörküche
- 24 _ Cremige Verführungen
- 26 _ Garten-Schätze: Traditionsliköre
- 28 _ Wildes aus der Natur: Unsere Wild-Liköre
- 30 _ Traditionelle Eierliköre
- 31 _ Hausgemachte Strudel Liköre
- 32 _ Sommer Schnäpse
- 34 _ Prinz Sommerparty
- 36 _ Prinz Kräutervielfalt
- 38 _ Original Hafele Brände
- 42 _ Geschenke und Accessoires
- 47 _ Blick hinter die Kulissen: Brennereiführungen



Moderne Vakuumdestillation



Unser biodynamischer Obstgarten



Speziell entwickelte Prinz-Holzfässer



Exklusivkelch aus hochwertigem Kristallglas

SEIT 140 Jahren HANDWERK & LEIDENSCHAFT ERFAHRUNG, DIE BLEIBT.

Seit 1886 widmen wir uns mit Hingabe der Kunst der Destillation und damit einer Aufgabe, die Zeit, Geduld und echtes Handwerk verlangt. Jede Generation hat dabei ihren eigenen Beitrag geleistet: vom ersten holzbefeuerten Brennkessel bis zur modernen Vakuumdestillation, vom erlernten Handgriff bis zur bewahrten Brennkunst.

Eines ist geblieben – die Leidenschaft, Qualität nicht dem Zufall zu überlassen.

Sie entsteht in jedem Detail, in jeder Entscheidung, im Vertrauen darauf, dass das Gute Bestand hat. 140 Jahre später steht unser Name noch immer für dieselben Werte: Ehrlichkeit, Handwerk und die Überzeugung, dass echter Genuss mit Sorgfalt beginnt.

Der Ursprung jeder Spezialität

Die Obstgärten sind der Ausgangspunkt jedes Schnapses. Sorgfältig gepflegt und behutsam geerntet, liefern sie das Obst für unsere Maische. Unter Vakuum doppelt im Feinbrandverfahren destilliert, entsteht der Mittellauf – das Herzstück jedes Destillats. Jeder Tropfen spiegelt das Können unserer Brennmeister und vier Generationen Erfahrung wider.

Reifung und Geduld als Maßstab

Ob im Steingut oder Holzfass: Jedes Destillat braucht Zeit, um sich zu entwickeln. Hingabe, Erfahrung und Feingefühl schaffen Qualität – das Ergebnis eines Handwerks, das Tradition und Leidenschaft vereint.

Exzellenz in jedem Detail

Bei Prinz steht die Kunst des Schnapsbrennens im Mittelpunkt – von der sorgfältigen Auswahl des Obstes über die schonende Vakuumdestillation bis hin zum vollendeten Genuss. Jede Flasche spiegelt unser langjähriges Wissen, höchste Präzision und die Leidenschaft für das Handwerk wider. Dabei verbinden wir Tradition und Innovation: Wir bewahren die seit Generationen gelebte Brennkunst, kreieren gleichzeitig neue Spezialitäten und treiben hauseigene Entwicklungen voran, in denen sich unsere Erfahrung und unser Anspruch an Qualität auf einzigartige Weise zeigen.

Eigene Prinz-Holzfässer: Speziell entwickelte Fässer mit gefrästen Lamellen schaffen mehr Oberfläche für das Destillat und ermöglichen die Entwicklung einer feinen Fassnote wodurch es an Charakter und Ausdruck gewinnt.

Das Original mit der ikonischen Prinz-P-Prägung: Unsere Bügelflaschen der Alten Sorten wurden bewusst entwickelt, um Tradition, Qualität und Wiedererkennung zu vereinen. Der stabile



Bügelverschluss ist nicht nur Teil des Designs, sondern sorgt auch für eine besonders praktische Handhabung – zuverlässig, wiederverschließbar und ideal für genussvolle Momente. Bevor jede Flasche unsere Brennerei verlässt, wird der Verschluss von Hand angebracht – inklusive eines letzten prüfenden Blicks. Ein kleiner Schritt mit großer Wirkung, der zeigt, wie viel Sorgfalt in jeder Flasche steckt.

Eine Eigenentwicklung aus dem Hause Prinz: Der Prinz Exklusivkelch aus Kristallglas entstand aus unserem Erfahrungsschatz und dem Feedback unserer Genießer. Die bauchige Form lässt den Inhalt atmen, der enger zulaufende Hals bündelt die feinen Nuancen und der lange Stiel verhindert ein Erwärmen durch die Hand. Der stabile Stand und die dezenten Gravuren – vom matten Prinz-Schriftzug bis zur geprägten Krone – machen den Kelch zu einem Glas, das Funktion und Eleganz verbindet.

Unser eigener Obstgarten: Er ist weit mehr als eine Anbaufläche – er ist ein Ort des Lernens. Hier beobachten, testen und verfeinern wir, um die besten Bedingungen für das Obst zu schaffen. So verbinden wir Forschung mit Tradition und geben dieses Wissen an die nächsten Generationen weiter.

Es zeigt sich: In jedem unserer Produkte steckt jahrzehntelanges Können, Erfahrung aus vier Generationen und die Liebe zum Detail – Qualität, die man schmeckt und sieht.

EIN BLICK AUF UNSERE GESCHICHTE

• **1886** – Der junge Obstbauer Thomas Prinz I. gründet eine Mosterei und Küferei. Er verwirklicht seinen Traum und brennt den ersten Prinz Schnaps, einen 40%igen Williams-Birnen Schnaps.



• **1921** – Auf Grund der vielen Streuobstwiesen im Leiblachtal und den daraus resultierenden großen Ernten entscheidet sich Thomas Prinz I. das Brennereigewerbe anzumelden.



• **1934** – Nach einem folgenschweren Brand wird die Brennerei neu errichtet. Eine der modernsten Destillieranlagen der damaligen Zeit entsteht.

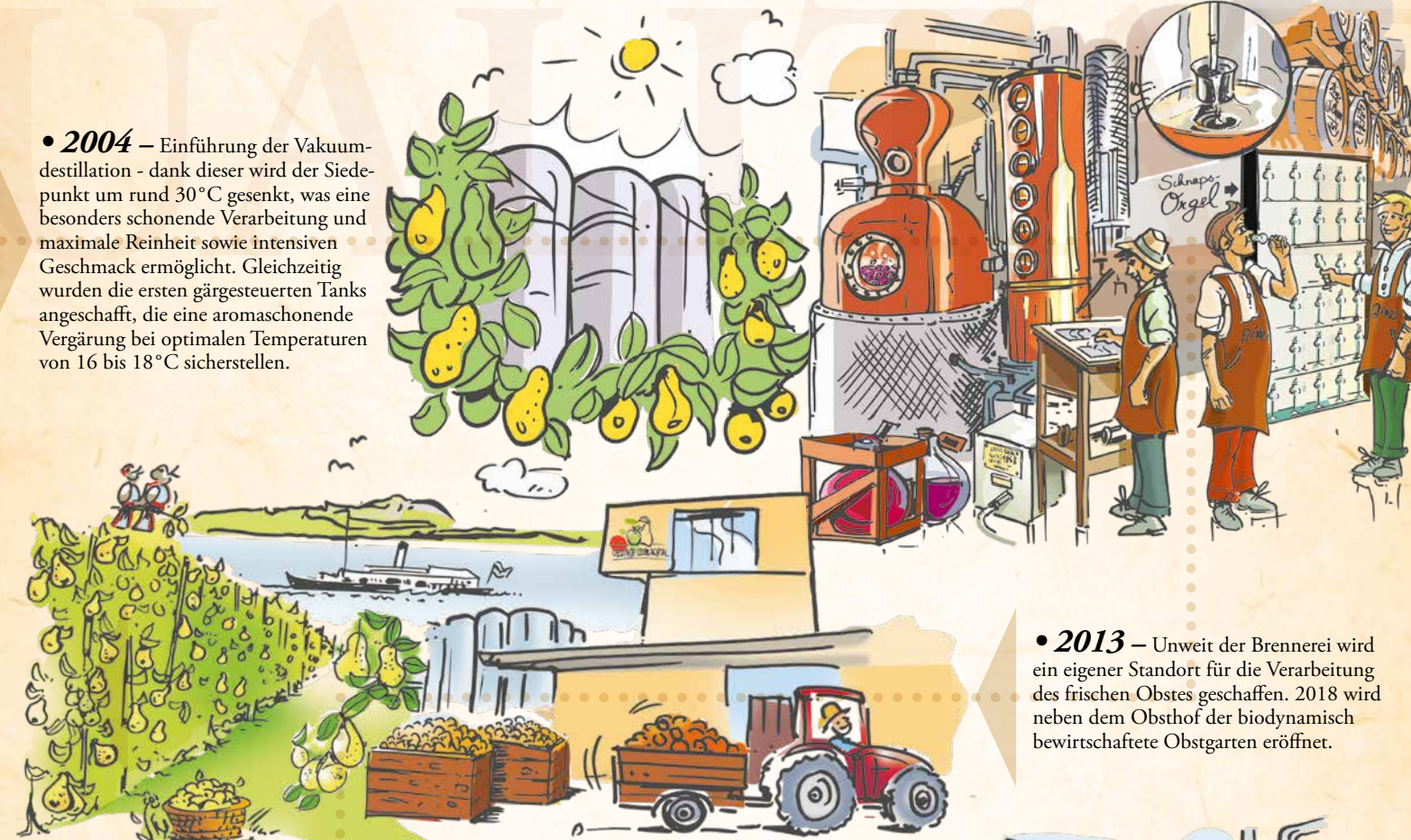


• **1953** – Nach den Kriegsjahren führt der erst 25-jährige Thomas II. den elterlichen Betrieb fort. Obst aus der Region wird zu Obstler und Moscht (Obstwein) verarbeitet.



• **1980** – Thomas III. und seine Frau Christa übernehmen den Familienbetrieb. Mit viel Engagement und Liebe erweitern und modernisieren sie stetig die Brennerei und die Produktpalette.

• **2004** – Einführung der Vakuumdestillation - dank dieser wird der Siedepunkt um rund 30°C gesenkt, was eine besonders schonende Verarbeitung und maximale Reinheit sowie intensiven Geschmack ermöglicht. Gleichzeitig wurden die ersten gärgesteuerten Tanks angeschafft, die eine aromaschonende Vergärung bei optimalen Temperaturen von 16 bis 18°C sicherstellen.



• **2013** – Unweit der Brennerei wird ein eigener Standort für die Verarbeitung des frischen Obstes geschaffen. 2018 wird neben dem Obsthof der biologisch bewirtschaftete Obsthof eröffnet.

• **2017** – Neues Maischeverfahren: nach dem Prinzip der Flotten Lotte werden die Früchte in der neuen Passieranlage (Extraktor) passiert und Stiele, Kerne sowie Schale entfernt. Dadurch wird eine optimale Vergärung sowie die Entfaltung des sortentypischen Geschmacks beim Destillat garantiert.



• **2017 - Heute** – Thomas Prinz stieg bereits 2002 in den elterlichen Betrieb ein, sein Bruder Maximilian folgte 2005. Seit 2017 sind beide als Geschäftsführer tätig und führen die Brennerei in vierter Generation weiter. Dabei verbinden sie Tradition mit Innovation – stets mit dem Anspruch an Qualität und Handwerk, der seit 1886 das Fundament der Fein-Brennerei Prinz bildet.



„Unsere tägliche Arbeit, das stetige Bemühen und das unnachgiebige Streben nach Perfektion dienen einzig der Qualität des Genusses!“

Thomas
Thomas Prinz



8

PRINZ ALTE SORTEN

ECHTE BRENNKUNST – MIT FEINER
HOLZFASSNOTE

WAS SIE SO BESONDERS MACHT

Seit Generationen widmen wir uns bei Prinz der Kunst des Destillierens – mit Leidenschaft, Erfahrung und dem tiefen Wissen, dass gute Dinge Zeit brauchen. Unsere Alten Sorten sind das Ergebnis aus überliefertem Können, handwerklicher Sorgfalt und dem Anspruch, in jedem Tropfen stets nur das Beste weiterzugeben.

UNSER GEHEIMNIS

- *Handverlesenes, vollreifes Obst aus besten Lagen*
- *Schonende Destillation mit modernster Vakuumtechnik bei nur 48,4 °C*
- *Erfahrung und Wissen aus vier Generationen*
- *Sorgsame Reifung in Steingut und Holzfass*
- *Handwerk, Erfahrung und das Gespür für den richtigen Moment*

BRENNKUNST MIT FEINGEFÜHL

In unserer Fein-Brennerei in der Ziegelbachstraße entsteht, was später als Alte Sorte begeistert. Das zweistufige Brennverfahren unter Vakuum bewahrt die zarten Strukturen der Frucht und bringt ihren unverfälschten, reinen Geschmack ins Destillat. Jeder Schnaps erfordert Geduld, Präzision und ein feines Gespür für den Augenblick, in dem aus der Frucht ein echtes Meisterwerk wird.

VERFEINERT MIT FRUCHT

Eigens hergestellte Auszüge aus selbst getrockneten Dörrfrüchten unterstreichen den typischen Charakter der jeweiligen Frucht und verleihen dem Destillat eine besondere Note.

ZWEIFACHE REIFUNG – NATÜRLICHE TIEFE

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 – sanft und rund im Geschmack.

HOLZ ALS STILLER PARTNER

Danach ruhen die Destillate in speziell von uns entwickelten Holzfässern. Feine Lamellen im Inneren der Fässer sorgen für einen besonders engen Kontakt zwischen Destillat und Holz. Diese sanfte Interaktion verleiht unseren Alten Sorten Tiefe, Eleganz und Charakter – eine Fassnote, die Geschichten von Handwerkskunst und Zeit erzählt.

VON HAND VOLLENDET

Bevor eine Alte Sorte die Brennerei verlässt, prüfen unsere Brennmeister jedes Detail. Erst wenn Frucht, Tiefe und Fassreife perfekt harmonisieren, 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.**



ERLESENE
ROHSTOFFE



INNOVATIVE
BRENNTECHNIK



KÖRPERREICHE
VOLLENDETUNG

9

8

FEINE SORTEN FÜR DEN PERFEKTEN HOCHGENUSS!

ALTE MARILLE

ALTE WILLIAMS-CHRISTBIRNE

ALTE HAUS-ZWETSCHKE

ALTER BODENSEE-APFEL

ALTE HASELNUSS

ALTE WALD-HIMBEERE

ALTE KIRSCHKE

ALTE ERDBEERE

*Seit Jahrzehnten
mit Original
41 % vol*

5

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



*100% echter Trinkgenuss
in Familientradition,
mit der Erfahrung aus
4 Generationen!*



Prinz, ...100 % LEIDENSCH AFT – SEIT 4 GENERATIONEN

Schon Urgroßvater 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.

**EHRlich.
KLAR.
FRUCHTIG.
SEIT 1886.**

*DIE Original
TRADITIONELLEN
MIT 40 % VOL
VON Prinz*





Was heute als Tradition gilt, begann mit einem einfachen Wunsch: Urgroßvater Thomas destillierte seinen ersten Schnaps aus selbst geerntetem Obst – klar, kräftig und reich an Frucht. Damit schuf er die Basis für die Original Prinz Traditionellen mit 40 % vol. Dieses Erbe tragen wir weiter und verbinden es mit zeitgemäßer Brennkunst. Dank der sanften Destillation unter Vakuum bei niedrigen Temperaturen bleiben die feinen Fruchtnuancen erhalten, die unsere Sorten so unverkennbar prägen.

- *Fruchtbetonter Schnapsgenuss mit klaren 40 % vol*
- *Bebutsam unter Vakuum destilliert – für reine, sortentypische Tiefe*
- *Fruchtig am Gaumen und intensiv mit langem, kräftigem Abgang*
- *Nach Originalrezeptur aus dem Hause Prinz – seit 1886 bewährt*
- *In der traditionsreichen Prinz-Flasche abgefüllt*
- *Ideale Trinktemperatur: 14 – 20 °C im Prinz Exklusivkelch*



SORTEN FÜR DEN PERFEKTEN HOCHGENUSS!



WILLIAMS-CHRISTBIRNEN SCHNAPS 40 % vol

1 Liter
0,5 Liter

SAUBIRNEN SCHNAPS 40 % vol

1 Liter
0,5 Liter

OBST SCHNAPS

1 Liter 38 % vol
1 Liter 40 % vol
1 Liter 45 % vol
1 Liter aus dem großen Holzfass 40 % vol

QUITTEN SCHNAPS 40 % vol

1 Liter
0,5 Liter

MARILLEN SCHNAPS 40 % vol

1 Liter
0,5 Liter

GRAVENSTEINER SCHNAPS 40 % vol

1 Liter
0,5 Liter

KIRSCHEN SCHNAPS 40 % vol

1 Liter
0,5 Liter

PFLÜMLI SCHNAPS 40 % vol

1 Liter
0,5 Liter

HIMBEER SCHNAPS 40 % vol

1 Liter
0,5 Liter

HEIDELBEER SCHNAPS 40 % vol

1 Liter
0,5 Liter

HOLUNDER SCHNAPS 40 % vol

1 Liter
0,5 Liter

VOGELBEER SCHNAPS 40 % vol

1 Liter
0,5 Liter

WACHOLDER SCHNAPS 40 % vol

1 Liter
0,5 Liter

ZIRBEN SCHNAPS 40 % vol

1 Liter
0,5 Liter

MEISTERWURZ SCHNAPS 40 % vol

1 Liter
0,5 Liter

ENZIAN SCHNAPS 40 % vol

1 Liter
0,5 Liter

HASELNUSS SCHNAPS 40 % vol

1 Liter
0,5 Liter

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



Feiner Haus Schnaps

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 feinen
34 % vol

erhältlich in der 0,5 Liter-, 0,7 Liter-, 1,0 Liter-,
1,5 Liter-Flasche sowie im 0,2 Liter Flachmann

Honig Birnerla - 34 % vol
Fruchtig-süß und vollmundig im Geschmack – eine Birnen-Spezialität verfeinert mit echtem Blütenhonig.

Himbeerla - 34 % vol
Mit dem vollen, sortentypischen Geschmack pflückfrischer Himbeeren – mild im Abgang.

Hoadla - 34 % vol
Vollreife Früchte destilliert zu dieser würzig-fruchtigen Heidelbeer-Spezialität.

Honig Marillerla - 34 % vol
Fruchtiges Marillendestillat und Blütenhonig vereint zu einem lieblichen Schnaps, der den Gaumen betört.

Erdbeerla - 34 % vol
Saftige Erdbeeren veredelt zu dieser Köstlichkeit, die mit intensiven Beerennoten überzeugt.

Nusserla - 34 % vol
Eigens geröstete Haselnüsse verleihen dem milden Schnaps die feinen Röstnoten und den intensiven Nussgeschmack.

Orangerla - 34 % vol
Sonnenverwöhnte Orangen destilliert zur fruchtigen Prinz-Spezialität.

Honig Quitterla - 34 % vol
Feinste Köstlichkeit mit Quittendestillat und Blütenhonig.

Birnerla - 34 % vol
Mit sonnengereiften Williams-Christbirnen. Angenehm fruchtig am Gaumen sowie weich im Abgang.

Kirscherla - 34 % vol
Aus sonnengereiften Kirschen mit dezenter Mandelnote – fruchtig im Geschmack.

Pfirscherla - 34 % vol
Vollreifer Fruchtgenuss mit intensivem Duft und lieblichem Pfirsich-Geschmack.

Zwetschgerla - 34 % vol
Bestes Zwetschgendestillat verleiht dem duftenden Schnaps seine fein-würzige Note.



DIE FEINEN FRUCHTIGEN

MIT MILDEN 34 % VOL – EIN HOCH AUF DEN FRUCHTGESCHMACK

Die mild-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 mehrere Jahre im Steingut gelagert ist.



DER NOBILANT

HANDCRAFTED PREMIUM LIQUEUR

Likör-Komposition mit 37,7 % vol für Männer, die authentische Genusserlebnisse schätzen.



KRAFTVOLL

LIQUEUR
KAFFEE

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



Migliorato

Veredeln Sie Ihren Kaffee mit einem Hauch **NOBILANT KAFFEE LIQUEUR** – kräftig, charaktervoll, unwiderstehlich.



STARK

LIQUEUR
ORANGE

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



KRISTALLKLAR

LIQUEUR
KAKAO

Zartbitterer, kristallklarer Kakao-Likörgenuss aus handverlesenen Edelkakaobohnen.



In der 0,5 Liter-Flasche

Auch mit Metalldose erhältlich.



Nobilant Stamperl

Echter Genuss für echte Genießerinnen mit lieblichen 17,7 % vol.

NOBILADY



LIQUEUR
KAKAO

von der Marille geküsst

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

SAFTIG



LIQUEUR
ORANGE

von der Kokosnuss geküsst

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

EXOTISCH



LIQUEUR
KAFFEE

von der Kirsche geküsst

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

FRUCHTIG



Nobilady Tumbler



In der 0,5 Liter-Flasche Auch mit Metalldose erhältlich.



KAISER RUM

LIQUEUR MIT KRÄFTIGEN 40 % vol

RUM-COCONUT ... exotisch-rumig

RUM-ORANGE ... fruchtig-frisch

RUM-CARAMEL ... vollmundig-weich

RUM-CHERRY ... lieblich-fruchtig

RUM-CHOCOLATE ... herb-süß

Alle Sorten in 0,2 Liter und
0,5 Liter-Flaschen erhältlich

*Jetzt
probieren!*

Kreative Rum-Kreationen in fünf
geschmackvollen Sorten. Vollmundig,
charakterstark und samtweich am
Gaumen. Ideal für puren Genuss oder zum
Verfeinern von Cocktails, Tee und Kaffee.



*Kraftvoll und
traditionsreich*



Trinkempfehlung: 15-18°C



QR-Code scannen und
Eierlikör Cheesecake-Rezept
entdecken!

DIE PRINZ LIKÖRKÜCHE

In der Likörküche treffen beste Rohstoffe auf echtes Handwerk. Aus erlesenen Zutaten, traditionellen Rezepturen und dem Gespür für das Besondere entstehen bei Prinz außergewöhnliche Liköre – fruchtig, blumig oder cremig, aber immer ausgewogen, hochwertig und unverwechselbar im Geschmack.

Ob Holunderblüten vom eigenen Strauch oder frische Eier von regionalen Bauern - verarbeitet wird nur, was uns überzeugt. So entstehen Liköre, die man pur, im Cocktail – oder einfach als Highlight zum Dessert genießt.



Mit Eiern von
glücklichen Hühnern



Frische Heumilch
aus den Alpen



Behutsam von
Hand gerührt



Eierlikör

Was den Prinz Eierlikör so einzigartig macht? Hohe Qualitätsstandards – und viel Feingefühl bei der Herstellung. Für jede Flasche werden sieben frische Eigelbe von glücklichen Hühnern verwendet, ergänzt durch Alpenmilch, ein sorgfältig abgestimmtes Zuckerverhältnis und hochwertigen Alkohol aus eigener Produktion.

Das Ergebnis: eine zartschmelzende Konsistenz, ein voller, ausgewogener Geschmack und ein Likör, der angenehm süß und einfach rund schmeckt.

Holunderblüten Likör

In der Bodenseeregion bieten das milde Klima und die nährstoffreichen Böden ideale Bedingungen für Holunder. Für den Holunderblüten Likör kommen frisch gepflückte Blüten von eigenen Holundersträuchern auf biodynamisch bewirtschafteten Feldern zum Einsatz.

Die Ernte erfolgt in echter Handarbeit: In einem kurzen Zeitfenster im Frühsommer wird jede einzelne Dolde behutsam von Hand gesammelt – genau dann, wenn die Blüten voll sind mit feinem, gelbem Blütenstaub. Denn genau dieser macht den Geschmack so einzigartig.

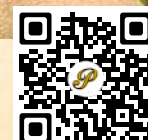


Auch unsere Lehrlinge sind tatkräftig bei der Ernte mit dabei. Sie erleben hautnah, wie viel Fingerspitzengefühl und Sorgfalt in jedem Arbeitsschritt stecken – und lernen so den Weg von der Blüte bis zur fertigen Flasche als Teil ihrer Ausbildung von Anfang an kennen.



Rezept
Tipp:
ALPEN
HUGO

QR-Code scannen und
Alpen Hugo -Rezept entdecken!



Schonend angesetzt mit hochwertigem Alkohol, Wasser und Zucker entsteht ein leicht blumiger, frischer Likör, der Erinnerungen an frühsummerliche Blütenwiesen weckt.

PRINZ CREAMS

VERFÜHRERISCHE KLASSIKER

ERDBEER CREAM – 15 % vol

... fruchtiger Erdbeergenuss – perfekt für den Sommer!
0,5 Liter

SCOTCH CREAM – 16 % vol

... vollmundiger Cream Likör aus zart schmelzender Schokolade und echtem Scotch-Whisky.
0,5 Liter

HASELNUSS CREAM – 15 % vol

... der Klassiker unter den Cream Likören.
0,5 Liter

MOKKA CREAM – 15 % vol

... mit feinem Kaffeegeschmack – am besten kalt genießen!
0,5 Liter

KLETZEN-TRAUBEN CREAM – 15 % vol

... außergewöhnliche Likörspezialität mit feinen Noten von Dörrbirnen und Trauben.
0,5 Liter

NOUGAT CREAM – 15 % vol

... der vollmundige Schoko-Nuss-Genuss von Prinz.
0,5 Liter

FESTTAGS CREAM – 18 % vol

... aus feinsten Schokolade, Kokosnuss und gerösteten Haselnüssen. Eine Spezialität für besondere Anlässe.
0,5 Liter

*Zum Verschenken
oder selbst Genießen*

- Zart schmelzender Creamgenuss
- Sorgfältig hergestellt nach alter Rezeptur
- Mit besten Zutaten aus der Region



INNOVATIVE SPECIALS

PRINZALINEN LIKÖR – 15 % vol

... der Prinz-Klassiker: Zart schmelzender, cremiger Likör mit pralinengleichem Geschmack.
0,5 Liter

EI-COCO LIKÖR – 18 % vol

... feinsten Eierlikör mit exotischer Kokosnote.
0,5 Liter

RUM CREAM – 17 % vol

... Rum und Kakao vereint zu einzigartigem Genuss – ein Traum für Schokoladen- und Rum-Liebhaber.
0,5 Liter

SALTED CARAMEL CREAM – 17 % vol

... ein aufregendes Geschmackserlebnis mit echtem Fleur de Sel.
0,2 Liter
0,5 Liter

EDELMOHN CREAM – 15 % vol

... zarter Mohngenuss mit angenehmer Süße.
0,5 Liter

- Edel abgestimmte Geschmacksnoten
- Die perfekte Geschenkidee für die Familie und gute Freunde
- Für kreative Desserts und Cocktails





Traditionsliköre

EIN LIKÖR FÜR JEDE STIMMUNG –
LASSEN SIE SICH VON UNSEREN
FRUCHTKLASSIKERN VERFÜHREN!

*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. Somit können wir die feinen Aromen der
Zutaten bestmöglich erhalten. Der hohe Fruchtsaftanteil macht sie zu
einem besonders intensiven und geschmackvollen Fruchtgenuss –
am besten pur und gut gekühlt bei 8 bis 15 °C.*



*Der neue Granatapfel Likör vereint echten Granatapfelsaft mit
hochwertigem Alkohol zu einem süß-säuerlichen Geschmacks-
erlebnis. Ein Likör, der pur verführt oder in Kombination
mit Sekt jeden Moment besonders macht.*

AKTION

*Perfekt für unsere feinen
Cocktail-Kreationen ...*

Beim Kauf von 2 x 0,5 Liter Traditionslikör Ihrer Wahl
erhalten Sie ein Original Prinz Cocktailglas gratis dazu.

Aktion gültig bis 19.04.2026 oder solange der Vorrat reicht.



ALLE SORTEN ERHÄLTlich
IN DER 0,5 LITER-FLASCHE



ALT WIENER ZWETSCHKEN LIKÖR

16 % vol | Fruchtiger Genuss
aus feinem Zwetschenlikör und
würzigem Zwetschenbrand.

QUITTEN LIKÖR

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

KIRSCHBLÜTEN LIKÖR

17 % vol | Entdecken Sie den
verführerischen Likörgenuss mit
lieblichem Kirschblüten-Geschmack.

ERDBEER-RHABARBER LIKÖR

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

GRANATAPFEL LIKÖR

17 % vol | Rubinrote Köstlichkeit aus
echtem Granatapfelsaft - ein
süß-säuerliches Geschmackserlebnis.

HOLUNDERBLÜTEN LIKÖR

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

WILLIAMS-BIRNEN LIKÖR

25 % vol | Aromatische
Williams-Christbirnen machen diesen
Likör zu einem fruchtig-süßen Genuss.

ROTER APFEL LIKÖR

17 % vol | Besondere Apfelsorte mit
rotem Fruchtfleisch, schmeckt
frisch-fruchtig nach vollreifen Äpfeln.

WEINBERG-PFIRSICH LIKÖR

18 % vol | Vollmundig-fruchtiger Genuss mit
dem frischen Saft geschmackvoller Pfirsiche
aus dem Weinanbaugebiet.

CASSIS LIKÖR

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

VOGELBEER LIKÖR

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

ROSENMARILLEN LIKÖR

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

Erleben Sie bei jedem Schluck den natürlichen Geschmack wilder Früchte.



WILD WALDBEEREN
LIKÖR – 16% vol
Fruchtig-wilder Likörgenuss
aus bunter Waldbeerenvielfalt.

WILD HIMBEER
LIKÖR – 16% vol
Intensiv-fruchtiger Likörgenuss
aus handverlesenen Beeren.

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

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

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

WILD SUBIRA
LIKÖR – 16% vol
Feinste regionale Likörspezialität aus
einer alten Vorarlberger Birnensorte.

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



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. Schmecken Sie bei jedem Schluck wilden, ungezähmten Likörgenuss!

*Perfekt zum wilden
Spritzen von Aperitifs oder auch
pur und eisgekühlt ein Genuss!*

- ⇒ Schonende Verarbeitung der Früchte
- ⇒ Mit Fruchtsaft aus Eigenpressung
- ⇒ Besonders intensiver Fruchtgeschmack
- ⇒ Eignen sich hervorragend für Mixgetränke
- ⇒ Trinkempfehlung: kühl bei 10 bis 17 °C genießen



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

WILD WALNUSS
LIKÖR – 20% vol
Kraftvoller, würziger Likör aus
grünen Walnüssen.

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

EIERLIKÖR

Besonders cremig gerührt

Pur getrunken, im Cocktail oder Dessert – seine angenehme zarte Konsistenz und der leicht alkoholische Geschmack machen den traditionellen Prinz Eierlikör seit jeher zu einem klassischen Genuss.

Unsere Eierliköre werden nach überlieferter Rezeptur hergestellt. Beste Zutaten und schonende Zubereitung versprechen höchste Qualität. Je nach Sorte wird der Eierlikör mit Mokka, Orangensaft oder echter Bourbon-Vanille verfeinert.

EIERLIKÖR KLASSIK

EIERLIKÖR MOKKA

EIERLIKÖR ORANGE

EIERLIKÖR VANILLE

*Optimale
Trinktemperatur:
10 bis 12° C
15 % vol*



0,5 Liter



Frische
Heumilch
aus den Alpen



Mit Eiern von
glücklichen
Hühnern



Behutsam von
Hand gerührt



Hausgemachte Strudel

LIKÖRE

*Fruchtig fröhlicher
Strudelgenuss
mit lieblichen 16 % vol*

Strudel Liköre nach Omas Rezept
aus eigenen Säften, Früchten, Rosinen,
Zimt und Butterbröseln –
echter österreichischer Genuss.



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

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



Sommer-Schnäpse

Sommer
Birnen-Limette



Unser
Tipp

Birnen-Limetten Caipirinha

6 cl Prinz Sommer Birnen-Limetten Schnaps

1 Bio Limette

2-3 TL feiner Rohrzucker

4 cl Soda

2 cl Birnensaft

Crushed Ice

Die Limette waschen und achteln.

Mit 2-3 Teelöffeln feinem Rohrzucker in ein Cocktailglas geben und mithilfe eines Holzstößels zerdrücken.

Glas mit Crushed Ice auffüllen, den Sommer Birnen-Limetten Schnaps, Soda sowie Birnensaft dazugeben und eiskalt genießen!



0,5
Liter

Kreative Sommer-Genüsse für die Sonnenzeit des Jahres.
Diese feinen Kreationen überzeugen in der Nase als auch am Gaumen
mit feinsten Destillaten aus pflickfrischen Früchten.

Premium - Spirituosen

Sommer
Pfirsich-Orange



Sommer
Himbeeren-Minze





FRUCHT LIMES 16 % vol

MELONEN LIMES
...zum Mixen und pur genießen

MARILLEN LIMES
...ideal für fruchtige Longdrinks

KIRSCHEN LIMES
...die perfekte Erfrischung

ERDBEER LIMES
...am besten eisgekühlt genießen

HIMBEER LIMES
...für fruchtig-kreative Drinks

MANGO LIMES
...macht den Cocktail erst perfekt

0,5 Liter

SOMMER Party

*Sommerzeit ist Likörzeit – fruchtig,
cremig und herrlich erfrischend.
Mit vielseitigen Möglichkeiten für
jeden Genussmoment.*

*Genussvolle
Rezeptideen
entdecken!*

*Unsere Sommerprodukte machen
neugierig? QR-Code scannen und
neue Rezeptideen ausprobieren.*



RHABARBER LIKÖR 16 % vol

*Mit frischem Rhabarber aus
heimischen Gärten.*

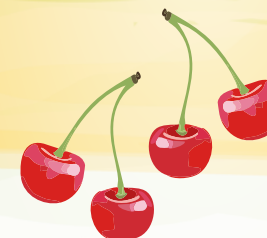
Der fruchtig-frische Rhabarber Likör
macht Lust auf den Sommer und ist
das Must-Have für jede Sommerparty!

0,2 Liter

0,5 Liter

Fruchtig, fein!

*Für unsere sommerliche
Prinz Produktvielfalt setzen
wir auf frische, handverlesene
Zutaten, die ihren feinen,
vollmundigen Geschmack
bewahren. So entstehen Liköre,
die nicht nur köstlich schmecken,
sondern die natürliche Frische
ins Glas bringen.*



SOMMERLIKÖRE 16 % vol

...verführerischer Fruchtgenuss

Eintauchen in die Leidenschaft und
drei vollmundig-fruchtige Fruchtsaft-
liköre entdecken. Auch ideal als
Geschenkidee für Ihre Liebsten!

♥ Heiße Liebe (Himbeere und Vanille)

♥ Feurige Lust (Kirsche und Chili)

♥ Scharfer Kuss (Erdbeere und Pfeffer)

0,1 Liter

0,5 Liter



JOGHURT LIKÖRE 15 % vol

BANANEN JOGHURT LIKÖR
...gut gekühlt und pur genießen

KIRSCHEN JOGHURT LIKÖR
...schmeckt köstlich übers Dessert

ANANAS-KOKOS JOGHURT LIKÖR
...perfekt für feine Cocktails

MARILLEN JOGHURT LIKÖR
...der fruchtige Klassiker

0,5 Liter

Prinz

Kräutervielfalt



Kräuterstarke Tradition aus Österreichs Alpen

Original Alpenthaler

20,5 % vol

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

Klarer Alpenthaler

38 % vol

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

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.



Prinz Bitter

31 % vol

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

Zirberla

30 % vol

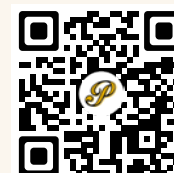
Die Zapfen der Zirben verleihen dem Zirberla Likör seine typische rotbraune Farbe und den eigenwilligen, aber besonders angenehmen Charakter.



ZIRBEN SCHNAPS

40 % vol

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



Alpenländischer Hochgenuss!

Wild BERGZIRBEN

LIKÖR 20 % vol

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



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.



www.prinz.cc

*Hafele Brand –
das Geheimnis der
hohen Brennkunst.*



„Jeder Hafele Brand
trägt Geduld, Finger-
spitzengefühl und
Leidenschaft in sich –
ein Genuss, den wir
mit Stolz weitergeben.“



Maximilian Prinz

Kernobst

-  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

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

Ribisel	0,35 l
Williams	0,35 l
Subirer	0,35 l



ORIGINAL HAFELE BRAND

EDLE TROPFEN AUS DEM STEINGUT

In jeder der 25 Hafele Sorten steckt ein Stück unverfälschte Natur – geformt durch traditionelles Handwerk und veredelt durch die Zeit. Die Hafele Brände stehen für eine Brennkultur ohne Kompromisse: kraftvoll im Ausdruck, klar im Charakter und authentisch bis ins letzte Detail. Schonend vergoren, doppelt destilliert und über Jahre hinweg im atmungsaktiven Steingut gereift, entwickeln sie jene besondere Tiefe, die nur aus Geduld, Erfahrung und echter Leidenschaft entstehen kann.

HAFELE RIBISEL BRAND

43 % vol

Der Hafele Ribisel Brand ist die pure Essenz der roten Johannisbeere. In der Nase zeigt er sich mit einem leichten, fein-säuerlichen Duft, der an warme Sonnentage im Garten erinnert. Am Gaumen offenbart er seine sortentypische Intensität: lebendig-fruchtig, mit jener unverkennbaren Balance aus Frische und Säure, die die Ribisel so besonders macht.

Für diese edle Hafele-Spezialität verwendet die Fein-Brennerei Prinz ausschließlich handverlesene, reife, rote Johannisbeeren – sorgfältig geerntet, frisch verarbeitet und entkernt. Die mazerierten Früchte werden anschließend unter Vakuum besonders schonend zweifach destilliert. So bleiben die zarten, klaren Nuancen der Johannisbeere erhalten – rein, fruchtbetont und mit einer eleganten Leichtigkeit.

Die Reifung erfolgt wie bei allen Hafele Bränden in offenenporigen Steingutgefäßen aus einer Ton-Sand-Mischung. Dort kann der Brand „atmen“ und seine geschmeidige Tiefe entwickeln. Jeder Schluck erzählt vom Wesen der Ribisel: frisch, intensiv und unverfälscht.

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

www.hafelebrand.at



ORIGINAL
HAFELE BRAND
333



Der 333 Jahrgangsbrand 2025 Williams – eine exklusive Special Edition aus handverlesenen Williams-Birnen aus unserem eigenen Obstgarten. Erlesene Früchte, schonende Vergärung und mehrfache Destillation machen ihn zu einer besonders körperreichen Komposition und zu einer echten Spezialität. In kleinen Stückzahlen gefertigt, ist er der perfekte Begleiter für unvergessliche Momente.

333 JAHRGANGSBRAND 2025 WILLIAMS
0,5 l 45 % vol

sorgfältig v... Erfahrung und
liches Können – alles gebündelt in einer Flasche

★★★★★

*Edelbrand in Feinbrandstärke mit
100% Fruchtanteil*



FRUCHTIGES STEINOBST
45 % vol

KIRSCH E
0,5 l

MARILLE
0,5 l

ZWETSCHGE
0,5 l

CUVÉE
0,7 l
1,5 l



ERLESENE KERNFRÜCHTE
45 % vol

SAUBIRNE
0,5 l

WILLIAMS
0,5 l

QUITTE
0,5 l

CUVÉE
0,7 l
1,5 l



FEINSTE BEEREN
45 % vol

WALDHIMBEERE
0,5 l

JOHANNISBEERE
0,5 l

BROMBEERE
0,5 l

CUVÉE
0,7 l
1,5 l
3,0 l
40



STEINOBST IM BARRIQUE GEREIFT
45 % vol

KIRSCH E
0,5 l

MARILLE
0,5 l

ZWETSCHGE
0,5 l

CUVÉE
0,7 l
1,5 l

ORIGINAL
HAFELE BRAND
333

**DIE KRÖNUNG
HÖCHSTEN GENUSSSES**

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

UNSERE EMPFEHLUNG:

Die Hafele 333 sind auch in der
Geschenkset-Edition erhältlich.
Alle Sorten einer Fruchtgattung
in 4 x 0,04 Liter vereint.



HAFELEBRAND.AT

Das passende Glas für jeden Genussmoment

STILVOLL GENIEßEN!

PRINZ EXKLUSIV-KELCH

Hochwertiges Kristallglas exklusiv im eigens entworfenen Design, robust mit edlen Prinz Prägungen. Höhe ca. 16 cm, 2 cl oder 4 cl



PRINZ SCHNAPS-KELCH

Eleganter Schnapskelch mit Stiel für die Degustation von Schnäpsen und Likören. Höhe ca. 15,5 cm, 2 cl



HAFELE GLAS

Edles, kelchförmiges Nosing-Glas für perfekten Hafele-Genuss. Die bauchige Form gibt dem Brand Raum zum Atmen. Höhe ca. 16 cm, 2 cl



NOBILADY GLAS

Extravagantes Design aus matt-weißem Glas für den vollendeten Genuss der Nobilady Frauenliköre. Höhe ca. 8,8 cm, 2 cl / 4 cl



HÜTTEN-GLAS MIT STIEL

Zeitloses Design in klein und groß für den Prinz Schnaps- und Likörgenuss. Höhe ca. 7 bzw. 9 cm, 2 cl oder 4 cl



HEXEN KRÄUTER GLAS

Robustes Stamperlglas für echten Flammenzauber. Höhe ca. 7 cm, 2 cl



PRINZ LIKÖR TUMBLER

Edles Glas mit goldenen Akzenten. Besonders gut geeignet für Liköre, Creams und Rum. Höhe ca. 8,8 cm, Gesamtfüllmenge 27 cl



STAMPERL ZYLINDER

Klassisches, robustes Stamperl für den Genuss von Prinz Schnaps- und Likörspezialitäten. Höhe ca. 6,5 cm, 2 cl / 4 cl



STAMPERL TULPE

Robustes Stamperl in Tulpenform für den Schnaps- und Likörgenuss. Höhe ca. 7 cm, 2 cl



NOBILANT STAMPERL

Matt-schwarzes Glas für stilechten Genuss der Nobilant Männerliköre. Mit 2 cl / 4 cl Eichung innen. Höhe ca. 6,7 cm



COCKTAIL-GLAS 2026

Cocktailglas mit Sammelcharakter – perfekt für gespritzte Liköre und gemixte Cocktails auf Eis. Höhe ca. 12 cm, 40 cl



Weitere Gläser finden Sie online – einfach den QR-Code scannen.



Geschenkideen und Accessoires

MIT LIEBE AUSGEWÄHLT – ZU JEDEM ANLASS PASSEND.



PRINZ FUSSBALLKUGEL

Dank seines edlen Designs ist dieses Produkt ein echtes Highlight für alle Fußball-Fans und eine Geschenkidee, die garantiert Begeisterung auslöst. 1 Fussballkugel in Box



PRINZ HAPPY CAMPING

5 mal 5 Schnaps- und Rum-Minis à 0,02 l sorgen für gute Laune beim Campen und Grillen. Gratis dazu gibts einen original Prinz Camping-Sticker – ideal, um Ihr Wohnmobil oder Auto zu schmücken. 1 Box, 25 Miniaturen



VON HERZEN – EIN KLEINER LIEBESGRUSS

Sieben Kostbarkeiten, jede für sich ein Genussmoment: Unsere Liebesgruß Box vereint 7 feine Schnäpse und Liköre in 0,04 l Platina-Fläschchen. Ein liebevolles Präsent, das Freude schenkt und das Herz berührt – perfekt für besondere Anlässe. 1 Box, 7 feine Schnäpse



PRINZ VATERTAGS-BOX

Ist der Grundstein für einen rundum gelungenen Männertag. Egal, ob Sie im Garten chillen, grillen oder Sie sich auswärts treffen. Unser handliches Genusspaket enthält 5 mal 5 beliebte Schnaps- und Likör-Minis à 0,02 l sowie ein witziges Trinkspiel. 1 Box, 25 Miniaturen

PLATINA GESCHENKBOXEN *mit Charakter*



FÜR GENIESSER: LIEBEVOLL ZUSAMMENGESTELLTE GESCHENKBOXEN,
UM GENUSS STILVOLL ZU VERSCHENKEN.

1 DIE KLEINEN FRUCHTIGEN
7 x Fruchtige à 0,04 l mit 34 % vol

2 DIE KLEINEN FEINEN
8 x Alte Sorten à 0,04 l mit 41 % vol

3 DIE KLEINEN WILDEN
7 x Wild Liköre à 0,04 Liter

4 SOMMER-GENUSS-EDITION
7 x Sommerliche Likörgenüsse à 0,04 l

5 PIMP YOUR COFFEE
7 x Ausgewählte Likörgenüsse à 0,04 l

6 DIE KLEINEN TRADITIONELLEN
6 x Traditionelle à 0,04 l mit 40 % vol

7 DIE KLEINEN HAFELE
7 x Hafele Brand à 0,04 l

8 HAFELE 333
4 x Hafele Brand 333 à 0,04 l mit 45% vol
4 x Hafele Brand 333 à 0,04 l im Barrique gereift mit 45% vol

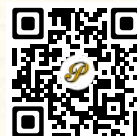
9 PIMP YOUR PROSECCO
7 x Fruchtiger Likörgenuss à 0,04 l

10 DIE KLEINEN NOBLEN
6 x Feinster Likörgenuss à 0,04 l

LIEBESGRUSS BOX

7 x Vielseitiger Schnaps- und Likörgenuss à 0,04 l

Neu



Der perfekte Wegbegleiter ... FLACHMANN VARIATIONEN ... oder als originelle Geschenkidee!



AUS HOCHWERTIGEM EDELSTAHL UND WIEDERBEFÜLLBAR
Weitere Accessoires und Geschenketipps finden Sie in unserem Onlineshop unter www.prinz.cc

1 FLACHMANN HAFELE BRAND - 0,2 l

- Hafele Marille 43% vol
- Hafele Subirer 43% vol
- Hafele Enzian 45% vol

2 FLACHMANN TRADITIONELLE - 40 % vol, 0,2 l

- Marille
- Haselnuss
- Williams-Christbirne
- Gravensteiner

3 FLACHMANN ALTE SORTEN - 41 % vol, 0,2 l

- Alte Marille
- Alte Williams-Christbirne
- Alte Wald-Himbeere
- Alte Haus-Zwetschke
- Alte Erdbeere

4 FLACHMANN FEIN-FRUCHTIGE - 34 % vol, 0,2 l

- Hausschnaps
- Himbeerla
- Birnerla

5 SPECIAL EDITION FLACHMÄNNER - 0,2 l

- **Bodensee Flachmann**
Alte Erdbeere 41% vol
Birnela 34% vol

- **„Raus, Hoch, Glücklich!“ -Flachmann**
Alte-Williams-Christbirne 41% vol
Hausschnaps 34% vol

- **„Der Berg ruft“-Flachmann**
Alte-Williams-Christbirne 41% vol
Hausschnaps 34% vol

- **Musik Flachmann**
Alte-Marille 41% vol
Birnela 34% vol

- **Jäger Flachmann**
Williams-Birnen Schnaps 40% vol

- **Vatertags Flachmann**
Williams-Birnen Schnaps 40% vol

Neu



Die kleinen PRINZEN

Alle Probierpakete mit 10 oder 20 Miniaturen erhältlich!

Entdecken und probieren Sie unsere bunte Produktvielfalt!

Ob feine Schnapsspezialitäten, erlesene Liköre, geschmackvolle Kräuterschnäpse oder saisonale Köstlichkeiten – unsere **Genusspakete** enthalten allerlei Gaumenfreuden.



Feinste Hochgenüsse für den Sommer!

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

ALLES LIKÖR

- Wild Haselnuss Likör 20 % vol
- Wild Kirschen Likör 16 % vol
- Wild Himbeeren Likör 16 % vol
- Rosenmarillen Likör 25 % vol
- Weinbergpfirsich Likör 18 % vol
- Holunderblüten Likör 18 % vol
- Erdbeer-Rhabarber Likör 17 % vol
- Prinzalinen Likör 15 % vol
- Rum-Coconut Liqueur 40 % vol
- Rum-Orange Liqueur 40 % vol

SOMMERNACHTSTRAUM

- Heiße Liebe 16 % vol
- Scharfer Kuss 16 % vol
- Feurige Lust 16 % vol
- Alte Marille 41 % vol
- Rum-Coconut Liqueur 40 % vol
- Himbeer Limes 16 % vol
- Marillen Limes 16 % vol
- Wild Kirsch Likör 16 % vol
- Honig Birnerla 34 % vol
- Himbeerla 34 % vol

FINDEN SIE NOCH MEHR UNSERER GENUSSPAKETE UNTER WWW.PRINZ.CC

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.prinz.cc



PRINZ APFEL Sprizz



Marillen Himmel



FEURIGE SOMMER Lust



Sommernachts BOWLE

Marillen Himmel

- 100 ml Joghurt Marillen Likör 15 % vol
- 500 ml Sahne • 3 Blatt Gelatine
- 2 EL Zucker • 1 Vanillezucker
- 1 Dose Marillen
- 60 ml Marillen Limes 16 % vol

Sahne, Zucker und Vanillezucker aufkochen, vom Herd nehmen und 15 Minuten ziehen lassen. Eingeweichte, ausgedrückte Gelatine in der warmen Masse auflösen. Joghurt Marillen Likör einrühren. In Gläser füllen und für ca. 5 Stunden im Kühlschrank fest werden lassen. Für den Fruchtspiegel Marillen pürieren und je nach Belieben mit Marillen Limes mischen.

Sommernachts BOWLE

- 80 ml Erdbeerla 34 % vol
- 150 ml Holunderblüten Likör
- 750 ml Weißwein
- 750 ml Sekt
- 500 ml Mineralwasser nach Belieben
- 500 g Erdbeeren

Erdbeeren in 80 ml Erdbeerla einige Stunden ziehen lassen. Mit Eiswürfeln in ein Bowlegefäß geben, 150 ml Holunderblütenlikör, Weißwein, Sekt dazugeben und mit Mineralwasser aufspritzen. Mit Minze garnieren.

PRINZ APFEL Sprizz

- 4 cl Roter Apfel Likör 17 % vol
- 2 cl Williams Schnaps 40 % vol
- 3 cl Zitronensaft
- 6 cl Ginger Beer
- Eiswürfel
- Apfelscheibe
- frischer Rosmarin

Eis ins Glas geben, 4 cl Roter Apfel Likör, 2 cl Williams Schnaps und Zitronensaft hinzufügen, mit Ginger Beer auffüllen und vorsichtig umrühren. Mit einer Apfelscheibe und einem Zweig frischen Rosmarin garnieren – fertig zum Genießen!

FEURIGE SOMMER Lust

- 4 cl Feurige Lust Likör 16 % vol
- 6 cl Orangensaft
- 2 cl Limettensaft
- 4 cl Mineralwasser
- Eiswürfel

Eis ins Glas geben, 4 cl Feurige Lust, Orangensaft und Limettensaft hinzufügen, vorsichtig mit Mineralwasser auffüllen und umrühren. Mit einer Orangenscheibe garnieren – fertig zum Servieren!

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.

Hoffest:

- Verköstigungen,
Bewirtung und Musik
- Abwechslungsreiches
Rahmenprogramm
- Brennereiführungen

Hier finden Sie alle
Informationen zum
Prinz Hoffest 2026



www.prinz.cc

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

Fein-Brennerei Thomas Prinz GmbH
Ziegelbachstraße 7 · 6912 Hörbranz
Vorarlberg / Österreich
T: +43 5573 / 82203
F: +43 5573 / 82203-29
schnaps@prinz.cc · **www.prinz.cc**

Besuchen Sie uns doch auch auf ...

<https://www.instagram.com/feinbrennerei.prinz/>
<https://www.facebook.com/schnaps.prinz/>
<https://www.prinz.cc>



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

612706 Druck- und Satzfehler vorbehalten!



Herzlichst,
Ihre Familie
Prinz!

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

Brennereiführungen
gerne gegen
Vorannmeldung.

