



## Hofmeier für „Dahoam“

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

### Tageskarte

Gaspacho (erfrischende, kalte Gemüsesuppe)	5,80
-----	
<u>Wild aus dem Revier Massenhausen:</u>	
Rehragout   Preiselbeeren   Semmelknödel   Salatteller	19,60
Rehrücken   Morchelrahmsoße   glacierte Kohlrabi   Butterspätzle	32,10
-----	
Ofenfrischer Krustenbraten vom Strohschwein Semmelknödel	16,00
Aufbruchpfandl   Herz und Leber vom Damwild Waldpilzsoße   Spätzle   Salatteller	19,60
Bio-Putenschnitzel paniert (Bio-Putenhof Wallner, Hebertshausen) Pommes frites <u>dazu:</u> Salatteller	17,90 3,80
in Rotwein geschmorte Ochsenbackerl Kartoffelpüree   grüner Spargel	21,40
hausgemachte Bratensülze <u>dazu:</u> Bratkartoffeln	12,80 3,50
Hirschburger (200 g, 100% Hirschfleisch)   BBQ-Sauce   Coleslaw knuspriger Speck   Cheddar   Kartoffelspalten & Knoblauch-Chili-Mayo	19,60

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.



## **Starter**

geräucherter Hirschschenkel | schwarze Nuss  
eingelegte Radieserl & Senfkaviar | Brot 6,80

## **Vorspeisen**

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

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

Handgeschnittenes Beef Tatar | Kapern & Balsamico-Zwiebeln 12,90  
Wachtelei | Kresse | Baguette

## **Suppen**

Rinderkraftbrühe | Kalbsbrätspätzle 5,80

Gazpacho (erfrischende, kalte Gemüsesuppe) 5,80

## **Vegetarisch & Vegan**

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

Erdäpfel-Spargel-Gröstl | geschmorte Tomaten & Pilze  17,50  
Pinienkerne



## **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  
Pak Choi (Senfkohl) | Kartoffel-Schnittlauch-Stampf 20,50

Saiblingsfilet | Bärlauchschaum | grüner Spargel & Karotte | Gnocchi 22,10

## **Wild aus dem eigenen Gehege**

Hirschfiletspitzen | Steinpilzrahmsoße | geröstete Walnüsse | feine Bandnudeln 34,00

Hirschbraten | Preiselbeerbirne | Butterspätzle | Salatteller 20,70

Medaillons vom Damhirschrücken | Wildjus 28,90  
Kräuterseitlinge & grüner Spargel | Serviettenknödel



## **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