

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 Frühlings Menü“

Cremesuppe

vom Spargel mit Roggenbrot-Croutons

Cordon Bleu

von der Pute, gefüllt mit Spargel und Kräuterfrischkäse,
dazu Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren

Topfennocker 1

hausgemacht auf Erdbeerragout

Menüpreis: € 21,40

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

„Spargel und Bärlauch im Duett“

Cremesuppe

vom Spargel mit Roggenbrot-Croutons € 4,90

Kaltes Roastbeef vom Aberdeen Angus aus eigener biologischer Zucht, schonend rosa gebraten an Salat mit Sauce Tartar, Bärlauchpesto und Roggenbrot € 9,20

Hauptgerichte:

Zander

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

Spargel

mit Bio-Kartoffeln und haugemachte Sauce Hollandaise € 13,80

dazu Mühlviertler Schinkenspeck Aufpreis € 5,80

dazu gebratenes Schweinefilet Aufpreis € 8,80

„Filetpfandl“

rosa gegrilltes Schweinefilet auf Spargel-Rahmragout, dazu hausgemachte Butterspätzle und gemischtes Gemüse, im heißem Pfandl serviert € 17,80

Cordon Bleu

von der Pute, gefüllt mit Spargel und Kräuterfrischkäse, dazu Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren € 16,80

Tagliatelle geschwenkt in Bärlauchrahm, darauf gegrillte Kirschtomaten und Parmesan (vegetarisch) € 10,50

Spargel-Rahmragout mit in Butter geschwenkten Bärlauch-Bio-Kartoffeln (vegetarisch) € 11,50

„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 Bratensauce mit Burgenländer Rotwein, dazu hausgemachter Semmelknödel, Apfelrotkraut und Preiselbeeren € 15,20

Bio-Gulasch

vom Aberdeen Angus aus eigener biologischer Zucht mit Semmelknödel und Preiselbeeren € 10,20

*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

Rostbraten vom österreichischen Jungrind, medium gebraten auf Zwiebelsauce, dazu hausgemachte Butterspätzle, gemischtes Gemüse und Röstzwiebel € 18,20

„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

Backhend´l Salat Bio Hend´l im Sonnenblumenmantel, auf buntem Salatbett in Balsamico Dressing, darauf geröstete Pinienkerne und frittierte Bio-Kartoffelstücke € 16,50

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

Salatteller gemischt darauf Croutons in Balsamico Dressing, an der Seite eines Ofenkartoffels mit Sauerrahm-Kräuterdip € 8,20

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

Topfennockerl hausgemacht auf Erdbeerragout € 5,80

Flüssige Desserts:

Schnapserl 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 € 10,20

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 € 7,80

Kräutertopfenbrot mit Gemüse garniert € 4,80

Käsbrot mit Bergbaron, Bio-Butter, Tomate und Salatgurke € 6,30

Schmankerl Brot mit Kräutertopfen, hausgemachtem Grammelschmalz, Bauchbrat´l und Speck, herzhaft garniert € 7,80

Fleischbrot mit Bauchbrat´l, hausgemachtem Grammelschmalz und Kren € 6,80

Schmalzbrot mit hausgemachtem Grammelschmalz und Zwiebel € 4,80

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 € 7,80

Kindergerichte:

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

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

Kinder bis 14 Jahre erhalten zusätzlich eine Kinderüberraschung!