



## Hofmeier für „Dahoam“

Bestellungen unter 08165/800690 oder per Mail an [info@hotel-hofmeier.de](mailto:info@hotel-hofmeier.de)

### Tageskarte

Wild aus dem Revier Massenhausen:

Rehragout | Preiselbeeren | Semmelknödel | Salatteller 19,60

Rehrücken | Morchelrahmsoupe | glasierter Kohlrabi | Butterspätzle 32,10

-----

Kalbsrahmbraten | Spätzle | Salatteller 20,50

Bio-Putenschnitzel paniert (Bio-Putenhof Wallner, Hebertshausen) 17,90

Pommes frites

dazu: Salatteller 3,80

in Rotwein geschmorte Ochsenbackerl 21,40

Kartoffelpüree | grüner Spargel

hausgemachte Bratensülze 12,80

dazu: Bratkartoffeln 3,50

Hirschburger (200 g, 100% Hirschfleisch) | BBQ-Sauce | Coleslaw 19,60

knuspriger Speck | Cheddar | Kartoffelspalten & Knoblauch-Chili-Mayo

Knödelgröstl | Schweinefleisch | Speck | Zwiebeln | Ei 10,60

dazu: Salatteller 3,80

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.



## **Starter**

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

## **Vorspeisen**

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

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

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

## **Suppen**

Rinderkraftbrühe | Kalbsbrätspätzle 5,80

Gazpacho (erfrischende, kalte Gemüsesuppe) 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  
dazu: Salatteller 3,80

Cordon Bleu vom Strohschwein | Pommes frites | Salatteller 17,00

Bunte Salatschüssel | Blattsalat | Kraut-, Karottensalat | Balsamicodressing 10,80

wahlweise dazu: mit Bio-Putenbrust gebraten „Asia Style“ 7,40  
(Bio-Putenhof Wallner, Hebertshausen)

mit gebratenen Fischfilets 7,80  
(Forellenhof Nalder/Kurz, Eching)

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**

Hirschfiletspitzen   Steinpilzrahmsoße   geröstete Walnüsse   feine Bandnudeln	34,00
Hirschbraten   Preiselbeerbirne   Butterspätzle   Salatteller	20,70
Medaillons vom Damhirschrücken   Wildjus Kräuterseitlinge & grüner Spargel   Serviettenknödel	28,90



## **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