

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

Wir

Service:

Noah

Susanne

Ennie

Nisa

Pia

Alexander

Küche:

Sebastian

Jan

Magdalena

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

Heimat Genusskäserei Eschach | Artemisia

Maigrün Microgreens | Füß | Früchte Frick

Bergfischzucht Gunzesried | Forellenhof Vögel Oberstaufen

Blauer Hase

ESSEN & GUTES

Aperitif mit Alkohol

„Schloss Immenstadt“ Rieslingsekt 0,1l Bernhard Massard, DE, Rheinland-Pfalz, Trier	5,20
Champagner Blanc de Blancs Chardonnay 0,1l NV, Weingut Brunot, FR, Champagne, Dizy	9,90
Kräuter-Spritz mit selbst hergestelltem Kräutereextrakt (auch alkoholfrei möglich) Thymian, Minze, Basilikum, Rosmarin, Estragon	8,90
Zitrus-Spritz mit hausgemachtem Sirup aus frisch gepressten Zitrusfrüchten (auch alkoholfrei möglich) Limette, Zitrone, Orange, Kalamansi, Mandarine, Grapefruit, Kumquat	8,90
Waldbeeren-Spritz mit hausgemachtem Sirup (auch alkoholfrei möglich) Rote & schwarze Johannisbeere, Erdbeere, Himbeere, Brombeere	8,90
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

Snacks

Frisches Brot von der Bäckerei Waginger 4

+ geschlagene Allgäuer Salzbutter | Schnittlauch 3

+ Hummus | Hoimat Bio-Frischkäse |
Kräuteröl 5

Gegrillte Pimientos de Padrón 5
(vegan)

Pulled Beef Krokette | Liebstöckel 7

Saftiger Rinderschinken aus unserem Smoker mit Spreewälder
Gurke 8

Austern

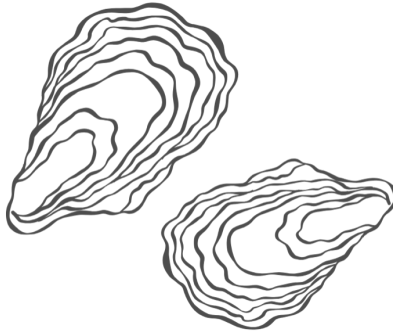
**Austern „Bayerisch Spezial“ von
Oberland Auster in Wiggensbach bei Kempten
– Bayerns erste Austernmanufaktur:
Je ein Stück:**

Natur | Limette 5

Apfelvinaigrette | Lauchöl 6

Frittiert | Limetten-Aioli | Finger Limes 6

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



Blauer Hase

ESSEN & GUTES

Kaltes

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

Romanasalat | Bergkäse | Aprikose 7
(vegetarisch)

Nose-to-Tail Sülze (vom Weideschuss-Rind: Tafelspitz, Herz,
Zunge) | Meerrettich | Essiggurke | Paprika | Kapern 13

Gebeizter Saibling | Kombu | Rettich | Yuzu 13

Aubergine | Tonburi | Schnittlauch | Topinambur 13
(vegan)

Alpengarnelen-Tatar | Gazpacho Verde | Sesam | Chili 17

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:

Venere-Risotto | Bergkäse | Radicchio | Hefe 9
(vegetarisch)

Confierte Karotten | neue Kartoffel | Gremolata 12
(vegan)

Gegrillter Zander | grüner Spargel | Rhabarber |
Röstfisch Velouté 16

Geschmorte Querrippe | Kartoffel |
grüne Soße | Eigelb 17

Pithivier von Artischocke (Blätterteig-Tarte) |
Topinambur | Sherry-Beurre-Blanc | Schwarze Walnuss |
Birnenferment 15
(vegetarisch)

Flanksteak | Dicke Bohne |
Krause Glucke | Kapuziner Kresse 19

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

Pfirsich | Schokolade | Mandel | Himbeere 11

Holunder | Skyr | Rhabarber | Eigelb 11

Kaffee von pürschwarz

Espresso 2,90

Doppelter Espresso 4,90

Americano 3,60

Affogato mit hausgemachtem Vanilleeis 5,90