



zumhasen
LANDGASTHOF

Zum Hasen

Mehr als ein Gasthaus - ein Versprechen.

Haben Sie sich jemals gefragt, welche Geschichten hinter den Mauern eines traditionsreichen Gasthauses verborgen liegen, wo Generationen ein- und ausgingen, wo gelacht wurde und Tränen flossen und nicht nur gekocht, sondern gelebt wird?

„Hilda“, die legendäre Wirtin des „Hasen“, hat uns ein großes Erbe hinterlassen:

Ihre offene Gastfreundschaft und die Liebe zu diesem Ort.

Wir laden Sie ein, dieses Erbe mit uns zu erleben: durch Aromen, die unsere Leidenschaft für gutes Essen widerspiegeln und neue Begegnungen, die verbinden. Vergessen Sie für einen Moment die alltägliche Hektik und tauchen Sie in eine Welt ein, in der Gastfreundschaft noch von Herzen kommt.

Was erwartet Sie bei uns? Nun, mehr als Sie vielleicht erwarten...

Tom, der Küchenhandwerker mit Leidenschaft: Er ist mehr als nur ein Koch – ein Handwerker, der mit Können und Hingabe regionale Zutaten in Gerichte verwandelt, die begeistern.

Lassen Sie sich von seinen Kreationen überraschen, die Tradition und Moderne harmonisch vereinen.

Ein Team, das mit Herzblut dabei ist: Bei uns arbeiten keine Angestellten, sondern Menschen, die ihren Beruf lieben und mit Freude ausüben. Faire Löhne und ein respektvoller Umgang sind für uns selbstverständlich – denn nur wer sich wohlfühlt, kann auch andere begeistern.

Eine Hommage an die Region: Wir sind stolz auf unsere Heimat und arbeiten eng mit lokalen Familienunternehmen zusammen, die unsere Werte teilen.

Die Metzgerei Ostheimer liefert uns Fleisch von Tieren aus der Region, die Marktbäckerei Fries backt täglich für uns frisches Brot, der Getränkemarkt Ostheimer versorgt uns mit feinsten Tröpfchen, Sodenthaler mit erfrischenden Getränken und das Sauerkraut kommt natürlich von Ewald aus Großostheim. So stärken wir gemeinsam unsere Region.

Also, lassen Sie sich überraschen! Entdecken Sie neue Geschmackswelten, genießen Sie die herzliche Atmosphäre und werden Sie Teil einer Geschichte, die noch lange nicht zu Ende erzählt ist.

Michael Vogl und das Hasen-Team

Speise KARTE

hasengrünFutter

BEILAGENSALAT 4,5



SALAT DER SAISON

MIT HAUSGEMACHTEM DRESSING
& BALSAMICO-KAVIAR (VEGAN)

[mit Brotkorb] 9,9



[mit Schnitzelpommes] & [mit Brotkorb] 16,5

[mit Hähnchenbrust] & [mit Brotkorb] 15,5

hasenSuppe

RINDERKRAFTBRÜHE 5,5

[Frische Gemüseeinlage]

OPA WILLIS HOCHZEITSSUPPE 7,5

[Eierstich] & [Hackbällchen] & [Spargel] & [Erbsen]

GAZPACHO 7,9



[Spanische Gemüsekaltsuppe]

Speise KARTE

kleinerhasenHunger

2 BRATWÜRSTE 12,5
[mit Krautsalat] & [Brotkorb]

WRAP MIT LAUWARMEN PFIFFERLINGEN

[Kräuterdip] & [Salatblätter] & [Basilikum-Espuma] 13



[Kräuterdip] & [Südtiroler Speck] & [Salatblätter] & [Basilikum-Espuma] 14,5

RINDERCARPACCIO 16,5

[zarte Rinderfiletscheiben] & [Rucola] & [Parmesan]

großerhasenHunger

GEGRILLTE HAXE 19,8

[Dunkelbiersauce] & [Kartoffelknödel] & [Krautsalat]

HASENPFÄNNLE 16,9

[Schweinelende] & [hausgemachte Eierspätzle] & [Pilzrahmsauce]

Speise KARTE

SCHWEINEBRATEN 17,5

[Dunkelbiersauce] & [Kartoffelknödel] & [Apfelrotkraut]

SCHNITZEL WIENER ART 16

[hausgemachter Kartoffelsalat] & [Gurkensalat]

LACHSFILET 17,9

[Kartoffelstampf] & [Erbsenmus-Akzent] & [Rieslingsauce]

GEMÜSE LASAGNE 14

[mediterranes Gemüse] & [Basilikum-Espuma]
& [Béchamelsauce] & [mit Käse gratiniert]



WEISSWURST-BRIZZA 12,5

(aus Laugenbrezelteig)

[Weißwurst] & [Schmand] & [süßer Senf] & [rote Zwiebeln] & [mit Käse gratiniert]

beiLagen

Kartoffelstampf | hausgemachter
Kartoffelsalat | hausgemachte Eierspätzle |
Speck-Bratkartoffeln | Kartoffelknödel 5,9

Pommes Frites 4,9

Speise KARTE

süßerHase

HAUSGEMACHTER 5,9 
CHEESE-CAKE IM GLAS

[Sauerkirschspiegel] & [Orangen-Espuma]

CAIPIRINHA-PARFAIT 5,9 

CAIPIRINHA-PARFAIT-DUO 9,9 

[Caipirinha-Parfait] & [kleiner Caipirinha, auch alkoholfrei]

Sie haben mehr bestellt, als Ihr Magen verkraftet? Kein Problem! Für nur 0,5 € verpacken wir Ihre Speisereste in einer umweltfreundlichen Verpackung. Dieser Beitrag hilft uns, die Kosten für diese etwas teureren, aber nachhaltigen Materialien zu decken. Damit können Sie morgen noch einmal schlemmen und wir leisten gemeinsam einen Beitrag zum Umweltschutz.

Hat's geschmeckt?
Sagen Sie's weiter!

Verbesserungsvorschläge?
Sagen Sie's uns!