



HUMMEL

food and love to share



# OUR STORY

## HERZLICH WILLKOMMEN IN DER HUMMEL!

Wir kochen Levante! Für dich und deine Lieben. Versammelt euch um unsere Tische und feiert das Beisammen sein! Genießt die Gerüche der orientalischen Gewürze und erlebt gemeinsam einen Abend voller neuer Geschmäcker.

Hummel steht für Nachhaltigkeit, Ressourcenschonung und Low Waste. Aus diesem Grund arbeiten wir ausschließlich mit kleinen und mittleren Produzent:innen zusammen. Diese Betriebe sind für uns nicht nur Lieferant:innen sondern Partner:innen die uns bei der Umsetzung unseres Projektes unterstützen.

Wir legen großen Wert auf Qualität! Deshalb sind alle Produkte, die wir beziehen aus biologischem Anbau, von Erzeuger:innen, die sich gerade in Umstellung befinden oder aus Überzeugung ökologisch, transparent und nachhaltig arbeiten.

## FÜR ZUHAUSE

Die Produktvielfalt könnt ihr auch in unserem kleinen, feinen Shop-Bereich genauer ansehen. Dort sind all unsere Partnerbetriebe mit ihren Köstlichkeiten vertreten. So könnt ihr den Geschmack der Hummel auch zu Hause genießen oder jemandem eine kleine Freude bereiten!

Wir freuen uns dich bei uns begrüßen zu dürfen!

Anna, Franz, Jana, Simon  
und der ganze Hummelschwarm

## ÖFFNUNGSZEITEN

Dienstag bis Donnerstag 12 - 22 Uhr  
Freitag und Samstag 9 - 22 Uhr  
Sonntag 9 - 14 Uhr  
Montag und Feiertag geschlossen

## KÜCHENZEITEN

Die Küche schließt täglich eine Stunde vor unserer Sperrstunde.

📍 hummel.graz  
📱 Hummel Graz  
E-Mail: [hallo@hummel-graz.at](mailto:hallo@hummel-graz.at)  
Web: [www.hummel-graz.at](http://www.hummel-graz.at)



# GETRÄNKE

## UNSER KAFFEE

Unsere Milchkaffees werden mit Bio Milch von **Mantscha-Müch** zubereitet.

Als vegane Option bieten wir  
**BIO HAFERMILCH**

+0,50

### UNSERE BOHNE

Der Kräftige aus der **Kaffeerösterei Maizt** in St. Anna am Aigen ist ein Blend mit einem starken Körper sowie wenig Säure. Seine nussigen & schokoladigen Aromen entfalten sich in Verbindung mit Milch besonders gut.

70% Arabica & 30% Robusta Brasilien, Guatemala & Indien Finca Capim Branco, Finca Bourbon.

DIRECT TRADE

© maika\_kaffeerosterei

www.maika.at

## BELEBEND

### KAFFEE

<b>RISTRETTO</b>	2,2	
<b>ESPRESSO</b>	2,6	3,6
<b>BRAUNER</b>	2,9	3,9
<b>ESPRESSO MACCHIATO</b>	2,8	3,8

<b>VERLÄNGERTER</b>	3,1	3,7
<b>CAPPUCCINO</b>		3,5
<b>FLAT WHITE</b>		3,9
<b>CAFÉ LATTE</b>		4,1
<b>ICED LATTE</b>		4,1
<b>EXTRA ESPRESSO SHOT</b>	1,0	

<b>CHAI LATTE</b>		4,1
Homemade Chai Latte Sirup		

<b>HEISSE SCHOKOLADE</b>		4,1
--------------------------	--	-----

<b>GOLDENE MILCH</b>		4,5
mit BIO Ingwer Kurkuma Pulver		

### SPECIAL für 4 Personen

<b>TÜRKISCHER KAFFEE</b>	10,5
mit orientalischen Kaffeegewürzen	

### TEE

Offene BIO Tees von Sonnentor

<b>GUTE LAUNE KRÄUTER</b>	4,1
---------------------------	-----

<b>PFEFFERMINZE</b>	4,1
---------------------	-----

<b>WALDERDBEERE</b>	4,1
---------------------	-----

<b>GUNPOWDER GRÜNER TEE</b>	4,1
-----------------------------	-----

<b>DARJEELING</b>	4,1
-------------------	-----

<b>LONDON FOG</b>	4,3
-------------------	-----

Darjeeling mit Milch & Homemade Vanillesirup

<b>HEISSE INGWER ZITRONEN LIMO</b>	4,3
mit Kardamom	

Mach's dir g'schmackiger:

<b>HONIG</b>	0,6
--------------	-----

<b>ZITRONE</b>	0,6
----------------	-----

<b>INGWER</b>	1,0
---------------	-----

<b>HOLUNDERSAFT</b>	1,0
---------------------	-----



# GETRÄNKE

## BIO BIER ERZBRÄU

Erzbräu ist kleines Familienunternehmen aus dem Mostviertel. Am Grubberg auf 725 m Seehöhe ist es eine der höchstgelegenen Brauereien Niederösterreichs.

Neben dem Brauen von BIO Bieren werden außerdem noch, BIO Ötscher Spirits destilliert gespritzte BIO Säfte und BIO Cola produziert.

© bruckners\_erzbraeu [www.erzbraeu.at](http://www.erzbraeu.at)

## UNSCHULDIG

**HUMMEL EISTEE** 3,5 4,1  
Hausgemacht auf Schwarzteebasis

**HAUSGEMACHTE LIMONADEN** 3,5 4,1  
mit saisonalem Sirup

**BAUERN FRUCHTSÄFTE PUR** 3,9 4,6  
**GESPRITZT** 3,4 4,1  
Apfel Naturtrüb, Johannisbeere,  
Marille, Orange-Karotte-Zitrone

**BIO ORANGENSAFT** 4,5  
Frisch Gepresst

**MURELLI RHABARBER MINZ LIMO** 3,4  
**AQUA MONACO BIO TONIC** 3,9  
**MAKAVA BIO EISTEE** 3,9

**VÖSLAUER** 0,33L PRICKELND/STILL 2,8  
**SODA ZITRONE** 2,9 3,6  
mit frisch gepresster Zitrone

## HOPFIG enthält Gluten

**HUMMEL HAUSBIER** 3,5 4,2  
Mischbier aus Murauer  
Dunkel und Bio Märzenbier  
von Erzbräu

**SCHWARZER GRAF** 3,5 4,2  
vom Fass  
BIO-Märzenbier von Erzbräu

**MURAUER PILS** 3,4 4,1  
vom Fass

**MURAUER DUNKEL** 3,5 4,2  
vom Fass

**MURAUER ALKOHOLFREI** 3,5  
**SODARADLER** 3,1 3,8  
**ALMRADLER** 3,4 4,1



# GETRÄNKE

## UNSERE WEINE

Bei uns steht auch beim Wein „Saisonalität“ ganz oben, deshalb kann es schon einmal vorkommen, dass eine Sorte ausgetrunken ist und wir auf die nächste Ernte warten müssen!

Unsere Hausweine stammen vom Weingut Fischer Weine.

### FIRSCHER WEINE

Fischer Weine ist ein kleines familiäres Weingut in St. Anna am Aigen. Geführt von drei Geschwistern mit viel Leidenschaft fürs Produkt.

Auf unsere privaten Baustellen-Weinverkostungen haben wir uns sofort in das Konzept und in die Weine verliebt!

📷 [fischer\\_weingut](#)

[www.fischer-weine.at](http://www.fischer-weine.at)

## EHRlich

### ROTWEIN enthält Sulfite

**HAUSWEIN: EDELWEIN ROT** 3,9 23  
FISCHER WEINE  
Blauer Zweigelt

**OTIUM 2018** 4,8 28  
WEIN VOM POCK  
Cuvée aus Blaufränkisch und Zweigelt

**FRISCHE LIEBE ROSÉ** 3,9 23  
WEIN VOM POCK  
Rosé vom Zweigelt

### WEISSWEIN enthält Sulfite

**HAUSWEIN: EDELWEIN WEISS** 3,9 23  
FISCHER WEINE  
Cuvée aus 90 % Welschriesling, 10 % Muscaris

**SAUVIGNON BLANC** 4,2 25  
WEINGUT ENGEL

**MUSKATELLER** 4,2 25  
WEINGUT ENGEL

**GRAUBURGUNDER KLÖCH** 4,2 27  
WEINGUT ENGEL

## SPRUDELIG enthält Sulfite

**PÉTILLANT NATURELL** 4,5 25  
FISCHER WEINE

**FOX FRIZZANTE** 4,5 25  
WEINGUT ENGEL

**MUSCARIS FRIZZANTE** 4,5 25  
WEINGUT ENGEL

## G'SPRITZ enthält Sulfite

**WEISSER SPRITZER** 3,2

**SOMMERSPRITZER** 2,9

**SÜSSER SPRITZER** 4,1  
mit saisonalem Sirup

**HUMMEL SPRITZ** 4,9  
Muscaris mit Marille

**BIO VENEZIANO** 4,5



# GETRÄNKE

## UNSERE WEINE

Bei uns steht auch beim Wein „Saisonalität“ ganz oben, deshalb kann es schon einmal vorkommen, dass eine Sorte ausgetrunken ist und wir auf die nächste Ernte warten müssen!

### WEINGUT ENGEL

Der Engelhof, geführt von Simon Engel, liegt in Tieschen bei St. Anna am Aigen. Aus Liebe und mit viel Sinn für Nachhaltigkeit werden dort Weine produziert, die einen zum Schwärmen bringen.

@ weingut\_engel

[www.weingut-engel.at](http://www.weingut-engel.at)

## BERAUSCHEND

<b>NEGRONI</b>	<b>8,9</b>
Roter Wermut von Van den Berg, Bio Erzbräu Gin und Bio Bitter	
<b>WERMUT TONIC</b>	<b>8,9</b>
Weißer Wermut vom Lockenbauer, Aqua Monaco Bio Tonic Water	
<b>BIO GIN TONIC</b>	<b>8,9</b>
Erzbräu Bio Gin, Aqua Monaco Bio Tonic Water	
<b>GIN RHABARBER MINZE</b>	<b>8,9</b>
Erzbräu Bio Gin, Murelli Rhabarber Minze	
<b>BIO GIN HUMMEL</b>	<b>8,9</b>
Erzbräu Bio Gin, Homemade Hummel Eistee	
<b>BIO PETER SOUR</b>	<b>6,9</b>
Erzbräu Bio Kräuter Peter mit frisch gepresstem Zitronensaft	

## ENTSPANNEND

### BIO SPIRITUOSEN VON ERZBRÄU ÖTSCHER SPIRITS

<b>RUM</b>	4cl	<b>4,5</b>
<b>WODKA</b>	4cl	<b>4,5</b>
<b>GIN</b>	4cl	<b>4,5</b>
<b>CREMINO</b>	4cl	<b>4,5</b>
Whiskylikör		
<b>KRÄUTERPETER</b>	2cl	<b>3,9</b>
Kräuterlikör		
<b>ZIRBE</b>	2cl	<b>3,9</b>

### SPIRITUOSEN VON UNSEREN WEINBAUERN

<b>ROTER WERMUT</b>	8cl	<b>5,9</b>
Van den Berg		
<b>WEISSER WERMUT</b>	8cl	<b>4,9</b>
Weingut Lockenbauer		



# AM TAG

DIENSTAG – DONNERSTAG  
12 – 17 UHR



# SPEISEN

DIENSTAG – DONNERSTAG

## ADD-ONS MEHR IST NIE ZU VIEL

BIO FETA IM SESAMMANTEL	4,7
BIO HÜNERSPIESSCHEN	6,7
LAMMKÖFTE vom WEIZER BERGLAMM	6,7
POCHIERTES FREILANDEI	2,9
STEIRISCHER RÄUCHERFISCH vom LEGER AUS BAD GAMS	6,9

## UNSERE SPEISEN VON 12 - 17 UHR

-  **MEZZETELLER** **26**  
**zum Teilen & Verweilen**  
für 2 Personen [A,C,G,N]
- Eine bunte Variation aus der Hummel-Küche:**
- Bio Zatar-Oliven
  - zweierlei Bio Hummus,
  - Bio Baba Ghanoush
  - Bio karamellisierte Karotten
  - saisonales Bio Gemüse aus dem Ofen
  - Bio Feta im Sesammantel
  - gefüllte Bio Datteln
  - Bio Muhammara
  - pochiertes Freilandei
- Dazu ein Brotkorb mit Bio Sauerteigbrot und Pitabrot
- SHAKSHUKA** [A,N] **9,3**  
Bio Paprika, Bio Paradeiser, Harissa, Chili, Petersilie, Ei, Bio Feta, ein Brotkorb mit Bio Sauerteigbrot oder Pitabrot
- Schmeckt am besten mit:  
**BIO FETA IM SESAMMANTEL** + 4,7
-  **TABOULEH** [A,N] **7,5**  
Bio Bulgur, Petersilie, Minze, Bio Paradeiser, Bio Gurke, Bio Frühlingszwiebel, Granatapfelkerne und Bio Orangen-Senf-Dressing
- Schmeckt am besten mit:  
**BIO HÜNERSPIESSCHEN** + 6,7
-  **FATTOUSH** [A,N] **7,9**  
Bio Paprika, Bio Paradeiser, Bio Radieschen, Bio Gurke, Bio Frühlingszwiebel, Petersilie, Minze, Kresse, Blattspinat, knusprige Brotwürfel und Bio Orangen-Senf-Dressing
- Schmeckt am besten mit:  
**LAMMKÖFTE vom WEIZER BERGLAMM** + 6,7
-  **LEVANTRIO** [A,N] **7,9**  
Bio Hummus, Bio Labneh mit Petersilie, Bio Olivenöl, Bio Baba Ganoush, Brotkorb mit Bio Sauerteigbrot und Bio Pitabrot
-  **MELANZANI IM POLENTAMANTEL** **8,5**  
Bio Melanzani im knusprigen Backteig aus Bio Polenta und Bio Kichererbsenmehl, Bio Labneh und Bio Tahinisauce [G,N]
-  **SWEET LITTLE THING** [A,N] **5,5**  
Schwarzer Sesam-Dattelpaste auf getoastetem Sauerteigbrot





# HUMMEL SABICH

DI – DO: AB 12 UHR

FR – SO: AB 9 UHR

## SABICH

### PITA SANDWICHES

MIT ZUTATEN AUS BIOLOGISCHEM ANBAU

Sabich ist ein Sandwich aus Pita Brot das mit frischem Bio Gemüse, würzigen Bio Saucen, Bio Melanzani, Lammkötten, Bio Feta im Sesammantel oder Lachs gefüllt wird.

Dieses Gericht stammt aus Israel und ist dort eines der beliebtesten Streetfood Gerichte!

## UNSERE HUMMEL SABICH BEKOMMST DU ZU JEDER TAGESZEIT

### LAMB & EGG [A,G,N] **9,1**

Lammkötfe vom Weizer Berglamm, Minze, Bio Gurke, Bio Paradeiser, Bio Labneh, Babyspinat, Bio Tahinissauce, Spiegelei

### THE VEGAN ONE [A,N] **9,1**

Bio Baba Ghanoush, Bio Tahinissauce, Bio Gurke, Bio Paradeiser, Babyspinat, Bio Melanzani, geröstete Bio Kichererbsen

### HEALTHY CHOICE [A,G,N] **9,1**

Bio Hummus, Petersil-Minz-Pesto, Bio Gurke, Bio Paradeiser, Bio Frühlingszwiebel, Babyspinat, Zatar, Bio Feta im Sesammantel

### SEASIDE STORY [A,G,N,M] **9,1**

Steirischer Räucherfisch vom Leger, Bio Labneh, Bio Olivenöl, Zatar, Babyspinat, Bio Jungzwiebel, Bio Gurke, Granatapfelkerne, Bio Orangen-Senf-Dressing



# AM ABEND

DIENSTAG – SAMSTAG  
17 – 21 UHR

## FOOD AND LOVE TO SHARE

Ganz nach unserem Motto  
**„FOOD AND LOVE TO SHARE“**  
geht es beim Mezze Table ums Teilen!

Mezze ist die Auswahl vieler kleiner Schälchen und Teller, voll mit frischen Gerichten, wo Gewürze und Gemüse im Vordergrund stehen.

Man nehme also die Mitte eines Tisches, eine Vielfalt an levantinischen Gerichten und gebe eine Runde voller Herzensmenschen dazu.

**Das Ergebnis:** ein Abend voller gemeinsamer Erfahrungen, den ihr nicht so schnell vergessen werdet!



# AM ABEND

DIENSTAG – SAMSTAG

17 – 21 UHR

## MEZZE TABLE

38

Unser Mezze Table ist für 2 Personen gedacht.  
Pro Mezze Table ist ein **STAR** inkludiert.

 **MEZZE STANDARDS:** [A,G,N]

- Bio Zatar-Oliven
- zweierlei Bio Hummus
- Bio Baba Ghanoush
- Bio Tabbouleh
- karamellisierte Bio Karotten
- Bio Melanzani in Polentakruste
- Bio Feta im Sesammantel
- saisonales Bio Gemüse aus dem Ofen
- gefüllte Bio Datteln
- Bio Muhammara
- Bio Labneh mit Petersilie & Bio Olivenöl


Dazu ein Brotkorb mit Bio Sauerteigbrot & Pita Brot

**MEZZE STARS:**

Diese Gerichte sind nur in Kombination mit dem Mezze Table erhältlich.

**DER KARFIOL** [G,H]

Bio Ofenkarfiol mit geschmorten Tomaten, Knoblauch, Fenchelgemüse, dazu Bio Labneh

 Vegan: mit Bio Tahinisauce

**STEIRISCHER LACHS VOM LEGER** [N]

mit Bio Olivenöl, Zitrone und Zatar

**LAMMKÖFTE**

VOM WEIZER BERGLAMM [G,N]

mit Bio Datteln, Bio Gemüse und Joghurt-Minz Dip

**BIO HÜHNERSPIESSCHEN** [G,N]

mit levantinischen Gewürzen und Bio Gemüse

## DINNER FOR ONE

 **LEVAN-TRIO** [A,G,N] **7,9**

Bio Hummus, Bio Labneh mit Petersilie und Bio Olivenöl, Bio Baba Ghanoush, Brotkorb mit Bio Sauerteigbrot und Pita Brot

 **MELANZANI IM POLENTAMANTEL** [G,N] **8,5**

Bio Melanzani im knusprigen Backteig aus Bio Polenta und Bio Kichererbsenmehl, Bio Labneh und Bio Tahinisauce

 **TABBOULEH** [A,N,M] **7,5**

Bio Bulgur, Petersilie, Minze, Bio Paradeiser, Bio Gurke, Bio Frühlingszwiebel, Granatapfelkerne, und Bio Orangen-Senf-Dressing

Schmeckt am besten mit:

**BIO HÜHNERSPIESSCHEN** + 6,7

**BIO FETA IM SESAMMANTEL** + 4,7



# IT'S WEEKEND

FREITAG: 09 – 14 UHR

SAMSTAG: 09 – 14 UHR

SONNTAG: 09 – 13 UHR



**Die wichtigste Mahlzeit des Tages  
zelebrieren wir besonders!**

Setz dich hin und überlasse uns  
den Rest:

Wir laden den Tisch voll mit  
einer bunten Variation aus den  
Standards der Hummel-Küche.

Falls du Lust auf Mehr hast,  
ergänze dein Frühstück mit  
unseren Stars.



# IT'S WEEKEND

FREITAG: 09 – 14 UHR

SAMSTAG: 09 – 14 UHR

SONNTAG: 09 – 13 UHR

## BREAKFAST TABLE

38

Unser Breakfast Table ist für 2 Personen gedacht.  
Pro Table ist ein **STAR** inkludiert.

 **UNSERE STANDARDS:** [A,C,G,H,N]

- Frisches Bio Gemüse
- Bio Feta im Sesammantel
- gefüllte Bio Datteln
- Zatar Oliven
- Bio Labneh mit Petersilie & Bio Olivenöl
- Bio Baba Ghanoush
- Zweierlei Bio Hummus
- Schwarzer Sesam-Dattel Paste
- Susas Mus
- Bio Labneh mit Honig und Nüssen
- Bio Obst nach Saison
- Pochiertes Freilandeier

Dazu ein Brotkorb und ein Glas frisch gepresster Orangensaft

**UNSERE STARS:**

Diese Gerichte sind nur in Kombination mit dem Breakfast Table erhältlich.

**SHAKSHUKA** [A,G,N]

Bio Paprika, Bio Paradeiser, Harissa, Petersilie, Ei, Bio Feta


 **ORIENTAL OATS** [G,H]

Bio Haferflocken, Bio Haferjoghurt, Bio Zitrone, Apfel, Kardamom, Ingwer, Zimt, Granatapfel, Susas Mus, Bio Nüsse

**DINKEL PANCAKES** [A,C,G]

aus Bio Dinkelmehl, mit Honig, Bio Naturjoghurt, Zimt, Vanille, Susas Mus und saisonalem Bio Obst

## BREAKFAST FOR ONE

 **LEVAN-TRIO** [A,G,N]

7,9

Bio Hummus, Bio Labneh mit Petersilie und Bio Olivenöl, Bio Baba Ghanoush, Brotkorb mit Bio Sauerteigbrot und Pita Brot

 **ORIENTAL OATS** [G,H]

6,9

Bio Haferflocken, Bio Hafercreme, Bio Zitrone, Apfel, Kardamom, Ingwer, Zimt, Granatapfel, Susas Mus, Bio Nüsse

**DINKEL PANCAKES** [A,C,G]

7,9

aus Bio Dinkelmehl, mit Honig, Bio Naturjoghurt, Zimt, Vanille, Susas Mus und saisonalem Bio Obst

**SHAKSHUKA** [A,N,G]

9,3

Bio Paprika, Bio Paradeiser, Harissa, Petersilie, Ei, Bio Feta, ein Brotkorb mit Bio Sauerteigbrot und Pitabrot



## ALLERGENE

<b>A</b>	<b>Glutenhaltiges Getreide</b>
<b>B</b>	<b>Krebstiere</b>
<b>C</b>	<b>Eier</b> und Eierzeugnisse
<b>D</b>	<b>Fisch</b> und Fischerzeugnisse
<b>E</b>	<b>Erdnüsse</b> und Erdnusserzeugnisse
<b>F</b>	<b>Soja</b> und Sojaerzeugnisse
<b>G</b>	<b>Milch</b> und Milcherzeugnisse
<b>H</b>	<b>Schalenfrüchte, Nüsse</b>
<b>L</b>	<b>Sellerie</b> und Sellerieerzeugnisse
<b>M</b>	<b>Senf</b> und Senferzeugnisse
<b>N</b>	<b>Sesamsamen</b> und Sesamsamenerzeugnisse
<b>O</b>	<b>Schwefeldioxid</b> und <b>Sulfite</b>
<b>P</b>	<b>Lupine</b> sowie Erzeugnisse daraus
<b>R</b>	<b>Weichtiere</b> (Mollusken) sowie Erzeugnisse

# UNSERE LIEFERANTEN

## FISCH & FLEISCH

### **WHITE PANTHER AUS ROTTENMANN**

Nachhaltig gezüchtete blaue Gebirgsgarnele. Frei von Antibiotika, Hormonen und Chemie werden die Garnelen in Quellwasser gezogen.

[www.whitepanther.com](http://www.whitepanther.com)

### **STEIRISCHER LACHS VOM LEGER**

Fischzucht Leger Deutschlandsberg

### **FLEISCHEREI FEIERTAG**

Bio Lammfleisch aus der Steiermark.

[www.derfeiertag.at](http://www.derfeiertag.at)

### **STEIRER HUHN VON LUGITSCH**

Bio Hühnerfleisch

[www.h.lugitsch.at](http://www.h.lugitsch.at)

## SAISONALES GEMÜSE & EIER

### **BIO GAST**

Unser saisonales Gemüse sowie alle Produkte die wir nicht über Kleinproduzent:innen beziehen, liefert uns Bio Gast.

[www.biogast.at](http://www.biogast.at)

### **FREILANDEIER**

Von Walter Graf aus Vasoldsberg

## GETRÄNKEPARTNER:INNEN

### **BRAUEREI MURAUER**

### **BIO BRAUEREI ERZBRÄU**

### **KAFFEE RÖSTEREI MAITZ**

### **FISCHER WEINE**

### **WEINGUT ENGEL**

### **WEIN VOM POCK**

### **WEINGUT LOCKENBAUER**

### **VAN DEN BERG GEWÜRZE**

### **FRUCHTSAFTHOF PENDL**



## WAS WIR NOCH SAGEN WOLLTEN...

Wir sind stets bemüht unseren Gästen eine schöne Zeit bei uns zu beschern und versuchen jeden Tag ein kleines Stück besser zu werden!

Wir freuen uns jederzeit über Feedback. Egal ob Verbesserungsvorschläge, konstruktive Kritik oder einfach ein Lob – wir haben dafür gerne und immer ein offenes Ohr!

Schön, dass du bei uns zu Gast warst!

## RESERVIERUNGEN

Reserviere doch gleich online einen Tisch für deinen nächsten Besuch:

@ hummel.graz

f Hummel Graz

E-Mail: [hallo@hummel-graz.at](mailto:hallo@hummel-graz.at)

Web: [www.hummel-graz.at](http://www.hummel-graz.at)

## ÖFFNUNGSZEITEN

Dienstag bis Donnerstag 12 - 22 Uhr

Freitag und Samstag 9 - 22 Uhr

Sonntag 9 - 14 Uhr

Montag und Feiertag geschlossen

food and love to share