

# 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

Magdalena

Nisa

Nazim

# Unsere Partner:

Schäffler Bräu | Allgäuer Alpenwasser | 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<br>Bernhard Massard, DE, Rheinland-Pfalz, Trier 0,1l                         | 5,20  |
| „Spannenlanger Hansel“ Secco Cuvée<br>2024 Weingut Benjamin Lanz, DE, Bayerischer Bodensee,<br>Nonnenhorn 0,1l | 6,00  |
| Hausaperitif (auch alkoholfrei möglich)                                                                        | 8,50  |
| Aperol Spritz                                                                                                  | 8,50  |
| 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 |

## 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                                                                    | 8,50 |
| Crodino Spritz                                                                       | 8,50 |

# 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

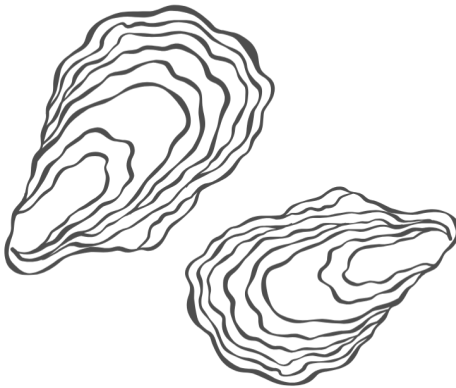
# Austern

**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)

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

Gebeizter Saibling | Vadouvan | Senfsaat |  
grüne Mango | Tomate 13

Karotte | Nori | Miso | Gurke | Ponzu 11  
(vegetarisch)

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:**

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

Short Ribs | Soja | Erdnuss |  
Wilder Brokkoli | Koriander | Chili 17

Pithivier von Artischocke (Blätterteig-Tarte) |  
Topinambur | Sherry-Beurre-Blanc | Sauerklee 15  
(vegetarisch)

Ragout von der Kalbszunge | Wurzelgemüse |  
Graupe | Meerrettich 14

# 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