



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 16 - 24 Uhr
Freitag und Samstag 9 - 24 Uhr
Sonntag, Montag und Feiertag geschlossen

KÜCHE BIS 22:30 UHR

📍 hummel.graz
📱 Hummel Graz
E-Mail: hallo@hummel-graz.at
Web: 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 Maitz** 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

RISTRETTO	2,4	
ESPRESSO	2,8	3,8
BRAUNER	3,1	4,1
ESPRESSO MACCHIATO	3,1	4,1

VERLÄNGERTER	3,2	3,9
CAPPUCCINO		3,8
FLAT WHITE		4,5
CAFÉ LATTE		4,5
ICED LATTE		4,5
EXTRA ESPRESSO SHOT	1,0	

CHAI LATTE		4,5
Homemade Chai Latte Sirup		

HEISSE SCHOKOLADE		4,5
--------------------------	--	------------

GOLDENE MILCH		4,9
mit BIO Ingwer Kurkuma Pulver		

SPECIAL für 4 Personen

TÜRKISCHER KAFFEE	11,5
mit orientalischen Kaffeegewürzen	

TEE

Offene BIO Tees von Sonnentor

GUTE LAUNE KRÄUTER	4,5
---------------------------	------------

PFEFFERMINZE	4,5
---------------------	------------

WALDERDBEERE	4,5
---------------------	------------

GUNPOWDER GRÜNER TEE	4,5
-----------------------------	------------

DARJEELING	4,5
-------------------	------------

LONDON FOG	4,5
-------------------	------------

Darjeeling mit Milch & Homemade Vanillesirup

HEISSE INGWER ZITRONEN LIMO	4,8
mit Kardamom	

Mach's dir g'schmackiger:

HONIG	0,6
--------------	------------

ZITRONE	0,6
----------------	------------

INGWER	1,0
---------------	------------

HOLUNDERSAFT	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

UNSCHULDIG

HUMMEL EISTEE 3,9 4,9
Hausgemacht auf Schwarzteebasis

HAUSGEMACHTE LIMONADEN 4,9
mit Hollersirup, Melone-Minze
oder Kirsche-Granatapfel

BAUERN FRUCHTSÄFTE
GESPRITZT 4,1 4,9
Apfel Naturtrüb, Johannisbeere,
Marille, Orange-Karotte-Zitrone

BIO ORANGENSAFT 4,9
Frisch Gepresst

MURELLI RHABARBER MINZ LIMO 3,9

AQUA MONACO BIO TONIC 4,5

MAKAVA BIO EISTEE 4,2

VÖSLAUER 0,33L PRICKELND/STILL 2,8

SODA ZITRONE 3,5 4,2
mit frisch gepresster Zitrone

HOPFIG enthält Gluten

HUMMEL HAUSBIER 4,1 4,9
Mischbier aus Murauer
Dunkel und Bio Märzenbier
von Erzbräu

SCHWARZER GRAF 4,1 4,9
vom Fass
BIO-Märzenbier von Erzbräu

MURAUER PILS 4,1 4,9
vom Fass

MURAUER DUNKEL 4,1 4,9
vom Fass

MURAUER ALKOHOLFREI 3,9
SODARADLER 3,9 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!

Unsere Hausweine stammen vom Weingut Fischer Weine.

FISCHER 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

EHRlich

ROTWEIN enthält Sulfite

HAUSWEIN: EDELWEIN ROT 4,2 25
FISCHER WEINE
Blauer Zweigelt

OTIUM 2018 4,9 29
WEIN VOM POCK
Cuvée aus Blaufränkisch und Zweigelt

FRISCHE LIEBE ROSÉ 25
WEIN VOM POCK
Rosé vom Zweigelt

WEISSWEIN enthält Sulfite

HAUSWEIN: EDELWEIN WEISS 4,2 25
FISCHER WEINE
Cuvée aus 90 % Welschriesling, 10 % Muscaris

SAUVIGNON BLANC 4,8 29
WEINGUT ENGEL

MUSKATELLER 4,8 29
WEINGUT ENGEL

GRAUBURGUNDER KLÖCH 4,8 29
WEINGUT ENGEL

SPRUDELIG enthält Sulfite

PÉTILLANT NATURELL 29
FISCHER WEINE

FOX FRIZZANTE 4,9 29
WEINGUT ENGEL

MUSCARIS FRIZZANTE 4,9 29
WEINGUT ENGEL

G'SPRITZT enthält Sulfite

WEISSER SPRITZER 3,5

SOMMERSPRITZER 3,2

SÜSSER SPRITZER 4,9
mit Hollersirup, Melone-Minze oder
Kirsche-Granatapfel

HUMMEL SPRITZ 5,9
Muscaris mit Marille

BIO VENEZIANO 5,9



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 im Steirischen Vulkanland. Aus Liebe und mit viel Sinn für Nachhaltigkeit werden dort Weine produziert, die einen zum Schwärmen bringen.

@ weingut_engel

www.weingut-engel.at

BERAUSCHEND

NEGRONI	9,2
Roter Wermut von Van den Berg, Bio Erzbräu Gin und Bio Bitter	
WERMUT TONIC	9,2
Weißer Wermut vom Locknbauer, Aqua Monaco Bio Tonic Water	
BIO GIN TONIC	9,2
Erzbräu Bio Gin, Aqua Monaco Bio Tonic Water	
GIN RHABARBER MINZE	9,2
Erzbräu Bio Gin, Rhabarber Minze Limonade	
BIO GIN HUMMEL	9,2
Erzbräu Bio Gin, Homemade Hummel Eistee	
BIO PETER SOUR	7,9
Erzbräu Bio Kräuter Peter mit frisch gepresstem Zitronensaft	

ENTSPANNEND

BIO SPIRITUOSEN VON ERZBRÄU ÖTSCHER SPIRITS

RUM	4cl	5,9
WODKA	4cl	5,9
GIN	4cl	5,9
CREMINO	4cl	5,9
Whiskylikör		
KRÄUTERPETER	2cl	4,2
Kräuterlikör		

SPIRITUOSEN VON UNSEREN WEINBAUERN

ROTER WERMUT	8cl	5,9
Van den Berg		
WEISSER WERMUT	8cl	5,9
Weingut Locknbauer		



HUMMEL SABICH

DI – DO: AB 16 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, Lammköften, 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] 9,6

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

THE VEGAN ONE [A,N] 9,6

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

HEALTHY CHOICE [A,G,N] 9,6

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

SEASIDE STORY [A,G,N,M] 9,6

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



AM ABEND

DIENSTAG – SAMSTAG

16 – 22:30 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

16 – 22:30 UHR

UNSERE BIO DESSERTS

Darf es noch etwas Süßes sein?

Wir verändern unsere Dessertkarte regelmäßig.
Für süßen Levantegenuss frage einfach
unsere Hummelschwarm!

DI - SA AB 16 UHR

vegan / vegetarisch / glutenarm ab 6,9

MEZZE TABLE

39

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 Tahinisauc

STEIR. RÄUCHERFISCHFILET [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

Alle Gerichte des Mezze Tables können einzeln nachbestellt
werden. Für Preise und Allergene steht euch unser Team zur
Seite.

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] **8,9**

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

TABBOULEH [A,N,M] **7,9**

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

Schmeckt am besten mit:

BIO HÜHNERSPIESSCHEN + 6,7

BIO FETA IM SESAMMANTEL + 4,7

LAMMKÖFTE V. WEIZER BERGLAMM + 6,7

 **vegan**  **vegan möglich**



IT'S WEEKEND

FREITAG – SAMSTAG

9 – 14 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 – SAMSTAG

9 – 14 UHR

BREAKFAST TABLE

39

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 Bio Oliven
- Bio Labneh mit Petersilie & Bio Olivenöl
- Bio Baba Ghanoush
- Zweierlei Bio Hummus
- Schwarzer Sesam-Dattel Paste
- Bio Labneh mit Honig und Nüssen
- Bio Obst nach Saison
- Pochiertes Freilandeier

Dazu ein Brotkorb und ein Glas frisch gepresster Orangensaft

UNSERE STARS:

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 und Bio Nüsse

DINKEL PANCAKES [A,C,G,H]

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

STEIR. RÄUCHERFISCHFILET [N]

mit Bio Olivenöl, Zitrone und Zatar

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 und Bio Nüsse

DINKEL PANCAKES [A,C,G,H]

8,5

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

SHAKSHUKA [A,N,G]

9,8

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



ALLERGENE

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

UNSERE LIEFERANTEN

FISCH & FLEISCH

STEIRISCHER FISCH VOM LEGER

Fischzucht Leger Deutschlandsberg

FLEISCHEREI FEIERTAG

Bio Lammfleisch aus der Steiermark.

www.derfeiertag.at

STEIRER HUHN VOM LUGITSCH

Bio Hühnerfleisch

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

FREILANDEIER

Von Walter Graf aus Vasoldsberg

GETRÄNKEPARTNER:INNEN

BRAUEREI MURAUER

BIO BRAUEREI ERZBRÄU

KAFFEE RÖSTEREI MAITZ

FISCHER WEINE

WEINGUT ENGEL

WEIN VOM POCK

WEINGUT LOCKNBAUER

VAN DEN BERG GEWÜRZE

FRUCHTSAFTHOF PENDL

KLYO ‚ALTE MÜNZE‘



WAS WIR NOCH SAGEN WOLLTEN...

Wir sind stets bemüht unseren Gästen eine schöne Zeit bei uns zu bescheren 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

📱 Hummel Graz

E-Mail: hallo@hummel-graz.at

Web: www.hummel-graz.at

ÖFFNUNGSZEITEN

Dienstag bis Donnerstag 16 - 24 Uhr
Freitag und Samstag 9 - 24 Uhr

Sonntag, Montag und Feiertag geschlossen

food and love to share