

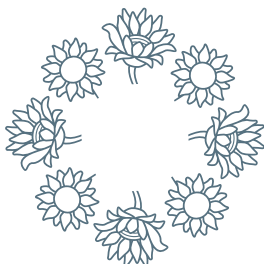
○ ○

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 17:30 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

Kohlrabi
Aus dem Salzteig, Sauerrahm,
grüner Apfel, Dill und
eingelegten Zwiebeln

Brokkoli Risotto
mit Lechtaler Rockfort,
marinierten Blaubeeren und
Crunchy Brokkoliknospen

Melanzani 
Gebacken in Panko, Salsa Verde
und geräucherten Tomaten

Rohmentascherl 
gefüllt mit Miso-Nougat, Kirsche
und Mohneis

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

Kohlrabi

Aus dem Salzteig, Sauerrahm, grüner Apfel, Dill und eingelegten Zwiebeln

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

Melanzani

Gebacken in Panko, Salsa Verde und geräucherten Tomaten

Rohntascherl

gefüllt mit Miso-Nougat, Kirsche und Mohneis

Labneh

Erdbeeren, Orangenöl knusprigem Strudelteig, und Kürbiskernen



SNACKS

Geschmorter Knollensellerie 	7,5
mit Trockenpflaumen und Schnittlauch	
Plangers Bio-Grillkäse	9,5
mit Rhabarberagout	
Gedeckt	6,5
Ur-Emmer Landbrot mit Dip	

VORSPEISEN

Pilzpastete	13,0
Pilzmousse mit eingelegten. Zwiebeln, Preiselbeerragout und Ur-Emmer-Landbrot	
Zucchini Ceviche 	15,0
mit Gurken-Zitronensud, Fenchel-Krokant und Sommerkräutern	
Kohlrabi	15,0
Aus dem Salzteig, Sauerrahm, grüner Apfel, Dill und eingelegten Zwiebeln	
Blums Panzanella 	14,5
mit eingelegten. Radieschen, Dinkel-Focaccia und Marillen-Dressing	
- Optional mit Burrata	+4,5

HAUPTSPESIEN

Karfiol ✓

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

19,0

Melanzani ✓

Gebacken in Panko, Salsa Verde und geräucherten Tomaten

19,0

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 Erdnussei, Salzkaramell und karamellisierten Erdnüssen

13,5

Rohmentascherl ✓

gefüllt mit Miso-Nougat, Kirsche und Mohneis

14,0

NACHSPESIEN

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

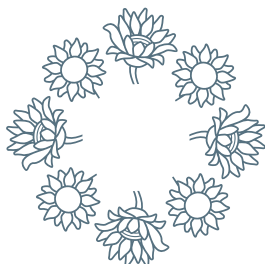
○ ○

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 5:30 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

Kohlrabi

Salt-baked, with sour cream,
green apple, dill and pickled
onions

Broccoli Risotto

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

Aubergine

Coated in panko breadcrumbs,
with salsa verde and smoked
tomatoes

Beetroot dumpling

filled with miso nougat, cherry and poppy
seed ice cream

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

Kohlrabi

Salt-baked with sour cream, green apple, dill and pickled onions

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

Aubergine

Coated in panko breadcrumbs, with salsa verde and smoked tomatoes

Labneh

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

Beetroot dumpling

filled with miso nougat, cherry and poppy seed ice cream

**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

Kohlrabi

Salt-baked with sour cream, green apple, dill and pickled onions

15.0

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
- Aubergine**  19.0

Coated in panko breadcrumbs, with salsa verde
and smoked tomatoes
- 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

Beetroot dumpling  14.0

filled with miso nougat, cherry and poppy seed ice cream

DESSERTS

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