

INCONTRO

○○○○

GIN & COCKTAIL BAR

INCONTRO

o o o o
GIN & COCKTAIL BAR

WAS DU BEI UNS FINDEST

- Freundliche Leute
- Liebevolle Drinks
- Frische Zutaten
- Kompetente Getränkeberatung
- Everybody is welcome!
- Duzen statt Siezen

WAS DU BEI UNS NICHT FINDEST

- Dress Code
- VIP
- Happy Hour
- Alcopops



WHO WE ARE

Unser Getränkesortiment ist nicht ganz normal. Wir möchten euch zeigen, dass es mehr gibt als Caipirinha und Bier. Unsere frischen Zutaten (Früchte, Kräuter, usw...) werden an unterschiedlichen Tagen der Woche angeliefert, um die beste Qualität zu garantieren. Unsere Empfehlungen werden darauf ausgelegt.

Kevin Koster – Bar Manager

aufgewachsen in Wien und Holland

zweite Heimat: Serfaus

Hobbies & Beruf: Snowboarden & Gin (im Sommer: Gin & Gin)

erlernte sein Handwerk & Fachwissen in den Top Bars von Wien

und der „Hilton Worldwide Academy“

INCONTRO

o o o o
GIN & COCKTAIL BAR

IT'S GIN TIME

Wir servieren alle Gin Tonics „English Traditional“ oder „Spanish Modern“ mit der passenden Garnitur und dem geschmacklich passenden Tonic Water.

alle Gin Tonics € 12.00

DIE EINHEIMISCHEN

| | |
|-------------------------|-----------------------------------|
| Wien Gin | <i>der fruchtige Städter</i> |
| Aeijst [ej-scht] | <i>pure Waldaromen</i> |
| Wolfgang's Mountain Gin | <i>der Tiroler</i> |
| Reisetbauer Blue Gin | <i>der erfahrene Österreicher</i> |

DIE FRUCHTIGEN & BLUMIGEN

| | |
|-------------------------|------------------------------------|
| Tanqueray Rangpur | <i>der Limettengin – UK</i> |
| Fillier's Tangerine Gin | <i>der Mandarinengin – Belgien</i> |
| Tanqueray N° 10 | <i>der Zitronengin – UK</i> |
| Brockman's Gin | <i>der fruchtige Brite - UK</i> |
| G-Vine Floraison | <i>der Traubengin – Frankreich</i> |
| Nordes Atlantic Gin | <i>der Unorthodoxe – Spanien</i> |
| Edgerton Pink Gin | <i>der Granatapfelgin - UK</i> |



DIE KLASSISCHEN & HERBALEN

| | |
|---------------------|---|
| Magellan Blue Gin | <i>Barkeeper's Favourite – Frankreich</i> |
| Elephant Gin | <i>der Sanft-Würzige - Deutschland</i> |
| Ophir Gin | <i>der würzige Exote – UK/Orient</i> |
| Mascaro 9 | <i>der Leichte - Spanien</i> |
| Gin Mare | <i>der Mediterrane - Spanien</i> |
| Botanist | <i>der wacholderlastige Highlander – Schottland</i> |
| Whitley Neill | <i>der etwas andere – Südafrika</i> |
| Rutte Celery Gin | <i>der Biologische - Holland</i> |
| Boudier Saffron Gin | <i>der Safrangin – Frankreich</i> |
| Uppercut Gin | <i>der kräftigstarke Belgier – Belgien</i> |
| East London Gin | <i>der klassisch Weiche – UK</i> |
| Bathtub Gin | <i>der sympathische Außenseiter – UK</i> |

INCONTRO

o o o o
GIN & COCKTAIL BAR

SIGNATURE DRINKS

Diese Cocktails sind teilweise eigenkreiert und teilweise stammen die Rezepturen von bekannten Barkeepern aus aller Welt, mit deren Einverständnis wir die Rezepturen verwenden.

alle Drinks € 11,00

„Ginger Gin“ *thomas presselmayer (hilton vienna)*

gin, frischer ingwer, zitrone, zucker, limette, gingerbeer

„Die Wiener Versuchung“ *die kesselbrüder (wien gin)*

gin, holundersirup, erdbeeren, minze, tonic water

„The PURPLE Russian“ *kevin koster (incontro bar serfaus)*

vodka, veilchen, lavendel, tonic water

„Cucumber Sensation“ *thomas presselmayer (hilton vienna)*

rum, ananas, gurke, mandel, zitrone

„Sweet Alps Summer“ – **Der Bestseller** *kevin koster (incontro bar serfaus)*

gin, holunder, marillenmarmelade

minze, bitters, rosenlimonade



INCONTRO

o o o o
GIN & COCKTAIL BAR

SIGNATURE DRINKS

Diese Cocktails sind teilweise eigenkreiert und teilweise stammen die Rezepturen von bekannten Barkeepern aus aller Welt, mit deren Einverständnis wir die Rezepturen verwenden.

alle Drinks € 11,00

„Intensive Libre“

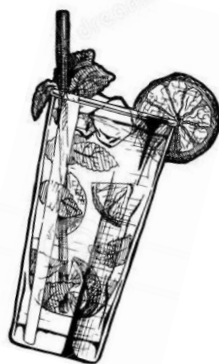
intensiv version des cuba libre

„Mojiterraneo“ *gin mare spanish gin company*

basilikum, rosmarin, thymian, gin, zitrone, soda

„Moscow Mule“

erfrischendes, ingwerlastiges vorkaetränk



FIZZ & COLLINS

Geshakte Sour-Cocktails mit Sodawasser – frisch & easy to drink

alle Drinks € 11,00

„Basil Fizz“

ein Fizz auf Basilikumbasis

gin, frisches basilikum, zucker, zitrone, limette, soda

„Limoncello Collins“

der neapolitanische Klassiker mit frischem Limoncello

gin, italienischer limoncello, minze, zitrone, soda

„Brazilian Collins“

Die Copocabanaversion des Caipi

cachaca, limette, angostura bitters, gingerbeer, zucker, soda



INCONTRO

o o o o
GIN & COCKTAIL BAR

SMASHES

Klein & intensiv mit frischen Kräutern oder Früchten zubereitet auf Gin-Basis

alle Drinks € 11,00

„Basil Smash“

Basilikum pur in deinem Mund

„Cucumber Basil Smash“

Basilikum & Gurke in der COMBO

„Thymian Intense“

Für Kräuterliebhaber



UNSERE MARTINI VERSIONEN

Martini Cocktails gibt's wie Sand am Meer – hier ein kleiner Auszug.

alle Drinks € 9,00

„Der Echte“ *gerührt*

viel Gin und ein Hauch von Vermouth

„Der 007“ *James Bond Version, gerührt*

mit Vodka statt Gin

„Vesper“ *weltbekannt seit „Casino Royal“, geschaket*

Lillet vs Vodka vs Gin

„Espresso Martini“ *geschaket*

Kaffeearoma mit Schuss

„Vivienne Martini“ *geschaket*

mit Maracuja, Limette, Aperol



INCONTRO

o o o o
GIN & COCKTAIL BAR

DAIQUIRIS UND MOJITOS

In der Barszene kommen und gehen viele Trends – der Daiquiri ist und bleibt ein fixer Bestandteil der Rum-Cocktails.

alle Drinks € 11,00

„Classic Daiquiri“

der kubanisch intensive klassiker ohne eis serviert

„LaLaLand Mojito“ – Der Bestseller!

by marcus philipp, world class austria winner 2017

gin, limette, vanille, minze, frische maracuja

„Daiquiri Classic“

gefroren oder geshaket

„Strawberry Daiquiri“

mit frischen heimischen erdbeeren

„Mojito Frozen“

angostura 7 rum, minze, zitrone



INCONTRO

o o o o
GIN & COCKTAIL BAR

DIE KINDERCOCKTAILS

alle Drinks € 6,50

GREEN BAY

*Orange, Ananas,
Zitrone, Blauer Sirup*



FLORIDA

*Orange, Ananas,
Zitrone, Grenadine*



VIRGIN-CAIPI

*Limette, Zucker, Eis,
Ingwerlimonade*



WASSERMELONE

*Orange, Ananas,
Wassermelonensirup*



VIRGIN SWIMMINGPOOL

*Ananas, Sahne, Kokos,
Blauer Sirup*





LUNCH

von 12:00 – 13:30 Uhr

- | | |
|--|---------------|
| „Caesar Salad“ | 11,00€ |
| mit Ei, Camembert, Parmesan an hauseigener Vinaigrette | |
| „Knoblauchbrot“ | 9,00€ |
| Ciabatta gratiniert mit Knoblauch-Butter | |
| „ALFA's Club Sandwich“ | 13,00€ |
| mit Toastbrot, Hühnerbrust, grünem Salat und Tomate, Bratspeck und Spiegelei <i>mit Pommes Frites 18,00€</i> | |
| „Pasta alla genovese“ | 12,00€ |
| Pasta mit Basilikumpesto, Cherrytomaten & Parmesan | |
| „Entrecote“ | 20,00€ |
| 150gr von der Beiried auf Toastbrot mit Kräuterbutter und gegrilltem Gemüse | |
| „Kaiserschmarren“ | 11,00€ |
| nach Original Rezeptur mit Rosinen und Apfelmus | |
| „Zitronensorbet“ | 7,00€ |
| mit frischen Beeren | |
| „Apfelstrudel oder Topfenstrudel“ | 3,50€ |
| <i>mit Sahne 4,00€ / mit Vanilleeis 5,00€</i> | |