

Liebe Gäste,

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

Wir garantieren **hochwertige Qualität** bei den Speisen, die zum Teil aus unserer eigenen **biologischen Landwirtschaft** kommen, die Black-Aberdeen Angus, die Yaks & die Galloways, das Wild aus dem Jagdgebiet 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 32 Jahren eine bis dato nicht heimische Rasse am Haagerhof zu züchten. Er importierte erstmalig diese spezielle Rasse aus Deutschland nach Österreich! Bereits zu dieser Zeit setzte Hans Hörschläger auf eine natürliche Haltung und **biologische Zucht!**

Harald Hörschläger setzt nun auf eine Erweiterung der biologischen Zucht und hat im Mai 2012 die Rinderwirtschaft um das tibetische Hochlandrind - den Yak - erweitert. Im Juli 2014 hat Harald Hörschläger noch eine 3. Rinderasse - die White Galloways - dazu genommen.

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 Ihnen guten Appetit und einen angenehmen Aufenthalt im Landhotel Haagerhof.

Unser Winter Menü:

Einmachsuppe vom Gans´l

mit hausgemachtem Bröselknödel

Braten vom Rotwild aus der Böhmerwaldjagd mit Gemüse-Rotweinsauce dazu Semmelknödel und Apfelrotkraut

Panna Cotta auf Himbeerspiegel

Menüpreis: € 18,20

Wenn Sie Allergien oder Unverträglichkeiten haben informieren Sie gerne unsere Servicemitarbeiter über die Inhaltsstoffe der einzelnen Gerichte.

Haager's Wintergerichte:

Vorspeisen und Suppe:

Einmachsuppe vom Gans'l

mit hausgemachtem Bröselknödel € 4,20

Hauptgerichte:

Braten vom Rotwild aus der Böhmerwaldjagd mit Gemüse-Rotweinsauce dazu Semmelknödel und Apfelrotkraut € 13,20

Rosa gebratene Barbarie Entenbrust auf eigenem Jus mit Orangensaft und Burgenländer Rotwein dazu Mandel Kohlsprossen und Stampfkartoffel € 14,20

Roulade vom Aberdeen Angus aus eigener Zucht mit Butterspätzle und Kohlsprossen € 14,60

*Als Aperitif empfehlen wir:
Mirtillo Sprizz 0,25l € 4,50 (0)*

Vorspeise und Suppen:

Carpaccio vom Bio-Angusfilet (100g)

mit Balsamicoessig und Olivenöl beträufelt an Blattsalat darauf
Parmesanspäne dazu Toastbrot € 10,80

Haagers hausgemachte Bio-Rinderbouillon

- mit hausgemachtem Leberknödel vom Bio-Angus € 3,20
- mit hausgemachten Frittaten € 2,60
- mit hausgemachtem Grießnockerl € 2,90

Knoblauchcremesuppe hausgemacht mit Obershaube und
Blätterteigstangerl € 3,90

Haager`s Hauptgerichte „Klassisch“:

Bio-Angusbraten aus eigener Zucht

mit hausgemachtem Semmelknödel, Apfelrotkraut, Preiselbeeren und Bratensauce mit Burgenländer Rotwein € 11,90

*Zu unserem Bio-Angusbraten
empfehlen wir 1/8 l Cuvée Hotter
Weingut Wellanschütz € 3,60 (0)*

„Haagerpfandl“ Ragout vom Rotwild aus der Böhmerwaldjagd mit Zapfenkroketten und Romanesco und Preiselbeeren € 12,20

Bio-Angus-Gulasch aus eigener Zucht

mit hausgemachtem Semmelknödel und Preiselbeeren € 9,80

Schnitzel paniert

mit Baureither Butter-Petersilienkartoffeln, Reis und Preiselbeeren

- vom Schwein in der Pfanne im Schmalz gebraten € 10,80
- vom Rudolfinger Bio-Hendl in der Pfanne in Margarine gebraten € 13,40

Medaillons vom Schwein im Pfandl serviert auf Champignonrahmsauce mit Zapfenkroketten und Speckbohnen € 13,20

*Wenn Sie Allergien oder
Unverträglichkeiten haben informieren Sie
gerne unsere Servicemitarbeiter über die
Inhaltsstoffe der einzelnen Gerichte.*

Zanderfilet in Butter gebraten

mit hausgemachten Risotto dazu Grillgemüse € 14,20

*Zu unserem Fischgericht empfehlen
wir 1/8 l Skoffignon, vom Weingut
Walter Skoff € 3,70 (0)*

Bio-Hendl aus Rudolfing am Knochen im Cornflakes Mantel gebacken auf
gemischtem Blattsalat in Kürbiskernöldressing

darauf geröstete Kürbiskerne € 13,20

Ravioli mit Steinpilzfüllung geschwenkt in hausgemachtem
Basilikum Pesto mit Grillgemüse darauf Cherrytomaten € 13,20

Gemüse Schafskäsestrudel hausgemacht auf gemischtem
Salatbett € 10,50

Gebratene Bio-Hendlbruststreifen aus Rudolfing auf
gemischtem Salatbett € 11,80

*Zu unserem Rudolfinger Bio Hendl
empfehlen wir 1/8 l Heideboden
Chardonnay € 3,30 (0)*

*Bitte fragen Sie bei unseren Servicemitarbeitern
nach unserer Dessert Karte.*