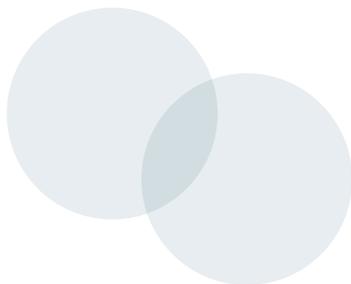


○ ○

BLUM

R E S T A U R A N T

ABENDKARTE
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

Gerösteter Rosenkohlsalat

mit Maronen, Schalotten, Quittengelee und Ahorn-Vinaigrette

Selleriekrapfen

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

HAUPTSPEISE

Wirsingroulade

mit Kartoffel-Pilz-Walnuss Füllung, Birnen-Beurre-Blanc, Grünkohlchips

Geschmorter Rotkohl

mit Rotweinschaum, Apfel-Kren-Ragout und Walnusscrunch

BEILAGE

Cremiges Pastinakenpüree

mit Kapern-Zitrone-Knoblauch-Öl

NACHSPEISE

Armer Brot-Retter

mit Sauerteigbrot, Vanille, Erdnusseis, Salzkaramell und Erdnusscrumble

45- Pro Person inkl. Gedeck & Wellwasser

Alle Preise sind in Euro angegeben.

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

VORSPEISEN

BLUM

Selleriekrapfen

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

14,5

Pilzpastete

Pilzmousse mit
aufgeschlagenen
Preiselbeeren und Ur-Emmer-
Landbrot

11,5

Gerösteter Rosenkohlsalat

mit Maronen, Schalotten,
Quittengelee, Buchweizen und
Ahorn-Vinaigrette

13,0

Vogersalat

mit getrockneten Feigen,
gepickelter Ringelbeete,
Feigenvinaigrette und
Schwarzwurzelchips

12,0

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

Wirsingroulade

mit Kartoffel-Pilz-Walnuss
Füllung, Birnen-Beurre-Blanc,
Grünkohlchips

15,5

Gerösteter Butternutkürbis

mit Kürbis-Püree, Frischem
Zaatar und fermentierter
Zitronen-Butter

14,5

Rohnen-Kichererbsen-Laiberl

mit Rohnenpüree und
Koriander-Chilli-Mayo

14,0

Geschmorter Rotkohl

mit Rotweinschaum, Apfel-
Kren-Ragout und
Walnusscrunch

16,5

Kartoffelplattln

mit Sauerkraut, Kerbel-
Knoblauch-Topfen und
Bergkäse

15,0

BEILAGEN

Frittierte Bouillon Kartoffeln

mit Kimchigewürz

6,5

Bunte Linsen

mit Pilzen und Zimt

7,5

Mac n' Cheese Würfel

mit Jalapeño-Marmelade

8,5

Cremiges Pastinakenpüree

mit Kapern-Zitrone-
Knoblauch-Öl

7,5

Alle Preise sind in Euro angegeben.

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

NACHSPEISEN

BLUM

Kokos-Sago-Pudding 

mit süßem winterlichem
Kürbis, Mandarine und
Pistazien

12,5

Apfel-Radl

mit Blums Rosinen-Rum-
Eis und Vanilleeschaum

13,5

Armer Brot-Retter

mit Sauerteigbrot, Vanille, Blums
Erdnusseis, Salzkaramell und
Erdnusscrumble

13,0

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		3,3	4,2
Fruchtsäfte pur		4,2	
Fruchtsäfte gespritzt mit Wellwasser			
Apfel Naturtrüb Johannisbeere Orange Rhabarber		3,8	4,6
Fuchs & Hase Kola		4,0	4,8
Tirola Kola Leicht		3,7	
Almrausch		3,7	
Mountain's Goat Tonic	3,8		
Dani's special Ginger Beer	4,0		

Hausgemachte Limonaden	0,5l
Bluminade	4,5
Ingwer Zitrone	4,8
Orange Fenchel	4,6
Birne Apfel Zimt	4,7
Karotte Kürbis Ingwer	4,7

Hausgemachte Eistees (sprudelnd serviert)	0,5l
Nastee (Mate Pfirsich)	4,6
Rosmarin Johannisbeere	4,6
Mate Limette	4,6

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	7,0
Pomeranze Orange	7,1
Super Negroni Po Cattivo	9,5
Vermutlet Wermut Limette	10
Super Cattivo Mandarino Spritz	7,1
Blum & Tonic <small>ALKOHOLFREI</small>	6,0
Rosmary Tonic <small>ALKOHOLFREI</small>	6,0

Spritzer

Weißer Spritzer sauer süß	3,9
Limocello Spritz	6,9
Kürbis Karotte Spritz	6,5
Ingwer Zitrone Spritz	6,6
Mate Spritz	6,4
Orange Fenchel Spritz	6,4
Rosmarin Zirbe Spritz	6,9
Grüntee Limette Spritz	6,4

Bier vom Fass

Sölsch Helles	0,31
Radler sauer süß	3,9
	3,7

Bier aus der Flasche

Meckatzer Alkoholfrei	0,31	0,51
Augustiner Edelstoff	4,0	
Unertl Weißbier	4,1	
Unertl Weißbier Alkoholfrei		4,2
		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
Pisco Sour	10,0
EspressoMartini	11,0
Es Geht auch Ohne <small>ALKOHLFREI</small>	6,5
Fluffy Limoncello (Limoncello, Hafermilch & Honig)	10,0
Ginfluencer (Gin, Holunder, Wermut & Soda)	10,0

Klein aber oho

	2cl
Limoncello	3,0
Zirbe	3,0
Espresso Martini	3,0
Gölles Alter Apfel Alte Zwetschke	4,6 5,2
Asbach Weinbrand	3,8
Kaufmann Gin	5,2
Kaufmann Rum	6,1

Kaffee & Tee

Espresso	2,6
Macchiato	2,9
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.