

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. Diese Rinderart hat sich allerdings bei uns nicht bewährt. Im Juli 2014 hat Harald Hörschläger noch eine 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.

Wild trifft Kürbis:

Suppe:

Hausgemachte Kürbiscremesuppe

mit steirischem Kürbiskernöl und Kürbischips € 4,30

Böhmerwald Schwammerlsuppe hausgemacht mit Brotchips € 4,60

Vorspeise:

Tafelspitzsülzchen

vom Aberdeen Angus aus eigener biologischer Zucht mit Zwiebeln, steirischem Kürbiskernöl und Brot € 6,20

Hauptgerichte:

*Zu unseren Wild Gerichten
empfehlen wir 1/8 l Haagerhof
Zweigelt € 3,70 (O)*

Apfel – Kürbisragout

hausgemacht mit Semmelknödel € 10,20

Braten vom Rehwild

aus eigener Jagd auf Apfel - Rotwein Sauce mit hausgemachten Spätzle dazu
Kürbis - Karottenkraut und Preiselbeeren € 15,60

Medaillons vom Rehwild

aus eigener Jagd medium gebraten auf hausgemachten Kürbis - Karottenkraut dazu
Schwammerlsauce und Zafpenkroketten € 21,50

„Cordon Bleu“

vom Bio – Hendl aus Rudolfing, gefüllt mit Kürbis, Käse und Mühlviertler
Schinkespeck dazu Bio Petersilienkartoffeln und Buttergemüse € 16,20

Unser Saisonmenü:

Hausgemachte Kürbiscremesuppe mit steirischem Kürbiskernöl und Kürbischips

Braten vom Rehwild aus eigener Jagd auf Apfel - Rotwein Sauce mit hausgemachten Spätzle dazu Kürbis - Karottenkraut und Preiselbeeren

Kürbisküchlein hausgemacht mit Rum Zwetschken und Schlagobers

Menüpreis: € 19,80

Bitte fragen Sie bei unseren Servicemitarbeitern nach unserer Dessertkarte

Suppen:

*Als Aperitif empfehlen wir:
Martini Royal 0,25l € 4,50*

Haagers hausgemachte Bouillon vom Aberdeen Angus aus eigener biologischer Zucht

- mit hausgemachtem 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) € 14,50

„**Haagerschnitzel**“ paniert und gefüllt mit Mühlviertler Schinkenspeck und Zwiebel dazu Bio Petersilienkartoffeln vom Mandl Bauer aus Minihof und Preiselbeeren, vom Schwein in der Pfanne im Schmalz gebacken € 12,80

„**Haagerpfandl**“ vom Rotwild aus eigener Böhmerwaldjagd mit Mandelkohlsprossen, Zapfenkroketten und Preiselbeeren € 13,80

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 € 14,50

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

Bunter Beilagensalat € 3,30

Bio-Backhendl aus Rudolfiner am Knochen gebacken an Blattsalat mariniert mit Kürbiskernöldressing dazu hausgemachtem Kartoffelsalat € 13,20

Zanderfilet in Butter gebraten auf Tagliatelle mit Veltliner - Limettensauce dazu
Buttergemüse € 16,80

Tortellini gefüllt mit Kürbis und Ricotta in Kräuterrahmsauce
darauf Parmesan € 9,80

Hausgemachte Frühlingsrollen auf buntem Blattsalat in Balsamico
Dressing und Sweet Chili Dip € 12,50

Darf's ein Knoblauchbaguette sein?
€ 2,20

Desserts:

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

Kürbisküchlein hausgemacht mit Rum Zwetschken und Schlagobers € 3,20

Mokka Nuss Parfait hausgemacht mit Schlagobers und Mandelsplitter € 6,20

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