

2026|27

Prinz

FEIN-BRENNEREI
seit 1886

HERBST
WINTER

www.prinz.cc

PRODUKTE ♥ NEUHEITEN ♥ GENUSSEMPFEHLUNGEN ♥ REZEPTE ♥ WISSENSWERTES


*Herzlich willkommen
beim
Schnaps-Prinz!*

HÖCHSTE QUALITÄT SEIT 4 GENERATIONEN





www.prinz.cc

WENN AUS LEIDEN- SCHAFT GENUSS WIRD

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 besondere Genussmomente zu schaffen.

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 Schnapsfreunde 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 genussvollen Herbst, eine stimmungsvolle Winterzeit und viele Augenblicke, die man gerne miteinander teilt.

Thomas *Maximilian*

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 _ Kräftige Rum-Kreationen
- 22 _ Cremige Verführungen
- 24 _ Intensiv-fruchtig:
Traditionsliköre
- 26 _ Prinz Wild Liköre
- 28 _ Hausgemachte
Strudel- & Winterliköre
- 30 _ Après-Ski-Genuss:
Prinz Heiße Sorten
- 31 _ Original Prinz Jagertee
- 32 _ Winterzeit ist Punschzeit
- 34 _ Winter-Spezialitäten
- 36 _ Kräutervielfalt
- 38 _ Original Hafele Brände
- 41 _ Prinz Jahrgang-Cuveés
- 42 _ Geschenke und Accessoires
- 47 _ Blick hinter die Kulissen:
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 – geschaffen für beständigen Genuss.

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 fruchtbare Maische – der Beginn eines präzisen Prozesses. In temperaturkontrollierten Gär-

tanks setzt schließlich die Gärung ein. Langsam und gesteuert wird Fruchtzucker in Alkohol umgewandelt und legt so das Fundament für ein Destillat mit besonderem Anspruch.

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 charmannten 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 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 Wachstums 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.



PRINZ ALTE SORTEN...

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

Thomas
Thomas Prinz



...DIE ORIGINALEN MIT FEINER HOLZFASSNOTE

FEINSTE 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 bis aus der Frucht ein edler Genuss wird.

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

Zunächst lagern unsere Alten Sorten über mehrere Jahre in traditionellen Steingutgefäßen. In dieser Zeit entwickeln sie ihre fruchtige Finesse, eine angenehme Milde sowie feine Nuancen von Vanille und Karamell bis sie harmonisch und rund im Geschmack sind.

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

Erst wenn unsere Brennmeister höchstpersönlich den perfekten Reifegrad bestimmen, werden die Alten Sorten in Flaschen abgefüllt. Die Mitarbeiter an der Füllanlage bringen die „goldenen Schätze“ in die Flasche - höchste Hygienestandards sind dabei selbstverständlich. Seit jeher werden die charakteristischen Flaschenanhänger sowie die traditionellen Bügelverschlüsse für die Alten Sorten von Hand angebracht.

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 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!*



WAS DIE ALTEN SORTEN EINZIGARTIG MACHT

Seit vier Generationen steht bei uns in der
Fein-Brennerei Prinz die Leidenschaft für das
Destillieren im Mittelpunkt. Mit Erfahrung,
Hingabe und dem Bewusstsein, dass Qualität
Zeit braucht, entstehen unsere Alten Sorten aus
traditionellem Handwerk und dem Anspruch,
in jedem Tropfen nur das Beste weiterzugeben.



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 Urgroßvater Thomas Prinz wusste als Obstbauer genau, wann der richtige Zeitpunkt für die Ernte gekommen ist. Dieses Wissen begleitet unsere Brennkunst bis heute. Jeder einzelne Schritt – von der Auswahl der Früchte über die Verarbeitung der Maische bis hin zur sorgfältigen Abtrennung des Mittellaufs folgt einem klaren Anspruch: einen Schnaps zu erzeugen, der seine Herkunft unverfälscht zeigt.

**EHRlich.
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 – klar, kraftvoll und geprägt vom Charakter der Frucht. Daraus entstand die Grundlage für die Original Prinz Traditionellen mit ehrlichen 40 % vol. Bis heute wird dieses Erbe weitergeführt und mit moderner Brenntechnik ergänzt. Durch die Vakuumdestillation bei niedrigen Temperaturen erfolgt die Verarbeitung besonders schonend. So bleiben die feinen Fruchtnoten erhalten, die jede Sorte auszeichnen und unverwechselbar machen.

- *Originalrezeptur aus dem Hause Prinz – seit 1886*
- *Schonende Vakuumdestillation – für klaren Sortencharakter*
- *In der charakteristischen Flasche mit langer Prinz Tradition*
- *Fruchtbetonter Schnaps mit 40 % vol*
- *Vollmundig und fruchtig am Gaumen – mit anhaltendem, kräftigem Abgang*
- *Trinkempfehlung: 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 40 % vol - aus dem Holzfass

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!**



www.prinz.cc

Honig Birnerla - 34 % vol

Fruchtig-süß und vollmundig im Geschmack – eine Birnen-Spezialität verfeinert mit echtem Blütenhonig.

Himbeerla - 34 % vol

Pflückfrische Himbeeren schmeicheln Nase und Gaumen mit mildem Geschmack und dezenter Fruchtsäure.

Soadla - 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

Duftet blumig und fruchtig, mit dem sortentypischen Geschmack nach vollreifen Kirschen.

Pfirserla - 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 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 FRUCHTIGEN

MIT MILDEN 34 % VOL – EIN HOCH AUF DEN FRUCHTGESCHMACK



Feiner Hausschnaps

DAS ORIGINAL VOM SCHNAPS-PRINZ

Unverwechselbar und vollmundig im Geschmack, zart und fruchtig in der Nase.

Sonnengereifte, saftige Marillen

sind der Rohstoff für unseren beliebten Hausschnaps.



... mit
fruchtigen
34 % vol



Erhältlich in der 0,5 Liter, 0,7 Liter, 1 Liter und 1,5 Liter Flasche und im Flachmann mit 0,2 Liter.

www.prinz.cc



Erhältlich in der
0,5 Liter und
1 Liter Flasche.

DER NOBILANT

HANDCRAFTED PREMIUM LIQUEUR

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

LIQUEUR KAKAO

Zartbitterer, kristallklarer
Kakao-Likörgenuss aus
handverlesenen
Edelkakaobohnen.



LIQUEUR ORANGE

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



LIQUEUR KAFFEE

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

Erhältlich einzeln in der
0,5 Liter Flasche oder edel
verpackt in der Metalldose.



NOBILADY

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



LIQUEUR KAKAO

von der Marille geküsst

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



LIQUEUR KAFFEE

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

Erhältlich einzeln in der
0,5 Liter Flasche oder edel
verpackt in der Metalldose.



LIQUEUR ORANGE

von der Kokosnuss geküsst
Exotischer Likörgenuss mit
dem vollen Geschmack sonnen-
gereifter Orangen – mit einem
Hauch von Kokosnuss.

Nobilady
Tumbler



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, Orange oder echter Bourbon-Vanille verfeinert.

EIERLIKÖR KLASSIK

EIERLIKÖR MOKKA

EIERLIKÖR ORANGE

EIERLIKÖR VANILLE

Alle Sorten
als 0,5 Liter
Flasche
erhältlich



Frische
Heumilch
aus den Alpen



Mit Eiern von
glücklichen
Hühnern



Behutsam von
Hand gerührt



15 % vol

Optimale
Trinktemperatur:
10 bis 12°C



KAISER RUM- LIQUEUR

5 KRÄFTIGE SORTEN MIT
40 % vol

Kreative Rum-Kreationen:
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

RUM-COCONUT
exotisch-rumig

RUM-CHOCOLATE
herb-süß

RUM-CHERRY
lieblich-fruchtig

RUM-CARAMEL
vollmundig-weich

RUM-ORANGE
fruchtig-frisch

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



PRINZ CREAMS

Zum Verschenken oder selbst Genießen

VERFÜHRERISCHE KLASSIKER

ERDBEER CREAM – 15 % vol

Fruchtiger Erdbeergenuss – das ganze Jahr über!

SCOTCH CREAM – 16 % vol

Vollmundiger Cream Likör aus zart schmelzender Schokolade und echtem Scotch-Whisky.

HASELNUSS CREAM – 15 % vol

Mit herrlicher Haselnussnote und einem Hauch von Nougat.

MOKKA CREAM – 15 % vol

Mit feinem Kaffeegeschmack – am besten kalt genießen!

KLETZEN-TRAUBEN CREAM – 15 % vol

Außergewöhnliche Likörspezialität mit feinen Noten von Dörrbirnen und Trauben.

NOUGAT CREAM – 15 % vol

Der vollmundige Schoko-Nuss-Genuss von Prinz.

FESTTAGS CREAM – 18 % vol

Aus feinsten Schokolade, Kokosnuss und gerösteten Haselnüssen. Eine Spezialität für besondere Anlässe.

ALLE SORTEN
IN DER
0,5 LITER
FLASCHE
ERHÄLTlich

- Zart schmelzender Creamgenuss
- Sorgfältig hergestellt nach alter Rezeptur
- Mit besten Zutaten aus der Region
- Edel abgestimmte Geschmacksnoten
- Für kreative Desserts und Cocktails



INNOVATIVE SPECIALS

PRINZALINEN LIKÖR – 15 % vol

Der Prinz-Klassiker: Zart schmelzender, cremiger Likör mit pralinengleichem Geschmack.

EI-COCO LIKÖR – 18 % vol

Feinster Eierlikör mit exotischer Kokosnote.

RUM CREAM – 17 % vol

Rum und Kakao vereint zu einzigartigem Genuss – ein Traum für Schokoladen- und Rum-Liebhaber.

SALTED CARAMEL CREAM – 17 % vol

Ein aufregendes Geschmackserlebnis mit echtem Fleur de Sel. Zusätzlich in der 0,2 Liter Flasche erhältlich.

EDELMOHN CREAM – 15 % vol

Zarter Mohnenuss mit angenehmer Süße.

SALTED PISTACHIO CREAM – 17 % vol

Vereint erlesene Pistazien mit feinem Fleur de Sel.

PRINZELLO COCO CREAM – 15 % vol

Cremiger Likörgenuss mit betörenden Kokosnoten.

Alle Sorten
in der
0,5 Liter
Flasche
erhältlich





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.*

REZEPTIDEE

Prinz Apfel Sprizz

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

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



QUITTEN LIKÖR 18 % vol
GRANATAPFEL LIKÖR 17 % vol
ROTER APFEL LIKÖR 17 % vol
VOGELBEER LIKÖR 25 % vol

WILLIAMS-BIRNEN LIKÖR 25 % vol
HOLUNDERBLÜTEN LIKÖR 18 % vol
ERDBEER-RHABARBER LIKÖR 17 % vol
ALT WIENER ZWETSCHKEN LIKÖR 16 % vol

KIRSCHBLÜTEN LIKÖR 17 % vol
WEINBERGPFIRSICH LIKÖR 18 % vol
ROSENMARILLEN LIKÖR 25 % vol
CASSIS LIKÖR 20 % vol

ALLE SORTEN
IN DER 0,5 LITER
FLASCHE
ERHÄLTlich.

Traditionsliköre

PRINZ *Wild* LIKÖRE



WILD KIRSCHEN
LIKÖR – 16 % vol
Vollfruchtiger Likör-
genuss aus sonnen-
gereiften Kirschen.



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



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



WILD KIRSCHEN
LIKÖR – 16 % vol
*... mit fein-würziger
Zimt- und Mandelnote*



*Alle Sorten in der
0,5 Liter
Flasche erhältlich*



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



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



WILD BROMBEER
LIKÖR – 16 % vol
Beerige Spezialität
aus frisch
gepresstem Saft.



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



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



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



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

*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 Eigenpressung

Besonders intensiver Fruchtgeschmack

Eignen sich hervorragend für Mixgetränke

Trinkempfehlung:
kühl bei 10 bis 17 °C genießen



Hausgemachte Strudel

LIKÖRE

*Fruchtig fröhlicher
Strudelgenuss
mit lieblichen 16 % vol*

Säfte aus eigener Pressung und feinste
Destillate aus den besten Früchten werden
verfeinert mit Rosinen, Zimt und Butter-
bröseln. Echter österreichischer Genuss.

*Alle Sorten in 0,5 Liter und
1 Liter Flaschen erhältlich.*

UNSERE TRINKEMPFEHLUNG
*Genießen Sie unsere Strudel Liköre am
besten pur und gut gekühlt bei 10 bis 14° C.*



HAUSGEMACHTER Bratapfel- & Bratbirnen-Likör

HAUSGEMACHTE SPEZIALITÄTEN
IM WINTER

... mit feinen 16 % vol.

*Hergestellt mit Äpfeln und Birnen aus
der Region, verfeinert mit Wintergewürzen
wie Zimt, Nelken, Ingwer und Piment.*



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



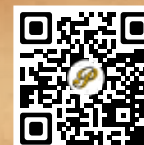
Marillenstrudel



Zwetschenstrudel



Apfelstrudel



Heißer Prinz-Genuss

16 % vol

Fruchtige und cremige
Liköre aus besten
Rohstoffen sorgen
für stimmungsvolle
Momente an kalten
Wintertagen!
Holen Sie sich mit
diesen frechen und
winterlich-
würzigen Likören
Après-Ski Atmosphäre
nach Hause!

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

7 freche Früchtchen
für heiße
Après-Ski-Partys!



ALLE SORTEN IN
DER 0,5 UND 1 LITER
FLASCHE ERHäLTlich

HEISS UND GSCHMACKIG:

Genießen Sie unsere heißen Liköre auf 50 °C erwärmt,
garniert mit einem Sahnehäubchen in einem kleinen oder
großen Prinz Httenglas mit Stiel.



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.

Erhältlich
in der
1 Liter
Flasche



DER BELIEBTE HTTENKLASSIKER FÜR KALTE TAGE
UND GESELLIGE ABENDE.



Winterzeit ist Kaiser-Punschzeit

Genießen Sie Weihnachtsatmosphäre daheim!

Fruchtig, würzig und wärmend – unsere köstlichen Punsch-Sorten sind ein Klassiker auf jedem Weihnachtsmarkt, auf der Skihütte, in der Après-Ski-Bar oder zu Hause vor dem Kachelofen. Bei Prinz hat das heiße Mischgetränk eine lange Tradition.

Kein Wunder, dass die verschiedenen Sorten zu unseren beliebtesten Köstlichkeiten im Winter zählen.

Entdecken Sie die wunderbaren Prinz Wintergenüsse 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

Alle Sorten
in der 0,5 Liter
Flasche
erhältlich

PUNSCHKONZENTRAT 1+3=4

● + ●●●● = ●●●●●●

Mischen Sie 1 Teil Punschkonzentrat mit 3 Teilen heißem Wasser oder Tee und fertig ist ein köstliches Heißgetränk.



... auch kalt getrunken ein winterlich-würziger Genuss!

Winter-Schnäpse

Geschmackvoll verfeinert mit erlesenen Wintergewürzen für wunderbare Genussmomente in der kühlen Jahreszeit!



Als 0,2 Liter Flachmann erhältlich

In der 0,5 Liter Flasche erhältlich

In den feinen Sorten:

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



Frucht Limes 16 % vol

Auch in der kalten Jahreszeit ein Genuss!



In den fruchtigen Sorten

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

Alle Sorten in der 0,5 Liter Flasche erhältlich



Winter-Liköre ... mit feinen 16 % vol

Aus frischem Saft und dem Destillat vollreifer Früchte, verfeinert mit Wintergewürzen, kreieren wir diese geschmackvollen Winter-Liköre.

Genießen Sie diese am besten gekühlt als Aperitif oder mit Sekt gespritzt. Auch warm getrunken mit Sahnehäubchen eine wahre Gaumenfreude!

Erhältlich in der 0,5 Liter Flasche



WINTER-HEIDELBEER LIKÖR

WINTER-SCHLEHEN LIKÖR



Gamsblut

Zuhause in den Bergen

Genießen Sie die Gamsblut-Liköre am besten pur bei Zimmertemperatur oder aufgegossen mit heißem Tee.

Sakrisch gamsige 23 % vol

WINTER EDITION Nur im Winter erhältlich!



WALDBEEREN-LIKÖR MIT SCHLEHE

WALDBEEREN-LIKÖR MIT WINTERGEWÜRZEN UND INGWER

Erhältlich in der 0,2 Liter und 0,5 Liter Flasche.



Prinz Kräutervielfalt

Zirberla 30 % vol

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

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.

Alle Sorten* erhältlich in 0,5 Liter und 1 Liter.
*Wild Bergzirben Likör nur in 0,5 Liter



ZIRBEN SCHNAPS

40 % vol

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

Wild BERGZIRBEN

LIKÖR 20 % vol

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

Original Alpenthaler 20,5 % vol

Wohlschmeckende Likörspezialität 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.

*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.

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.



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 wind-

geschützte, 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



*Hafele Brand –
das Geheimnis
der hohen
Brennkunst.*



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
& Zapfen

- 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



ORIGINAL
HAFELE BRAND
333
★★★★★

Die Krönung
höchsten Genusses!

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

In stilvoller, hochwertiger Verpackung,
perfekt zum Verschenken.

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

HAFELEBRAND.AT

Special
Edition



333
JAHRGANGSBRAND
2025 WILLIAMS
0,5 l 45 % vol



FRUCHTIGES STEINOBST
45 % vol

KIRSCH

0,5 l

MARILLE

0,5 l

ZWETSCHGE

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 l



ERLESENE KERNFRÜCHTE
45 % vol

SAUBIRNE

0,5 l

WILLIAMS

0,5 l

QUITTE

0,5 l

CUVÉE

0,7 l

1,5 l



STEINOBST
IM BARRIQUE GEREIFT
45 % vol

KIRSCH

0,5 l

MARILLE

0,5 l

ZWETSCHGE

0,5 l

CUVÉE

0,7 l

1,5 l

Jahrgangs-Cuvée

LIMITIERT
ERHÄLTICH!

Verfahren Das Geheimnis der
Brennkunst liegt in der Krönung des höchsten
Genusses. Die Destillation der Früchte nach dem auf-
wendigen Hafele-Brand-Verfahren garantiert höchste
Qualität und maximalen Genuss. Um die Destilla-
tionstemperatur zu senken und dadurch Fruchtaro-
men zu schonen, destillieren wir bereits seit 2004 bei
jeder Frucht unter Vakuum. Unsere Hafele Brände sind
die hohe Komposition der Fruchtessenzen. Die Brände
werden mehrfach destilliert und nur der Mittellauf,
das Herzstück, verwendet.

Genuss Den Cuvée bei Zimmertem-
peratur in ein Edelbrandglas einschenken. Damit
sich die Fruchtaromen voll entfalten können, 2–3
Minuten zum Atmen stehen lassen. Ein besonderer
Begleiter beim Zigarren-genuss.

ERHÄLTICHE MENGE IN EDLEN GLASBALLONS:

Jhg. 2019 verfügbar verfügbar	56 % vol 1,5 Liter 0,7 Liter	Williams, Saubirne, Schlehe, Holunder und Wacholder 5 Stk. 14 Stk.
Jhg. 2021 verfügbar verfügbar	55 % vol 1,5 Liter 0,7 Liter	Apfel, Gravensteiner, Saubirne und Sanddorn 12 Stk. 19 Stk.
Jhg. 2022 verfügbar verfügbar	55 % vol 1,5 Liter 0,7 Liter	Zirbe, Zwetschge und Melisse 4 Stk. 25 Stk.
Jhg. 2024 verfügbar verfügbar	56 % vol 1,5 Liter 0,7 Liter	Roter Apfel, Saubirne, Quitte, Williams-Christbirne, Marillenkern und Brombeerblätter 8 Stk. 11 Stk.
Jhg. 2025 verfügbar verfügbar	56 % vol 1,5 Liter 0,7 Liter	Kakao, Orange, Erdbeer und Holunderblüte 124 Stk. 387 Stk.
Jhg. 2026 verfügbar verfügbar	56 % vol 1,5 Liter 0,7 Liter	Himbeere, Enzian 136 Stk. 425 Stk.



EDELBRAND IN
FEINBRANDSTÄRKE
100 % FRUCHTANTEIL





Für jeden
Prinz
Genuss –
das richtige
Glas!



**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.

- 1 PRINZ EXKLUSIVKELCH**
Hochwertiges Kristallglas exklusiv im eigens entworfenen
Design, robust mit edlen Prinz Prägungen.
Höhe ca. 16 cm, 2 cl oder 4 cl
- 2 PRINZ SCHNAPSKELCH**
Eleganter Schnapskelch mit Stiel für die Degustation von
Schnäpsen und Likören. Höhe ca. 15,5 cm, 2 cl
- 3 HAFELE GLAS**
Edles, kelchförmiges Nosing-Glas für den perfekten Hafele-
Genuss. Die bauchige Form gibt dem Brand Raum zum Atmen.
Höhe ca. 16 cm, 2 cl



- 4 STAMPERL ZYLINDER**
Klassisches, robustes Stamperl für den Genuss von Prinz Schnaps- und
Likörspezialitäten. Höhe ca. 6,5 cm, 2 cl / 4 cl
- 5 STAMPERL TULPE**
Robustes Stamperl in Tulpenform für den perfekten Schnaps-
und Likörgenuss. Höhe ca. 7 cm, 2 cl
- 6 HEXENKRÄUTER GLAS**
Robustes Stamperlglas für echten Flammenzauber.
Höhe ca. 7 cm, 2 cl
- 7 HÜTTENGLAS MIT STIEL**
Zeitloses Design in klein und groß für den Prinz Schnaps- und
Likörgenuss. Höhe ca. 7 bzw. 9 cm, 2 cl / 4 cl
- 8 NOBILANT STAMPERL**
Matt-schwarzes Glas für stilechten Genuss der Nobilant Männerliköre.
Mit 2 cl / 4cl Eichung innen. Höhe ca. 6,7 cm, 2 cl / 4 cl
- 9 NOBILADY GLAS**
Extravagantes Design aus matt-weißem Glas für den vollendeten Genuss
der Nobilady Frauenliköre. Höhe ca. 8,8 cm, 2 cl / 4 cl
- 10 PRINZ LIKÖR TUMBLER**
Edles Glas mit goldenen Akzenten. Besonders gut geeignet für Liköre,
Creams und Rum. Höhe ca. 8,8 cm, 27cl

PRINZ DANKE-BOX
Manchmal drücken kleine Gesten mehr aus
als tausend Worte – mit der Prinz Danke-Box
schenken Sie puren Genuss und echte
Wertschätzung. 25 edle Spezial-
itäten in 12 beliebten Sorten,
liebervoll verpackt – perfekt
für Geburtstage, als Mit-
bringsel oder einfach so.



*Inklusive lustigem
Kartenspiel-
Klassiker!*



PRINZ SILVESTERKRACHER
Mit der Prinz Silvesterkracher Box
sorgen Sie garantiert für Extraspaß und
gute Laune: 22 genussvolle Prinz-Spe-
zialitäten à 0,02 l und das feuchtfroh-
liche Kartenspiel „Prinz Schnaps“.
Da bleiben keine Kehlen und keine
Augen trocken.

O TANNENBAUM BOX
Wie funkelnde Christbaumkugeln hängen
die Miniaturen zwischen den Zweigen. Ob als
originelle Geschenkidee oder zum gemeinsamen
Anstoßen an den Feiertagen. Diese Genussbox
mit Winter Williams-Christbirne, Rum-Coconut
Liqueur und Alte Marille enthält wahlweise
10 oder 20 Miniaturen à 0,02 l mit integriertem
Aufhänger.



Miniaturen als Baumschmuck

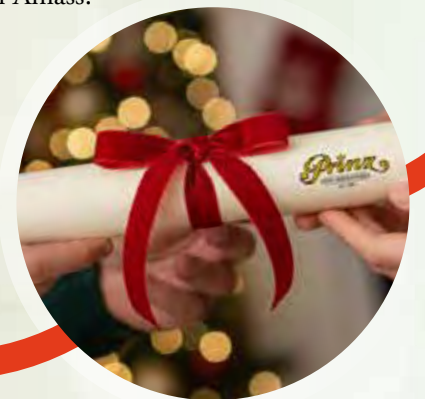
**PRINZ JAGERTEE-TASSE
ODER PUNSCHGLAS**
... für sämtliche Prinz-Heißgetränke wie Punsch,
Glühwein, Glühmost oder Jagertee – ob für zuhause
oder auf dem Weihnachtsmarkt.

Punschglas mit Henkel,
weiß bedruckt, Höhe
ca. 10 cm, 23 cl



Jagertee-Tasse
aus Keramik mit
Henkel, rot
bedruckt
Höhe ca.
9 cm,
25 cl

PRINZ GESCHENK-GUTSCHEIN
Unsere Gutscheine sind das perfekte Geschenk
für jeden Anlass.



Besuchen Sie unseren
Onlineshop und
bestellen Sie jetzt den
passenden Gutschein
für Ihre Liebsten!



Einfach QR-Code scannen

PLATINA GESCHENKBOXEN

mit Charakter

*Verschenken Sie
Genussmomente...*

Neu



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

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

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

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

4 WINTER-GENUSS-EDITION
7 x Winterliche Likörgenüsse à 0,04l

5 PIMP YOUR COFFEE
7 x Schnaps- und Likörgenüsse à 0,04l

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

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

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

9 PIMP YOUR PROSECCO
7 x Fruchtige Likörgenüsse à 0,04l

10 DIE KLEINEN NOBLEN
6 x Feinste Likörgenüsse à 0,04l

11 LIEBESGRUSS BOX
7 x Vielseitige Schnaps- und Likörgenüsse à 0,04l

Neu



FLACHMANN VARIATIONEN

*Der perfekte
Wegbegleiter ...*

*... 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 - 0,2 l

- Marille 40 % vol
- Haselnuss 40 % vol
- Williams-Christbirne 40 % vol
- Gravensteiner 40 % vol

3 FLACHMANN ALTE SORTEN - 0,2 l

- Alte Marille 41 % vol
- Alte Williams-Christbirne 41 % vol
- Alte Wald-Himbeere 41 % vol
- Alte Haus-Zwetschke 41 % vol
- Alte Erdbeere 41 % vol

4 FLACHMANN FEIN-FRUCHTIGE - 0,2 l

- Hausschnaps 34 % vol
- Himbeerla 34 % vol
- Birnerla 34 % vol

5 SPECIAL EDITION FLACHMÄNNER - 0,2 l

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

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

- **Camping Flachmann**
Hausschnaps 34 % vol



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.



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

HOT WINTER MIX

- Winter Haselnuss 34 % vol
- Winter Marille 34 % vol
- Rum-Caramel Liqueur 40 % vol
- Heißer Willi Likör 16 % vol
- Gamsblut Winter-Edition Likör 23 % vol
- Bratapfel Likör 16 % vol
- Winter-Schlehen Likör 16 % vol
- Apfel-Nuss Kaiser-Punsch Likör 30 % vol
- Heidelbeer Kaiser-Punsch Likör 30 % vol
- Zwetschenstrudel Likör 16 % 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:

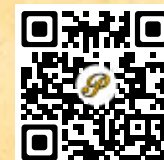
Bei einer Gruppe mit weniger als 15 Personen kostet die Führung gesamt € 25,00, ab 15 Personen ist die Führung kostenlos und dauert ca. 30 bis 45 Minuten. Säfte und Erfrischungsgetränke stehen zur freien Entnahme für Sie bereit.

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



Zwetschen 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 • Eiskwürfel
- 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 Heidelberg Likör 16 % vol
- Eiskwürfel

Eis ins Glas geben, Wild Heidelberg 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.

GEWINNSPIEL

REZEPT EINSENDEN UND GEWINNEN!

Sie haben ein Lieblingsrezept mit unseren Schnäpsen oder Likören? Dann schicken Sie es uns und nehmen Sie automatisch am Gewinnspiel teil.

Die besten Rezepte werden ausgewählt und vorgestellt – vielleicht wird Ihr Drink zum Prinz-Klassiker!

Unter allen
Einsendungen
verlosen wir

10

COCKTAILSETS

Mehr Informationen zu
unserem Gewinnspiel finden
Sie hier:



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.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>



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.

613326 Preisänderungen, Druck- und Satzfehler vorbehalten!



*Herzlichst,
Ihre Familie
Prinz!*



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