

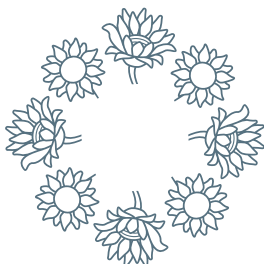
○ ○

BLUM

R E S T A U R A N T

ABENDKARTE

Sommer



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:



**SUPER
CATTIVO**



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

SHARING MENÜ

Das gesamte Menü ab 2 Personen
45.- Pro Person inkl. Gedeckt & Wellwasser

Pimientos

mit Olivenöl, Szechuanpfeffer
und Meersalz

Plangers Bio-Grillkäse

mit Bärlauch, Salzzitrone
und Kapern

Zucchini Ceviche

mit Gurken-Zitronensud,
Fenchel-Krokant und
Sommerkräutern

Spargelsalat

mit Blutorangen-Espuma, eingelegten.
Chicorée und Buchweizen

Brokkoli Risotto

mit Lechtaler Rockfort,
marinierten Blaubeeren und
Crunchy Brokkoliknospen

Spargel

im Karaage-Stil mit
Feta-Mandelcreme
und eingelegtem Mangold

Süßer Labneh

mit Erdbeeren, Engelshaar, Orange und Kürbiskernen

DAS GROBE SHARING MENÜ

Empfehlung ab 4 Personen 55.- Pro Person inkl. Gedeckt & Wellwasser
Ja, da kommt einiges auf euch zu, aber das schafft ihr bestimmt! :)

Pralinos

gefüllt mit Kartoffelespuma
und Kräutercreme

Plangers Bio-Grillkäse

mit Bärlauch, Salzzitrone
und Kapern

Pimientos ✓

mit Olivenöl, Szechuanpfeffer und Meersalz

Zucchini Ceviche ✓

mit Gurken-Zitronensud, Fenchel-Krokant und
Sommerkräutern

Spargelsalat

mit Blutorangen-Espuma,
eingelegten. Chicorée
und Buchweizen

Blums Panzanella

mit Burrata, eingelegten.
Radieschen, Focacciachips und
Marillen-Dressing

Gerösteter Karfiol ✓

mit Kurkuma-Zitronen-Marinade,
Spinat-Kartoffelcreme und Senf-Hefe-Schaum

Brokkoli Risotto

mit Lechtaler Rockfort,
marinierten Blaubeeren und
knusprigen Brokkoliknospen

Spargel

im Karaage-Stil mit
Feta-Mandelcreme
und eingelegtem Mangold

Süßer Labneh

mit Erdbeeren, Engelshaar,
Orange und Kürbiskernen

Rhabarber ✓

mit Milchreiseis, gepufftem
Amaranth und Rhabarbergel



Frittierte junge Kartoffeln ✓ 7,5
mit Dill-Schalotten-Marinade

Pimientos ✓ 6,5
mit Olivenöl, Szechuanpfeffer und Meersalz

Plangers Bio-Grillkäse 9,5
mit Bärlauch, Salzzitrone und Kapern

Gedeckt 7,0
Ur-Emmer Landbrot mit Dip

S
N
A
C
K
S

Wähle 3 Snacks für unseren "Snackattack" um 22 Euro

V
O
R
S
P
E
I
S
E
N

Pilzpastete 13,0
Pilzmousse mit eingelegten. Zwiebeln und
Ur-Emmer-Landbrot mit Marillenbutter

Zucchini Ceviche ✓ 15,0
mit Gurken-Zitronensud, Fenchel-Krokant und
Sommerkräutern

Spargelsalat 16,5
mit Blutorange-Espuma, eingelegten. Chicorée und
Buchweizen

Blums Panzanella ✓ 14,5
mit eingelegten. Radieschen, Focacciachips und
Marillen-Dressing
- Optional mit Burrata +4,5

HAUPTSPESIEN

Gerösteter Karfiol ✓ 19,0
mit Kurkuma-Zitronen-Marinade,
Spinat-Kartoffelcreme und Senf-Hefe-Schaum

Spargel 21,0
im Karaage-Stil mit Feta-Mandelcreme
und eingelegtem Mangold

Brokkoli Risotto 18,0
mit marinierten Blaubeeren und knusprigen
Brokkoliknospen
- Optional mit Lechtaler Rockfort +2,5

Gefüllte Zwiebel ✓ 19,5
mit Walnussfüllung und Rollgerstensalat mit
Tahinadressing

Süßer Labneh 14,5
mit Erdbeeren, Engelshaar, Orange und
Kürbiskernen

Armer Brot Retter 13,5
süßer Brotauflauf mit Erdnusseeis, Salzkaramell
und karamellisierten Erdnüssen

Rhabarber ✓ 14,5
mit Milchreiseis, gepufftem Amaranth und
Rhabarbergel

NACHSPESIEN

Unsere Pilzpastete gibt es auch zum Mitnehmen
120 ml für 7,50

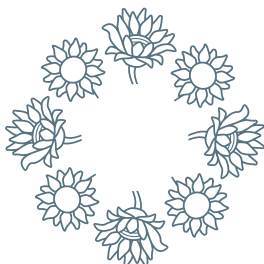
○ ○

BLUM

R E S T A U R A N T

EVENING MENU

Summer



BLUM

Hey there! We're glad you stopped by!

Our menu features vegetarian dishes that put veggies front and center. We use top-quality, locally sourced ingredients and work closely with regional partners.

Instead of relying on factory-made products, we use classic cooking techniques like roasting, fermenting, and braising to showcase the full range of flavors in our vegetables. All our dishes are made for sharing, so you can enjoy them solo or together.

Enjoy your meal!

Your BLUM Team

A BIG THANK YOU to our partners:



The kitchen is open from 6:00 PM to 9:30 PM.



SHARING MENU

The full menu, available for two or more guests
45.- per person, includes cover & Lechtal spring water

Pimientos

Drizzled with olive oil, Szechuan pepper, and a sprinkle of fleur de sel

Plangers Grilled Cheese

Served with wild garlic, preserved lemons, and capers

Zucchini Ceviche

with cucumber-lemon broth, fennel crunch, and summer herbs

Asparagus Salad

with blood orange foam, pickled chicory, and buckwheat

Broccoli Risotto

Topped with Lechtal Rockfort, marinated blueberries, and crispy broccoli florets

Asparagus

Karaage-style with feta-almond cream and pickled Swiss chard

Sweet Labneh

with strawberries, spun sugar threads, orange, and pumpkin seeds

THE GRAND SHARING MENU

Recommended for groups of 4 or more *55.- per person, includes cover & sparkling water*
There's a lot coming your way, but we know you'll handle it! :)

Pralinos

filled with potato espuma and herb cream

Plangers Grilled Cheese

with wild garlic, preserved lemons, and capers

Pimientos

drizzled with olive oil, Szechuan pepper, and Fleur de Sel

Zucchini Ceviche

with cucumber-lemon broth, fennel brittle, and summer herbs

Asparagus Salad

with blood orange espuma, pickled chicory, and buckwheat

Blum's Panzanella

with burrata, shaved radishes, focaccia chips, and apricot dressing

Roasted Cauliflower

with turmeric-lemon marinade, creamy spinach-potato purée, and a tangy mustard-yeast foam

Broccoli Risotto

with Lechtal Roquefort, marinated blueberries, and crispy broccoli buds

Asparagus

in Karaage style with feta-almond cream and pickled Swiss chard

Sweet Labneh

with strawberries, angel hair, orange, and pumpkin seeds

Rhubarb

with rice pudding ice cream, puffed amaranth, and rhubarb gel



Crispy Baby Potatoes

with dill-shallot marinade

7.5

Pimientos

tossed with olive oil, Szechuan pepper, and sea salt

6.5

Plangers Grilled Cheese

with wild garlic, preserved lemon, and capers

9.5

Bread & Dip

Local bread from Hall in Tirol with dip

7.0

S
N
A
C
K
S

Pick any 3 snacks for our "Snack Attack" for 22 Euro

S
T
A
R
T
E
R
S

Mushroom Pâté

Creamy mushroom mousse with pickled onions, served with bread and apricot butter

13.0

Zucchini Ceviche

with cucumber-lemon broth, fennel crunch, and summer herbs

15,0

Asparagus Salad

with blood orange espuma, pickled chicory and buckwheat

16,5

Blum's Panzanella

with marinated radishes, focaccia crisps, and apricot dressing

14,5

- Optionally with burrata

+4.5

MAI
N
C
O
U
R
S
E
S

- Roasted Cauliflower** ✓ 19.0
with turmeric-lemon marinade, spinach-potato cream, and a mustard-yeast foam
- Asparagus** 21.0
crispy karaage style, served with feta-almond cream and pickled Swiss chard
- Broccoli Risotto** 18.0
with marinated blueberries and crunchy broccoli florets
- Option to add Lechtal Roquefort cheese +2.5
- Stuffed Onion** ✓ 19.5
with walnut filling and a barley salad tossed in tahini dressing

- Sweet Labneh** 14.5
with strawberries, angel hair pastry, orange, and pumpkin seeds
- Pain Perdu** 13.5
sweet bread pudding served with peanut ice cream, salted caramel, and caramelized peanuts
- Rhubarb** ✓ 14.5
with rice pudding ice cream, puffed amaranth, and rhubarb gel

DESSERTS

Our mushroom pâté is also available to go
120 ml for 7.50