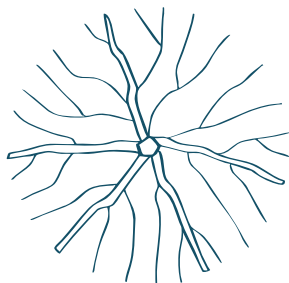


BLUM
RESTAURANT

ABENDKARTE

Frühling



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 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

VORSPEISEN

Selleriekrapfen

mit Zillertaler Graukas, Nussbutter,
Eigelb-Gel und Röstzwiebeln

Chicoree

mit Quittendressing, Walnuss, Apfel und
Lechtaler Roquefort

Spitzkohl

geröstet mit weißem Bohnenpüree,
Apfelreduktion, Blums Gremolata und Chili-Öl

HAUPTSPEISEN

Lauch

geschmort in Weißwein-Zitronen-Sauce,
Kapern und Haselnuss-Honig-Thymian-Crunch

BEILAGE

Kartoffelchips

mit Aioli und Pinienkerne

NACHSPEISE

Topfenknödel

mit Quittencoulis, Vanille-Espuma und
süßen Bröseln

45.- Pro Person inkl. Gedeckt & Wellwasser

DAS GROßE SHARING MENÜ

Empfehlung ab 4 Personen 55.- Pro Person inkl. Gedeckt & Wellwasser

VORSPEISEN

Selleriekrapfen

mit Zillertaler Graukas, Nussbutter, Eigelb-Gel und Röstzwiebeln

Chicoree

mit Quittendressing, Walnuss, Apfel und Lechtaler Roquefort

Eierstich

mit Shiitake-Püree, geräucherten Kräuterseitlingen und Consommé

HAUPTSPEISEN

Spitzkohl

geröstet mit weißem Bohnenpüree, Apfelreduktion, Blums Gremolata und Chili-Öl

Lauch

geschmort in Weißwein-Zitronen-Sauce, Kapern und Haselnuss-Honig-Thymian-Crunch

Sellerie a la Cordon Bleu

mit Pilz-Bechamel und Käse gefüllt, Senf-Mayo, Blums Pickles und Salat mit Preiselbeerdressing

BEILAGEN

Kartoffelchips

mit Aioli und Pinienkerne

Cremige Polenta

mit rauchigen Mandeln

NACHSPEISEN

Topfenknödel

mit Quittencoulis, Vanille-Espuma und süßen Bröseln

Kürbistarte

mit Blums Miso-Eis und Zitrus-Gel

VORSPEISEN

Pilzpastete	13,0
Pilzmousse mit Preiselbeerbutter und Ur-Emmer-Landbrot	
Eierstich	15,5
mit Shiitake-Püree, geräucherten Kräuterseitlingen und Consommé	
Selleriekrapfen	15,0
mit Zillertaler Graukas, Nussbutter, Eigelb-Gel und Röstzwiebeln	
Chicoree 	12,5
mit Quittendressing, Walnuss, und Apfel	
- Optional mit Lechtaler Roquefort	+2,0
Karotten-Linsen Tatar 	13,0
mit gerösteter Grünkohl-Mayo	
- Optional mit karamellisertem Ziegenkäse vom Planötzenhof	+2,5
Gedeckt	6,5
Ur-Emmer Landbrot mit wechselndem Aufstrich	

HAUPTSPEISEN

Lauch	16,0
geschmort in Weißwein-Zitronen-Sauce, Kapern und Haselnuss-Honig-Thymian-Crunch	
Spitzkohl 	17,0
geröstet mit weißem Bohnenpüree, Apfelreduktion, Blums Gremolata und Chili-Öl	
Sellerie a la Cordon Bleu	18,0
mit Pilz-Bechamel und Käse gefüllt, Senf-Mayo, Blums Pickles und Salat mit Preiselbeerdressing	
Wirsingroulade 	17,0
Linsen-Pilz-Füllung mit Madeira-Jus	
Pak Choi	15,0
gebraten in brauner Butter, schwarzer Knoblauch-Mayo, gepickelte Karotten und Nacho-Brösel	

BEILAGEN

Mac 'n' Cheese Würfel	8,5	Selleriepüree 	7,5
mit Jalapeño Marmelade		mit Veganer-Jus	
Kartoffelchips 	7,5	Cremige Polenta	8,0
mit Aioli und Pinienkerne		mit rauchigen Mandeln	

NACHSPEISEN

Topfenknödel

mit Quittencoulis, Vanille-Espuma und süßen Bröseln

14,0

Armer Brot Retter

süßer Brotauflauf mit Blums Erdnusseis, Salzkaramell und karamellisierten Erdnüssen

13,0

Kürbistarte

mit Blums Miso-Eis und Zitrus-Gel

14,5

für Zuhause 120ml Gläser

Pilzpastete

7,5