



Hofmeier für „Dahoam“

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

Tageskarte

Ofenfrischer Krustenbraten vom Strohschwein 16,00
Semmelknödel | Salatteller

Rinderroulade von der bayerischen Färsenkeule | klassisch gefüllt
Mit Speck, Zwiebeln, Gurke, Karotten
Schmorgemüse | Kartoffelpüree 21,40

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

Liebe Gäste,
Änderungen an Speisen (z. B. Austausch von Beilagen oder Hauptkomponenten) sind **nicht im Standardpreis enthalten** und können mit einem **kleinen Aufpreis** 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 Hirschschinken | schwarze Nuss
eingelegte Radieserl & Senfkaviar | Brot 6,80

Vorspeisen

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

Lachs-Zander-Carpaccio | Zitronenvinaigrette
Zwieberl & getrocknete Tomaten | Kresse 9,60

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

Suppen

Rinderkraftbrühe | Speckknöderl 6,20

Karotten-Ingwersuppe | Rosmarincroutons 6,80

Wildkraftbrühe | Pistaziennockerl | Gemüsestreifen 7,30



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-, Karotten-, 10,80
Kartoffeldressing
wahlweise dazu: mit Bio-Putenbrust gebacken 7,40
vom Bio-Putenhof Wallner, Hebetshausen
mit gebratenen Fischfilets 7,80
mit gratiniertem Ziegenkäse 5,80
schwarze Walnuss

Schnitzel vom Strohschweinrücken | Pommes frites
Salatteller 16,00

Schweinefilet vom Strohschwein | Rahmschwammerl
Butterspätzle | Salatteller 20,20



Wild aus dem Revier Massenhausen

Rehragout | Preiselbeeren | Serviettenknödel
Salatteller 18,70

Medaillons vom Rehrücken | Holunderjus | Speckrosenkohl
Süßkartoffel-Gnocchi 29,80

Wildschwein-Medaillons | Waldpilzsoße | Champagnerkraut
Serviettenknödel 26,80

Wild aus dem eigenen Gehege

Hirschfiletspitzen | Steinpilzrahmsoße
Geröstete Walnüsse | feine Bandnudeln 34,00


Hirschbraten | Preiselbeerbirne | Blaukraut
Butterspätzle 20,70

Medaillons vom Damhirschrücken | Wildjus | Speck-Rosenkohl
Kräuterseitlinge & Selleriepüree | Schupfnudeln 28,90



Vegetarisch & Vegan

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

Süßkartoffel-Gnocchi | Rote-Beete-Jus 
Egerlinge & Zwieberl | Rosenkohl 15,70

Fisch

Gebratenes Lachsforellenfilet | Weißweinschaum
glaciertes Wurzelgemüse | Limetten-Erdäpfel-Stampf 20,50

Saiblingsfilet | Rahmkohlrabi | Kräuteröl
Kartoffelkuchlein 22,10

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