



## 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:

Wildschweinragout | Preiselbeeren | Serviettenknödel | Salatteller 18,70

Wildschweinbraten | Schmorsud | Kartoffelknödel | Salatteller 21,90

Rehrücken | Morchelrahmsoße | glacierte Kohlrabi | Butterspätzle 32,10

-----

Hirschburger (200 g, 100% Hirschfleisch) | BBQ-Sauce | Coleslaw 21,80  
knuspriger Speck | Cheddar | Kartoffelspalten & Knoblauch-Chili-Mayo

Knödelgröstl | Schweinefleisch | Speck | Zwiebeln | Ei 10,60  
dazu: Salatteller 4,50

hausgemachte Bratensülze 12,80  
dazu: Bratkartoffeln 3,50

Hirschbratwurst | Sauerkraut 9,80  
dazu: Bratkartoffeln 3,50

in Rotwein geschmorte Ochsenbackerl 23,80  
Kartoffelpüree | grüner Spargel

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 Portion an. Bei Allergenen und sich bitte an unser Servicepersonal



unserer Gerichte auch als kleine Unverträglichkeiten wenden Sie oder an unsere Küche.



## Frischer Stangenspargel aus Pörnbach

### Vorspeise/Suppe

Spargelcremesuppe 7,20

lauwarmer Stangenspargel | Senfvinaigrette 13,30  
gekochtes Ei & Frühlingszwiebel | Gartenkresse

### Spargel

Pörnbacher Stangenspargel | Petersilienkartoffeln  
Sauce Hollandaise oder zerlassene Butter 20,30

wahlweise dazu: kleines bio-Putenschnitzel paniert 10,80

Schweinefiletmedaillons 13,20

Gebratene Lachsforelle 15,00

Kochschinken und Geräuchertes (Metzgerei Wiesheu) 10,50

Lendensteak von der Färse 17,00



## **Starter**

geräucherter Hirschschinken | 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

## **Suppen**

Rinderkraftbrühe | Kalbsbrätspätzle 5,80

## **Vegetarisch & Vegan**



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

vegane Bärlauch-Pasta | grüner Spargel



geschmorte Tomate & Pilze | Pinienkerne 16,50

---



## **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<br>Pak Choi (Senfkohl)   Kartoffel-Bärlauch-Stampf | 20,50 |
| Saiblingsfilet   Bärlauchschaum   grüner Spargel & Karotte   Gnocchi                              | 22,10 |

## **Wild aus dem eigenen Gehege**

|  |       |
|--|-------|
| Hirschragout   Preiselbeeren   Serviettenknödel   Salatteller                                    | 18,70 |
| Hirschfiletspitzen   Steinpilzrahmsoße   geröstete Walnüsse   feine Bandnudeln                   | 34,00 |
| Hirschbraten   Preiselbeerbirne   Butterspätzle   Salatteller                                    | 20,70 |
| Medaillons vom Damhirschrücken   Wildjus<br>Kräuterseitlinge & grüner Spargel   Bärlauch-Spätzle | 28,90 |



## **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