



## Hofmeier für „Dahoam“

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



## Tageskarte

### **Kirchweihsmankerl**

Vom Geflügelhof Lugeder, Pleiskirchen:

¼ bayerische Bauernente | Blaukraut | Kartoffelknödel 22,30

-----

Wild aus heimischer Jagd:

„Jägerschmaus“ | Medaillons von Rehrücken und 28,30  
Wildschweinkeule | Speckwirsing | Kartoffelnockerl

-----

Aufbruchpfandl | Herz & Leber vom Damwild 17,90  
Waldpilzsoße | Spätzle | Salatteller

Gesottener Rindertafelspitz | Meerrettichsoße 18,50  
Speckwirsing | Bratkartoffeln

Hofmeiers Wildburger aus reinem Hirschfleisch 16,90  
BBQ-Chilli-Sauce | Cheddar | Röstzwiebeln  
Tomaten & Essiggurken | Pommes frites

Knödelgröstl | Schweinefleisch | Speck | Zwiebeln | Ei 9,50  
dazu: Salatteller 3,80

Hirschbratwurst | Sauerkraut 8,80  
dazu: Bratkartoffeln 3,00



## Starter

Jordan Olivenöl | geräucherter Hirschschenken  
Brot & Kräuterquark 6,80

## Vorspeisen

Hirsch-Carpaccio | gebratene Pilze | Ofentomaten  
Wildkräuter | Parmesan 10,20

Beef Tatar von der bayerischen Färse  
Wachtel-Spiegelei | Kreuzkümmelmayonnaise | geröstetes Weißbrot  
Klein 13,90  
Groß 20,90

Urgetreide vom Chiemgau Korn | Rote Beete & Apfel   
Geröstete Walnuss  
Wahlweise: mit karamelisiertem Ziegenkäse 8,00  
3,00

## Suppen

Rinderkraftbrühe | Leberspätzle 5,80

Cremesuppe vom Hokkaidokürbis | Kernöl & Kerndl 6,80



## Vegetarisch & Vegan

Allgäuer Käsespätzle   Röstzwiebeln	7,70
<u>dazu:</u> Blattsalat	3,60
Kräuterknödel   Weißweinschaum   Mangold Egerlinge   Tomaten & Parmesan	14,60
Süßkartoffel-Gnocchi   Mangold & Pilze  Geschmorter Kürbis   Tomatenessenz	15,90

## Fisch

Saiblingsfilet   Tomatenschaum Kohlrabi & Wirsing   Gnocchi	20,30
Gebratenes Forellenfilet   Weißweinschaum Kürbis-Risotto vom bayerischen Reis („Chiemgau-Korn“ Urgetreide-Mix)	19,30



## Wirtshausküche

Zwiebelrostbraten von der bayerischen Färsenlende Röstzwiebeln   Pommes frites	25,80
<u>dazu</u> : gemischter Beilagensalat	4,50
Cordon Bleu vom Strohschwein   Pommes frites Salatteller	17,00
herbstliche Salatschüssel   Honigvinaigrette Kürbis „süß-sauer“   Kernöl & Kerndl	10,80
<u>wahlweise dazu</u> : mit Bio-Pute „Asia Style“	7,00
Honigvinaigrette	
mit Fischfilet gebraten	7,80
mit gratiniertem Ziegenkäse	5,80
Schnitzel vom Strohschweinrücken   Pommes frites Salatteller	15,10
Geschmorte Ochsenbackerl   Schmorgemüse   Kartoffelpüree	19,50
Schweinefilet vom Strohschwein   Rahmpfifferlinge Butterspätzle   Salatteller	20,20



## **Wild aus dem eigenen Gehege**

Ragout vom Damhirsch   Preiselbeeren Serviettenknödel   Salatteller	17,80
Hirschbraten   Preiselbeeren Butterspätzle   Salatteller	19,80
Medaillons vom Damhirschrücken   Jus Geschmorter Kürbis & Kürbiscreme   Gnocchi	29,80
Hirschfiletspitzen   Wildjus   Mangold Schwammerl-Risotto vom bayerischen Reis („Chiemgau-Korn“ Urgetreide-Mix)	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
Kaiserschmarrn   Apfelkompott	10,90