



## Hofmeier für „Dahoam“

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

## Tageskarte

### Wild aus dem Revier Massenhausen:

Rehragout vom Maibock | Preiselbeeren | Serviettenknödel | Salatteller 18,70

Medaillons vom Wildschweinrücken & Keule | Preiselbeer-Senfsauce 28,80  
Kohlrabi-Rübensgemüse | Butterspätzle

-----  
Ofenfrischer Krustenbraten vom Strohschwein 16,00  
Semmelknödel | Salatteller

Burgunderbraten | Kartoffelknödel | Salatteller 20,40

In Rotwein geschmorte Ochsenbackerl | grüner Spargel | Kartoffelpüree 21,40

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.



## **Frischer Stangenspargel aus Pörnbach**

### **Vorspeise/Suppe**

Spargelcremesuppe 7,20

lauwarmer Stangenspargel | Senfvinaigrette 13,30  
gekochtes Ei & Frühlingszwiebel | Gartenkresse

### **Spargel**

Pörnbacher Stangenspargel | Petersilienkartoffeln  
Sauce Hollandaise oder zerlassene Butter 20,30

wahlweise dazu: kleines bio-Putenschnitzel paniert 10,80

Schweinefiletmedaillons 13,20

Gebratene Lachsforelle 15,00

Kochschinken und Geräuchertes (Metzgerei Wiesheu) 10,50

Lendensteak von der Färs 17,00



## **Starter**

geräucherter Hirschschenken | schwarze Nuss  
eingelegte Radieserl & Senfkaviar | Brot 6,80

## **Vorspeisen**

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

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

## **Suppen**

Rinderkraftbrühe | Kalbsbrätspätzle 5,80

## **Vegetarisch & Vegan**



Allgäuer Käsespätzle | Röstzwiebeln 9,60  
dazu: Blattsalat 3,60

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





## **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 | Balsamicodressing 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  
Butterspätzle | Salatteller 20,20



## **Fisch**

Gebratenes Lachsforellenfilet | Weißweinschaum  
Pak Choi (Senfkohl) | Kartoffel-Bärlauch-Stampf 20,50

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

## **Wild aus dem eigenen Gehege**

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



## **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