

Hofmann's à la carte

Euro

Kleine und große Schmankerl

<i>Parfait von der Gänsestopfleber im Baumkuchenmantel mit Waldorfsalat und Brioche</i>	<i>14,00</i>
<i>Variation von Krustentieren an Kaiserschoten</i>	<i>14,00</i>
<i>Tatar vom Almoachsen mit pochiertem Wachtelei und Senfeis</i>	<i>14,00</i>
<i>Lachs-Sashimi mit Nigiri vom geräucherten Stör</i>	<i>12,00</i>

Essenzen und Cremesuppen

<i>Cappuccino vom Kürbis mit geräuchertem Aal</i>	<i>8,50</i>
<i>Essenz von Rind und Madras Curry</i>	<i>8,50</i>
<i>Cremesuppe von der roten Beete</i>	<i>8,50</i>
<i>Zitronengrassuppe mit Garnele am Spieß</i>	<i>8,50</i>

Vegetarische Leckereien

<i>Radicchiorisotto mit Parmesan und Kräutern</i>	<i>18,00</i>
<i>Hausgemachte Nudeln mit Trüffelcreme</i>	<i>18,00</i>
<i>Pilze in Rahm mit gebratener Knödelterriner und Wildkräutersalat</i>	<i>15,50</i>

Von Nord bis Süd

<i>Rotbarbe auf Radicchiorisotto, Röstzwiebeln und Thymian Beurre blanc</i>	<i>22,50</i>
<i>Seeteufelmedaillon im Speckmantel an jungem Lauch, Asche und Balsamicolinsen</i>	<i>24,00</i>
<i>Forelle im Ganzen gebraten mit Spinat und Petersilienkartoffeln</i>	<i>20,00</i>
<i>Norwegisches Lachsfilet auf lauwarmem Glasnudelsalat</i>	<i>21,50</i>

Von Wald und Wiesen

<i>Gebratenes Lammkotelett auf Ratatouilletarte und Bohnengemüse</i>	24,00
<i>Bayrisches Kalbsfilet Maispüree, Raz el Hanut und Karotte</i>	24,00
<i>Wienerschnitzel auf getrüffeltem Kartoffel-Gurkensalat dazu eingelegte Preiselbeeren</i>	21,50
<i>Bauernente für 2 Personen an Portweinblaukraut und Knödelterrinen</i>	p. P 21,50

Aus Bayern und Frankreich

<i>Auswahl von bayerischem und französischem Käse mit Chutneys</i>	15,50
--	-------

Was Süßes

<i>Halbflüssiger Schokoladenkuchen an Zwergorangen und Vanilleeis</i>	13,00
<i>Topfenknödel auf Zwetschgenragout und Tonkabohnenschaum</i>	12,50
<i>Crème brûlée vom Glühwein mit Malagaeis</i>	12,50
<i>Komposition vom Kaffee mit Ananas</i>	13,50

Über unseren Einkauf und die Wahl der Lieferanten

*Wir sind stets bemüht, Ihnen die frischeste
und bestmögliche Qualität der Lebensmittel zu servieren, das heißt:
Wir bekommen täglich frische Lieferungen von der Großmarkthalle aus München.
Unser Gemüse und Obst wird handverlesen und ist entweder aus integriertem oder aus
biologischem Anbau. Heimische Fische werden frisch aus dem Kochensee, Walchensee und
Staffelsee geangelt. Das Wild ist zum größten Teil von Werdenfeller Jägern.
Lamm, Galloway Rinder und Zicklein vom Nachbar-Bauern.
Das restliche Fleisch beziehen wir aus unserer Metzgerei in Murnau.
Den Käse erhalten wir aus Ettal, Murnau und Garmisch Partenkirchen. Täglich führen wir
Qualitätskontrollen durch und sind immer auf der Suche nach heimischen Produkten und
Lieferanten, die Ihren Ansprüchen gerecht werden.*

*Wir wünschen Ihnen viel Spaß
und einen guten Appetit im Alpenhof Murnau.*

Mit kulinarischen Grüßen

*Thilo Bischoff & Frank Aust
Küchendirektor & Küchenchef*