

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.

## Haagerhof´s Schmankerl:

### Suppe:

**Wildcremesuppe** vom Wild aus der Böhmerwaldjagd  
mit Obershaube € 4,20

### Hauptgerichte:

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

*Zu unseren Bio Aberdeen Angus  
Gerichten empfehlen wir 1/8 l Haagerhof  
Zweigelt € 3,70 (0)*

**Gekochtes** vom Aberdeen Angus aus eigener biologischer Zucht mit  
Wurzelgemüse, in seiner Bouillon, mit Kren dazu Bio Petersilienkartoffeln vom Mandl  
Bauer € 12,50

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

## Unser Schmankerlmenü:

**Rotkrautsuppe** mit Brotroutons

\*\*\*\*\*

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

\*\*\*\*\*

**Maroni – Panna Cotta** auf Zimt – Rum - Zwetschken

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

**Rotkrautsuppe** mit Brotroutons € 3,80 (vegetarisch)

## **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

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

### **Schnitzel paniert**

Mit Bio Petersilienkartoffeln vom Mandl Bauer aus Minihof und Preiselbeeren

- vom Schwein in der Pfanne im Schmalz gebraten € 10,80

*Bunter Beilagensalat €3,30*

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

**Bunter Blattsalat** mit gebratenen Ziegenkäse dazu Sauce Cumberland 13,90

**Hausgemachte Gemüse Schafskäse Laibchen** mit Petersilienkartoffel und Sauerrahm Dip €10,80

*Darf´s ein Knoblauchbaguette sein?  
€2,20*

## **Desserts:**

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

**Kaiserschmarrn** gezuckert mit Preiselbeeren €9,80

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

**Maroni – Panna Cotta** auf Zimt – Rum- Zwetschken €5,80