



Hofmeier für „Dahoam“

Bestellungen unter 08165/800690 oder per Mail an info@hotel-hofmeier.de

Tageskarte

Ofenfrischer Krustenbraten vom Strohschwein 16,00
Semmelknödel | Salatteller

Wolfsbarschfilet | Misojus | grüner Spargel | Rosmarinkartoffeln 18,70

Rinderroulade von der bayerischen Färsenkeule | klassisch gefüllt mit Speck, Zwiebeln,
Gurke, Karotten | Schmorgemüse | Kartoffelpüree 21,40

vom Bio-Putenhof Wallner, Hebertshausen

Bio-Putenschnitzel paniert | Pommes frites 17,90

dazu: Salatteller 3,80

Hirschbratwurst | Sauerkraut 8,80

dazu: Bratkartoffeln 3,00

Hirschburger 200 g, 100% Hirschfleisch) | BBQ-Sauce | Coleslaw
knuspriger Speck | Cheddar | Süßkartoffel-Pommes & Chili-Knoblauch-Mayo 17,80

Holzfüllersteak vom Strohschweinehals
Grillspeck | Bohnen | Bratkartoffeln 16,00

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 bis 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.



Starter

geräucherter Hirschschinken | schwarze Nuss
eingelegte Radieserl & Senfkaviar | Brot 6,80

Vorspeisen

Hirsch-Carpaccio | Vinaigrette | Ofentomaten
Parmesan | Shiso-Kresse 10,20

Mit Honig karamellisierter Ziegenkäse | Himbeervinaigrette
Wildkräuter | geröstete Pinienkerne 8,80

Suppen

Rinderkraftbrühe | Leberspätzle 5,80

Lauch-Kartoffelsuppe | Rosmarincroutons 5,80



Wirtshausküche

Zwiebelrostbraten von der bayerischen Färsenlende

Röstzwiebeln | Kräuterbutter | Pommes frites 28,30

dazu: Salatteller 3,80

Cordon Bleu vom Strohschwein | Pommes frites | Salatteller 17,00

Bunte Salatschüssel | Blattsalat | Kraut-, Karottensalat | Apfeldressing 10,80

wahlweise dazu: mit Bio-Putenbrust gebacken 7,40

(Bio-Putenhof Wallner, Hebertshausen)

mit gebratenen Fischfilets 7,80

mit gratiniertem Ziegenkäse | schwarze Walnuss 5,80

Schnitzel vom Strohschweinrücken | Pommes frites | Salatteller 16,00

Schweinefilet vom Strohschwein | Rahmschwammerl

Butterspätzle | Salatteller 20,20



Wild aus dem eigenen Gehege

Hirschragout | Preiselbeeren | Serviettenknödel | Salatteller 8,70

Hirschfiletspitzen | Steinpilzrahmsoße | geröstete Walnüsse | feine Bandnudeln 34,00

Hirschbraten | Preiselbeerbirne | Butterspätzle | Salatteller 20,70

Medaillons vom Damhirschrücken | Wildjus | glacierte Mairüben
Kräuterseitlinge & Bärlauch | Schupfnudeln 28,90

Vegetarisch & Vegan

Allgäuer Käsespätzle | Röstzwiebeln 9,60

dazu: Blattsalat 3,60

vegane Bärlauch-Pasta | geschmorte Tomate & Pilze | Pinienkerne  16,50

Fisch

Gebratenes Lachsforellenfilet | Weißweinschaum
Pak Choi (Senfkohl) | Limetten-Erdäpfel-Stampf 20,50

Saiblingsfilet | Bärlauchschaum | grüner Spargel & Karotte 22,10
Risotto vom bayerischen Reis (Chiemgaukorn Urgetreide-Mix)



Für Kinder

Kinderschnitzel | Pommes frites 7,50

Spätzle mit Sauce 3,50

Knödel mit Sauce 3,50

Portion Pommes 3,50

Nachspeisen

Omas Apfelstrudel 6,30

Kaiserschmarrn | Apfelkompott 10,90