

# „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

### **Cordon Bleu**

von der Pute, gefüllt mit Schinken und Bergbaron dazu Bio-Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren € 15,80

*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

## „Leicht und Fit“

**Beilagensalat** gemischte Salatschüssel, darauf Croutons mit Balsamico 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

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

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

**Bunter Teller** Putenfleisch, gemischtes Gemüse scharf angebraten mit Grünem Veltliner abgelöscht, aufgegossen mit süß-scharfer Sauce, dazu Blattsalat darauf geröstete Kartoffelscheiben € 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.*

# **Bio- Aberdeen Angus** **Steakkarte**

## **Bio-Aberdeen-Angus-Beiried**

*aus eigener biologischer Landwirtschaft*

Rohgewicht 300g € 27,80

## **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 Kartoffelwedges,  
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 Jahre selbst entscheiden ob sie ihren Tag auf der Weide oder im Stall verweilen.

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** (Nusslikör, Weichsellikör) 2cl € 2,90

**Mühlviertler Whiskey von Peter Affenzeller**

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