

# 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 Füß 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

**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

+ Gewürz-Kürbis-Dip | Hoimat Bio-Frischkäse |  
Kräuteröl 5

Gepickelte Flower Sprouts 5  
(vegan)

Rinderschinken aus unserem Smoker 7

Wildschwein Kroketten | Preiselbeere |  
Haselnuss 9

**Blauer Hase**

ESSEN & GUTES

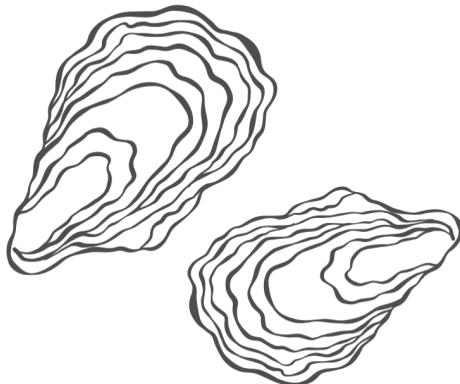
# Austern

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

Natur | 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)

Wildschwein from nose to tail | Birne |  
Flower Sprouts | Cranberry 17

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

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

Bayerische Garnele | Bellota Schinken vom Immenstädtter  
Eichelschwein | Tomate 17

Beef-Tatar (hand cut) | hausgebackenes  
Brioche | Eigelb 13

**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  
(vegetarisch)

Forelle | Weiße Bohnen | Butter | Salbei 13

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

Shortribs | Soja | Erdnuss |  
Koriander | Chili 17

Pithivier von Artischocke | Topinambur |  
Verjus | Sauerklee 15  
(vegetarisch)

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

Sanddorn | Buchweizen | Kürbis | Apfel 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