



Hofmeier für „Dahoam“

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



Tageskarte

Vorspeisen

Marinierter Kalbstafelspitz | Kapernvinaigrette
Blattsalat & Baguette 9,90

Büffelmozzarella | Balsamicodressing
bunte Gartentomaten | Basilikumpesto 9,80

Hauptgerichte

Frisch aus dem eigenen Damwildgehege:

Saures Lüngerl vom Damwild | Semmelknödel
- Als „Voressen“ 7,60
- Als Hauptgang 10,90

„Aufbruchpfandl“ | Herz und Leber vom Damwild 19,80
Waldpilzsoße | Butterspätzle | Salatteller

Rehragout aus heimischer Jagd | Preiselbeeren 17,80
Semmelknödel | Salatteller

Hofmeiers Wildburger aus reinem Hirschfleisch 18,80
BBQ-Chilli-Sauce | Cheddar | Röstzwiebeln
Tomaten & Essiggurken | Pommes frites




Knödelgröstl Schweinefleisch Speck Zwiebeln Ei	10,60
<u>dazu:</u> Salatteller	4,50
Hirschbratwurst Sauerkraut	9,80
<u>dazu:</u> Bratkartoffeln	3,50
Holzfällersteak vom Strohschweinhals Grillspeck	17,80
Röstzwiebeln Bratkartoffeln Salatteller	

Starter

Jordan Olivenöl geräucherter Hirschschenkel	6,80
Brot & Kräuterquark	

Vorspeisen

Hirsch-Carpaccio gebratene Reherl Ofentomaten	10,20
Wildkräuter Parmesan	
Beef Tatar von der bayerischen Färsch	
Wachtel-Spiegelei Kreuzkümmelmayonnaise geröstetes Weißbrot	
Klein	13,90
Groß	20,90
Auberginen-Cous Cous Heidelbeeren Wildkräuter 	8,00
Wahlweise: mit karamelisiertem Ziegenkäse	3,00



Suppen


Rinderkraftbrühe | Leberspätzle 5,80

Kohlrabicremesuppe | Croutons 5,80

Vegetarisch & Vegan

Allgäuer Käsespätzle | Röstzwiebeln | Salatteller 9,50

Kräuterknödel | Weißweinschaum | Mangold 14,60
Egerlinge | Tomaten & Parmesan

Grünkern-Kartoffelpflanzerl | Mangold & Pilze  15,90
Tomaten-Thymianjus

Fisch

Saiblingsfilet | Weißweinschaum 20,30
Blumenkohl & Brokkoli | Mais-Polentataler

Wolfsbarschfilet | Tomatenschaum 17,90
Mediterranes Gemüse | Rosmarinkartoffeln



Wirtshausküche

Zwiebelrostbraten von der bayerischen Färsenlende Röstzwiebeln Pommes frites <u>dazu:</u> gemischter Beilagensalat	25,80 4,50
Cordon Bleu vom Strohschwein Pommes frites Salatteller	17,00
Sommerliche Salatschüssel Croutons Beeren Honigvinaigrette <u>wahlweise dazu:</u> mit Bio-Pute „Asia Style“ Honigvinaigrette mit Fischfilet gebraten mit gratiniertem Ziegenkäse	10,80 7,00 7,80 5,80
Schnitzel vom Strohschweinrücken Pommes frites Salatteller	15,10
Geschmorte Ochsenbackerl Schmorgemüse Kartoffelpüree	19,50
Schweinefilet vom Strohschwein Rahmpfifferlinge Butterspätzle Salatteller	20,20



Wild aus dem eigenen Gehege

Ragout vom Damhirsch Preiselbeeren Serviettenknödel Salatteller	17,80
Hirschbraten Preiselbeeren Butterspätzle Salatteller	19,80
Damhirschrücken rosa gebraten Schmortomaten & Grillpaprika Gnocchi	29,80
Hirschfilet Wacholderrahmsoupe Mangold Reherl Walnuss-Spätzle	34,00

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