

SPEISEKARTE
HERBST

HOFMARK 1

MITTAGSMENU

Vorspeise | Suppe | Salat 6

*

Hauptgericht 14
Fleisch | Fisch | Vegetarisch

*

Dessert 6

Mittwoch-Samstag | 11:00 - 14:00 Uhr

zu finden auf



oder auf www.hofmarkeins.de

MENUS

3 Gang | Brot und Aufstrich 46

Rote Bete Suppe
Himbeeressig | Sauerrahm

*

Rindertafelspitz - Biohof Leberfing
Kartoffelpüree | Herbstgemüse | Sherry-Rahmsoße | Meerrettich

*

Bitterschokoladenmousse
Zwetschgenpowidl

5 Gang | Brot und Aufstrich 92

Rindertatar
Petersilienwurzel | Kapern | rote Zwiebeln

*

Laber-Flußkrebssuppe
Tomate | Pernot

*

Gegrillter Lachs
gebackenes Reisbällchen | Caponata | Zitronenschaum

*

Entenbrust - rosa gebraten
Selleriepüree | Austernpilze | glasierter Chicoree | Portwein-Glace

*

Fichtenspitzen-Parfait
eingemachte Marillen

VORSPEISEN

Salat „Hofmark“	18
Gebratene Jakobsmuscheln Artischocke Oliven Paprikacreme	
als Hauptgericht	24
Salat „Herbst“	16
Gorgonzola Chicoree Trauben eingelegter Kürbis	
als Hauptgericht	22
Rindertatar	19
Petersilienwurzel Kapern rote Zwiebeln	
Kleiner Salat	7
Dreierlei Aufstriche mit Hausbrot	9

SUPPEN

Rote Bete Suppe	9
Himbeeressig Sauerrahm	
Laber-Flußkrebssuppe	10
Tomate Pernot	

HAUPTGERICHTE

Rindertafelspitz - Biohof Leberfing Kartoffelpüree Herbstgemüse Sherry-Rahmsoße Meerrettich	27
Entenbrust - rosa gebraten Selleriepüree Austernpilze glasierter Chicoree Portwein-Glace	32
Wildragout mit Pappardelle Preiselbeer-Schmand	24
Gegrillter Lachs gebackene Reisbällchen Caponata Zitronenschaum	28
Kürbislasagne Pilz-Bechamel	19
Herbstlicher Gemüseteller Caponata Ofengemüse gebackene Reisbällchen	21
Kartoffelbratl - nur am Sonntag Mittag! Schweinebraten Märzenbiersoße Semmelknödel Wurzelgemüse	21

DESSERTS

Fichtenspitzen-Parfait eingemachte Marillen	9
Bitterschokoladenmousse Zwetschgenpowidl	10
Affogato Karamell Doppelter Espresso Vanilleeis Karamellsoße	6
oder mit "Slyrs" Bavarian Cream	7

KINDERKARTE

Kleiner Tafelspitz mit Kartoffelpüree und Rahmsoße	10
Lachsfilet mit Kartoffelpüree und Zitronenschaum	10
Nudeln mit Butter und Parmesan	6
Pommes mit Ketchup	6
Vanille-Eis oder Schoko-Eis Smarties	5

GETRÄNKE

BIERSPEZIALITÄTEN

aus der Hofmark Brauerei

Helles vom Fass	0,5l	4.8
	0,3l	3.8
Hofmark Dunkel	0,5l	4.8
Hofmark Märzen	0,5l	4.8
Weißbier vom Fass	0,5l	4.8
Hofmark Pils	0,3l	4.3
Grüner Pfaff (Brauerei Stöttner)	0,5l	4.8
Radler Radler alkoholfrei	0,5l	4.8
Russ Russ alkoholfrei	0,5l	4.8
Urfass Hell alkoholfrei, Arcobräu	0,5l	4.8
Weißbier Hell alkoholfrei, Arcobräu	0,5l	4.8
Weißbier Leicht, Arcobräu	0,5l	4.8

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Tafelwasser spritzig still	0,3l	3.2
	0,5l	4.2
	1,0l	7.8
Apfel- Orangen- Traubensaft Johannisbeer- Maracujanektar	0,3l	4.8
Saftschorle	0,3l	4.2
	0,5l	4.8
Limonade Zitrone/Orange Cola mix	0,3l	3.5
	0,5l	4.5
Coca Cola Coca Cola light	0,3l	4.2

KAFFEESPEZIALITÄTEN

aus der Mällersdorfer Kaffeerösterei MAKAWÉ

Kaffee Crème		3.5
Cappuccino		4.0
Flat White		4.5
Latte Macchiato		4.2
Espresso Doppio Macchiato	2.5 3.5 3.0	

WARME GETRÄNKE

Heiße Schokolade		4.0
Tee - Bioteaque schwarz grün Kräuter Früchte		4.0
Heißes Ingwerwasser Zitrone		4.0

SCHNÄPSE | DIGESTIVE

Hausschnaps - „Früchtezauber“ Brennerei Liebl Bad Kötzing	2cl	4.0
Kräuter - „Alpine Herbs“ Slyrs Schliersee	2cl 4cl	4.0 7.5
Bavarian Cream Slyrs Schliersee	2cl 4cl	4.0 7.5
Whisky Classic - Single Malt Slyrs Schliersee	2cl 4cl	5.0 9.0

APERITIFS | DRINKS

Prosecco Treviso DOC bio "Tappo Spago" Pizzolato Veneto/Italien	0,11	4,5
Prisecco alkoholfrei bio Manufaktur Jörg Geiger Deutschland	0,11	4.5
Cremant Brut 2020 André Stenz Elsass Frankreich	0,11	6.0
Aperitiv der Woche	0.31	7,5
Aperol Spritz	0,31	7,5
Passionsfrucht Spritz	0,31	7,5
Campari-Hollunder Spritz	0,31	7,5
Hugo	0,31	7,5
Hugo - alkoholfrei	0,31	7,5
Lillet Wild Berry	0,31	7,5
Gin Tonic	0,31	7,5
Gin Ginger Ale Prosecco	0,31	7,5
Rum Cola Limette	0,21	7,5

WEINKARTE bio

OFFENE WEINE WEISS

Grüner Veltliner David Harm Wachau/Österreich	0,21	6.5
Lugana Societa Agricola Marangona Lombardei/Italien	0,21	8.5
Riesling Classic Bassermann-Jordan Pfalz/Deutschland	0,21	8.3
Silvaner Biohof Hemer Rheinhessen/Deutschland	0,21	7.6
Grauburgunder Kabanett Breitling Pfalz/Deutschland	0,21	8.1
Beerenauslese zum Dessert Mathias Höfflin Baden-Württemberg	0,11	9.8
Weinschorle	0,31 0,51	4.8 6.8

OFFENE WEINE ROT

Blauer Zweigelt 2020 David Harm Wachau/Österreich	0,21	7.0
Primitivo Integro The Wine People Apulien/Italien	0,21	8.3
Merlot Doc Garda Cantina di Custoza Veneto/Italien	0,21	7.6
St. Magdalener MORIT Loacker Bozen/Italien	0,21	10.5

OFFENER ROSE

Bardolino Chiaretto 2022 Cantina di Custoza Veneto	0,21	7.4
---	------	-----

FLASCHENWEINE

WEISS

Grüner Veltliner David Harm Wachau/Österreich	1,01	30
Sauvignon Blanc Sarah Gänz Rheinhessen/Deutschland	0,71	32
Riesling Bassermann-Jordan Pfalz/Deutschland	0,751	29
Silvaner 2021 Biohof Hemer Rheinhessen/Deutschland	1,01	36
Lugana Societa Agricola Marangona Lombardei/Italien	0,751	31
Gelber Muskateller Mathias Höfflin Baden-Württemberg	0,751	35
Beerenauslese Mathias Höfflin Baden-Württemberg	0,3751	45

ROT

Blauer Zweigelt David Harm Wachau/Österreich	1,01	33
Spätburgunder 2018 Sarah Gänz Rheinhessen/Deutschland	0,751	37
Primitivo Integro The Wine People Apulien/Italien	0,751	29
Merlot Doc Garda Cantina di Custoza Veneto/Italien	0,751	28
St. Magdalener MORIT Loacker Bozen/Italien	0,751	36

ROSE

Bardolino Chiaretto 2022 Cantina di Custoza Veneto /Italien	0,751	25
--	-------	----

SCHAUMWEINE

Prosecco Treviso "Tappo Spago" Pizzolato Veneto/Italien	0,75l	29
Prisecco weiß alkoholfrei Jörg Geiger Deutschland	0,75l	32
Cremant Brut 2020 André Stenz Elsass Frankreich	0,75l	54

Alle Preise in Euro.

Hinweise auf Allergene und Zusatzstoffe können gerne bei unserem Servicepersonal erfragt werden.