

hu:go^{es}14



Die Macht ist bei den Fröhlichen.

Eine Hommage an Hugo von Hofmannsthal

HU IS HUGO?



HUGO von
HOFMANNSTHAL
goes 14

Als junges, kunstaffines Hotel in Salzburg, verneigen wir uns vor der Kulturtradition der Stadt und ihrem Gründervater.

Mit unseren Interpretationen von Kunst in den artist's Places und den Kreationen in der **hugo's** Bar, schlagen wir die Brücke zur Gegenwart.

Hugo Laurenz
August Hofmann,
Edler von Hofmannsthal
1874 - 1929



- Dichter
- Schriftsteller
- Dramatiker
- Mitbegründer der Salzburger Festspiele.

*Ich meine, ganz unrecht
hat ein Publikum ja nie.*

— Hugo von Hofmannsthal —





– hard facts –

Hier im 14. Stock des arte Hotel Salzburg hat man einen atemberaubenden Ausblick über die Stadt die Hofmannsthal geprägt hat. Aber woher stammte diese tiefe Verbindung zu Salzburg?

...

Hofmannsthals Verbindung hierher geht auf seine Jugend zurück. Die Stadt war für ihn Treffpunkt mit Freunden und Bekannten wie z.B. dem Dichter Hermann Bahr, Komponisten Richard Strauss oder Regisseur Max Reinhardt.

Mit ihnen gemeinsam zählt Hofmannsthal zu den Gründervätern der Salzburger Festspiele und gilt als einer der wichtigsten Repräsentanten des deutschsprachigen „Fin de Siècle“ (Kunstbewegung des Dekadentismus) und der Wiener Moderne.



HUGO und die JUGEND



Hofmannsthals Familie legte Wert auf Bildung.

Als Einzelkind wurde Hugo von Privatlehrern erzogen und besuchte ab 1884 das Akademische Gymnasium in Wien.

Er las viel, war in Umgang sowie Intellekt frühreif und ein ausgezeichnete Schüler. Schon während seiner Schulzeit hatte er Kontakt zu zahlreichen Dichtern wie Schnitzler oder George und veröffentlichte auch bereits einige Gedichte.

*Sie trug den Becher in der Hand
Ihr Kinn und Mund glichen seinem Rand.
So leicht und sicher war ihr Gang.
Kein Tropfen aus dem Becher sprang.*

– Hugo von Hofmannsthal –





KAFFEE



Espresso		3.5
Cappuccino		4.4
Verlängerter		4.1
Espresso Doppio		4.5
Latte Macchiato		4.8
Espresso Macchiato		3.7
Heiße Schokolade		4.7
Tee Sonnentor div. Sorten		4.5

ALHOHOLFREI



Murelli Limonaden		
Brombeer-Lavendel	0,5 Fl	5.3
Apfel-Birne	0,5 Fl	5.3
Orange	0,33 Fl	4.8
Zitrone	0,33 Fl	4.8
Almrausch	0,33 Fl	4.8
Rhabarber-Minze	0,33 Fl	4.8

Red Bull div. Sorten 4.9

Kola aus Tirol

Tirola Kola	0,33 Fl	4.7
Tirola Kola leicht	0,33 Fl	4.7



Vöslauer Mineralwasser		
still/prickelnd	0,33 Fl	4.1
still/prickelnd	0,75 Fl	6.0

Fruchtsäfte von Rauch

Div. Sorten, pur	0,2 Fl	4.1
mit Leitungswasser	0,5 L	4.2
mit Soda	0,5 L	4.6

Alle Preise inkl. Steuer in Euro



FASSBIER	Zwettler Pils Saphir	0,2 L	3.8
		0,3 L	4.9
	Zwettler Zwickl	0,3 L	5.1
		0,5 L	5.8
FLASCHEN BIER	Zwettler Radler	0,3 l Fl	4.7
	„Weisse“ Weißbier	0,5 l Fl	5.9
	Corona Extra	0,335 l Fl	5.9
	Becks Blue Alkoholfrei	0,33 l Fl	5.2
WHISKY	Dalwhinnie	2 cl	7.9
	Maker 's Mark Bourbon	2 cl	6.8
	Jameson Irish Whisky	2 cl	5.3
	Bourbon Whisky Böser Kater	2 cl	6.5
	Butterscotch Likör / Whisky	2 cl	5.8
COGNAC	Hennessy VS	2 cl	7.9
RUM	Hermano Weißer Rum	2 cl	5.9
	Diplomatico	2 cl	7.3
	Ron Zacapa 23 J	2 cl	7.9
	RUMbazamba Caramel Toffee	2 cl	5.9
VODKA	Nørderd Pur	2 cl	4.6
	Grey Goose	2 cl	6.5
	Wildberry Colour Changing	2 cl	5.3
	Blackberry Vodka	2 cl	5.3
SHOTS	Tequila Padre azul blanco	2 cl	6.5
	Ramazotti	2 cl	4.2
	Baileys	2 cl	4.3
	Frangelico	2 cl	4.5



hu:go^{es}¹⁴

arte hotels
Gin

FILLER

Thomas Henry		
Tonic	0,2 Fl	4.5
Pink Grapefruit	0,2 Fl	4.5
Bitter Lemon	0,2 Fl	4.5
Ginger Ale / Ginger Beer	0,2 Fl	4.5
Schweppes Wild Berry	0,2 Fl	4.5

GIN

arte Tip: „PINK BROCKER“ 14.5
serviert mit Pink Grapefruit, Heidelbeere, Grapefruit & 4 cl Brockmans Gin

arte Tip: „WIENER MADL“ 14.5
serviert mit Wild Berry, rosa Pfeffer, Orange & 4 cl Wien Gin

arte Tip: „CLOUDY LEMON“ 14.5
serviert mit Bitter Lemon, Zitrone, Limette & 4 cl Nord-Süd Gin

arte Tip: „THE GURK“ 14.5
serviert mit Tonic, Gurke, rosa Pfeffer & 4 cl Hendricks

arte Tip: „SUBURBIA MULE“ 14.5
serviert mit Spicy Ginger, Minze, Limette & 4 cl Suburbia Lemongrass Gin

Tasty: „FCUK HUGO“ 14.5
serviert mit Tonic, Limettensaft, Dash Holundersirup & 4 cl Monkey 47



GIN pur

Brockmans	2 cl	5.7	Monkey 47	2 cl	6.5
Wien Gin	2 cl	5.7	Colour Change Gin	2 cl	6.2
Nord-Süd	2 cl	5.7	Blackberry Gin	2 cl	6.2
Suburbia Lemongrass	2 cl	5.9	Rhabarber-Vanille Gin	2 cl	6.2
Hendricks	2 cl	5.7	Glühpunsch-Gin warm	4 cl	10.5

hu:go^{es}¹⁴



arte hotels

*eine kleine Hommage an
großARTIGE Künstler

GIN



PINK FLOYD*	12.5
Glühpunsch & Gin mit Apfelsaft, Orangenscheibe	
BOB MARLEY*	14.5
Colour Change Gin, serviert mit Tonic Water, Rosmarin	
METALLICA*	14.5
Blackberry Gin, serviert mit Tonic Water, lila Beere, Orangenzeste	
MILLI VANILLI*	14.5
Rhabarber-Vanilla Gin, serviert mit Tonic Water, getrocknete Limettenscheibe	

VODKA

CYPRESS HILL*	14.5
Colour Changing Vodka, serviert mit Tonic oder Red Bull, Zitronenscheibe	
NIRVANA*	14.5
Blackberry Vodka, serviert mit Wild Berry Tonic oder Red Bull	

RUM

LINKIN PARK*	13.5
Caramell-Toffee Rum, serviert mit Ginger Beer, Limettensaft, Beeren	

WHISKY

QUEEN*	13.5
Butterscotch, serviert mit Apfelsaft, Limettensaft	
STEVIE WONDER*	14.5
Bourbon Whisky, serviert mit Ginger Ale, Beeren, Zitrusfrüchten, Minze	

SHOTS

SCHARFE MIEZE	5.6
Spicy Tomato Shot	
WILDER WILLI	5.8
Williams Birnen Schnaps	
NIX	5.8
Cranberry Schnaps	
LIMETTEN LIKÖR	5.3
Für alle, die es nicht so stark wollen	

Mit deiner Bestellung
unterstützt du den Katzenschutz
Verein Karlsruhe & den TSV
Pfötchenhilfe in Österreich.



INSPIRATION & KREATION

...

Nicht nur Hugo von Hofmannsthal ist als Namensgeber Inspirationsquelle für unsere Bar. Auch das im Jahr 2005 aus Südtirol ausgehende In-Getränk "Hugo" hat als Signature-Drink Einfluss auf die Barkarte genommen.

Beide Hugos haben eines gemein. Sie sind geschmackvoll und erfolgreich. So ein Hugo geht eigentlich immer...

hu:go^{es}¹⁴ KREATIONEN



HU IS HUGO?



HUGO und sein
ERFOLG

Im Herbst 1919 bereitete Hugo die Gründung der Salzburger Festspiele vor.

Besonders bekannt wurde er durch den berühmten Jedermann, dessen jährliche Aufführung an Hofmannsthal erinnert.

Zwei Jahre später entstand ein weiteres Mysterienspiel – Das Salzburger Große Welttheater mit dem am 13. August 1925 auch das Festspielhaus eröffnet wurde.





hu:go^{es}¹⁴ KREATIONEN

KAPITEL 1 Der Anfang

hugo
Basis



1/8 l Frizzante Cielo · Eiswürfel ·
1/8 Soda

HUGO NACH art[e] DES HAUSES

hugo 1 arte Krems	Kirsch-Sirup · Likör · Kirsche	8.7
hugo 2 arte Kufstein	Blue Curacao · Dash Holunder-Sirup · Dreyberg Edelweiss Likör	8.7
hugo 3 arte Salzburg	Ingwer-Orange-Sirup · Orange · Ingwer	8.7
hugo 4 arte Wien	Grüner Apfel-Sirup · Apfel	8.7
hugo 5 arte Linz	Lavendel-Sirup · lila Beeren	8.7
<i>für</i> hugo 6 Jedermann Black Edition	Schwarzer Holunder-Sirup Minze Limette	8.7
hugo 7 Rosé	Rosecco Cielo · Dash Holunder-Sirup · Rosenblüte	8.7

*Möglichst viel schweigen
und dabei heiter bleiben.*

— Hugo von Hofmannsthal —



hu:go^{es}¹⁴ KREATIONEN



KAPITEL 2

Die Region

Deinen Lieblingshugo
bereiten wir auch gerne
alkoholfrei für dich zu.

hugo 8	Kiwi	Kiwi-Sirup . Kiwi	8.7
hugo 9	Waldviertel	Zwettler Zwickl . Dash Holunder . Minze . Limette	8.7
hugo 10	Mostviertel	Birnen-Sirup . Birnensaft . Birne	8.7
hugo 11	Gurke	Gurken-Sirup . Gurkenscheibe	8.7
hugo 12	Colada	Cocos-Sirup . Ananassirup . Cocosraspeln . Ananasscheibe	8.7
hugo 13	Erdbeere	Erdbeer-Sirup . Minze . Limette	8.7
hugo 14	Saison	Frage deinen Gastgeber nach dem aktuellen Saison-Hugo	8.7

*In dem Wie.
Da liegt der ganze Unterschied.*

— Hugo von Hofmannsthal —



some classic cocktails

„Es gib Psychologen, die in einer kurzen, weißen Jacke arbeiten.. – hinter der Bar“
– Robert Lembke



Amaretto Sour	10.8
Whiskey Sour	11.8
New York Sour	12.1
Penicillin	12.1
Mojito	11.8
Caipirinha	11.1
Gin Fizz „arte style“	11.5
Vodka Fizz „arte style“	11.5
Moskow Mule	12.7
London Mule	12.7
Tequila Sunrise	10.8
Margarita	11.7
Old Fashioned	11.5
Mojito/Caipirinha alkoholfrei	8.5
Peach Breezy	12.3
4cl Vodka, Limettensaft, Minzstange Organics Peach Fizz	
Negroni	12.7
Campari Orange	7.5
4cl Campari, Orangensaft	
Campari Spritz	8.5
4cl Campari, Frizzante, Schuss Soda	



FUN FACTS:

Amaretto: Entgegen der allgemeinen Meinung wird er aus Aprikosenkernen und nicht aus Mandeln hergestellt.

Caipirinha: Es wird angenommen, dass der erste Cachaca vor 500 Jahren in Brasilien von den versklavten Afrikanern aus Zuckerrohrresten hergestellt wurde. Um ihnen Energie zu geben und ihnen zu helfen, die anstrengende Arbeit zu bewältigen.

Tequila: Trotz ihres stacheligen Aussehens gehört die Agave tatsächlich zur Familie der Agavoideae, einer Sukkulente, die eng mit der Lilienpflanze verwandt ist. Agave bedeutet im Lateinischen berühmt, bewundernswert und edel.

Gin: Dank der Soldaten, die die vom Wacholder inspirierte Spirituose in Holland entdeckt und Anfang des 17. Jahrhunderts nach England gebracht haben, verbrauchte Großbritannien im Jahr 1721 3,5 Millionen Gallonen Gin.

Vodka: Der Ursprung von Vodka ist Russland? Ein Mythos – diese Spirituose wurde bereits im 8. Jahrhundert in Polen geschaffen.

Mojito: Piraten stellten ein Getränk mit Zucker, Limette, Minze und Aguardiente zur Behandlung von Skorbut und Ruhr her. Als Aguardiente gegen echten Rum ausgetauscht wurde, feierte der klassische Mojito sein Debüt.

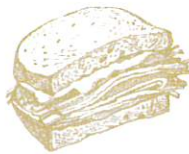
Rum: Im 16. Jahrhundert war Rum genauso profitabel wie Gold. Der nationale Rum Tag ist der 16. August.

Whisky: Whisky erhielt seinen Namen von dem gälischen Getränk „uisce beatha“, was übersetzt „Wasser des Lebens“ bedeutet.

Bier: Frauen waren die ersten Bierbrauer: Männern war es im Alten Ägypten verboten, Bier zu brauen oder zu verkaufen.
Erst seit Sommer 2011 gilt Bier in Russland als Alkohol. Alles was weniger als 10% Alkohol enthielt, galt vorher als Nahrungsmittel.



Oliven & Grissinis 4.5

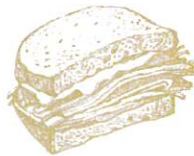


Toast ohne Namen 8.7



Erfunden von Vitus&Urban aus unserem arte Hotel in Kufstein

In Butter gebackene Römerbrot-Scheiben, gefüllt mit Schinken, Käse & dazu hausgemachtes Ketchup



Toast mit Namen „Milano“ 8.7



Lieblingstoast unserer Gastgeberin aus dem arte Hotel Salzburg

In Butter gebackene Römerbrot-Scheiben, gefüllt mit Putensalami, Käse & dazu hausgemachtes Ketchup



Veggie Toast 8.9



Lieblingstoast unserer Barmitarbeiter aus dem arte Hotel Salzburg

In Butter gebackene Römerbrot-Scheiben, gefüllt mit Tomaten, Mozzarella & Basilikumpesto, dazu hausgemachtes Ketchup



Heurigen-Aufstriche 6.7

3erlei verschiedene Aufstriche

je nach Tagesangebot
Tramezzini



Dessert Toast 8.5



In Butter gebackene Römerbrot-Scheiben, gefüllt mit Nuss-Nougat-Creme, Bananenscheiben

Allergeninformation

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhältst du auf Nachfrage bei deinen MitgastgeberInnen.



HUGO und das ENDE

Hofmannsthal arbeitete bis zu seinem Tod an der Weiterentwicklung der Salzburger Festspiele. Seinen letzten Salzburg-Besuch absolvierte er im Dezember 1928.

Am 13. Juli 1929 erschoss sich Hofmannsthals Sohn Franz im Alter von 26 Jahren. Der künstlerisch unambitionierte Sohn war nach erfolglosen Anstellungen wieder zu seinen Eltern zurückgekehrt.

Zwei Tage nach dem Suizid seines Sohnes, kurz vor den Festspielen 1929 starb Hofmannsthal an einem Schlaganfall, als er zur Beerdigung seines Sohnes aufbrechen wollte. Er verstarb am 15. Juli 1929 in Rodaun bei Wien.

*Ich lösche das Licht
Mit purpurner Hand.
Streit ab die Welt
Wie ein buntes Gewand*

*Und tauch ins Dunkel
Nackt und allein.
Das tiefe Reich
Wird mein, ich sein.*

— Hugo von Hofmannsthal —

