



„Ban Kroumer“ Bar

Wie schon das ganze Haus hat auch die Bar im **Hotel Weisses Kreuz** eine lange und traditionsreiche Geschichte hinter sich. Namensgeber ist **Josef Theiner**, der damals als **Wanderkrämer** unterwegs war und, **1871** das Weisse Kreuz erstand. Vom Gasthof zum Weinhandel hat sich das Haus immer weiterentwickelt und war schon immer ein beliebter Treffpunkt für Einheimische und Gäste. Das Bargeschäft hat vor allem um 1969 begonnen, als der **Mozartkeller** eröffnet wurde – eine Tanzbar die ihrem Namen damals alle Ehre machte. Seitdem hat sich viel getan und die Bar hat schon öfters ihren Platz gewechselt.

Doch damals wie heute- die Kroumer Bar ist ein Ort der Gemütlichkeit, der Gastlichkeit und des Genusses!



Aperitifs

Campari/Campari Orange/Soda	Euro 6,50
Martini bianco/rosso/dry	Euro 4,50
Ferdinand's Saar Dry Vermouth	Euro 7,00
Ferdinand's Saar White Vermouth	Euro 7,00
Prosecco Piera Martellozzo	Euro 6,00
Franciacorta Ca del Bosco	Euro 8,50
Pastis Pernod	Euro 6,00
Portwein Niepoort LBV	Euro 7,00
Sherry med. dry Williams & Humbert	Euro 6,50
Ernesto <i>Prosecco, Holunder, Ginger beer, Limette, Minze</i>	Euro 6,50
Hugo <i>Prosecco, Holunder, Soda, Limette, Minze</i>	Euro 6,50
Aperol Spritz <i>Prosecco, Aperol, Soda, Orange</i>	Euro 6,50
Lillet Vive <i>Lillet blanc, Tonic, Erdbeere, Minze, Gurke</i>	Euro 6,50
Lillet Wildberry <i>Lillet blanc, Schweppes wildberry, Waldfrüchte</i>	Euro 6,50

Cocktails

THE CLASSICAL ONES –
ANYWHERE & ANYTIME

Negroni

Euro 7,50

Gin, Campari, Vermut

Dieser Cocktail stammt aus Florenz. 1919 bat Graf Camillo Negroni den Barkeeper im Café Casoni darum seinen Americano anstatt mit Sodawasser mit Gin zu „strecken“. Beide waren mit dem Ergebnis höchst zufrieden und so konnte der Negroni seinen Siegeszug um die Welt antreten.

Mint Julep

Bourbon Whisky, Minze, Zucker

Euro 7,50

Ein Drink der aus den Südstaaten Amerikas des 18. Jhd. stammt. Der damals sehr raue Whisky wurde mit Minze, Zucker und Crushed Ice vermischt – ideal für die Hitze. Nichts jedoch für eilige Menschen, denn idealerweise war der Drink fertig sobald man den letzten Schluck Bourbon mit dem letzten geschmolzenen Eis getrunken hatte.

Vesper

Gin, Vodka, Lillet blanc

Euro 7,50

1953 – im ersten Roman der James Bond Reihe erfindet Ian Fleming für seine Protagonisten diesen Cocktail. In den Filmen wurde er mit dem klassischen Martini Dry Cocktail ersetzt und erst im 21. offiziellen Bond Film „Casino Royal“ gewürdigt. Namensgeberin ist die Liebe Bond's – Vesper Lynd

BEFORE DINNER COCKTAILS – DAMIT DER GROSSE HUNGER KOMMT ...

Martini Cocktail Euro 7,00

Gin, Vermut trocken

Manhattan Euro 7,00

Rye Whisky, Vermut süß, Angostura bitter

Old Fashioned Euro 7,00

Bourbon Whisky, Zucker, Angostura bitter

Vermouth Tonic Euro 8,50

Ferdinand's Saar White Vermouth, Tonic, Rosmarin

Pimm's Cup Euro 8,00

Pimm's No.1, Ginger ale, Gurke, Erdbeere, Orange, Zitrone, Minze

BEFORE OR AFTER WAS FÜR ZWISCHEN DURCH...

Caipirinha Euro 8,00

Cachaca, Limette, Rohrzucker, Soda

Gin Basil Cucumber Smash Euro 8,00

Hendrick's Gin, Basilikum, Gurke, Zitronensaft, Zucker

Mojito Euro 8,00

Rum, Soda, Minze, Limettensaft, Rohrzucker

Moscow Mule Euro 8,00

Vodka, Ginger beer, Limettensaft

AFTER DINNER COCKTAILS

SATT ABER NOCH NICHT MÜDE?

Espresso Martini Euro 7,50

Vodka, Espresso, Amaretto, Frangelico, Zuckersirup

Godfather Euro 7,50

Blended Scotch Whisky, Amaretto

Amaretto Sour Euro 7,50

Amaretto, Orangensaft, Zitronensaft, Zuckersirup

Whisky Sour Euro 7,50

Bourbon Whisky, Zitronensaft, Zuckersirup

White Russian Euro 7,50

Vodka, Kahlua, Sahne

ALKOHOLFREIE COCKTAILS

Ananas Sour Euro 6,00

Ananassaft, Zitronensaft, Zuckersirup

Supernatural Euro 6,00

Ingwer, Minze, Limette, Zucker, Soda

Raspberry dream Euro 6,50

Himbeeren, Rosmarin, Zuckersirup, Limettensaft, Tonic water

Ipanema Euro 6,50

Ginger ale, Rohrzucker, Limette

Florida Euro 6,50

Maracujasirup, Ananassaft, Orangensaft, Cranberrysaft

Coconut Kiss Euro 6,50

Ananassaft, Maracujasirup, Kokossirup, Sahne, Grenadine

Internationale Spirituosen 4cl

Dol Gin zu Plun <i>Südtirol</i>	Euro 8,00
Gin Botanist	Euro 9,00
Ferdinand's Saar Dry Gin	Euro 9,50
Tanquery Gin	Euro 6,00
Tanquery No. 10 Gin	Euro 7,00
Hendrick's Gin	Euro 6,50
Monkey 47 Gin	Euro 9,00
Hepple Gin	Euro 9,00
Ki No Bi Kyoto dry Gin	Euro 9,50
Moskovskaya Vodka	Euro 4,50
Grey Goose Vodka	Euro 6,50
Belvedere Vodka	Euro 6,00
Wyborowa Exquisite Vodka	Euro 4,50
Tequila Silver Sauza	Euro 4,50

ZUSÄTZE

Fruchtsäfte	Euro 3,50
Coca Cola	Euro 3,50
Fever Tree	Euro 3,20

*Mediterranean Tonic
Premium Tonic
Lemon
Ginger Ale*

Fever Tree Ginger Beer	Euro 3,30
Fentimans Ginger Beer	Euro 4,00

Whisky 4cl

BLENDED SCOTCH WHISKY

Chivas Regal 12y	Euro 8,00
Dimple 15y	Euro 8,00
Johnnie Walker Black Label 12y	Euro 7,50

SINGLE MALTS

Highlands

Aberlour 18y	Euro 12,00
Dalwhinnie 15y	Euro 12,00
Edradour 10y	Euro 10,00
Un-Chillfiltered Edition	
Oban 14y	Euro 10,00

Speyside

Balvenie 12y Double Wood	Euro 10,00
Glenfarclas 15y	Euro 9,00
Glenrothes Vintage 01	Euro 15,00
Glenlivet 18y	Euro 9,00

Isle of Sky

Talisker 10y	Euro 10,00
--------------	------------

Isle of Islay

Ardbeg 10y	Euro 9,00
Bowmore 12y	Euro 10,00
Bruichladdich Octomore 06.1	Euro 19,00
Laphroaig 10y	Euro 12,00
Lagavulin 16y	Euro 12,00

AMERICAN WHISKEY

Wild Turkey	Euro 6,00
Blanton's Single Barrel Gold Edition	Euro 12,00
Jack Daniels	Euro 6,50

IRISH WHIKEY

Jameson Select Riserva	Euro 9,00
------------------------	-----------

JAPONESE WHISKY

Nikka Single Malt 10y	Euro 12,00
Suntory Hibiki 12y	Euro 13,00

TAIWANESISCHER WHISKY

Kavalan Sherry Oak	Euro 9,00
--------------------	-----------

Vinschgauer Whiskey 4cl

Im Januar 2010 wurde das Familienunternehmen Puni Destillerie gegründet. Die Destillerie ist die erste und bisher einzige Whisky Destillerie Italiens. Inmitten der Alpen, nahe dem Ortlermassiv, steht die Destillerie in Glurns im Vinschgau.

PUNI NOVA	Euro 9,50
PUNI ALBA	Euro 12,00
PUNI NERO <i>limited Edition</i>	Euro 10,00
PUNI COFFEE CREAM	Euro 7,00
PUNI SOLE	Euro 11,00

Rum 4cl

BARBADOS

Plantation Barbados Extra Old 20y	Euro 13,00
--------------------------------------	------------

DOMENIKANISCHE REPUBLIK

Brugal Ron Anejo	Euro 6,00
Matusalem 15y	Euro 9,00
Ophimus 25y	Euro 14,00

GUATEMALA

Zacapa Edición Negra	Euro 11,00
Zacapa 23y	Euro 9,00
Zacapa XO	Euro 13,00

GUYANA

Eldorado 15y	Euro 9,00
--------------	-----------

JAMAICA

Appleton Estate 12y	Euro 9,00
---------------------	-----------

KUBA

Havana Club 7y	Euro 5,00
----------------	-----------

PERU

Millionario 15y	Euro 10,00
-----------------	------------

PUERTO RICO

Bacardi blanco	Euro 4,50
----------------	-----------

VENEZUELA

Diplomatico Reserva Exclusiva	Euro 8,00
Diplomatico Ambassador	Euro 21,00
Pampero Aniversario Reserva Exclusiva	Euro 6,00

Cognac/Armagnac/ Brandy 4cl

Courvoisier	Euro 7,00
Delamain Pale & dry 25y XO	Euro 13,00
Hennessy XO	Euro 16,00
Martell	Euro 8,50
Remy Martin	Euro 8,50
Armagnac Fine Marquis de Montesquieu	Euro 7,00
Carlos I	Euro 7,00
Vecchia Romagna	Euro 5,00

Calvados 4cl

Calvados	Euro 5,00
Calvados VSOP	Euro 7,00

Obstbrände/ Kräuterschnäpse 2cl

Himbeergeist	Euro 5,00
Williams	Euro 5,00
Obstler	Euro 5,00
Kirsch	Euro 5,00
Vinschger Marillenbrand	Euro 9,50
Vinschger Williamsbrand	Euro 7,50
Vinschger Zwetschgenbrand	Euro 7,50
VinschgerPalabirnenbrand	Euro 7,50
Vinschger Erdbeerbrand	Euro 7,50
Vinschger Schlehenbrand	Euro 9,50
Vinschger Traubenbrand <i>Barrique</i>	Euro 8,50
Kranebitter	Euro 5,00
Enzian	Euro 5,00

Grappa 2cl

Grappa Pircher	Euro 5,00
Grappa Gewürz. Walcher	Euro 6,00
Grappa Lagrein	Euro 6,00
Grappa Sarpa J. Poli	Euro 6,00
Grappa Riesling	Euro 7,00
Grappa Moscato J. Poli	Euro 9,00
Grappa Cabreo	Euro 7,00
Grappa Tignanello Antinor	Euro 8,00
Grappa Chardonnay	Euro 6,50
Grappa Blauburgunder	Euro 6,50
Grappa Lagrein Barrique	Euro 10,00

Grappa Le Diciotto Lune	Euro 7,00
Grappa Tre Soli Tre	Euro 10,00
Grappa Nonino	Euro 8,00
Grappa Mag. Barrique	Euro 7,00
Grappa Elisi Berta	Euro 8,00

Bitter 4cl

Braulio	Euro 5,50
Cynar	Euro 5,50
Fernet	Euro 5,50
Ramazotti	Euro 5,50
Averna	Euro 5,50
Montenegro	Euro 5,50
Quintessentia Nonino	Euro 7,00

Liköre 4cl

Grand Manier	Euro 6,40
Cointreau	Euro 6,40
Baileys	Euro 6,00
Sambuca	Euro 6,00
Amaretto Disaronno	Euro 6,00
Frangelico	Euro 6,00
Kahlua	Euro 6,00
Malibu	Euro 6,00
Zabov Moccia	Euro 6,00
Limoncello	Euro 6,00
Zwetschgen	Euro 6,00
Heidelbeerlikör	Euro 6,00
Marillenlikör	Euro 6,00
Waldhimbeerlikör	Euro 6,00
Pfirsichlikör	Euro 6,00
Palabirnenlikör	Euro 6,50

Biere

Forst 0,2	Euro 3,00
Forst 0,4	Euro 6,00
Weihenstephan 0,3	Euro 3,50
Weihenstephan 0,5	Euro 6,00
Krombacher alkoholfrei 330 ml	Euro 3,50
Franziskaner alkoholfrei 330 ml	Euro 3,50
Batzen Hell 330ml	Euro 4,50
Batzen Dunkel 330 ml	Euro 4,50
Batzen Whiskey Porter 330 ml	Euro 7,50

Alkoholfrei

Glas Mineralwasser	Euro 1,70
Mineralwasser ½	Euro 3,20
Mineralwasser ¾	Euro 4,70
Karaffe Quellwasser 1 lt.	Euro 1,70
Coca Cola 0,25	Euro 3,50
Coca Cola Light 0,33	Euro 4,00
Fanta 0,33	Euro 4,00
Fruchtsäfte <i>Ananas, Orange, Cranberry, Johannisbeere, Pfirsich</i>	Euro 3,50
Tomatensaft	Euro 3,50
Fever Tree <i>Tonic/Lemon/Ginger Ale</i>	Euro 3,20
<i>Fever Tree Ginger beer</i>	Euro 3,30
<i>San Bitter weiß/rot</i>	Euro 4,00
Fentimans Ginger Beer	Euro 4,00

Südtiroler Vintage Limonaden 250 ml

Limonade	Euro 3,50
Chinotto	Euro 3,50
Spuma	Euro 3,50
Ingwer	Euro 3,50

Südtiroler Gourmet

Säfte 200 ml

Bergapfelsaft Jonagold	Euro 4,00
Bergapfelsaft <i>mit Johannisbeere mit Holunder mit Marille als Schorle</i>	Euro 4,00 Euro 5,50

Warme Getränke

Espresso	Euro 2,00
Macchiato	Euro 2,50
Corretto	Euro 4,00
Cappuccino	Euro 3,50
Tasse Kaffee	Euro 3,50
Latte macchiato	Euro 3,50
Glas Milch	Euro 2,50
Heisse Schokolade	Euro 3,50
Tee	Euro 3,20
Tee mit Rum	Euro 5,00
Jagertee	Euro 5,00
Heiße Zitrone	Euro 3,40

Kleine Imbisse

13:30 – 18.00 Uhr

Bunter Salatteller | Balsamico Dressing

<i>mit Hühnerstreifen</i>	<i>Euro 12,00</i>
<i>mit Garnelen</i>	<i>Euro 15,00</i>
<i>mit gebratenem Ziegenkäse</i>	<i>Euro 13,00</i>

Tatar vom Rind Euro 18,00

Eigelb | Toast | kleiner Salat

Spaghettini Euro 12,00

Puttanesca | Burrata

Tagessuppe Euro 7,50

Weisses Kreuz Burger Euro 19,00

*Brioche Bun | Rindfleisch – medium |
Speck | Röstzwiebel |
Burgeiser Trüffelkäse | Süßkartoffel Fritten*

Clubsandwich Euro 16,00

Hühnerbrust | Spiegelei | Speck

Marendbrettl Euro 15,00

Bauernspeck | Kaminwurz | Bergkäse

Apfelstrudel | Kuchen Euro 4,00

*mit Sahne Euro 0,50
mit Vanilleeis Euro 1,00*

Eis

Eisbecher Euro 8,00

Erdbeere | Cheesecake | Holunder

Früchtebecher Euro 7,00

Bananenbecher Euro 6,00

Eiskaffee Euro 6,00

Eisschokolade Euro 6,00