

SPEISEKARTE
HERBST

HOFMARK 1

MITTAGSMENU

Mittwoch-Samstag
11:00 - 14:00 Uhr

Salat oder Suppe

5

*



Hauptgericht
Fleisch | Fisch | Vegetarisch

11

*

Dessert

4

Unser Mittagsmenu finden Sie auf  , 
oder auf unserer Homepage www.hofmarkeins.de

MENUS

3 Gang 38

Rindersuppe mit Bratspätzle

Sherry | Schnittlauch

*

Coq au vin

Kartoffelpüree | Speck | Champignons | Schalotten

*

Kürbiskern-Parfait

Birne | Granatapfel

5 Gang 75

Salat „Herbst“

Ziegenkäse | Pflaumen | Speck | Walnuss-Pesto

*

Kürbis-Cremesuppe mit Garnele

Kokosmilch | Koriander | Frühlingszwiebeln

*

Fjord-Forelle - sanft gegart

Beurre blanc | Mangold

*

Kalbstafelspitz - rosa gebraten

Meerrettich-Soße | Quarkknockerl | Beete

*

Zwetschgen Tarte Tatin

Vanilleeis | Zuckerrübensirup

SALATE / VORSPEISEN

Salat „Hofmark“ Süßwasser Garnelen grünes Tomaten-Chutney weiße Bohnen Ricotta	14
als Hauptgericht	19
Salat „Herbst“ Ziegenkäse Pflaumen Speck Walnuss-Pesto	13
als Hauptgericht	18
Kleiner gemischter Salat	5
Bete Carpaccio (vegan) weiße Bohnencreme Zitrone Kapern	11
Dreierlei Aufstriche mit Hausbrot	9

SUPPEN

Rindersuppe mit Bratspätzle Sherry Schnittlauch	7
Kürbis-Cremesuppe mit Garnele Kokosmilch Koriander Frühlingszwiebeln	9

HAUPTGERICHTE

Kalbstafelspitz - rosa gebraten Meerrettich-Soße Quarkknockerl Herbstgemüse	25
Coq au vin Kartoffelpüree Speck Champignons Schalotten	23
Fjord-Forelle - sanft gegart Beurre blanc Salzkartoffeln Mangold	27
Rote Bete-Knödel Braune Butter Parmesan Krautsalat	17
Gebratene Pilze (vegan) Kartoffel-Kürbispüree Brotbrösel Tomate Walnusspesto	18
Kartoffelbratl - nur am Sonntag Mittag! Schweinebraten Märzenbiersoße Semmelknödel Wurzelgemüse	18

DESSERTS

Pflaumen Tarte Tatin Vanilleeis Zuckerrübensirup	8
Kürbiskern-Parfait Birne Granatapfel	8
Affogato Karamell Doppelter Espresso Vanilleeis Karamellsoße	6
oder mit "Slyrs" Bavarian Cream	7

KINDERKARTE

Lachsforelle in heller Soße mit Salzkartoffeln	9
Kalbfleisch in Rahmsoße mit Kartoffelpüree	9
Knödel mit Soße	6
Pommes mit Ketchup	6
Vanilleeis oder Schokoeis Smarties	4

BIERSPEZIALITÄTEN

aus der Hofmarkbrauerei

Bayerisch Hell vom Fass	0,5l	4.2
	0,3l	3.2
Hofmark Dunkel	0,5l	4.4
Hofmark Märzen	0,5l	4.4
Original Weisse vom Fass	0,5l	4.2
Hofmark Pils	0,3l	4.0
Habe die Ähre Festbier	0,3l	4.2
Radler Radler alkoholfrei	0,5l	4.2
Ruß Ruß alkoholfrei	0,5l	4.2
Urfass Hell alkoholfrei, Arcobräu	0,5l	4.2
Weißbier Hell alkoholfrei, Arcobräu	0,5l	4.2
Weißbier Leicht, Arcobräu	0,5l	4.2

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Tafelwasser spritzig still	0,3l	2.8
	0,5l	3.8
	1,0l	7.2
Apfel- Orangen- Traubensaft Johannisbeer- Maracujanektar Hollunderblüte	0,3l	3.8
Saftschorle	0,3l	3.5
	0,5l	4.2
Limonade Zitrone/Orange Cola mix	0,3l	3.2
	0,5l	4.2
Coca Cola Coca Cola light	0,3l	4.0

WARMER GETRÄNKE

Kaffee-Spezialitäten aus der Mallersdorfer Kaffeerösterei MAKAWÉ

Kaffee Crème	3.0
Cappuccino	3.3
Flat White	3.8
Latte Macchiato	3.7
Espresso Doppio Macchiato	2.2 3.2 2.5
Soja-/Hafermilch laktosefreie Milch macchiato + 0,30€	
Heiße Schokolade	3.3
Tee - Bioteaque	
schwarz grün Kräuter Früchte Detox	3.4
Heißes Ingwerwasser Zitrone	3.2

SCHNÄPSE | DIGESTIVE

Haus Schnaps - „Früchtezauber“	2cl	3.6
Brennerei Liebl Bad Kötzting		
Bitter - „Mondino“	4cl	4.8
Traunstein		
Kräuter - „Alpine Herbs“	2cl	3.6
Slyrs Schliersee	4cl	6.8
Bavarian Cream	2cl	3.6
Slyrs Schliersee	4cl	6.8
Whisky Classic - Single Malt	2cl	4.4
Slyrs Schliersee	4cl	8.4
„MUT“ Gin - Dry	2cl	4.0
Obertraubling	4cl	7.6

APERITIFS | DRINKS

Prosecco Treviso DOC <i>bio</i> "Tappo Spago" Pizzolato Veneto/Italien	0,11	3.9
Prisecco weiß alkoholfrei <i>bio</i> Manufaktur Jörg Geiger Deutschland	0,11	4.0
Winzersekt brut <i>bio</i> Matthias Höfflin Kaiserstuhl-Baden/Deutschland	0,11	5.3
Aperitiv der Woche	0.3	7.5
Aperol Spritz	0,31	7.5
Mondino 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 0,2l 4.2
David Harm | Wachau/Österreich

Lugana 0,2l 6.8
Societa Agricola Marangona | Lombardei/Italien

Riesling Classic 0,2l 6.2
Bassermann-Jordan | Pfalz/Deutschland

Silvaner 0,2l 4.8
Biohof Hemer | Rheinhessen/Deutschland

Grauburgunder Kabanett 0,2l 5.2
Breitling | Rfalz/Deutschland

Weinschorle 0,3l 4.5
0,5l 6.5

OFFENE WEINE ROT

Blauer Zweigelt 2020 0,2l 4.2
David Harm | Wachau/Österreich

Primitivo Integro 0,2l 5.4
The Wine Peopla | Apulien/Italien

Cote du Rhone Rouge 2020 0,2l 6.7
Domaine des Carabiniers | Coute du Rhone/Frankreich

Merlot Doc Garda 0,2l 5.2
Cantina di Custoza | Veneto/Italien

OFFENER ROSE

Rosé vom Zweigelt 2022 0,2l 5.8
David Harm | Wachau/Österreich

FLASCHENWEINE

WEISS

Grüner Veltliner David Harm Wachau/Österreich	1,01	19
Sauvignon Blanc Sarah Gänz Rheinhessen/Deutschland	0,751	23
Riesling Bassermann-Jordan Pfalz/Deutschland	0,751	21
Silvaner 2021 Biohof Hemer Rheinhessen/Deutschland	1,01	24
Lugana Societa Agricola Marangona Lombardei/Italien	0,751	25

ROT

Blauer Zweigelt David Harm Wachau/Österreich	1,01	20
Spätburgunder 2018 Sarah Gänz Rheinhessen/Deutschland	0,751	33
Primitivo Integro The Wine Peopla Apulien/Italien	0,751	18
Merlot Doc Garda Cantina di Custoza Veneto/Italien	0,751	18
St. Magdalener MORIT Loacker Bozen/Italien	0,751	31
Cote du Rhone Rouge 2020 Domaine des Carabiniers Coute du Rhone/Frankreich	0,751	23

ROSE

Rosé vom Zweigelt 2022 David Harm Wachau/Österreich	0,751	22
--	-------	----

SCHAUMWEINE

Prosecco Treviso "Tappo Spago" Pizzolato Veneto/Italien	0,75l 26
Prisecco weiß alkoholfrei Jörg Geiger Deutschland	0,75l 28
Winzersekt Hofcuvée brut Matthias Höfflin Kaiserstuhl-Baden/Deutschland	0,75l 35
Cremant Brut 2020 Weingut Pix Kaiserstuhl Baden	0,75l 48

Alle Preise in Euro.

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