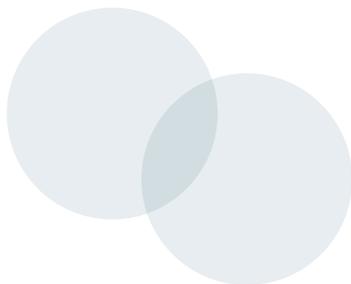


○ ○

BLUM

RESTAURANT

ABENDKARTE



BLUM

Servus! Schön, dass du da bist.

Unsere Speisekarte bietet vegetarische Gerichte, die Gemüse in den Mittelpunkt stellen. Wir verwenden hochwertige regionale Produkte und arbeiten eng mit lokalen Lieferanten zusammen.

Statt auf industriell vorgefertigte Produkte zu setzen, nutzen wir traditionelle Kochmethoden wie Rösten, Fermentieren, Sous Vide und Schmoren, um Gemüse in seiner ganzen Vielfalt zu präsentieren. Alle Gerichte sind zum Teilen gedacht, damit sie allein oder gemeinsam genossen werden können.

Guten Appetit!

Dein BLUM-Team

Ein DANKE an unsere Partner:



Die Küche ist von 18:00 bis 21:30 Uhr geöffnet.

SHARING MENÜ

Das gesamte Menü ab 2 Personen

VORSPEISE

Salat von bunten Rohnen

Weißweinbirnen, Ziegenkäse, Ingwergeel und Haselnüssen

Kohlrabisalat

Kohlrabi im Salzteig gegart mit, Minze, Joghurt-Tahina-Dressing, Radieschen, Pinienkerne und Sumac

Melanzani in Panko

geräucherten Tomaten, Chimichurri und Rucolasalat

HAUPTSPEISE

Gebratener Spitzkohl

dunkle Schmorsauce, Eigelbschaum, gepuffter Buchweizen und Senfkresse

Knusprige Schicht-Karoffeln

Schnittlauchschmand

NACHSPEISE

Armer Brot-Retter

Sauerteigbrot, Vanille, Erdnusseis, Salzkaramell und Erdnusscrumble

39,- Pro Person

Alle Preise sind in Euro angegeben.

Bei Fragen zu Allergenen, wenden Sie sich bitte an unser geschultes Servicepersonal.

VORSPEISEN

BLUM

Spinatsalat 

Passionsfruchtdressing, Linsen
und Mandeln

9,5

Pilzpastete

eingelegte Zwiebeln,
Senfkaviar und Ur-Emmer-
Landbrot

10,5

Salat von bunten Rohnen

Weißweibirnen, Ziegenkäse,
Ingwergeel und Haselnüssen

12,5

Zucchini-Taschen 

Glasnudeln, Erdnuss-
Chilli-Sud, Kapuzinerkresse

11,5

Kohlrabisalat

Kohlrabi im Salzteig gegart
mit Minze, Joghurt-Tahina-
Dressing, Radieschen,
Pinienkerne und Sumac

10,5

Burrata

Strauchtomate, grünes Öl,
schwarze-Oliven-Marmelade

15,0

Alle Preise sind in Euro angegeben.

Bei Fragen zu Allergenen, wenden Sie sich bitte an unser geschultes Servicepersonal.

HAUPTSPEISEN

Melanzani in Panko

geräucherte Tomaten,
Chimichurri und
Rucolasalat

15,0

Gebratener Spitzkohl

dunkle Schmorsauce,
Eigelbschaum, gepuffter
Buchweizen und Senfkresse

14,5

Gebratene Fisolen

Fetakäse, karamellierte
Marillen, Mandeln und Minze

13,5

Nacho Bar

Hausgemachte Nachos mit
Ragout von Austernpilzen,
Tomaten-Fenchel-Salsa
und Sriracha-Mayo

14,5

Gerösteter Brokkoli

Misojus, gebratenen
Shitakepilzen und
gepickelter Ingwer

14,5

BEILAGEN

Polenta-Rosmarin-Sticks

Tomaten-Oliven-Ajoli

8,5

Petersilien-Arancini

mit Mozzarella und
fermentiertem Zitronen-
Knoblauch-Gel

10,5

Knusprige Schicht-Kartoffeln

Schnittlauchschand

9,5

Cremiges Selleriepüree

mit dunkler Schmorsauce

8,5

Alle Preise sind in Euro angegeben.

Bei Fragen zu Allergenen, wenden Sie sich bitte an unser geschultes Servicepersonal.

NACHSPEISEN

BLUM

Armer Brot-Retter

Sauerteigbrot, Vanille,
Erdnusseis, Salzkaramell und
Erdnusscrumble

11,5

Marinierte Blaubeeren

Süßer Topfen, Meringe und
Zitronen-Basilikumsorbet

13,5

Mandeltarte

mit Tonkabohneneis,
marinierte Beeren
und Karamellwabe

13,5

Alle Preise sind in Euro angegeben.

Bei Fragen zu Allergenen, wenden Sie sich bitte an unser geschultes Servicepersonal.

GETRÄNKE

Wellwasser		0,5l	1,0l
Wellwasser Still		2,0	3,5
Wellwasser Perlend		2,0	3,5
Alkoholfrei	0,25l	0,3l	0,5l
Wellwasser mit Zitrone Holunder		3,1	4,2
Fruchtsäfte pur		4,1	
Fruchtsäfte gespritzt mit Wellwasser			
Apfelsaft Naturtrüb Orange Johannisbeere		3,7	4,4
F&H Kola		3,7	4,6
F&H Spezi		3,7	4,6
Tiroler Kola Leicht		3,6	
Almrausch		3,6	
Mountain Goat Tonic	3,8		
Blums Ginger Beer	3,4		
Hausgemachte Limonaden			0,5l
Bluminade (Blaues Wunder)			4,4
Ingwer Zitrone			4,4
Minze Gurke Pfeffer			4,4
Basilikum Limette			4,4
Eistee:			0,5l
Minze Zitrone			4,4
Habibi			4,4
Mate Limette			4,4

Alle Preise sind in Euro angegeben.

Bei Fragen zu Allergenen, wenden Sie sich bitte an unser geschultes Servicepersonal.

GETRÄNKE

Aperitif

Powered by Super Cattivo

Super Cattivo Tonic	7,5
Naughty Garibaldi	7,8
Super Negroni Po Cattivo	9,2
CativoMule Super Cattivo BlumsGingerBeer Gurke Minze	10,0
Vermutlet Vermut Limette	9,2
Blum & Tonic (Alkoholfrei)	5,8

Spritzer

Weißer Spritzer sauer süß	3,9
Limocello Spritz	5,8
Hugo Holunder Limette Sekt Soda/Minze	6,1
Ingwer Zitrone	5,8
Mate Spritz	5,8
Basilikum Spritz	5,8
Gurke Pfeffer Spritz	5,8
Cattivo Spritz	6,4

Bier vom Fass

Sölsch Helles	0,3l	3,8
Radler sauer süß		3,6

Bier aus der Flasche

Meckatzer Alkoholfrei	0,3l	0,5l	4,0
Augustiner Edelstoff			4,0
Unertl Weißbier			4,2
Unertl Weißbier Alkoholfrei			4,2

Alle Preise sind in Euro angegeben.

Bei Fragen zu Allergenen, wenden Sie sich bitte an unser geschultes Servicepersonal.

GETRÄNKE

After Dinner Drinks

CattivoSour	10,0
Sunset Sour (Notsoaperol)	10,0
EspressoMartini	11,0
Es Geht auch Ohne (Alkoholfrei)	6,5

Kurzes & Brennbares

Limoncello	2,8
Espresso Martini	3,0
Gölles Alter Apfel	4,6
Gölles Alte Zwetschke	5,2
Asbach Weinbrand	3,8
Kaufmann Gin	5,2
Kaufmann Rum	5,9

Kaffee & Tee

Powered by Unbound & House of Tee

Espresso	2,4
Macchiato	2,8
Verlängerter	3,2
Cappuccino	3,8
Latte Macchiato	4,2
Doppelter Espresso	3,6
Flat White	4,0
Babycino	1,8
<i>Alle Kaffees auch Koffeinfrei</i>	+0,2
<i>Mit Hafermilch</i>	+0,2
Pfefferminz	4,8
Bergkräuter	4,8
Grüntee	4,8
Darjeeling	4,8

Alle Preise sind in Euro angegeben.

Bei Fragen zu Allergenen, wenden Sie sich bitte an unser geschultes Servicepersonal.