

E S S K U L T U R **Forum**

Im Forum kommt das bis jetzt Beste aus Jahren des Suchens, Sammelns und Probierens zusammen. Mit Weggefährten aus alten und neuen Zeiten gehen wir im Hier und Jetzt neue geschmackvolle Wege, fernab von streng-abgegrenzten Länderküchen. Mit Rückenwind aus Fernost und dem Mittelmeerraum, verarbeiten wir regionale und saisonale Produkte, verstärken und beleben deren Eigenschmack durch verschiedene Fermentationsprozesse, Reifung und Reduktion. In Fässern, Eimern und Gläsern entsteht im Hintergrund eine unserer liebsten Geschmacksrichtungen „Umami“; Die Quintessenz von Tiefenaromatik und genugtuendem Wohlgeschmacks. Manchmal sind wir allerdings auch salzbergamotten-salzig, radicchio-bitter, hibiskusamazake-süß, und am liebsten alle zusammen und austariert. Als Mischform zwischen Bistrocafé, casual Abendlokal und Events, ist das Forum ein Ort des ganztägigen Teilens, des inklusiven Gemeinns und des gesteigerten Genusses.

Schön, dass du dabei bist.

Alle unsere Preise sind in € angegeben.

Bei Fragen zu Allergenen oder Unverträglichkeiten, wende Dich bitte an uns. Wir händigen Dir eine Allergenliste aus.



Hummus Classic — 7

Tahini und Olivenöl, Rosmarin-Focaccia

Shakshuka — 12,5

2 pochierte Eier in pikanter Tomaten-Paprika Soße,
Rosmarin-Focaccia

Türkisches Ei — 12,5

2 Spiegeleier mit Labneh, Aleppo Chili Butter, Dill, Rosmarin- Focaccia

Rührei Pilze — 12,0

auf gegrilltem Dinkelweißbrot, gegrillten Pilzen, Schnittlauch

Rührei² — 13,5

auf gegrilltem Dinkelweißbrot, geräuchertem Eigelb, Grillgemüse

Crunchy Müsli — 9

Hausgemachtes Granola, mit selbst hergestelltem Joghurt,
Heidelbeere

French Toast — 13,5

Brioche, Miso-Honig-Butter, Heidelbeermarmelade, süßer Labneh

Frühstück Piccola — 13

aufgeschlagene Butter, hausgemachte Heidelbeermarmelade
oder Honig, hausgemachter Kräuter-Labneh, Hummus, weichgekochtes Ei, Brot-
korb (Focaccia, Brezel, Croissant)

Frühstück Grande — 17

aufgeschlagene Butter, hausgemachte Heidelbeermarmelade oder Honig, Kräu-
ter-Labneh, Hummus, weichgekochtes Ei, Parmaschinken, Käse,
Brotkorb (Focaccia, Brezel, Croissant)

Vegan — 14

Hummus, Scrambled Tofu, gegrilltes Gemüse mit Tahini, Brotkorb (Brezel,
Focaccia)



Frühstück für Zwei — 45

Aufgeschlagene Butter, Kräuter-Labneh, Hummus, Porchetta, Parmaschinken,
Basilikum-Pesto, Oliven, Käseauswahl, Ei im Glas, gegrilltes Gemüse mit Tahini,
hausgemachte Heidelbeermarmelade, Honig, Orangensaft, Glas Prosecco

P A S T A

Penne Salsiccia e Verdurine — 14,5

Hausgemachte Salsiccia, Saison Gemüse, Aurora Sauce

Alessio's Bolognese — 14,5

Bolognesesauce mit geschmischem Hack

Spaghetti Tonno — 17,5

Frischer Thunfisch, Kapern, Oliven, Zitrone

Penne Broccoli, Zucca e Mandorle — 13,5

Gegrillter Brokkoli, Oliven, Burrata, Walnüsse, Tomaten

Tagliatelle Spinaci, Pesto e Burata — 14,5

Frischer Spinat, Basilikum-Pesto, Cocktailtomaten, Burrata, Pinienkerne

Spaghetti Cozze, Vongole Cappelante — 18,5

Frische italienische Miesmuscheln, Venusmuscheln, Jacobsmuscheln

A S I A T I S C H



Erdnussnudeln — 13,5

Hangoro Erdnuss-Sauce, Gurkensalat, Koriander, Erdnüsse, Zitronengras-Tofu



Reisnudelsalat — 14,5

Gemüse-Kräutersalat, Gurke, Rettich, Sprossen, Erdnüsse, Limettendressing, Zitronengras-Tofu

Gado Gado — 13,5

Tomaten, Gurke, Rettich, Sprossen-Kräuter-Mix, Ei, Kartoffel, Erdnüsse, Tempeh, Hangoro Erdnuss-Sauce

S A L A T E

Caesar Salat — 11,0

Romana Salat, Croutons, Parmesan-Dressing, Focaccia

+rosa gebratener Kalbstafelspitz — 4,0



Sommer-Salat — 14,0

Sommerliche Blattsalate, gegrillte Zucchini, Fenchel, Radieschen Pickles, Sonnenblumenkerne und Zitronendressing, Feta, Focaccia

11:30–17:00

Porchetta — 11,0

Hausgebackene Focaccia, italienischer Schweinerollbraten, Miso-Mayo, eingelegte Zwiebel, gegrillte Zucchini

Pastrami — 12,0

Hausgebackene Focaccia, geschmorte Rinderbrust, Sauerkraut, Senf-Mayo

Blumenkohl — 9,0

Hausgebackene Focaccia, Hummus, gerösteter Blumenkohl, Tahini, Ei, Dukkah, Petersilie

Burrata — 10,5

Hausgebackene Focaccia, Grillgemüse, Burrata, Rucola, Basilikum-Pesto

Kimchi Grilled Cheese — 10,0

Dinkelweißbrot, Miso-Mayo, Kimchi, Cheddar

Vitello Tonnato — 11,0

Hausgebackene Focaccia, Kalbstafelspitz, Thunfisch-Sauce, Tomate, Rucola

A P E R I T I F

Wird jeweils mit hausgebackener Focaccia serviert

Anitpasti Misto di Salumi — 16,0

Verschiedene Schinken und Salami

 **Babaganoush — 12,0**

Gerösteter Kürbis, Zitrone, Tahini, Grantapfel

 **Hummus — 12,0**

Petersilen-Öl, Tahini

K A L T E U N D L A U W A R M E G E R I C H T E

 **Beete Variation — 14,0**

aufgeschlagenes Tahini, Salz-Mandarine, Shiso

Peperonata — 15,0

Geschmorte Paprika, Büffelmozzarella, Basilikum Pesto

Chinakohl Salat — 11,0

Kimchi Dressing, gebackene Kapern, Nori

 **Smashed Gurkensalat — 8,0**

Hauseigene Sojasoße, Chili-Öl, Erdnüsse, Koriander

 **Gegrillte Zucchini — 15,0**

Labneh, Safran Butter, Minze, Pinienkerne

 **Bohnen Salat — 13,0**

Kapern Dressing, Kerbel, Estragon, Rote Zwiebel, Haselnuss

Lachsforellen Tatar — 18,0

Marinierter Kohlrabi, Radieschen, Ponzu, Algen-Öl

Vitello Trotato — 18,0


Rosa Kalbstafelspitz, Räucherforellen-Kapern Mayo, verkohltes Lauchöl

W A R M E

G E R I C H T E

Miso Aubergine — 16,0

Miso Glasur, Kombu-Öl, Forellen-Furikake
(vegan: mit Algen-Furikake)

 **Gebackener Blumenkohl — 14,0**

Tahini-Sauce, Zitrus-Öl, Dukkah

Gegrillter Oktopus — 25,0

Romesco Soße, Petersilien-Öl, confiierte Tomaten

Gegrilltes Lachsforellenfilet — 23,0

Purple Curry, gerösteter Kürbis, Estragon-Öl

Gegrillte Pilze — 16,0

Cremiger Polenta, Röstpaprika Soße

Rinder Kebab — 26,0

Bohnensalat, Grillpaprika, Chermoula

Gegrillter Lammrücken — 26,0

Peperoni, geräuchertes Kartoffelpüree, Safran Butter

A B E N D K A R T E

18:00–21:00

B E I L A G E N

Kartoffel Mille Feuille — 8,0

geschichtete Kartoffel, Olivenöl, Kräuter-Mayo

Focaccia — 5,0

Oliven, Rosmarin

Geröstete Kartoffel — 6,0

Estragon, Mascarpone, Chili

S Ü S S E S

Kaffee- Crème brûlée — 9,0

Kaffee Shoyu, Haselnuss Eis

Gegrillter Weinbergpfirsich — 11,0

Vanille Schaum, Cashew Crumble

W E I N A U S S C H A N K
O F F E N E R

0.1 0.2 FL



W E I S S W E I N

Grüner Veltliner

Mein Klang, Burgenland, Österreich

4,4 8,2 26,0

Velue weiß

Johannes Zillinger, Weinviertel, Österreich

5,6 10,6 36,0

Grillo Giardinello

Vino Lauria, Sizilien, Italien

5,2 9,8 34,0

Weißburgunder

Battenfeld-Spanier, Rheinhessen, Deutschland

6,0 11,4 38,0



R O S É

Rosé

Zorra Manilla, Nittaus, Neusiedlersee, Österreich

5,6 10,6 36,0



R O T W E I N

Montepulciano

Cirelli, Abruzzen, Italien

4,4 8,2 26,0

Null Ohm

Weingut Moritz Kissinger, Rheinhessen, Deutschland

6,5 12,4 40,0

W E I N E
F L A S C H E N W E I N E

B U B B L E S






FL

	Prosecco Valdobbiadene Casa Coste Piane, Veneto, Italien	38
	Héritage brut nature Andre Heucq, Champagne, Frankreich	87
	Alltag Secco Braun, Rheinland, 2022	20
	Renaissance extra brut Eric Taïllet, Champagne, Frankreich, 2014	107
	Karasica Harslevelü Pét Nat Villány, Ungarn, 2020	42
	Prosa Rosé Mein Klang, Burgenland, Österreich, 2023	22

D A Y T I M E

F A V O U R I T E S

FL



	Pink Punk Rosé Chichateau, Fruška Gora, Serbien, 2022	33,0
	Welschriesling Velich, Neusiedlersee, Österreich, 2022	28,0
	Null Ohm Weingut Moritz Kissinger, Rheinhessen, Deutschland, 2022	40,0
	Sauvignon Blank Chichateau, Fruska Gora, Serbien, 2019	38,0
	Grüner Veltliner Fritsch, Wagram, Österreich 2023	28,0

W E I N
F L A S C H E N W E I N E

I N S T A N T

C L A S S I C S


FL

-  **Kanias Furmint** 46,0
Weingut Sagmeister, Fruška Gora, Serbien, 2019
-  **Weißburgunder Sand & Kalk** 38,0
Herrenhof Lamprecht, Steiermark, Österreich
-  **Pinot Noir** 44,0
Sagmeister, Fruska Gora, Serbien, 2021
-  **Riesling, 120 N.N.** 52,0
Odinstal, Pfalz, Deutschland, 2022
-  **Orbis Rot** 38,0
Fidesser, Weinviertel, Österreich, 2019

F U N K Y

P L E A S U R E S

FL

-  **Harslevelü** 38,0
Weingut Hummel, Villány, Ungarn, 2022
-  **LH Zero** 48,0
Weingut Sagmeister, Fruška Gora, Serbien, 2019
-  **Sfera Noir** 38,0
Bikicki, Fruska Gora, Serbien, 2022
-  **Orbis weiß** 38,0
Fidesser, Weinviertel, Österreich, 2022

D R I N K S

S P R I T Z E R S

Aperol Spritz 7,5

Aperol, Prosecco, Soda, Orange

Amalfi Spritz 7,5

Campari, Grapefruit, Prosecco, Bitter Lemon, Orange

Campari Spritz 7,5

Campari, Prosecco, Soda, Orange

Limoncello Spritz 7,5

Limoncello, Prosecco, Soda, Orange

Lillet Wildberry 7,5

Lillet, Wildberry, Beeren

Sarti Spritz 8,5

Sarti Rosa, Prosecco, Soda, Limette

L O N G D R I N G S

Gin Tonic 8,5

Gin, Tonic Water, Gurke

Gin Kracherl 8,5

Gin, Heimatkracherl, Limette

Vodka Mate 8,5

Vodka, Mate, Limette

Vodka Lemon 8,5

Vodka, Bitter Lemon, Zitrone

Moskau Mule 8,5

Vodka, Spicy Ginger, Limette

Munich Mule 8,5

Gin, Spicy Ginger, Gurke

A P E R I T I F

Prosa Rose 0,1 MeinKlang, Burgenland, Österreich 2023	4,4
Prosecco Valdobbiadene Casa Coste Piane, Veneto Italien	6,2
Italicus Spritz Italicus, Grapefruitsaft, Prosecco	8,9
Pisco Sour Pisco, Limette	9,5
Negroni Sour Gin, Campari, Vermouth, Ms. Better's Bitters	9,5
Carajillo Reposado Tequila, Licor 43, Espresso, Kaffee-Shoyu, Muskatnuss	12
White Negroni Sour Monkey47 Gin, Mattei Cap Corse Blanc, Suze, Zitronensaft, Ms. Better's Bitters	11
Margarita Tequila, Cointreau, Limettensaft, Agavensirup	10,5

A L K O H O L F R E I

Berry Floreale Martini alk.frei, Wildberry, Minze	8,5
Vibrante Tonic Martini alk.frei, Tonic, Orange	8,5
Vivace Vivace Martini alk.frei, Ginger Beer	8,5
Verjus Tonic Heinrich Verjus, Tonic, Zitrone	8,5

D R I N K S

D I G E S T I F

Negroni Gin, Campari, Vermouth		9,5
Negroni Sbagliato Prosecco, Campari, Vermouth		9,5
Americano Campari, Vermouth, Soda, Orange		8,5
Espresso Martini Vodka, Kahlua, Espresso		9,5
Quaglia Sambuca Fernet Branca, Kräuterlikör	2cl	7,0
Quaglia Liquirizia Fernet Branca, Kräuterlikör	2cl	7,0
Fernet Branca Menta Fernet Branca, Kräuterlikör	2cl	7,0
Cynar Cynar, Kräuterlikör	2cl	7,0
Amaro Montenegro Amaro Montenegro, Kräuterlikör	2cl	7,0
Grappa Diciotto Lune, Marzadro	2cl	7,0
Grappa del Cavaliere 38%, DM, Nogaredo	2cl	5,5
Aprikosenbrand 40%, Branko , Belgrad	2cl	7,0
Slivovic, Perun Pflaumenbrand 40%, Indija	2cl	5,5
Slivovic, 3 Jahre Eichenfass Pflaumenbrand 40%, 3 Jare, Branko , Belgrad	2cl	7,0
Slivovic, 10 Jahre Eichenfass Pflaumenbrand 50%, 3 Jare, Branko, Belgrad	2cl	12,0

D R I N K S

S O U R S

Aperol Sour

Aperol, Zitronensaft, Orangensaft, Zuckersirup, Orange

8,5

B	I	E	R	
		0,25	0.3	0.5
Helles Innstadt		3,4		4,5
Weißbier Innstadt			3,4	4,5
Radler Innstadt		3,0		4,0
Pils Innstadt			3,8	
Helles alkoholfrei Ottakringer				4,5
Weißbier alkoholfrei Innstadt				4,5

A L K O H O L F R E I

	0.25	0.33	0.5	0.75	1.0
Tafelwasser	2,4		3,2		4,7
Gerolsteiner still oder sprudel	2,9			6,9	
Soda Zitron	2,9		4,5		
Heimatkracherl Aronia Limo		4,2			
Saftschorle Grapefruit, Apfel, Traube, Orange, Rhababer	2,8		4,8		
Spezi Innstadt			4,2		
Coca Cola (light)		3,8			
Hausgemachte Limos Mate, Zitrone-Rosmarin, Mango-Maracuja, Ingwer			4,8		
Almdudler		4,2			

K A F F E E

Alle Milchgetränke können auch mit
Soja- oder Hafermilch zubereitet werden.

Espresso	2,4
Doppio	3,8
Americano	2,9
Cappuccino	3,5
Milchkaffee	4,9
Latte Macchiato	4,9

H E I S S G E T R Ä N K E

Matcha Latte	4,8
Goldene Milch	4,8
Hauseigene Gewürzmischung	
Heiße Schoko, NOIR 70%	5,5
(Das Flämische Schokoladenhaus, Passau)	

I C E D - G E T R Ä N K E

Iced Latte (Hafer / Soja / Milch)	4,9
Espresso Tonic	4,9
Cold Brew (Elbgold Kaffee)	5,5
Iced Matcha Latte (Hafer / Soja / Milch)	4,9

Premium-Tee im Kännchen (bio)**0.4****4.8****Kräuter**

Bergkräuter

Frühstücks Tee

(Rooibos, Hagebutte, Steinlindenblüte, Fenchelsamen, Pfefferminze, Lemongras, Erdbeer- und Brombeerblätte)

Abendtee

(Pfefferminze, Spitzwegerich, Lavendelblüten, Brennessel, Salbei, Zitronenmelisse und Lemon Verbene)

Grün

Bancha, Japan (geringer Teeingehalt, weich, mild, voll, säurearm)

Sencha, Shimizu (zart, weich, rund)

Genmaicha, Tokiwa (mild, süß, weich)

Schwarz

Earl Grey, Bergamotte, bio (zart, fein, intensiv)

Assam, Indien, bio (voll, würzig, aromatisch)

Oolong

Oolong Tee ist ein halboxidierter Tee.

Er liegt zwischen grünem Tee (gar nicht oxidiert) und schwarzem Tee (volloxidiert)

Oolong, For Fancy

0.4**6,5**

Bio, High Mountain, Taiwan

W

L

A

N

Forum_Gast

PW: forumpassau2024!