



Hofmeier für „Dahoam“

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



Tageskarte

Vorspeise

Geräuchertes Forellenfilet | Meerrettichcreme 9,50
Gurkeneis & Radieserl | Rucola

Hauptgerichte

Wildschwein aus dem Revier Hohenkammer:

Wildschweinmedaillons | Wildjus 26,80
glacierte Petersilienwurzeln | Kartoffelkrusteln

Reh aus heimischer Jagd:

Rehragout | Preiselbeeren | Semmelknödel | Salatteller 17,80

Medaillons vom Rehrücken | Wildrahmjus 29,80
Blattspinat & Egerlinge | Kräuterspätzle

Damhirsch aus eigenem Gehege:

Aufbruchpfandl | Herz und Leber vom Damwild 17,90
Waldpilzsoße | Butterspätzle | Salatteller

Hofmeiers Wildburger aus reinem Hirschfleisch 16,90
BBQ-Chilli-Sauce | Cheddar | Egerlinge & Zwiebeln
Preiselbeeren | Pommes frites

Holzfällersteak vom Strohschweinehals 16,00
Grillspeck | Bratkartoffeln | Bohnen

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

Kalbsrahmbraten | Spätzle | Salatteller 20,50

Rinderroulade klassisch gefüllt 20,50
(Speck, Zwiebeln, Gurke, Karotten) Rosenkohl | Kartoffelpüree

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



Starter

Wildschweingriebenschmalz | geräucherter Hirschschenkel
Brot 6,80

Vorspeisen

Hirsch-Carpaccio | gebratene Pilze | Ofentomaten
Parmesan | Shiso-Kresse 10,20

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

Ziegenkäsemousse | marinierte Rote Beete
Balsamico | Blattsalat | Speckchip 9,80

gebeizter Wildlachs | Buttermilch & Limette
Karotte & gepickelte Zwiebel | Bio-Kresse 10,90

Suppen

Rinderkraftbrühe | Griesnockerl | Schnittlauch 5,80

Kartoffel-Lauchcremesuppe | Croutons & Speckkrusteln 5,80



Vegetarisch & Vegan

Allgäuer Käsespätzle Röstzwiebeln	7,70
<u>dazu</u> : Blattsalat	3,60
Rahmschwammerl Semmelknödel	13,80
Veganes Gemüsecurry Bayerischer Reis „Urgetreide-Mix“ 	14,30
Rosenkohl Baby-Mais Pilze	

Fisch

Gebratenes Saiblingsfilet Weißwein-Kapernsoße Kartoffel-Gnocchi	20,30
Gebratenes Forellenfilet Weißweinschaum Kürbis-Risotto vom bayerischen Reis („Chiemgau-Korn“ Urgetreide-Mix)	19,30



Wild aus dem eigenen Gehege

Ragout vom Damhirsch Preiselbeeren Serviettenknödel Salatteller	17,80
Hirschbraten Preiselbeerbirne Blaukraut Butterspätzle	19,80
Medaillons vom Damhirschrücken Jus schwarze Walnuss Topinambur & Rote Beete Gnocchi	29,80

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