



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

Rehrücken | Morchelrahmsoße | glasierter Kohlrabi | Butterspätzle 32,10

Hirsch-Fleischpflanzerl | Kartoffelpüree 14,80

dazu: Salatteller 3,80

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken | Preiselbeeren | Kartoffelsalat 26,30

dazu: Salatteller 3,80

in Rotwein geschmorte Ochsenbackerl 21,40

Kartoffelpüree | grüner Spargel

hausgemachte Bratensülze 12,80

dazu: Bratkartoffeln 3,50

Kalbsleber „Berliner Art“ | Apfelspalten | Kartoffelpüree 18,90

Hirschburger (200 g, 100% Hirschfleisch) | BBQ-Sauce | Coleslaw 19,60

knuspriger Speck | Cheddar | Kartoffelspalten & Knoblauch-Chili-Mayo

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

Vorspeisen

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

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

Handgeschnittenes Beef Tatar | Kapern & Balsamico-Zwiebeln 12,90
Wachtelei | Kresse | Baguette

Suppen

Rinderkraftbrühe | Kalbsbrätspätzle 5,80

Geeistes Gurkensüppchen 5,80

Vegetarisch & Vegan



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

Erdäpfel-Spargel-Gröstl | geschmorte Tomaten & Pilze
Pinienkerne



17,50



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-Schnittlauch-Stampf	20,50
Saiblingsfilet	Bärlauchschaum grüner Spargel & Karotte Gnocchi	22,10

Wild aus dem eigenen Gehege

Hirschfiletspitzen	Pfifferlinge in Rahm	34,00
geröstete Walnüsse	feine Bandnudeln	
Hirschbraten	Preiselbeerbirne Butterspätzle Salatteller	20,70
Medaillons vom Damhirschrücken	Madeirajus	28,90
Kräuterseitlinge & grüner Spargel	Gnocchi	



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