So essen wir im Blauen Hasen

Kleine Teller, große Aromen. Beliebig viele Snacks vorab sowie drei bis fünf Teller pro Person sind ein Abend.
Die Reihenfolge der Speisen bestimmst Du selbst – ohne feste Gänge, ohne Zeitdruck. Bestell, worauf du Lust hast, und stell dir deinen Abend selbst zusammen. Zum gemeinsam entdecken, darf auch gerne geteilt werden.

Oder überlass uns die Auswahl: In unserem saisonalen Blauer-Hase-Menü zeigen Sebastian und sein Team in mehreren Gängen, was unsere Küche gerade am besten beschreibt. Unsere Signatures bleiben, vieles andere wechselt mit Saison, Ernte und dem, was unsere Produzenten uns bringen.

À la carte - unsere Empfehlung:
Snacks & 3-5 Teller pro Person

Blauer-Hase-Menü:
6 Gänge · 84-90 € pro Person

Bei Fragen zu Allergenen oder Unverträglichkeiten wende Dich bitte an unser Personal, wir beraten Dich gerne!

Alle Preise in Euro inkl. MwSt.
Nur Kartenzahlung – keine Barzahlung!
Card only – no cash!

Wir wünschen Dir einen genussvollen Abend!
Andrea, Raik & das Team vom Blauen Hasen

Blauer Hase
ESSEN & GUTES

Wir

Service:
Andrea
Raik
Noah
Susanne
Nisa
Pia

Küche:
Sebastian
Magdalena
Cesar

Unsere Partner:

Schäffler Bräu I Allgäuer Alpenwasser I Vulini Wein I

X Wineglas I HOSP Weine

Gebhard Füß Capeweine I Weinaffin

Ammann-Summer-Rieder Weine I Purschwarz Kaffee

Oberland Auster I Allgäuer Eichelschwein

Bäckerei Waginger Sonthofen I Der Bienenkorb

Hoimat Genusskäserei Eschach I Artemisia

Maigrün Microgreens I Füß I Früchte Frick

Bergfischzucht Gunzesried I Forellenhof Vögel Oberstaufen I

Fischereibetriebe Stier I

Alpengarnele

Unsere selbstgemachten Special Spritz

Birne-Quitte-Heu-Spritz (auch alkoholfrei möglich) Williamsbirnen vom Bodensee, Quittensaft, Heusirup	8,90
Apfel-Minze-Spritz (auch alkoholfrei möglich) Immenstädter Apfel, Minze aus dem Schlosshof	8,90
Waldbeeren-Spritz (auch alkoholfrei möglich) Rote & schwarze Johannisbeere, Erdbeere, Himbeere, Brombeere	8,90

Aperitif mit Alkohol

„Schloss Immenstadt“ Rieslingsekt 0,1l Bernhard Massard, DE, Rheinland-Pfalz, Trier	5,20
Champagner Blanc de Blancs Chardonnay 0,1l NV, Champagnerhaus Brunot, FR, Champagne, Dizy	9,90
Aperol Spritz oder Lillet Wild Berry	8,50
Gin Tonic Heerschild Gin aus Seeg & Thomas Henry Tonic Water	12,90
Negroni Heerschild Gin aus Seeg, Campari, Wermut vom Weingut Aufricht	12,90
Espresso Martini Espresso von purschwarz, Absolut Wodka, Kaluha Kaffeelikör	12,90

Aperitif ohne Alkohol

Manufaktur Jörg Geiger „Rotfruchtig“ 0,2l Wiesenobst, Johannisbeere, Sauerkirsche	9,50
Manufaktur Jörg Geiger „Weißduftig“ 0,2l Wiesenobst, Holunderblüte, Kräuter	9,50
Manufaktur Jörg Geiger „Rosenzauber“ 0,2l Apfel, Rose, Minze	9,50
Aperol Spritz alkoholfrei	8,50
San Bitter Spritz oder Crodino Spritz	8,50

6-Gang Signature Menü

Unsere Empfehlung für die volle Blauer Hase Kulinarik

Frisches Brot von der Bäckerei Waginger I
geschlagene Allgäuer Salzbutter

***

Optional: Wiggensbacher Auster „Bayerisch Spezial“ |
Apfelvinaigrette | *Lauchöl*

***

Saibling von der Bergfischzucht in Gunzesried I
Shiitake I Rettich I Sesam I Ponzu

***

Emmer Risotto I Radicchio I Eigelb I Hefe

***

Bayerischer Stör I Ochsenherztomate I Melone I Kamille

***

Roskoff Zwiebel I Querrippe I Beete I Pfefferjus

***

30 Monate alter Bergkäse | Kompott |
hausgebackenes Nussbrot

***

Malz I Haselnuss I Pflaume

Menü mit Auster 90
Menü ohne Auster 84

Snacks

Frisches Brot von der Bäckerei Waginger aus Sonthofen 4

+ geschlagene Allgäuer Salzbutter I Schnittlauch 3

+ 2erlei Dips: Aprikose-Cashew-Curry-Aufstrich I
Hoimat Bio-Frischkäse I Kräuteröl 5

Gegrillter & eingelegter Hokkaido-Kürbis I Salbei 5
(vegan)

Pulled Chicken Krokette I Nori-Mayo 7

Saftiger Rinderschinken aus unserem Smoker mit Spreewälder
Gurke 8

Austern

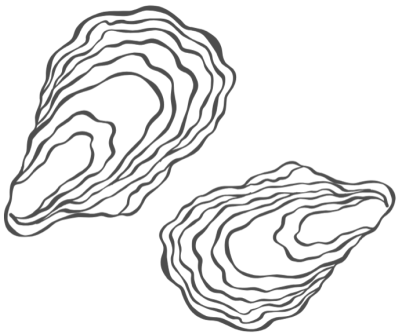
Austern „Bayerisch Spezial“ von
Oberland Auster in Wiggensbach bei Kempten
– Bayerns erste Austernmanufaktur:
Je ein Stück:

Natur I Limette 5

Apfelvinaigrette I Lauchöl 6

Frittiert I Limetten-Aioli I Finger Limes 6

Bayerische Austern Trilogie natur mit Limette
– je 1 Stück:
Bayerisch Fine I Bayerisch Flach I Bayerisch Spezial 15



Blauer Hase
ESSEN & GUTES

Kaltes

Ein bis zwei Gerichte entsprechen einer klassischen Vorspeise:

Romanasalat I Kräutervinaigrette I Senfsaat I Bergkäse 7
(vegetarisch)

Saibling von der Bergfischzucht in Gunzesried I Shiitake I Rettich I Sesam I Ponzu 14

Tomate I Topinambur I Holunderblüten-Miso I Tonburi 13
(vegan)

Tafelspitz I Wachtelei I grüne Sauce 16

Beef-Tatar (hand cut) vom heimischen Rind I hausgebackenes Brioche I Eigelb 15

Warmes

Zwei bis drei Gerichte haben die Größe eines klassischen Hauptgerichtes. Du kannst auch gerne in Etappen nachbestellen:

Emmer Risotto I Radicchio I Eigelb I Hefe 11
(vegetarisch)

Kräuterseitling I Austernpilz I Trüffelmayo I Shiso aus unserem Schlosshof 15
(vegan)

Bayerischer Stör I Ochsenherztomate I Melone I Kamille 18

Roskoff Zwiebel I Querrippe I Beete I Pfefferjus 17

Topinambur I Kumquat I Walnuss I Portwein 15
(vegetarisch)

Flanksteak | Erdnuss | Himbeere | Brioche 20

Käse

Allgäuer Käseauswahl I hausgebackenes Nussbrot I Kompott
16

30 Monate gereifter Bio-Bergkäse aus der Sellthürner Käsküche
Bio-Beschwipste Anna von der Schaukäserei Wiggensbach
Alpenruß von der Hoimat aus Eschach
Bio-Rote Flüh von der Hoimat aus Eschach
Schwarzes Schaf von „d'r Senn" aus Wiggensbach

Dessert

Germknödel I Zwetschge I Mohn I Shiso 11

Malz I Haselnuss I Pflaume 11

Kaffee von purschwarz

Espresso 2,90

Doppelter Espresso 4,90

Americano 3,60

Affogato mit hausgemachtem Vanilleeis 5,90

Alle Kaffeespezialitäten sind auch koffeinfrei möglich.

Blauer Hase
ESSEN & GUTES

Bier von der Brauerei Schäffler

Bier mit Alkohol

Allgäuer Hell vom Fass 0,3l I 0,5l	3,50 I 4,50
Weizen vom Fass 0,3l I 0,5l	3,50 I 4,50
Radler süß oder sauer 0,3l I 0,5l	3,50 I 4,50
Russ 0,5l	4,50
Cola-Weizen 0,5l	4,50

Bier ohne Alkohol

Weizen alkoholfrei vom Fass 0,3l I 0,5l	3,50 I 4,50
Allgäuer Hell alkoholfrei 0,5l	4,50
Holderweizen 0,5l	4,50
Johannisbeerweizen 0,5l	4,50

Wasser

Grander Wasser still oder spritzig 0,7l	5,90
Allgäuer Alpenwasser still oder medium 0,25l I 0,75l	3,50 I 7,90

Selbstgemachte Limonaden

Birne-Quitte-Heu-Limo 5,90
Williamsbirnen vom Bodensee, Quittensaft, Heusirup

Apfel-Minze-Limo 5,90
Immenstädter Apfel, Minze aus dem Schlosshof

Waldbeeren-Limo 5,90
Rote & schwarze Johannisbeere, Erdbeere, Himbeere, Brombeere