



Hofmeier für „Dahoam“

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



Tageskarte

Geeistes Gurkensüppchen 5,80

Wild aus dem Revier Massenhausen:

Rehragout | Preiselbeeren | Semmelknödel | Salatteller 19,60

Wildschweinmedaillons | Wildjus | Bohnen | Serviettenknödel 28,80

Wildschweinragout | Preiselbeeren | Semmelknödel | Salatteller 18,70

Saure Wildschweinleber | Kartoffelpüree | Schmelzzwiebel 15,80
dazu: Salatteller 3,80

Aufbruchpfandl | Herz & Leber vom Damwild 19,60
Waldpilzsoße | Spätzle | Salatteller

Bio-Putenschnitzel paniert (Bio-Putenhof Wallner, Hebertshausen) 17,90
dazu: Salatteller 3,80

Hirschburger (200 g, 100% Hirschfleisch) | BBQ-Sauce | Tomaten & Essiggurken 19,60
knuspriger Speck | Emmentaler | Kartoffelspalten & Tomatenchutney

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 Hirschschenkel | schwarze Nuss
eingelegte Radieserl & Senfkaviar | Brot 6,80

Vorspeisen

Hirsch-Carpaccio | Estragon-Vinaigrette | Pfifferlinge | Pfirsich | Haselnuss 10,20

karamellisierte Ziegenkäse | Wassermelone & Gurke | Minze | Pinienkerne 9,80

Nodini Mozzarella „handgeknotet“ 9,70
Balsamico | Saveures d'Antan-Tomaten | Basilikum & Taggiasca Oliven

Handgeschnittenes Beef Tatar | Wachtelei | Senf-Kaviar | Schwarzwaldmiso
Kapern | Baguette
Klein 12,90
Groß 19,90

Suppen

Rinderkraftbrühe | Pfannkuchenstreifen 5,80

Vegetarisch & Vegan



Geröstete Kräuterspätzle | Pfifferlinge | Bergkäse | Zucchini 11,50
dazu: Blattsalat 3,60

gefüllte Zucchini | Buchweizen & Ratatouille 17,50
Tomatenjus | Pfifferlinge





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 | 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 | Rahmpfifferlinge 23,50
Butterspätzle | Salatteller



Fisch

Steinbeißer | Zitronen Beurre blanc | Pfifferlinge | Fregola Sarda 23,50

Lachsforellenfilet | Rieslingschaum | Zucchini-Melanzanigemüse | Gnocchi 20,50

Wild aus dem eigenen Gehege

Hirschfiletspitzen

Spitzkohl | Pfirsich | Haselnuss | Fregola Sarda 34,00

Hirschbraten

Preiselbeerbirne | Butterspätzle | Salatteller 20,70

Hirschrücken

Brombeere | Pfifferlinge | Spitzkohl | Kartoffel-Pavé 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 10,90