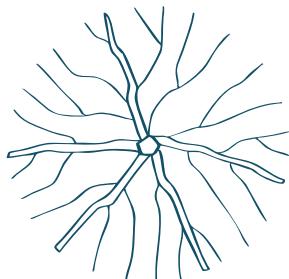


BLUM

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.

VORSPEISEN

SHARING MENÜ

Das gesamte Menü ab 2 Personen

HAUPTSPEISEN

BEILAGE

NACHSPEISE

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

Lauch

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

Kartoffelchips

mit Aioli und Pinienkerne

Topfenknödel

mit Quittencoulis, Vanille-Espuma und
süßem Bröseln

45.- Pro Person inkl. Gedeck & Wellwasser

DAS GROÙE SHARING MENÙ

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

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

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 Preiselbeer dressing

Kartoffelchips

mit Aioli und Pinienkerne

Cremige Polenta

mit rauchigen Mandeln

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 karamellisiertem Ziegenkäse vom Planötzenhof	+2,5
Gedeckt	6,5
Ur-Emmer Landbrot mit wechselndem Aufstrich	

HAUPTSPEISEN

Lauch

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

16,0

Spitzkohl

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

17,0

Sellerie a la Cordon Bleu

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

18,0

Wirsingroulade

Linsen-Pilz-Füllung mit Madeira-Jus

17,0

Pak Choi

gebraten in brauner Butter, schwarzer Knoblauch-Mayo, gepickelte Karotten und Nacho-Brösel

15,0

BEILAGEN

Mac 'n' Cheese Würfel

mit Jalapeño Marmelade

8,5

Selleriepüree

mit Veganer-Jus

7,5

Kartoffelchips

mit Aioli und Pinienkerne

7,5

Cremige Polenta

mit rauchigen Mandeln

8,0



NACHSPEISEN

Topfenknödel 14,0

mit Quittencoulis, Vanille-Espuma und süßen Bröseln

Armer Brot Retter 13,0

süßer Brotauflauf mit Blums Erdnusseis, Salzkaramell und karamellisierten Erdnüssen

Kürbistarte 14,5

mit Blums Miso-Eis und Zitrus-Gel

für Zuhause 120ml Gläser

Pilzpastete 7,5