



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

## 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

## Südtirol

Dol Gin zu Plun	10
Ötzi Gin	11
Stelvio	11
Lemora Bio Gin	10

## Italien

Portofino Gin	12
---------------	----

## Deutschland

Ferdinand's Saar Dry Gin	10,5
Monkey 47 Gin	10,5
Ginstr	11,5
Kabumm Gin	14
Knut Hansen dry Gin	10
Knut Hansen La Habana	14

## Österreich

Rochelt Annia's Gin (*Grafensteiner Apfel – Wachholder*) 27

## Großbritannien

Gin Botanist 10

Tanquery Gin 7,5

Tanquery No. 10 Gin 9

Hendrick's Gin 10

Hepple Gin 10

## Japan

Ki No Bi Kyoto dry Gin 11

Yuzilla 9

Yuzilla black 9

## 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

### **Faude feine Brände**

Gurkengeist	10
Kirsche	10
Sauerkirsche	12

### **Brennerei Hubertus Vallendar**

Haselnuss „Piemont“	10
---------------------	----

## 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



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