



Hofmeier für „Dahoam“

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



Tageskarte

Lammspezialitäten vom Züchter Michael Kreppold aus Weißling:

Lammragout Kartoffelknödel Salatteller	17,80
Lammbraten Bärlauchspätzle Salatteller	21,30
Lamm-Medallions Grüner Spargel	26,00
Bärlauch-Parmesan-Risotto vom bayerischen Reis („Chiemgau-Korn“ Urgetreide-Mix)	

Hauptgerichte

Zanderfilet Citrus-Vinaigrette Bärlauch-Kartoffelstampf Wildkräutersalat	20,30
Steinköhler Weißweinschaum gegrillter Spargel Gnocchi	24,00
Ofenfrischer Krustenbraten vom Strohschwein Semmelknödel Salatteller	14,80
Rinderroulade klassisch gefüllt (Speck, Zwiebeln, Gurke, Karotten) Schmorgemüse Kartoffelpüree	20,50
Hofmeiers Wildburger aus reinem Hirschfleisch BBQ-Chilli-Sauce Cheddar Egerlinge & Zwiebeln Preiselbeeren Pommes frites	16,90



Starter

Wildschweingriebenschmalz | geräucherter Hirschschinken 6,80
Brot

Vorspeisen

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

Beef Tatar von der bayerischen Färse | Wachtelei
Kreuzkümmelmayonnaise | Silberzwiebeln | Baguette
Klein 13,90
Groß 20,90

Mit Honig gratinierter Ziegenkäse | Balsamico 8,80
grüner Spargel | Blattsalat

Suppen

Rinderkraftbrühe | Pfannkuchen | Schnittlauch 5,80

Bärlauchcremesuppe 6,00



Frischer Stangenspargel vom Obsthof Knab, Haimhausen:

Haimhauser Stangenspargel | Petersilienkartoffeln
Sauce Hollandaise oder zerlassene Butter

Wahlweise dazu:	kleiner Wiener Schnitzel vom Kalb	12,90
	Medaillons vom Damhirschrücken	14,50
	Gebratenes Saiblingsfilet	12,20
	Schinken & Geräuchertes	8,70

Vegetarisch & Vegan

Allgäuer Käsespätzle Röstzwiebeln	7,70
<u>dazu:</u> Blattsalat	3,60

Veganes Gemüsecurry Bayerischer Reis „Urgetreide-Mix“ 	14,30
---	-------

Fisch

Gebratenes Forellenfilet Weißweinschaum	19,30
Grüner Spargel Bärlauch-Parmesan-Risotto vom bayerischen Reis („Chiemgau-Korn“ Urgetreide-Mix)	



Wirtshausküche

Zwiebelrostbraten vom bayerischen Färsen-Entrecôte* (Zwischenstück der Hochrigge Röstzwiebeln Speckbohnen Rosmarinkartoffeln	24,70
Cordon Bleu vom Strohschwein Pommes frites Salatteller	17,00
Bunte Salatschüssel Blattsalat Kraut-, Karotten-, Rote-Beete-Salat Honigvinaigrette	10,80
<u>wahlweise dazu:</u> mit Bio-Putenbruststreifen „AsiaStyle“	7,40
mit gebratenen Fischfilets	7,80
mit gratiniertem Ziegenkäse	5,80
schwarze Walnuss	
Schnitzel vom Strohschweinrücken Pommes frites Salatteller	15,10
Schweinefilet vom Strohschwein Rahmschwammerl Butterspätzle Salatteller	20,20

*wird auch Rib-Eye Steak genannt



Wild aus dem eigenen Gehege

Ragout vom Damhirsch Preiselbeeren Serviettenknödel Salatteller	17,80
Hirschbraten Preiselbeerbirne Butterspätzle Salatteller	19,80
Filetspitzen vom Damwild grüner Spargel Gebratene Egerlinge Gnocchi	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