



Hofmeier für „Dahoam“

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



Tageskarte

Vom Geflügelhof Lugeder, Pleiskirchen:

¼ bayerische Bauernente | Blaukraut | Kartoffelknödel 22,30

Gänsebraten | Blaukraut | Kartoffelknödel 29,50

Wild aus heimischer Jagd:

Damwildleber gebraten | Apfelspalten 17,90
Röstzwiebeln | Kräuterspätzle | Salatteller

Wildschweinbraten | Preiselbeeren | Semmelknödel 18,80
Salatteller

Ofenfrischer Krustenbraten vom Strohschwein 14,80
Semmelknödel | Salatteller

Geschmortes Schulterscherztl vom bayerischen Rind 18,10
Burgundersoße | Speckrosenkohl | Kartoffelknödel



Starter

Jordan Olivenöl | geräucherter Hirschschenkel
Wildschweingriebenschmalz | Brot 6,80

Vorspeisen

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

Beef Tatar von der bayerischen Färse | marinierte Egerlinge
Kreuzkümmelmayonnaise | geröstetes Weißbrot
Klein 13,90
Groß 20,90

karamelisierter Ziegenkäse | Zimt | schwarze Walnuss
eingeweckter Kürbis 9,80

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

Suppen

Tafelspitzbrühe | Pfannkuchenstreifen 5,80

Wildkraftbrühe | Steinpilzstrudel 6,80

Sellerie-Apfelschaumsuppe | gebackene Entenpraline 7,40



Vegetarisch & Vegan

Allgäuer Käsespätzle Röstzwiebeln	7,70
<u>dazu</u> : Blattsalat	3,60
Kaspress-Knödel Tomaten-Thymianjus Schnittlauch	14,60
Glaciertes Kraut geriebener Bergkäse	
Urgetreide Risotto vom Chiemgau Korn Hafer 	14,30
Rote Beete & Porree Topinambur „Sous Vide“	

Fisch

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



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 eingeweckter Kürbis Kernöl & Kerndl	10,80
<u>wahlweise dazu</u> : mit Bio-Putenbruststreifen Teriyaki-Soße	7,40
Honigvinaigrette	
mit Tranchen vom gebeizten Lachs	7,00
Honig-Senfsoße	
mit gratiniertem Ziegenkäse	5,80
schwarze Walnuss	
Schnitzel vom Strohschweinrücken Pommes frites Salatteller	15,10
Schweinefilet vom Strohschwein Rahmschwammerl 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 schwarze Walnuss Topinambur & Rote Beete Gnocchi	29,80
Hirschfiletspitzen Wildjus Speck-Rosenkohl 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
Apfelkücherl in Zimtzucker	7,50
Kaiserschmarrn Apfelkompott	10,90