

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, die Black-Aberdeen Angus und das Wild aus dem 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 vor 36 Jahren 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 setzt nun auf eine Erweiterung der biologischen Zucht.

Im Juli 2014 hat Harald Hörschläger noch die Rinderrassen White Galloways und den Yak dazu genommen, diese Rassen erwiesen sich allerdings als nicht so gut geeignet.

Harald Hörschläger konzentriert sich jetzt voll und ganz auf die Zucht und Erweiterung der Aberdeen Angus

Gerne sind wir Ihnen auch bei Reservierungen und Organisation für Ihre besonderen Feiern wie z.B. Taufen, Erstkommunion, Muttertag oder auch Firmenfeiern 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 werden, 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
Milchprodukte	Landwirtschaft Auberger, Julbach
Erdäpfeln	Bio Bauer Mandl aus Minihof
Wildfleisch	Böhmerwald Jagden
Semmeln & Brot	Bio-Bäckerei Müller, Aigen
Eier	Familie Pörtl, Kollerschlag
Obst & Gemüse	Firma Aumayer, Bezirk Eferding
Bio-Huhn	Familie Gugler-Andraschko,
Bier inkl. Andechser	Stiftsbrauerei Schlägl
Alkoholfreie Getränke	Getränke Pichler, Sarleinsb

*Als Aperitif empfehlen wir:
Haager Sprizz 0,25l € 4,50 (Preiselbeer)*

Haagerhof's Schmankerlmenü:

Kräutercremesuppe mit Obers Haube und Sesamstangerl

Cordon Bleu vom Huhn gefüllt mit Frischkäse und Eferdinger Spargel dazu Bio Petersilienkartoffeln vom Mandl Bauer und Preiselbeeren

Topfennockerl kalt gerührt auf Erdbeer- Rhabarberragout

Menüpreis: € 19,80

*Liebe Gäste, wir weisen Sie darauf hin, dass wir für Beilagen
Änderungen 0,50 Cent verrechnen!*

Suppen:

Haagers hausgemachte Bio-Rinderbouillon vom Aberdeen Angus aus eigener Zucht

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

Kräutercremesuppe mit Obers Haube und Sesamstangerl € 4,50

Vorspeise:

Tafelspitzsülze vom Bio Aberdeen Angus aus eigener Zucht auf Blattsalat mit steirischem Kürbiskernöl und Landbrot € 6,30

Haager`s Hauptgerichte:

„Haager Burger“ Vom Bio Aberdeen Angus aus eigener Zucht 200g mit karamellisierten Zwiebeln, Tomaten, Salat, Jalapeños und hausgemachter BBQ Sauce dazu Wedges und Kräuter Dip (auch vegetarisch möglich) € 14,50

„Haager Schnitzel“ vom Schwein paniert in der Pfanne im Schmalz gebraten gefüllt mit Mühlviertler Schinkenspeck und Zwiebeln dazu Bio Petersilienkartoffeln vom Mandl Bauer aus Minihof und Preiselbeeren €12,80

„Haager Pfandl“ vom Maibock aus eigener Böhmerwaldjagd mit Mandelkohlsprossen, Zapfenkroketten und Preiselbeeren €14,50

Braten vom Maibock aus eigener Böhmerwaldjagd mit Burgundersauce, hausgemachten Spätzle, glacierten Karotten und Preiselbeeren € 16,50

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

Schnitzel paniert vom Schwein

in der Pfanne im Schmalz gebacken dazu Bio Petersilienkartoffeln vom Mandl Bauer aus Minihof und Preiselbeeren € 11,50

*Zu unseren Mai Bock Gerichten
empfehlen wir 1/8 l Hotter
Cuvée €3,60*

Cordon Bleu vom Huhn gefüllt mit Kräuterfrischkäse und Eferdinger Spargel dazu Bio Petersilienkartoffeln vom Mandl Bauer und Preiselbeeren € 14,80

Spätzle hausgemacht im Pfandl serviert in Butter gebraten mit Bergkäse und Röstzwiebeln € 9,80

Bunter Beilagen Salat €3,50

*Liebe Gäste, wir weisen Sie darauf hin, dass wir für Beilagen
Änderungen 0,50 Cent verrechnen!*

Haager`s Salat Eck:

Salat Picanto

natur gebratene Hühnerbruststreifen auf gemischten Salat mit Schafskäse €13,80

Steak and Cheese Salat Steakstreifen vom Bio Aberdeen Angus aus eigener Zucht medium gebraten mit Blue Cheese, Walnüssen, Cranberrys auf buntem Salatbett mit Balsamico Dressing €18,50

Ziegenkäse gebraten auf buntem Salatbett
mit Böhmerwaldhonig und Sauce Cumberland 13,80

Hausgemachte Kaspresknödel

auf gemischten Salat mit Kräuterdip €11,50

Hausgemachte Frühlingsrollen auf buntem Blattsalat mit Sojavinaigrette und Sweet Chili Dip €12,50 (vegetarisch)

Darf`s ein Knoblauchstangerl sein?
€2,70

*Liebe Gäste, wir weisen Sie darauf hin, dass wir für Beilagen
Änderungen 0,50 Cent verrechnen*

Desserts:

Warmer Apfelstrudel mit Schlagobers €3,40

dazu eine Kugel Vanille Eis € 1,30

Hausgemachter Schokomohrkuchen mit einer Kugel Vanille Eis,
Schokosauce und Schlagobers garniert €5,50

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

Topfennockerl kalt gerührt auf Erdbeer Rhabarberragout €5,80

*Bitte fragen Sie bei unseren Servicemitarbeitern
nach unserer Eis Karte*

Flüssige Desserts:

Schnapslerl vom Allerstorfer (Zwetschke, Marille) €2,90

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

Mühlviertler Whiskey von Peter Affenzeller

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

*Speisenkarte von 14.00-18.00 Uhr
ab 20.30 Uhr*

Haager's hausgemachte Bio Rinderbouillon:

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

Haager's Suppentopf mit hausgemachtem Leberknödel, Kaspressknödel und Frittaten € 6,50

Kräutercremesuppe mit Obers Haube und Sesamstangerl € 4,50

Warme Gerichte & Jause:

Bio-Angus-Gulasch aus eigener Zucht

Mit hausgemachtem Semmelknödel und Preiselbeeren € 9,80

Berner Würstel

mit Senf, Ketchup und Pommes Frites € 7,50

Ragout vom Maibock aus den Jagden vom Böhmerwald mit Semmelknödel und Preiselbeeren € 14,50

Kräutertopfenbrot mit Gemüse garniert € 4,80

Schmankerl Brot mit Kräutertopfen, Grammel Schmalz, kalten Schweinebraten und Speck herzhaft garniert € 6,80

Speckbrot mit Mühlviertler Schinkenspeck und Zwiebeln € 6,30

Fleischbrot mit Schweinebraten, Grammel Schmalz und Kren € 6,30

Schmalzbrot hausgemachten Grammel Schmalz und Zwiebel € 4,80

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

Tafelspitzsülze vom Bio Aberdeen Angus aus eigener Zucht auf Blattsalat mit steirischem Kürbiskernöl und Landbrot € 6,80

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

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