



HUMMEL

food and love to share



# BRUNCH

FREITAG – SAMSTAG

9 – 14 UHR

BRUNCH TIME  
BRUNCH TIME  
BRUNCH TIME

## IT'S WEEKEND

### GEGRILLTES

**BIO SAUERTEIGBROT** [A,C,G,N] **11,9**

Cremiger Blattspinat, Labneh, Frische Kräuter, Baby Spinat, Zhug, getrocknete Tomaten und pochiertes Freilandeil

### LEVAN-TRIO

**VEGGIE CRUNCH** [A,C,G,N] **10,9**

Bio Hummus, Bio Labneh, Bio Baba Ganoush, pochiertes Freilandeil, knackige Gemüsesticks und Brot

**SHAKSHUKA** [BIS 17 UHR] [A,C,G,N] **10,9**

Ragout aus Bio Tomaten und Bio Paprika mit pochiertem Freilandeil, Bio Feta und Pita Brot

### DAZU PASSEND UNSERE TOPPINGS:

**BIO ROASTBEEF** [M] **+5,9**

**BIO FETA IM SESAMMANTEL** [A,G,N] **+4,9**

**LACHSFORELLE KALT GERÄUCHERT** [D] **+5,9**

**POCHIERTES FREILANDEIL** [C] **+3,4**

## BIO MEZZE-DIPS MIT BROT

 **HUMMUS KLASSIK** [N] **4,9**

 **BABA GANOUSH** [N] **4,9**

**LABNEH** [G] **4,9**

 **MUHAMMARA** [N,H] **4,9**

 **OLIVEN MIT ZATAR** [N] **3,5**

## FÜR SÜßE HUMMELN

 **FRENCH TOAST MIT KARAMELLISIERTER BANANE** [A,H,F,N] **9,9**

Brotauflauf mit Bananen, Karamell und Nüssen

**DINKEL PANCAKES** [A,C,G,H] **9,9**

Auf Bio Naturjoghurt, mit Honig, Nüssen und Beerenragout

 **FRISCHER OBSTSALAT** [G,H] **7,9**

Auf Bio Naturjoghurt, mit Honig und Nüssen

**Vegan:**

Auf Haferjoghurt mit Apfeldicksaft und Nüssen



# HUMMEL SABICH

DI – SA GANZTÄGIG

## SABICH

### PITA SANDWICHES

MIT ZUTATEN AUS BIOLOGISCHEM ANBAU

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

## UNSERE HUMMEL SABICH BEKOMMST DU ZU JEDER TAGESZEIT

**HEALTHY CHOICE** [A,G,C,N] **9,5**

MIT SALZZITRONEN-ZATAR-WEDGES

- Pflücksalat
- Bio Fetacreme
- Weiches Freilandeil
- Bio Tahinisauce
- Granatapfelkerne
- eingelegte Zwiebel
- Petersilie

Schmeckt am besten mit:

BIO HÜHNERFLEISCH VOM GRILL + 5,9

GRILLKÄSE MIT KRÄUTERN + 4,9

 **VEGAN ONE** [A,N] **9,5**

MIT SALZZITRONEN-ZATAR-WEDGES

- Pflücksalat,
- Gegrillte Bio Melanzani,
- Bio Baba Ganoush,
- Bio Tahinisauce,
- Granatapfelkerne,
- Eingelegte Zwiebel



## ZU MITTAG

DIENSTAG – DONNERSTAG

12 – 17 UHR



DIE WICHTIGSTE  
MAHLZEIT DES TAGES  
ZELEBRIEREN WIR  
BESONDERS!

## ZUM ANBEIßEN

-  **SUMACH CHIPS MIT DIPS** [A,G,N] **5,9**  
Hausgemachte Pita Chips mit Sumach,  
Zhuglabneh und Bio Hummus
-  **LEVAN-TRIO** [N,H] **8,9**  
Drei levantinische Aufstriche:  
Hummus Klassik, Baba Ganoush & Muhammara
- GEGRILLTES** [A,C,G,N] **11,9**  
**SAUERTEIGBROT**  
Cremiger Blattspinat, Labneh, frische Kräuter,  
Baby Spinat, Zhug, getrocknete Tomaten und  
pochiertes Freilande
- SHAKSHUKA** [A,C,G,N] **10,9**  
Ragout aus Bio Tomaten und Bio Paprika mit  
pochiertem Freilande, Bio Feta und Pita Brot
-  **FATTOUSH** [A,N] **8,9**  
Pflücksalat, Babyspinat, knuspriges Pita Brot, Bio  
Gurken, Bio Tomaten und Bio Orangendressing
-  **QUINOA TABBOULEH** [N] **9,5**  
Bio Quinoa, Bio Gurken, Bio Tomaten,  
Jungzwiebel und Bio Orangendressing

### UNSERE TOPPINGS:

- BIO FETA IM SESAMMANTEL** [A,G,N] **+4,9**
- GRILLKÄSE MIT KRÄUTERN** [G] **+4,9**
- POCHIERTES FREILANDEI** [C] **+3,4**
- LACHSFORELLE KALT GERÄUCHERT** [D] **+5,9**
- BIO HÜHNERSPIESSE** [G,N] **+6,9**

## BIO MEZZE-DIPS MIT BROT

-  **HUMMUS KLASSIK** [N] **4,9**
-  **BABA GANOUSH** [N] **4,9**
- LABNEH** [G] **4,9**
-  **MUHAMMARA** [N,H] **4,9**
-  **OLIVEN MIT ZATAR** [N] **3,5**

## FÜR SÜßE

-  **FRENCH TOAST MIT  
KAREMELLISIERTER BANANE** [A,H,F,N] **9,9**  
Brotauflauf mit Bananen, Karamell und Nüssen



# AM ABEND

DIENSTAG – SAMSTAG  
AB 17 UHR

## FOOD AND LOVE TO SHARE

Ganz nach unserem Motto  
„**FOOD AND LOVE TO SHARE**“  
geht es bei uns 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  
AB 17 UHR

## UNSERE BIO DESSERTS

Darf es noch etwas Süßes sein?

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

DI - SA AB 17 UHR

vegan / vegetarisch / glutenarm ab 6,9

## HUMMEL MEZZE

- LACHSFORELLE** [D,N] **7,9**  
**KALT GERÄUCHERT**  
Mit gegrillten Zitronen, Jungzwiebeln, Oliven  
Granatapfelkernen und Zatar
- BIO MELANZANI** [N] **6,9**  
**IN POLENTAKRUSTE**  
Mit Green Tahini Drizzle
- SUMACH CHIPS MIT DIPS** [A,G,N] **5,9**  
Hausgemachte Pita Chips mit Sumach,  
Zhuglabneh und Labneh
- BIO HUMMUS KLASSIK** [N] **4,9**
- BIO BABA GANOUSH** [N] **4,9**  
Melanzani Aufstrich
- BIO LABNEH** [G,N] **4,9**  
Mit Oliven und Kräutern
- BIO MUHAMMARA** [H,N] **4,9**  
Gegrillte Paprika und Walnüsse
- BIO FETA IM SESAMMANTEL** [A,G,N] **4,9**  
Mit Honig
- BIO OLIVEN MIT ZATAR** [N] **3,5**

## LEVANTE SALATE

- GRÜNE BOHNEN** [A,G,N] **8,9**  
**MIT FENCHEL**  
Zhuglabnehdressing, Orangenzesten  
und Zatarbrösel
- GEGRILLTES SALATHERZ** [H,N] **9,5**  
Salzzitronen, Bio Tahinisaucen, Nüssen,  
Granatapfelkernen und Bio Olivenöl
- QUINOA TABBOULEH** [N] **9,5**  
Bio Quinoa, Bio Gurken, Bio Tomaten,  
Jungzwiebel und Bio Orangendressing

## HUMMEL SPECIAL

- BIO KARFIOL AUS DEM OFEN** [G,N] **10,9**  
Auf Tomaten-Knoblauch-Ragout,  
Labneh und Zatar  
Vegane Option: mit Hummus
- FISCH IM ZATAR-TEIG** [A,C,N] **10,9**  
Mit frischer Salzzitronen-Aioli, Pflücksalat und  
Jungzwiebeln
- SHISH KEBAB** [A,N] **12,9**  
**VOM WEIZER BERGLAMM**  
Mit Zatar-Kartoffeln, Kräutersalat, Sumach-  
Zitronen-Zwiebel, Zhuglabneh und Pita Brot
- BIO CHICKEN SHAWARMA** [A,G,H,N] **13,9**  
Auf Naturjoghurt und Orangenbulgur, mit  
Sumach-Zitronen-Zwiebel und Pflücksalat
- vegan vegan möglich



# GETRÄNKE

## UNSER KAFFEE

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

### 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

<b>RISTRETTO</b>	<b>2,4</b>	
<b>ESPRESSO</b>	<b>2,8</b>	<b>3,8</b>
<b>BRAUNER</b>	<b>3,1</b>	<b>4,1</b>
<b>ESPRESSO MACCHIATO</b>	<b>3,1</b>	<b>4,1</b>

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

<b>CHAI LATTE</b>		<b>4,5</b>
Homemade Chai Latte Sirup		

<b>HEISSE SCHOKOLADE</b>		<b>4,5</b>
--------------------------	--	------------

<b>GOLDENE MILCH</b>		<b>4,9</b>
mit BIO Ingwer Kurkuma Pulver		

### SPECIAL für 4 Personen

<b>TÜRKISCHER KAFFEE</b>	<b>11,5</b>
mit orientalischen Kaffeegewürzen	

### TEE

Offene BIO Tees von Sonnentor

<b>GUTE LAUNE KRÄUTER</b>	<b>4,5</b>
---------------------------	------------

<b>PFEFFERMINZE</b>	<b>4,5</b>
---------------------	------------

<b>WALDERDBEERE</b>	<b>4,5</b>
---------------------	------------

<b>GUNPOWDER GRÜNER TEE</b>	<b>4,5</b>
-----------------------------	------------

<b>DARJEELING</b>	<b>4,5</b>
-------------------	------------

<b>LONDON FOG</b>	<b>4,5</b>
-------------------	------------

Darjeeling mit Milch & Homemade Vanillesirup

<b>HEISSE INGWER ZITRONEN LIMO</b>	<b>4,8</b>
mit Kardamom	

Mach's dir g'schmackiger:

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

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

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

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



# 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** 3,9 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](http://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](http://www.weingut-engel.at)

## BERAUSCHEND

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

## ENTSPANNEND

### BIO SPIRITUOSEN VON ERZBRÄU ÖTSCHER SPIRITS

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

### SPIRITUOSEN VON UNSEREN WEINBAUERN

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



## 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

### **STEIRISCHER FISCH VOM LEGER**

Fischzucht Leger Deutschlandsberg

### **FLEISCHEREI FEIERTAG**

Bio Rindfleisch aus der Steiermark.

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

### **STEIRER HUHN VOM LUGITSCH**

Bio Hühnerfleisch

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

### **WEIZER SCHAFBAUERN**

Lammfleisch aus der Steiermark

[www.weizerschafbauern.at](http://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.

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

### **FREILANDEIER**

Von Walter Graf aus Vasoldsberg

## GETRÄNKEPARTNER:INNEN

### **BRAUEREI MURAUER**

### **BIO BRAUEREI ERZBRÄU**

### **KAFFEERÖSTEREI MAITZ**

### **FISCHER WEINE**

### **WEINGUT ENGEL**

### **WEIN VOM POCK**

### **WEINGUT LOCKNBAUER**

### **VAN DEN BERG GEWÜRZE**

### **FRUCHTSAFTHOF PENDL**

### **KLYO ‚ALTE MÜNZE‘**



# 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 warst.**

Anna, Franz, Jana, Simon  
und der ganze Hummelschwarm

## RESERVIERUNGEN

Reserviere doch gleich online einen Tisch für deinen nächsten Besuch:

@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)



## ÖFFNUNGSZEITEN

Dienstag bis Donnerstag 12 - 23 Uhr

Freitag und Samstag 9 - 23 Uhr

Sonntag, Montag und Feiertag geschlossen



HUMMEL