

Destillat- Flaschenverkauf

Preisliste



GASTHOF-RESTAURANT HIRSCH

Ess-Kultur zu jeder Jahreszeit | Edeldestillat-Brennerei

Edeldestillat-Brennerei | August Kottmann
Unterdorfstraße 2 | 73342 Bad Ditzenbach-Gosbach
Telefon 07335 9630-0 | Telefax 07335 9630-30
info@hirsch-badditzenbach.de | www.hirsch-badditzenbach.de

Kottmann's Edeldestillat-Brennerei

Eine Familientradition von über 200 Jahren Destillat-Herstellung im Gasthof Hirsch. Die Früchte und Beeren ernten und beziehen wir aus dem traditionellen Streuobstbau der Schwäbischen Alb. Wir produzieren eine Vielzahl von Wildbeerenbrände, sortenreine Apfledestillate, sortenreine Birnenbrände, verschiedene Kirschdestillate, schwäbischer Whisky vom Alb-Dinkel oder duftige, aromatische Liköre – ein Aromagenuss, mehr zum Riechen als zum Trinken.

Die Qualität des Destillates benötigt aber mehr als gutes, sonnenreiftes Obst. Erst mit dem Herzen und der Liebe des Brennmeisters August Kottmann entstehen und entwickeln sich edle Wässer, Geiste und Spirituosen – ohne jeden Zusatz von Aromen.

Beim BrennKunstAward 2025, die traditionsreiche Landesprämierung für Destillate und Liköre in Baden-Württemberg, hat August Kottmann erfolgreich teilgenommen. Insgesamt 6 Goldmedaillen und 12 Silbermedaillen erhielten wir für unsere Destillate und Liköre.

Viele Destillate sind Raritäten und die Erntejahre sehr unterschiedlich. Solch edle Destillate sind immer eine Geschenkidee für besondere Anlässe. Auf Wunsch erstellen wir Ihnen Ihr persönliches Etikett mit Ihrem Namen oder Firmenzeichen für besondere Anlässe (Preise auf Anfrage).

Erfahren Sie mehr über die Erzeugung von Destillaten in unseren Brennereikursen. August Kottmann vermittelt Ihnen praxisbezogen die Grundlagen der Destillat-Herstellung – von den Rohstoffen über die Maischeherstellung bis zum fertigen Destillat. Des Weiteren bieten wir Ihnen Aroma-Erlebnis-Tage „Alb-Natur-Pur“, Destillat-Menüs, Brennerei-Kurse, Führungen in unserer Brennerei und Streuobstwiesen-Führungen im Streuobstparadies.



Allgemeine Geschäftsbedingungen und Lieferung

Preise: Alle angegebenen Preise verstehen sich inkl. 19 % Mwst. Es gelten jeweils die aktuellen Preise zum Zeitpunkt der Bestellung.

Bestellung: Mit Annahme Ihrer Bestellung kommt ein verbindlicher Kaufvertrag zustande. Auch bei Nichtabnahme bestellter Ware durch den Kunden wird die Rechnungssumme fällig. Bestellungen können per Telefon, Telefax, Post oder per E-mail aufgegeben werden. Bestellen können nur Personen über 18 Jahre.

Mindestbestellwert: Es gibt keinen Mindestbestellwert.

Versand: Die anfallenden Versandkosten und Verpackungskosten trägt der Käufer.

Zahlung: Die Zahlung erfolgt auf Rechnung durch Überweisung auf unser Geschäftskonto. Rechnungen sind innerhalb 14 Tagen ohne Abzug zu zahlen.

Eigentumsvorbehalt: Die Ware bleibt bis zur vollständigen Bezahlung unser Eigentum. Erfüllungsort für die Lieferung und Zahlung ist Bad Ditzenbach – Gosbach.

Transportschäden / Reklamationen: Die Lieferung ist unverzüglich auf Schäden zu prüfen. Sollte sie Transportschäden aufweisen, lassen Sie sich bitte sofort vom Zusteller dies bestätigen (Formular). Setzen Sie sich bitte innerhalb von 48 Stunden mit uns in Verbindung. Schadensersatzansprüche des Bestellers begrenzen sich in jedem Fall auf den Wert der schadhaften Lieferung. Sollte uns ein Fehler unterlaufen, benachrichtigen Sie uns bitte umgehend. Reklamationen können nur innerhalb 8 Tagen nach Warenlieferung anerkannt werden. Falls die Beanstandungen begründet sind, hat der Käufer nur Anspruch auf einen dem Minderwert entsprechenden Nachlass. Weitergehende Ansprüche sind ausgeschlossen. Vorherige Preislisten verlieren hiermit ihre Gültigkeit.

Kottmann UG (haftungsbeschränkt) & Co. KG | Unterfeldstr. 2 | Sitz: Bad Ditzenbach | Amtsgericht Ulm, HRA 722320 | Ust ID Nr.: DE276768421
Persönlich haftende Gesellschafterin: Kottmann Verwaltungs UG (haftungsbeschränkt) | Sitz: Bad Ditzenbach | Amtsgericht Ulm, HRB 725958 | Geschäftsführer: August Kottmann

DESTILLAT – Alkoholgehalt % Angabe auf der jew. Flasche		PREIS IN EURO		
LIKÖRE – saisonbedingt –		0,2 L	0,35 L	0,5 L
Aprikosen-Likör (Marillen)	– blumig, sehr aromatisch	10,00	15,00	21,00
Gewürz-Apfel-Likör	– winterliche Gewürze mit Apfel kombiniert	10,00	15,00	21,00
Himbeer-Likör	– fein duftig,beerig	10,00	15,00	21,00
Holunderblüten-Likör	– Holunderblüten vom Gaisentäle	10,00	15,00	21,00
Johannisbeer-Likör	– von schwarzen Johannisbeeren der Alb	10,00	15,00	21,00
Kirsch-Eierlikör	– cremig, fein	10,00	15,00	21,00
Kirsch-Schokoladen-Likör	– cremig, fruchtig und schokoladig	10,00	15,00	21,00
Löwenzahnblüten-Honig-Likör	– von Gosbacher Streuobstwiesen gepflückte Blüten und Bienen-Honig dieser Wiesen	10,00	15,00	21,00
Pfefferminz-Likör	– aus Pfefferminz unseres Kräutergarten	10,00	15,00	21,00
Pfirsich-Likör		10,00	15,00	21,00
Quitten-Likör	– ein Genuss für Liebhaber	10,00	15,00	21,00
Rhabarber-Erdbeer-Likör	– sehr aromatisch, mit Vanille	10,00	15,00	21,00
Rosenblüten-Likör	– von eigenen Rosensträuchern	10,00	15,00	21,00
Sauerkirsch-Likör	– fruchtig, fein aromatisch	10,00	15,00	21,00
Schlehen-Likör	– von Schlehen der Schwäbischen Alb	10,00	15,00	21,00
Zwetschgen-Likör	– Früchte von der Schwäbischen Alb	10,00	15,00	21,00



DESTILLAT – Alkoholgehalt 40% Vol.		PREIS IN EURO		
		0,1 L	0,35 L	0,5 L
APFELBRÄNDE				
„Goldapfel“ alter Apfelbrand	– Apfelvielfalt im Eichenfass gereift	12,00	21,00	30,00
Apfelbrand	– Apfelvielfalt dem Streuobstparadies		17,00	23,00
Berlepsch Apfelwasser	– Äpfel von Gosbacher Streuobstwiesen	8,00	20,00	28,00
Berner Rosenapfel	– Äpfel von Gosbacher Streuobstwiesen	8,00	19,00	25,00
Blauluike – Häslacherluike	– Häslacher Luike aus Gosbach		19,00	25,00
Bohnnapfel-Wasser	– Äpfel von Gosbacher Streuobstwiesen	8,00	19,00	25,00
Boskoop Apfelwasser	– Äpfel vom Hiltental Gosbach	8,00	19,00	25,00
Champagner-Renette	– Äpfel von Gosbacher Streuobstwiesen	8,00	19,00	25,00
Gewürzluiken Apfelwasser	– Äpfel vom Gaisentäle	8,00	20,00	28,00
Gingener Luiken Apfelwasser	– Äpfel von Gosbacher Streuobstwiesen	8,00	20,00	28,00
Goldparmäne Apfelwasser	– Äpfel von Gosbacher Streuobstwiesen	8,00	20,00	28,00
Gravensteiner Apfelwasser	– Äpfel von Gosbacher Streuobstwiesen		19,00	25,00
Hiltenburger Apfelwasser	– Apfelsämling bei der Hiltenburg		19,00	25,00
Jakob-Fischer-Apfel	– Äpfel vom Hiltental Gosbach		19,00	25,00
Kaiser-Wilhelm-Apfel	– Äpfel von Gosbacher Streuobstwiesen		20,00	28,00
Landsberger Renette Apfelwasser	– Äpfel von Gosbacher Streuobstwiesen		19,00	25,00
Liebensteiner Apfelwasser	– alte Regional-Apfelsorte		19,00	25,00
Maunzen Apfelwasser	– Äpfel von Gosbacher Streuobstwiesen		19,00	25,00
Rosenapfel vom Schönbuch	– Äpfel von Gosbacher Streuobstwiesen		19,00	25,00
Sonnenwirtsapfel	– Äpfel von Gosbacher Streuobstwiesen		19,00	25,00
Transparent-Apfelwasser	– „Schöner aus Croncels“-Äpfel von Gosbach		19,00	25,00
Quittenwasser	– Apfel- und Birnenquitten der Schwäbischen Alb	12,00	26,00	36,00
Obstler Cuvée	– Cuvée aus Äpfel, Birnen und Wildbeeren		16,00	21,00
„Luikle“ – Spirituose	– Auszug aus frischen Luikenäpfeln und Luikenbrand	8,00	19,00	25,00
BIRNENBRÄNDE				
Bürgermeister-Birne	– Birnen von Gosbacher Streuobstwiesen	10,00	20,00	28,00
Fässles-Birne	– Birnen aus dem Gaisentäle	9,00	19,00	25,00
Gelbmöstler-Birne	– Birnen aus dem Gaisentäle	9,00	19,00	25,00
Karcher-Birne	– Birnen aus dem Gaisentäle		19,00	25,00
Nägeles-Birne	– Birnen aus dem Gaisentäle	10,00	20,00	28,00
Oberösterreichische Weinbirne	– Birnen aus dem Gaisentäle		19,00	25,00
Palmisch-Bime	– Birnen aus dem Gaisentäle	10,00	20,00	28,00

DESTILLAT – Alkoholgehalt 40% Vol.		PREIS IN EURO		
		0,1 L	0,35 L	0,5 L
BIRNENBRÄNDE				
Remele-Birne	– Birnen aus dem Gaisentäle		23,00	31,00
Schwäbische Hausbirne	– gemischte Sorten vom Gaisentäle	8,00	19,00	25,00
Schweizer Wasserbirne	– Birnen aus dem Gaisentäle		19,00	25,00
Stuttgarter Gaishirtle-Birnen	– Birnen von Gosbacher Streuobstwiesen	10,00	25,00	36,00
Ulmer Butterbirne	– Birnen aus dem Gaisentäle	10,00	23,00	31,00
Wahl'sche Birne	– Birnen von Gosbacher Streuobstwiesen	10,00	23,00	31,00
Wilde Eierbirne	– Birnen von der Albhochfläche (750 m N.N.)	10,00	20,00	28,00
Wildling Birnenwasser	– Birnen von Gosbacher Streuobstwiesen		19,00	25,00
Williams-Christ	– Birnen von der Filderebene/Stuttgart	10,00	20,00	28,00
STEINOBST				
„Goldzwetschge“ alte Zwetschge	– Zwetschgenwasser im Eichenfass gereift	12,00	26,00	36,00
Aprikosenwasser „Marillen“	– selbst geerntete Marillen aus der Wachau	12,00	26,00	36,00
Kirschwasser	– aus hochreifen Achertaler Kirschen der Sorten Dollenseppler, Benjaminler und Pflugwirtle	10,00	20,00	28,00
Löhrpflaumen-Brand	– aus Früchten vom Gaisentäle	10,00	20,00	28,00
Mirabellen-Wasser	– von Gosbacher Früchten	10,00	20,00	28,00
Sauerkirsch-Wasser	– aus hochreifen Achertaler Sauerkirschen	10,00	23,00	31,00
Wildkirsch-Wasser	– von handgepflückten Früchten vom Albtrauf	14,00	40,00	57,00
Wildpflümle-Brand	– von Myrobalanen aus dem Gaisentäle	8,00	18,00	23,00
Zwetschgenwasser	– Früchte vom Gaisentäle	8,00	19,00	25,00
BEEREN UND WILDBEEREN				
Brombeer-Geist	– 12 Jahre gelagert		20,00	28,00
Dürlitz-Geist (Kornelkirsche)	– Beeren vom Gaisentäle	10,00	20,00	28,00
Ebereschen-Geist	– Früchte von der Schwäbischen Alb	10,00	20,00	28,00
Ebereschen-Wasser	– durch Maischegärung erzeugt	14,00	46,00	65,00
Elsbeeren-Geist	– Früchte des Elsbeerbaum, marzipanbetont	12,00	26,00	36,00
Hagebutten-Geist	– Früchte von der Schwäbischen Alb	12,00	26,00	36,00
Himbeer-Geist	– aromatisch, fruchtig	10,00	20,00	28,00
Holunder-Geist	– schwarze Holunderbeeren von der Alb	10,00	20,00	28,00
Kriechele-Wasser	– Art wilder Pflaumen vom Gaisentäle	12,00	26,00	36,00
Mispel-Brand	– Früchte der Schwäbischen Alb	14,00	40,00	57,00
Schlehen-Geist	– Früchte der Schwäbischen Alb	10,00	20,00	28,00
Schlehen-Wasser	– durch Maischegärung erzeugt	14,00	46,00	65,00

DESTILLAT – Alkoholgehalt 40% Vol.		PREIS IN EURO		
		0,1 L	0,35 L	0,5 L
BEEREN UND WILDBEEREN				
Schwarze Johannisbeeren–Brand	– durch Maischegärung erzeugt	12,00	26,00	36,00
Schwarze Johannisbeeren–Geist	– Früchte der Alb–Hochfläche	10,00	20,00	28,00
Speierling–Wasser	– eine Sorbus–Wildfrucht von der Alb	12,00	26,00	36,00
Traubenkirsch–Wasser	– Früchte vom Albtrauf, marzipanbetont	14,00	46,00	65,00
Trauben–Wasser	– von hochreifen weißen Trauben		20,00	28,00
Zibarten–Wasser	– Art wilder Pflaumen vom Gaisentäle	12,00	26,00	36,00
KORNBRÄNDE				
„Schwäbischer Whisky“	– Dinkelbrand im Eichenfass gereift	12,00	21,00	30,00
„Schwäbischer Whisky“ (Flasche oval)	– Dinkelbrand im Eichenfass gereift			35,00
Dinkelbrand	– aus schwäbischem Dinkelkorn Rotgold		18,00	23,00
Haferbrand	– aus Bio–Anbau von der Schwäbischen Alb		18,00	23,00
Roggenbrand	– aus Bio–Anbau von der Schwäbischen Alb		18,00	23,00
TRESTERBRÄNDE UND HEFEBRÄNDE				
Muskateller–Traubentresterbrand	– Trester aus der Wachau		26,00	36,00
Neuburger–Traubentresterbrand	– Rebsorte spezielle aus der Wachau		26,00	36,00
Traminer–Traubentresterbrand	– im Eichenfass gereift, Alter 15 Jahre	12,00	26,00	36,00
Veltliner–Traubentresterbrand	– Veltliner–Traubentrester aus der Wachau		26,00	36,00
Burgunder Weinhefebrand			20,00	28,00
Cabernet–Mitos–Weinhefebrand			20,00	28,00
Dornfelder Weinhefebrand	– sauber, klar im Aroma		20,00	28,00
Kernling–Weinhefebrand			20,00	28,00
KRÄUTER UND SONSTIGES				
„Gosbacher Birnen–Gin“ Wacholderspirituose	– blumig und aromatisch, auf der Grundlage von Birnenbrand			30,00
Apfel–Albheidekräuter–Spirituose	– Apfelbrand mit Albkräutern wie Dost, Thymian	8,00	19,00	25,00
Apfel–Heu–Spirituose	– Apfelbrand mit Bergkräuter–Heu		13,00	18,00
Florian–Schnäpsle (Spirituose)	– Kräuterspirituose, lieblich, aromatisch	8,00	19,00	25,00
Gosbacher Magenbitter (Spirituose)	– herb, kräftig, 42 %Vol.	8,00	19,00	25,00
Grüne Walnuss–Apfelbrand–Honig–Spirituose	– fein, angenehm herb	8,00	19,00	25,00
klare Kräuterspirituose	– kräuterbetont	8,00	19,00	25,00
Kümmel–Spirituose	– würzig, aromatisch	8,00	19,00	25,00
Topinambur–Brand	– Topinamburknollen von der Albhochfläche	8,00	19,00	25,00