

Cocktailrezepte



Wonderful Drinks



wiener
1er menü:
gin + tonic

Organic drinks made in Austria.

Wonderful Drinks 

*Bio Direktsaft
aus der
sizilianischen
Tarocco Orange*



*Bio Direktsaft
aus Äpfeln aus
Südtirol*



*Bio Tonic
Bitter fog*



*Bio Direktsaft
aus der
sizilianischen
Primofiore
Zitrone*



Hier entdeckst du unsere
gesamte Produktpalette



Natural spirits made in Vienna.



*Schlehen gin
fruchtig trocken
ausgebaut*



*Zirbengin,
wuchtige Dosis
Wacholder trifft
alpine Frische
der Zirbe*

Hier entdeckst du unsere
gesamte Produktpalette ↪



Wiener Schläh'

4 cl Grantlerwasser Schlehe

4 cl Bitterschön Lemon

4 cl Pona Tarocco Orange

Eiswürfel

Scheiberl Zitrone und/oder
eine Orangenze

*Wiener Spirituose
+ Wiener Filler ☑
maximal regional*



Vienna Sling

4 cl Grantlerwasser Zirbe

10 cl Pona Apfel-Ingwer

Apfelspalte

Eiswürfel

Für die Verbitterten:

Ein Schuss Bitterfog



About Wonderful Drinks + Grantlfant

Anna ist der kreative Getränkekopf hinter Wonderful Drinks – dem Wiener Getränkeunternehmen mit einer großen Mission. Natürliche Getränke herstellen: ohne zugesetzten Zucker oder sonstige Zusatzstoffe. Mit Pona haben wir bereits 2014 einen neuen Qualitätsstandard für gespritzten Fruchtsaft gesetzt. 2020 wagte sich Wonderful Drinks auch an die Organic Bitter Filler bitter fog und bitterschön. Zweieinhalb Jahre dauerte die Produktentwicklung. Anna selbst stand dafür stundenlang in der Küche und perfektionierte gemeinsam mit Barkeepern, Köchen die einmalige Rezeptur. Das Resultat: eine außergewöhnliche Interpretation des klassischen Tonics und die Etablierung des neuartigen Organic Fruit Tonics in zwei erfrischenden Zitrusarten.



Die Entstehungsgeschichte der Grantlfant Spirituosen ist leider so banal, wie arm an exzentrischen Höhepunkten: aus Arbeitskollegen wurden Freunde, die ihre lang-jährigen Interessen (Obst und Kräuter verarbeiten, Destillieren, Lebensmittelrecht und Bürokratie) gemeinsam ausleben wollten. Eine Heimat dafür haben wir in der Vienna Craft Distillery in Stammersdorf gefunden, wo wir in einer kleinen 150-Liter Kupferdestille Zutaten aus möglichst regionaler Quelle, teils sogar aus eigener Ernte, in Spirituosen umwandeln. Der Grantlfant ist dabei unser Lasttier, das unsere grantigen Brände ausliefert. Mit unserem Grantlerwasser wollten wir den zuckerfreien Weg beschreiten und damit die eigentlichen Hauptcharaktere – Wacholder, Zirbe und Schlehe – in den Mittelpunkt rücken.