

**JACK
RABBIT**
CAFÉ · BAR

SLAWA
UKRAJINI

a jack rabbit start (engl.)
=
einen Schnellstart hinlegen

LIMONADEN

JACK'S EISTEE

Weißer Pfirsich, Verjus, Zitrone, Earl Grey Tee, Soda

7

SUMMER LEMONADE

Lavendel, Preiselbeer, Apfel, Verjus, Zitrone, Soda

7

EIS

Vanille, Schokolade, Himbeere, Banane,

Kürbiskern-Pistazie

pro Kugel → 1,5

SPEISEN

ANTIPASTI

Prosciutto, Bergkäse, Oliven, Hummus, Grissini

(ideal für 2 bis 3 Personen)

24

CHILI CON CARNE

Von Chefkoch Martin, mit Rind-
und Schweinefleisch aus den Nockbergen

14

BAGELS

HUMMUS^{VEGAN}

Getrocknete Tomate, gegrillte Melanzani, Rucola

6

SOUL FOOD

Salatgurke, Radieschen, Kräutertopfen,
Rote-Rübe-Sprossen

6

BERGKÄSE WALNUSS

Birnen-Balsamico, Kräutertopfen, Rucola

7

LACHS

Frischkäse, Rucola, Kapern, Kren

8

DUROC EDELSCHINKEN

Rucola, Bergkäse, Röstzwiebel, Kräutertopfen,
Tomatenpesto

8

PROSCIUTTO

Parmesan, Frischkäse, getrocknete Tomate,
Rucola, Basilikumpesto

8

CAFÉ & CO.

Affogato	4,5
Cold Brew Tonic	5
Irish Coffee	10
Espresso	3
Doppio	4
Verlängerter	3,5
Cappuccino	4
Café Latte	4,5
Flat White	4,5
Tee (Bergkräuter, Kamille, Earl Grey, Früchte, Rooibos, Grüner Tee)	3,5
Eis Café	7
Bananen Milch Shake	7
Himbeer Milch Shake	7
Heiße Schokolade	4
Heiße Schokolade mit Rum	7



SÄFTE

0,2l

Kohl Bergapfelsäfte Südtirol

Apfel Rubinette	4
Apfel & Karotte	4
Apfel & Preiselbeer	4

Privatkelterei Van Nahmen Niederrhein

Rhabarber	4
Pflaume	4
Weißer Pfirsich	4

APERITIVO

HAUS SPRIZZ

Select Aperitivo, Frizzante, Soda

7

BASILIKUM SPRIZZ

Basilikum, Ingwer, Verjus, Mastiha, Frizzante

8

COSMO SPRIZZ

Orangenlikör, Rosé Wermut, Zitrone,
Apfel, Preiselbeer, Frizzante

8

LIMONCELLO SPRIZZ

Weißer Wermut, Limoncello, Verjus, Tonic

9

PINEAPPLE SPRIZZ

Ananas-Wermut auf Riesling-Basis, Tonic

9

SIROCCO SPRIZZ

Weißer Portwein, Aprikose, Verjus,
Gurke, Botanical Tonic

7

A JACK RABBIT START

THE LORD

Pregler (Brand aus Äpfeln und Birnen),
Apfel-Shrub, Ginger Ale

11

EARLY BIRD

Mirabellenbrand, Chartreuse, Aprikose, Tonic

11

DIZZY HIGHBALL

Bourbon, Roter Wermut, Artischocke, Soda

12

BLOODY MARY

Wodka, Tomate, rote Paprika,
hauseigene Würzmischung

12

VAN DER ILLE

Vanille-Rum, Mango-Limonade

11

UNTERNEHMER SPEZI

Blutorangengeist, Orange, Cola

11



GIN & TONIC

DER KLASSIKER

Tanqueray, Tonic

10

DER LIMONIGE

Tanqueray Rangpur, Botanical Tonic

10,5

DER ERFRISCENDE

Gölles Hands On, Botanical Tonic

11

DER BEERIGE

Reisetbauer Sloeberry, Botanical Tonic

11,5

DER REGIONALE

Kuenz Roter Turm, Tonic

12,5

DER SOMMERLICHE

Citadelle Jardin d'Été, Tonic

13

DER EXTRAVAGANTE

Hendrick's Orbium, Botanical Tonic

14



COCKTAIL-KURSE

Lernen von den Profis für den Hausgebrauch.
Wie halte ich einen Shaker, was sind die Tricks für die Heimbar,
wo kaufe ich hochwertiges Cocktail-Equipment und
noch vieles mehr. Mit einer Rezeptliste aus dem Jack Rabbit
zum Nachmischen für zu Hause.

14:30–17:00 Uhr · 65 €

Termine → 8. Juli | 29. Juli | 5. August | 19. August

SPIRITUOSEN-SEMINARE

Die faszinierende Welt der Spirituosen.
Jedes Seminar widmet sich einem bestimmten Thema.
Es werden jeweils sechs Produkte vorgestellt.

20:00–22:00 Uhr · 25 €

Termine ↓

**13. Juli – Amaro | 20. Juli – Mezcal | 10. August – Rum
24. August – Rum | 31. August – Whisky**

**Anmeldung vor Ort oder auf www.jackrabbit.at
(Änderungen vorbehalten)**

COCKTAILS

AB 17 UHR

JACK RABBIT

Unser Hauscocktail, ursprünglich mit Applejack aus den USA, bei uns mit steirischem Apfelbrand aus dem Holzfass, Zitrone, Orange und Ahornsirup, ein herrlich fruchtiger Sour



I LOVE LAMP

Der Name dieses Tiki-Drinks scheint etwas gewöhnungsbedürftig, die Kombination aus gereiftem Rum, Tequila, Ananas, Limette, Banane, Agavendicksaft und Bitters ist aber aller Ehren wert



ELK'S OWN

Stammgäste haben diesen Drink mit Rye Whiskey, Zitrone und Portwein bereits lieben gelernt, benannt nach einer Studentenverbindung in den USA



PREGLER NO. 5

Ein vielschichtiger Drink von Agata mit Pregler (Brand aus Äpfeln und Birnen), Birnen-Shrub, knackig-trockenem Manzanilla Sherry, Amaretto und Walnuss Bitters



COCKTAILS

AB 17 UHR

KOWALSKI SMASH

Dieser herrlich erfrischende, fruchtig-leichte Drink aus Bitter-Aperitivo, Zitrone, Orange, Minze, PX Sherry und Soda wurde vor einigen Jahren in einer heißen Berliner Sommernacht vom polnischen Barmann Filip Kaszubski erdacht



11

COME AS YOU ARE

Ein Pisco-Sour-Twist mit einer lokalen Note, Pisco, Williamsbrand, Limette und Triple Sweet



12

QUARTERDECK

Für diesen kraftvollen Rum-Cocktail haben wir einen in PX-Fässern gereiften Barbados Rum genommen und mit zwei verschiedenen Sherrys sowie etwas Limette kalt gerührt



13

PINK FLOAT

Jule darf sich diese tolle Kreation auf ihre Fahnen schreiben: Gin, Zitrone, Holunder, Orangen Bitters und Grapefruit-Limonade, ein wahrhaftiger Everybody's Darling



11

COCKTAILS

AB 17 UHR

MORNING GLORY FIZZ

Ein All Time Favourite von Thomas auf der Basis von schottischem Malt Whisky, Zitrone, Zucker, Absinth und einer Spur Soda, weckt wieder neue Kräfte



12

BOULEVARDIER

Der perfekte Drink für alle Fans von wohligh-bitteren Geschmäckern, gewissermaßen ein Negroni auf Whiskey-Basis, aber neben Bitter-Aperitivo und rotem Wermut mit einer doppelten Portion Bourbon, so wie es sich gehört



11

FOLLOW THE WHITE RABBIT

Mohn wird in Wodka und Rum eingelegt, danach mit Orangenlikör und Limette nach der Milk-Punch-Methode filtriert, am Ende erhält man einen kristallklaren Drink mit einem hauch-zarten Milcharoma



12

SIDECAR

Ein Klassiker, anhand dessen man die Fertigkeiten eines Bartenders gut ablesen kann: Cognac, Orangenlikör und Zitrone – simpel, aber in der richtigen Balance ein herausragendes Geschmackserlebnis



14

COCKTAILS

AB 17 UHR

OLD CUBAN

Ein genialer Drink von der amerikanischen Bar-Legende Audrey Saunders, bestehend aus gereiftem Rum, Limette, Minze, Zucker, Bitters und Champagner, gewissermaßen ein Mojito Royal



MEZCAL MULE

Der Weissensee ist verrückt nach Mezcal, deshalb haben wir diesen erdig-exotischen Longdrink mit Maracuja, Limette, Ginger Beer und dem rauchigen Verwandten des Tequila weiterhin auf der Karte gelassen



GOLDEN CADILLAC

Ein cremiger Dessertdrink darf natürlich nicht fehlen: Vanille, Kakao, Orange, Obers, Muskatnuss und im Holzfass gereifter Apfelbrand als unsere „geheime“ Spezialzutat



CAIPIRINHA

Was? Eine Caipi auf der Jack Rabbit Karte? Ja, aber eine ultra-stabile mit richtig gutem Cachaça, frischer Limette, festen Eiswürfeln und ganz ohne braunem Zuckergedöns



COCKTAILS

AB 17 UHR

ITALIAN PICKUP

Unser neuester Espresso-Martini-Twist, Wodka und Espresso sind gesetzt, aber weniger Süße, Mandel, Bitter-Orange und Obers



BLOOD & SAND

Schottischer Single Malt, Kirsche, roter Wermut und Orange sorgen für einen rauchig-saftigen Drink mit Biss



BERGBLUMEN BLUES

Ein herrlich erfrischender, floraler Longdrink mit Bergblumenschnaps, Mostello (ein verstärkter Dessertwein auf Birnenbasis), Verjus und Soda



COSMOPOLITAN

Bekannt aus der TV-Serie „Sex and the City“, aber hier im Jack-Rabbit-Style mit Wodka, Orangenlikör, Limette und sexy Preiselbeer



DAIQUIRI

Klassisch mit Rum, Limette und Zucker oder fruchtiger mit Kokosnuss- oder Ananas-Rum



OHNE ALKOHOL

AB 17 UHR

FANCY APPLE SMASH

Der beliebteste alkoholfreie Cocktail im Jack Rabbit,
Apfel, Mandel, Minze und Zitrone



BUGS BUNNY

Ein Drink aus der Josef Bar in Wien mit Karotte,
Zitrone, Vanille und Ingwer – passt fürs Jack Rabbit
wie die Hasenpfote aufs Auge



PLUM BUSTER

Walter haben wir diesen fantastischen Drink
auf der Basis von Cold Brew Café, Pflaume, Milch
und Ahornsirup zu verdanken



SILKY PLEASURE

Eine der vielen tollen Kreationen von Carlos,
alkoholfreier Bitter-Aperitivo, Verjus, Holunder
und Botanical Tonic



ZINNOBER CLUB

Alkoholfreier Gin, Zitrone und Himbeere,
schaumig-fruchtig und schon seit dem ersten Tag
auf unserer Karte



BIER

0,3l

Fassbier

Tegernseer Hell	<u>4</u>
Schneider Weisse	<u>4</u>
Grapefruit Radler	<u>4</u>

Flaschenbier

Weitra Das Helle	<u>4,5</u>
Muttermilch Wiener Bubi Lager	<u>6</u>
Schneider Weisse Alkoholfrei	<u>4</u>

WEIN OFFEN

1/8l

Schaumwein (0,1l)

Sacchetto Frizzante	<u>4,5</u>
Champagner Drappier Blanc des Blancs	<u>11,5</u>

Weißwein

Riesling – Malat, Kremstal, 2021	<u>5</u>
Gelber Muskateller – Buchegger, Kremstal, 2021	<u>5</u>
Chardonnay – Salzl, Neusiedlersee, 2020	<u>5</u>
Viognier – Ecker Eckhof, Wagram, 2019	<u>6,5</u>

Rosé

Rosé Méditerranée – Figuière, Provence, 2021	<u>5</u>
--	----------

Rotwein

Blaufränkisch – lby, Mittelburgenland, 2019	<u>5</u>
Cuvée Genesis Zweigelt & Merlot – Glatzer, Carnuntum, 2019	<u>6</u>

SCHAUMWEIN

Prosecco

Prapian 32

Champagner

Drappier Blanc de Blancs 65

Charles Heidsieck Brut Réserve 75

Louis Roederer Brut Premier 85

Bollinger Special Cuvée 95

Laurent-Perrier Cuvée Rosé 120

Veuve Clicquot La Grande Dame 2006 200

DOM Pérignon 2010 210

WEISSWEIN

Gelber Muskateller – Buchegger, Kremstal, 2021 28

Grüner Veltliner Ried Sauberg – Ebner-Ebenauer, Weinviertel, 2019 41

Grüner Veltliner Ried Lamm – Schloss Gobelsburg, Kamptal, 2019 68

Riesling – Malat, Kremstal, 2021 28

Riesling Smaragd Loibenberg – Tegernseerhof, Wachau, 2019 45

Riesling Steinacker – Knewitz, Rheinhessen, 2018 65

Sauvignon Blanc ^{Naturwein} – Rebenhof, 2016 37

Sauvignon Blanc Ried Poharnig – Erwin Sabathi, Südsteiermark, 2019 46

Pinot Grigio Porer – Alois Lageder, Südtirol, 2019 39

Chardonnay – Salzl, Neusiedlersee, 2020 28

Chardonnay Reserve – Knewitz, Rheinhessen, 2018 65

Chassagne-Montrachet ^{Chardonnay} – Marc Morey, Burgund, 2018 98

Viognier – Ecker, Wagram, 2019 35

ROSÉ

Rosé Méditerranée – Figuière, Provence 28

ROTWEIN

Blaifränkisch – Iby, Mittelburgenland, 2019 28

Blaifränkisch Leithakalk – Kollwenz, Leithaberg, 2017 45

St. Laurent Frauenfeld – Johanneshof Reinisch, Thermenregion, 2018 37

Merlot Schützner Stein – Prieler, Leithaberg, 2017 42

Pinot Noir Reserve – Philipp Grassl, Carnuntum, 2018 41

Cuvée Genesis ^{Zweigelt, Merlot} – Glatzer, Carnuntum, 2019 30

Rosso e Nero ^{Zweigelt, Merlot, Cabernet Sauvignon} – Pöckl, Neusiedlersee, 2012 50

Réserve Rouge ^{Grenache, Syrah} – Perrin, Côtes du Rhône, 2018 32

Sangiovese – Caparzo, Toskana, 2019 28

Brunello di Montalcino ^{Sangiovese} – Caparzo, Toskana, 2016 75

Santenay Vieilles Vignes ^{Pinot Noir} – Marc Colin, Burgund, 2018 58

Corimbo ^{Tempranillo} – Bodegas La Horra, Ribera del Duero, 2016 48



SPIRITUOSEN

2 cl

AMERIKANISCHER WHISKEY

Evan Williams Bourbon, 43 %	<u>3</u>
Evan Williams Single Barrel Bourbon 2003, 43,3 %	<u>4,5</u>
Rittenhouse Rye, 50 %	<u>4</u>
Knob Creek Rye, 50 %	<u>4,5</u>
Willett Rye, 54,5 %	<u>4,5</u>
Elijah Craig Small Batch Bourbon, 47 %	<u>4</u>
Elijah Craig Barrel Proof Bourbon, 68 %	<u>7</u>
Angel's Envy Bourbon, 43,3 %	<u>6</u>
Uncle Nearest 1856, 50 %	<u>8</u>
Blanton's Gold Single Barrel Bourbon, 51,5 %	<u>9</u>
Bomberger's Bourbon, 46 %	<u>10</u>
Woodford Reserve Bourbon, 43,2 %	<u>4</u>
Woodford Reserve Bourbon Cherry Wood Smoked Barley, 45,2 %	<u>12</u>
Colonel E. H. Taylor, Jr. Single Barrel Bourbon, 50 %	<u>12</u>

IRISCHER WHISKEY

Teeling Small Batch, 46 %	<u>3</u>
Teeling Single Malt, 46 %	<u>4</u>
Redbreast 12 Years, 40 %	<u>5</u>

SCHOTTISCHER WHISKY

Monkey Shoulder, 40 %	<u>3</u>
Monkey Shoulder Smokey, 40 %	<u>5</u>
Clynelish 14 Years, 46 %	<u>5</u>
Balvenie 12 Years Double Wood, 40 %	<u>6</u>
Talisker Skye, 45,8 %	<u>4</u>
Jura 16 Years, 40 %	<u>6,5</u>
Lagavulin 16 Years, 43 %	<u>7</u>
Glendullan 2009 MoS Marsala Finish, 56,1 %	<u>8</u>
Dalmore 12 Years, 40 %	<u>6,5</u>
Dalmore King Alexander III, 40 %	<u>18</u>
Glengoyne 18 Years, 43 %	<u>12</u>

SPIRITUOSEN

2 cl

WORLD WHISKY

Nikka Yoichi Single Malt, 45%, Japan	<u>4,5</u>
Hatozaki Blended, 40%, Japan	<u>4</u>
Kuenz Rauchkofel Single Malt, 43%, Österreich	<u>7</u>
Kyrö Rye Malt, 47,2%, Finnland	<u>6,5</u>
Kavalan Solist Single Malt Bourbon Cask, 57,7%, Taiwan	<u>12</u>

RUM

Ron Abuelo 7 Years, 40%, Panama	<u>3</u>
Ron Johan Old Plum, 41%, Österreich	<u>4</u>
Havana Club Seleccion de Maestros, 45%, Kuba	<u>4,5</u>
Plantation Panama 27 Years, 51,1%, Panama	<u>9</u>
Plantation Jamaica 1999, 46,7%, Jamaika	<u>10</u>
The Real McCoy 12 Years, 40%, Barbados	<u>6</u>
Wagemut 10 Years Rotweinfass Finish, 51,5%, Barbados	<u>6</u>
Ron Zacapa 23, 40%, Guatemala	<u>6</u>
Black Tot 50th Anniversary, 54,5%, Karibik	<u>14</u>

MEZCAL MEXIKO

Encantado Espadín, 43%	<u>3</u>
Alipús Santa Ana del Rio Espadín, 47%	<u>4,5</u>
Local Espadín, 42%	<u>6</u>
Montelobos Espadín, 45,3%	<u>6</u>
Real Minero Largo, 47,8%	<u>10</u>

TEQUILA MEXIKO

Sierra Antiguo Plata, 40%	<u>3</u>
Casamigos Blanco, 40%	<u>5</u>
Casamigos Reposado, 40%	<u>6</u>

COGNAC

Ferrand 1840, 45%, Frankreich	<u>4,5</u>
Ferrand 10 Générations, 46%, Frankreich	<u>5,5</u>

SPIRITUOSEN

2 cl

GRAPPA

Marolo Barolo 12 Years, 50 %, Italien 6,5

WODKA

Ketel One, 40 %, Niederlande 3

AMARO

Amaro Montenegro, 23 %, Italien 3

Amaro Nonino, 35 %, Italien 3

Gölles Edelbitter, 30 %, Österreich 3

EDELBRAND ^{ÖSTERREICH}

Kuenz Osttiroler Pregler (Apfel & Birne), 40 % 3,5

Kuenz Mirabelle, 40 % 4

Kuenz Kirsche, 40 % 4

Kuenz Traube, 40 % 4

Kuenz Williams, 40 % 4

Farthofer Alte Zwetschke, 40 % 5

Gölles Alter Apfel, 40 % 4

Gölles Quitte, 43 % 6

Gölles Vogelbeere, 43 % 9

Gölles Himbeere, 43 % 10

GEIST

Farthofer Bergblumenschnaps, 40 %, Österreich 4,5

Kuenz Haselnuss, 40 %, Österreich 4

Hiebl Rote Rübe, 41 %, Österreich 4

Faude Blutorange, 42 %, Deutschland 5

LIKÖR

Farthofer Zirbenschknaps, 40 %, Österreich 5

Mozart Chocolate (Cream, Dark, White), 17 %, Österreich 3

Razel's Choco Brownie, 38,1 %, Deutschland 4

Razel's Peanut Butter, 38,1 %, Deutschland 4

SPIRITUOSEN

5 cl

GIN

Citadelle, 44 %, Frankreich	<u>7</u>
Citadelle Jardin d'Été, 41,5 %, Frankreich	<u>10</u>
Farthofer Organic, 40 %, Österreich	<u>10</u>
Gin Mare, 42,7 %, Spanien	<u>10</u>
Gölles Hands On, 46,5 %, Österreich	<u>8</u>
Hendrick's, 44 %, Schottland	<u>9,5</u>
Hendrick's Orbium, 43,4 %, Schottland	<u>11</u>
Kuenz Roter Turm, 43 %, Österreich	<u>9,5</u>
Reisetbauer Blue Gin Organic, 43 %, Österreich	<u>9,5</u>
Reisetbauer Sloeberry, 28 %, Österreich	<u>8,5</u>
Rutte Celery, 43 %, Niederlande	<u>10</u>
Tanqueray, 47,3 %, Schottland	<u>7</u>
Tanqueray N° Ten, 47,3 %, Schottland	<u>8</u>
Tanqueray Rangpur, 41,3 %, Schottland	<u>7,5</u>
Tanqueray Sevilla, 41,3 %, Schottland	<u>7,5</u>
The Duke Rough, 42 %, Deutschland	<u>7,5</u>

WEINAPERITIF

Belsazar Rosé Vermouth, 17,5 %, Deutschland	<u>4</u>
Belsazar Dry Vermouth, 19 %, Deutschland	<u>4</u>
Belsazar Red Vermouth, 18 %, Deutschland	<u>5</u>
Belsazar White Vermouth, 18 %, Deutschland	<u>5</u>
Belsazar Riesling-Edition Vermouth, 16 %, Deutschland	<u>5</u>
Cocchi Americano, 16,5 %, Italien	<u>5</u>
Burschik's Klassik Vermouth, 16 %, Österreich	<u>4</u>
Burschik's Dry Vermouth, 17 %, Österreich	<u>4</u>
Burschik's Red Vermouth, 16 %, Österreich	<u>4</u>
Mattei Cap Corse Quinquina Blanc, 17 %, Frankreich	<u>5</u>
Mancino Chinato Vermouth, 17,5 %, Italien	<u>7</u>

COCKTAILTAGE

2022 → 15. bis 18. Juni

2023 → 7. bis 10. Juni

Seit 2017 trifft sich die Barszene zum Fronleichnam-Wochenende in Kärnten. Vier Tage stehen am Millstätter See, am Weissensee und in Hermagor ganz im Fokus von Cocktail-Genuss und Barkultur.

Ob bei den Freiluft-Events mit mehreren Bars und DJ-Support oder bei der Mixkulinarik in über acht Hotels gleichzeitig: die Cocktailtage gehören zu den angesagtesten Events in der deutschsprachigen Barszene.

Mehr zu dieser außergewöhnlichen Veranstaltung → www.cocktailtage.at



[@cocktailtage.at](https://www.instagram.com/cocktailtage.at)



[@jackrabbitt.at](https://www.instagram.com/jackrabbitt.at)



**Evan
Williams®**
Bourbon

MONKEY SHOULDER®

100% MALT WHISKY MADE FOR MIXING

Tanqueray.



BELSAZAR

