



Hofmeier für „Dahoam“

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

Tageskarte

Ofenfrischer Krustenbraten vom Strohschwein 16,00
Semmelknödel | Salatteller

Aufbruchpfandl | Herz und Leber vom Damwild
Waldpilzsoße | Spätzle | Salatteller 19,60

Rinderroulade von der bayerischen Färsenkeule | klassisch gefüllt mit Speck, Zwiebeln,
Gurke, Karotten | Schmorgemüse | Kartoffelpüree 21,40

vom Bio-Putenhof Wallner, Hebertshausen
Bio-Putenschnitzel paniert | Pommes frites 17,90
dazu: Salatteller 3,80

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

Hirschburger 200 g, 100% Hirschfleisch) | Gin-Pfeffer-Mayo | Rotkohl-Apfelsalat |
knuspriger Speck & Röstzwiebel | Pommes & Preiselbeer-Ketchup 17,80

Liebe Gäste,
Änderungen an Speisen (z. B. Austausch von Beilagen oder Hauptkomponenten) sind **nicht im Standardpreis enthalten** und können mit einem **kleinen Aufpreis** 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 | Ofentomaten
Parmesan | Shiso-Kresse 10,20

Lachs-Zander-Carpaccio | Zitronenvinaigrette
Zwiebel & getrocknete Tomaten | Kresse 9,60

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

Suppen

Rinderkraftbrühe | Leberspätzle 5,80

Lauch-Kartoffelsuppe | Rosmarincroutons 5,80

Wildkraftbrühe | Waldpilzstrudel | Gemüsestreifen 7,10



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 | Apfeldressing 10,80
wahlweise dazu: mit Bio-Putenbrust gebacken 7,40
(Bio-Putenhof Wallner, Hebertshausen)
mit gebratenen Fischfilets 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



Wild aus dem Revier Massenhausen

Rehragout | Preiselbeeren | Semmelknödel | Salatteller 19,60

Wildschweinragout | Preiselbeeren | Kartoffelknödel | Salatteller 18,70

Wild aus dem eigenen Gehege

Aufbruchpfandl | Herz und Leber vom Damwild 19,60
Waldpilzsoße | Spätzle | Salatteller

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

Hirschbraten | Preiselbeerbirne | Blaukraut | Butterspätzle 20,70

Medaillons vom Damhirschrücken | Wildjus | Speck-Rosenkohl
Kräuterseitlinge & Selleriepüree | Schupfnudeln 28,90



Vegetarisch & Vegan



Allgäuer Käsespätzle | Röstzwiebeln 7,70
dazu: Blattsalat 3,60

Süßkartoffel-Gnocchi | Rote-Beete-Jus 15,70
Egerlinge & Zwiebeln | Rosenkohl



Fisch

Gebratenes Lachsforellenfilet | Weißweinschaum
glacierte Schwarzwurzeln | Limetten-Erdäpfel-Stampf 20,50

Saiblingsfilet | Rahmkohlrabi | Kräuteröl | Kartoffelkühlein 22,10

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