



ÜBERBLICK

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/VORSPEISEN

BIO RINDERBOUILLON

*vom Aberdeen Angus aus eigener biologischer Zucht,
hausgemachtem Leberknödel | Grießnockerl
hausgemachten Frittaten* 3,90
3,50

BÄRLAUCHCREMESUPPE 4,90

Obershaube | Weißbrotroutons

BEEF TARTAR 12,80

*Bio Aberdeen Angus 120g | Toastbrot | Salatnest |
Balsamico Rosso | Olivenöl*

HAUPTGERICHTE



DARF'S EIN
BEILAGENSALAT
SEIN? 3,80

HAAGERBURGER 15,50

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

ZWIEBELROSTBRATEN 18,80

*vom Bio Aberdeen Angus aus eigener Zucht | Spätzle | Frühkraut | Röstzwiebel |
gedünstet*

SCHNITZEL WIENER ART 11,80

vom Schwein gebacken | Reis | Bio-Petersilienkartoffeln | Preiselbeeren

„HAAGERPFANDL“ 18,50

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

SCHMORBRATEN 17,20

*vom Bio Aberdeen Angus aus eigener Zucht | Spätzle | Frühkraut | Preiselbeer-Gemüse-Sauce
Preislbeeren*



Haagerhof

Landhotel - Oberösterreich

FRÜHLINGSERWACHEN

DAS ITALIENISCHE ECK

CAPRESE

8,90

Mozarella | Tomaten | Balsamico Rosso | Olivenöl | Knoblauchstangerl

PICATTA VOM SPARGEL



16,80

Spaghetti | Tomatensauce | Rucola

DARF'S EIN
BEILAGENSALAT
SEIN? 3,80

"SPARGEL & BÄRLAUCH"

OFENKARTOFFEL

15,80

Rahmiges Spargel Gemüse | Bärlauch | kleine Salatschüssel | mit Mozzarella überbacken



CORDON BLEU

15,80

gefüllt mit Spargel, Käse, Schinken, Bärlauchpesto | Petersilienkartoffel | Reis | Preiselbeeren

SPARGEL GEBACKEN

16,80

mit Käse und Schinken ummantelt | Petersilienkartoffel | Bärlauch Dip

BÄRLAUCHSPÄTZLE



14,80

Käserahmsauce | Bärlauch | Röstzwiebel | im Pfandl serviert



SALATE

FIT IN DEN FRÜHLING

FRÜHLINGS SALAT

13,80

Gemischte Blattsalate | sautierte Spargelstücke | Schinkenspeck | 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 I 250G	34,50
BIO ABERDEEN ANGUS BEIRIED I 300G	27,80
BIO ABERDEEN ANGUS RUMPSTEAK I 250G	22,50
BIO ABERDEEN ANGUS RIBEYE I 250G	25,80

BEILAGEN

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

GARSTUFEN

RARE I MEDIUM I 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 6,20
Erdbeerragout

WARMER APFELSTRUDEL 3,40
Schlagobers 1,40
1 Kugel Vanilleeis

MOHR IM HEMD 5,80
Schokosauce | kandierte Mandelsplitter | Vanilleeis | Schlagobers

EIS PALATSCHINKE 6,80
zwei Kugeln Vanilleeis | Schokosauce | kandierte Mandelsplitter | Schlagobers

ERDBEERPARFAIT 6,80
Rhabarberagout

FLÜSSIGE DESSERT'S

SCHNAPSER'L VOM ALLERSTORFER 3,20
Zwetschke | Marille | 2cl

LIKÖR VOM ALLERSTORFER 3,20
Himbeer | Weichsel | 2cl

MÜHLVIERTLER WHISKY | PETER AFFENZELLER 4,30
Grain | Blended | Single Malt | 2cl



NACHMITTAGSKARTE

**SPEISENKARTEN MONTAG I DONNERSTAG
FREITAG UND SAMSTAG VON 14.00-18.00**

BIO RINDERBOUILLON

*vom Aberdeen Angus aus eigener biologischer Zucht,
hausgemachtem Leberknödel I Grießnocker I
hausgemachten Frittaten*

3,90

3,50

BÄRLAUCHCREMESUPPE

Obershaube I Weißbrotcroutons

4,90

HAAGERBURGER

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

15,50

SCHNITZEL WIENER ART

vom Schwein gebacken I Bio-Petersilienkartoffeln I Preiselbeeren

11,80

GRIECHISCHER SALAT

*Zwiebel, Tomaten, Paprika, Gurken I Gemischte Blattsalate I Ziegenkäse I Weißwein Essig
Olivenöl I Schafkäse I Knoblauch*

12,80

BÄRLAUCHSPÄTZLE

Käserahmsauce I Röstzwiebel I im Pfandl serviert

12,80

BERNER WÜRSTEL

Senf/Ketchup I Pommes Frites I Kleiner Salat

9,50

SAURE EXTRAWURST

Essig/Öl I Zwiebel I Hausbrot

7,50

GROSSES KASBROT

Roggenbrot I Schnittkäse I Tomaten/Gurken

6,80

Gusta auf fangfrischen Fisch???

Sie haben Lust auf *wirklich frischen Fisch*?

Gegen *Voranmeldung* dürfen Sie Ihre nächste Mahlzeit
im Haagerhof *selbst fangen*!



Oder auch für zu Hause Ihr Glück
beim Angeln in unserem eigenen
Teich versuchen: 16,-€/kg (ausgenommen).
Ausrüstung ist selbst mitzubringen!

Auf *Vorbestellung* fangen auch wir
für Sie unsere frischen Saiblinge aus
unserem eigenen Teich und bereiten
ihn auf „*Müllerin Art*“,
mit Bio-Petersilienkartoffeln, dazu
flüssige Butter und einem kleinen
Salat, zu.

