



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.

ÖFFNUNGSZEITEN

Montag bis Freitag: 16:00 - 22:30 Uhr
Samstag: 09:30 - 22:30 Uhr

© hummel.graz

f Hummel Graz

E-Mail: hallo@hummel-graz.at

Web: www.hummel-graz.at





MEZZE

MO-DO:

AB 16:00 BIS 21:00

FR:

16 BIS 21:30

SA:

13 BIS 21:30

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 Medjouldatteln 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
	Orzo Tabbouhle (A,N,M)	6,9
	mit Petersilie, Minze, Cranberries und Granatapfel	
	Türkischer Bohnensalat (N,M)	5,9
	mit Tomaten, Roten Zwiebeln und Petersilie	
	Orientalischer Gemüseintopf (G,N)	6,5
	mit Labneh, Hairssa und Salzzitronen	
	Bio Karfiol aus dem Ofen (N)	9,5
	mit Tomaten-Knoblauch-Ragout	
	-vegan: auf Hummus (N)	
	-veggie: auf Labneh (G)	
	Knusprige Gemüseröllchen (A,F,N)	7,9
	mit Tahinisaucen, Karotten, Kartoffeln und levantinischen Gewürzen	
	Mediterranes Lachsfilet (D)	9,9
	gedämpft mit Schmortomaten, Sardellen, Kapern und Harissa	
	Levante Ragout (A,G,N,O)	8,9
	vom Bio Rind mit Granatapfel und Zimt	
	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)
-  Salzzitronenwedges (N)
-  Sumach Pita Chips (A)
-  Türkischer Bohnensalat (N,M)
-  Orzo Tabbouhle (A,N,M)

Ein Star ist inklusive, ihr habt die Wahl:

LEVANTE RAGOUT (A,G,N,O)

vom Bio Rind mit Granatapfel und Zimt

MEDITERRANES LACHSFILET (D)

gedämpft mit Schmortomaten, Sardellen, Kapern und Harissa

ORIENTALISCHER GEMÜSEEINTOPF (G,N)

mit Labneh, Hairssa und Salzzitronen

BIO CHICKEN WINGS SHAWARMA (C,M,N)

Mit Zitronen-Aioli aus Freilandeiern

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)
-  Salzzitronenwedges (N)
-  Sumach Pita Chips (A)
-  Türkischer Bohnensalat (N,M)
-  Orzo Tabbouhle (A,N,M)

Ein Star ist inklusive, ihr habt die Wahl:

BIO KARFIOL AUS DEM OFEN (N)

Mit Bio Tomaten-Knoblauch-Ragout

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

KNUSPRIGE GEMÜSERÖLLCHEN (A,F,N)

mit Tahinisauce, Karotten, Kartoffeln und levantinischen Gewürzen

ORIENTALISCHER GEMÜSEEINTOPF (G,N)

mit Labneh, Hairssa und Salzzitronen



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 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



DRINKS

BELEBEND

KAFFEE

RISTRETTO	2,6	
ESPRESSO	3,1	4,1
KLEINER/GROSSER BRAUNER	3,5	4,2
ESPRESSO MACCHIATO	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	
HEISSE SCHOKOLADE	4,9	
GOLDENE MILCH mit BIO Ingwer Kurkuma	5,1	

SPECIAL

TÜRKISCHER KAFFEE mit orientalischen Kaffeegewürzen (für 2-4 Personen)	12,5
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 mit Kardamom	5,1

Mach's dir g'schmackiger:

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

HANDGEMACHT

Unser hausgemachter **Hummel Eistee** wird täglich aus ausgewähltem, hochwertigem Schwarztee frisch zubereitet. Ebenso unsere hauseigenen Limonaden, die perfekte Erfrischung.

HUMMEL EISTEE	4,4	5,1
Hausgemacht auf Schwarzteebasis		
HAUSGEMACHTE LIMONADEN	4,9	
Saisonal - frag unser Team		

UNSCHULDIG

BAUERN FRUCHTSÄFTE	4,4	5,1
GESPRITZT		
Apfel Naturtrüb, Johannisbeere, Marille		
ORANGENSAFT	5,5	
Frisch Gepresst		
COCA COLA	4,1	
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.



HOPFIG

BIERSPEZIALITÄTEN VOM FASS 0,33L

HUMMEL HAUSBIER	4,7
Mischung aus Bio Märzen und dunklem Bier	
ERZBRÄU BIO MÄRZEN	4,7
Naturtrüb	
HELLES BIER	4,7
DUNKLES BIER	4,7
SODARADLER	4,2

BIER AUS DER FLASCHE

TEGERNSEER 0,5L	5,2
AUGUSTINER EDELSTOFF 0,5L	5,2
ALKOHOLFREIES BIER 0,33L	4,5

UNSERE WEINE

WEINGUT ENGEL

Tieschen - Steirisches Vulkanland

BIO WEINGUT FISCHER

St. Anna am Aigen - Steirisches Vulkanland

WEIN VOM POCK

St. Anna am Aigen - Steirisches Vulkanland



G'SPRITZT

enthält Sulfite

WEISSER SPRITZER	3,8
SOMMERSPRITZER	3,5
LIMO SPRITZER	5,6
Saisonale Sirupe - frag das team	
APEROL SPRITZER	5,9
mit Wein	
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

EDEL WEIN ROT	5,5	30
BIO WEINGUT FISCHER (Blauer Zweigelt)		
OTIUM 2021	5,9	35
WEIN VOM POCK Blaufränkisch		

WEISS WEIN

EDEL WEIN WEISS	5,2	29
BIO WEINGUT 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		



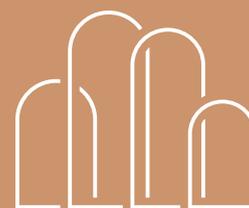


BERAUSCHEND

NEGRONI Roter Wermut, Bio Gin und Bio Bitter	9,5
WERMUT TONIC Weißer Wermut, Bio Tonic Water	9,5
BIO GIN TONIC Bio Gin, Bio Tonic Water	9,5
BIO GIN HUMMEL Bio Gin, Homemade Hummel Eistee	9,5
BIO PETER SOUR Bio Kräuter Peter mit frisch gepresstem Zitronensaft	8,5

ENTSPANNEND

BIO RUM	4 CL	5,9
BIO GIN	4 CL	5,9
BIO KRÄUTERPETER	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 Sellerierzeugnisse
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

STEIRER HUHN VOM LUGITSCH

Bio Hühnerfleisch

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

BIO BRAUEREI ERZBRÄU

KAFFEERÖSTEREI MAITZ

BIO WEINGUT FISCHER

WEINGUT ENGEL

WEIN VOM POCK

WEINGUT LOCKNBAUER

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
Web: www.hummel-graz.at



ÖFFNUNGSZEITEN

Montag bis Freitag: 16:00 - 22:30 Uhr
Samstag: 09:30 - 22:30 Uhr



HUMMEL

food and love to share