

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

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

Haagerhof Winter Menü:

Cremesuppe

vom frischen Knoblauch mit Weissbrot-Buttercroutons

Gekochtes

vom Aberdeen Angus aus eigener biologischer Zucht mit Petersilienkartoffeln,
Wurzelgemüwestreifen und Semmelkren

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

Menüpreis: € 21,40

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

Ein Winter- Ein Genuss:

Vorspeisen und Suppen:

Haagers hausgemachte Bio-Rinderbouillon vom Aberdeen Angus aus eigener biologischer Zucht

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

Cremesuppe vom frischen Knoblauch mit Weißbrot-Buttercroutons € 4,90

Lachs aus Norwegen hausgeräuchert auf Rucola mit Balsamicodressing, gerösteten Pinienkernen und Knoblauchstangerl € 10,20

Hauptgerichte:

Zander

schonend gebraten auf Kartoffel-Mischgemüsenest dazu eine Veltliner-Limettensauce € 19,80

Barbarie Entenbrust

rosa gebraten auf eigenem Jus gemischt mit Orangensaft und Burgenländer Rotwein dazu Romanesco und Zapfenkroketten € 18,60

„Filetpfandl“

Rosa gegrilltes Schweinefilet auf Champignonrahmsauce dazu hausgemachte Butterspätzle, gemischtes Gemüse im heißem Pfandl serviert € 16,80

Haager`s Hauptgerichte klassisch:

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

„Haager Schnitzel“ vom Schwein paniert in der Pfanne im Schmalz gebacken, gefüllt mit Mühlviertler Schinkenspeck und Zwiebeln dazu Bio Petersilienkartoffeln vom Mandl Bauer aus Minihof und Preiselbeeren € 13,80

„Haager Pfandl“ vom Wild aus eigener Jagd in Karotten-Oberssauce mit Mischgemüse, Zapfenkroketten und Preiselbeeren im heißem Pfandl serviert € 15,50

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 € 4,20

Schnitzel paniert vom Schwein in der Pfanne im Schmalz gebacken dazu Bio Petersilienkartoffeln vom Mandl Bauer aus Minihof und Preiselbeeren € 11,80

Spätzle hausgemacht im heißem Pfandl serviert in Butter gebraten mit Bergkäse und Röstzwiebeln (vegetarisch) €10,20

Bunter Beilagensalat € 3,50

„Rund um g´ sund“

Salat Piccanto große gemischte Salatschüssel darauf natur gebratene Hühnerbruststreifen und Schafskäse € 14,80

Backhend´l Salat aus biologischer Zucht im Sonnenblumenmantel, gerösteten Pinienkernen auf buntem Salatbett mit weißer Balsamico Dressing und frittierten Bio-Kartoffelstücken € 16,50

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

Tortellini mit Tomaten und Käse gefüllt mit echt italienischer Tomatensauce von unserem Koch Davide (vegetarisch) € 11,50

Liebe Gäste, wir weisen Sie darauf hin, dass wir für Beilagenänderungen 0,50 Cent verrechnen!

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

Desserts:

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

Kaiserschmarr'n karamellisiert mit Apfelmus und Staubzucker € 9,80

Flüssige Desserts:

Schnapser'l 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

*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

Warme Gerichte & Jause:

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

Berner Würstel

mit Senf, Ketchup und Pommes Frites € 7,50

Ragout vom Wild aus eigener Jagd in Karotten-Obersauce mit Semmelknödel und Preiselbeeren € 14,80

Kräutertopfenbrot mit Gemüse garniert € 4,80

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

Speckbrot mit Mühlviertler Schinkenspeck und Zwiebeln € 6,30

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

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!