



## Hofmeier für „Dahoam“

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

### Tageskarte

Wild aus dem Revier Massenhausen:

Rehragout | Preiselbeeren | Semmelknödel | Salatteller 19,60

Rehrücken | Morchelrahmsoße | glaciierter Kohlrabi | Butterspätzle 32,10

-----

Ofenfrischer Krustenbraten vom Strohschwein 16,00  
Semmelknödel | Salatteller

Kalbsrahmbraten | Spätzle | Salatteller 20,50

Bio-Putenschnitzel paniert (Bio-Putenhof Wallner, Hebertshausen) 17,90  
Pommes frites  
dazu: Salatteller 3,80

in Rotwein geschmorte Ochsenbackerl 21,40  
Kartoffelpüree | grüner Spargel

hausgemachte Bratensülze 12,80  
dazu: Bratkartoffeln 3,50

Hirschburger (200 g, 100% Hirschfleisch) | BBQ-Sauce | Coleslaw 19,60  
knuspriger Speck | Cheddar | Kartoffelspalten & Knoblauch-Chili-Mayo

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 Hirschschenkel | 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

Handgeschnittenes Beef Tatar | Kapern & Balsamico-Zwiebeln 12,90  
Wachtelei | Kresse | Baguette

## **Suppen**

Rinderkraftbrühe | Kalbsbrätspätzle 5,80

Gazpacho (erfrischende, kalte Gemüsesuppe) 5,80

## **Vegetarisch & Vegan**



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

Erdäpfel-Spargel-Gröstl | geschmorte Tomaten & Pilze 17,50  
Pinienkerne 



## **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 Strohschweintrücken | Pommes frites | Salatteller 16,00

Schweinefilet vom Strohschwein | Rahmschwammerl  
Butterspätzle | Salatteller 20,20



## **Fisch**

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

Saiblingsfilet | Bärlauchschaum | grüner Spargel & Karotte | Gnocchi 22,10

## **Wild aus dem eigenen Gehege**

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

Hirschbraten | Preiselbeerbirne | Butterspätzle | Salatteller 20,70

Medaillons vom Damhirschrücken | Wildjus 28,90  
Kräuterseitlinge & grüner Spargel | Serviettenknödel



## **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