



„Ban Kroumer“
Bar

Geschichte

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/ Campari Soda	8
Martini bianco/rosso/dry	7
San Bitter weiß/rot	6
Ferdinand's Saar Vermouth White / Dry	9
Red	9
Prosecco Piera Martellozzo	7
Franciacorta Cuvée Royal Tenuta Montenisa Marchese Antinori	10
Champagner rosé Laurent Perrier	16
Steilsekt Weingut Geier	8
Fruchtsecco alkoholfrei van Nahmen	7
Pastis Pernod	7
Portwein Niepoort LBV	8
Sherry med. dry Williams & Humbert	8

Ernesto	9
<i>(Prosecco, Holunder, Ginger Beer, Limette, Minze)</i>	
Hugo	9
<i>(Prosecco, Holunder, Soda, Limette, Minze)</i>	
Aperol Spritz	9
<i>(Prosecco, Aperol, Soda, Orange)</i>	
Weisses Kreuz Spritz	11
<i>(Prosecco, Ferdinand's Saar Red Vermouth, Orange)</i>	
Yuzu Spritz	14
<i>(Hausgemachter Yuzucello, Yuzusaft, Prosecco, Bitter Lemon)</i>	
Lillet Vive	9
<i>(Lillet blanc, Tonic, Erdbeere, Minze, Gurke)</i>	
Lillet Wildberry	9
<i>(Lillet blanc, Schweppes Wildberry, Waldfrüchte)</i>	
French 75	10
<i>(Gin, Zitronensaft, Zuckersirup, Prosecco)</i>	
Vermouth Tonic	10
<i>(Ferdinand's Saar White Vermouth, Tonic, Rosmarin)</i>	

Offene Weine

Weisswein

Weissburgunder Schulthauer St. Michael Eppan	7
Sauvignon Porphy & Kalk Ignaz Niedrist	8
Vinschgauer Riesling Geieregg Himmelreichhof	7
Cuvee Liebenstein Baron Longo	10
Chablis William Fevre	8

Rotwein

Vernatsch Fass 9 Kellerei Girlan	7
Blauburgunder Franz Haas	9
Reserve del Conte Weingut Manincor	8
Lagrein Riserva Prestige Line Kellerei Bozen	9
Valpolicella Ripasso Zenato	8

Cocktails

The classical ones (anywhere – anytime)

Negroni

12

(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.

Old Fashioned

12

(Bourbon, Zucker, Angostura Bitter)

Die Geschichte des aus den USA stammenden „Old Fashioned“ Cocktails geht bis ins Jahr 1806 zurück. Er wurde anfänglich nur „Whiskey Cocktail“ genannt. Nach vielen Abwandlungen und Rezepturveränderungen kam man dann doch zurück zum Originalrezept und der Drink erlangte den Namen Old fashioned (nach alter Art).

Vesper

12

(Gin, Vodka, Lillet blanc)

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

Gin Fizz

12

(Gin, Zitronensaft, Zuckersirup, Soda)

Dieser Cocktail stammt aus New York und wurde erstmal 1862 erwähnt. Damals wurde er schon vormittags als eine Art Limonade getrunken und kam als Aperitif zum Einsatz. Das weit über ein Jahrhundert alte Cocktailrezept wurde von der International Bartenders Association zu den „Unforgettables“ erkoren.

Before Dinner Cocktails (damit der große Hunger kommt...)

Martini Cocktail <i>(Gin, Vermut trocken)</i>	12
Manhattan <i>(Rye Whisky, Vermut süß, Angostura Bitter)</i>	12
Cosmopolitan <i>(Vodka, Cointreau, Limettensaft, Cranberrysaft)</i>	12
Pimm's Cup <i>(Pimm's No.1, Ginger Ale, Gurke, Erdbeere, Orange, Zitrone, Minze)</i>	12
Pisco Sour <i>(Pisco, Zitronensaft, Eiweiß, Angostura Bitter, Zuckersirup)</i>	14
Clover Club <i>(Gin, Zitronensaft, Himbeersirup, Himbeeren, Eiweiß)</i>	14

Before or After (was für zwischen durch...)

Caipirinha <i>(Cachaca, Limette, Rohrzucker)</i>	12
Gin Basil Cucumber Smash <i>(Hendrick's Gin, Basilikum, Gurke, Zitronensaft, Zucker)</i>	14
Mojito <i>(Rum, Soda, Minze, Limettensaft, Rohrzucker)</i>	12
Moscow Mule <i>(Vodka, Ginger Beer, Gurke, Limettensaft)</i>	12
Dark & Stormy <i>(Rum, Limettensaft, Ginger Beer)</i>	12

After Dinner Cocktails (satt aber noch nicht müde?)

Espresso Martini	14
<i>(Vodka, Espresso, Amaretto, Frangelico, Zuckersirup)</i>	
Godfather	12
<i>(Blended Scotch Whisky, Amaretto)</i>	
Amaretto Sour	14
<i>(Amaretto, Orangensaft, Zitronensaft, Zuckersirup, Eiweiß)</i>	
Whisky Sour	14
<i>(Bourbon Whisky, Zitronensaft, Zuckersirup, Eiweiß)</i>	
Continental Sour	14
<i>(Bourbon Whisky, Zitronensaft, Zuckersirup, Angostura bitter, Portwein, Eiweiß)</i>	
White Russian	12
<i>(Vodka, Kahlua, Sahne)</i>	
Apple Sour	14
<i>(Apfelsaft, Kräutertee, Amaretto, Zitronensaft, Eiweiß)</i>	
Long Island	14
<i>(Vodka, Gin, light Rum, Cointreau, Tequila, Zuckersirup, Zitronensaft, Cola)</i>	

Alkoholfreie Cocktails

Supernatural	9
<i>(Ingwer, Minze, Limette, Zucker, Soda)</i>	
Raspberry dream	10
<i>(Himbeermarmelade, Rosmarin, Zuckersirup, Limettensaft, Tonic Water)</i>	
Ipanema	9
<i>(Ginger Ale, Rohrzucker, Limette)</i>	
Florida	9
<i>(Maracujasirup, Ananassaft, Orangensaft, Cranberrysaft)</i>	
Coconut Kiss	9
<i>(Ananassaft, Maracujasirup, Kokossirup, Sahne, Grenadine)</i>	

Gin 4cl

Dol Gin zu Plun	10
Gin Botanist	10
Ferdinand's Saar Dry Gin	10,5
Tanquery Gin	7,5
Tanquery No. 10 Gin	9
Hendrick's Gin	10
Monkey 47 Gin	10,5
Hepple Gin	10
Ki No Bi Kyoto dry Gin	11
Ötzi Gin	11
Ginstr	11,5
Kabumm Gin	14
Stelvio	11
Rochelt Annia's Gin (<i>Grafensteiner Apfel – Wachholder</i>)	27
Lemora Bio Gin	10
Portofino Gin	12

Vodka 4cl

Moskovskaya Vodka	6,5
Grey Goose Vodka	8
Belvedere Vodka	8,5
Wyborowa Exquisite Vodka	6,5
Kabumm Vodka	14

Zusätze

Fever Tree - Mediterranean Tonic	4
Premium Tonic	
Lemon Tonic	
Ginger Ale	
Ginger Beer	
Tyrol Tonic	4
Thomas Henry Tonic	4
Fentimans Premium Indian Tonic	4
Fentimans Ginger Beer	4

Whisky/Whiskey 4cl

Blended Scotch Whisky

Chivas Regal 12y	10
Dimple 15y	10
Johnnie Walker Black Label 12y	9,5

Single Malts

Highlands

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

Speyside

Balvenie 12y Double Wood	11
Glenfarclas 15y	10
Glenrothes Vintage 01	17
Glenlivet 18y	15

Isle of Sky

Talisker 10y	11
--------------	----

Isle of Islay

Ardbeg 10y	11
Bowmore 12y	11
Bruichladdich Octomore 06.1	21
Laphroaig 10y	13
Lagavulin 16y	13

American Whiskey

Wild Turkey	6
Blanton's Single Barrel Gold Edition	13
Jack Daniels	7,5

Irish Whiskey

Jameson Select Riserva	10
------------------------	----

Japanese Whisky

Nikka Single Malt Yoichi	15
Nikka from the barrel	13

Taiwanesischer Whisky

Kavalan Sherry Oak	10
--------------------	----

Österreichischer Whisky

Kabumm Whisky	15
---------------	----

Vinschgauer Whiskey 4cl

Im Januar 2010 wurde das Familienunternehmen Puni Destillerie gegründet. Es war die erste Whisky Destillerie Italiens. Inmitten der Alpen, nahe dem Ortlermassiv, steht sie in Glurns im Vinschgau.

PUNI GOLD	10
PUNI VINA	10,5
PUNI SOLE	12
PUNI COFFEE CREAM	8

Rum 4cl

Barbados

Plantation Barbados Extra Old 20y 15

Domenikanische Republik

Brugal Ron Anejo 8

Matusalem 15y 11

Ophimus 25y 16

Guatemala

Zacapa Edición Negra 13

Zacapa 23y 11

Zacapa XO 16

Guyana

Eldorado 15y 11

Trinidad & Tobago

Kraken Black Spiced 10

Jamaica

Appleton Estate 12y 10

Kuba

Havana Club 7y 7

Peru

Millionario 15y 11

Puerto Rico

Bacardi blanco 5,5

Venezuela

Diplomatico Reserva Exclusiva 9

Diplomatico Ambassador 22

Pampero Aniversario 7

Reserva Exclusiva

Black Tie 4cl

Cuba Rum Meets Pedro Ximénez
Limited Edition

Ein Genussabenteuer bestehend aus karibischem Rum und altem Pedro Ximénez Sherry, der bis 1830 zurückreicht.

Ein harmonisches Wechselspiel aus süß und salzig mit konzentrierter Textur

1910

35

1830

85

Cognac/Armagnac/Brandy 4cl

Courvoisier	9
Delamain Pale & dry 25y XO	15
Hennessy XO	18
Martell	10,5
Remy Martin	10,5
Armagnac	
Fine Marquis de Montesquieu	9
Carlos I	9
Vecchia Romagna	7

Calvados 4cl

Calvados Morin Selection	7,5
Calvados de Christian Drouin	9

Liköre 4cl

Baileys	7
Sambuca	7
Eierlikör mit Benjaminer Kirsche Spiritus Rex	10
Hausgemachter Limoncello	7
Zwetschgenlikör	7
Heidelbeerlikör	7
Marillenlikör	7
Hausgemachter Yuzucello	12

Bitters 4cl

Braulio	7
Cynar	7
Fernet	7
Ramazotti	7
Averna	7
Montenegro	7
Quintessentia Nonino	9

Fruchtbrände 2cl

Ausserloretzhof in Laas / Vinschgau

Vinschger Marillenbrand	11
Vinschger Williamsbrand	10
Vinschger Palabirnenbrand	10
Vinschger Birnenbrand „Gute Luise“	9,5
Vinschger Zwetschgenbrand	9,5
Vinschger Schlehenbrand	11
Vinschger Traubenbrand Barrique	10,5
Vinschger Brombeerbrand	13
Vinschger Vogelbeerbrand	9,5
Waldhimbeerbrand	12
Waldler Himbeergeist	7
Williams	7
Obstler	7
Kirsch	7
Kranebitter / Enzian	6

Stählemühle Aqua Vitae 2cl

„Man soll aufhören wenn es am Schönsten ist“

das hat sich auch Christoph Keller, Brennmeister der Brennerei Stählemühle, nach über 15 Jahren im Destilliergeschäft gesagt. So endet 2018 die Geschichte eines Mannes, der rein zufällig zu einem alten Brennrecht kam und seine Leidenschaft für edle Destillate entdeckte...

...die Stählemühle zählt heute zu den besten 10 Brennereien der Welt!

Nr° 207 Hegauer Schlehengeist	22
Nr° 297 Wahlwieser Löhrpflaume	25
Nr° 354 Konstantinopler Apfelquitte	25
Nr° 396 Wachauer Marille	30
Nr° 576 Speierling aus dem Wetterau	24

Grappa 2cl

Grappa Pircher	7
Grappa Gewürz. Walcher	8
Grappa Lagrein Walcher	8
Grappa Chardonnay Walcher	8,5
Grappa Mag. Barrique Walcher	9
Grappa Riesling Juval	9
Grappa Blauburgunder Juval	8,5
Grappa Lagrein Barrique Roner	12
Grappa Cabreo	9
Grappa Sarpa J. Poli	8
Grappa Moscato J. Poli	11
Grappa Tignanello Antinori	10
Grappa Le Diciotto Lune	9
Grappa Tre Soli Tre	12
Grappa Chardonnay Nonino	10
Grappa Elisi Berta	10

Biere

Forst 0,2	4
Forst 0,4	7
Weihenstephan 0,3	4
Weihenstephan 0,5	7
Augustiner Edelstoff 0,5	6
Forst alkoholfrei 0,33	4
Franziskaner alkoholfrei 0,33	4
Freedl alkoholfrei 0,33	6
Batzen Hell / Batzen Dunkel 0,33	6
Batzen Whiskey Porter 0,33	7,5

Südtiroler Bergapfelsäfte Kohl 200 ml

Bergapfelsaft Jonagold	4,5
Bergapfelsaft	4,5
mit Johannisbeere	
mit Marille	
mit Birne	
als Schorle	6

Fruchtnektar Van Nahmen 250 ml

Frambozen Rhabarbernektar	5
Konstaninopler Apfelquitte	5
Dornfelder Traubensaft	5
Riesling Traubensaft	5
als Schorle	7

Alkoholfrei

Burgeiser Quellwasser 0,75 L	
Sprudelnd	5
Still	2
Coca Cola 0,33	4
Coca Cola Zero 0,33	4
Fanta 0,33	4
Tomatensaft	4
Fever Tree	
Tonic/Lemon/Ginger Ale/ Ginger Beer	4
Fentimans Ginger Beer	4
Hausgemachte Holunderschorle 0,4	5
(Hausgemachter Holundersirup, Mineralwasser, Zitrone, Minze)	

Kaffee



Kaffeerösterei Kuntrawant, Prad am Stilfserjoch, 100% Arabica
Südtiroler Bergmilch, Meraner Milchhof

Espresso	2,5
Doppelter Espresso	4
Macchiato	2,7
Corretto	5
Cappuccino	4,5
Americano	4,5
Latte macchiato	4,5
Kaffeekanne Chemex	10
“Tschoklad” Heiße Schokolade aus Südtirol	4,5
Tee	3,5

Kleine Imbisse (12.00 – 18.00 Uhr)

Bunter Salatteller | Balsamico Dressing

mit Hühnerstreifen 15

mit Garnelen 18

mit gebratenem Ziegenkäse 16

Tatar vom Rind 20

Eigelb | Toast | eingelegte Pfifferlinge

Spaghettini 15

Puttanesca | Burrata

Tagessuppe 9



Wagyu Burger 36

**WAGYU
BEEF**
bergisch

Brioche Bun | Wagyu Rindfleisch aus eigener Zucht – medium |

Speck | Röstzwiebel | Cheddar | Jalapeños | Süßkartoffelpommes

Clubsandwich 19

Hühnerbrust | Spiegelei | Speck | Süßkartoffelpommes

Marendbrettl 19

Unser Speck & Kaminwurz | Bergkäse

Apfelstrudel oder Kuchen 5

mit Sahne 1

mit Vanilleeis 1,5

Eisbecher

Früchtebecher	9
Bananenbecher	9
Eiskaffee	9
Eisschokolade	9