



Liebe Gäste,

wir freuen uns sehr, dass wir Sie im Haagerhof begrüßen dürfen.

Wir garantieren **hochwertige Qualität** bei den Speisen, die zum Teil aus unserer eigenen **biologischen Landwirtschaft** kommen, wie z.B. Aberdeen Angus, Rotwild, aber auch die Forellen sind aus unserem eigenen Teich und das Wild aus den Jagden des Böhmerwaldes.

Der Black Aberdeen Angus ist ein schottisches Hochlandrind. Wir züchten diese Rasse in Mutterkuhhaltung und rein biologisch. Hans Hörschläger war ein Vorreiter in Bezug auf innovative und moderne Landwirtschaft. Deswegen beschloss er vor 25 Jahren eine, bis dato nicht heimische Rasse, am Haagerhof zu züchten. Er importierte diese spezielle Rasse aus Deutschland, erstmalig in Österreich! Bereits zu dieser Zeit setzte Hans Hörschläger auf eine natürliche Haltung und **biologische Zucht!**

Gerne sind wir Ihnen auch bei Reservierungen und Organisation für Ihre besonderen Feiern, wie z.B. Taufen, Erstkommunion, Muttertag oder auch Firmenfeiern und Weihnachtsfeiern, behilflich.

Familie Hörschläger
und das Haagerhof – Team wünschen
guten Appetit und einen schönen Aufenthalt in Ihrem
Haagerhof



Dreigängiges Menü:

Rinderbouillon mit Frittaten

Angusbraten mit
Semmelknödel, Rotkraut und
Preiselbeersauce

Bio-Naturjoghurt mit
Böhmerwald Honig gesüßt
dazu Pfirsich-Joghurt-Eis

€ 14,20

Vorspeisen und Suppen:

Carpaccio vom Angusfilet (100g) € 9,80
mit Balsamico, Olivenöl mariniert dazu
Parmesan und Toast

Tomaten - Mozzarella mit Aceto Balsamico € 6,50
beträufelt und Blattsalatgarnitur

Knoblauchcremesuppe mit Obershaube € 3,00

Wildcremesuppe mit Obershaube € 3,20

Rinderbouillon mit Leberknödel € 2,70

Rinderbouillon mit Frittaten € 2,40

Hauptgerichte aus eigener biologischer Landwirtschaft und aus den Jagden des Böhmerwaldes

„Black-Bio Angus“- Steak (Rohgewicht ca. 300g) € 17,30
mit Kräuterbutter, Bratkartoffeln
und gemischtem Salat

„Black-Bio Angus“ - Steak (Rohgewicht ca. 300g) € 17,50
mit Pfefferrahmsauce, Westernkartoffeln
und gemischtem Salat

Bio Angus gekocht mit Wurzelgemüse, € 9,80
Kren und Petersilienkartoffeln

Bio Angusbraten € 9,80
mit Apfelrotkraut, Semmelknödel
und Preiselbeersauce

Bio Angus-Gulasch € 7,80
mit Semmelknödel und Preiselbeeren

Medium gebratene Bio-Hirschmedaillons € 16,20
aus eigener Zucht auf Honig-Rotwein-Zwiebel dazu
Kartoffelrösti und frisches Gemüse

Bio-Hirschragout aus eigener Zucht € 9,20
dazu Butterspätzle und Preiselbeeren



HAUPTGERICHTE

Gebratenes Zanderfilet auf Veltlinsauce € 12,80
mit Petersilienkartoffeln & frischem Gemüse

Gebratenes Norwegisches Lachsfilet € 13,20
mit warmer Zitronenbutter dazu
Petersilienkartoffeln, frisches Gemüse
und gemischter Salat

Zu unseren Fischen empfehlen
wir ein 1/8 l Temento, vom
Weingut Tement für € 2,90

Schnitzel „Wiener Art“ vom Schwein, € 9,30
mit Petersilienkartoffeln, Reis, Preiselbeeren
und gemischtem Salat

„Haager“ - Schnitzel paniert vom Schwein € 9,90
(gefüllt mit Schinkenspeck und Zwiebel)
dazu Pommes frites und gemischtem Salat

Zu unseren Schnitzel empfehlen
wir ein Glas Schlägler Bier vom
Fass 0,3l € 2,20



Geschnetzeltes vom Huhn € 8,80
in Gemüse-Obersauce dazu Kartoffelrösti
und gemischtem Salat

Hähnchenbrust „steirische Art“ € 9,80
in Kürbiskernöl gebratene Kartoffeln
dazu gemischtem Salat

Zu unserer Hähnchenbrust empfehlen
wir 1/8 l Small Hill Red, vom Weingut
Leo Hillinger für € 3,20

Gebackenes Zucchinischnitzerl mit Käse gefüllt € 8,10
dazu Petersilkkartoffeln, Sauce Tartar
und gemischtem Salat

Käsespätzle mit Röstzwiebel im Pfand´l serviert € 7,30
dazu Blattsalat



Feinschmecker Salat gebratenes Hühnerfilet mit Joghurtkräuter dressing und gemischtem Salat	€ 7,40
Paniertes Hühnerfilet auf Blattsalat mit Kürbiskernöl und gerösteten Kürbiskernen	€ 8,90
Gemischter Salat oder Blattsalat mit Essig-Öl- oder Joghurtkräuter dressing	€ 2,60

Bitte fragen Sie bei unseren Servicemitarbeitern
nach unserer Dessert- und Eiskarte