

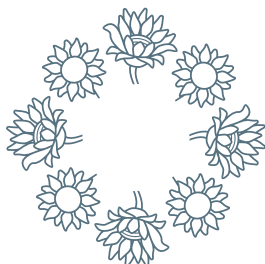
○ ○

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. Wellwasser


Pilzpastete
mit Preiselbeerragout

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
In Tempurateig mit
Feta-Mandelcreme
und eingelegtem Mangold

Rhabarber 
mit Milchreiseis, gepufftem
Amaranth und Rhabarbergel

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! :)

Geschmorter Knollensellerie

mit Trockenpflaumen und
Schnittlauch

Plangers Bio-Grillkäse

mit Rhabarberragout

Zucchini Ceviche

mit Gurken-Zitronensud, Fenchel-Krokant und
Sommerkräutern

Spargelsalat

mit Blutorangen-Espuma,
eingelegten Chicorée
und Buchweizen

Blums Panzanella

mit Burrata, eingelegten
Radieschen, Dinkel-Focaccia und
Marillen-Dressing

Karfiol

mit Kurkuma-Zitronen-Marinade, geröstetes
Karfiolpüree und Senf-Hefe-Schaum

Brokkoli Risotto

mit Lechtaler Rockfort,
marinierten Blaubeeren und
knusprigen Brokkoliknospen

Spargel

im Tempurateig mit
Feta-Mandelcreme
und eingelegtem Mangold

Labneh

Erdbeeren, knusprigem Strudelteig,
Orangenöl und Kürbiskernen

Rhabarber

mit Milchreiseis, gepufftem
Amaranth und Rhabarbergel



SNACKS

Geschmorter Knollensellerie 
mit Trockenpflaumen und Schnittlauch 7,5

Plangers Bio-Grillkäse
mit Rhabarberragout 9,5


Gedeckt
Ur-Emmer Landbrot mit Dip 6,5

VORSPESIEN

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

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

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

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

HAUPTSPESIEN

Karfiol ✓

mit Kurkuma-Zitronen-Marinade, geröstetes Karfiolpüree und Senf-Hefe-Schaum

19,0

Spargel

im Tempurateig mit Feta-Mandelcreme und eingelegtem Mangold

22,0

Brokkoli Risotto

mit marinierten Blaubeeren und knusprigen Brokkoliknospen

18,0

- Optional mit Lechtaler Rockfort

+2,5

Gefüllte Zwiebel ✓

mit Walnussfüllung und Rollgerstensalat mit Tahinadressing

19,5

Labneh

mit Erdbeeren, knusprigem Strudelteig, Orangenöl und Kürbiskernen

14,0

Armer Brot Retter

süßer Brotauflauf mit Erdnusseis, Salzkaramell und karamellisierten Erdnüssen

13,5

Rhabarber ✓

mit Milchreiseis, gepufftem Amaranth und Rhabarbergel

14,5

NACHSPESIEN

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

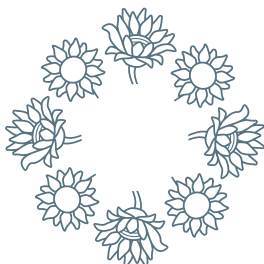
○ ○

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:



**SUPER
CATTIVO**



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 Lechtal spring water

Mushroom Pâté

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

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

In tempura batter with
feta-almond cream
and pickled chard

Rhubarb

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

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! :)

Braised celeriac

With dried plums and chives

Plangers Grilled Cheese

with wild garlic, preserved lemons, and capers

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

Cauliflower

with turmeric-lemon marinade, roasted Cauliflowerpurée, 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

Labneh

with strawberries, strudel dough, orange oil, and pumpkin seeds

Rhubarb

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

**Braised celeriac** 

With dried plums and chives

7.5

Plangers Grilled Cheese

with wild garlic, preserved lemon, and capers

9.5

Bread & Dip

Local bread from Hall in Tirol with dip

6,5

**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

MAIN COURSES

Cauliflower ✓	19.0
with turmeric-lemon marinade, Roasted Cauliflower puree, and a mustard-yeast foam	
Asparagus	22.0
in tempura batter, served with feta-almond cream and pickled 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	

Labneh 14.0
with strawberries, strudel dough, orange oil, 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