

**HOFMARK EINS**

Die **HOFMARK 1** zählt wohl zu den ältesten Gebäuden in Mallersdorf. Der Beginn der Straßenzählung mit der Hausnummer 1 läßt auf die historische Bedeutung dieses denkmalgeschützten Gebäudes im Herzen des Marktes schließen.

In den letzten eineinhalb Jahren haben wir zunächst im Erdgeschoß sprichwörtlich jeden Stein umgedreht. Und nach fast 50 Jahren Unterbrechung wollen wir so das ganze Haus Schritt für Schritt als Gasthaus & Cafe wieder lebendig werden lassen.

Mit unserer **neuen, vierten Speisekarte** läuten wir den Frühling ein! Der Biergarten im Innenhof und der Außenbereich hinter dem Haus am Fuß des Klosterbergs sind beauftragt und hoffentlich zum 1. Mai fertig. Die Akustik und Gestaltung der Gaststube beschäftigt uns weiter. Und (nicht nur da) bleiben wir dran!

Wir freuen uns, dass uns so viele Stammgäste immer wieder Ihr Vertrauen schenken - und dass auch Sie heute bei uns sind!

Herzlich Willkommen!

Mathias Reichl & Tobias Rieder

# FRÜHSTÜCK

täglich 9:00 - 12:00 Uhr  
Sonntag nur mit Reservierung

<b>Basis</b> Brotkorb   Marmelade   Butter	4
<b>Klassik</b> Brotkorb   Schinken   Alpenkäse   Kräuterfrischkäse   Marmelade   Butter	8,5
<b>Vital</b> Brotkorb   Müsli mit Joghurt   Obstsalat   Kräuterfrischkäse   Gemüsesticks   Honig   Butter	10
<b>Vegan</b> Brotkorb   Avocado   Tomate   Hummus   Obstsalat   Marmelade   Margarine	11
<b>Süden</b> Brotkorb   Salami   ital. Landschinken   Oliven-Frischkäse   Büffelmozzarella   Tomate   Basilikum   Butter	12
<b>Orient</b> Brotkorb   Kokos-Omelett mit Kurkuma   Paprika-Cashewcreme   Dattel-Aufstrich   Sesam   Minze	13
<b>Großes Frühstück für Zwei</b> Brotkorb   Schinken   Salami   Alpenkäse   Kräuterfrischkäse   Hummus   Müsli mit Joghurt   Marmelade   Honig   Butter	22
<b>Extras</b>	
2 Spiegeleier	4
2 Rühreier	4
mit Schinken	5
mit Tomate	5
Obstsalat	5
Müsli mit Joghurt	5
Orangensaft 0,2l	3
Prosecco 0,1l	4

## MITTAGSMENU

Mittwoch-Samstag  
11:00 - 14:00 Uhr



Salat oder Suppe

4

\*\*\*

Hauptgericht

8,5

Unsere Wochenkarte finden Sie auf  ,   
oder auf unserer Homepage [www.hofmarkeins.de](http://www.hofmarkeins.de)!

## HOFMARK MENUS

### 3 Gang

Frühlingskräuter-Suppe

\*\*\*

Short Rib geschmort Bayerwald Rind  
Bier-Glace | Kartoffelgratin | Kohlrabi-Cole-Slaw

\*\*\*

Panna Cotta

Eierlikör | marinierte Erdbeeren

39

### 5 Gang

Salat „Hofmark“

Blattsalate | luftgetrockneter Schinken | Büffelmozzarella | Melone

\*\*\*

Frühlingskräuter-Suppe

\*\*\*

Kabeljau gebraten

Tomatenbutter | grüner Spargel | cremige Polenta

\*\*\*

Entenbrust rosa gebraten

Erdnuss | Basilikum | Brombeere | Quinoa

\*\*\*

Weißes Schokoladen-Parfait

Fichtenspitzen-Honig | Rhabarber

70

## VORSPEISEN

Salat „Hofmark“ Blattsalate   luftgetrockneter Schinken   Büffelmozzarella   Melone	15
als Hauptgericht	19
Salat „Frühling“ (vegan) Blattsalate   grüner Spargel   bunter Quinoa   Tofu	11
als Hauptgericht	15
Lachsforelle gebeizt eingelegte Pfifferlinge	16
Crostini mit mariniertem Schweinebauch grober Senf   Kresse	13

## SUPPEN

Frühlingskräuter-Suppe	7
Aqua Cotta Gemüse-Brot-Suppe   Ei   Parmesan   Olivenöl	8

## HAUPTGERICHTE

Gebackener Pak Choi (vegan) Paprika-Salsa   Limette   Süßkartoffel-Stampf	19
Kabeljau gebraten Tomatenbutter   grüner Spargel   cremige Polenta	24
Entenbrust rosa gebraten Erdnuss   Basilikum   Brombeere   Quinoa	25
Short Rib geschmort Bayerwald Rind Bier-Glace   Kartoffelgratin   Kohlrabi-Cole-Slaw	25
Lendensteak vom Grill Bayerwald Rind hausgemachte Pommes   Kräuterbutter   Zitronenmajo	28
Kartoffelbratl - nur Sonntag Mittag! Braten vom Strohschwein   Hofmark-Märzenbiersoße   Wurzelgemüse	18

## BROTZEIT

Dreierlei Aufstriche mit Brotkorb Brotkorb   Oliven-Frischkäse   Dattel-Aufstrich   Paprika-Cashew-Creme	8
Brotzeitteller Brotkorb   Braten   Schinken   Salami   Alpenkäse   eingemachtes Gemüse   Kräuterfrischkäse   Butter	15

## DESSERTS

Panna Cotta Eierlikör   marinierte Erdbeeren	7
Weißes Schokoladen-Parfait Fichtenspitzen-Honig   Rhabarber	7
Käse-Dreierlei Aprikosensenf   Trauben	8

## KINDERKARTE

Kinderschnitzel mit hausgemachten Pommes	9
Hausgemachte Pommes mit Ketchup	6
Nudeln mit Tomatensoße	6
Kartoffelgratin mit Bratensoße	6
Vanille- oder Schokoeis	4



## **BIERSPEZIALITÄTEN**

aus der Hofmarkbrauerei

Bayerisch Hell vom Fass	0,5l	3,7
	0,3l	2,7
Hofmark Dunkel	0,5l	3,7
Hofmark Märzen	0,5l	3,8
Original Weisse vom Fass <i>bio</i>	0,5l	3,8
Hofmark Pils	0,3l	3,7
Habe die Ähre Festbier	0,3l	3,8
Radler   Radler alkoholfrei	0,5l	3,7
Ruß   Ruß alkoholfrei	0,5l	3,8
Urfass Hell alkoholfrei, Arcobräu	0,5l	3,7
Weißbier Hell alkoholfrei, Arcobräu	0,5l	3,8
Weißbier Leicht, Arcobräu	0,5l	3,8

## **ALKOHOLFREIE GETRÄNKE**

Tafelwasser spritzig   still	0,3l	2,6
	0,5l	3,5
	1,0l	6,8
Limonade Zitrone/Orange   Cola mix	0,3l	2,7
	0,5l	3,7
Coca Cola   Coca Cola light	0,3l	3,5
Apfel-   Orangensaft   Johannisbeer- nektar   Traubensaft   Holundersirup	0,3l	3,5
Saftschorle	0,3l	3,2
	0,5l	3,9

## WARME GETRÄNKE *bio*

Kaffee-Spezialitäten aus der Mallersdorfer Kaffeerösterei MAKAWÉ

Kaffee Crème	3,0
Cappucino	3,3
Flat White	3,8
Latte Macchiato	3,7
Espresso	2,2
Doppelter Espresso	3,2
Soja-/Hafermilch   laktosefreie Milch   macchiato + 0,30€	
Heiße Schokolade	3,3
Tee bio schwarz   grün   Kräuter   Früchte	3,2
Heißes Ingwerwasser	3,2

Für unser wechselndes **Kuchen- und Tortenangebot** sprechen Sie uns gerne an.

## GEBRANNTES SPEZIALITÄTEN *bio*

aus der Edelbrandmanufaktur Freiherr von Poschinger

Zwetschenbrand		
Oberfrauenauer Hauszwetschge 42% vol.Alk.	2cl	5,6
Quittenbrand		
Oberfrauenauer Quitte 42% vol.Alk.	2cl	5,6
Birnenbrand		
Luise von Avranches 42% vol.Alk.	2cl	5,6

## APERITIFS & DRINKS

Prosecco Treviso DOC <i>bio vegan</i> "Tappo Spago"   Pizzolato   Veneto/Italien	0,11	4
Prisecco weiß alkoholfrei <i>bio vegan</i> Manufaktur Jörg Geiger   Deutschland	0,11	4
Weinecco Uhdler Frizzante   Südburgenland/Österreich	0,11	4,8
Hofcuvée Winzersekt brut <i>bio vegan</i> Matthias Höfflin   Kaiserstuhl-Baden/Deutschland	0,11	5,3
Aperol Spritz	0,31	7
Mondino Spritz	0,31	7
<b>HOFMARK</b> -Hugo	0,31	7
<b>HOFMARK</b> -Hugo alkoholfrei	0,31	7
Lillet Wild Berry	0,31	7
Lillet Orange	0,31	7
Gin Ginger Ale Prosecco	0,31	7
Rum Cola Limette	0,21	7
Mondino auf Eis	5cl	6
Mondino Gin Prosecco	0,31	7

## UNSERE BIO-WEINKARTE

### OFFENE WEINE WEISS

Grüner Veltliner 2020 *bio vegan* 0,21 4,5  
David Harm | Kremstal/Österreich

Lugana NIDO DOC 2020 *bio* 0,21 6,4  
Fasoli Gino | Veneto/Italien

Vernaccia di San Gimignano HYDRA DOCG 2020 *bio* 0,21 7  
Il Palagione | Veneto/Italien

Sauvignon Blanc 2020 *bio vegan* 0,21 7,4  
Sarah Gänz | Rheinhessen/Deutschland

Weinschorle *bio vegan* 0,31 4  
0,51 5,9

### OFFENE WEINE ROT

Rioja Crianza 2018 *bio* 0,21 4,5  
Pena Aldera | Spanien

Zweigelt 2019 *bio vegan* 0,21 4,6  
David Harm | Kremstal/Österreich

Primitivo 2020 *bio* 0,21 5,6  
Integro | Apulien/Italien

Valpolicella "La Corte del Pozzo" 2019 *bio vegan* 0,21 7,4  
Fasoli Gino | Veneto/Italien

### ROSE

Rosé vom Zweigelt 2020 *bio vegan* 0,21 5,4  
David Harm | Kremstal/Österreich

## FLASCHENWEINE

### WEISS

Grüner Veltliner 2020 <i>bio</i> David Harm   Kremstal/Österreich	1,01	20
Lugana "Nido" 2020 <i>bio</i> Fasoli Gino   Veneto/Italien	0,751	24
HYDRA Vernaccia di San Gimignano DOCG 2020 <i>bio</i> Il Palagione   Veneto/Italien	0,751	26
Sauvignon Blanc 2020 <i>bio</i> Sarah Gänz   Rheinhessen/Deutschland	0,751	28
Riesling KREUZBERG 2020 <i>bio</i> David Harm   Kremstal/Österreich	0,751	33
Grüner Veltliner AM ZAUM 2019 <i>bio</i> David Harm   Kremstal/Österreich	0,751	33
ORI Vernaccia di San Gimignano Riserva DOCG <i>bio</i> 2019, Il Palagione   Toskana/Italien	0,751	37

### ROT

Rioja <i>bio</i> Pena Aldera   Spanien	0,751	17
Primitivo <i>bio</i> Integro   Apulien/Italien	0,751	21
Zweigelt <i>bio</i> David Harm   Kremstal/Österreich	1,01	23
Valpolicella "La Corte del Pozzo" DOC <i>bio</i> Fasoli Gino   Veneto/Italien	0,751	28
DRACO Chianti Riserva Colli Senesi DOCG <i>bio</i> Il Palagione   Toskana/Italien	0,751	37
Valpolicella Ripasso Superiore DOC <i>bio</i>	0,751	37
Cabernet Sauvignon RESERVE 2017 <i>bio</i> David Harm   Kremstal/Österreich	0,751	47
Amarone della Valpolicella DOCG <i>bio</i> La Dama   Italien	0,751	94

## ROSE

Rosé vom Zweigelt 2020 *bio vegan* 0,75l 20  
David Harm | Kremstal/Österreich

## PRICKELNDES

Prosecco Treviso DOC *bio* 0,75l 28  
"Tappo Spago" | Pizzolato | Veneto/Italien

Prisecco weiß alkoholfrei *bio vegan* 0,75l 30  
Manufaktur Jörg Geiger | Deutschland

Weinecco Uhudler Frizzante 0,75l 40  
Martin Weinek | Südburgenland/Österreich

Hofcuvée Winzersekt brut *bio* 0,75l 40  
Matthias Höfflin | Kaiserstuhl-Baden/Deutschland

Champagner „Carte d’Or brut *bio* 0,75l 104  
José Ardinat | Champagne/Frankreich

Alle Preise in Euro.

*Hinweise auf Allergene und Zusatzstoffe können gerne bei unseren Gastgebern erfragt werden.*