Hofmeier für „Dahoam“

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

Tageskarte

Frisch vom Geflügelhof Lugeder, Pleiskirchen:

¼ resche bayerische Bauernente | Blaukraut | Kartoffelknödel 23,80

¼ bayerische Gans | Blaukraut | Kartoffelknödel 35,60

Ofenfrischer Krustenbraten vom Strohschwein 16,80
Semmelknödel | Salatteller

Sanft geschmorte Ochsenbackerl | Rotweinjus | glacierter Kohlrabi 22,80
Kartoffel-Nussbutterstampf

Aufbruchpfandl | Herz & Leber vom Damwild 20,80
Waldpilzsoße | Spätzle | Salatteller

Bio-Putenschnitzel paniert (Bio-Putenhof Wallner, Herbertshausen) 18,90
Pommes frites
dazu: Salatteller 3,80

Hirschburger (200g, 100% Hirschfleisch) | Tomaten & Essiggurken 20,80
knuspriger Speck | Emmentaler | Kartoffelspalten & grünes Tomaten-Ketchup

Hirschbratwurst | Sauerkraut 8,80
dazu: Bratkartoffeln 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

Hausgeräucherter Hirschschinken | Wildschweingriebenschmalz | Baguette 6,60

Vorspeisen

Hirsch-Carpaccio | Estragon-Vinaigrette 10,20
Rote Beete & Meerrettich-Creme | Shiso-Kresse

karamellisierter Ziegenkäse | eingelegte Birne & süß-saurer Kürbis 10,20
karamelisierte Kürbiskerne

Carpaccio vom geschmorten Sellerie | Kräuteremulsion | Rauch-Tomate 9,80
Hokkaido-Kürbis | Haselnuss

Suppen

Rinderkraftbrühe | Leberspätzle 5,80

Kürbiscremesuppe | Kernöl & Kerndl 6,60

Wildkraftbrühe | Steinpilzstrudel 7,20

Vegetarisch & Vegan

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

Kürbis-Gemüsecurry 17,50
Hokkaido-Kürbis | bayerischer Reis | Kernöl & Kerndl

wahlweise dazu: Putenbruststreifen gebraten | Bio-Putenhof Wallner 7,20

Wirtshausküche

Zwiebelrostbraten von der bayerischen Färsenlende 28,30
Röstzwiebeln | Kräuterbutter | Pommes frites
dazu: Salatteller 3,80

Cordon Bleu vom Strohschwein | Pommes frites | Salatteller 17,90

Bunte Salatschüssel | Blattsalat | Kraut-, Karottensalat | Balsamico-Dressing 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 Strohschweinrücken | Pommes frites | Salatteller 16,00

Schweinefilet vom Strohschwein | Rahmschwammerl 20,20
Butterspätzle | Salatteller

Fisch

Lachsforellenfilet | Rieslingschaum | Kürbis-Gemüse-Risotto vom bayerischen Reis 21,80

Saiblingsfilet | Beurre blanc | Kohlrabi-Rübengemüse 23,60
Kartoffel-Schnittlauchstampf

Wild aus dem eigenen Gehege

Hirschragout
Preiselbeeren | Serviettenknödel | Salatteller 18,70

Hirschfiletspitzen am Spieß gebraten 36,80
Wacholderjus | Trüffel & Pasta

Hirschbraten
Preiselbeerbirne | Blaukraut | Butterspätzle 20,70

Hirschrücken
Jus | Pfifferlinge | geschmorter Hokkaido-Kürbis | Gnocchi 32,10

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 11,90