



Hofmeier für „Dahoam“



Bestellungen unter 08165/800690 oder per Mail an 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

Ofenfrischer Krustenbraten vom Strohschwein 16,00
Semmelknödel | Salatteller

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

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 unserer Gerichte auch als kleine Portion an. Bei Allergenen und Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal 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 Färsé 17,00



Starter

geräucherter Hirschschenken | 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 Strohschweinrücken | Pommes frites | Salatteller 16,00

Schweinefilet vom Strohschwein | Rahmschwammerl
Butterspätzle | Salatteller 20,20



Fisch

| | |
|---|-------|
| Gebratenes Lachsforellenfilet Weißweinschaum 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 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