

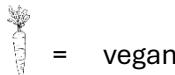
# Willkommen im Blauen Hasen

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 im Tapas-Format. Diese kann man auch gerne  
miteinander teilen. 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!



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

Sauer eingelegte Beete 5



Weihnachtsschinken vom Rind  
aus unserem Smoker 7

**Blauer Hase**

ESSEN & GUTES

# Austern

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

Natur | Limette 5

Apfelfainaigrette | Lauchöl 6

Frittiert | schwarzer Knoblauch Mayo 6

# Blauer Hase

ESSEN & GUTES

# Kaltes

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

Faux Gras | Zwetschge | Mandelbrot |  
Gewürzcreme 11



Chicorée | Mandarinen-Vinaigrette |  
geröstete Nüsse 6



Lauch | Nori | Misomayo | Yuzu 9

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

Pâté en croûte (Pastete im Teigmantel) | Steinpilzvinaigrette  
| gepickeltes Gemüse | Kräutersalat 16

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

**Blauer Hase**

ESSEN & GUTES

## Wärmes

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

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

Wild-Consommé | Sellerie | Preiselbeeren 7

Kohl | Miso | Knoblauch | Marone 11

Soufflierter Zander | Mais | Kräuter 13

Aubergine | Sesam | Mandel | Brokkoli 9



Kalbsbäckchen | Pastinaken Püree | Marone | Portweinschalotte 17

Entenconfit | Pflaume | Chicorée | Haselnuss 15

Blauer Hase

ESSEN & GUTES

## 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

Schokolade | Haselnuss | Cranberry 11

Sake | Reis | Pflaume | 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