

Almondudler[®]
Mischen
Possible



Wenn du an
Almdudler[®]
hast, bist
du net allan!



Almdudler[®]
Mischen
Possible



#lassunsdudeln

Eine Flasche, mit der man gerne am Tisch sitzt!

- Unverwechselbar erfrischender Geschmack aus natürlichen Alpenkräutern
- Das österreichische Nationalgetränk und die weltweit führende Alpenkräuterlimonade
- Beliebt und bekannt weit über die österreichischen Grenzen hinaus
- Die Almdudler Formflasche ist die Ikone des Unternehmens
- Originalrezeptur seit 1957 in der puristischen Glasformflasche mit dem sympathischen Trachtenpärchen
- Mit dem Europäischen V-Label als vegan zertifiziert

Almdudler





Alm-Bowle®



0,5l Almdudler Original
½ Flasche Prosecco
⅛l Gin
0,25l Mineralwasser
2EL Rosmarinsirup
Saft von ½ Zitrone
Rosmarinzwige
Frische Beeren
Frische Minze

Frische Beeren (z.B. Himbeeren, Heidelbeeren) in ca. 1/8l Gin einige Stunden ansetzen. Vor dem Servieren mit allen Zutaten aufgießen. Am besten mit Familie und Freunden genießen.

Almdudler



Almpari®

10cl Almdudler Original
10cl Prosecco/Sekt
4cl Campari
Frische Minze

Der italienische Klassiker Campari, gemixt mit Almdudler, spritzigem Prosecco oder Sekt, Minze und Eis ist ein ganz besonderer Genuss für heiße Tage und laue Sommerächte.

Almdudler

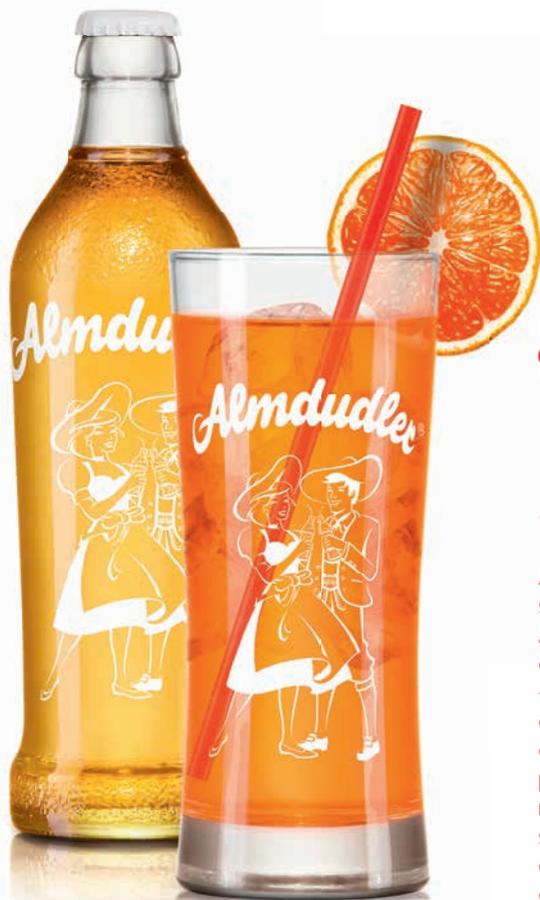
Alsmash®

10cl Almdudler Original
6cl Gin
4cl Rosmarin-, Zitronen-
oder Basilikumsirup
2cl Zitronensaft
2cl Grapefruitsaft
Rosmarinzwieg
Basilikumblätter

Im Alsmash treffen Basilikum oder Rosmarin mit Gin und einer fruchtigen Note aus Zitrone und Grapefruit auf Almdudler – eine prickelnde, eisgekühlte Erfrischung an heißen Sommertagen.



Almdudler



Almperol®

10cl Almdudler Original
10cl Prosecco/Sekt/Soda
4cl Aperol

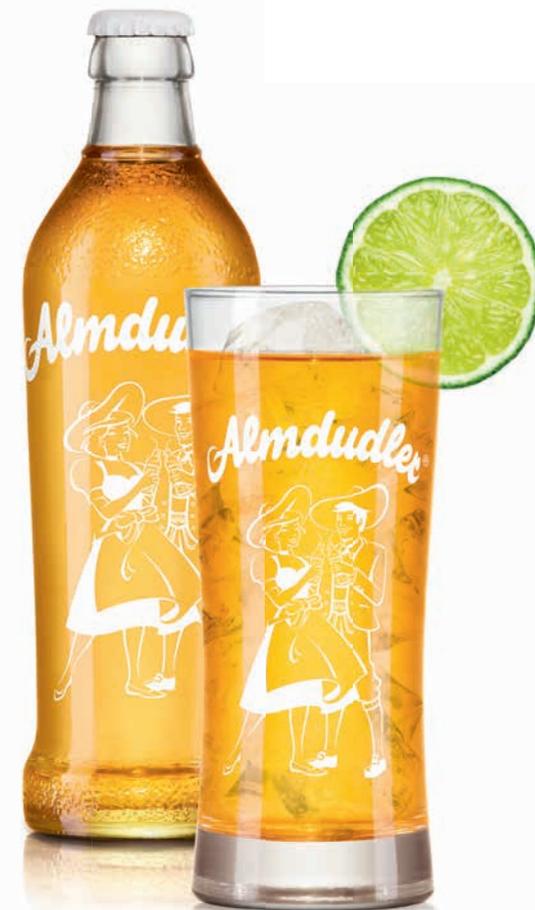
Almdudler gemischt mit Sekt, Prosecco oder Soda, einem Schuss Aperol sowie einer frischen Orangenscheibe als fruchtiges Extra – ergibt den Almperol. Diese außergewöhnliche Kombination aus fruchtig-bitterem Likör und prickelndem Almdudler gepaart mit kühlenden Eiswürfeln eignet sich perfekt als After-Work-Getränk oder zum Einstimmen, bevor man abends loszieht.

Almdudler®

Almojito®

8cl Almdudler Original
2cl Zucker
2cl Limettensaft
6cl weißer Rum
Frische Minze

Der Cocktail-Klassiker einmal anders. Mit Almdudler wird der Mojito zum Almojito. Der erfrischende Drink ist vor allem in lauen Sommernächten ein Genuss. Für den Cocktail alle Zutaten außer Almdudler im Glas gut verrühren und mit Almdudler aufgießen.



Almdudler®

Almcaipi®

15cl Almdudler Original
1 Limette
2TL weißer Rohrzucker
Frische Minze
Crushed Ice

Der alkoholfreie Almcaipi erfrischt mit Minze und Limette. Eine Limette schneiden, zerdrücken und mit 2 Teelöffeln weißem Rohrzucker in ein Longdrinkglas mit viel Crushed Ice geben. Anschließend mit 15cl Almdudler aufgießen.



Almhugo®

15cl Almdudler Original
3cl Holunderblütensirup
Frische Minze

Der Almhugo ist die perfekte Alternative für all jene, die ihren Drink gerne alkoholfrei genießen. Die erfrischende Kombination aus Almdudler und aromatischer Minze wird am besten mit Eiswürfeln serviert und ist damit der perfekte alkoholfreie Aperitif.



Almjodler Lime®

10cl Almdudler Original
4cl Vodka
1cl Lime Juice

Sauer macht lustig! Dieser erfrischende Drink ist außerdem ganz leicht in der Zubereitung: Vodka mit Lime Juice und Eis in ein Longdrinkglas füllen. Für ein spritziges Vergnügen kurz vor dem Servieren mit 10cl Almdudler aufgießen.



Almdudler

Almclassics

- **Almspritzer®** Almdudler + Wein
- **Almradler®** Almdudler + Bier
- **Almsprudler®** Almdudler + Sekt
- **Almjodler®** Almdudler + Vodka
- **Gindudler®** Almdudler + Gin
- **Almjäger®** Almdudler + Jägermeister
- **Almslammer®** Almdudler + Tequila
- **Almglühen®** Almdudler + Campari
- **Almcaptain®** Almdudler + Captain Morgan Rum
- **Cubadudler®** Almdudler + Havana Club
- **Rumdudler®** Almdudler + Rum (Bacardi)
- **Almwhiskey®** Almdudler + Whiskey
- **Alm 43®** Almdudler + Licor 43

Almdudler

Almdudler Heißgetränke

Almstrudel®

1l Almdudler Original
8cl Rum
2-3 Zimtstangen

Almdudler zum Kochen bringen. Anschließend die Zimtstangen hinzugeben und ein wenig ziehen lassen. Fertig ist die alkoholfreie Variante des Almstrudels. Für die beschwipste Variante einfach 8cl Rum hinzugeben. Prost!



Almdudler.

Glühdudler®

0,35l Almdudler Original
0,35l Weißwein

Almdudler und Weißwein in einen Topf geben und zum Kochen bringen. Anschließend in einer Tasse servieren und fertig ist der Glühdudler.

Almminze®

2/3 Almdudler Original
1/3 Pfefferminztee
Schuss Zitrone
Frische Minze

Pfefferminztee mit aufgekochtem Almdudler und einem Schuss Zitrone mischen. Frische Minze hinzugeben und schon ist die Almminze ein Genuss.



Almdudler.

Die Wurzeln des guten Geschmacks

- Österreichisches Familienunternehmen mit einzigartiger Geschichte
- Erwin Klein erfindet 1957 Almdudler und schenkt die allererste Formflasche seiner Frau zur Hochzeit am 17. Oktober 1957
- „Auf der Alm dudeln“: Altwienerischer Ausdruck für „Jodeln“ und Ursprung des Namens
- „GreenBuilding“ Firmensitz in Wien mit Almhütte auf dem Dach
- Almdudler als Symbol für Geselligkeit und Lebensfreude

Almdudler





Almdudler-Limonade
A. & S. Klein GmbH & Co KG

Grinzinger Allee 16 · 1190 Wien · info@almdudler.com
☎ +43 1 370 36 36-0 · ☎ +43 1 370 36 36-90 · almdudler.com

