



## Hofmeister für „Dahoam“

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



## Tageskarte

Vom Geflügelhof Lugeder, Pleiskirchen

¼ resche bayerische Bauernente 22,30

Blaukraut | Kartoffelknödel

-----

Geschmorte Ochsenbackerl 20,50

Burgundersoße | Schmorgemüse | Kartoffelpüree

vom Bio-Putenhof Wallner, Hebertshausen

Bio-Putenschnitzel paniert | Pommes frites 17,90

dazu: Salatteller 3,80

Hirschburger 200 g, 100% Hirschfleisch) | Gin-Pfeffer-Mayo 17,80

Rotkohl-Apfelsalat | knuspriger Speck & karamellisierte

Zwiebeln | Pommes & Preiselbeer-Ketchup

Hirschbratwurst | Sauerkraut 8,80

dazu: Bratkartoffeln 3,00

Knödelgröstl | Schweinefleisch | Speck | Zwiebeln | Ei 9,50

dazu: Salatteller 3,80

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 von der bayerischen Färsenlende Röstzwiebeln   Kräuterbutter   Pommes frites <u>dazu</u> : Salatteller	28,30 3,80
Cordon Bleu vom Strohschwein   Pommes frites Salatteller	17,00
Bunte Salatschüssel   Blattsalat   Kraut-, Karotten-, Kartoffeldressing <u>wahlweise dazu</u> : mit Bio-Putenbrust gebacken	10,80 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



## **Wild aus dem Revier Massenhausen**

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


## **Wild aus dem eigenen Gehege**

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



## **Vegetarisch & Vegan**

Allgäuer Käsespätzle | Röstzwiebeln 7,70  
dazu: Blattsalat 3,60

Erdäpfel-Gemüse-Gröstl | Rote-Beete-Jus  14,30  
Egerlinge & Zwieberl | Rosenkohl

## **Fisch**

Gebratenes Lachsforellenfilet | Weißweinschaum 20,50  
Kohlrabi | 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