

VON D' JAGA – FIA D' JAGA.  
ALLES ANDERE IST SAFT.



ARZBERGER.CO.AT

## BESICHTIGUNG DER LIKÖR- MANUFAKTUR

Die Likörmanufaktur können Sie gegen Voranmeldung in Gruppen ab 15 Personen besichtigen. Nehmen Sie sich für die Führung mit Verkostung und Lagerverkauf ca. 40 Minuten Zeit.

Kleinere Gruppen ab 5 Personen haben die Möglichkeit eine Führung in der gläsernen Schau-Manufaktur im Kaufhaus Arzberger zu besuchen.

Voranmeldung Telefon  
+43 (0) 3882 2611 oder  
unter [www.arzberger.co.at](http://www.arzberger.co.at)



**Caj Arzberger**  
LIKÖRMANUFAKTUR

MODE, TRACHT, JAGD,  
KULINARIK, EDELHAUSRAT,  
SCHNITZEREIEN, PARFÜMERIE,  
GESCHENKE & GENUSSBAR

Am Hauptplatz · A-8630 Mariazell  
T +43 3882 2611 · [office@arzberger.co.at](mailto:office@arzberger.co.at)  
[www.arzberger.co.at](http://www.arzberger.co.at) f @





**Caj. Arzberger**  
LIKÖRMANUFAKTUR

Ein Produkt welches sich seit dem Jahr 1883 am Markt behauptet ist schon etwas Besonderes! Vielen Dank an unsere Kunden, die die Rezeptur des Mariazeller Magenlikörs von meinem Urgroßvater schätzen und ihr seit so langer Zeit zu diesem großen Erfolg verhelfen. Ich bin stolz auf unsere Vorgänger und verspreche auch in der 5. Familiengeneration stets den hohen Standard beizubehalten.

  
Ihr Cajetan Arzberger



MAGENLIKÖR HALBSÜSS:  
**DER MILDE**

Grün wie die steirischen Wälder, mit einem Hauch von Minze im Geschmack. Dieser Magenlikör wird aus 33 Kräutern hergestellt und ist aufgrund der Pfefferminze und anderer Wirkstoffe grün. Unser „Halbsüßer“ ist als wohltuender Aperitif, aber auch als kreative Zutat in Mixgetränken ideal geeignet.

(40% vol)



MAGENLIKÖR KLASSIK:  
**ZART BITTER**

Der Klassiker unter unseren Erzeugnissen. Hergestellt aus 33 Kräutern. Leicht gesüßt - zartherb im Geschmack. Wohltuend bei Völlegefühl und hilfreich nach üppigen Mahlzeiten.

Der Magenlikör klassik beinhaltet mehr der bitteren Wurzel auszüge und wird als zartherb beschrieben. Unser

Beliebtester. (40% vol)



KRÄUTERBITTER (OHNE ZUCKER):  
**DER HERBE**

Hergestellt aus 33 Kräutern, naturbitter im Geschmack, wohltuend bei Völlegefühl und hilfreich nach üppigen Mahlzeiten. Der Mariazeller Kräuterbitter unterscheidet sich vom bitteren Magenlikör durch die Zuckerlosigkeit. Wir nennen das naturbitter. Freunde des ganz bitteren Geschmacks sind begeistert. (40% vol)



LIKÖRPRALINEN:  
**DIE FEINEN**

Mariazeller Magenlikör (halbsüß oder bitter) eingehüllt in eine hauchzarte Zuckerkruste, mit Bitterschokolade überzogen.

**Exklusiv hergestellt in Handarbeit nach traditioneller Art.**

## DIE WOHLTUENDE WIRKUNG ...

... des Mariazeller Magenlikörs ist seit Generationen weit über die Grenzen unseres Landes bekannt. Woher sie kommt, ist jedoch ein streng gehütetes Geheimnis.

Cajetan Arzberger entwickelte die einzigartige Rezeptur im Jahr 1883. Seitdem wird sie von Generation zu Generation weitergegeben. Aus der wundersamen Mischung von 33 Kräutern wie zum Beispiel Arnika, Fenchel, Galgant, Ysop oder Zitwerwurzel produzieren wir drei verschiedene Elixiere.

Alle drei Sorten des Mariazeller Magenlikörs wirken wohltuend auf den Magen- und Darmtrakt, schaffen Erleichterung bei Völlegefühl und stimulieren die Verdauung.

**AUF DIE GESUNDHEIT!**

