

# REZEPT BUCH

**VERSCHÜ** SPRIZZ  
&  
**VERJUS** GOURMET

COCKTAILS . WEIN-MIX .  
ANTIALKOHOLISCH . FRISCH .



**VERSCHÜ** SPRIZZ ist die alkoholfreie Basis für Restaurant und Bar, die fruchtigen Cocktails und erfrischenden Weinmix-Getränken das aromatische Etwas verleiht. **VERSCHÜ** SPRIZZ ist nur natürlicher Verjus mit einem Hauch Limette. Frei von Alkohol ist deiner Kreativität mit **VERSCHÜ** SPRIZZ keine Grenzen gesetzt. Ob in alkoholfreien oder alkoholischen Drinks, gibt dieser Frischmacher die Weinviertler Antwort auf regionale Qualität, die Lust macht.

**COCKTAILS:** VodkaSCHÜ, Gin-SCHÜ S. 4 | VERBLANC S. 5 |  
VERSCHÜ „Sturm“ S. 6 | Triple „B“ S. 7 | VERSCHÜ smash S. 8 |  
VERSCHÜ Gimlet S. 9 | Verjurissima S. 10 | VERSCHÜ Collins S.11



**VERJUS GOURMET** ist der pure Saft unreifer Trauben und wird zum Kochen, Backen und für Cocktails verwendet, denn Verjus ist milder als Essig und fruchtiger als Zitrone, überdeckt aber den Geschmack von Speisen nicht. VERJUS GOURMET ist histamin- und allergenfrei, vegan und ein reines Naturprodukt. Wenn ihr auch freie Lust für alle wollt, holt euch weitere Rezeptideen auf

[www.verschuesprizz.at](http://www.verschuesprizz.at) oder unter [facebook.com/Verschuesprizz](https://facebook.com/Verschuesprizz)

**WEIN-MIX:** VERSCHÜ SPRIZZ & VERSCHÜ De Luxe SPRIZZ S. 12 | DAC Cooler S. 13 | Shades of Rosé S. 14

**ALKOHOLFREI:** VERSCHÜ FREE S. 15



**Ver-SCHÜ**  
**VodkaSCHÜ**  
**Gin-SCHÜ**

2 cl Spirituose  
2 cl VERSCHÜ SPRIZZ  
Splash of Soda

Ausgezeichnete österreichische Grundprodukte ergeben bei der Edeldestillierung Fahrthofer hochwertige und elegante Spirituosen. In Verbindung

mit VERSCHÜ SPRIZZ erlebt man aromatisch-anregende Fruchtsäure mit herbem Gin, feurigem Vodka oder einfach erfrischend ohne Alkohol.





## VERBLANC

Rezept von Roman Mitas

4 cl Vodka

2 cl Bols Natural Yoghurt Liqueur

2,5 cl VERSCHÜ SPRIZZ

1,5 cl Choco Sirup

VERSCHÜ SPRIZZ Zartbitterschokolade  
zum Garnieren

Vodka, Bols Natural Yoghurt Liqueur  
und VERSCHÜ SPRIZZ mit dem Choco  
Sirup in einen Shaker geben und kräftig  
schütteln. Langsam in ein Old Fashioned  
Glas über einen Ice Cube gießen und  
mit VERSCHÜ SPRIZZ Zartbitterschoko-  
lade vom Maitre Chocolatier Wenschitz  
garnieren.

Meine Notizen:





## **VERSCHÜ** „STURM“

Rezept von Roman Mitas

3 cl Traminertrester-Brand

3 cl VERSCHÜ SPRIZZ

1 cl VERJUS GOURMET

3 cl Apfelsaft naturtrüb

2 Stk. rote Trauben

1 Weinblatt zum Garnieren

Zuerst die roten Trauben in einem Mörser fein zerstoßen und mit dem naturtrüben Apfelsaft aufgießen. Dann die restlichen Zutaten sowie Eis zugeben und gründlich im Shaker durchschütteln. Anschließend fein absieben und in einem Sherry- oder Weißweinglas servieren. Mit einem Weinblatt garnieren.

Meine Notizen:

## TRIPLE „B“

Rezept von Roman Mitas

4 cl Bacardi

1,5 cl Becherovka

3 cl VERSCHÜ SPRIZZ

8 cl Birnensaft naturtrüb

1 Birne zum Garnieren

Bacardi, Becherovka, Birne; drei B, deshalb heißt dieser fruchtige Cocktail TRIPLE „B“. Die Zutaten werden nacheinander in einen Shaker gegeben und mit Eis kräftig geschüttelt. Anschließend in ein Longdrinkglas über Eis gießen und mit einem Fächer aus hauchdünnen Birnenspalten garnieren.

Meine Notizen:





## VERSCHÜ SMASH

Rezept von Roman Mitas

4,5 cl Vodka

2 cl VERSCHÜ SPRIZZ

2 cl VERJUS GOURMET

1,5 cl Ahornsirup

2 Stk. Erdbeeren

2 Stk. Trauben

Zuerst die Erdbeeren zerstoßen und dann VERSCHÜ SPRIZZ und VERJUS GOURMET zugeben. Anschließend den Ahornsirup und zuletzt den Vodka eingießen und gut verrühren. In ein Double Old Fashioned Glas gießen und mit reichlich Eiswürfel oder Crushed Ice befüllen. Erdbeeren, Trauben und Minzblatt zum Garnieren.

Meine Notizen:



## VERSCHÜ GIMLET

Rezept von Roman Mitas

4 cl Bombay Gin

2,5 cl VERSCHÜ SPRIZZ

1 Stk. Lime Peel

Gimlet, der Kultdrink aus der Royal Navy, wird fruchtiger! Bombay Gin und VERSCHÜ SPRIZZ in einen Shaker gießen und gut durchschütteln. In ein Old Fashioned Glas über einen Ice Ball gießen und mit einem Lime Peel garnieren.

Meine Notizen:





## Verjurissima

Rezept von Roman Mitas

4,5 cl Dark Rum

3 cl VERSCHÜ SPRIZZ

3 cl Ginger Ale

1/4 Maracuja zum Garnieren

Dark Rum, Splash Ginger oder Ginger Ale mit VERSCHÜ SPRIZZ zusammenfügen und gut rühren. Dann in ein Libbey Glas gießen und mit reichlich Crushed Ice auffüllen. Eine Spalte Maracuja zum Garnieren. Tipp: Alternativ zum Dark Rum kann auch Bacardi verwendet werden.

Meine Notizen:

## VERSCHÜ COLLINS

Rezept von Roman Mitas

4 cl Gin oder Vodka

2 cl VERSCHÜ SPRIZZ

2 cl VERJUS GOURMET

Top of Soda

Der legendäre Collins bekommt mit VERSCHÜ SPRIZZ und VERJUS GOURMET eine besonders fruchtig-anregende Note und kommt auch ganz ohne Zuckersirup aus. Alle Zutaten zusammenfügen, gut verrühren, abschließend Soda hinzufügen. In einem Longdrinkglas, garniert mit einem Lemon Twist und Kirsche, servieren.

Meine Notizen:





## **VERSCHÜ De Luxe SPRIZZ & VERSCHÜ SPRIZZ**

Rezept von Roman Mitas

3 cl **VERSCHÜ SPRIZZ**

10 cl POY-secco

10 cl Soda

Trauben und Gurkenscheiben

**VERSCHÜ SPRIZZ** und **VERSCHÜ DE LUXE SPRIZZ** sind die Klassiker unter den **VERSCHÜ SPRIZZ** Kreationen und setzen eine natürliche Alternative zu aromatisierten Weinmix-Getränken. Ob nun die De Luxe Version mit POY-secco oder die Stillwein-Version, die Zubereitung ist immer denkbar einfach: Wein, dann **VERSCHÜ** und letztlich Soda. Mit Gurken und Weintrauben garnieren.

Meine Notizen:



## DAC COOLER

Rezept von Roman Mitas

2 cl Becherovka

2 cl VERSCHÜ GOURMET

4 cl Grüner Veltliner Weinviertel DAC

2 cl VERSCHÜ SPRIZZ

Top of Soda

Trauben und Limette

Beginnend mit der Spirituose, alle Zutaten nacheinander in ein Longdrink- oder Rotweinglas füllen und mit Trauben, Eis und Limettenspalten garnieren.

Meine Notizen:





### **Shades of Rosé**

1/8 | POY-secco pink

4 cl VERSCHÜ SPRIZZ

1/8 | Soda

je nach Saison mit Weintrauben und Erdbeeren auf Kabelbinder oder Spießchen aufgespießt bei 8-9° C servieren.

Meine Notizen:

## VERSCHÜ FREE

4 cl VERSCHÜ SPRIZZ

15 cl Soda

Garnieren nach Belieben, bei 8-9° C servieren.

Meine Notizen:



Verschü sprizz  
Brunngasse 38  
2170 Poysdorf  
Weingut Hauser, Werner Hauser  
T: 0 2552 / 21 12  
F: 0 2552 / 21 12 21  
M: +43 664 / 335 89 46  
E: [info@verschuesprizz.at](mailto:info@verschuesprizz.at)  
<https://www.facebook.com/Verschuesprizz>  
weitere Rezeptideen unter:  
[www.verschuesprizz.at](http://www.verschuesprizz.at)

Konzept, Bilder, Layout und Text:  
Antrey wein.image.gestaltung.  
<http://weinimagegestaltung.antrey.at>