

STEIGENBERGER  
HOTEL HERRENHOF  
WIEN

# ANNEJO NEWS

No 2

TEQUILA AT HERRENHOF BAR

NEUER TREND: PREMIUM TEQUILA  
LATEST TREND: PREMIUM TEQUILA

ENTDECKUNG EINER NEUEN GESCHMACKSWELT  
A NEW WORLD OF TASTE

TOP TEQUILAS IN WIEN  
TOP TEQUILAS IN VIENNA

# i Bienvenido a HERRENHOF BAR



**EXKLUSIVES, MEXIKANISCHES FLAIR  
IN DER HERRENHOF BAR IN WIEN.**

Willkommen bei einer Reise durch den Geschmack von Tequila! Obwohl wir alle Tequila kennen, wissen wir doch relativ wenig darüber. Denn er ist mehr als nur ein Stimmungsmacher mit Zitronen- und Salzgeschmack!

## TEQUILA KANN MEHR!

Entdecken Sie mit uns neue Aromen und erleben Sie exquisite Spirituosen. Unsere MitarbeiterInnen an der Bar sind Tequilaexperten und werden Ihnen zeigen, wie gut Tequila schmecken kann. Probieren Sie doch einmal einen Tequila "Añejo", der über ein Jahr in einem Eichenfass gereift ist.

Oder stellen Sie sich **Ihre eigene Margarita** zusammen.

**Sonne, Strand** und **Mexiko**, das ist unsere Inspiration diesen Trend in Wien zu setzen. Dazu passen auch unsere köstlichen Tapas wie Tortillas, Salsa und Guacamole. Und: wir veranstalten regelmäßig Abende mit **feuriger, lateinamerikanischer Musik**.

**; Salud con todos !**

**EXCLUSIVE MEXICAN FLAIR**  
*at the Herrenhof Bar Vienna.*

*Join us on a journey to discover the taste of tequila!  
Although everyone has heard of tequila, chances are you don't know very much about it. It's more than a party entertainer with lime wedges and salt.*

## TEQUILA IS SO MUCH MORE THAN THAT!

*Explore new aromas and experience high-quality spirits.  
Our bar staff consists of tequila experts who will walk you through all of the exclusive tequila brands we offer.  
Try our popular "Añejo" tequila that has aged in an oak barrel over the course of a year.*

*Or create your own margarita!*

*Inspired by the sun, the beach, and Mexico. This is why we have brought tequila to Vienna. We also offer tapas including tortillas, salsa and guacamole, and frequently host **Latin music events** in the evenings.*

***; Salud con todos !***

**Lassen Sie sich von unseren Premium Tequilas überraschen!**  
**B**e surprised by our premium tequilas!

**Tea Time 3-5 p.m.** Tee ganz traditionell genießen in unserer Herrenhof Bar – begleitet von unseren Teamastern und appetitlichen Häppchen. *Relax and enjoy tea in fine English style at our Herrenhof bar, hosted by our tea masters and featuring delicious appetizers.*  
**It's tea time!**

# Treten Sie ein, in eine neue Welt: Tequila

## Enter a new world of tequila

### HERSTELLUNG VON TEQUILA

Der Rohstoff für Tequila ist das Herz der **BLAUE WEBER-AGAVE**. Zuerst wird ihr Inneres dampfgegart, nach dem Abkühlen wird mit Wasser der Zucker herausgelöst und mit Hilfe von Hefe in Alkohol umgewandelt.

Danach wird das ganze zwei- oder dreifach destilliert. Das Ergebnis ist ein klarer Tequila, der je nach Klasse gleich abgefüllt oder in Eichenfässern unterschiedlich lange gelagert wird.

### TEQUILA PRODUCTION

Tequila is made of the heart of the **BLUE WEBER AGAVE**. You start by steaming the inside part of the agave plant, and once it has cooled off, water is used to release the sugar. With yeast, the sugar is then turned into alcohol.

Once that is all done, the liquid is distilled two to three times. What you get is clear tequila. Depending on the product and its grade, the tequila is immediately filled into bottles or stored in oak barrels.

Beim Tequila  
kommt's auf Alter an!  
Tequila's age plays a big role!

### KLASSIFIZIERUNG VON TEQUILA

### TEQUILA CLASSIFICATIONS

**TEQUILA 100% AGAVE:** Destillat aus reinem Agavensirup, wird nur in Mexiko in Flaschen abgefüllt. *Distilled from clear agave syrup, can only be filled in Mexico.*

**MIXTO:** destilliert aus bis zu 49% Zucker anderer Pflanzen. *Up to 49% of sugar from other plants.*

**Silver | blanco oder plata:** wird gleich nach der Destillation abgefüllt. *Filled into bottles right after the distillation process.*

**Gold | joven oder oro:** Cuvee aus reifem und blanco Tequila - darf bis zu 1% aromatisiert sein. *Combines mature and blanco tequila. It can include up to 1% of flavoring.*

**Aged | reposado:** lagert zumindest zwei Monate in Eichenholz. *Stored in oak barrels for at least two months.*

**Extra-aged | añejo:** reift 1-3 Jahre in Eichenholzfässern. *Stored in oak barrels for one to three years.*

**Ultra-aged | extra- añejo:** altert mindestens 3 Jahre in hochqualitativen Behältern. *Stored in highest-quality barrels for at least three years.*

# Sortiment Selection



2CL 4CL

## OLMECA ALTOS REPOSADO 38 %

Süß, zitronig mit einem robusten, angenehmen Körper, ausgewogene Aromen von Agave, Vanille und Holztönen

*Sweet, with a hint of lemon and a robust but pleasant "body", well-balanced agave and vanilla flavoring combined with wooden nuances*

4,00 € 7,50 €

## OLMECA TEQUILA ANEJO GOLD

Fruchtig, honigsüß mit Anklängen von Zitrus, sanfte Rauch- und Holztöne, schwarzer Pfeffer im Abgang

*Fruity, taste of sweet honey with a hint of citrus, mixed with soft smoke and wood nuances, black pepper*

4,00 € 7,50 €

## OLMECA BLANCO

Süß, leicht rauchig, mit frischen Aromen verschiedener Kräuter, Töne von Honig, grünem Pfeffer und Zitrus

*Sweet, a little smoky and a variety of fresh herb aromas, notes of honey, green pepper and citrus*

4,00 € 7,50 €

## CABRIOT TEQUILA BLANCO

Leicht süßliches Aroma mit Noten von Karamell und Kamille, mittellanger Nachklang

*Sweet aromas with notes of caramel and camomille, a medium-long finish*

4,00 € 7,50 €

## CABRIOT TEQUILA REPOSADO

Zart, Apfel-, Pfirsich-, Bananen-, Anis- und Karamellaromen, vergorene Agaven und weiße Eiche mit einer Spur von Vanille und Kokosnuss

*Tender, taste of apple, peach, banana, anis and caramel, fermented agaves, white oak and hints of vanilla and coconut*

4,00 € 7,50 €

## CUERVO TEQUILA ESPECIAL REPOSADO GOLD

Süße von Karamell und Vanille, sanft und voll, mit einer leicht erdigen und pflanzlichen Note

*Sweet, caramel and vanilla aroma, smooth and clean flavor profile with light and earthy nuances*

4,00 € 7,50 €

## SIERRA MILENARIO EXTRA ANEJO

Weich, mit der Süße von Karamell und tropischen Früchten mit leichten Röstaromen und Gewürzen

*Soft, sweetness of caramel and tropical fruit, a hint of roasting flavor and spices*

6,00 € 11,00 €

## CUERVO TEQUILA 1800 ANEJO

Blumig, Zitrus- und Holznoten, würzig

*Notes of flowers, citrus and wood, spicy*

6,00 € 11,00 €

## CUERVO TEQUILA 1800 REPOSADO

Süß, kandierte Früchte, Vanille- und Zimtaromen, Marzipan, Feigen, getrocknete Gräsern

*Sweet, candied fruit, vanilla and cinnamon aroma, marzipan, fig and dried grass*

7,50 € 14,00 €

## **RESERVA DEL SENOR TEQUILA REPOSADO**

Chili und Kokos, Aromen südamerikanischer Gewürze

*Chili, coconut, latin spice aroma*

4,00 € 7,50 €

## **CORRALEJO BLANCO**

Intensiv, 100% Agave, Zitrusnote gut ausbalanciert mit diversen Kräutertönen

*Intense, 100% agave, a touch of lime balanced with herbal notes*

4,00 € 7,50 €

## **BENEVA MEZCAL MIT WURM 38**

Rauchig, trockene Kräuter, Aroma von Eichen

*Smoky, dried herbs, notes of oak*

4,00 € 7,50 €

## **HERREDURA REPOSADO**

Geschmeidig, edle Eichennoten, weich mit einem Hauch Mandel

*Smooth, fine notes of oak, soft with a touch of almond*

6,50 € 12,00 €

## **SAN COSME MEZCAL 40**

Würzig, Agaven mit Spuren von Karamell und Holz

*Spicy, agaves with hints of caramel and wood*

7,00 € 13,00 €

## **DON JULIO REPOSADO**

Fein, Agavenaroma, süßliche Töne von Honig und Früchten, Zimt- und Pfeffernoten, würziger Abgang

*Fine, notes of agave, sweet like honey and fruit, hints of cinnamon and pepper, spicy finish*

7,00 € 13,00 €

## **DON JULIO TEQUILA ANEJO**

Füllig, Agavenaroma mit Mokka und Schokolade, langer Abgang

*Rich, agave with hints of mocca and chocolate, long finish*

7,50 € 14,00 €

## **AHA TORO REPOSADO 40**

Weich und fruchtig, pfeffrige Noten, Aromen von roten Äpfeln und Wildblütenhonig

*Smooth and fruity, notes of pepper, red apple and honey aroma*

7,50 € 14,00 €

## **PATRON TEQUILA REPOSADO 40**

Würzig, Agavearoma mit Eichenholzklängen, Noten von Thymian und Dill

*Intense, agave and oak, hints of dill and thyme*

7,50 € 14,00 €

## **PATRON GRAN PLATINUM**

Weich und leicht, fast cremig, Agave mit Fruchtaromen

*Ultra-smooth, almost creamy, fine notes of agave and fruit*

14,00 € 25,00 €

## **SCORPION MEZCAL REPOSADO MIT SKORPION**

Trocken, süß, rauchige Aromen mit Zitrusnoten

*Dry, sweet, smoky with a hint of citrus*

9,00 € 16,00 €

## **PADRE AZUL BLANCO**

Süß, Vanille- und Kokosaroma, Grapefruit- und Zitronentönen mit Minze, gekochten Agaven und diversen Früchten

*Sweet, vanilla and coconut, grapefruit and lime with mint, fruit and agave aroma*

8,00 € 15,00 €

## **PADRE AZUL REPOSADO**

Holzaromen, Vanillenoten

*Wooden notes, touch of vanilla*

8,00 € 15,00 €

## **PADRE AZUL ANEJO**

Weich, Aromen von Vanille, Schokolade, Trockenfrüchten und Zimt

*Smooth, vanilla, chocolate, dried fruit and cinnamon aroma*

10,50€ 19,00 €

# COCKTAIL TIME

12,50 €

## LADY KILLER

Tequila, süße Trauben,  
Holundersirup, frischer Zitronensaft  
Tequila, sweet grapes, elderberry  
syrup, fresh lime juice



## Tequila Gimlet

Tequila, Rose's Lime  
Juice, Limette  
*Tequila, Rose's lime  
juice, lime*

9,50 €

## Gentleman's Killer

Tequila, Espresso,  
Francelico, Puderzucker  
*Tequila, espresso,  
Francelico, powdered  
sugar*

12,50 €

## Bloody Mexican

Tequila Gold,  
Tomatensaft,  
Zitronensaft, schwarzer  
Pfeffer, Worcester  
Sauce, Tabasco,  
Agavensalz

12,50 €

## Tequila Old Fashioned

Tequila, hausgemachter  
Apfel-Ingwer-Likör,  
Agavensirup, Angostura  
*Tequila, homemade apple  
ginger liqueur, agave  
syrup, Angostura bitters*

9,50 €

*Tequila Gold, tomato  
juice, lemon juice, black  
pepper, Worcester  
sauce, Tabasco, agave  
salt*

11,50 €

## Phie's Margarita

Tequila, Limettensaft,  
Agavensirup,  
Sauerkirschwasser  
*Tequila, lime juice, agave  
syrup, sour cherry water*

11,50 €

## Mexican Dallas

Tequila, Ginger Ale,

Limette

*Tequila, ginger ale, lime*

11,50 €

## Numero Urni 9,50 €

Tequila, Amaretto, Sahne  
*Tequila, Amaretto, cream*

9,50 €

## Newbauer Cube

5,00 €

**im Löffel:** Tequila,  
Balsamicoessig,  
Limettensaft

**in a spoon:** tequila,  
balsamic vinegar, lime juice

Try it  
DIFFERENTLY

# Steigenberger Honey

Unsere Bienenvölker wohnen auf dem Hoteldach und sammeln ihren Nektar in der ganzen Stadt – höchste Qualität für unseren hauseigenen Wiener Baumblütenhonig. Our bee colonies live on the rooftop of the hotel, and collect their nectar and pollen right here in the city. Enjoy our highest-quality, homemade Viennese honey! Sweeten your life!

10,50 €

## i Create your own MARGARITA

Bestimmen Sie selbst die Zubereitungsart, den Geschmack und welchen Tequila unsere Barkeeper verwenden sollen:

1

### ZUBEREITUNG

geschüttelt, gerührt oder frozen

2

### FLAVORS

**Der Klassiker:** Limette

**Die Fruchtigen:** Passionsfrucht, Mango, Erdbeere, Pfirsich

**Die Extravaganten:** Lavendel, Ingwer, Honig, Minze, Gurke

3

### TEQUILASORTEN

Olmeca Altos Reposado 38%

Olmeca Tequila Anejo Gold

Olmeca Blanco

Cabriot Tequila Blanco

Cabriot Tequila Reposado

Cuervo Tequila Especial Reposado Gold

Beneva Mezcal mit Wurm 38%

Reserva Del Señor Tequila Reposado

Corralejo Blanco

1

### PREPARATION

*shaken, stirred or frozen*

2

### FLAVORS

*Classic: lime*

*Fruity: passion fruit, mango, strawberry, peach*

*Fancy: lavender, ginger, honey, mint, cucumber*

3

### TEQUILA

*Olmeca Altos Reposado 38%*

*Olmeca Tequila Anejo Gold*

*Olmeca Blanco*

*Cabriot Tequila Blanco*

*Cabriot Tequila Reposado*

*Cuervo Tequila Especial Reposado Gold*

*Beneva Mezcal with a worm 38%*

*Reserva Del Señor Tequila Reposado*

*Corralejo Blanco*

Viel Vergnügen und Genuss!

*Enjoy your custom creation!*

## UNA GRAN FIESTA TEQUILA AT STEIGENBERGER

MOST  
PEOPLE THINK  
ALL TEQUILAS  
TASTE THE SAME



1800  
SUPER PREMIUM  
—TEQUILA—

NOT FOR MOST PEOPLE

E-Bikes Vergnüt und bequem durch Wien mit unseren brandneuen E-Bikes! What better way to explore Vienna than on the back of super fun and super modern E-bikes? Let's go!