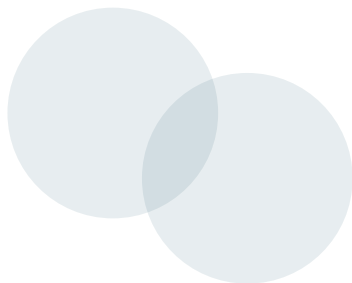


○ ○

BLUM

RESTAURANT

ABENDKARTE
HERBST | WINTER



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

Gebackener Lauch

mit fermentierten Honig-Knoblauch,
Verjusvinaigrette und Haselnüssen

Selleriekrapfen

mit Erdäpfel-Graukas-Füllung,
Röstzwiebeln, Nussbutter und Eigelbge

HAUPTSPEISE

Portobello in Panko

Rotkrautsalat, Zitronenvinaigrette,
Wasabi-Mayo

Gerösteter Butternutkürbis

Frisches Zaatar, braune Butter

Pappa arrugadas

Mojo rojo

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

Chicorée Salat

mit Orangendressing,
Petersilien-Walnuss-Pesto,
Senfkaviar und karamellisierten
Walnüssen

10,5

Pilzpastete

eingelegte Zwiebeln,
Senfkaviar und Ur-Emmer-
Landbrot

10,5

Salat von bunten Rohnen

Weißweibirnen, Ziegenkäse,
Ingwergel und Haselnüssen

13,0

Selleriekrapfen

mit Erdäpfel-Graukas-
Füllung, Röstzwiebeln,
Nussbutter und Eigelbgel

14,5

Kohlrabisalat

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

10,5

Gebackener Lauch

mit fermentierten Honig-
Knoblauch,
Verjusvinaigrette und
Haselnüssen

13,5

Alle Preise sind in Euro angegeben.

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

HAUPTSPEISEN

Portobello in Panko

Rotkrautsalat,
Zitronnenvinaigrette,
Wasabi-Mayo

16,0

Gerösteter Butternutkürbis

Frisches Zaatar, braune
Butter

14,5

Tarte Oignon

Oliven-Kapern-Tapenade,
Zitronen-Velouté,
Zwiebelreduktion

15,5

Nacho Bar

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

14,5

Gebratener Spitzkohl

dunkle Schmorsauce,
Eigelbschaum, gepuffter
Buchweizen und
Senfkresse

15,5

BEILAGEN

Polenta-Rosmarin-Sticks

Tomaten-Oliven-Ajoli

8,5

KussKuss

Mandeln,Rosinen,Petersilie,
Granatapfelsirup

7,5

Pappa arrugadas

Mojo rojo

7,5

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, Blums
Erdnusseis, Salzkaramell und
Erdnusscrumble

13,0

Buchteln

Nougatkern, Milchkaramell-
Schaum und Blums
Zwetschgeneis

13,5

Karottenkuchen

Icing, Crumble, Blums
Karotteneis,
Amaretto-Karotten

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 (Johannisbeere Rosmarin)	3,7		
Hausgemachte Limonaden			0,5l
Bluminade (Blaues Wunder)			4,6
Ingwer Zitrone			4,6
Karotte Ingwer			4,6
Basilikum Limette			4,6
Winter Apfel			4,5
Eistee:			0,5l
Nästee (Mate Pfirsich)			4,4
Rosmarino			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

Bergamotte Tonic	7,5
Naughty Garibaldi	7,8
Super Negroni Po Cattivo	9,2
Vermutlet Wermut Limette	10
Blum & Tonic <small>ALKOHOLFREI</small>	6,0
Rosmary Tonic <small>ALKOHOLFREI</small>	6,0

Spritzer

Weißer Spritzer sauer süß	3,9
Limocello Spritz	6,1
Kürbis Karotte Spritz	5,9
Ingwer Zitrone Spritz	6,0
Mate Spritz	6,0
Basilikum Spritz	6,1
Rosmarin Zirbe Spritz	6,1
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			4,1
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

Amaretto Sour	10,0
Sunset Sour (Notsoaperol)	10,0
EspressoMartini	11,0
Es Geht auch Ohne <small>ALKOHLFREI</small>	6,5
Snowflake <small>ALKOHLFREI</small> (Geht aber auch mit)	6,5 / 10,0
Butterbeer	9,7

Klein aber oho

	2cl
Limoncello	3,0
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

Espresso	2,5
Macchiato	2,8
Verlängerter	3,2
Cappuccino	3,8
Latte Macchiato	4,2
Doppelter Espresso	3,6
Flat White	4,0
- Koffeinfrei	+0,2
- Hafermilch	+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.