

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 — 7,0

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, Pesto, Schnittlauch

Breakfast Burger — 12,0

Burger Bun, Rührei, Chili-Mayo, Rucola, karamellierte Zwiebeln, Essiggurken

French Toast — 13,5

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

Frühstück Piccola — 13,0

aufgeschlagene Butter, hausgemachte Feigenmarmelade, Honig, hausgemachter
Kräuter-Labneh, Hummus, weichgekochtes Ei, Brotkorb (Focaccia, Brezel, Crois-
sant)

Frühstück Grande — 17,0

aufgeschlagene Butter, hausgemachte Feigenmarmelade, Honig, Kräuter-Lab-
neh, Hummus, weichgekochtes Ei, Parmaschinken, Käse,
Brotkorb (Focaccia, Brezel, Croissant)



Vegan — 14,0

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

Frühstück für Zwei — 44,0

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

Spaghetti Tonno — 16,0

Frischer Thunfisch, Oliven, Kapern, Zitrone

Penne Salsiccia e Verdurine — 14,5

Hausgemachte Salsiccia, Saison Gemüse, Aurora Sauce

Tagliatelle Ragù di Agnello — 15

Eierbandnudeln, Lammragout

Penne Broccoli, Zucca e Mandorle — 13,5

Gegrillter Brokkoli, Kürbis, verschiedene Käsesorten, grüner Pfeffer, Mandeln

Tagliatelle Funghi e Burrata — 14,5

Eierbandnudeln, verschiedene Pilze, Cocktailtomaten, Burrata, Haselnüsse



Erdnussnudeln — 13,5

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



Gelbes Curry — 13,5

Kokosmilch, Reis, Tofu, Krautsalat, Koriander, Erdnüsse

- mit Huhn — 14,5

Caesar Salat — 11,0

Romana Salat, Croutons, Parmesan-Dressing, Focaccia

+rosa gebratener Kalbstafelspitz — 4,0

Herbst-Salat — 14,0

Mix-Blattsalate, gerösteter Kürbis, Feigen, Radieschen Pickles, Kürbiskerne, Ziegenkäse, Weintraubendressing, Focaccia

Focaccia Salamino — 10,0

Hausgebackene Focaccia, Salami, gegrillte Paprika, Rucola, Parmesan, Chili-Mayo

Focaccia Pastrami — 11,5

Hausgebackene Focaccia, geschmorte Rinderbrust, hausgemachtes Sauerkraut, Senf-Mayo

Focaccia Blumenkohl — 9,0

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

Focaccia Burrata — 10,5

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

Focaccia Vitello Tonnato — 11,0

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

Kimchi Grilled Cheese — 10,0

Dinkelweißbrot, Miso-Mayo, Kimchi, Cheddar

A B E N D K A R T E

18:00–21:00

A P E R I T I F


Wird jeweils mit hausgebackener Focaccia serviert

Burrata e Funghi — 12,0

Gegrillte Pilze, Pesto


Babaganoush — 11,0


Gerösteter Kürbis, Zitrone, Tahini, Grantapfel


 **Hummus — 11,0**
Petersilien-Öl, Tahini

VORSPEISEN - SHARING IS CARING

 **Rote Beete — 14,0**
Radicchio, Granatapfel, Salz-Mandarinen, Haselnuss

 **Kürbis Variation — 15,0**
Kürbiskernsoße, gebackener Kürbis, eingelegter Kürbis, Lacto-Kürbis

 **Chinakohlsalat — 11,0**
Kimchi Dressing, gebackene Kapern, Nori

 **Gegrillte Karotten — 14,0**
Sesam-Miso Soße, Furikake, Karottengrün

Thunfisch Tataki — 18,0
Radieschen, Ponzu, Algen-Öl

 **Gebackener Blumenkohl — 16,0**
Tahini-Sauce, Petersilien-Öl, Dukkah

Vitello Trotato — 17,0
Rosa Kalbstafelspitz, Räucherforellen-Kapern Mayo, verkohltes Lauchöl

H A U P T G E R I C H T E

Risotto Zucca e Taleggio — 18,0

Gerösteter Kürbis, Taleggio Käse, Walnuss, verkohltes Lauchöl, Petersilie

Garganelli Frutti di Mare — 20,0

Frische Pasta, Pulpo, Venusmuscheln, Miesmuscheln, Flusskrebs-Bisque

Gegrillter Oktopus — 25,0

Romesco Soße, Petersilien-Öl, Purple Kartoffel

Gegrilltes Thunfisch — 26,0

Flusskrebs Bisque, gebackener Kürbis, Estragon Öl

**Gegrillte Pilze — 16,0**

Cremiger Polenta, Röstpaprika Soße

Lammragout — 23,0

Kartoffel-Gnocchi, gegrillte Karotten, Salz-Mandarine

Rinderlende (200g) — 26,0

Rote Zwiebelmarmelade, Mille Feuille, Tymian Jus

E X T R A S

Kartoffel Mille Feuille — 8,0

geschichtete Kartoffel, Olivenöl, Black-Garlic-Mayo

Focaccia — 5,0

Oliven, Rosmarin

S Ü S S E S

Karamellierte Feigen — 11,0

Feigenblatt Granité, Feigenblatt-Öl

Kaffee Creme Brulée — 9,0

Kaffee Shoyu, Haselnuss Eis

Du kannst dich nicht entscheiden und möchtest dich lieber überraschen lassen. Dann ist unser Sharing Menü genau das Richtige.

Chefs Choice Sharing Menü:

Lehn dich zurück und entspann dich. Unser Küchenchef übernimmt den Rest. Er bereitet eine feine Auswahl unserer Speisekarte für dich vor.

**Vegan / vegetarisch 39 € pro Person
Mit Fleisch und Fisch 49 € pro Person**

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

0.1 0.2 FL

W E I S S W E I N

Grüner Veltliner 4,4 8,2 26,0
Mein Klang, Burgenland, Österreich

Welschriesling 4,8 8,8 28,0
Velich, Neusiedersee, Österreich

Weißburgunder 6,0 11,4 38,0
Battenfeld-Spanier, Rheinhessen, Deutschland

R O S É

Rosé 5,6 10,6 36,0
Zorra Manilla, Nittaus, Neusiedersee, Österreich

R O T W E I N

Sfera Noir 6,0 11,4 38,0
Bikicki, Fruska Gora, Serbien, 2022

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

Héritage brut nature Andre Heucq, Champagne, Frankreich	87,0
Renaissance extra brut Eric Tillet, Champagne, Frankreich, 2014	107,0
Karasica Harslevelü Pét Nat Villány, Ungarn, 2020	42,0
Prosa Rose MeinKlang, Burgenland, Österreich 2023	22,0

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	36,0
Velue Weiß Johannes Zillinger, Weinviertel, Österreich	36,0
Sauvignon Blank Chichateau, Fruska Gora, Serbien, 2019	38,0
Grüner Veltliner Fritsch, Wagram, Österreich 2023	28,0

W E I N E
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	

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

Italicus Spritz 8,9
Italicus, Grapefruitsaft, Prosecco

Lillet Wildberry 7,5
Lillet, Wildberry, Beeren

Sarti Spritz 8,5
Sarti Rosa, Prosecco, Soda, Limette

A P E R I T I F

Prosecco Valdobbiadene 0,1 6,2
Casa Coste Piane, Veneto, Italien

Margarita 10,5
Tequila, Cointreau, Limettensaft, Agavensirup

Pink Punch 10,5
Malfy Gin, Homemade Aronia-Sirup, Zitrone

A L K O H O L F R E I

Berry Floreale 8,5
Martini alk.frei, Wildberry, Minze

Vibrante Tonic 8,5
Martini alk.frei, Tonic, Orange

Vivace Vivace 8,5
Martini alk.frei, Ginger Beer

Verjus Tonic 8,5
Heinrich Verjus, Tonic, Ingwer, Rosmarin

Amazake Ginger 8,5
Ingwer Amazake, Spicy Ginger

D R I N K S

D I G E S T I F

Negroni 9,5
Gin, Campari, Vermouth

Negroni Sbagliato 9,5
Prosecco, Campari, Vermouth

Americano 8,5
Campari, Vermouth, Soda, Orange

Espresso Martini 9,5
Vodka, Kahlua, Espresso

D	R	I	N	K	S		
D	I	G	E	S	T	I	F
Quaglia Sambuca				4cl	4,5		
Anislikör							
Quaglia Liquirizia				4cl	4,5		
Lakritzlikör							
Fernet Branca Menta				4cl	3,9		
Kräuterlikör							
Cynar				4cl	3,9		
Artischockenlikör							
Amaro Montenegro				4cl	3,9		
Kräuterlikör							
Grappa				2cl	7,0		
Diciotto Lune, Marzadro							
Grappa del Cavaliere				2cl	5,5		
38%, DM, Nogaredo							
Aprikosenbrand				2cl	7,0		
40%, Branko , Belgrad							
Slivovic, Perun				2cl	5,5		
Pflaumenbrand 40%, Indija							
Slivovic, 3 Jahre Eichenfass				2cl	7,0		
Pflaumenbrand 40%, 3 Jare, Branko , Belgrad							
Slivovic, 10 Jahre Eichenfass				2cl	12,0		
Pflaumenbrand 50%, 3 Jare, Branko, Belgrad							

D R I N K S

S O U R S

Aperol Sour 8,5
Aperol, Zitronensaft, Orangensaft, Ms. Better's Bitters

Negroni Sour 9,5
Gin, Campari, Vermouth, Ms. Better's Bitters

Pisco Sour 9,5
Pisco, Limette, Ms. Better's Bitters

White Negroni Sour 11
Monkey47 Gin, Mattei Cap Corse Blanc, Suze, Zitronensaft,
Ms. Better's Bitters

Mango Chili Sour 11
Monkey47 Gin, Mattei Cap Corse Blanc, Suze, Zitronensaft,
Ms. Better's Bitters

B	I	E	R
			0.3
			0.5
Helles Innstadt			4,5
Weißbier Innstadt			4,5
Radler Innstadt			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, Aronia			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**

**Heiße Schoko,
NOIR 70%** **5,5**

(Das Flämische Schokoladenhaus, Passau)

Chai Latte **4,8**

Hauseigene
Gewürzmischung

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 (volloxydiert)

Oolong, For Fancy

0.4**6,5**

Bio, High Mountain, Taiwan

W

L

A

N

Forum_Gast

PW: forumpassau2024!

F 0 0 D

Beef Burger mit Pommes — 15,0

Rindfleisch, Brioche Bun, Salsa Rossa, Tomate, Salat, Zwiebeln, Cheddar, Essiggurken

Vegan Burger mit Pommes — 15,0

Vegan Patty, Vegan Brioche Bun, Miso Mayo, Tomate, Salat, Zwiebeln, Kimchi, Essiggurken

Erdnussnudeln Tofu — 13,0

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

Alessio's Bolognese — 13,0

Bolognesesauce mit geschmischem Hack

Focaccia Burrata — 10,0

hausgemachter Teig, Gemüse, Rucola, Burrata

Focaccia Salamino — 10,0

hausgemachter Teig, scharfe Salami, Zwiebeln, Paprika

Focaccia Crudo — 11,0

hausgemachter Teig, Parmaschinken, Rucola, Parmesan

Focaccia Margherita — 9,0

hausgemachter Teig, Tomaten, Büffelmozzarella

D	R	I	N	K	S
		3,7	Alkoholfreies Weißbier		4,5
		5,0	Alkoholfreies Helles		4,5
		6,0	Tafelwasser 0,5		2,4
		7,0	Tafelwasser 0,25		3,2
		3,5	Apfelschorle		3,5
		3,5			
		3,5			
		3,5			
		3,5			
		3,5			
		3,5			
		3,5			