



SEPPELBAUER
echt.ehrlich.guad.

Cocktails

aus regionalen Produkten

B A R K A R T E



Seppelbauer

Ab Hof Verkauf
Degustation

7472/64660 · www.seppelbauer.at



cocktailteambuilding
norbert moser



16  11
SEPPELBAUER
echt.ehrlich.guad.

MOSTBARON VON PITTERSBERG

Im Herzen des Mostviertels liegt die Stadtgemeinde Amstetten. Hier bewirtschaften wir als Familienbetrieb die Landwirtschaft mit Schwerpunkt der Verarbeitung bester Rohstoffe, größtenteils aus eigenem Anbau.

Schon vor 30 Jahren haben Bernhard und Brigitte Datzberger den Betrieb auf Direktvermarktung ausgebaut. Seit jeher liegt das Hauptaugenmerk auf der Produktion bester Moste, Fruchtsäfte, Essige, kaltgepresster Öle sowie unserer eigenen Obstanlagen, wie beispielsweise das Heidelbeerefeld.

Juniorchef Jürgen Datzberger konzentriert sich schon seit 2006 intensiv auf die Destillerie, wo unsere eigenen Rohstoffe von Obst und Getreide, sowie auch Sondersorten wie exotische Früchte und Gemüse sowie Whisky, Gin und Rum verarbeitet werden. Darüber hinaus absolvierte er den Wein-, Most-, Edelbrandsommelier und Obstverarbeitungsmeister. Mittlerweile zählen wir schon über 80 verschiedene Edelbrände im Lager.

Prämierungen Destillata Edelbrandweltmeisterschaft

- Brenner des Jahres in GOLD Gesamtsieger
- Nationensieger Österreich
- Whisky des Jahres
- 3 Edelbrände des Jahres



cocktailteambuilding
norbert moser

COCKTAILTEAMBUILDING, COCKTAILTRAINING

20 Jahre lang war ich in der gehobenen Gastronomie im In- und Ausland als Barkeeper tätig, weitere vier Jahre habe ich als Trainer an der 1. Österreichischen Cocktail Akademie im Wifi Linz unterrichtet und darüber hinaus absolvierte ich noch die Prüfung zum Diplom Sommelier mit Auszeichnung. Von 2007 bis 2019 betrieb ich ein mobiles Cocktailcatering, welches ich an meinen ehemaligen Mitarbeiter verkaufte.

Seit 2020 bin ich Inhaber von „cocktailteambuilding norbert moser“. Im Einzugsgebiet Österreich biete ich Cocktailkurse und Team Building-Workshops an.

www.cocktailteambuilding.at

Gemeinsam mit meiner Frau Martina, betreibe ich in Euratsfeld die Firma NOMAVITAL Wasseraufbereitung.

www.nomavital.at

BIRNENZAUBER

ZUTATEN

Seppelbauers Birnensaft	15 cl
Prime of Life Gin	4 cl
Schuss Soda	
Birnenscheiben	
Minze	

ZUBEREITUNG

Longdrinkglas mit Eiswürfel befüllen
Mit Gin und Birnensaft (Birrencider) auffüllen
Einen Schuss Soda je nach Geschmack dazu

DEKORATION

Vier Birnenscheiben und mit Minze dekorieren

SAN BERNARDO SPRIZZ

ZUTATEN

Apfelsider	15 cl
San Bernardo	6 cl

ZUBEREITUNG

Longdrinkglas mit Eiswürfel befüllen
Mit San Bernardo und Cider auffüllen

DEKORATION

Apfelspalte, Rosmarin und/oder Lavendel



HEIDELBEER CAIPIRINHA

ZUTATEN

Seppelbauers Heidelbeerbrand	4 cl
Brauner Zucker	1 EL
Seppelbauers Heidelbeeren	8
Limette	1
Crushed Ice	

ZUBEREITUNG

Limette halbieren, die Enden abschneiden und die Hälften noch einmal vierteln

Alle acht Limettenteile mit (gefrorene) Heidelbeeren und Zucker in einem Glas zerstoßen

Das Glas bis zum Rand mit Crushed Ice auffüllen
Heidelbeerbrand hinzufügen und gut verrühren

DEKORATION

Heidelbeerspieß mit Minze oder Melisse



HIMBEER MOJITO

ZUTATEN

Seppelbauers Himbeerbrand	3 cl
Soda	6 cl
Seppelbauers Apfel-Himbeersaft	4 cl
Limettensaft	2 cl
Barlöffel Rohrzucker	2
Himbeeren	4
Minze Zweige	3

ZUBEREITUNG

Himbeeren mit Rohrzucker und zwei Minze-Zweigen in einem Longdrink Glas anstoßen

Mit Eiswürfel auffüllen, Himbeerbrand, Soda und Limettensaft dazugeben

Alle Zutaten kalt verrühren

DEKORATION

Minzezweig und drei Himbeeren



BIRNENMANIA

ZUTATEN

Seppelbauer Birnen Edelbrand	4 cl
Zitronensaft	3 cl
Zuckersirup	2 cl
Birnencider	8 cl
Optional: Angestoßene Birnen	

ZUBEREITUNG

Alle Zutaten in den Shaker, Eis dazu und shaken
In ein Glas abseihen

DEKORATION

Karamellisierte Birnenscheibe



JD WHISKY SOUR

ZUTATEN

JD Whisky Heavily Peated	4 cl
Zitronensaft	3 cl
Zuckersirup	2 cl
Multivitaminsaft	4 cl

ZUBEREITUNG

Alle Zutaten in den Shaker, Eis dazu und shaken
In ein Glas auf frische Eiswürfel abseihen

DEKORATION

Halbe Maracuja oder Apfelscheibe



MOSTROPOLITAN

ZUTATEN

Seppelbauers Speckbirnenbrand	4 cl
Seppelbauers Apfel-Johannisbeersaft	6 cl
Dunkler Beerensirup z. B. Holundersirup	1,5 cl

ZUBEREITUNG

Cocktailshaker mit Eiswürfel befüllen

Alle Zutaten hinzufügen

Gut durchschütteln und in ein vorgekühltes
Martini-Glas ohne Eis abseihen

DEKORATION

Birnenscheibe und ein Melissenblatt



MOST TROPIC

AUCH ALKOHOLFREI

ZUTATEN

Seppelbauer Multivitaminsaft	12 cl
Ginger Ale	12 cl
Birnen Balsam Essig oder Shrub	0,5 cl
Gurkenscheiben	3
Optional: JD Rum	4 cl

ZUBEREITUNG

Gurken im Glas anstoßen

Eis und alle anderen Zutaten ins Glas
und verrühren, bis der Drink kalt ist

Optional: JD Rum dazugeben

DEKORATION

Gurkenscheibe oder Gurkenschale



MOST MULE

ZUTATEN

Prime of Life Vodka	4 cl
Speckbirnenmost	1 Schuss
Ginger Beer	10 cl
Seppelbauers Apfelsaft Naturtrüb	10 cl

Variante Most Mule Light

Speckbirnenmost	1/3
Ginger Beer	1/3
Seppelbauers Apfelsaft Naturtrüb	1/3

ZUBEREITUNG

Alle Zutaten ins Glas geben und verrühren

DEKORATION

Apfelfächer mit einer Beere am Spieß



MOSTVIERTLER COLADA

ZUTATEN

JD Rum	3 cl
Apfel Zimt Likör	3 cl
Cocos Sirup	2 cl
Multivitaminsaft	16 cl
Obers	2 cl

ZUBEREITUNG

Alle Zutaten in einen Shaker mit Eiswürfel geben

Kräftig shaken

In ein Glas mit frischen Eiswürfel gießen

DEKORATION

Mangofächer



MOSTVIERTLER WHISKY PUNCH

ZUTATEN

JD Whisky	4 cl
Seppelbauers Naturtrüber Apfelsaft	20 cl
Zimtstange	1
Dörrzwetschken	3
Messerspitze Lebkuchengewürz	1
Garnitur Sternanis und Dörrbirne	

ZUBEREITUNG

Alle Zutaten bis auf den Whisky erhitzen
In eine Tasse gießen und den Whisky hinzufügen

Die Dörrzwetschken in Streifen schneiden
und in die Tasse geben

DEKORATION

Halbe Dörrbirne



GLÜH GIN

ZUTATEN

Prime of Life Gin	4 cl
Seppelbauer Birnensaft	20 cl
Kleines Stück Ingwer	1
Orangenzeste	1
Gewürznelken	3
Sternanis	1
Zimtstange	1

ZUBEREITUNG

Alle Zutaten in einen Topf geben und anwärmen
Gin beim Anrichten dazu

In der Tasse einmal umrühren – Fertig!

DEKORATION

Zimtrand und karamellierte Birne





Ab Hof Verkauf mit Bedienung

Montag bis Donnerstag & Samstag

07:30 – 13:00 Uhr

Freitag

07:30 – 18:00 Uhr

Selbstbedienungsladen

Montag bis Sonntag

07:00 – 20:00 Uhr

Außerhalb der Öffnungszeiten: Zutritt mit E-Card
oder nach telefonischer Vereinbarung

Online Shop & Homepage

seppelbauer.at

**MOST
BARON**

Pittersberg 12
3300 Amstetten
+43 7472 646 60



cocktailteambuilding

norbert moser

Wir bieten für Firmen und Privatpersonen Cocktailteam-
buildings und Cocktailkurse von 10-100 Personen an.

www.cocktailteambuilding.at