



Hofmeier für „Dahoam“

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



Tageskarte

Gazpacho (erfrischende, kalte Gemüsesuppe) 5,80

Wild aus dem Revier Massenhausen:

Rehragout | Preiselbeeren | Semmelknödel | Salatteller 19,60

Rehrücken | Morchelrahmsoße | glasierter Kohlrabi | Butterspätzle 32,10

Aufbruchpfandl | Herz und Leber vom Damwild 19,60
Waldpilzsoße | Spätzle | Salatteller

Bio-Putenschnitzel paniert (Bio-Putenhof Wallner, Hebertshausen) 17,90
Pommes frites
dazu: Salatteller 3,80

in Rotwein geschmorte Ochsenbackerl 21,40
Kartoffelpüree | grüner Spargel

hausgemachte Bratensülze 12,80
dazu: Bratkartoffeln 3,50

Hirschburger (200 g, 100% Hirschfleisch) | BBQ-Sauce | Coleslaw 19,60
knuspriger Speck | Cheddar | Kartoffelspalten & Knoblauch-Chili-Mayo

Gegrillter Schweinenacken | Kräuterbutter & Speck | Spitzpaprika | Kartoffelspalten 17,80

Knödelgröstl | Schweinefleisch | Speck | Zwiebeln | Ei 9,50
dazu: Salatteller 3,50

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 Hirschschenken | 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