



## Hofmeier für „Dahoam“

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



## Tageskarte

Reh aus dem Revier Massenhausen:

Ragout vom Maibock   Preiselbeeren   Semmelknödel Salatteller	17,80
Rehrücken   Wildrahmjus   Gnocchi Blattspinat & gebratene Egerlinge	29,80
-----	
Ofenfrischer Krustenbraten vom Strohschwein Semmelknödel   Salatteller	14,80
Geschmortes Bürgermeisterstück vom bayerischen Rind Jus   Spargel-Karotten-Gemüse   Spätzle	19,20
Gesottener Rindertafelspitz   Meerrettichsoße Blattspinat   Petersilienkartoffeln	18,50



## **Starter**

Wildschweingriebenschmalz | geräucherter Hirschschinken 6,80  
Brot

## **Vorspeisen**

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

Beef Tatar von der bayerischen Färse | Wachtelei  
Kreuzkümmelmayonnaise | Silberzwiebeln | Baguette  
Klein 13,90  
Groß 20,90

Mit Honig gratinierter Ziegenkäse | Balsamico 8,80  
grüner Spargel | Blattsalat

in Oliven und Thymian confierter Saibling 9,70  
Holundervinaigrette | grüner Spargel & Rhabarber |  
Wildkräuter aus dem eigenen Garten

## **Suppen**

Rinderkraftbrühe | Kalbsbrätspätzle & Gemüsestreifen 5,80

Spargelcremesuppe | Spargelstückerl 6,80



## Frischer Stangenspargel vom Obsthof Knab, Haimhausen:

Haimhauser Stangenspargel | Petersilienkartoffeln  
Sauce Hollandaise oder zerlassene Butter

Wahlweise dazu:	kleiner Wiener Schnitzel vom Kalb	12,90
	Medaillons vom Damhirschrücken	14,50
	Gebratenes Saiblingsfilet	12,20
	Schinken & Geräuchertes	8,70

## Vegetarisch & Vegan

Allgäuer Käsespätzle | Röstzwiebeln 7,70  
dazu: Blattsalat 3,60

Veganes Gemüsecurry | Bayerischer Reis „Urgetreide-Mix“  14,30

## Fisch

Gebratenes Forellenfilet | Weißweinschaum 19,30  
Grüner Spargel | Spargel-Parmesan-Risotto vom bayerischen Reis  
(„Chiemgau-Korn“ Urgetreide-Mix)

Saiblingsfilet | Krenschäum | Blattspinat | Gnocchi 20,30



## Wirtshausküche

Zwiebelrostbraten vom bayerischen Färsen-Entrecôte* (Zwischenstück der Hochrigge   Röstzwiebeln Junger Blattspinat   Rosmarinkartoffeln	24,70
Cordon Bleu vom Strohschwein   Pommes frites Salatteller	17,00
Bunte Salatschüssel   Blattsalat   Kraut-, Karotten-, Rote-Beete-Salat   Honigvinaigrette	10,80
<u>wahlweise dazu:</u> mit Bio-Putenbruststreifen „Asia Style“	7,40
mit gebratenen Fischfilets	7,80
mit gratiniertem Ziegenkäse	5,80
schwarze Walnuss	
Schnitzel vom Strohschweinrücken   Pommes frites Salatteller	15,10
Schweinefilet vom Strohschwein   Rahmschwammerl Butterspätzle   Salatteller	20,20

\*wird auch Rib-Eye Steak genannt



## **Wild aus dem eigenen Gehege**

Ragout vom Damhirsch   Preiselbeeren Serviettenknödel   Salatteller	17,80
Hirschbraten   Preiselbeerbirne Butterspätzle   Salatteller	19,80
Medaillons vom Damhirschrücken   Holunderjus geschmorte Karotten   Gnocchi	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
Apfelkücherl in Zimtzucker	7,50
Kaiserschmarrn   Apfelkompott	10,90