



Hofmeier für „Dahoam“

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

Tageskarte

Wild aus dem Revier Massenhausen:

Hirschragout vom Maibock | Preiselbeeren | Serviettenknödel | Salatteller 18,70

Medaillons vom Wildschweinrücken & Keule | Preiselbeer-Senfsauce 28,80
Kohlrabi-Rübensgemüse | Butterspätzle

In Rotwein geschmorte Ochsenbackerl | grüner Spargel | Kartoffelpüree 21,40

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

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.



Frischer Stangenspargel aus Pörnbach

Vorspeise/Suppe

Spargelcremesuppe 7,20

lauwarmer Stangenspargel | Senfvinaigrette 13,30
gekochtes Ei & Frühlingszwiebel | Gartenkresse

Spargel

Pörnbacher Stangenspargel | Petersilienkartoffeln
Sauce Hollandaise oder zerlassene Butter 20,30

wahlweise dazu: kleines Bio-Putenschnitzel paniert 11,80

Schweinefiletmedaillons 13,20

Gebratene Lachsforelle 15,00

Kochschinken und Geräuchertes (Metzgerei Wiesheu) 10,50

Lendensteak von der Färsé 17,00



Starter

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

Vorspeisen

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

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

Suppen

Rinderkraftbrühe | Kalbsbrätspätzle 5,80

Vegetarisch & Vegan



Allgäuer Käsespätzle | Röstzwiebeln 9,60
dazu: Blattsalat 3,60

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





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 | Balsamicodressing 10,80

wahlweise dazu: mit Bio-Putenbrust gebraten „Asia Style“ 7,40
(Bio-Putenhof Wallner, Hebertshausen)

mit gebratenen Fischfilets 7,80
(Forellenhof Nalder/Kurz, Eching)

mit gratiniertem Ziegenkäse | schwarze Walnuss 5,80

Schnitzel vom Strohschweinrücken | Pommes frites | Salatteller 16,00

Schweinefilet vom Strohschwein | Rahmschwammerl
Butterspätzle | Salatteller 20,20



Fisch

Gebratenes Lachsforellenfilet | Weißweinschaum
Pak Choi (Senfkohl) | Kartoffel-Bärlauch-Stampf 20,50

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

Wild aus dem eigenen Gehege

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



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