

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 die Galloways, 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 32 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 und hat im Mai 2012 die Rinderwirtschaft um das tibetische Hochlandrind - den Yak - erweitert. Im Juli 2014 hat Harald Hörschläger noch eine 3. Rinderasse - die White Galloways - dazu genommen.

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.

## Eierschwammerlzeit:

### Suppe:

**Eierschwammerlcremesuppe** mit hausgemachten Sesamstangerl € 4,60

### Vorspeise:

**Eierschwammerlsülzchen** auf gezupften Blattsalat mit steirischen Kürbiskernöl und Zwiebeln dazu Bauernbrot € 6,50

### Hauptgerichte:

Zu unseren Eierschwammerl Gerichten empfehlen wir 1/8 l Haagerhof Veltliner €3,70 (0)

### Eierschwammerlragout

hausgemacht in Rahmsauce mit Semmelknödel € 9,80

„**Cordon Bleu**“ vom Bio – Hendl aus Rudolfing, gefüllt mit Eierschwammerl und Käse dazu Bio Petersilienkartoffeln €14,80

**Medaillons vom Reh** aus der Böhmerwald–Jagd medium gebraten auf Eierschwammerlragout dazu Zapfenkroketten und cremiges Frühkraut €19,40

**Spätzle** hausgemacht im Pfandl serviert in Butter gebraten mit Eierschwammerlsauce (vegetarisch) € 9,80

dazu rosa gebratenes Schweinefilet € 5,90

## Unser Saisonmenü:

**Eierschwammerlcremesuppe** mit hausgemachten Sesamstangerl

\*\*\*\*\*

„**Cordon Bleu**“ vom Bio – Hendl aus Rudolfing, gefüllt mit Eierschwammerl und Käse dazu Bio Petersilienkartoffeln

\*\*\*\*\*

**Himbeersorbet** mit prickelndem Hollunder – Zitronen Frizzante von der Sektkellerei Inführ

Menüpreis: € 19,80

Bitte fragen Sie bei unseren Servicemitarbeitern  
nach unserer Dessertkarte

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

## Suppen:

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

- mit hausgemachten Leberknödel vom Bio-Angus € 3,30
- mit hausgemachten Frittaten € 2,80

## Haager`s Hauptgerichte „Klassisch“:

„**Haagerburger**“ vom Bio Aberdeen Angus eigener Zucht 200g mit karamellisierten Zwiebeln, Tomaten, Salat, Jalapeños und hausgemachter BBQ Sauce dazu Wedges und Sauerrahm Dip (auch Veggie möglich) € 13,20

„**Haagerschnitzel**“ paniert mit Bio Petersilienkartoffeln vom Mandl Bauer aus Minihof und Preiselbeeren vom Schwein in der Pfanne im Schmalz gebraten €12,80

„**Haagerpfandl**“ vom Rotwild aus eigener Böhmerwaldjagd mit Mandelkohlsprossen, Zapfenkroketten und Preiselbeeren €12,80

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

**Braten** vom Aberdeen Angus aus eigener biologischer Zucht mit Rotweinsauce, Apfelrotkraut und Semmelknödel dazu Preiselbeeren € 13,50

**Schnitzel** paniert vom Schwein in der Pfanne im Schmalz gebraten mit Bio Petersilienkartoffeln vom Mandl Bauer aus Minihof und Preiselbeeren € 10,80

Bunter Beilagensalat €3,30

**Bio-Backhendl** am Knochen aus Rudolfing an Blattsalat mariniert mit Kartoffelsalat und Kürbiskernöldressing €13,20

**Bunter Blattsalat** mit hausgemachten gebratenen Bio - Handkäse dazu Sauce Cumberland 13,90

**Hausgemachte Frühlingsrollen** auf buntem Blattsalat mit Sojavinaigrette und Sweet Chili Dip €12,50

Darf's ein Knoblauchbaguette sein?

## Desserts:

**Warmer Apfelstrudel** mit Schlagobers €3,40  
dazu 1 Kugel Bourbon Vanille Eis + €1,30

**Himbeersorbet** mit prickelndem Hollunder – Zitronen Frizzante von der Sektkellerei Inführ € 4,80

**Schokomousse** auf Himbeerspiegel fein garniert € 6,20

**Eis Palatschinke** mit 2 Kugeln Vanilleeis, Schokosauce, kandierten Mandelsplitter und Schlagobers garniert € 6,20

