

# 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:

Schöffler 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 0,1l<br>Bernhard Massard, DE, Rheinland-Pfalz, Trier                                                                                          | 5,20  |
| Champagner Blanc de Blancs Chardonnay 0,1l<br>NV, Weingut Brunot, FR, Champagne, Dizy                                                                                           | 9,90  |
| Kräuter-Spritz mit selbst hergestelltem Kräutereextrakt<br>(auch alkoholfrei möglich)<br>Thymian, Minze, Basilikum, Rosmarin, Estragon                                          | 8,90  |
| Zitrus-Spritz mit hausgemachtem Sirup aus<br>frisch gepressten Zitrusfrüchten (auch alkoholfrei möglich)<br>Limette, Zitrone, Orange, Kalamansi, Mandarine, Grapefruit, Kumquat | 8,90  |
| Waldbeeren-Spritz mit hausgemachtem Sirup<br>(auch alkoholfrei möglich)<br>Rote & schwarze Johannisbeere, Erdbeere, Himbeere, Brombeere                                         | 8,90  |
| Aperol Spritz oder Lillet Wild Berry                                                                                                                                            | 8,50  |
| Gin Tonic<br>Heerschild Gin aus Seeg & Thomas Henry Tonic Water                                                                                                                 | 12,90 |
| Negroni<br>Heerschild Gin aus Seeg, Campari, Wermut vom Weingut Aufricht                                                                                                        | 12,90 |
| Espresso Martini<br>Espresso von purschwarz, Absolut Wodka, Kaluha Kaffeelikör                                                                                                  | 12,90 |

## Aperitif ohne Alkohol

|                                                                                      |      |
|--------------------------------------------------------------------------------------|------|
| Manufaktur Jörg Geiger „Rotfruchtig“ 0,2l<br>Wiesenobst, Johannisbeere, Sauerkirsche | 9,50 |
| Manufaktur Jörg Geiger „Weißduftig“ 0,2l<br>Wiesenobst, Holunderblüte, Kräuter       | 9,50 |
| Manufaktur Jörg Geiger „Rosenzauber“ 0,2l<br>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

Halbgetrocknete, bunte Cherrytomaten |  
Olivenöl | Balsamico 5  
(vegan)

Pulled Beef Krokette | Liebstöckel 7

Saftiger Rinderschinken aus unserem Smoker mit Spreewälder  
Gurke 8

# Austern

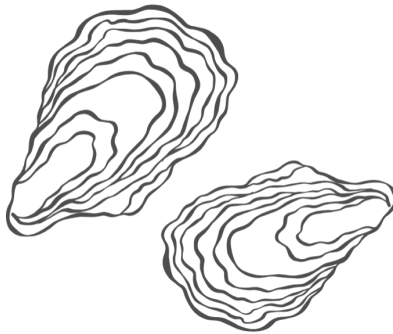
**Austern „Bayerisch Spezial“ von  
Oberland Auster in Wiggensbach bei Kempten  
– Bayerns erste Austernmanufaktur:  
Je ein Stück:**

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 | Kräutervinaigrette | Senfsaat |  
Bergkäse 7  
(vegetarisch)

Gebeizter Saibling | Kombu | Rettich | Yuzu 13

Aubergine | Tonburi | Schnittlauch | Topinambur 13  
(vegan)

Perlhuhn Rilette | Rosinen | Pistazie |  
Apfel | Madeira 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:**

Acquerello Risotto | Erbse | Kerbel | Fenchel 11  
(vegetarisch)

Confierte Karotten | neue Kartoffel | Gremolata 12  
(vegan)

Forelle | Zucchini | Röstfisch Beurre Blanc |  
Geräucherte Kartoffel 16

Short rib | Lauch | Holunder | Polenta 17

Geschmorter Sellerie | Apfel | Röstgemüse-Sud 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

Schwarzer Reis | Kokosnuss | Mango | Kalamansi 11

Milch | Honig | Cerealien 11

# Kaffee von purschwarz

Espresso 2,90

Doppelter Espresso 4,90

Americano 3,60

Affogato mit hausgemachtem Vanilleeis 5,90