

Neue Küchenzeiten

- 1) Täglich Frühstück von 07.30 - 10.00 Uhr
- 2) Küche geöffnet Montag, Freitag und Samstag von 11.30 Uhr - 20.30 Uhr
- 3) Sonntag durchgehend Speisekarte mit voller Auswahl von 11.30 - 20.00 Uhr
- 4) Dienstag bis Donnerstag 10.00 Uhr - 23.00 Uhr Selbstbedienungsbar auf der Terrasse geöffnet

Speisekarte:

Montag, Freitag und Samstag 14.00 Uhr – 18.00 Uhr

Bio-Rinderbouillon hausgemacht vom Aberdeen Angus aus eigener biologischer Zucht mit hausgemachtem Leberknödel vom Bio-Angus € 3,90
mit hausgemachten Frittaten € 3,50

„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

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

Gemüse- Kartoffellaibchen hausgemacht auf gemischtem Salat mit Balsamico Dressing, dazu Kräuter-Sauerrahmdip € 12,20

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

Berner Würstel mit Senf, Ketchup und Pommes Frites € 7,50

Saure Extrawurst in Essig und Öl, mit Zwiebel, dazu 2 Scheiben Roggenbrot € 7,50

Bio-Angus-Gulasch aus eigener biologischer Zucht, mit Semmelknödel und Preiselbeeren € 9,80

Grosses Käsebrod Roggenbrot 2 Stk., Schnittkäse, Tomaten und Gurken € 6,80

Kindergerichte laut Kinderkarte

„Haager´s klassisch & Reh trifft Ente“

Suppen:

Bio-Rinderbouillon hausgemacht vom Aberdeen Angus aus eigener biologischer Zucht mit hausgemachtem Leberknödel vom Bio-Angus € 3,90
mit hausgemachten Frittaten € 3,50

Steinpilzcremesuppe mit Obershaube und Roggenbrotroutons € 4,70

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, Apfelrotkraut und Preiselbeeren € 17,20

Braten vom Reh aus eigener Jagd, auf Schwammerlsauce, dazu Gemüse-Kartoffellaibchen, Rotkraut und Preiselbeeren in der Rotweinbirne € 19,80

*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

1/2 Ente schonend gebraten auf Thymiansauce dazu Apfelrotkraut, Semmelknödel und Preiselbeeren in der Rotweinbirne € 19,20

Barbarie Entenbrust schonend rosa gegrillt auf Orangensauce dazu glacierte Maroni, Zapfenkroketten und Preiselbeeren in der Rotweinbirne € 22,90

„Leicht und Fit“

Beilagensalat gemischte Salatschüssel, darauf Croutons mit Balsamico oder Essig & Öl Dressing € 3,50

Gemüse-Kartoffellaibchen hausgemacht, an der Seite ein gemischter Salat mit Balsamico Dressing, dazu Kräuter-Sauerrahmdip € 12,20

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

Darf´s ein Knoblauchstanger ´l sein?
€ 2,70

„Das italienische Eck“

Tagliatelle in hausgemachter Tomatensauce, darauf gegrillte Kirschtomaten (vegetarisch) € 10,20

Lasagne hausgemacht, mit Sauce Bolognese vom Aberdeen Angus aus eigener biologischer Zucht, mit Parmesan gratiniert € 13,80

Tagliatelle mit Sauce Bolognese vom Aberdeen Angus aus eigener biologischer Zucht, darauf Parmesan € 11,20

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

Bio Aberdeen Angus **Steakkarte**

Bio Aberdeen Angus Filet

aus eigener biologischer Landwirtschaft

Rohgewicht 250g € 34,50

Bio Aberdeen Angus Ribeye Steak

aus eigener biologischer Landwirtschaft

Rohgewicht 250g € 25,80

Bio Aberdeen Angus Rumpsteak

aus eigener biologischer Landwirtschaft

Rohgewicht 250g € 22,50

Wir servieren Ihr gewünschtes Steak mit Ofenkartoffel & Kräuter-Sauerrahmdip, Whisky-Pfefferrahmsauce und Kräuterbutter

Wie soll Ihr Steak gebraten sein?

Rare oder Medium oder Medium/Well

Die Zubereitung eines Steaks nimmt etwas Zeit in Anspruch. Bitte planen Sie je nach Größe und Gar-Stufe bis zu 40 Minuten Wartezeit (Zubereitung und Ruhezeit) für Ihr Steak ein!

„Was es wert ist, zu haben, ist es wert, darauf zu warten!“ M.Monroe

Wussten Sie:

Unsere Black Aberdeen Angus züchten wir rein biologisch in Mutterkuhhaltung. Unsere Tiere dürfen das ganze Jahr selbst entscheiden, ob sie ihren Tag auf der Weide oder im Stall verbringen.

Sie dürfen sich selbst über unsere artgerechte Tierhaltung ein Bild machen und unsere Aberdeen Angus besuchen.

Desserts:

Palatschinke (1 Stk.) mit Marillenmarmelade € 3,20

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
Mandelsplittern und Schlagobers garniert € 6,20

Topfennocker 1 hausgemacht, auf Himbeerragout € 5,80

Flüssige Desserts:

Schnapser 1 vom Allerstorfer Obstbau
(Zwetschke, Marille) 2cl € 2,90

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

Mühlviertler Whiskey von Peter Affenzeller
(Grain, Blended, Single Malt) 2cl € 3,90