

LOOS

AMERICAN

BAR

1908

CHAMPAGNERZEIT

Mo-So 12:00 bis 16:00

CHAMPAGNER	Glas 0,1l
Perrier Jouët	Grand Brut...8

Gobillard	Rosè...9
-----------	----------

	Flaschen 0,75l
Perrier Jouët	Grand Brut...56

Gobillard	Rosè...63
-----------	-----------

LOOS	Champagner, Soda, Minze
„FEINGESPRITZT“	9

**„Betrachte es als den größten Frevel, das nackte Leben höher
zu stellen als die Scham; und um des Lebens willen die Gründe,
für die es sich zu leben lohnt, zu verlieren.“**

Juvenal

Loos
American Bar

Kärntner Durchgang 10
AT-1010 Wien
Tel: 00431/5123283
e-mail: office@loosbar.at
facebook: Loosbar

Mo-So: 12:00-04:00

Bitte fragen Sie unser geschultes Personal
hinsichtlich Inhaltsstoffen und Allergenen.

Sollten Sie ihren Lieblingsdrink nicht in der Karte finden,
helfen Ihnen unsere Barkeeper gerne weiter.

Alle Preise sind inklusive Mehrwertsteuer und aller sonstigen Abgaben in Euro.
Druckfehler und Irrtümer vorbehalten.

PETER ALTENBERGER ÜBER DIE LOOSBAR

EINE NEUE „BAR“ IN WIEN. Ein winziges herrliches Lokal, AMERICAN Bar, im „Kärntnerdurchgang“. Außen schwarz-weiß-rosige Marmorblöcke. Innen graugrüner Marmor und rotbraunes Korallenholz. Der Plafond aus weißgrauen Marmorplatten, kassettiert. Die Wand oberhalb der Tür ganz aus durchscheinenden gelbbraunen, wunderbar gezeichneten Onyxplatten, die milde erleuchtet werden durch elektrisches Licht. Das Ganze unerhört reich und dabei gar nicht überladen sondern einfach wirkend wie die kostbaren Schätze der Natur selbst! Alles ist meisterhaft gefügt, das Geringste edel ausgesonnen, wie die in eine Korallenholzwand eingelassene Uhr und das große Bild. Durch wunderbar geschickt verwendete Spiegel erscheint der Raum dreifach so groß als er ist. Der Architekt Adolf Loos. In das Lokal haben nur Herren Zutritt. Eine Amerikanerin sagte zu mir: „Ein solches Verbot für Damen wäre in Amerika unmöglich. Es ginge so wie so keine Dame hinein!“



AUSZÜGE VON LUIS BUNUEL: IRDISCHE VERGNÜGEN



„Natürlich trinke ich Wein nie in einer Bar. Wein ist ein rein physisches Vergnügen, das die Phantasie überhaupt nicht anregt. Um sich in einer Bar in einen Zustand der Träumerei zu versetzen und darin zu verweilen, braucht man englischen Gin. Mein bevorzugtes Getränk ist Martini Dry. Ein guter Martini Dry, sagt man in Amerika, sei wie die unbefleckte Empfängnis. Unmöglich zu trinken ohne zu rauchen. Wenn der Alkohol die Königin ist, ist der Tabak der König.“

Wie man sicherlich bemerkte, bin ich kein Alkoholiker, auch wenn ich zu bestimmten Anlässen bis zum Umfliegen trank. Mir geht es um ein einfaches Ritual, eines leichten Rauschzustandes, der mir zum Leben und Arbeiten hilft. Ein Wohlbefinden an mystischen Orten, die zum Verweilen laden. Wenn ich gefragt werde, ob ich jemals in der misslichen Lage gewesen sei, auf meine Drinks verzichten zu müssen, so muss ich sagen: nicht, dass ich wüsste. Ich habe immer etwas zu trinken gehabt, weil ich meine Vorkehrungen traf.“



Adolf Loos (* 10.12.1870 in Brünn; † 23.08.1933 in Kalksburg) war österreichischer Architekt, Architekturkritiker und Kulturpublizist und gilt als einer der Wegbereiter der modernen Architektur.

Loos reiste 1893 in die USA, wo er sich mit verschiedenen handwerklichen Berufen über Wasser hielt. Erst im letzten Anwesenheitsjahr arbeitete er als Möbelzeichner und Architekt, bevor er sich 1896 endgültig in Wien niederlies.

Adolf Loos arbeitete mit der Programmatik der Moderne in Architektur und Design von „form follows function“ und war Gegner von Ornamenten und anderen besonders künstlerischen Gestaltungen von Gebrauchsgegenständen. Stattdessen plädierte er für die Verwendung von edelsten Materialien.

Die **Kärntner Bar** oder American Bar wurde von 1907 bis 1908 von Adolf Loos gestaltet und trägt auch heute noch seinen Namen, als Loos American Bar. Über dem Eingangsportal ruht auf vier Marmorpfeilern ein Glasmosaik mit der amerikanischen Flagge und dem Namen der Bar. Auf dem aus grünen und weißen schachbrettartig angeordneten Marmorplatten ausgelegten Boden angekommen, erscheint der Innenraum mit einer Fläche von 4,45m x 6,15m (27,36m²) unendlich groß. Die Kassettendecke aus honiggelbem Marmor sowie eine Reihe von Marmorpfeilern und Balken werden an den verspiegelten Wänden endlos fortgesetzt und entfalten einen Raum, der weit über jenen der Bar hinausreicht. Die Seitenteile der Sitznischen und die unteren Innenwände aus Mahagoni bilden einen Gegensatz zum Boden und zur Transparenz der Spiegel. Abgerundet wird das Ambiente durch Messing und der leuchtenden Onyx-Wand über dem Eingang.

„Die klaren Linien und edlen Materialien schenken der Bar ihr Gesicht. Die Seele ist der Raum der weit über den der Bar hinausreicht.“

Die **Belle Époque** (1884-1914) prägte einen durch Fortschritt angetriebenen Zeitgeist, mit einem optimistischen Blick in die Zukunft. Sie manifestierte sich in den Cafés, Cabarets, Saloons und Konzertsälen Wiens. Auch die Geburtsstunde der American Bar in Europa, sowie die Eröffnung der Kärntner Bar in Wien, fallen in diese Epoche. Wir möchten Sie einladen, einzutauchen in die geheimnisvolle Welt der Spirituosen und Cocktails, eine Welt dessen Beleuchtungs und Blickwinkel sich stetig ändert, neue Zugänge und Möglichkeiten hervorbringen, ohne jemals den nostalgischen Esprit ihrer Wurzeln zu vergessen.

Der schier endlose Raum, der weit über das enge Korsett der Bar hinausreicht, bildet eine beinahe surrealistisch anmutende Bühne. Oder ist er doch bloß ein „Wiener Schmäh“, der dem Betrachter Humor lehren soll? Er ermutigt zu einer Reise durch die Geschichte und in die Zukunft, in einem leeren Raum, der sich selbst zum Hauptdarsteller ernennt und über sich lacht.

Angenehme Stunden und gaumenfreundliche Erlebnisse wünscht
Ihr Loos American Bar-Team!



MENU

Aperitif Drinks	1
Champagner Drinks	3
Schaumweine	5
Digestif Drinks	6
Vermouth, Fortifieds, Anisé, Liköre	8
Martinis	9
Gin Drinks	10
Gin Spirituosen, Gin & Tonic	12
Brandy Drinks	13
Brandy Spirituosen	14
Tequila Drinks	17
Tequila Spirituosen	18
Vodka Drinks	19
Vodka Spirituosen	20
Whiskey Drinks	21
Manhattans & Old Fashioneds	23
Irish Whiskey, Blended Scotch, Scotch Single Malt	24
Bourbon, Rye Whiskey, Tennessee Whiskey	26
Rum Drinks	27
Rum & Rum, Cachaca	29
Tiki Drinks & Punches	30
Hot Drinks, Kaffee, Tee	31
Shots, Sonstige Drinks	32
Alkoholfreie Drinks	33
Wein	34
Bier, Alkoholfreie Getränke	35

APERITIF

Vor allem in Frankreich, Italien und Spanien genießt die Aperitif Kultur hohes Ansehen. Er stimmt auf das Essen ein und verkürzt die Wartezeit.

Während in Südfrankreich als klassischer Aperitif ein Pastis gereicht wird, genießt man im Burgund einen Kir, in Spanien ist Sherry sehr beliebt und in Portugal stellt weißer Port mit Tonic den Aperitif der Wahl dar .

Aus der italienischen Modemetropole Mailand stammt der beliebte Aperitivo. Dabei handelt es sich nicht ausschließlich um einen Drink vor dem Essen, sondern beschreibt vielmehr das gesellige Beisammensein in Bars und Kneipen. Die Italiener genießen zu diversen Drinks, oft auf Campari oder Vermouth Basis, kleine Häppchen und gute Gesellschaft. Die Spanier treffen sich zu diesem Zweck zum Tapeo, abgeleitet von Tapas.

Nicht nur der Aperitivo sondern auch der beliebte Bitterlikör Campari stammt aus Mailand. Welterfolg konnte Campari mit dem Americano schreiben, der in den 1860er Jahren, im Café Campari kreiert wurde. Damals eroberte er noch unter dem Namen Milano-Torino die Aperitifliehaber, doch spätestens ab den 1920er Jahren, als die Prohibition die Herstellung, den Transport und Verkauf von alkoholischen Getränken in Amerika verbot, erfreuten sich amerikanische Touristen am Milano-Torino so sehr, dass er fortan den Namen Americano trug. 1953 erlangte der Americano einen weiteren Aufschwung durch James Bond, der im ersten Band der Romanserie, Casino Royal als ersten Drink einen Americano orderte.



Milano-Torino
(Americano)
Campari
Punt e Mes
Orangen & Zitronen Zeste
Soda
herb-erfrischend/9,50

24 GENTS | Beefeater 24, Granatapfelsaft, Biersirup
Peter Kunz 2014 | feinherb-aromatisch/12,50

KIR | /// RW 1 Grüner Veltliner, Crème de Cassis
| fruchtig/7,50

SHERRY COBBLER | Oloroso Sherry, Früchte der Saison, Soda,
1887 | Zuckersirup
| fruchtig-erfrischend/9,50

Neben dem Julep und Punch zählt der Cobbler zu den frühesten gemischten Getränken, noch vor der Geburt des Cocktails.

YELLOW SMASH | Chartreuse Jaune, Limettensaft, Minze
| Zuckersirup, Orange Curaçao
| herb-würzig/9,50

SCOFF LAW | Rittenhouse Rye Whiskey, Noilly Prat,
| Zitronensaft, homemade Grenadine
| kräftig-trocken/12,50

Dieser Drink entstand kurz nach der Einführung des 18. Zusatzartikels der amerikanischen Verfassung, der Prohibition. Der Name verrät die damalige Haltung zu diesem Gesetz (scoff-verhöhnen, law-Gesetz). Egal mit welchem Gesetz Sie nicht zufrieden sind, genießen Sie einen Scoff Law und nicken Richtung Parlament.

PORT & TONIC | Weißer Portwein,
| Fever-Tree Indian Tonic Water
| animierend-herb/9,50

**FIZZES &
COLLINS** | 9,50
| 10,50

Nach klassischem Vorbild servieren wir Fizzes strait up (ohne Eis), da sie zu den Aperitifs zählten und Collins (verlängerter Fizz) on the rocks im Longdrinkglas.

CHAMPAGNER DRINKS

Das französische Edelgetränk aus der Champagne unterliegt einem aufwendigen Herstellungsprozess und wird meist aus Pinot Noir, Pinot Meunier und Chardonnay hergestellt. Für die Herstellung von Cocktails eignet sich vor allem die trockenere Brut Variante.

Champagner Cocktails kann und darf man zur jeder Tageszeit trinken! Sie können Mittags als Aperitif auf ein gutes Essen einstimmen, am Nachmittag die müden Lebensgeister wecken oder am späten Abend als krönender Abschluss dienen.

Von Napoleon wird erzählt, dass er auf dem Weg zur Schlacht jedes Mal in Épernay vorbeifuhr, um sich einen Wagen mit Champagner voll laden zu lassen. Nur auf dem Weg nach Waterloo scheute er den Umweg ...

Champagner Cocktail

Würfelzucker

Angostura

Champagner

erfrischend-leicht würzig/14

OLD CUBAN

Havanna Club 7y., Zuckersirup,
Limettensaft, Minze, Angostura,
Champagner

feinherb-vollmundig/17,50

GOLDEN CHAMPAGNE

*Klaus St. Rainer
Goldene Bar*

Tanqueray No. Ten, Limettensaft,
Holunderblütensirup, Orange Bitters,
Champagner

blumig-feinherb/ 17,50

RITZ

Brandy, Cointreau, Orangensaft,
Champagner

fruchtig-animierend/14

SLOW FOXXX*

Pecan infused Brandy, Sloe Gin, Honig
Champagner

floral-körpereich/15,50

PRINCE OF WALES

Brandy, Benediktine, Orange & Zitrone,
Angostura, Champagner
erfrischend-kräftig/15,50

ACC

Elijah Craig 12y. Bourbon,
Southern Comfort, Blutorangensaft,
Champagner
kräftig animierend/15,50

FRENCH 75

Beefeater Gin, Zitronensaft,
homemade Grenadine, Zuckersirup,
Champagner
feinherb/14

LOOS „FEINGESPRITZT“

Champagner, Soda, Minze
10

MARIANDL

Champagner, Pierrerr, Minze, Erdbeeren
14



SCHAUMWEINE

CHAMPAGNER

Perrier Jouët
Vallée de la Marne

Glas 0,1l
Grand Brut...12,50

Gobillard | Rosé...12,50

Perrier Jouët
Vallée de la Marne

Flaschen 0,75l
Grand Brut...85
Blason Rosé...120
Belle Epoque...250
Belle Epoque Rosé...320

Ruinart
Montagne de Reims

Brut...120
Rosé...140

Duval Leroy
Côte des Blancs

Brut...100

Gobillard | Rosé...78

PROSECCO ZONIN SPUMANTE D.O.C.

Glas 0,1l....6,50
Flasche 0,75l....41

DIGESTIF

So wie der Aperitif vor dem Essen gereicht wird genießt man nach dem Essen den Digestif. Dabei hat man eine Vielzahl an Möglichkeiten. Sei es ein Whiskey, Cognac oder eine andere Spirituose pur, bevorzugte Winston Churchill einen alten Port in Kombination mit einer Havannazigarre. Da Whiskey pur aber nicht jedermanns Sache ist, kombiniert man die Spirituose auch gerne mit einem Likör, um ihn abzurunden.



Wer beim Essen auf ein Dessert verzichtet hat und Appetit auf süßes verspürt empfehlen wir einen süß-cremigen Cocktail, wie den Golden Cadillac oder White Russian.

Auch Kräuterliköre eignen sich hervorragend als Digestif, wir empfehlen unseren:

Ramazotti mit Espuma*

GOLDEN CADILLAC

Galliano, Crème de Cacao,
Sahne, Orangensaft
cremig-süß/9,50



WHITE RUSSIAN

Vodka, Kahlúa, Sahne
cremig-süß/9,50

BEE'S KISS

Havana Club 3y., Honig, Sahne
cremig-süß/9,50

PIRATES' JULEP

Havana Club 7, Falernum, Minze,
Angostura
aromatisch-kraftig/12,50



5cl Schloss Eggenberg Samichlaus &
Zartbitterschokolade im Cognacglas serviert/5,50€
Diese österreichische Bierspezialität wird nur
am 6. Dezember gebraut und reift im Eichenfass.

JACK'S FLOUVER

Jack Daniels Old Nr.7, Zitronensaft,
Crème de Cacao, Vanillelikör
süßlich-harmonisch/10,50

COFFEE COCKTAIL

1887

Brandy, Ruby Port, Zuckersirup,
Eiweiß, Muskatnuss
cremig-süß/9,50

VERMOUTH 5cl/7	Martini bianco Noilly Prat Dry Carpano Antica Formula Pontica Punt e Mes
PORT 5cl/7	Royal Oporto White Port Royal Oporto Tawny Port Sandeman Ruby Port
SHERRY 5cl/7	Lustau Sherry Manzanilla Papirusa Don Zoilo 12 years
ANISÉ 5cl/8	Pernod Ricard Molinara Sambucca
ABSINTHE 4cl/9,50	Mata Hari
LIKÖRE 4cl/8	Kahlúa Baileys Irish Cream Grand Marnier Rouge Southern Comfort Drambui Amaretto
LIKÖRE 4cl/7	Averna Ramazotti Cyna Fernet Branca & Branca Menta Campari Aperol Lillet

MARTINIS

„One martini is all right. Two are too many, and three are not enough.“ James Thurber

MARTINEZ 1887	Plymouth Gin, Maraschino, Antica Formula, Angostura Bitters 10,50
-------------------------	---

Für viele gilt der Martinez als Großvater des trockenen Martini Cocktails. Dieser Drink ist einer der ersten festgehaltenen Kombinationen von Gin und Wermut. Dem damaligen Zeitgeschmack passend wurde Old Tom Gin (leicht gesüßter Gin) verwendet und das Verhältnis Gin zu Wermut war noch umgekehrt.

ATTY COCKTAIL Savoy American Bar	Beefeater, Noilly Prat, Absinthe, Crème de Violette 10,50
--	---

BLOODHOUND COCKTAIL	Beefeater Gin, Noilly Prat, Carpano Antica Formula, Erdbeeren 10,50
--------------------------------	---

„Ein guter Martini Dry, sagt man in Amerika, sei wie die unbefleckte Empfängnis.“ Luis Bunuel

MARTINI COCKTAIL extra dry	Beefeater 24, Noilly Prat, Olive oder Zitronenzeste 12
--------------------------------------	--

Gerne servieren wir Ihren Martini auch als Gibson mit Perlzwiebeln oder Dirty mit Olivenlake.

24 MARTINI*	Beefeater 24, Hopfen-IPA-Infusion 12
--------------------	---

SMOKE MARTINI	Beefeater, Noilly Prat, Laphroig 10 9,50
----------------------	---

VESPER	Beefeater Gin, Russian Standard Vodka, Lillet Blanc, Zitronenzeste 9,50
---------------	---

GIN

Wilhelm von Oranien führte den Gin, nach Vorbild des Genevers aus seiner Heimat Holland nach England ein. Von dort aus bestritt er ab dem 17. Jh. seinen einmaligen Siegeszug. Vor allem in der Geschichte der Mixgetränke war er von Anfang an ganz vorne dabei und überlebte alle Hochs und Tiefs der Cocktailbars. Ein neuer Höhepunkt seiner Popularität begann mit dem 21. Jahrhundert.

Ein weites Sortiment an Gins mit einer breiten Aromenpalette verführt immer mehr Connoisseurs zum Gingenuss, pur und gemixt.

Einst einer der großen Cocktails neben dem Manhattan und Martini dry geriet der Bronx, mit der Prohibition in Vergessenheit. Sogar als Begründer einer eigenen Cocktailkategorie wird er bezeichnet.

Der Bronx, ein Cocktail bei dem Gin, Wermut und Orangensaft eine unzertrennliche Liaison bilden, wobei der Gin stets die Oberhand behält, wurde von Bill Wilson, dem späteren Begründer der anonymen Alkoholiker, einst wie folgt beschrieben:

***„It tasted wonderful, sweet and airy at the same time.
I had found the elixir of life.“***

Bronx
Beefeater Gin
Antica Formula
Noilly Prat
Orangensaft
10

LAST WORD	Beefeater Gin, Chartreuse Verte, Maraschinolikör, Limettensaft floral-leichtwürzig/9,50
HANKY PANKY <i>Savoy American Bar</i>	Beefeater Gin, Carpano Antica Formula, Fernet Branca herb-aromatisch/9,50
RAMOS GIN FIZZ <i>1888 New Orleans</i>	Gin, Limettensaft, Zuckersirup, Sahne, Eiweiß, Orangeflowerwater erfrischend-cremig/11,50
BLACKTHORN ENGLISH <i>1900</i>	Plymouth Gin, Plymouth Sloe Gin, Carpano Antica Formula, Orange Bitters aromatisch-feinherb/9,50
MR. MANHATTEN COCKTAIL	Beefeater Gin, Minze, Lemon Juice, Orange Juice, Zuckersirup erfrischend/9,50
STRAITS SLING	Beefeater Gin, Limettensaft, Bénédictine, Kirschwasser, Orange & Angostura Bitters, Soda, Muskatnuss aromatisch-erfrischend/10,50
Repräsentiert am ehesten den original Singerpur Sling von 1915 aus dem Raffle's Hotel.	
CORPES REVIVER No.2 <i>1930 Harry Craddock</i>	Beefeater London Dry Gin, Lillet blanc, Cointreau, Limettensaft, Absinth erfrischend-aromatisch/10
GIN DAISY	Beefeater Gin, Chartreuse Jaune, Zuckersirup, Zitronensaft, Limettensaft herb-aromatisch/9,50
Einst eine eigene Cocktail Kategorie. Zu der klassischen Sour-Kombination wurden oft Liköre zum süßen verwendet und ein splash Soda erweckt den Drink zum Leben.	
AVIATION BOTTLE AGED	Tanqueray No. Ten, Maraschino, Limettensaft, Crème de Violette kräftig-floral/12,50

GIN

4cl

Beefeater <i>England</i>	London Dry Gin...8,50 24...10,50
------------------------------------	-------------------------------------

Tanqueray <i>England</i>	London Dry Gin...9,5 No. Ten...11,50
------------------------------------	---

Plymouth <i>England</i>	8,50 Sloe Gin...8,50
-----------------------------------	-------------------------

Hendrick's Gin <i>Schottland</i>	11
--	----

Wien Gin <i>Wien</i>	11,50
--------------------------------	-------



TASTINGFLIGHT

jeweils 2cl/9,5

Plymouth
Beefeater London Dry
Tanqueray

GIN & TONIC

Wählen Sie Ihren Favoriten unter den Gins und Kombinieren Sie ihn mit dem passenden Tonic.

Gin Preis	Schweppes + 2,50 Fever Tree + 4 Fevertree mediterrane 4 Fentiman's +4
-----------	--

BRANDY

In England und den USA heißt es: „Brandy is dandy“. Eine nicht unbedingt liebevoll gemeinte Anspielung auf die als abgehoben und versnobt empfundene Dandy-Bewegung..

Cognac ist wohl der bekannteste Vertreter des Brandys und stammt aus der Charente in Westfrankreich. Sein nächster Verwandter ist der Armagnac aus der Gascogne in Frankreich.

Hohe Popularität feiert bis heute der spanische Brandy, allen voran der Brandy de Jerez welcher aus dem bekannten Sherrydreieck, das die drei Städte Jerez de la Frontera, Sanlúcar de Barrameda und El Puerto de Santa Maria verbindet, kommen muss. Durch die Solera Methode erhält dieser seinen unverkennbaren Stil. Sein vollmundiger Körper wird von einer leichten Süße die an Röstaromen und Dörre fruchten erinnert unterstützt.



THE BETTER MOTORCYCLES

Einer der bekanntesten Brandy Drinks neben dem Alexander ist der Side Car. Seinen Namen verdankt er dem Beiwagen eines Motorrad-Gespans. Der Legende nach fand ein US-amerikanischer Hauptmann in Paris sein Lebenselixier in diesem Cocktail. Zu späterer Stunde nach dem ein oder anderen Glas musste man ihn dann in sein Side Car legen.

Side Car
(english school)

Brandy
Cointreau
Limettensaft
herb-erfrischend/9,50

CORPSE REVIVER NO.1*Frank Meier, Ritz-Paris*Antica Formula, Calvados, Brandy
harmonisch-kräftig/9,50

Die Corpse Reviver gehören zu den Pick me ups bzw. Hangoverdrinks und sollen den Tag danach erleichtern. Weitere bekannte Vertreter sind unter anderem die Bloody Mary und Pink Gin.

**BEETWEEN
THE SHEETS**Brandy, Rum weiß, Cointreau,
Limettensaft
herb-fruchtig/9,50**BETSY ROSS**Brandy, Grand Marnier, Ruby Port,
Angostura Bitters
harmonisch-fruchtig/9,50**DIANA***Brandy de Jerez, Himbeeren,
Basilikum, Sherry
fruchtig-würzig/13**BRANDY CRUSTA**
1862Brandy de Jerez, Orange Curacao,
Zuckersirup, Zitronensaft, Angostura
vollmundig-feinherb/15

Die Merkmale des bekanntesten Vertreter der eigenständigen Crusta-Kategorie sind der Zuckerrand und eine große Zeste. Die klassische Sour Kombination wird mit Likören für die Süße und Bitters abgerundet.

VIEUX CARRÉBrandy, Rye Whiskey, Antica Formula
Bénédictine, Angostura & Peychaud Bitters
aromatisch/12,50**BRANDY**
4cl

Hennessy
Cardenal Mendoza
Control
Nonino

Fine, Frankreich...9,50
Brandy de Jerez, Spanien...9
Gran Pisco, Peru...8
Tradizionale Grappa, Italien...9





TEQUILA

Das heilige Wasser der Azteken-Gottkönige. Zur Tequila Produktion wird die blaugrüne Maguey Tequilero Agave, welche ein 10-jähriges Wachstum verlangt bevor der Fruchtkörper ausbildet, benötigt. Tequila ist in den Qualitäten mixto, blanco, reposado und anejo erhältlich.

Im deutschsprachigen Raum eilt ihm leider der Ruf des Partygetränks voraus mit dem fast jeder schon eine schlechte Erfahrung hatte.

Genießt man jedoch hochwertige Destillate, wird man von seiner Komplexität und Ausgewogenheit überrascht.

Mit solch einer Basis lassen sich hervorragende Cocktails mixen, wie zum Beispiel unsere Old Fashioned-Variante.

Estilo Viejo
Reposado Tequila
Agavendicksaft
Angostura Bitters
Aperol-Grapefruit-Espuma
12,50

TOMMY'S MARGARITA

Olmeca Altos, Cointreau, Agavendicksaft
feinherb-aromatisch/10

Eine schöne Abwandlung der klassischen Margarita von Julio Bermejo aus San Francisco. Für die Süße sorgt der Agavendicksaft, welcher auch für Diabetiker gut verträglich ist. Weiters unterstützt dieser den Tequila, da sie aus demselben Rohstoff gewonnen werden. Auf Eis serviert ist er weitaus süffiger als die klassische Variante.

ROSITA

Olmeca Altos, Campari,
Noilly Prat, Antica Formula
herb/9,50

HIBISCO DE JALISCO

Hibiskuszucker, Limettensaft, Triple Sirup,
Chambord, Olmeca Altos
aromatisch-fruchtig/12,50

**PALOMA**

Olmeca Altos, Fleur
de Sel, Limetten, Pink-
Grapefruit-Limonade
erfrischend/10

YELLOW BOXER

Charles Schumann

Tequila blanco, Galliano,
Limettensaft, Zuckersirup, Orangensaft
herb-fruchtig/9,50

**TEQUILLA**

4cl

Olmeca Altos...8,50
Olmeca Altos Reposado...9,50

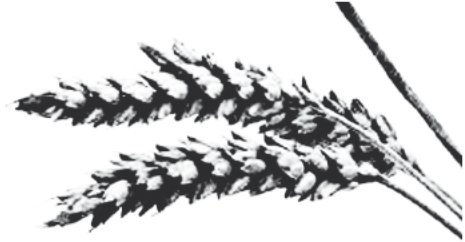
MEZCAL

4cl

San Cosme...10

VODKA

Das Nationalgetränk der Russen, eroberte vor allem im 20. Jh. die Barwelt. Vodka erfreut sich weltweit auf Grund seines klaren und sanften Geschmacks großer Beliebtheit. Man könnte sagen, dass er den Gin vom Thron stieß.



Der pro Kopfverbrauch des Wässerchens beträgt in Russland ca. 17 Liter pro Jahr und bezeugt die spezielle Zuneigung, welche dieses Volk für das Getränk an den Tag legt. Als Zar Nikolaus 1914 die Ausschank und den Verkauf von Vodka verbot, brachen die Staatseinnahmen um ein Drittel ein, bevor die Oktoberrevolutionäre 1917 in Nikolaus's Winterpalast einbrachen um seine Vodkareserven zu plündern.

Einer der wohl bekanntesten Vodka-Drinks der zu den Pick me ups zählt und bei keinem Brunch fehlen darf ist die Bloody Mary. Dieser klassische Drink lädt durchaus zum experimentieren ein, sei es die Aromatik mit einer anderen Basisspirituose zu ändern oder mit neuen Gewürzen zu erweitern.

Umstritten ist der Ursprung des Namens „Bloody Mary“. Wahrscheinlich ist er auf den trinkfreudigen amerikanischen Kabarettisten George Jessel zurückzuführen. Diese Theorie wird durch die erste schriftliche Erwähnung des Drinks in der Klatschspalte einer New Yorker Wochenzeitung im Jahre 1936 von Lucius Beebe bestärkt.

Loos Bloody Mary

Absolut Vodka
Limettensaft
Tomatensaft
Worcestersauce
Sesam-Chilie
Gewürze
11,50

///RW | Vodka, Rose's Lime Juice, Soda, Limette
erfrischend-feinherb/9,50

CLUBLAND | Absolut Elyx, weißer Port, Angostura
würzig-aromatisch/12,50

Nach einer Rezeptur aus dem Café Royal Cocktail Book W.J. Tarling 1937.
Dieses Buch war eines der ersten Werke, das sich mit der damals neuen
Mixspirituose Vodka befasste.

PIPELINE | Vodka, Gurke, Mandelsirup, Ananassaft,
Limettensaft
erfrischend-süßlich/10

ASIAN MULE | Wasabi Vodka homemade,
Gingerbeer, Ingwer
erfrischend-scharf/10

LOOS COFFEE | Vodka, Kahlúa, Espresso
Weiße Schokolade
süßlich/10

MOSCOW MULE | Absolut Vodka, Ginger beer,
Gurke, Ingwer
erfrischend/10

VODKA
4cl

Absolut Vodka	Schweden...8,50
Absolut Elyx	Schweden...10
Belvedere	Polen...11
Grey Goose	Frankreich...11
Crystal Head	Kanada...11

WHISKEY

Wohl eine der vielschichtigsten Spirituosen, deren Potenzial sich vielleicht nur Kennern erschließt, ähnlich wie es in der Weinwelt von Pinot Noir behauptet wird, erzählt der Whiskey eine ebenso bewegende Geschichte wie seine Aromen unseren Gaumen bewegen.

Viele Cocktails deren Basis Whiskey bildet sind weltberühmt, wie der Old Fashioned, welcher oft als einer der Urväter der Cocktails bezeichnet wird. Marlon Brando bevorzugte den Godfather, bei dem die Whiskeyaromen gekonnt mit den leicht nussigen und floralen Noten des Amarettos erweitert werden.

Wurde früher hauptsächlich mit amerikanischen und kanadischen Whiskey, sowie mit blended Scotch gemixt, versuchen sich immer mehr Bartender an Kreationen mit edlen Single Malts und bereichern damit die Cocktailkarten der Welt. Unsere Bereicherung basiert auf einem Single Malt, aus der bekannten Islay-Region, der aus dem Haus **Ardbeg** stammt.

Der 10-jährige Ardbeg besticht durch seine kräftigen Aromen. Vor allem die Leder- und torfigen Anklänge verschmelzen zu einer Liaison mit dem Berry-Shrub.

Ardberry Mule*

Ardbeg Ten

Berry-Shrub,

Ginger Ale

kräftig-fruchtig/15,50

„Man soll dem Leib etwas Gutes bieten, damit die Seele Lust hat, darin zu wohnen.“ Winston Churchill

**BLOOD AND SAND
SMOKY**

Ardbeig Ten, Cerry Heering, Orangensaft,
Antica Formula
medizinal/würzig-fruchtig/15,50



**BLOOD AND SAND &
MONTE CRISTO No°5...27,50**

RATTLESNAKE

Limettensaft, Eiweiß, Zuckersirup
Rye Whiskey, Anisette
herb-aromatisch/12,50

**ELK'S OWN
1927**

Rye Whiskey, Limettensaft, Zuckersirup
Eiweiß, Port
aromatisch-feinherb/12,50

**MORNING GLORY
FIZZ**

Chivas Regal 12y., Limettensaft, Zucker-
sirup, Zitronensaft, Absinthe, Eiweiß, Soda
vollmundig-feinherb/12,50

NEW YORK FLIP

Bourbon, Tawny Port, Sahne, Zuckersirup,
Eigelb, Muskatnuss
vollmundig-aromatisch/10,50

Flips und Eggnogs waren einst eine sehr populäre Cocktail-Kategorie die mit der Zeit im europäischen Raum leider in Vergessenheit geriet. In Amerika werden sie noch gerne nachmittags getrunken. In früheren Zeiten trank man sie sogar als Mahlzeigersatz. Auf den ersten Blick scheint die Verwendung von Eiern kurios, jedoch lohnt sich der Versuch.

BUTTERED SOUR*

Walnut infused Rye Whiskey, Limettensaft,
homemade Gardenia-Mix
intensiv-aromatisch/12,50

WHISKEY JULEP

Bourbon Whiskey, Zuckersirup, Minze
kräftig-erfrischend/10

DE RIGUEUR COCKTAIL

Rye Whiskey, Grapefruitjuice, Ginger-Honey,
Raspberry (Kombi mit Blinker & Penecillin)
würzig-fruchtig/12

MANHATTANS & OLD FASHIONEDS

LEFT HAND COCKTAIL

PDT New York

Elijah Craig 12y, Carpano Antica Formula,
Campari, Mozart Chocolate Bitter
hocharomatisch/12,50

BROOKLYN

Evan Williams, Noilly Prat, Maraschino,
Amer Picon
aromatisch/9,50

TROPICAL FASHIONED*

Arbeg Ten, Cocos-Pinapple Infusion,
Tabacco Bitter or smoke
torfig-exotisch/15

YOUR CHOICE MANHATTAN AND OLD FASHIONED/12,50

Rye Whiskey

Rittenhouse

Bourbon

Evan Williams
Elijah Craigh 12 years
Knob Creek
Maker's Mark

Vermouth

Noilly Prat Dry
Carpano Antica Formula
Punt e Mes
Pontica

1884 wurde das Rezept des Manhattans erstmals schriftlich in einem Barbuch erwähnt. Wahrscheinlich nach dem legendären Manhattan Club in New York benannt, mixte man ihn mit Rye-oder Bourbon Whiskey. Mit der Einführung der Prohibition und in den Jahren danach nutzte man Canadian Whiskey, da es keinen amerikanischen Whiskey gab. Kanada konnte während der Prohibition mit dem Alkoholexport in die USA ihre Steuereinnahmen um 400% steigern.

***„I don't drink any more than the man next to me,
and the man next to me is Dean Martin.“ Joe. E. Lewis***

IRISH WHISKEY 4cl

Der Traditionell pure pot still Irish Whiskey, wird aus einer Maische mit einem Hauptanteil ungemälzter Gerste und einem kleinen Teil gemälzter Gerste hergestellt. Dies war die Folge der Malzsteuererhöhung in England und prägte nachhaltig die Charakterisierung des Irish Whiskeys.

Green Spot Jameson	Traditionell pure pot still...9,50 8,50
-------------------------------	--

BLENDED SCOTCH 4cl

Johnnie Walker Chivas Regal	Double Black Label...10,50 12 years...9 18 years...12,50
--	--

SCOTCH SINGLE MALT 4cl

Für viele Whiskeyliebhaber die Königsklasse. Es dürfen nur gemälzte Gerste, Hefe und Wasser für die Herstellung verwendet werden. Vielen Single Malts verleiht das Darren über Torf und das Finishing seine speziellen Noten.

BODY&MALT

Macallan	Gold, Speyside...14
Glenmorangie	Original, Speyside...11,50
Glenlivet	18 years, Speyside...14
Balvenie	12 years double wood, Speyside...13,50

Der erste Single Malt der in zwei unterschiedlichen Fässern reift.

FULLBODY&SMOKY

Aberlour	Abundh, Speyside...18
Dalmore	Cigar Malt, Highlands...21
Talisker	10 years, Isle of Skye...11,50
Oban	14 years, Highlands...14

PEATY

Lagavulin	16 years, Islay...14
Laphroig	10 years, Islay...11,50
Ardbeg	10years, Islay...13,50



KENTUCKY BOURBON 4cl

Zwei wichtige Aspekte die den Bourbon von anderen Whiskeys unterscheidet sind, dass mindestens 51% Mais für die Maische verwendet werden müssen und er nur in neuen Fässern aus amerikanischer Weißeiche reifen darf.

Evan Williams	8,50
Elijah Craig	12 years...10,50
Knob Creek	11,50
Maker's Mark	10,50

RYE WHISKEY 4cl

Vielleicht die ursprüngliche Form des American Whiskey und lange Zeit der am meist verbreitetste Whiskey in den USA. Er wird aus mindestens 51% Roggen hergestellt. In den letzten Jahren erlebte er eine Renaissance. Cocktailklassiker wie der Manhattan werden mit ihm zubereitet.

Rittenhouse	11
--------------------	----

TENNESSEE WHISKEY 4cl

Das Besondere beim Tennessee Whiskey ist das Charcoal Mellowing, dabei wird der Whiskey bevor er zur Lagerung kommt durch eine drei Meter dicke Ahornholzkohleschicht gefiltert.

Jack Daniel's	Old No.7...8,50
----------------------	-----------------

TASTINGFLIGHT	Green Spot
jeweils 2cl/17	Johnnie Walker Double Black Label
	Evan Williams
	Talisker 10 years

RUM

Der Rum wird aus dem bei der Zuckerherstellung entstehenden Abfallprodukt Melasse produziert. Im 18. Jahrhundert wurde der Rum ein bedeutender Wirtschaftsfaktor der Karibik. Die Melasse wurde an die Engländer verkauft, die sie destillierten und zu Rum weiterverarbeiteten. Der Rum wiederum fungierte als Zahlungsmittel für den Sklavenkauf in Afrika. Die Sklavenarbeiter wurden wiederum in die Karibik verschifft und wieder gegen Melasse eingetauscht.

Seinen Siegeszug im 20. Jahrhundert trat der Rum in den goldenen Zwanzigern an, als aufgrund der amerikanischen Prohibition der Trinktourismus in der Karibik boomte. Es dauerte auch nicht lange bis Bootleger (Schmuggler) die kurzen Seewege in die USA nutzten um illegalen Rum einzuführen.

Die 1950er Jahre markierten den Beginn der Tiki-Kultur, deren Drinks mit süßen Fruchtsäften gemischt wurden und dem Rum ein Comeback bescherten.

Rum bietet ebenfalls eine weite Bandbreite an Stilen und lässt sich universell einsetzen – egal ob pur oder gemixt, zum Essen oder zu einer exklusiven Havanna Zigarre.

Auch in Hot-Drinks oder Punches bzw. Bowlen sorgt er immer wieder für eine wohlthuende Überraschung.

Ernest Hemingway schwärmte für seinen Daiquiri, den er gerne mit der doppelten Menge Rum und ohne Zucker trank. Die Amerikaner tranken, als sie die Spanier aus Kuba vertrieben und ihnen ihr Whiskey ausging ein Gemisch aus Rum, Cola und Limetten. Dieses Getränk benannten sie nach ihrem Schlachtruf an der Front: „Cuba Libre“.

In diesem Fall empfehlen wir Ihnen einen edlen Rum pur in Kombination mit einer Havanna Zigarre zu genießen.

Diplomatico 12y & Cohiba Siglo 1...25,50

LA FLORIDA COCKTAIL

Rum, Punt e Mes, Crème de Cacao,
Limettensaft, Grenadine
erfrischend/9,50

MARY PICKFORD

Rum weiß, Grenadine, Maraschino,
Ananassaft
leicht fruchtig, feine Süße/9,50

Zu Ehren der Stummfilm Diva Pickford von Constante Ribalaigua in Kuba
im La Floridita kreiert.

YELLOW BIRD SWIZZEL

Rum weiß, Rum braun, Limettensaft,
Orangensaft, Kahlúa, Minzzweig
kräftig-fruchtig/10



TREACLE

Rum braun, Melasse,
frisch gepresster Apfelsaft,
Angostura Bitters
fruchtig/10

ROYAL BERMUDA YACHTCLUB COCKTAIL

Rum, Limettensaft,
Cointreau, Falernum
erfrischend-herb/9,50

FLAMMED MANHATTEN

Islay Whiskey, Diplomatico 12y,
Antica Formula
aromatisch-kräftig/12,50

„Ein intelligenter Mensch ist gezwungen sich zu betrinken um die Dummheit der Gesellschaft zu ertragen.“ Ernest Hemingway

BRASILIEN MULE | Cachaca, naturtrüber Apfelsaft, Limettensaft, Vanillesirup, Angostura Bitters, Ginger Beer
fruchtig-erfrischend/10

LILLI | Havana Club 3y, Limettensaft, Zuckersirup, Rosamarin, Salbei, Soda
feinherb/9,50

PEPITA | Cachaca, Zuckersirup, Limettensaft, Basilikum, Paprika
feinherb-vegetabil/9,50

RUM, RUHM

4cl

Ron Zacapa | 23 anos, Guatemala...12,50

Dieser Rum reift in einer Höhe von 2300 Metern im Solera-Verfahren. Amerikanische Whiskeyfässer, mit unterschiedlichen Toasting und Oloroso sowie Pedro Ximenes Sherryfässer verleihen dem 23-jährigen Rum seine Eleganz die an einen Cognac erinnert.

Saint James | Royal Ambre, Rhum Agricol, Martinique...8,50

Havana Club | 3 anos, Kuba...8
7 anos, Kuba...9,50

Plantation Diplomatico | Extra Old, Barbados...12,50
12 years, Venezuela...10,50

TIKI DRINKS & PUNCHES

MAI TAI

Gereifter Rum, goldener Rum, Curacao Orange, Zuckersirup, Orgeat homemade
aromatisch-kräftig/12,50

PLANTER'S PUNCH

Dunkler Rum, Limettensaft, Grenadine, Orangensaft, Muskatnuss
kräftig/12,50

ZOMBIE

Don the Beachcomber

overproof Rum, gereifter Rum, goldener Rum, Falernum, Maraschino, Grenadine, Angostura, Absinth, Ananassaft, Pink Grapefruitsaft, Limettensaft
feinherb-kräftig/15



FOGCUTTER

1946

Rum, Brandy, Gin, Cream Sherry, Orgeat, Orangensaft, Zitronensaft
aromatisch-kräftig/15

PHILADELPHIA FISH HOUSE PUNCH

Wasser, schwarzer Tee, Honig, Zuckersirup, Rum, Brandy, Blutorangensaft
aromatisch-feinherb/12,50

HOT DRINKS

PEPINOS CAFÉ	Tequilla, Kahlúa, brauner Zucker, Espresso doppio, Sahne aromatisch/10
HOT TODDY	Scotch Whisky, heißes Wasser, Zucker, Zitrone, Nelken, Zimt wärmend-würzig/10
HOT PORT	Ruby Port, heißes Wasser, Zucker, Orangensaft, Nelken, Zimt wärmend-würzig/10
LOOS PUNCH	Brauner Rum, weißer Rum, Mandelsirup, Limettensaft, Ananassaft, Zimt fruchtig-süßlich/10
IRISH COFFEE	Jameson, Zucker, Kaffee, Obers 10

KAFFEE, TEE

KAFFEE	Espresso...3 Espresso doppio...5,50 Espresso Coretto...6 Cappuccino...4 Melange...4 Verlängerter...4 Café Latte...5
TEE	Grün, Schwarz, Pfefferminz...4

SHOTS

RED KISS	Vodka, Ananassaft, Mandelsirup, Limettensaft, Erdbeerpüree 5
ANGLE KISS	Crème de Cacao, Brandy, Sahne, Crème de Violette 5
HH	Gin, Holundersirup, Limettensaft, Himbeerpüree 5
ESPRESSO SHOT	Vodka, Kahlua, weiße Schokolade, Espresso 5

SONSTIGE DRINKS

BONNIE PRINCE CHARLY	Drambuie, Limettensaft, Ananas, Minze, Angostura, Soda fruchtig-frisch/9,50
KIRSCH SOUR	Kirschbrand, Limettensaft, Zuckersirup, Eiweiß herb-erfrischend/9,50

ALKOHOLFREIE DRINKS

SHIRLEY TEMPLE	Sprite, Ginger Ale, Grenadine 7,5
PUSSY FOOT	Orangensaft, Grapefruitsaft, Limette, Grenadine 7,5
PRESIDENT'S COCKTAIL	Apfelsaft, Ginger Ale, Angostura 7,5
VIRGIN MARY	Tomatensaft, Zitronensaft, Gewürze 8
VIRGIN COLADA	Ananassaft, Kokossirup, Sahne, Grenadine 7,5
MARIELLEN FIZZ	Marillensaft, Limettensaft, Mandelsirup, Vanillesirup, Soda, Camparistaub 8

WEIN

WEISSWEIN TROCKEN 1/8l/5

///RW 1, Grüner Veltliner, Kremstal,
Österreich, Reinhard Winiwarer Winery

Gelber Muskateller, Südsteiermark,
Österreich, Weingut Polz

DAC Riesling Dornleiten, Kremstal,
Österreich, Weingut Nigl

ROSÉ TROCKEN 1/8l/5

///RW 4 Loiserweg, Zweigelt, Kremstal,
Österreich, Reinhard Winiwarer Winery

ROTWEIN TROCKEN 1/8l/6

Heideboden Cuvée (M, ZW,BF),
Neusiedlersee, Österreich, Weingut Nittnaus

1/8l/7

Rioja Reserva 2009, Tempranillo,
Rioja Alavesa, Spanien, Weingut Riscal

WEINMISCHGETRÄNKE 0,25l

Weißer Spritzer
Weißwein, Soda/4,50

Aperol Spritzer
Weißwein, Soda, Aperol/7,50

Aperol Sprizz
Prosecco, Soda, Aperol/8,50

Lillet Spritzer
Weißwein, Soda, Lillet blanc/7,50

Lillet Vive
Lillet, Tonic, Früchte der Saison/8,50

BIER

BIER VOM FASS
0,2l/3,50

Ottakringer Gold Fassl

FLASCHENBIER
Irland, 0,33l/5,50
Tschechien, 0,33l/5,50

Guinness
Budweiser

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

LIMONADEN
0,33l/4

Pepsi Cola
7up
Old Jamaican Ginger Beer

0,2l/4
0,2l/4,50

Schweppes Tonic, Ginger Ale, Bitterlemon
Fentimens Tonic Water, Ginger Beer
Fentimens Rose
Fever Tree Indian Tonic
Fever Tree Mediterane Tonic

MINERALWASSER
0,33l/3,50
0,25l/4,50

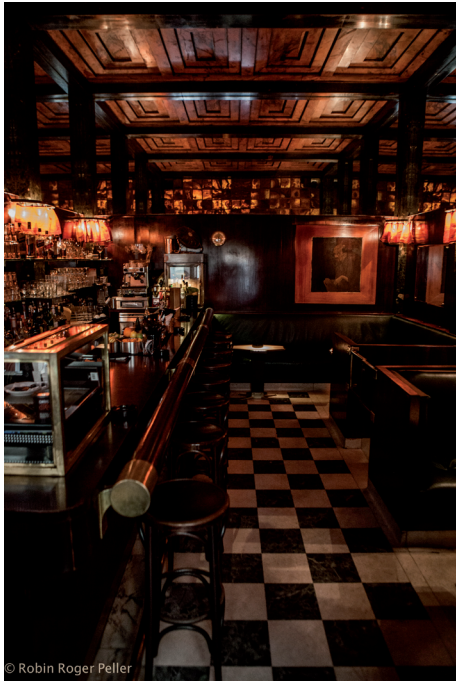
Vöslauer prickelnd
Vöslauer still
Perrier, Frankreich

FRUCHTSÄFTE
0,25l/4

Orangensaft
Ananassaft
Cranberrysaft
Apfelsaft naturtrüb
Marillensaft

HOLUNDERFIZZ
0,25l/3

Soda, Holundersirup, Limette, Minzzweig



Als Andenken können Sie unser Loosbar Buch um € 19,50 erwerben.

Die Loosbar Karte können Sie um € 12,00 erwerben.

Veranstaltungen:

**Um Ihre Wünsche weiterhin zufrieden stellen zu können,
bitten wir Sie um Ihr Feedback:**

Herzlichen Dank für Ihre Unterstützung und Ihren Besuch!
Ihre Loos American Bar

