



Hofmeier für „Dahoam“

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



Tageskarte

Vorspeise

Prosciutto | Büffelmozzarella | Rucola
Balsamico-Vinaigrette 9,70

Roastbeef vom Hirschrücken | Preiselbeerbirne 9,80

Hauptspeisen

Wild aus heimischer Jagd:

Aufbruchpfandl | Herz & Leber vom Damwild 17,90
Waldpilzsoße | Spätzle | Salatteller

Wildschweinmedaillons | Preiselbeer-Senfjus 26,80
Rosenkohl | Serviettenknödel

Geschmorte Ochsenbackerl | Burgundersoße 19,50
Speck-Rosenkohl | Kartoffelpüree

Kalbsrahmbraten | Spätzle | Salatteller 20,50

Hofmeiers Wildburger aus reinem Hirschfleisch 16,90
BBQ-Chilli-Sauce | Cheddar | Röstzwiebeln
Tomaten & Essiggurken | Pommes frites

Knödelgröstl | Schweinefleisch | Speck | Zwiebeln | Ei 9,50
dazu: Salatteller 3,80



Starter

Jordan Olivenöl | geräucherter Hirschschenkel 6,80
Wildschweingriebenschmalz | Brot

Vorspeisen

Hirsch-Carpaccio | gebratene Pilze | Ofentomaten 10,20
Wildkräuter | Parmesan

Beef Tatar von der bayerischen Färse | marinierte Egerlinge
Kreuzkümmelmayonnaise | geröstetes Weißbrot
Klein 13,90
Groß 20,90

karamelisierter Ziegenkäse | Zimt | schwarze Walnuss 9,80
eingeweckter Kürbis

gebeizter Wildlachs | Buttermilch & Limette 10,90
Karotte & gepickelte Zwiebel | Bio-Kresse


Suppen

Rinderkraftbrühe | Leberspätzle 5,80

Maronen-Zimtcremesuppe | gebackene Entenpraline 7,40



Vegetarisch & Vegan

Allgäuer Käsespätzle Röstzwiebeln	7,70
<u>dazu:</u> Blattsalat	3,60
Kaspres-Knödel Tomaten-Thymianjus Schnittlauch Glaciertes Kraut geriebener Bergkäse	14,60
Urgetreide Risotto vom Chiemgau Korn Hafer  Rote Beete & Porree Topinambur „Sous Vide“	14,30

Fisch

Saiblingsfilet Tomatenschaum Kohlrabi & Wirsing Gnocchi	20,30
Gebratenes Forellenfilet Weißweinschaum Kürbis-Risotto vom bayerischen Reis („Chiemgau-Korn“ Urgetreide-Mix)	19,30



Wirtshausküche

Zwiebelrostbraten von der bayerischen Färsenlende Röstzwiebeln Pommes frites	25,80
<u>dazu</u> : gemischter Beilagensalat	4,50
Cordon Bleu vom Strohschwein Pommes frites Salatteller	17,00
herbstliche Salatschüssel Honigvinaigrette eingeweckter Kürbis Kernöl & Kerndl	10,80
<u>wahlweise dazu</u> : mit Bio-Putenbruststreifen Teriyaki-Soße	7,40
Honigvinaigrette	
mit Tranchen vom gebeizten Lachs	7,00
Honig-Senfsoße	
mit gratiniertem Ziegenkäse	5,80
schwarze Walnuss	
Schnitzel vom Strohschweinrücken Pommes frites Salatteller	15,10
Schweinefilet vom Strohschwein Rahmschwammerl Butterspätzle Salatteller	20,20



Wild aus dem eigenen Gehege

Ragout vom Damhirsch Preiselbeeren Serviettenknödel Salatteller	17,80
Hirschbraten Preiselbeeren Butterspätzle Salatteller	19,80
Medaillons vom Damhirschrücken Jus schwarze Walnuss Topinambur & Rote Beete Gnocchi	29,80
Hirschfiletspitzen Wildjus Speck-Rosenkohl Schwammerl-Risotto vom bayerischen Reis („Chiemgau-Korn“ Urgetreide-Mix)	34,00

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