



## Kräuterbitter

(38% Alkohol)

à la Ingrid Flora Hochfilzer

### Zutaten:

- Pfefferminze, Rossminze vom Kaiser,
- Zitronenmelisse, Oregano, Thymian vom Kaiser,
- Salbei, Bohnenkraut, Walnussblätter vom eigenen Baum
- Kren (Meerrettich) aus dem eigenen Garten
- Kamille, Kümmel, Schafgarbe vom Kaiser
- Ringelblume,

### Zubereitung:

Die trockenen Zutaten in hochwertigem Obstler einlegen und auf der Fensterbank in der Küche mindestens 2 Wochen langziehen lassen (regelmäßig schütteln).

Anschließend abseihen und abfüllen.

(Ob man die Kräuter im Schnaps belässt, bleibt jedem selbst überlassen – Ich persönlich lasse sie drinnen)

Der Schnaps hat anfangs einen etwas "eigenwilligen" Geschmack, verbessert sich aber mit der Zeit und eines ist sicher: Er wirkt!

Cheers!



**FLORA**  
DAS KLEINE GARTENHOTEL



HOTEL  
HOCHFILZER





## Herbal bitter

á la Ingrid Flora Hochfilzer  
(38% Alkohol)

### Ingredients:

- peppermint, Mint from Wilder Kaiser,
- lemon balm, oregano, Thyme from Kaiser,
- sage, savoury, walnut leaves from our own tree,
- horseradish from our own garden, chamomile,
- caraway, yarrow from Kaiser, marigold

### Preparation:

Soak the dry ingredients in good quality fruit brandy and leave to infuse on the windowsill in the kitchen for at least 2 weeks (shake regularly).

Then strain and bottle. (Whether you leave the herbs in is up to you - I personally leave them in).

The schnapps will have a somewhat "unconventional" taste at first, but it will improve over time and one thing is for sure: it works!

Cheers!



**FLORA**  
DAS KLEINE GARTENHOTEL



HOTEL  
HOCHFILZER

