



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 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 Hirschschenkel | schwarze Nuss 6,80
eingelagerte Radiesen & Senfkaviar | Brot

Vorspeisen

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

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

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

Suppen

Rinderkraftbrühe | Kalbsbrätspätzle | Gemüsejulienn 5,80

Sellerei-Apfelcremesuppe | Zimt-Rosmarincroutons 6,80

Wildkraftbrühe | Steinpilzstrudel 7,30



Wirtshausküche

Zwiebelrostbraten von der bayerischen Färsenlende 28,30
Röstzwiebeln | Kräuterbutter | Pommes frites
dazu: Salatteller 3,80

Cordon Bleu vom Strohschwein | Pommes frites 17,00
Salatteller

Bunte Salatschüssel | Blattsalat | Kraut-, Karotten-, 10,80
Kartoffeldressing
wahlweise dazu: 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



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 & Topinambur-Püree Speck-Rosenkohl	
Schupfnudeln	



Vegetarisch & Vegan

Allgäuer Käsespätzle Röstzwiebeln	7,70
dazu: Blattsalat	3,60
Erdäpfel-Gemüse-Gröstl Rote-Beete-Jus Egerlinge & Zwieberl Rosenkohl	14,30
	

Fisch

Gebratenes Lachsforellenfilet Weißweinschaum	20,50
Kohlrabi Limetten-Erdäpfel-Stampf	
Saiblingfilet 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