

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!



= 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

Wir

Service:

Noah

Ennie

Sandra

Lucy

Pia

Isabella

Küche:

Sebastian

Jan

Nisa

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

Hoimat Genusskäserei Eschach | Artemisia

Maigrün Microgreens | Füß | Früchte Frick

Bergfischzucht Gunzesried

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 Aufrecht	12,90
Espresso Martini Espresso von purschwarz, Absolut Wodka, Kaluha Kaffeelikör	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

Sauer eingelegte Beete 5



Weihnachtsschinken vom Rind
aus unserem Smoker 7

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:**

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

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

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

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 pürschwarz

Espresso 2,90

Doppelter Espresso 4,90

Americano 3,60

Affogato mit hausgemachtem Vanilleeis 5,90

Blauer Hase

ESSEN & GUTES