



**Genießen Sie bei uns
urtypisch fränkische
Spezialitäten.**



Die Genussregion Fränkische Schweiz hat viel zu bieten. In unserer wunderschönen Landschaft mit vielen Streuobstwiesen wachsen ganz besonders aromatische Früchte, die wir mit Liebe zu Hochprozentigem destillieren. Unsere Geiste, Brände und Liköre sind mit Sorgfalt veredelte Natur. Edle Whiskys, aromatische Essenzen, kräftiger Gin und fruchtige Marmeladen runden unser vielfältiges Angebot ab. Wir freuen uns auf Ihren Besuch. Ihre Familie Haas aus Pretzfeld.





LIVE-BRENNEN 1

An diesem Tag stellen wir gemeinsam Obstbrand her. Dabei erfahren Sie viel Wissenswertes über Obst, Vorbereitung und Brennen von edlen Destillaten, aber auch über das Verkosten (Vor- und Nachlauf) und die Sensorik edler Brände sowie die richtige Trinktemperatur. Dazwischen stärken wir uns mit frischen Weißwürsten und deftigem Bauernbrot.

- * Treffen in der Brennerei
- * Befeuern und Befüllen der Brennanlage
- * Weißwurstessen
- * Verkostung von Bränden und Sensorik
- * 1/2 Liter des hergestellten Brandes zum Mitnehmen
- * Urkunde
- * Getränke inklusive



1. Februar 2020
Beginn: 9 Uhr
Dauer: bis ca. 12.30 Uhr
Preis pro Person: € 68.-
Max. 15 Personen



LIVE-BRENNEN 2

An diesem Tag stellen wir gemeinsam Obstbrand her. Dabei erfahren Sie viel Wissenswertes über Obst, Vorbereitung und Brennen von edlen Destillaten, aber auch über das Verkosten (Vor- und Nachlauf) und die Sensorik edler Brände sowie die richtige Trinktemperatur. Dazwischen stärken wir uns mit frischen Weißwürsten und deftigem Bauernbrot.

- * Treffen in der Brennerei
- * Befeuern und Befüllen der Brennanlage
- * Weißwurstessen
- * Verkostung von Bränden und Sensorik
- * 1/2 Liter des hergestellten Brandes zum Mitnehmen
- * Schäufelr-Essen
- * Urkunde
- * Getränke inklusive



14. März 2020
Beginn: 9 Uhr
Dauer: bis ca. 14 Uhr
Preis pro Person: € 85.-
Max. 15 Personen



VERKOSTUNG EXKLUSIVER SONDERBRÄNDE MIT FRÄNKISCHEM BUFFET

In diesem Seminar erfahren Sie Interessantes und Wissenswertes über die Herstellung unserer hochfeinen Sonderbrände wie z.B. Blutpflaume oder Mirabelle, die wir ganz traditionell selbst kultivieren, sowie über die ideale Form der Trinkgläser und die Trinktemperatur für optimalen Genuss. Sie verkosten 6 edle Sonderbrände. Dazu servieren wir ein deftiges fränkisches Buffet.

- * Brennereiführung mit Willkommensdrink
- * Verkostung von 6 Sonderbränden
- * fränkisches Buffet



4. April 2020
Beginn: 11.30 Uhr
Dauer: bis ca. 15 Uhr
Preis pro Person: € 35.-
Max. 30 Personen



KIRSCHBLÜTEN-WANDERUNG

Die kurze, intensive Zeit der Kirschblüte im lieblichen Trubachtal erleben. Nach der Brennereiführung machen wir uns gemeinsam auf den Weg zu einem unserer Kirschgärten und genießen die frühlingshafte Natur. Dabei erfahren Sie Wissenswertes rund um das Thema Kirschen und wir stärken uns mit einem kleinen Imbiss für den Rückweg. Zurück in der Brennerei servieren wir Ihnen fränkische Spezialitäten.

- * Brennereiführung mit Willkommensdrink
- * Imbiss im blühenden Kirschgarten mit fränkischem Bier, danach Rückweg in die Brennerei
- * Verkostung mit fränkischen Spezialitäten unseres Hauses (Buffet) und 6 Edelbränden



18. April 2020
Beginn: 11 Uhr
Dauer: bis ca. 15.30 Uhr
Preis pro Person: € 42.-
Max. 25 Personen



BRENNOBST-WANDERUNG & GEMEINSAME HERSTELLUNG VON OBSTBRAND

Wir starten mit einer kleinen Wanderung durch unsere Obstgärten und verkosten Brennfrüchte. Bei unserem Felsenkeller genießen wir fränkisches Bier und eine deftige Brotzeit. In der Brennerei destillieren wir gemeinsam einen edlen Obstbrand. Jeder Teilnehmer bekommt eine Flasche des hergestellten Brandes mit nach Hause. Während des Brennvorgangs verkosten wir 9 verschiedene Spezialitäten aus unserer Herstellung.



29. August 2020
Beginn: 9 Uhr
Dauer: bis ca. 15.30 Uhr
Preis pro Person: € 95.-
Max. 15 Personen



BRAUEREI- UND BRENNEREI-FÜHRUNG

Wir treffen uns in der Brennerei und starten hier mit der Führung durch unsere Edelbranddestillation. Sie verkosten 6 edle Brände. Dazu servieren wir ein deftiges fränkisches Buffet. Danach geht es weiter in die Brauerei. Im Anschluß an die Führung werden drei Biere verkostet. Wir setzen uns in der Brauereigastwirtschaft zusammen und stärken uns mit fränkischem Schäuferla in Dunkelbiersoße mit hausgemachtem Wirsing und Kloß.



19. September 2020
Brennerei-Führung: 12 bis 15 Uhr
Brauerei-Führung: 16 bis 19.30 Uhr
Preis pro Person: € 45.-
Max. 30 Personen



VERKOSTUNG EDLER BRÄNDE MIT FRÄNKISCHEM BUFFET

In diesem Seminar erfahren Sie Interessantes und Wissenswertes über die Herstellung unserer feinen Sonderbrände und Geiste und spezieller Sorten wie z.B. Haselnussgeist, sowie über die ideale Form der Trinkgläser und die Trinktemperatur für optimalen Genuss. Sie verkosten 6 edle Brände. Dazu servieren wir ein deftiges fränkisches Buffet.



10. Oktober 2020
Beginn: 11 Uhr
Dauer: bis ca. 14 Uhr
Preis pro Person: € 29.-
Max. 30 Personen



WHISKY- UND GOURMETBIER-FÜHRUNG

Wir treffen uns in der Brennerei und starten hier mit der Führung durch unsere Edelbranddestillation. Sie verkosten Verschiedene Whiskys. Dazu servieren wir ein deftiges fränkisches Buffet. Danach geht es weiter in die Brauerei. Im Anschluß an die Führung werden drei Gourmetbiere verkostet. Wir setzen uns in der Brauereigastwirtschaft zusammen und stärken uns mit fränkischem Schäuferla in Dunkelbiersoße mit hausgemachtem Wirsing und Kloß.



7. November 2020
Brennerei-Führung: 11.30 bis 15 Uhr
Brauerei-Führung: 16 bis 19.30 Uhr
Preis pro Person: € 59.-
Max. 30 Personen



ÜBERSICHT



1. Februar 2020

Live-Brennen I

Beginn: 9 Uhr
Dauer: bis ca. 12.30 Uhr
Preis pro Person: € 68.-
Max. 15 Personen

Edelbrennerei Haas GmbH & Co. KG
Schmiedsgasse 2
D-91362 Pretzfeld

Telefon: 09194 12 56

Telefax: 09194 79 41 44

E-Mail: info@destillerie-haas.de

Internet: www.destillerie-haas.de

14. März 2020

Live-Brennen II

Beginn: 9 Uhr
Dauer: bis ca. 14 Uhr
Preis pro Person: € 90.-
Max. 15 Personen

Öffnungszeiten Laden

Montag, Dienstag, Donnerstag
und Freitag 9 bis 12.30 Uhr
14 bis 18 Uhr

Mittwoch Ruhetag
Samstag 9 bis 14 Uhr

4. April 2020

Verkostung exklusiver Sonderbrände mit fränkischem Buffet

Beginn: 11.30 Uhr
Dauer: bis ca. 15 Uhr
Preis pro Person: € 35.-
Max. 30 Personen

Weitere Termine nach telefonischer
Absprache.

18. April 2020

Kirschblüten-Wanderung

Beginn: 11 Uhr
Dauer: bis ca. 15.30 Uhr
Preis pro Person: € 42.-
Max. 25 Personen

Wir haben geschlossen:
24.12. | 31.12. bis 6.1., sowie Rosenmontag
und Faschingsdienstag.

29. August 2020

Brennobst-Wanderung & gemeinsame Herstellung von Obstbrand

Beginn: 9 Uhr
Dauer: bis ca. 15.30 Uhr
Preis pro Person: € 95.-
Max. 15 Personen

Alle Veranstaltungen können ab dem
18. Oktober 2019 für Einzelpersonen
gebucht werden.

Für Gruppen ab 15 Personen bieten wir
Ihnen gerne individuelle Termine nach
Absprache an.

19. September 2020

Brauerei- und Brennerei-Führung

Beginn: 12 Uhr
Dauer: bis ca. 19.30 Uhr
Preis pro Person: € 45,00
Max. 30 Personen

Brauereiführungen:

Brauerei Nikl
Egloffsteiner Straße 19
91362 Pretzfeld

10. Oktober 2020

Verkostung edler Brände mit fränkischem Buffet

Beginn: 11 Uhr
Dauer: bis ca. 14 Uhr
Preis pro Person: € 29.-
Max. 30 Personen

7. November 2020

Whisky- und Gourmetbier-Führung

Beginn: 11.30 Uhr
Dauer: bis ca. 19.30 Uhr
Preis pro Person: € 59.-
Max. 30 Personen

Genuss aus Franken,

regional, original.

Mit Herz und Verstand.

