



HUMMEL

food and love to share

OUR STORY



DIE 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.

Wir freuen uns, dass du bei uns zu Gast bist.

Anna, Franz, Jana, Simon
und der ganze Hummelschwarm

ÖFFNUNGSZEITEN

Dienstag bis Freitag: 16:00 - 23:00 Uhr
Samstag: 09:30 - 23:00 Uhr

Sonntag, Montag und Feiertag geschlossen

© hummel.graz
f Hummel Graz

E-Mail: hallo@hummel-graz.at
Web: www.hummel-graz.at





MEZZE

DI-FR:

AB 16:00 BIS 21:00

SA:

AB 13:30 BIS 21:00

DEFINITION MEZZE:

Viele kleine Speisen, angerichtet in bunten Schalen und Tellern, geprägt durch Gewürze der Levante.

Ganz nach dem Motto

„FOOD AND LOVE TO SHARE“

geht es beim Mezze-Essen ums Teilen. Und wir in der Hummel zelebrieren das so richtig, denn wir kochen Levante!

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!

YOUR CHOICE

Seid kreativ und stellt euch euren Mezze Table selbst zusammen:

Brotkorb	4,9
Bio Hummus Classic (N)	4,9
Bio Baba Ganoush (N)	4,9
Bio Labneh (G,N)	4,9
Bio Muhammara (H,N)	5,1
Ahmeds Bio Tzatziki (G,N)	5,1
Bio Oliven mit Zatar (N)	4,9
Bio Medjoudatteln gefüllt mit Feta (G,N)	4,9
Bio Feta im Sesammantel (A,G,N)	5,5
Bio Melanzani im Polentamantel (N)	7,9
Bio Sumach Chips mit Dips (A,G)	6,9
Salzzitronenwedges (N)	5,9
Bio Quinoa Tabbouleh (N,M)	6,5
Salatet Malouf (N)	5,9
Libanesischer Weißkrautsalat mit frischen Kräutern, Jungzwiebeln, Zitrone und Zatar	
Bio Sommergerstensalat (A,G,H,N)	7,9
mit Bio Tzatziki, Kichererbsen, getrockneten Cranberries, Mandeln und frischen Kräutern	
Bio Shakshuka (A,C,G,N)	9,5
Mit pochierem Freilandeier, Bio Feta oder vegan ohne Feta und Ei	
	7,5
Bio Karfiol aus dem Ofen (N)	9,5
mit Bio Tomaten-Melanzani-Ragout	
-vegan: auf Hummus (N)	
-veggie: auf Labneh (G)	
Knsuprige Gemüseröllchen (A,F,N)	7,9
mit Tahinisauce, Karotten, Kartoffeln und levantinischen Gewürzen	
Lachsforellenmousse (A,D,G,M)	9,5
mit Bio Kapern, eingelegtem Bio Sommergemüse, Dill, Sumach Zwiebel und Pita Chips	
Shish Kebab (A,G,N)	8,9
Bio Rinderfaschieretes gegrillt am Spieß mit Bio Minz-Joghurt	
Bio Chicken Wings Shawarma (C,M,N)	7,9
Mit Zitronen-Aioli aus Freilandeiern	

MEZZE TABLE FÜR 2 PERSONEN

Bei jedem Mezze Table ist **ein STAR** inkludiert.

MEZZE TABLE CLASSIC FÜR 2 49

Unserer Vorspeisenvariation aus der Levante

-  Brotkorb
-  Bio Hummus Classic (N)
-  Bio Muhammara (H,N)
Ahmeds Bio Tzatziki (G,N)
Bio Feta im Sesammantel (A,G,N)
Bio Sommergestensalat (A,G,H,N)
-  Salzzitronenwedges (N)
-  Sumach Pita Chips (A)

Ein Star ist inklusive, ihr habt die Wahl:

SHISH KEBAB (A,G,N)


Bio Rinderfaschieretes gegrillt am Spieß mit Bio Minz-Joghurt

BIO CHICKEN WINGS SHAWARMA (C,M,N)

mit Zitronen-Aioli

MEZZE TABLE VEGGIE/VEGAN FÜR 2 49


Unserer Vorspeisenvariation aus der Levante


-  Brotkorb
-  Bio Hummus Classic (N)
-  Bio Baba Ganoush (N)
-  Bio Muhammara (H,N)
-  Bio Melanzani im Polentamantel (N)
-  Salatet Malouf (N)
-  Salzzitronenwedges (N)
-  Sumach Pita Chips (A)

Ein Star ist inklusive, ihr habt die Wahl:

BIO KARFIOL AUS DEM OFEN (N)

Mit Tomaten-Melanzani-Ragout

-  - Vegan: auf Hummus (N)
- Veggie: aus Labneh (G)

-  **KNUSPRIGE GEMÜSERÖLLCHEN (A,F,N)**
mit Tahinisauce, Karotten, Kartoffeln und levantinischen Gewürzen

BIO SHAKSHUKA (A,C,G,N)

Mit pochierem Freilandeier, Bio Feta (vegan möglich – ohne Ei und Feta)



HUMMEL SABICH

Sabich ist ein Sandwich aus Pita Brot. Dieses Gericht stammt aus Israel und ist dort eines der beliebtesten Streetfood Gerichte!

HEALTHY CHOICE (A,G,C,N) 10,9

mit Salzzitronen-Wedges und Labneh

Gefüllt mit:

- Pflücksalat
- Bio Fetacreme
- Freilandeier
- Bio Tahinisauce
- Granatapfelkernen
- Eingelegte Zwiebeln
- Petersilie
- Tomaten
- Gurken
- Jungzwiebeln

Schmeckt super mit:

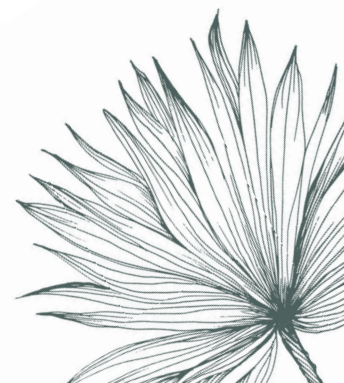
- **BIO FETA IM SESAMMANTEL (A,G,N)** +5,5

VEGAN ONE (A,N) 10,9

mit Salzzitronen-Wedges und Hummus

Gefüllt mit:

- Pflücksalat
- Gegrillten Melanzani
- Bio Baba Ganoush
- Bio Tahinisauce
- Granatapfelkernen
- Eingelegte Zwiebeln
- Tomaten
- Gurken
- Jungzwiebeln





DRINKS

UNSER KAFFEE

Unsere Milchkaffees werden mit Bio Milch von **Mantscha-Müch** zubereitet. Als vegane Option bieten wir **BIO HAFERMILCH** an.

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](https://www.maika.at)
www.maika.at

BELEBEND

KAFFEE

RISTRETTO	2,6	
ESPRESSO	3,1	4,1
KLEINER/GROSSER BRAUNER	3,5	4,2
ESPRESSO MACHHIATO	3,5	
VERLÄNGERTER	3,5	
CAPPUCCINO	4,1	
CAFE LATTE	4,7	
ICED LATTE	4,7	
EXTRA ESPRESSO SHOT	1,0	
CHAI LATTE	4,9	
homemade Chai Latte Sirup		
HEISSE SCHOKOLADE	4,9	
GOLDENE MILCH	5,1	
mit BIO Ingwer Kurkuma		

SPECIAL

TÜRKISCHER KAFFEE	12,5
mit orientalischen Kaffeegewürzen (ab 2 Personen)	
ESPRESSO TONIC AUF EIS	6,5

TEE

Offene BIO Tees von Sonnentor

GUTE LAUNE KRÄUER	4,8
PFEFFERMINZE	4,8
WALDBEERE	4,8
GUNPOWDER GRÜNTEE	4,8
DARJEELING	4,8
HEISSE INGWER ZITRONE MINZ LIMO	5,1
mit Kardamom	

Mach's dir g'schmackiger:

HONIG	0,6
ZITRONE	0,6
INGWER	1,0
HOLLERSIRUP	1,0

UNSCHULDIG

Liebe Gäste! Zur Begrüßung reichen wir, pro Tisch, **eine Karaffe Wasser kostenfrei**. Für jede weitere Karaffe Wasser, die als Hauptgetränk konsumiert wird, erlauben wir uns einen Wertschätzungsbeitrag zu verrechnen. Bei Wein und Kaffee ist Wasser selbstverständlich weiterhin inklusive.

KARAFFE WASSER 0,5L	2,0
KARAFFE WASSER 1,0L	2,5


HUMMEL EISTEE	4,4	5,1
Hausgemacht auf Schwarzteebasis		
HAUSGEMACHTE LIMONADEN	4,9	
Saisonal - frag unser Team		
BAUERN FRUCHTSÄFTE	4,4	5,1
GESPRITZT		
Apfel Naturtrüb, Johannisbeere, Marille		
BIO ORANGENSAFT	5,5	
Frisch Gepresst		
MURELLI RHABARBER MINZE LIMO	4,1	
MURELLI COLA	4,1	
MAKAVA BIO EISTEE	4,4	
SODA	2,0	2,5
SODA ZITRONE	3,8	4,6



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_erbraeu
www.erbraeu.at

HOPFIG

HUMMEL HAUSBIER 0,33L	4,7
Mischbier aus Murauer Dunkel und Bio Märzenbier von Erzbräu	
SCHWARZER GRAF 0,33L	4,7
vom Fass Bio Märzenbier von Erzbräu	
MURAUER PILS 0,33L	4,7
Vom Fass	
MURAUER DUNKEL 0,33L	4,7
vom Fass	
MURAUER ALKOHOLFREI 0,33L	4,5
SODARADLER 0,33L	4,2

UNSERE WEINE

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

BIOWEINGUT FISCHER

Das kleine familiäre Bioweingut Fischer hat sich dem Handwerk Wein verschrieben.

Die drei Geschwister stehen für Weine geprägt von Herkunft, entstanden durch Handwerk und Leidenschaft. Auf unserer privaten Baus-tellenverkostung haben wir uns sofort in das Konzept und die Weine verliebt!

 [fischer_weingut](#)
www.fischer-weine.at

G'SPRITZT

enthält Sulfite

WEISSER SPRITZER	3,8
SOMMERSPRITZER	3,5
LIMO SPRITZER	5,6
Saisonale Sirupe - frag das team	
BIO VENEZIANO	5,9
mit Wein	
BIO VENEZIANO FRIZZANTE	6,9
mit Muscaris Frizzante	
TONIC SPRITZ (alkoholfrei)	5,9
- BITTER ORANGE	
- LIMETTE MINZ	



SPRUDELIG

enthält Sulfite

FOX FRIZZANTE 1/8L	5,5	29
WEINGUT ENGEL		
MUSCARIS FRIZZANTE 1/8L	5,5	29
WEINGUT ENGEL		
HUMMEL SPRITZ	6,9	
MUSCARIS UND MARILLE		

EHRlich

enthält Sulfite

ROTWEIN

EDELWEIN ROT	5,5	30
BIOWEINGUT FISCHER (Blauer Zweigelt)		
OTIUM 2021	5,9	35
WEIN VOM POCK Blaufränkisch		

WEISS WEIN

EDELWEIN WEISS	5,2	29
BIOWEINGUT FISCHER Cuvée aus 90 % Welschriesling, 10 % Muscaris		
MUSKATELLER	5,2	29
WEINGUT ENGEL		
SAUVIGNON BLANC	5,5	33
WEINGUT ENGEL		
GRAUBURGUNDER KLÖCH	5,5	33
WEINGUT ENGEL		



BERAUSCHEND

NEGRONI Roter Wermut von Van den Berg, Bio Erzbräu Gin und Bio Bitter	9,5
WERMUT TONIC Weißer Wermut vom Locknbauer, Aqua Monaco Bio Tonic Water	9,5
BIO GIN TONIC Erzbräu Bio Gin, Aqua Monaco Bio Tonic Water	9,5
GIN RHABARBER MINZE Erzbräu Bio Gin, Rhabarber Minze Limonade	9,5
BIO GIN HUMMEL Erzbräu Bio Gin, Homemade Hummel Eistee	9,5
BIO PETER SOUR Erzbräu Bio Kräuter Peter mit frisch gepresstem Zitronensaft	8,5

ENTSPANNEND

RUM	4 CL	5,9
GIN	4 CL	5,9
KRÄUERPETER	4 CL	4,2
ROTER WERMUT Van den Berg	1/8 L	6,5
WEISSER WERMUT Weingut Locknbauer	1/8 L	6,5



HUMMEL





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 Rindfleisch aus der Steiermark
www.derfeiertag.at

STEIRER HUHN VOM LUGITSCH

Bio Hühnerfleisch
www.h.lugitsch.at

WEIZER SCHAFBAUERN

Lammfleisch aus der Steiermark
www.weizerschafbauern.at

SAISONALES GEMÜSE & EIER

BIO GAST

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

FREILANDEIER

Von Walter Graf aus Vasoldsberg

GETRÄNKEPARTNER:INNEN

BRAUEREI MURAUER

BIO BRAUEREI ERZBRÄU

KAFFEEERÖSTEREI MAITZ

BIO WEINGUT FISCHER

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 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
Web: www.hummel-graz.at



ÖFFNUNGSZEITEN

Dienstag bis Freitag: 16:00 - 23:00 Uhr
Samstag: 09:30 - 23:00 Uhr

Sonntag, Montag und Feiertag geschlossen





HUMMEL

food and love to share