



Fränkische Spirituosen

Aus Bad Staffelstein:

Genussbotschafterin Adelgunde Gagel aus Loffeld hat auf ihrem Bauernhof einen kleinen Laden. Hier werden regionale Produkte mit Herz und Leidenschaft nach alter Machart hergestellt. Bei ihr dreht sich alles um Dekoration und Genuss. Egal ob Blumengestecke, Kränze, Gelees und Marmeladen nach traditioneller Rezeptur, ihre leckeren Fruchtliköre oder selbstgebrannter Schnaps – alles ist erlaubt, solange es vom eigenen Hof kommt.



biologisch – oekologisch – oekonomisch – regional – nachhaltig



MISPELLIKÖR

Auch bekannt als Steinapfel ist die Mispel eine uralte Frucht, die leider nur noch selten kultiviert und verarbeitet wird. Daher ist der Mispellikör aus Loffeld eine echte Rarität! Bereits William Shakespeare erwähnte dieses traditionelle Obst bei Romeo und Julia. Die Säure und Gerbstoffe der Frucht geben dem Likör eine angenehm fruchtige Frische.

Familie Gagel
Mühlteich 5, 96231 Bad Staffelstein
g-a.gagel@web.de
Tel: 09573 5171



Öko Kontroll-Nr.: DE-BY-001-37300-B
Codenummer: „DE-ÖKO-001“





Fränkische Spirituosen



WALNUSSLIKÖR 🍂 🍁 🍃

Natürlich nur aus Walnüssen von heimischen Bäumen, die bis zur vollen Reife am Baum wachsen dürfen und damit ein besonders intensives Aroma bekommen. Kleiner Tipp: Probieren Sie mal unser Bourbon-Vanilleeis getoppt mit dem Loffelder Walnusslikör. Ein Gedicht!



BIERLIKÖR 🍂 🍁 🍃

Der aromatische Likör aus fränkischem Bier begeistert nicht nur eingefleischte Biertrinker. Der Likör ist ein toller Begleiter zu unseren gebackenen Apfelküchla oder als Absacker in unserer Lounge nach einem leckeren Essen im bayerisch-regionalen Restaurant. Ein echter Geheimtipp, der in Bierfranken natürlich nicht fehlen darf.

Familie Gagel
Mühlteich 5, 96231 Bad Staffelstein
g-a.gagel@web.de
Tel: 09573 5171



Öko Kontroll-Nr.: DE-BY-001-37300-B
Codenummer: „DE-ÖKO-001“





Fränkische Spirituosen

Aus Bad Staffelstein:

Seit 1707 besteht die Schnapsbrennerei Dinkel in Weisbrem. Die Rohstoffe zur Schnaps- und Brantweinherstellung stammen fast ausschließlich aus eigenem, naturnahem Anbau. Gebrannt wird langsam und vorsichtig. Es wird weder gesüßt noch abgerundet noch aromatisiert – Purer, natürlicher Genuss!



biologisch – oekologisch – oekonomisch – regional – nachhaltig



KRÄUTERBITTER

Der feinwürzige, aromatischer Kräuterbitter ist der ideale Verdauungshelfer nach einem feudalen Essen und eine leckere Abwechslung zu den alten Klassikern wie Ramazotti oder Fernet. Und das Beste: Alle Zutaten stammen direkt aus der Region und werden ganz schonend verarbeitet.



FRÄNKISCHER WHISKY

Diese Spezialität aus Getreide von heimischen Feldern wird nach der sorgfältigen Destillation in spanischen Rotweinfässern gelagert. Erst dort bekommt der Whisky sein feines Aroma und den milden Geschmack. Pro Brand werden nur 400 Flaschen abgefüllt.

Gasthof Dinkel
Weisbrem 3, 96231 Bad Staffelstein
www.gasthof-dinkel.de
Tel: 09573 6751 Fax: 09573 330021



Öko Kontroll-Nr.: DE-BY-001-37300-B
Codenummer: „DE-ÖKO-001“





Fränkische Spirituosen



FRÄNKISCHER WHISKYLIKÖR 🍷 🍷 🍷

Für alle, die es lieber süß mögen: Ein aromatischer, weicher Likör auf Basis von Ottmar Dinkels Fränkischem Whisky.



FRÄNKISCHER GIN 🍷 🍷 🍷

Feine Noten von Wacholder und Kardamom machen den Fränkischen Gin zu einem echten Genuss. Kombiniert mit dem ISIS Bio Tonic entsteht aus dem aromatischen Gin ein sommerlich frischer Longdrink.

Gasthof Dinkel
Weisbrem 3, 96231 Bad Staffelstein
www.gasthof-dinkel.de
Tel: 09573 6751 Fax: 09573 330021



Okö Kontroll-Nr.: DE-BY-001-37300-B
Codenummer: „DE-ÖKO-001“

