



Hofmeier für „Dahoam“

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



Tageskarte

Vom Geflügelhof Lugeder, Pleiskirchen

¼ resche bayerische Bauernente 22,30

Blaukraut | Kartoffelknödel

Ofenfrischer Krustenbraten vom Strohschwein

16,00

Semmelknödel | Salatteller

Geschmorte Ochsenbackerl

20,50

Burgundersoße | Schmorgemüse | Kartoffelpüree

vom Bio-Putenhof Wallner, Hebertshausen

Bio-Putenschnitzel paniert | Pommes frites 17,90

dazu: Salatteller 3,80

Hirschbratwurst | Sauerkraut

8,80

dazu: Bratkartoffeln

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

Vorspeisen

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

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

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

Suppen

Rinderkraftbrühe | Kalbsbrätspätzle | Gemüsejulienne 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 3,80
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	7,40
vom Bio-Putenhof Wallner, Hebetshausen	
mit gebratenen Fischfilets	7,80
mit gratiniertem Ziegenkäse	5,80
schwarze Walnuss	
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 & Selleriepüree | Speck-Rosenkohl
Schupfnudeln



Vegetarisch & Vegan

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

Fisch

Lachsforellenfilet Rote-Beete-Meerrettichschaum	20,50
Kohlrabi-Lauchgemüse Limetten-Erdäpfel-Stampf	
Saiblingsfilet Weißweinschaum Kernöl	22,10
Geschmorter 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