



## Hofmeier für „Dahoam“

Bestellungen unter 08165/800690 oder per Mail an  
[info@hotel-hofmeier.de](mailto:info@hotel-hofmeier.de)



## Tageskarte

Vom Geflügelhof Lugeder, Pleiskirchen

$\frac{1}{4}$  resche bayerische Bauernente  
Blaukraut | Kartoffelknödel

22,30

Ofenfrischer Krustenbraten vom Strohschwein  
Semmeknödel | Salatteller

16,00

Geschmortes Schulterscherzl vom bayerischen Rind  
Burgundersoße | Schmorgemüse | Kartoffelpüree

18,90

vom Bio-Putenhof Wallner, Hebertshausen

Bio-Putenschnitzel paniert | Pommes frites  
dazu: Salatteller

17,90

3,80

Hofmeiers Wildburger aus reinem Hirschfleisch  
BBQ-Chilli-Sauce | Cheddar | Egerlinge & Zwiebeln  
Preiselbeeren | Pommes frites

17,80

Hirschbratwurst | Sauerkraut  
dazu: Bratkartoffeln

8,80

3,00

Liebe Gäste,  
Änderungen an Speisen (z. B. Austausch von Beilagen oder Hauptkomponenten) sind **nicht im Standardpreis enthalten** und können mit einem **kleinen Aufpreis** 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 Hirschschenkel | schwarze Nuss 6,80  
eingelagerte Radieserl & Senfkaviar | Brot

---

## **Vorspeisen**

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

Lachs-Zander-Carpaccio | Zitronenvinaigrette 9,60  
Zwiebel & getrocknete Tomaten | Kresse

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

---

## **Suppen**

Rinderkraftbrühe | Kalbsbrätspätzle | Gemüsejuliennne 5,80

Sellerei-Apfelcremesuppe | Zimt-Rosmarincroutons 6,80

Wildkraftbrühe | Steinpilzstrudel 7,30



# Wirtshausküche

Zwiebelrostbraten vom bayerischen Färsen-Entrecôte* (Zwischenstück der Hochrigge   Röstzwiebeln Kräuterbutter   Pommes frites Dazu: gemischter Salatteller	24,70
Cordon Bleu vom Strohschwein   Pommes frites Salatteller	17,00
Bunte Salatschüssel   Blattsalat   Kraut-, Karotten-, Kartoffeldressing	10,80
<u>wahlweise dazu:</u> mit Bio-Putenbrust gebacken vom Bio-Putenhof Wallner, Hebetshausen mit gebratenen Fischfilets mit gratiniertem Ziegenkäse schwarze Walnuss	7,40 7,80 5,80
Schnitzel vom Strohschweinrücken   Pommes frites Salatteller	16,00
Schweinefilet vom Strohschwein   Reherl in Rahm Butterspätzle   Salatteller	20,20

\*wird auch Rib-Eye Steak genannt



---

## **Wild aus dem Revier Massenhausen**

---

Rehragout   Preiselbeeren	18,70
Semmelknödel   Salatteller	
Medaillons vom Wildschwein   Holunderjus	26,80
Speckrosenkohl   Butterspätzle	

---

## **Wild aus dem eigenen Gehege**

---

Aufbruchpfandl   Herz und Leber vom Hirsch	19,60
Waldpilzsoße   Kräuterspätzle   Salatteller	
Hirschfiletspitzen   Steinpilzrahmsoße	34,00
Geröstete Walnüsse   feine Bandnudeln	
Hirschragout   Preiselbeeren   Serviettenknödel	18,70
Salatteller	
Hirschbraten   Preiselbeerbirne	20,70
Blaukraut   Butterspätzle	
Medaillons vom Damhirschrücken   Wildjus	28,90
Kräuterseitlinge & Hokkaidoküribs-Creme   Speck-Wirsing	
Schupfnudeln	



---

## Vegetarisch & Vegan

Allgäuer Käsespätzle   Röstzwiebeln	7,70
<u>dazu:</u> Blattsalat	3,60
Kartoffel-Gemüse-Gröstl   Rote-Beete-Jus 	14,30

## Fisch

Gebratenes Forellenfilet   Rote-Beete-Meerrettichschaum	20,50
Kohlrabi-Lauchgemüse   Limetten-Erdäpfel-Stampf	
Saiblingfilet   Weißweinschaum   Kernöl	22,10
Geschmarter Hokkaido-Kürbis   Risotto vom bayerischen Reis	

## 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