

# Incontro Bar

## The place for Gins & Cocktails

Von 12:00 bis 14:00 Uhr servieren wir Ihnen die Drinks aus dieser **Getränkerte**. Ab 14:00 Uhr gibt's auch unser Cocktailmenü.

FOLLOW US @**incontrobarserfaus** auf **Instagram** oder **Facebook**

Rene PAL – Chef de Bar



# House Favourites

<b>Tropical Spritz</b> Old Judge Falernum   Limette   Prosecco   Ananas	<b>9,0</b>
<b>Campari Amalfi</b> Campari   Bitterlemon   Grapefruitsaft	<b>9,0</b>
<b>Bergamott Spritz</b> Italicus Bergamottlikör   Limette   Prosecco   Minze	<b>9,0</b>
<b>La vie en rose</b> Lillet blanc   Granatapfel   Rosenlimonade	<b>9,0</b>
<b>Peach Delight</b> Pfirsichlikör   Pfirsichsaft   Riesling-Vermouth   Ginger Ale	<b>9,0</b>
<b>HeidelBerry</b> Heidelbeerlikör   Limette   Prosecco	<b>9,0</b>
<b>Red &amp; Ginger</b> Antica Formula Vermouth Rosso   Ginger Ale	<b>9,0</b>
<b>MyMango</b> Rum   Kokossirup   Maracujasaft   Mangolimonade	<b>9,0</b>
<b>Aperol Spritz</b> Aperol   Prosecco   Soda   Orange	<b>9,0</b>
<b>Hugo</b> Minze   Limette   Holunder   Prosecco   Soda	<b>9,0</b>



# Gin & Tonic

Unsere beliebtesten GIN & TONIC Kombinationen -  
ausgesucht von Barchef Rene Pal

## **Tanqueray Flor de Seville** 12,0

*Fentimans Valencian Orange Tonic Water*

Erfrischende andalusische Bitterorangen aus dem Hause  
Tanqueray

## **Brockman's Gin** 12,0

*Limestone Herbal Tonic*

Flavours von dunklen und saftigen Beeren leicht ausgeglichen mit  
den Kräutern des Limestone Herbal Tonic Waters aus Südtirol.

## **Ophir Oriental Spiced Gin** 12,0

*Fentimans Indian Tonic Water*

Leicht würzige Vermählung aus asiatischen und  
europäischen Gewürzen.

## **Reisetbauer Blue Gin** 12,0

*Fever Tree Indian Tonic Water*

Klassisch wacholderlastiger Gin mit etwas frischer Zitrusnote  
von Österreichs Edelbrenner Hans Reisetbauer

## **Gin Mare** 12,0

*Fever Tree Mediterranean Tonic Water*

Typische Aromen des Mittelmeers in einer Flasche. Ansprechende  
Aromen nach Rosmarin, Thymian & Wacholder. **Geht immer!**

## **Malfy Rosa Gin** 12,0

*Fentimans Pink Grapefruit Tonic Water*

Erfrischende Grapefruitnoten mit eleganter Wacholderwürze  
von der italienischen Amalfiküste

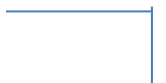


# Kaffee / Schokolade

<b>Espresso</b>	<b>3,0</b>
<b>Espresso doppio</b>	<b>3,9</b>
<b>Verlängerter</b> ( <i>Café Creme / Lungo</i> )	<b>3,0</b>
<b>Cappuccino</b>	<b>4,0</b>
<b>Espresso Macchiato</b>	<b>3,5</b>
<b>Latte Macchiato</b>	<b>4,5</b>
<b>Heiße Schokolade</b>	<b>4,5</b>
<b>Heiße Zitrone</b>	<b>4,5</b>

# Bio-Tee

<b>Sonnentor Tee</b> <i>in der Kanne serviert / diverse Sorten</i>	<b>3,8</b>
<b>Heiße Schokolade</b> <i>mit Rum</i>	<b>6,0</b>
<b>Irish Coffee</b> <i>mit Irish Whiskey</i>	<b>7,0</b>
<b>French Coffee</b> <i>mit Cointreau</i>	<b>7,0</b>
<b>Cream ,N' Coffee</b> <i>mit Baileys</i>	<b>7,0</b>
<b>Jägertee</b> <i>Das Original</i>	<b>6,0</b>
<b>Glühwein</b>	<b>5,5</b>



# Hausgemachte Limonaden

<b>INCONTRO Hauslimonade 0,4l</b>	<b>5,5</b>
Minze, Zitrone, Holunder, Soda	
<b>DETOX Limo 0,4l</b>	<b>5,5</b>
Ingwer, Gurke, Zitrone, Minze, Soda	
<b>WALDBEER Limo 0,4l</b>	<b>5,5</b>
Waldbeeren, Rosmarin, Zitrone, Soda	
<b>EISTEE ZITRONE hausgemacht 0,4l</b>	<b>5,5</b>
Tee, Zitronensaft, Limettensaft, Zitrone	

# Alkoholfreie Durstlöscher

<b>Montes Mineralwasser 0,3l</b>	<b>2,9</b>
<b>Serfauser Quellwasser gefiltert 0,7l</b>	<b>2,5</b>
<b>Coca Cola 0,3l</b>	<b>3,7</b>
<b>Coca Cola Zero 0,3l</b>	<b>3,7</b>
<b>Sprite 0,3l</b>	<b>3,7</b>
<b>Almdudler 0,3l</b>	<b>3,7</b>
<b>Thomas Henry Ginger Ale 0,25l</b>	<b>3,7</b>
<b>Thomas Henry Bitter Lemon 0,25l</b>	<b>3,7</b>
<b>Red Bull 0,25l</b>	<b>5,0</b>
<b>Orangina 0,25l</b>	<b>3,5</b>
<b>Johannisbeersaft 0,2l</b>	<b>3,0</b>
<b>Sanbitter 0,1l</b>	<b>3,5</b>

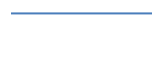


# Bier

<b>Reininghaus Pfiff</b> <i>0,2l</i>	2,9
<b>Reininghaus Pils</b> <i>0,3l</i>	4,0
<b>Radler</b> <i>0,3l</i>	4,0
<b>Weihenstephan Weißbier</b> <i>0,3l</i>	4,0
<b>Weihenstephan Weißbier</b> <i>0,5l</i>	5,5
<b>Weihenstephan Weißbier alkoholfrei</b> <i>0,5l</i>	5,0
<b>Bier alkoholfrei Flasche</b> <i>0,3l</i>	3,9
<b>Radler alkoholfrei Flasche</b> <i>0,3l</i>	3,9
<b>Zillertal Märzen Flasche</b> <i>0,3l</i>	4,0
<b>Zillertal Schwarzbier Flasche</b> <i>0,3l</i>	4,0

# Offene Weine 0,125l

<b>Grüner Veltliner „Tom“</b>	5,5
Weingut Dockner – Traisental	
<b>Weißburgunder „Wahre Werte“</b>	5,9
Weingut Weixelbaum – Kamptal	
<b>Small Hill Rosé</b>	5,5
Weingut Hillinger – Neusiedlersee	
<b>Zweigelt „Neusiedlersee DAC“</b>	5,5
Weingut Scheiblhofer – Neusiedlersee	



# Champagner

<b>„R“ de Ruinart Brut</b> <i>0,75l</i>	<b>89,0</b>
<b>Moet &amp; Chandon Brut Imperial Rosé</b> <i>0,75l</i>	<b>85,0</b>
<b>Laurent Perrier</b> „ <i>La Cuvée brut</i> “ <i>0,75l</i>	<b>75,0</b>
<b>Moet &amp; Chandon Brut Imperial</b> <i>0,2l</i>	<b>29,0</b>
<b>Moet &amp; Chandon Brut Imperial</b> <i>0,75l</i>	<b>75,0</b>
<b>Moet &amp; Chandon Brut Imperial</b> <i>1,5l</i>	<b>150,0</b>

# Prosecco & Sekt

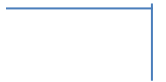
<b>Prosecco Cinzano Spumante</b> <i>dry</i>	<i>1 Glas</i>	<b>5,5</b>
	<i>0,75l</i>	<b>38,5</b>
<b>White Ice</b> <i>secco</i> <i>0,75l</i>		<b>41,0</b>
<b>Jurtschitsch Rosé</b> <i>brut</i> <i>0,75l</i>		<b>45,0</b>
<b>Borgoluce Valdobbiadene</b> <i>extra dry</i> <i>0,75l</i>		<b>45,0</b>



# Scotch Single Malts

*serviert im Nosingglas mit 4cl*

<b>Talisker 10 years</b>	<b>11,0</b>
<b>Herkunft: Schottland, Inseln</b> Starker Torf und Rauch, dazu hohe Süße. Der gewaltige Abgang ist lang und anhaltend.	
<b>Oban 14 years</b>	<b>13,0</b>
<b>Herkunft: Schottland, Highlands</b> Die schöne Mischung aus Frucht, Rauch und Torf macht ihn zu einem der bekanntesten Whiskys.	
<b>Lagavulin 16 years</b>	<b>15,0</b>
<b>Herkunft: Schottland, Islay</b> Intensiver Torfrauch und reiche, kraftvoller Süße. Langes, elegantes Torf-Finish.	
<b>Auchentoshan 12 years</b>	<b>11,0</b>
<b>Herkunft: Schottland, Lowlands</b> Süßer Geschmack, aber auch mit Zitrusnoten.	
<b>Bruichladdich 7-10 years</b>	<b>13,0</b>
<b>Herkunft: Schottland, Islay</b> „The Classic Laddie“ ist überraschend mild und süß, vollmundig und pfeffrig mit langem, frischem Abgang	





# Edelbrände Gerhard Maass



*Die mehrfach ausgezeichnete Feindestillerie Maass in Prutz, nur 10km von Serfaus entfernt, brennt seit drei Generationen edle Brände.*

## **Tiroler Bergmarille** **6,9**

Nase nach frischen Marillen mit jugendlichem Zitrusfruchtaroma.  
Im Geschmack intensive Marillen, komplex & dicht.

## **Spenling / Wildpflaume** **6,9**

Charaktervolle Aromen nach Mandel, Marzipan. Intensiver Pflaumengeschmack. Fruchtsüß, lang und harmonisch.

## **Haselnuss** **6,0**

Typische Aromen nach Haselnuss in der Nase, mild im Abgang und einladend für Sie und Ihn.

# Edelbrände Alois Göllles

*Die Manufaktur für edlen Brand und Essig / Steiermark*

## **Williams Birne** **6,5**

Sortentypischer, fruchtbetonter Duft nach steirischen Williamsbirnen mit einer würzigen Note. Präsenze Frucht und saftig.

## **Alte Zwetschke** **6,5**

Aus spätreifen Zwetschgen hergestellt und mehr als sieben Jahre in Eichenfässern gelagert, präsentiert sich dieser Brand mit zartem, Bukett, das von Vanillearomen umspannt wird.



# Grappe

- Grappa „Dic’Otto Lune“ 8,0**  
**Destillerie Marzadro, Trentino, Italien**  
41°. Der Klassiker von Marzadro schlechthin. Die „18 Monde“ ruhen 18 Monate in Eichenfässern. Fülliger Duft nach Trauben und Eichenholz, weiche und elegante Textur, würzig und leicht vanillig. Mehrfach mit Gold und Silber ausgezeichnet.
- Grappa „Le Giare Amarone“ 9,0**  
**Destillerie Marzadro, Trentino, Italien**  
41°. Für den Giare Amarone werden die Trester der drei charakteristischen Amaronerebsorten verwendet, nämlich Corvina, Rondinella und Molinara. Klar definiert, breites Spektrum, weich & langanhaltend. Intensives Aromaspiel. 3 Jahre in Eichenfässern.
- Grappa „Tre Soli Tre“ 13,0**  
**Destillerie Berta, Piemont, Italien**  
45°. Destilliert aus Nebbiolo-, Barbaresco- und Barolotrestern. In verschiedenen Holzfässern etwa 8 Jahre gelagert, mit einzigartiger Aromatik nach Beeren, Aprikosen, Kirschen & etwas Kakao. Mit dem lang anhaltenden Finish kommt der Genießer voll auf seine Kosten.
- Grappa „Bric del Gaian“ 13,0**  
**Destillerie Berta, Piemont, Italien**  
43°. Dieser Grappa wird aus „Moscato d’Asti“ Trestern gemacht, die ihre Noten schön durchsetzen können. Zwischen acht und zehn Jahren reift der Gaian in Barrique Fässern.
- Grappa „Roccanivo“ 13,0**  
**Destillerie Berta, Piemont, Italien**  
43°. Dieser Spitzengrappa aus „DEM“ Grappahaus Berta wird aus Barbera Trestern in kleinen Dampfkesseln gemacht. 8-10 Jahre Reifezeit in Barriquefässern geben ihm einen langen Abgang, viel Harmonie und reichhaltigen Geschmack.



# Liköre

<b>Limoncello d'Italia</b> 4cl	5,5
Herkunft: Italien	
<b>Mozart Chocolate Likör</b> 4cl	5,5
Herkunft: Österreich	
<b>Mirtillo Heidelbeerlikör</b> 4cl	5,5
Herkunft: Vorarlberg, Österreich	
<b>Galliano Ristretto Likör</b> 4cl	5,5
Herkunft: Italien	
<b>Amaretto Di Saronno</b> 4cl	5,5
<b>Bailey's</b> 4cl	5,5

# Kräuterbitter

<b>Amaro Montenegro</b> 2cl	4,0
<b>Vecchio Amaro del Capo</b> 2cl	4,0
<b>Ramazotti</b> 2cl	4,0
<b>Fernet Branca</b> 2cl	4,0
<b>Jägermeister</b> 2cl	4,0
<b>Averna</b> 2cl	4,0



## Vermouth

<b>Belsazar White</b> 5cl	5,5
<b>Belsazar Rosé</b> 5cl	5,5
<b>Belsazar Riesling Edition</b> 5cl	5,5
<b>Antica Formula Rosso</b> 5cl	5,5

## Portwein

<b>Quinta do Intantado Ruby</b> 5cl	5,5
<b>Quinta do Intantado Tawny 10 years</b> 5cl	6,5

## Tequila

<b>Don Julio Blanco</b> 2cl	5,5
-----------------------------	-----

## Cognac

<b>De Luze XO</b> 2cl	9,5
-----------------------	-----

Nach strengsten Familiengeheimnissen hergestellt und mehrfach preisgekrönt. „Extra Old“ und ebenbürtig gegenüber den weltbekanntesten Häusern wie Remy.

## Brandy

<b>Carlos Primero I</b> 2cl	5,5
-----------------------------	-----

Brandy de Jerez – mit der Sonne Andalusiens im Herzen. Aus zwei Destillaten vermählt. arme Düfte, geschmeidig-süßer Körper mit Holzwürze und langem Nachhall.



# Rum

## **Ron Diplomatico 12 Jahre** 9,5

### **Herkunft: Venezuela**

Goldbraune, intensive Farbe. In der Nase komplexe Aromen von Vanille, Kokos und Honig. Vollmundig, recht mild, lang anhaltende süße Noten am Gaumen. 12 Jahre in Ex-Bourbonfässern gereift.

## **Ron Zacapa 23 Jahre** 12,0

### **Herkunft: Guatemala**

Der Ron Zacapa ist bis zu 23 Jahre alt und reift auf einer Seehöhe von 2.100m in Sherryfässern. Besticht durch seine weichen, milden und leicht süßlichen Noten. „Worlds Best Rum“ – und das schon fünf mal.

## **Ron Zacapa Centenario Ambar 12 Jahre** 11,0

### **Herkunft: Venezuela**

Ambar (der Bernstein) ist eine Vermählung von 4 bis 12-jährigen Solera-Rums der guatemaltekischen Rum-Größe Zacapa.

## **Ron Barcelo Imperial** 8,0

### **Herkunft: Dominikanische Republik**

Der Ron Barcelo Imperial ist ein überdurchschnittlich feiner Rum, der in recht geringen Mengen im Familienbesitz hergestellt wird. Dunkle Bernsteinfarbe, mild, weich, komplex.



# Rum

**Plantation Barbados X.O 20th Anniv.** 11,5

**Herkunft: Barbados**

Geniale Blend aus verschiedenen, mindestens 13 Jahre alten Rums aus Barbados. Intensiver Duft nach Karamell, leicht fruchtig und röstig.

**Botran Reserva 15 Jahre** 8,5

**Herkunft: Guatemala**

Der Bot ran Reserva ist ein guatemaltekischer Solera Rum voller Exotik und Süße.

**Angostura 1919** 8,0

**Herkunft: Trinidad & Tobago**

Ein schöner gereifter Rum aus Trinidad und Tobago. Dieser karibische Rum wird aus verschiedenen Rumsorten produziert. Schon der Duft lässt seine Qualität erahnen.

**Austrian Empire Navy Rum Reserva 1863** 8,5

**Herkunft: Österreich / Dominikanische Republik**

Die Blends dieses Kleinods aus Barbados erlangen ihre Reife in Fässern aus amerikanischer und französischer Eiche.



# Rum

## **Bacardi 8 Jahre**

**8,0**

### **Herkunft: Kuba**

Mindestens 8 Jahre in Eichenfässer eingelegt und anschließend als Blend verschiedener Fässer vermählt. Abschließend über Holzkohlefilter.

## **Gosling Black Seal**

**7,0**

### **Herkunft: Bermuda**

Der Black Seal ist ein Blend mehrerer, etwa drei Jahre gereifter Rums. Das Rezept entdeckte die Familie Gosling bereits Anfang 19. Jahrhunderts.

## **Bumbu 15 Jahre**

**10,0**

### **Herkunft: Barbados**

Leichter und geschmeidiger Rum mit eleganten Zuckerrohrnoten. Aromen von Banane und Vanille im Vordergrund, eine Spur Zimt oder geröstete Nüsse ebenso.

