

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 Alpenwasserl Vulini Wein |

X Wineglas | HOSP Weine

Gebhard Fuß Capeweine | Weinaffin

Ammann-Summer-Rieder Weine | Purschwarz Kaffee

Oberland Auster | Allgäuer Eichelschwein

Bäckerei Waginger Sonthofen | Der Bienenkorb

Hoimat Genusskäserei Eschach | Artemisia

Maigrün Microgreens | Fuß | Früchte Frick

Bergfischzucht Gunzesried | Forellenhof Vögel Oberstaufen

Blauer Hase

ESSEN & GUTES

Aperitif

Mit Alkohol

„Schloss Immenstadt“ Rieslingsekt	5,20
Bernhard Massard, DE, Rheinland-Pfalz, Trier 0,1l	
„Spannenlanger Hansel“ Secco Cuvée	6,00
2024 Weingut Benjamin Lanz, DE, Bayerischer Bodensee, Nonnenhorn 0,1l	
Hausaperitif (auch alkoholfrei möglich)	8,50
Aperol Spritz	8,50
Lillet Wild Berry	8,50
Gin Tonic	12,90
Heerschild Gin aus Seeg & Thomas Henry Tonic Water	
Negroni	12,90
Heerschild Gin aus Seeg, Campari, Wermut vom Weingut Aufricht	
Espresso Martini	12,90
Espresso von purschwarz, Absolut Wodka, Kaluha Kaffeelikör	

Ohne Alkohol

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

Blauer Hase

ESSEN & GUTES

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

Blauer Hase

ESSEN & GUTES

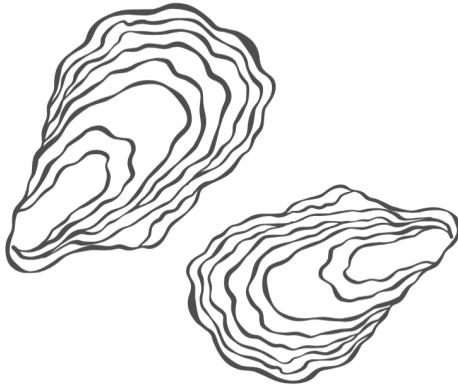
Austern

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

Natur I Limette 5

Apfelfinaigrette I Lauchöl 6

Frittiert I 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

Blauer Hase

ESSEN & GUTES

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

Blauer Hase

ESSEN & GUTES

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

Blauer Hase

ESSEN & GUTES