BLUM

RESTAURANT

ABENDKARTE

Winter 2026



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:

Patataria · SUPER CATTIVO · Bäckerei Brotschmiede Ur-Getreide · Hofbäckerei LUMPERER · Backyard Brewery · POM PILZ

Die Küche ist von 17:30 bis 21:30 Uhr geöffnet.

SHARING MENÜ

Das gesamte Menü ab 2 Personen
45.- pro Person

Pilzpastete
mit Marillenbutter

Vogerlsalat
mit würzigen Walnüssen, eingelegter Birne, Quittendressing und Lechtaler Rockfortschaum

Rosenkohl
frittiert auf Labneh, Hot Honey, eingelegten Radieschen, Petersilie und Nacho-Crumble

---

Kürbis-Tempura
Hokkaido in Salbei mariniert, mit Steckrüben-Apfel-Salat, Kren, Salbeiöl und Remoulade

Geschmorter Rotkohl
mit Rotkohlsauce, Semmelknödel, eingelegter Schwarzwurzel und Maronen-Crunch

---

Zirben Crème-brûlée
mit Zwetschgenröster-Eis, Preiselbeer-Coulis und Buchweizen-Crunch

Alle Preise sind in Euro angegeben. Bei Fragen zu Allergenen, wenden Sie sich bitte an unser geschultes Servicepersonal.

DAS GROSSE SHARING MENÜ

Empfehlung ab 4 Personen
55.- pro Person inkl. Gedeck

Tempura-Karotten
mit Szechuan-Mayo und Schalotten

Kohltacos
Chinakohl mit Kräuterseitlingen, Ingwer, Chili und Blums Miso

---

Linsentatar
von der Berglinse mit Bärlauchkapern, Wurzelgemüse, süßer Senf-Mayo und Ziegenfrischkäse von "die Käsemacher"

Vogerlsalat
mit würzigen Walnüssen, eingelegter Birne, Quittendressing und Lechtaler Rockfortschaum

Rosenkohl
frittiert auf Labneh, Hot Honey, eingelegten Radieschen, Petersilie und Nacho-Crumble

---

Rohne
geröstet, mit Johannisbeer-Apfel-Sauce, Rösti, Nussbutterschaum, Haselnüssen und Gartenkresse

Geschmorter Rotkohl
mit Rotkohlsauce, Semmelknödel, eingelegter Schwarzwurzel und Maronen-Crunch

Kürbis-Tempura
Hokkaido in Salbei mariniert, mit Steckrüben-Apfel-Salat, Kren, Salbeiöl und Remoulade

---

Zirben Crème-brûlée
mit Zwetschgenröster-Eis, Preiselbeer-Coulis und Buchweizen-Crunch

Rotweinbirne
mit Spekulatius-Crumble, süßer Bohnencreme, Haferespuma und Rotweinsauce

SNACKS

Kohltacos 9,5
Chinakohl mit Kräuterseitlingen, Ingwer, Chili und Blums Miso

Tempura Karotten 7,5
mit Szechuan-Mayo und Schalotten

Gedeckt 5,5
Ur-Emmer Landbrot mit Dip

VORSPEISEN

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

Vogerlsalat 13,0
mit würzigen Walnüssen, eingelegter Birne und Quittendressing
- Optional mit Lechtaler Rockfortschaum +1,5

Rosenkohl 14,5
frittiert auf Labneh, Hot Honey, eingelegten Radieschen, Petersilie und Nacho-Crumble

Linsentatar 14,0
von der Berglinse mit Bärlauchkapern, Wurzelgemüse und süßer Senf-Mayo
- Optional mit Ziegenfrischkäse von "die Käsemacher" +3,0

Alle Preise sind in Euro angegeben. Bei Fragen zu Allergenen, wenden Sie sich bitte an unser geschultes Servicepersonal.

HAUPTSPEISEN

Kürbis-Tempura 18,0
Hokkaido mit Salbei mariniert, Steckrüben-Apfel-Salat, Salbeiöl und Remoulade

Rohne 19,5
geröstet, mit Johannisbeer-Apfel-Sauce, Rösti, Nussbutterschaum, Haselnüssen und Gartenkresse

Austernpilzsteak 19,5
mit Bohnencassoulet und veganer Jus

Geschmorter Rotkohl 19,0
mit Rotkohlsauce, Semmelknödel, eingelegter Schwarzwurzel und Maronen-Crunch

NACHSPEISEN

Rotweinbirne 13,5
mit Spekulatius-Crumble, süßer Bohnencreme, Haferespuma und Rotweinsauce

Armer Brot Retter 12,5
süßer Brotauflauf mit Erdnusseis, Salzkaramell und karamellisierten Erdnüssen

Zirben Crème-brûlée 14,5
mit Zwetschgenröster-Eis, Preiselbeer-Coulis und Buchweizen-Crunch

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

Alle Preise sind in Euro angegeben. Bei Fragen zu Allergenen, wenden Sie sich bitte an unser geschultes Servicepersonal.

BLUM

RESTAURANT

EVENING MENU

Winter 2026



BLUM

Hi there! Lovely to have you here!

Our menu features vegetarian dishes that put vegetables centre stage. We use top-quality local produce and work closely with nearby suppliers.

Rather than relying on mass-produced convenience products, we use traditional cooking methods such as roasting, fermenting and slow-braising to showcase vegetables in all their variety. Every dish is made for sharing, so you can enjoy them on your own or together.

Enjoy your meal!

Your BLUM team

A BIG THANK YOU to our partners:

Patataria · SUPER CATTIVO · Bäckerei Brotschmiede Ur-Gertrude · Hof LUMPERER · Backelar Brewery · POM PILZ

The kitchen is open from 17:300 to 21:30.

SHARING MENU

The full menu for 2 or more people

€45.- per person

Mushroom pâté
with apricot butter

Lamb's lettuce
with spiced walnuts, pickled pear, quince dressing and Roquefort foam

Brussels sprouts
fried on labneh, hot honey, pickled radishes, parsley and nacho crumble

---

Pumpkin tempura
Hokkaido pumpkin marinated in sage, with swede & apple salad, horseradish, sage oil and remoulade

Braised Red Cabbage
with red cabbage sauce, bread dumpling, pickled salsify and a chestnut crunch

---

Stone Pine Crème brûlée
with plum compote ice cream, lingonberry coulis and buckwheat crunch

All prices are in euros. If you have any questions about allergens, please speak to our trained service team.

THE BIG SHARING MENU

Recommended for 4 or more
55.- per person incl. cover

Tempura carrots
with Szechuan mayo and shallots

Cabbage Tacos
Chinese cabbage with king oyster mushrooms, ginger, chilli and Blum's miso

---

Lentil tartare
made with mountain lentils, wild garlic capers, root veg, sweet mustard mayo and fresh goat's cheese from Die Käsemacher

Lamb's lettuce
with punchy walnuts, pickled pear, quince dressing and Roquefort foam

Brussels Sprouts
fried on labneh, hot honey, pickled radishes, parsley and nacho crumble

---

Beetroot
roasted, with blackcurrant & apple sauce, rösti, brown-butter foam, hazelnuts and garden cress

Braised Red Cabbage
with red cabbage sauce, bread dumpling, chestnut crunch and pickled black salsify

Pumpkin Tempura
Hokkaido pumpkin marinated in sage, served with swede & apple salad, horseradish, sage oil and remoulade

---

Stone pine Crème brûlée
with spiced plum ice cream, lingonberry coulis and buckwheat crunch

Red Wine Pear
with speculoos crumble, bean cream, oat espuma and red wine sauce

SNACKS

Cabbage tacos 9.5
Chinese cabbage with king oyster mushrooms, ginger, chilli and Blum's miso

Tempura carrots 7.5
with Szechuan mayo and shallots

Cover charge 5.5
Local farmhouse bread with dip

STARTERS

Mushroom pâté 13,0
mushroom mousse with pickled onions, apricot butter and heritage emmer farmhouse bread

Lamb's lettuce 13,0
with spiced walnuts, pickled pear and quince dressing
- Optional with Lechtal Roquefort foam +1.5

Brussels sprouts 14,5
crispy-fried on labneh, hot honey, pickled radishes, parsley and nacho crumble

Lentil tartare 14,0
made with mountain lentils, wild garlic capers, root vegetables and sweet mustard mayo
- Optional with fresh goat's cheese from "Die Käsemacher" +3.0

All prices are shown in euros. If you have any questions about allergens, please ask our trained service team.

MAIN COURSES

Pumpkin tempura 18,0
Hokkaido marinated with sage, swede & apple salad, sage oil and remoulade

Beetroot 19,5
roasted, with blackcurrant & apple sauce, rösti, browned-butter foam, hazelnuts and garden cress

Oyster mushroom steak 19,5
with bean cassoulet and vegan jus

Braised red cabbage 19,0
with red cabbage sauce, bread dumpling, chestnut crunch and pickled salsify

DESSERTS

Red Wine Pear 13,5
with spiced biscuit crumble, sweet bean cream, oat espuma and red wine sauce

Bread Pudding 12,5
sweet baked bread pudding with peanut ice cream, salted caramel and caramelised peanuts

Stone Pine Crème brûlée 14,5
with plum compote ice cream, lingonberry coulis and buckwheat crunch

Our mushroom pâté is also available to take away:
120 ml for 7,50

All prices are listed in euros. If you have any questions about allergens, please speak to our trained service team.