



LIEBE GÄSTE

wir freuen uns sehr, dass wir Sie im Landhotel Haagerhof als Gäste begrüßen dürfen!

Wir garantieren hochwertige Qualität unserer Speisen, die zum Teil aus unserer eigenen **biologisch** geführten Landwirtschaft kommen, wie der **Black Aberdeen Angus** und das **Wild** aus den eigenen Jagdgebieten des **Böhmerwaldes**.

Der Black Aberdeen Angus ist ein schottisches Hochlandrind. Wir züchten diese Rasse in **rein biologischer Mutterkuhhaltung**.

Hans Hörschläger war ein Vorreiter in Bezug auf innovative und moderne Landwirtschaft. Deswegen beschloss er **1986** die nicht heimische Rasse am Haagerhof zu züchten. Er **importierte** diese spezielle Rasse erstmals aus Deutschland nach Österreich, schon damals setzte Hans Hörschläger auf die biologische Wirtschaftsweise.

Harald Hörschläger erweiterte die Zucht 2014 auf Yak und Galloway. Diese Rassen erwiesen sich als nicht so geeignet wie unser Markenzeichen, der Aberdeen Angus. Zum **jetzigen Zeitpunkt fokussiert und optimiert Harald Hörschläger die Zucht** des Aberdeen Angus.

Gerne sind wir Ihnen bei der Reservierung und Organisation von festlichen Anlässen behilflich.



MEINE EHRLICHE MEINUNG

LIEBE GÄSTE,

da wir mit 13. Dezember 2014 vom EU Gesetz in die Pflicht genommen wurden die bekanntesten Allergene zu kennzeichnen, möchte ich mich gerne persönlich an Sie als Gast und Konsument wenden.

Natürlich nehmen wir die Krankheiten unserer Gäste ernst. Leider fällt damit teilweise ein wichtiger Teil des Berufes Koch, nämlich die Kreativität, weg. Wir werden immer mehr standartisiert und darauf getrimmt, auf Fertigprodukte von Großunternehmen zurückzugreifen.

Wir alle werden von den Medien und der Werbung dazu "erzogen", auf "Geiz ist Geil", und nach diesem Motto Basis Lebensmittel zu erwerben. Wir, die Familie Hörschläger und unser gesamtes Team, wollen das **nicht**.

Wir wollen Qualität zu fairen Preisen, frische Küche, frische Zutaten von uns bekannten Bauern und Lieferanten, soweit es uns möglich ist gewährleisten.

Manchmal dauert dann eben ein Gericht etwas länger, aber Sie können versichert sein, dass es selbst gekocht ist und nicht mit Pülverchen namhafter Produzenten der Eigengeschmack unserer Lebensmittel verfälscht und beeinflusst wird. In unseren Saucen und Gerichten steckt die Kraft echter Knochen, Fleisch, Gemüse, und Gewürze.

Ich möchte mich nicht länger den Vorgaben der EU und Großunternehmen beugen, ich bekenne mich wieder zu einem mit der Natur im Einklang befindlichen Handel und Umgang mit Lebensmittel.

Unsere Lieferanten:

Angusfleisch - selbsterzeugt
Wildfleisch - Böhmerwaldjagd
Erdäpfel - Bio Bauer Mandl

Gebäck - Bäckerei Müller Aigen
Obst | Gemüse Aumayer Eferding
Milchprodukte - Biohof Wöss
Eier - Pörtl Kollerschlag



HAAGER'S SCHMANKERL


SUPPEN

BIO RINDERBOUILLON

*vom Bio Aberdeen Angus aus eigener Zucht,
hausgemachtem Leberknödel | Grießnockerl
hausgemachten Frittaten* 4,20
3,90

EIERSCHWAMMERL CREMESUPPE 4,90

Obershaube | Weißbrots croutons

BEEF TARTAR  12,80

*Bio Aberdeen Angus 120g | Toastbrot | Salatnest |
Hausdressing*

HAUPTGERICHTE

**DARF'S EIN
BEILAGENSALAT**

SEIN? 3,80 15,50

HAAGERBURGER

*vom Bio Aberdeen Angus aus eigener Zucht | 200g | karamellisierten Zwiebeln, Tomaten, Salat,
Jalapeños, BBQ Sauce | Wedges, Sauerrahm Dip*

SCHNITZEL WIENER ART

vom Schwein gebacken | Bio-Petersilienkartoffeln | Reis | Preiselbeeren



13,80

„HAAGERPFANDL“ 

18,50

*Ragout vom Wild aus eigener Böhmerwaldjagd | gemischtes Buttergemüse | Zapfenkroketten |
Preiselbeeren*

SERBISCHER ROSTBRATEN 

19,60

vom Grill | Steakpommes | Buttergemüse | Cocktailsauce

SCHMORBRATEN

*vom Bio Aberdeen Angus aus eigener Zucht | Spätzle | Karotten Kraut |
Eierschwammerl-Rahmsauce* 17,20



Haagerhof

Landhotel - Oberösterreich

SIE SIND WIEDER DA

DAS ITALIENISCHE ECK

CAPRESE

8,90

Mozarella | Tomaten | Balsamico Rosso | Olivenöl | Knoblauchstangerl

SPAGHETTI AGLIO E OLIO

15,20

Spaghetti | Olivenöl | Knoblauch | Rucola | gebratene Garnelen

PICCATA MILANESE

15,80

vom Schwein im Parmesan Backteig | Spaghetti | Tomatensauce

EIERSCHWAMMER'L

GESCHNETZELTES

18,50

vom Bio Aberdeen Angus aus eigener Zucht | Eierschwammerl-Rahmsauce | Butter-Gemüse | Spätzle

CORDON BLEU

16,80

von der Pute | gefüllt mit Eierschwammerl, Käse, Schinken | Bio-Petersilienkartoffel | Reis | Preiselbeeren

EIERSCHWAMMERL KARTOFFEL GRÖSTL

15,80

Eierschwammerl | Kartoffel | Ei | kleiner gemischter Salat

OFENKARTOFFEL

15,80

Gemischtes Gemüse mit Eierschwammerl | kleiner gemischter Salat | gratiniert mit Mozzarella



Haagerhof

Landhotel – Oberösterreich

SALATE

FIT DURCH DEN SOMMER

EIERSCHWAMMERLSALAT

14,80

Gemischte Blattsalate | sautierte Eierschwammerl | Essig Öl Dressing

GEMISCHTER BEILAGENSALAT

3,80

Gemischte Blattsalate | Rohkostmischung | Hausdressing

GRIECHISCHER SALAT



12,80

*Zwiebel, Tomaten, Paprika, Gurken | grüner Blattsalat | Weißwein Essig
Olivenöl | Schafskäse | Knoblauch*

WESTERN SALAT



14,20

Chicken Wings | Onion Rings | gemischter Salat | Hausdressing

FEINSCHMECKERSALAT

12,80





*Putenbruststreifen in Sesampanade gebacken | Kartoffelspalten | geröstete Pinienkerne
gemischter Salat | Hausdressing*

EIN KNOBLAUCHSTANGERL DAZU? 2,70



HAAGER'S STEAKS

AUS EIGENER BIOLOGISCHER ZUCHT

| | | |
|-------------------------------------|---|-------|
| BIO ABERDEEN ANGUS FILET 250G |  | 35,50 |
| BIO ABERDEEN ANGUS BEIRIED 300G |  | 28,80 |
| BIO ABERDEEN ANGUS RUMPSTEAK 250G |  | 25,50 |
| BIO ABERDEEN ANGUS RIBEYE 250G |  | 26,80 |

BEILAGEN

ALLE STEAKS WERDEN MIT STEAKPOMMES | SAUERRAHMDIP | KLEINER SALATSCHÜSSEL | KRÄUTERBUTTER SERVIERT

GARSTUFEN

RARE | MEDIUM | MEDIUM/WELL

AUFGRUND DER SCHONENDEN ZUBEREITUNG DAUERN UNSERE STEAKS ZWISCHEN 30-40 MIN.

WAS ES WERT IST, ZU HABEN, IST ES WERT, DARAUF ZU WARTEN! M.MONROE

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



Haagerhof

Landhotel – Oberösterreich

HAAGER'S DESSERTS

TOPFENNOCKER'L

Himbeerragout

6,20

WARMER APFELSTRUDEL

Schlagobers

1 Kugel Vanilleeis

4,20

1,80

MOHR IM HEMD

Schokosauce | kandierte Mandelsplitter | Vanilleeis | Schlagobers

6,80

EIS PALATSCHINKE

zwei Kugeln Vanilleeis | Schokosauce | kandierte Mandelsplitter | Schlagobers

7,20

KIRSCH PARFAIT

Beerenragout

6,80

FLÜSSIGE DESSERT'S

SCHNAPSER'L VOM ALLERSTORFER

Zwetschke | Marille | 2cl

3,50

LIKÖR VOM ALLERSTORFER

Himbeer | Weichsel | 2cl

3,50

MÜHLVIERTLER WHISKY | PETER AFFENZELLER

Grain | Blended | Single Malt | 2cl

4,50



AF'D JAUSN

EIERSCHWAMMERL SALAT

Sautierte Eierschwammerl | gemischte Blattsalate | Hausdressing

14,80

BERNER WÜRSTEL

Senf/Ketchup | Pommes Frites | Kleiner Salat

9,50

SAURE EXTRAWURST

Essig/Öl | Zwiebel | Roggenbrot

7,50

GROSSES KASBROT

Roggenbrot | Schnittkäse | Tomaten/Gurken

6,80

WICHTIGE HINWEISE:

Sollten Sie einen **Gutschein** besitzen und bei der Bezahlung einlösen wollen, weisen wir Sie darauf hin, dass dieser nur verrechnet werden kann, wenn Sie dies **vor dem Bezahlen** unserem Personal mitteilen.

Ebenso bitten wir um Information **vor dem Bezahlen**, wenn Sie für den Zahlvorgang eine **Karte** nutzen wollen, da ansonsten nur Barzahlung möglich ist.



Das Wecker Symbol bedeutet: Diesen Wunsch können wir von 14.00-17.30 Uhr aus personellen Gründen nicht erfüllen!

