

Willkommen im Blauen Hasen

Unser Konzept setzt auf gemeinsames Genießen und
kulinarische Vielfalt:

Statt klassischer Vorspeisen und Hauptgerichte erwartet Dich
eine abwechslungsreiche Auswahl an kleinen kalten und
warmen Speisen sowie Snacks im Tapas-Format. Diese lassen
sich wunderbar teilen und ganz nach Lust und Appetit
kombinieren.

Die Reihenfolge der Speisen bestimmst Du selbst – ohne
feste Gänge, ohne Zeitdruck. So entsteht ein lockerer,
ungezwungener Ablauf, der Raum lässt, verschiedene
Geschmacksrichtungen zu entdecken und den Moment
gemeinsam zu genießen.

In der Küche leben wir echtes Handwerk: sorgfältig ausgewählte
Zutaten, traditionelle Zubereitung und kreative Impulse, die Altes
ehren und Neues wagen.

Wir laden Dich ein, mit uns diese
kulinarische Reise zu genießen.

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:

Noah

Ennie

Sandra

Lucy

Pia

Isabella

Küche:

Sebastian

Jan

Nisa

Nazim

Unsere Partner:

Schäffler Bräu | Allgäuer Alpenwasser | Vulini Wein |

X Wineglas | HOSP Weine

Gebhard Füß Capeweine | Weinaffin

Ammann-Summer-Rieder Weine | Purschwarz Kaffee

Oberland Auster | Allgäuer Eichelschwein

Bäckerei Waginger Sonthofen | Der Bienenkorb

Hoimat Genusskäserei Eschach | Artemisia

Maigrün Microgreens | Füß | Früchte Frick

Bergfischzucht Gunzesried | Forellenhof Vögel Oberstaufen

Blauer Hase

ESSEN & GUTES

Aperitif

Mit Alkohol

„Schloss Immenstadt“ Rieslingsekt Bernhard Massard, DE, Rheinland-Pfalz, Trier 0,1l	5,20
„Spannenlanger Hansel“ Secco Cuvée 2024 Weingut Benjamin Lanz, DE, Bayerischer Bodensee, Nonnenhorn 0,1l	6,00
Hausaperitif (auch alkoholfrei möglich)	8,50
Aperol Spritz	8,50
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

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	8,50
Crodino Spritz	8,50

Snacks

Frisches Brot von der Bäckerei Waginger 4

+ geschlagene Allgäuer Salzbutter | Schnittlauch 3

+ Hummus | Hoimat Bio-Frischkäse |
Kräuteröl 5

Gepickelte Flower Sprouts 5
(vegan)

Rinderschinken aus unserem Smoker 7

Wildschwein Kroketten | Preiselbeere |
Haselnuss 9

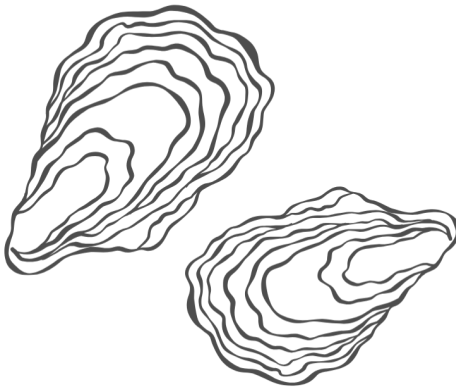
Austern

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

Natur | Limette 5

Apfelvinaigrette | Lauchöl 6

Frittiert | schwarzer Knoblauch Mayo 6



Blauer Hase

ESSEN & GUTES

Kaltes

**Ein bis zwei Gerichte entsprechen einer
klassischen Vorspeise:**

Schwarzwurzel | Kirsche | Waldpilze 11
(vegan)

Chicorée | Mandarinen-Vinaigrette |
geröstete Nüsse 6
(vegan)

Gebeizter Saibling | Chawanmushi (jap. Eierstich) | Rettich |
Ingwer 12

Karotte | Nori | Miso | Gurke | Ponzu 11
(vegetarisch)

Beef-Tatar (hand cut) | hausgebackenes
Brioche | Eigelb 15

Warmes

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

Bio-Emmer-Risotto | Bergkäse | Honig-Radicchio 9
(vegetarisch)

Kohl | Miso | Knoblauch | Marone 11
(vegan)

Forelle von der Forellenzucht Martin Vögele |
Weiße Bohnen | Butter | Salbei 13

Bulgur | Rosine | Melange Noir |
Joghurt | Salzzitrone 9
(vegetarisch - auch vegan möglich)

Short Ribs | Soja | Erdnuss |
Wilder Brokkoli | Koriander | Chili 17

Pithivier von Artischocke (Blätterteig-Tarte) |
Topinambur | Verjus | Sauerklee 15
(vegetarisch)

Ragout von der Kalbszunge | Wurzelgemüse |
Graupe | Meerrettich 14

Käse

Allgäuer Käse | hausgebackenes Nussbrot | Kompott 16

20 Monate gereifter Bio-Bergkäse von der Hofkäserei Nußbaumer
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 – Allgäuer Käsekunst“

Dessert

Apfel | Vanille | Pekannuss 11

Reispudding | Pflaume | Sake | Miso 11

Kaffee von purschwarz

Espresso 2,90

Doppelter Espresso 4,90

Americano 3,60

Affogato mit hausgemachtem Vanilleeis 5,90