



## Hofmeier für „Dahoam“

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

### Tageskarte

Frisches Lamm vom Züchter Kreppold, Weißling:

Lammragout | Petersilienkartoffeln | Salatteller 18,70

Lammmedaillons von Rücken & Keule 26,80  
Rosmarinkartoffeln | Bohnengemüse

-----

Ofenfrischer Krustenbraten vom Strohschwein 16,00  
Semmelknödel | Salatteller

Schulterscherz von der bayerischen Färs (weibliches Jundrind) 18,90  
Schmorgemüse | Kartoffelpüree

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

Hirschbratwurst | Sauerkraut 8,80  
dazu: Bratkartoffeln 3,00

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 | Ofentomaten  
Parmesan | Shiso-Kresse 10,20

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

## **Suppen**

Rinderkraftbrühe | Leberspätzle 5,80

Lauch-Kartoffelsuppe | Rosmarincroutons 5,80



## **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 | Apfeldressing 10,80  
wahlweise dazu: mit Bio-Putenbrust gebacken 7,40  
(Bio-Putenhof Wallner, Hebertshausen)  
mit gebratenen Fischfilets 7,80  
mit gratiniertem Ziegenkäse | schwarze Walnuss 5,80

Schnitzel vom Strohschweinrücken | Pommes frites | Salatteller 16,00

Schweinefilet vom Strohschwein | Rahmschwammerl  
Butterspätzle | Salatteller 20,20



## **Wild aus dem eigenen Gehege**

Hirschragout | Preiselbeeren | Serviettenknödel | Salatteller 8,70

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

Hirschbraten | Preiselbeerbirne | Butterspätzle | Salatteller 20,70

Medaillons vom Damhirschrücken | Wildjus | glacierte Mairüben  
Kräuterseitlinge & Bärlauch | Schupfnudeln 28,90

## **Vegetarisch & Vegan**

Allgäuer Käsespätzle | Röstzwiebeln 9,60

dazu: Blattsalat 3,60

vegane Bärlauch-Pasta | geschmorte Tomate & Pilze | Pinienkerne  16,50

## **Fisch**

Gebrautes Lachsforellenfilet | Weißweinschaum  
Pak Choi (Senfkohl) | Limetten-Erdäpfel-Stampf 20,50

Saiblingsfilet | Bärlauchschaum | grüner Spargel & Karotte 22,10  
Risotto vom bayerischen Reis (Chiemgaukorn Urgetreide-Mix)



## **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