

Griesbacher

First Class



Pure Eleganz im Glas

mit exklusiven Griesbacher Rezepten

Hochgenuss aus dem Herzen des Schwarzwaldes

Die Genuss-Region Schwarzwald ist bekannt für ihre malerische Natur und als die Schmiede der Sterneköche. Im Renchtal, einem der schönsten Hochtäler im nördlichen Schwarzwald, entspringt unsere Griesbacher Mineralquelle. Abgefüllt direkt am Quellort in Bad Peterstal-Griesbach ist unser Schwarzwälder Gourmet-Mineralwasser bereits seit 1935 die perfekte Begleitung für kostbare Hochgenussmomente, auch weit über den Schwarzwald hinaus.

Griesbacher Gourmet Limonaden

Das Griesbacher Limonaden Sortiment: Erleben Sie die Frische von Orange und Zitrone, die besondere Kräuternote in der Schwarzwald Cola und die neue Kirsche-Schokolade mit ihrem einzigartigen Geschmack. Premium-Qualität in jeder Flasche. Ausschließlich in Glas.

- ✓ Vollmundiger Genuss
- ✓ Ohne künstliche Süßungsmittel
- ✓ Vegan



Griesbacher First Class Mineralwasser

- ✓ Besonders mineralstoffreich, mit einem Gesamt-Mineraliengehalt von 2265 mg/l
- ✓ Aus einer 400 Meter tiefen, vor Umwelteinflüssen geschützten Quelle
- ✓ Reich an Hydrogencarbonat
- ✓ Calcium- und magnesiumhaltig

Analysenauszug in mg/l:

Kationen		Anionen	
Calcium	285	Chlorid	9
Magnesium	62	Sulfat	175
Natrium	200	Nitrat	0,05
Hydrogencarbonat			1.504

Analyse des Instituts Dr. Lörcher, Ludwigsburg, bestätigt durch laufende Kontrollanalysen.



Griesbacher zu erstklassigen Speisen

» Dank seiner besonderen Mineralisierung ist Griesbacher Mineralwasser der ideale Begleiter zu einem erstklassigen Essen. Das enthaltene Hydrogencarbonat bindet Säuren aktiv, neutralisiert die Geschmacksnerven und bereitet so optimal auf den Genuss vor. Der Gaumen kann auf diese Weise eine Vielzahl an Aromen und Geschmacksnuancen erschmecken.«



2 Michelin-Sterne und Spitzenkoch des Jahres 2022



Cranberry Fizz

ZUTATEN

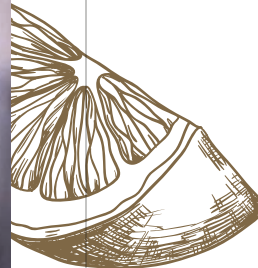
- Zwei Hände frische Cranberries
- 1 Orange
- Ein paar frische Rosmarinzwige
- Cranberrysaft oder -sirup
- Benz Episode Chardonnay Brut
- Griesbacher First Class Classic



ZUBEREITUNG

Zunächst aus Cranberries, Orange, Rosmarinzwigen und Cranberrysaft oder -Sirup Eiskwürfel herstellen. Dafür die Orangen in Scheiben schneiden und in kleine Stücke teilen. Zusammen mit je 2 - 3 Cranberries und einem Rosmarinweig in Eiskwürfelbehälter geben und einfrieren.

Für einen Cranberry Fizz 2-3 Eiskwürfel in ein Glas geben und hälftig mit Sekt und Griesbacher Mineralwasser auffüllen. Optional noch etwas mehr Cranberrysaft oder -sirup einfüllen.





Himbeer Mojito

ZUTATEN

- 1 Handvoll frische Himbeeren
- 1 / 2 Limette
- 1 TL brauner Zucker
- Etwa 1 TL Agavendicksaft
- 1 Zweig frische Minze
- 1 TL Rum (optional)
- Griesbacher First Class Classic



ZUBEREITUNG

Die Himbeeren pürieren und in ein Glas geben. Die halbe Limette vierteln und in das Glas geben. Mit braunem Zucker bestreuen, Agavendicksaft und Minze hinzugeben und alles mit einem Stößel zerstoßen. Eiskwürfel einfüllen, optional einen Schuss Rum dazugeben, mit Griesbacher Mineralwasser auffüllen und umrühren.





Maracuja Mocktail

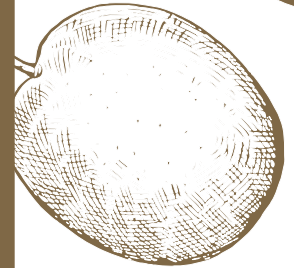
ZUTATEN

- 1 frische Maracuja
- einige Eiswürfel
- 1/2 Glas Maracujasaft
- 1 Limette
- Optional eine Kumquatscheibe
- 1 kleiner Schuss Kirschsirup
- Griesbacher First Class Classic

ZUBEREITUNG

Die Hälfte der Maracuja auslöffeln und das Fruchtfleisch in ein Glas geben. Eiswürfel hinzugeben, ebenso den Maracujasaft. Die andere Hälfte der Maracuja kleinschneiden und ebenfalls mit ins Glas legen, auch die in Scheiben oder in Viertel geschnittene Limette sowie optional noch die Kumquatscheibe.

Nun mit Griesbacher Mineralwasser aufgießen, umrühren und genießen.



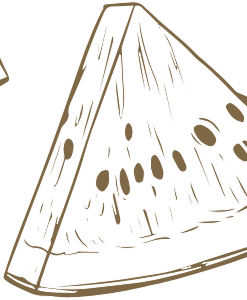


Wassermelonen Gurken Fizz

ZUTATEN

- Für den Gurkensirup:
- 200 g Salatgurke
 - 100 ml Wasser
 - 100 g Zucker
 - Einige Minzblätter

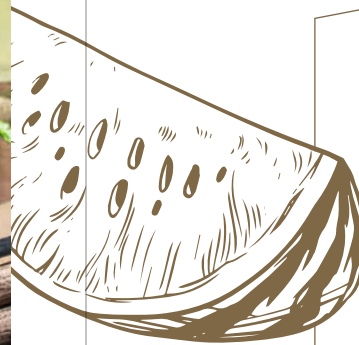
- Für den Fizz:
- Ein Glas Wassermelonenwürfel
 - 1 Schuss Gurkensirup
 - Einige Minzblätter
 - Griesbacher First Class Classic



ZUBEREITUNG

Die Gurke sehr klein schneiden oder raspeln. Wasser mit Zucker aufkochen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Gurke hinzufügen und 4-5 Minuten köcheln. Minzblätter dazugeben, vom Herd nehmen und 30 Minuten ziehen lassen. Sirup abseihen, abfüllen und auskühlen lassen.

Wassermelone in einem Glas zerdrücken, Gurkensirup und Minze dazugeben, umrühren und mit Griesbacher Mineralwasser auffüllen. Optional Eiskwürfel dazugeben.





Lemon Drop Martini

ZUTATEN

- Ein paar Eiswürfel
- 30 ml Wodka
- 30 ml Cointreau
- 30 ml Zitronensaft
- 1 Teelöffel Vanille Sirup
- 100 ml Griesbacher First Class Classic

Deko:

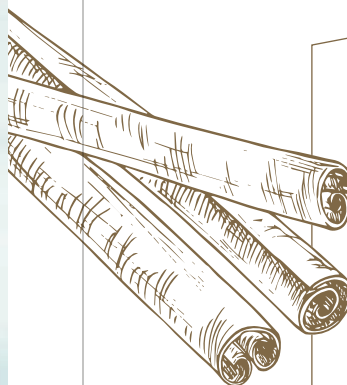
- Zitronenscheibe
- Zimtstange
- Sternanis



ZUBEREITUNG

Ein großes Glas mit Eiswürfeln füllen und mit Wodka, Cointreau, Zitronensaft und Vanille-Sirup übergießen. Gut umrühren, bis sich die Zutaten vermischt und gekühlt haben. Mit 100 ml Griesbacher Mineralwasser auffüllen und vorsichtig umrühren um die Kohlensäure zu erhalten. Mit Zitronenscheibe, Zimtstange und Sternanis garnieren.

Tipp: Die Zimtstange vor dem Servieren anflämmen oder leicht brechen, damit sie ihr Aroma entfaltet.





Glühwein Spritz

ZUTATEN

- Eiswürfel
- 100 ml Glühwein
- 50 ml Sekt
- 1 Schuss Grenadine Sirup
- 100 ml Griesbacher First Class Medium

Deko:

- ein Zweig Rosmarin
- einige Cranberries

ZUBEREITUNG

Zunächst ein großes Cocktailglas mit Eiswürfeln füllen, den abgekühlten Glühwein und einen Schuss Grenadine Sirup in das Glas gießen. Den Sekt hinzufügen und vorsichtig rühren, um die Kohlensäure zu erhalten.

Den Drink mit 50 ml Griesbacher Mineralwasser toppen für eine elegante Frische und mit Rosmarin, sowie einigen Cranberries garnieren für eine stilvolle, winterliche Optik.





Espresso Orangen Martini

ZUTATEN

- 2 Espresso (leicht abgekühlt)
- ein paar Eiswürfel
- 4 cl Wodka
- 6 cl Kaffeelikör
- 4 cl Griesbacher Gold Orangenlimonade

Deko:

- ½ Orange
- 6 Kaffeebohnen



ZUBEREITUNG

Frisch gebrühten Espresso kurz abkühlen lassen. Die Eiswürfel in einen Cocktailshaker geben, Espresso, Wodka und Kaffeelikör zugeben und alles gründlich schütteln. Zuletzt Griesbacher Gold zugeben und umrühren. Den Espresso Orangen Martini durch ein Sieb in zwei Gläser gießen, mit frischen Orangenzesten und Kaffeebohnen garniert servieren.





Amaretto Spritz

ZUTATEN

- ein paar Eiswürfel
- 50 ml Amaretto
- 30 ml Apfelsaft
- 30 ml Ginger Ale
- 90 ml Griesbacher First Class Classic

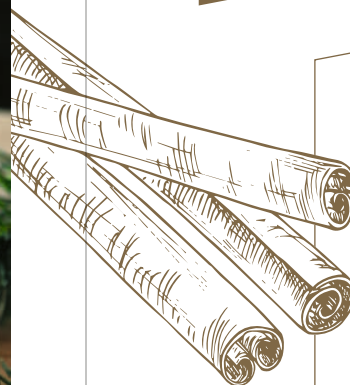
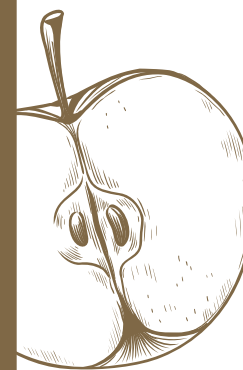
Deko:

- Apfelscheibe
- Zimtstange
- Thymian

ZUBEREITUNG

Ein großes Cocktailglas mit Eiswürfeln füllen, Amaretto, Apfelsaft und Ginger Ale über die Eiswürfel gießen. Den Drink mit Griesbacher Mineralwasser auffüllen und sanft umrühren, damit die feine Kohlensäure erhalten bleibt.

Den Cocktail mit einer Apfelscheibe, einer Zimtstange und einem frischen Thymianzweig garnieren.





Orangen Mocktail

ZUTATEN

- ein paar Eiswürfel
- 150 ml Orangensaft
- Saft einer halben Limette
- 1 TL Ahornsirup
- 100 ml Griesbacher First Class Medium

Deko:

- ½ Orange
- 1 Zweig Rosmarin



ZUBEREITUNG

Eiswürfel in ein Glas geben. Orangensaft, den frisch gepressten Saft der Limette und Ahornsirup vermengen und ins Glas gießen.

Griesbacher Medium Mineralwasser dazugeben, dann den Orangen-Mocktail mit Orangenscheiben und einem Rosmarinzweig garniert servieren.



Melone Basilikum Mocktail

ZUTATEN

- ein paar Eiswürfel
- 80 ml Ingwerlimonade
- 40 ml Limettensaft
- Basilikum
- Griesbacher First Class Medium

Deko:

- einige Basilikumbblätter
- 1 kleine Gurke
- Etwa 100 g Cantaloupe-Melone



ZUBEREITUNG

Basilikum waschen und trocken schütteln. Mit Kugelausstechern kleine Kugeln aus der Melone ausstechen und mit breitem Gemüseschäler dünne, längliche Gurkenstreifen abziehen. Die Ingwerlimonade und den Limettensaft mixen, anschließend den Saft in Gläsern verteilen. Zum Schluss mit Griesbacher Mineralwasser aufgießen und mit Melone, Gurkenstreifen und Basilikum garnieren. Optional: Eiswürfel dazugeben.





Ice Cream Soda

ZUTATEN

- 4 TL roter Fruchtsirup
- 4 Kugeln Eiscreme, z. B. Brombeere-Joghurt
- 1 Handvoll Brombeeren
- Griesbacher First Class Classic

ZUBEREITUNG

Den roten Fruchtsirup auf zwei Gläser verteilen. Eiscreme und Brombeeren in die Gläser geben, dann mit Griesbacher Mineralwasser aufgießen und kräftig umrühren.





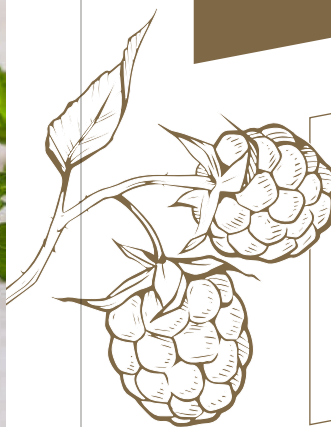
Waldbeeren Mocktail

ZUTATEN

- Beeren nach Wahl
Unsere Empfehlung: Heidelbeeren, Johannisbeeren und Brombeeren
- Eiswürfelform
- Griesbacher Silber Zitronenlimonade

ZUBEREITUNG

Die Beeren waschen und in Eiswürfelformen geben. Die Form mit Griesbacher Silber Zitronenlimonade aufgießen und einfrieren. Die gefrorenen Eiswürfel aus der Form in passende Gläser geben und mit Griesbacher Silber Zitronenlimonade aufgießen und genießen!





Wassermelone Minze Mocktail

ZUTATEN

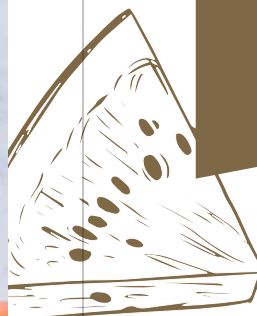
- ein paar Eiswürfel
- Etwa 250 g Wassermelone
- 2 EL Limettensaft
- 1 TL Agavensirup
- Griesbacher First Class Medium

Deko:

- Limettenscheiben, Melone und Minze

ZUBEREITUNG

Die Minze waschen und trocken schütteln. Die Limetten gut auspressen. Dann die Wassermelone in kleine Stücke und Dreiecke schneiden. Die Wassermelone mit dem Limettensaft (und 1 TL Agavensirup nach Bedarf) im Mixer mixen. Den Wassermelonensaft in Gläser verteilen, mit Griesbacher Mineralwasser aufgießen und mit Limettenscheiben, Melone und Minze garnieren. Eiswürfel nach Bedarf hinzufügen.





Rosmarin Grapefruit Mocktail

ZUTATEN

- ein paar Eiswürfel
- 1 Grapefruit
- 40 ml Grapefruitsaft
- Griesbacher First Class Classic

Deko:

- Frische Rosmarinzweige

ZUBEREITUNG

Den Rosmarin waschen und trocken schütteln.
Die Grapefruit halbieren und in Viertel schneiden.
Anschließend den Grapefruitsaft in Gläsern verteilen
und mit Griesbacher Mineralwasser aufgießen und mit
Rosmarin garnieren. Optional: Eiswürfen hinzufügen.





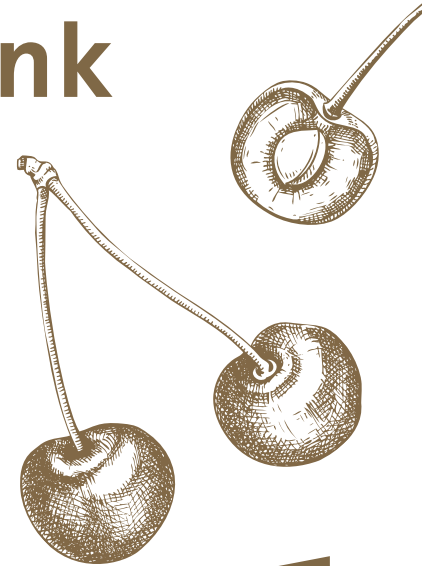
Kirsche-Schoko Longdrink

ZUTATEN

- ein paar Eiswürfel
- 3-4 cl Benz Kirschbrand
- 150 ml Griesbacher Gourmet Limonade Kirsche-Schokolade

ZUBEREITUNG

Alle Zutaten in ein Longdrink Glas geben und gut rühren.
Eiswürfel hinzufügen und genießen!





Kirsche-Schoko Aperitif

ZUTATEN

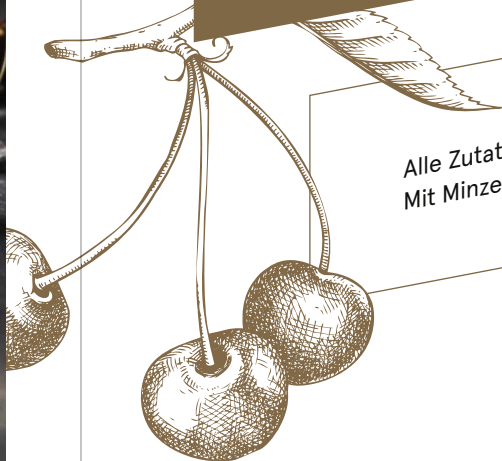
- Benz Episode Sekt
- Benz Kirschbrand
- Griesbacher Gourmet Limonade
- Kirsche-Schokolade

Deko:

- Einen Zweig Minze
- Puderzucker

ZUBEREITUNG

Alle Zutaten in ein Stielglas geben und gut verrühren.
Mit Minze und Puderzucker garnieren.





alkoholfreier Kirsche Schoko Aperitif

ZUTATEN

- Benz Episode alkoholfreier Sekt
- Griesbacher Gourmet Limonade
- Kirsche-Schokolade
- Griesbacher First Class Medium

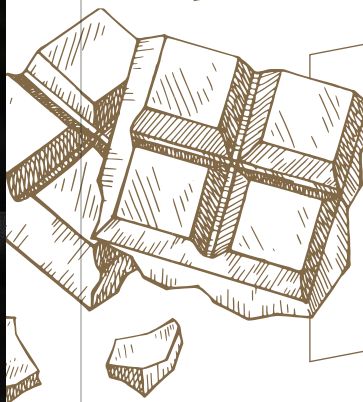
Deko:

- Einen Zweig Minze
- Zucker

ZUBEREITUNG

Den alkoholfreien Sekt und die Kirsche-Schokolade Limonade in ein Stielglas geben und gut verrühren. Mit Griesbacher Mineralwasser auffüllen.

Abschließend mit Minze und Zucker garnieren.





Blackberry Rosmarin Spritz

ZUTATEN

- 4 cl Gin
- 100 ml Griesbacher First Class Classic
- 3 cl frisch gepresster Zitronensaft
- 2 cl Honigsirup
- Eiswürfel
- 6-8 Brombeeren (Preiselbeeren/
Schlehen für den herben Twist)
- 1 Zweig Rosmarin
- Griesbacher First Class Classic

ZUBEREITUNG

Brombeeren und Rosmarin im Shaker leicht andrücken. Den Gin, das Griesbacher Mineralwasser, Zitronensaft, Honigsirup und Eiswürfel dazugeben. Kräftig shaken, in ein Glas mit Eis abseihen. Mit Brombeere, Rosmarin und Zitronenscheibe garnieren.





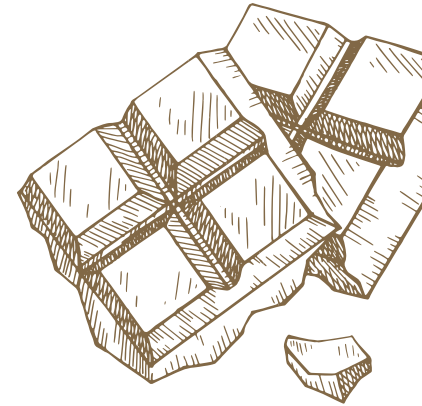
Cherry Coco Mocha Cold

ZUTATEN

- Eiswürfel
- 150 ml Griesbacher Gourmet Limonade Kirsche-Schokolade
- 30 ml frisch gebrühter, leicht abgekühlter Espresso oder Mocha

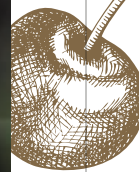
Deko:

- 1 großer EL geschlagene Sahne
- 1 EL Schokoraspeln
- 1 Kirsche



ZUBEREITUNG

Ein hohes Glas großzügig mit Eiswürfeln füllen und die Griesbacher Limonade Kirsche-Schokolade einfüllen. Den leicht abgekühlten Espresso oder Mocha langsam über einen Löffel ins Glas gießen, damit sich die Schichten schön absetzen. Anschließend mit einem großen EL geschlagener Sahne toppen und Schokoraspel drüberstreuen. Mit einer Kirsche dekorieren und genießen!





Cherry Coco Mocha Warm

ZUTATEN

- 10 ml Schokosirup
- 1 EL Kirschpüree
- 120 ml heiße Milch (oder pflanzliche Alternative)
- 30 ml Griesbacher Gourmet Limonade Kirsche-Schokolade
- 30 ml Espresso oder Mocha

Deko:

- 1 großer EL geschlagene Sahne
- 1 Kirsche
- 1 EL Schokoraspeln- und Sirup

ZUBEREITUNG

Den Schokosirup in ein hohes Glas geben und vorsichtig das Kirschpüree darauf geben. Dann die heiße Milch vorsichtig einfüllen. Die Griesbacher Limonade Kirsche-Schokolade mit Espresso oder Mocha vermischen und langsam über einen Löffel ins Glas gießen. Das Ganze mit der geschlagenen Sahne toppen und mit Schokosirup und Schokoraspeln garnieren. Zum Schluss mit einer Kirsche dekorieren.





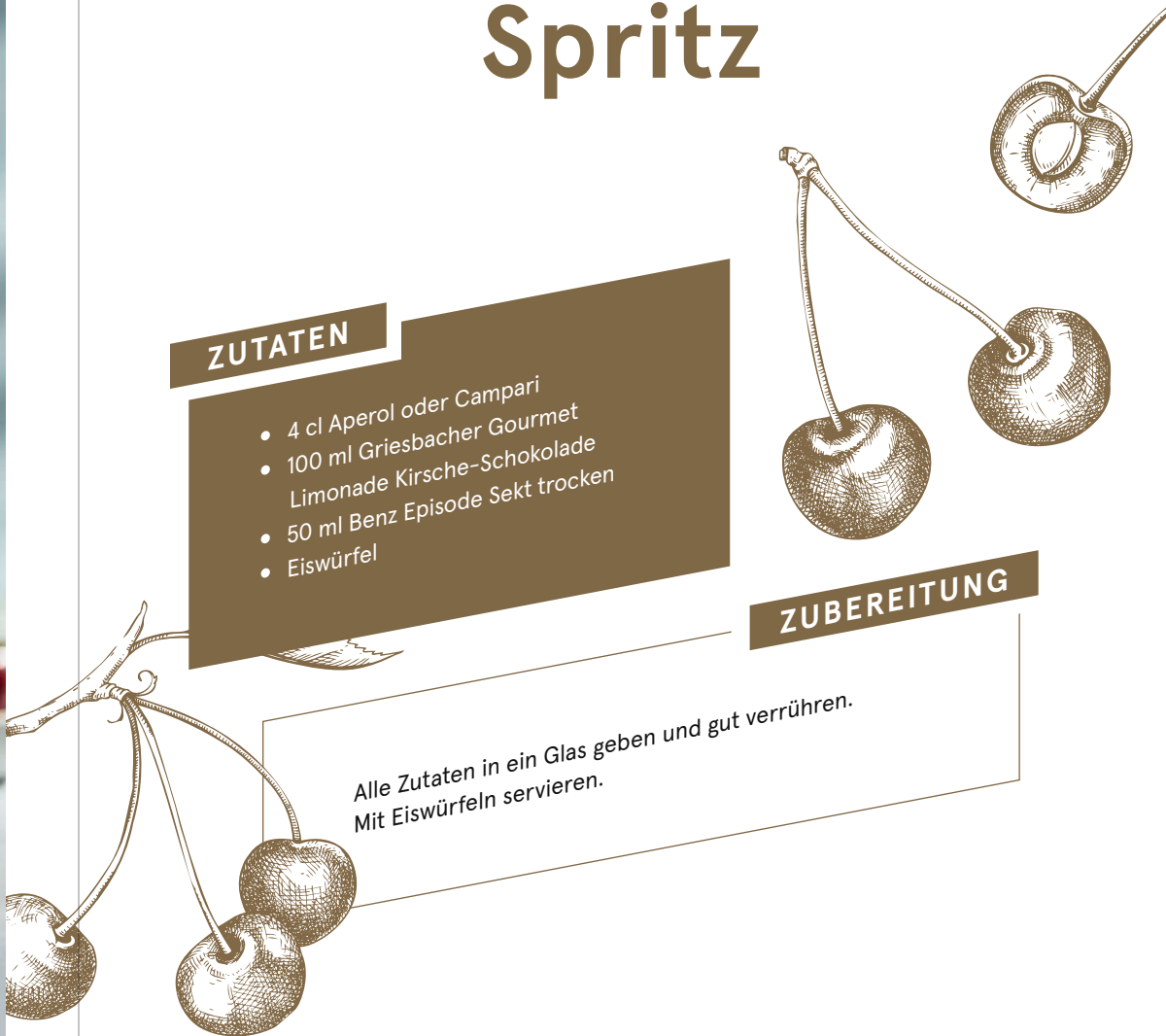
Chocolate Cherry Spritz

ZUTATEN

- 4 cl Aperol oder Campari
- 100 ml Griesbacher Gourmet Limonade Kirsche-Schokolade
- 50 ml Benz Episode Sekt trocken
- Eiswürfel

ZUBEREITUNG

Alle Zutaten in ein Glas geben und gut verrühren.
Mit Eiswürfeln servieren.





Chocolate Cherry Bourbon

ZUTATEN

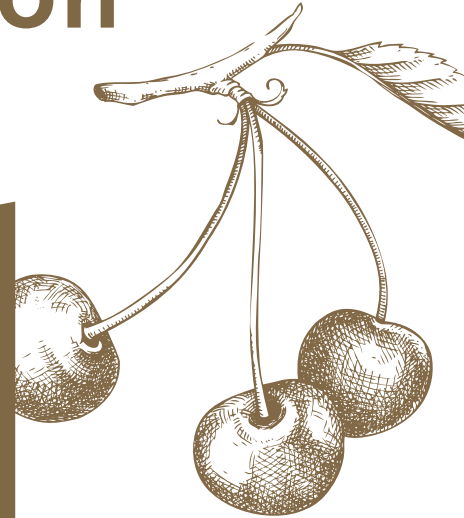
- 4 cl Bourbon
- 1 cl Zuckersirup
- 100 ml Griesbacher Gourmet Limonade Kirsche-Schokolade

Deko:

- Muskat zum Bestäuben

ZUBEREITUNG

Den Bourbon, die Griesbacher Limonade Kirsche Schokolade und den Zuckersirup in ein Glas geben und gut mischen. Abschließend mit Muskat bestäuben.





NEU & EINZIGARTIG
Jetzt probieren!

www.griesbacher.de  [griesbacher.mineralwasser](https://www.facebook.com/griesbacher.mineralwasser)  [griesbacher_mineralwasser](https://www.instagram.com/griesbacher_mineralwasser)
 [griesbacher_mineralwasser](https://www.pinterest.com/griesbacher_mineralwasser)



VERTRIEBSGESELLSCHAFT: Winkels Getränke Logistik GmbH
Gerhard-Rummel-Straße 1 • 74343 Sachsenheim • info@winkels.de • winkels.de

ONLINE BESTELLUNG: webshop.winkels.de