



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 | Pfifferlingrahmsoße | glasierter Kohlrabi | Butterspätzle 32,10

Hirsch-Fleischpflanzerl | Kartoffelpüree 14,80
dazu: Salatteller 3,80

Kalbsrahmbraten | Schmorgemüse | Butterspätzle 20,50

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken | Preiselbeeren | Bratkartoffeln 26,30
dazu: Salatteller 3,80

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 | Emmentaler | 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