



Weinempfehlung



Silvaner „Freiraum“ trocken – Bio  0,1 l | 5,00
Weingut Rainer Sauer, Franken 0,2 l | 9,80

Tageskarte

Kürbiscremesuppe | Kerndl & Kernöl 7,60

Wild aus dem Revier Massenhausen:

Wildschweinleber sauer | Salzkartoffeln 16,60
dazu: Salatteller: 4,50

Wildschweinmedaillons | Wildjus | Bohnen | Serviettenknödel 29,80

Aufbruchpfandl | Herz & Leber vom Damwild 21,80
Waldpilzsoße | Spätzle | Salatteller

Bio-Putenschnitzel paniert (Bio-Putenhof Wallner, Hebertshausen) 19,90
Pommes frites
dazu: Salatteller 4,50

frische Reherl in Rahm | Semmelknödel 18,70
dazu: Blattsalat 4,00

Hirschburger (200 g, 100% Hirschfleisch) | BBQ-Sauce | Tomaten & Essgigurken 21,80
knuspriger Speck | Emmentaler | Kartoffelspalten & Preiselbeer-Ketchup

Liebe Gäste,
Änderungen an Speisen (z. B. Austausch von Beilagen oder Hauptkomponenten) sind **nicht im Standardpreis enthalten** und können mit einem **kleinen Aufpreis** von 1,50 EUR – 4,50 EUR verbunden sein. Vielen Dank für Ihr Verständnis.

Gerne bieten wir Ihnen eine Vielzahl unserer Gerichte auch als kleine Portion an. Bei Allergenen und Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal oder an unsere Küche.



Vorspeisen

Hirsch-Carpaccio | Estragon-Vinaigrette | Pfifferlinge | Haselnuss 11,20
Shiso-Kresse | Parmesan

karamellierter Ziegenkäse | Wassermelone & Gurke | Minze | Pinienkerne 11,20

Nodini-Mozzarella 10,80
Balsamico | Saveurs d'Antan-Tomaten | Basilikum & Taggiasca Oliven

Handgeschnittenes Beef Tatar | Wachtelei | Senf-Kaviar | Kapern
Schwarzwald-Miso | Baguette
Klein 13,90
Groß 20,90

Suppen

Rinderkraftbrühe | Leberspätzle 6,50

Vegetarisch & Vegan

Geröstete Kräuterspätzle | Pfifferlinge | Bergkäse | Zucchini 12,50
dazu: Blattsalat 4,00

gefüllte Zucchini | Buchweizen & Ratatouille  18,50
Tomatenjus | Pfifferlinge



Fisch „vom Forellenhof Nadler/Kurz Günzenhausen“

Zanderfilet | Zitronen Beurre blanc | Pfifferlinge | Fregola Sarda 24,50

Lachsforellenfilet | Rieslingschaum | Zucchini-Melanzanigemüse | Gnocchi 22,80

Wild aus dem eigenen Gehege

Hirschragout
Preiselbeeren | Serviettenknödel | Salatteller 20,80

Hirschfiletspitzen
Spitzkohl | Haselnuss | Fregola Sarda 37,80

Hirschbraten
Preiselbeerbirne | Butterspätzle | Salatteller 23,00

Hirschrücken
Brombeere | Pfifferlinge | Spitzkohl | Kartoffel.Pavé 33,10



Wirtshausküche

Cordon Bleu vom Strohschwein | Pommes | Salatteller 19,90

bunte Salatschüssel | Blattsalat, Kraut-, Karottensalat 12,00
Balsamicodressing

wahlweise: mit Putenbrust gebraten „Asia Style“ 8,20
vom Bio-Putenhof Wallner, Hebertshausen

mit gebratenen Fischfilets 7,80
vom Forellenhof Nadler/Kurz, Eching

mit gratiniertem Ziegenkäse | schwarze Walnuss 5,80

Schnitzel vom Strohschweinerücken | Pommes | Salatteller 17,80

Schweinefilet vom Strohschwein | Rahmpfifferlinge 24,50
Butterspätzle | Salatteller

Zwiebelrostbraten vom bayerischen Färsenlende 31,50
Röstzwiebeln | Kräuterbutter | Pommes frites
dazu: gemischter Salatteller 4,50



Dessert

„Hofmeier´s Naschereien“ 10,90
Dessertvariationen des Tages

Sorbet Variationen „hausgemacht“ 7,60

„Bunter Kindertraum“ 4,20
Schokoladeneis | Vanilleeis | Schokolinsen & Sahne

Eiskreationen hausgemacht je Kugel 1,70

Vanille
Schokolade
Erdbeere
Malzeis
Bananen-Weissbiereis

Kaiserschmarrn, frisch Gmacht | Apfelkompott 12,10
-daher je nach Betrieb a bisserl Wartezeit-

Creme-Bruleé 8,90
hausgemachtes Sorbet

Apfelstrudel | Vanilleeis | Sahne 7,00

Eiskaffee | Eisschokolade 6,80



Brotzeitkarte

Hofmeiers Wuiderer Brotzeit Hirschschinken ₁₀ Hirschsalami ₁₀ Hirschpfefferbeißer ₁₀ Essiggurke Brot & Butter	17,20
Abgebräunter Leberkäs _{9,10} Spiegelei & Röstzwiebeln Brot	11,50
Bayerischer Wurstsalat _{9,10} Essigsud & Brot	9,90
Schweizer Wurstsalat _{9,10} Essigsud & Brot	11,00
Schinkenplatte vom gekochten Schinken _{2,4,9,11} Essiggurke Brot & Butter	12,50
Käseplatte Brot & Butter	12,80
Bauerschwarzgeräuchertes _{4,9} Essiggurke ₁₂ Brot & Butter	13,90
Kalter Braten vom Strohschwein Kren ₁₂ & Essiggurke Brot & Butter	12,80