



Hofmeier für „Dahoam“

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

Tageskarte

Wild aus dem Revier Massenhausen:

Rehrücken | Morchelrahmsauce | glacierte Kohlrabi | Butterspätzle 32,10

Hirschbratwurst | Sauerkraut 9,80
dazu: Bratkartoffeln 3,50

in Rotwein geschmorte Ochsenbackerl 23,80
Kartoffelpüree | grüner Spargel

hausgemachte Bratensülze 12,80
dazu: Bratkartoffeln 3,50

Hirschburger (200 g, 100% Hirschfleisch) | BBQ-Sauce | Coleslaw 21,80
knuspriger Speck | Cheddar | Kartoffelspalten & Knoblauch-Chili-Mayo

Knödelgröstl | Schweinefleisch | Speck | Zwiebeln | Ei 10,60
dazu: Salatteller 4,50

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.



Frischer Stangenspargel aus Pörnbach

Vorspeise/Suppe

Spargelcremesuppe 7,20

Spargel

Pörnbacher Stangenspargel | Petersilienkartoffeln
Sauce Hollandaise oder zerlassene Butter 20,30

wahlweise dazu: kleines bio-Putenschnitzel paniert 10,80

Schweinefiletmedaillons 13,20

Gebratene Lachsforelle 15,00

Kochschinken und Geräuchertes (Metzgerei Wiesheu) 10,50

Lendensteak von der Färs 17,00



Starter

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

Vorspeisen

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

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

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

Suppen

Rinderkraftbrühe | Kalbsbrätspätzle 5,80

Vegetarisch & Vegan

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

Erdäpfel-Spargel-Gröstl | geschmorte Tomaten & Pilze  17,50
Pinienkerne



Wirtshausküche

Zwiebelrostbraten von der bayerischen Färsenlende Röstzwiebeln Kräuterbutter Pommes frites	28,30
<u>dazu:</u> Salatteller	3,80
Cordon Bleu vom Strohschwein Pommes frites Salatteller	17,00
Bunte Salatschüssel Blattsalat Kraut-, Karottensalat Balsamicodressing	10,80
<u>wahlweise dazu:</u> mit Bio-Putenbrust gebraten „Asia Style“ (Bio-Putenhof Wallner, Hebertshausen)	7,40
mit gebratenen Fischfilets (Forellenhof Nalder/Kurz, Eching)	7,80
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

Hirschragout | Preiselbeeren | Serviettenknödel | Salatteller 18,70

Hirschfiletspitzen | Steinpilzrahmsoße | geröstete Walnüsse | feine Bandnudeln 34,00

Hirschbraten | Preiselbeerbirne | Butterspätzle | Salatteller 20,70

Medaillons vom Damhirschrücken | Wildjus 28,90
Kräuterseitlinge & grüner Spargel | Serviettenknödel



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