

Hofmann's à la carte

Euro

Kleine und große Schmankerl

<i>Knackige Blattsalate mit gebratenen Edelfischen</i>	<i>14,00</i>
<i>Tatar vom Rind mit Tramezzini und Landei</i>	<i>12,50</i>
<i>Vegetarische Gemüsequiche an Kräuterschmand und mit Balsamico mariniertem Feldsalat</i>	<i>10,50</i>
<i>Lauwarmes geräuchertes Saiblingsfilet im Salatkranz und Kaviar</i>	<i>11,50</i>

Essenzen und Cremesuppe

<i>Essenz von Waldpilzen mit Preiselbeer-Ravioli</i>	<i>8,00</i>
<i>Rinderessenz mit Eierstich, Markklößchen und Chesterstange</i>	<i>7,50</i>
<i>Kürbiscremesuppe mit Kernen und steirischem Öl</i>	<i>6,50</i>

Vegetarische Leckereien

<i>Hausgemachte Windbeutel gefüllt mit Rahmpilzen und Kräutersalat</i>	<i>16,50</i>
<i>Risotto von roter Bete, jungem Parmesan und gebackenem Gurken Wan-Tan</i>	<i>18,00</i>

Von Nord bis Süd

<i>Savarin vom Zander, Spinatgemüse, Kartoffeln und Senfschaum</i>	<i>22,50</i>
<i>Gebratene Gambas auf mariniertem Caesar-Salat mit Kapern und Sardellen</i>	<i>21,00</i>
<i>Filet von der Dorade an ligurischem Gemüse und Kartoffelgnocchi</i>	<i>23,00</i>

Drei Kontinente

<i>Rip Eye Steak, Baked Beans, Grilltomate und Knoblauchbaguette</i>	24,00
<i>Paniertes Kalbsschnitzel mit Meerrettich und Senf auf Kartoffel-Rucolasalat</i>	22,50
<i>Starnberger Wildschweingulasch, Hagebuttensauce, roh mariniertes Kraut und zweierlei Knödel</i>	19,00
<i>Piccata Milanese von der Perlhuhnbrust auf Basilikum- Kirschtomatenragout und hausgemachten Bandnudeln</i>	22,50

Aus Murnau und Oberammergau

<i>Auswahl vom oberbayrischen Alpenkäse</i>	9,50
---	------

Was Süßes

<i>Champagner-Vanilleparfait mit Pfirsichkompott</i>	12,00
<i>Limonen crème im Krupukmantel mit Ananasragout</i>	12,00
<i>Topfenknödel auf Zwetschgenröster und Sauerrahmschaum</i>	12,00
<i>Frische Beerentartlets nach Tagesempfehlung</i>	3,50
<i>Hausgemachte Sorbets und Eis</i>	à 2,50

Die Philosophie der Hofmann's Küche

Wir sind stets bemüht, Ihnen die frischeste und bestmögliche Qualität der Lebensmittel zu servieren, das heißt:

Wir kochen täglich alle unsere Gerichte frisch, so dass wir die Karte etwas kleiner aber feiner halten. Mit der kleinen Karte können wir Ihnen absolute Frische gewährleisten. Unsere Restaurantmitarbeiter haben zusätzlich Tagesempfehlungen die wir täglich neu besprechen und kreieren.

Mit kulinarischen Grüßen

*Thilo Bischoff & Frank Aust
Küchendirektor & Küchenchef*