

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, wie z.B. der Black-Aberdeen Angus und das Wild aus dem eigenen 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 1986 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 hat die biologische Zucht erweitert.

Im Juli 2014 hat er noch die Rinderrassen White Galloways und den Yak dazu genommen. Diese Rassen erwiesen sich allerdings als nicht so gut geeignet, so dass sich Harald Hörschläger jetzt voll und ganz auf die Zucht und Erweiterung der Aberdeen Angus konzentriert.

Gerne sind wir Ihnen auch bei Reservierungen und der Organisation Ihrer besonderen Feiern wie z.B. Taufe, Erstkommunion, Muttertag, sowie Firmen-/ und Weihnachtsfeiern behilflich.

Familie Hörschläger und das Haagerhof-Team wünschen Ihnen guten Appetit und einen angenehmen Aufenthalt im Landhotel Haagerhof

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 Krankheiten unserer Gäste sehr ernst. Leider fällt aber dadurch ein wesentlicher Bestandteil des Berufes Koch, nämlich die Kreativität, weg. Wir werden immer mehr standardisiert und darauf getrimmt, auf Fertigprodukte von Großunternehmen zurückzugreifen.

Wir alle werden von den Medien und der Werbung dazu „erzogen“ auf „Geiz ist geil“ Basis Konsumgüter und Lebensmittel zu erwerben. Wir, die Familie Harald Hörschläger und unser gesamtes Team vom Haagerhof wollen das **nicht!**

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

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

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

Nachstehend eine Zusammenfassung unserer Lieferanten:

Angusfleisch	Bio Landwirtschaft Hörschläger, Oberhaag
Wildfleisch	Böhmerwald Jagden
Bio-Huhn	Familie Gugler-Andraschko,
Erdäpfeln	Bio Bauer Mandl aus Minihof
Obst & Gemüse	Firma Aumayer, Bezirk Eferding
Milchprodukte	Biohof Wöss, Rudolfing
Semmeln & Brot	Bio-Bäckerei Müller Aigen & Bindl Ulrichsberg
Eier	Familie Pörtl, Kollerschlag&Eigenproduktion
Bier inkl. Andechser	Stiftsbrauerei Schlägl
Alkoholfreie Getränke	Getränke Pichler, Sarleinsbach

*Als Aperitif empfehlen wir:
Haager Spritzer 0,30l € 4,80 (Preiselbeer)*

„Haagers Eierschwammerl Menü“

Cremesuppe

vom Eierschwammerl mit Obershaube und Weißbrot-Croutons

Cordon Bleu

von der Pute, gefüllt mit Eierschwammerl, Speck und Käse,
dazu Bio-Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren

Topfennocker 1

hausgemacht auf Erdbeerragout

Menüpreis: € 22,40

*Darf es dazu ein bunter Beilagensalat sein?
Mit Joghurt-, Balsamico-, oder Essig und Öl Dressing*

„Eierschwammerl & Rehwild im Einklang“

Suppe und Vorspeise:

Cremesuppe

vom Eierschwammerl mit Obershaube und Weißbrot-Croutons € 4,90

Rehfleischknödel

in Eierschwammerlragout mit einem Knoblauchstangerl € 9,80

Hauptgerichte:

Zander

schonend in Butter gebraten, auf Eierschwammerlrahm-Tagliatelle, dazu gemischtes Gemüse € 21,20

Rehrückenfilet

schonend medium gegrillt, auf Karotten-Früherkraut mit Eierschwammerlrahmsauce, Preiselbeeren und Zapfenkroketten € 24,80

„Filetpfandl“

rosa gegrilltes Schweinefilet auf Eierschwammerlragout, dazu hausgemachte Butterspätzle und gemischtes Gemüse, im heißem Pfandl serviert € 18,80

Cordon Bleu

von der Pute, gefüllt mit Eierschwammerl, Speck und Käse, dazu Bio-Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren € 17,80

Tagliatelle in Eierschwammerlragout, darauf gegrillte Kirschtomaten
(vegetarisch) € 12,50

Eierschwammerl-Rahmragout mit Semmelknödel und Obershaube
(vegetarisch) € 14,20

„Haager´s klassisch“

Suppen:

Bio-Rinderbouillon hausgemacht vom Aberdeen Angus aus eigener biologischer Zucht

- mit hausgemachtem Leberknödel vom Bio-Angus € 3,90
- mit hausgemachten Frittaten € 3,50

Hauptgerichte:

„Haager Burger“ vom Bio Aberdeen Angus aus eigener biologischer Zucht, 200g, mit karamellisierten Zwiebeln, Tomaten, Salat, Jalapeños und hausgemachter BBQ Sauce, dazu Wedges und Sauerrahm-Kräuter Dip € 15,50

Bio-Schmorbraten vom Aberdeen Angus aus eigener biologischer Zucht, auf Gemüserahmsauce, dazu hausgemachter Semmelknödel, Böhmisches Kraut und Preiselbeeren € 17,20

Bio-Gulasch

vom Aberdeen Angus aus eigener biologischer Zucht, mit Semmelknödel und Preiselbeeren € 11,20

*Zu unseren Wildgerichten
empfehlen wir 1/8 l Zweigelt
- Weingut Waldschütz € 4,40*

Schnitzel paniert vom Schwein, in der Pfanne im Schmalz gebacken, dazu Bio-Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren € 11,80

„Haager Pfandl“ vom Wild aus eigener Böhmerwaldjagd, mit gemischtem Buttergemüse, Zapfenkroketten und Preiselbeeren € 17,50

„Rund um g´ sund“

Beilagensalat gemischte Salatschüssel, darauf Croutons mit Balsamico-/ Joghurt-/ oder Essig und Öl Dressing € 3,50

Putensalat gemischte Salatschüssel mit Balsamico Dressing, darauf Schafskäse und natur gebratene Putenbruststreifen abgelöscht mit Grünem Veltliner € 14,80

Steak and Cheese Salat Beiriedstreifen vom österreichischem Jungrind, medium gebraten, mit Blue Cheese, Walnüssen, Cranberrys, auf buntem Salatbett mit Balsamico Dressing €19,80

Ziegenkäse gebraten, an buntem Salatbett in Balsamico Dressing, mit Böhmerwaldhonig und Sauce Cumberland (vegetarisch) € 13,80

Bunter Teller Putenfleisch, gemischtes Gemüse scharf angebraten mit Grünem Veltliner abgelöscht, aufgegossen mit süß-scharfer Sauce, dazu Blattsalat an der Seite eines Ofenkartoffels mit Sauerrahm-Kräuterdip € 12,20

Darf´s ein Knoblauchstanger ´l sein?

€ 2,70

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

Desserts:

Tiramisu echt italienisch, im Glas serviert € 4,80

Warmer Apfelstrudel mit Schlagobers € 3,40

dazu eine Kugel Vanille Eis € 1,30

Mohr im Hemd auf Schokosauce, mit karamellisierten Mandelsplittern,
Vanilleeis und Schlagobers € 5,80

Eis Palatschinke mit zwei Kugeln Vanilleeis, Schokosauce, kandierten
Mandelsplitter und Schlagobers garniert € 6,20

Topfennocker hausgemacht, auf Erdbeerragout € 5,80

Flüssige Desserts:

Schnapser vom Allerstorfer Obstbau

(Zwetschke, Marille) 2cl € 2,90

Likör vom Allerstorfer Obstbau (Nusslikör, Weichsellikör) 2cl € 2,90

Mühlviertler Whiskey von Peter Affenzeller

(Grain, Blended, Single Malt) 2cl € 3,90

*Schmankerlkarte von 14.00-17.30 Uhr
ab 20.30 Uhr*

Haager´s hausgemachte Bio Rinderbouillon:

vom Aberdeen Angus aus eigener biologischer Zucht, mit hausgemachtem Leberknödel vom Bio Angus € 3,90 oder mit Frittaten € 3,50

Cremesuppe nach Saison € 4,90

Warme Gerichte & Jause:

Gulasch vom Aberdeen Angus aus eigener biologischer Zucht, mit hausgemachtem Semmelknödel und Preiselbeeren € 11,20

Schnitzel paniert vom Schwein, in der Pfanne im Schmalz gebacken, dazu Pommes Frites und Preiselbeeren € 11,80

Berner Würstel mit Senf, Ketchup, Pommes Frites und Salat € 8,20

Kräutertopfenbrot mit Gemüse garniert € 4,80

Käsbrot mit Bergbaron, Bio-Butter, Tomate und Salatgurke € 6,80

Schmankerl Brot mit Kräutertopfen, hausgemachtem Grammelschmalz, Bauchbrat´l und Speck, herzhaft garniert € 8,20

Fleischbrot mit Bauchbrat´l, hausgemachtem Grammelschmalz und Kren € 7,20

Schmalzbrot mit hausgemachtem Grammelschmalz und Zwiebel € 5,20

Saure Extra Wurst in Essig und Öl, mit Zwiebeln und Landbrot € 6,80

Bio-Aberdeen Angus aus eigener biologischer Zucht in Essig und Öl, dazu Kürbiskernöl, Zwiebeln und Landbrot € 8,20

Kindergerichte:

„**Struwpeter**“ Portion Pommes Frites mit Ketchup € 4,10

„**Pumuckl**“ Grillwürstel mit Pommes Frites und Ketchup € 5,40

Kinder bis 14 Jahre erhalten zusätzlich eine Kinderüberraschung!