

Willkommen im Blauen Hasen

Unser Konzept setzt auf gemeinsames Genießen und Vielfalt: Statt klassischer Vorspeisen und Hauptgerichte gibt es eine Auswahl an kleineren kalten und warmen Speisen sowie Snacks, die man miteinander teilen oder für sich alleine bestellen kann. So entsteht ein lockerer, ungezwungener Ablauf ohne feste Gänge – ideal, um verschiedene Geschmacksrichtungen zu entdecken.

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!



= vegan

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

Unsere Partner & Lieferanten

Schäffler Bräu

Allgäuer Alpenwasser

Vulini Wein

X Wineglas

HOSP Weine

Ammann-Summer-Rieder Weine

Gebhard Füß Capeweine

Purschwarz Kaffee

Oberland Auster

Allgäuer Eichelschwein

Bäckerei Waginger Sonthofen

Hoimat Genusskäserei Eschach

Bergfischzucht Gunzesried

Der Bienenkorb

Maigrün Microgreens

Artemisia

Füß

Früchte Frick

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
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 Kaffeeликör	12,90

Ohne Alkohol

Manufaktur Jörg Geiger „Rotfruchtig“ 0,275l Wiesenobst, Johannisbeere, Sauerkirsche	9,50
Manufaktur Jörg Geiger „Weißduftig“ 0,275l Wiesenobst, Holunderblüte, Kräuter	9,50
Manufaktur Jörg Geiger „Rosenzauber“ 0,275l 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

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

Mixed Pickels 4



Kimchi (scharf) 4



Bellota Schinken vom Immenstädter Eichelschwein 9

Austern

**Austern „Bayerisch Spezial“ von
Oberland Auster in Wiggensbach – je ein Stück:**

Natur | Limette 5

Apfelvinaigrette | Lauchöl 6

Frittiert | schwarzer Knoblauch Mayo 6

Kaltes

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

Lauch | Nori | Misomayo | Yuzu 9

Chicorée | Mandarinen-Vinaigrette |
Pastinaken-Crunch 4



Faux Gras | Quitte | Pfeffer 8



Beef-Tatar (hand cut) | hausgebackenes Brioche |
Eigelb 12

Gebeizter Saibling | Apfel | Radieschen |
Schabzigerklee 12

Warmes

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

Bohnen Cassoulet | Speck | Kartoffel | Gremolata 9

Shortribs | Fregola Sarda | Erbse |
Thymian | Morchel 15

Bio-Emmer-Risotto | Bergkäse | Honig-Radicchio 9

Gemüsemaultasche | Kürbis | Gemüsejus 9



Hirschragout | Rotkohl | Haselnuss | Spätzle 14

Mediterraner Paprika Eintopf | Hirtenkäse | Ei 8

Käse

Allgäuer Käse | hausgebackenes Nussbrot | Kompott 16

20 Monate gereifter Bio-Bergkäse von der Hofkäserei
Nußbaumer

Bio-Bergwiesenkäse von der Sellthürner Käsküche
Alpenruß von der Hoimat aus Eschach

Bio-Rote Flüh von der Hoimat aus Eschach

Schwarzes Schaf von „d'r Senn – Allgäuer Käsekunst“

Dessert

Walnuss | Birne | Ahornsirup 11

Rote Beete | Schokolade | Kirsche 11

Kaffee von pürschwarz

Espresso 2,90

Doppelter Espresso 4,90

Americano 3,60

Affogato mit hausgemachtem Vanilleeis 5,90

Blauer Hase

ESSEN & GUTES