



Hofmeier für „Dahoam“

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



Tageskarte

Vom Geflügelhof Lugeder, Pleiskirchen

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

22,30

Ofenfrischer Krustenbraten vom Strohschwein
Semmelknödel | Salatteller

16,00

Geschmorte Ochsenbackerl
Burgundersoße | Schmorgemüse | Kartoffelpüree

20,50

vom Bio-Putenhof Wallner, Hebertshausen

Bio-Putenschnitzel paniert | Pommes frites
dazu: Salatteller

17,90

3,80

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*	24,70
(Zwischenstück der Hochrigge Röstzwiebeln	
Kräuterbutter Pommes frites	
Dazu: gemischter Salatteller	3,80
Cordon Bleu vom Strohschwein Pommes frites	17,00
Salatteller	
Bunte Salatschüssel Blattsalat Kraut-, Karotten-,	10,80
Kartoffeldressing	
<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	16,00
Salatteller	
Schweinefilet vom Strohschwein Reherl in Rahm	20,20
Butterspätzle Salatteller	

*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
dazu: 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

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