

Name: ..... Tisch: .....

## Wenn´s mal was anderes sein soll.....

Bei mehreren Zimmern an einem Tisch bitte Zimmernummer neben dem Gericht angeben!!!

### **Beiried**

Bio-Aberdeen Angus aus eigener Zucht mit Kräuterbutter,  
Whiskey- Pfefferrahmsauce, Ofenkartoffel, Sauerrahmdip  
Wie gebraten? Rare, Medium oder Medium/Well

**Schnitzel** vom Schwein mit Petersilienkartoffeln und  
Preiselbeeren **im Menü kein Aufpreis auch für Hausgäste**

**Tagliatelle** mit hausgemachter Tomatensauce **im Menü kein  
Aufpreis auch für Hausgäste**

**Haager Burger** vom Bio-Aberdeen Angus aus eigener Zucht  
(200g) medium gebraten mit Eisbergsalat, Tomaten, hausgem.  
BBQ Sauce und karamelierten Zwiebeln dazu Kartoffelwedges,  
Kräuter Sauerrahmdip **im Menü kein Aufpreis auch für Hausgäste**

**Menüpreis für Besuchergäste (a la carte) Euro 22,-**

**Kinder 0-3J. Räuberteller -100% 3-5 J. -80% 6-10 J. -50% 11-14 J. -30%**

Vorspeise einzeln	Euro 6,00
Klare Suppe einzeln	Euro 3,60
Cremesuppe einzeln	Euro 4,90
Kindergericht einzeln inkl. Ü Ei	Euro 7,00
Hauptgericht einzeln	Euro 14,00
Aufpreis Bio-Steak im Menü	Euro 12,00
Bio Aberdeen Angus Steak einzeln	Euro 26,00
Vegetarisches Gericht einzeln	Euro 12,00
Schnitzel einzeln	Euro 11,80
Haager Burger einzeln	Euro 15,50
Dessert einzeln	Euro 5,50



## **Abendmenü Halbpension:**

**(Das Abendmenü wechselt täglich!!!)**

### Suppen und Vorspeise:

**Bouillon** vom Aberdeen Angus aus eigener biologischer Zucht mit  
würflig geschnittenen, gekochtem Angusfleisch und Wurzelgemüse  
oder

**Mühlviertler Bio-Erdäpf´lkäse** dazu Bio-Butter und Roggenbrot

### **Zwischendrin oder zum Hauptgericht:**

Darf es ein gemischter Salat sein??

### Hauptspeisen:

**Filetpfand´l** Filet vom Schwein, gegrillt mit Gorgonzolarahmsauce,  
dazu Broccoli und hausgemachte Spätzle  
oder

**Braten** vom Aberdeen Angus aus eigener biologischer Zucht, auf  
Preiselbeer-Gemüsesauce mit Semmelknödel, Rotkraut und  
Preiselbeeren  
oder

**Bergbaron** paniert, gebacken, mit Sauce Cumberland und Toast

### Kindergericht:

„**Würmchen**“ Spaghetti mit Tomatensauce **Parmesan dazu?**

### Dessert:

**Nougatknödel** in Butterbrösel

oder

**Apfelkuchen** hausgemacht mit Schlagobers

Name: ..... Tisch: .....

## Wenn´s mal was anderes sein soll.....

Bei mehreren Zimmern an einem Tisch bitte Zimmernummer neben dem Gericht angeben!!!

### **Beiried**

Bio-Aberdeen Angus aus eigener Zucht mit Kräuterbutter,  
Whiskey- Pfefferrahmsauce, Ofenkartoffel, Sauerrahmdip  
Wie gebraten? Rare, Medium oder Medium/Well

**Schnitzel** vom Schwein mit Petersilienkartoffeln und  
Preiselbeeren **im Menü kein Aufpreis auch für Hausgäste**

**Tagliatelle** mit hausgemachter Tomatensauce **im Menü kein  
Aufpreis auch für Hausgäste**

**Haager Burger** vom Bio-Aberdeen Angus aus eigener Zucht  
(200g) medium gebraten mit Eisbergsalat, Tomaten, hausgem.  
BBQ Sauce und karamelierten Zwiebeln dazu Kartoffelwedges,  
Kräuter Sauerrahmdip **im Menü kein Aufpreis auch für Hausgäste**

**Menüpreis für Besuchergäste (a la carte) Euro 22,-**

**Kinder 0-3J. Räuberteller -100% 3-5 J. -80% 6-10 J. -50% 11-14 J. -30%**

Vorspeise einzeln	Euro 6,00
Klare Suppe einzeln	Euro 3,60
Cremesuppe einzeln	Euro 4,90
Kindergericht einzeln inkl. Ü Ei	Euro 7,00
Hauptgericht einzeln	Euro 14,00
Aufpreis Bio-Steak im Menü	Euro 12,00
Bio Aberdeen Angus Steak einzeln	Euro 26,00
Vegetarisches Gericht einzeln	Euro 12,00
Schnitzel einzeln	Euro 11,80
Haager Burger einzeln	Euro 15,50
Dessert einzeln	Euro 5,50



## **Abendmenü Halbpension:**

**(Das Abendmenü wechselt täglich!!!)**

### Suppen und Vorspeise:

**Bouillon** vom Aberdeen Angus aus eigener biologischer Zucht mit  
hausgemachten Frittaten

oder

**Tomatencremesuppe** mit gerösteter Brotscheibe

### **Zwischendrin oder zum Hauptgericht:**

Darf es ein gemischter Salat sein??

### Hauptspeisen:

**Seelachsfilet** paniert, auf Petersilienkartoffeln, dazu Sauce Tartar  
oder

**Gekochtes** vom Aberdeen Angus aus eigener biologischer Zucht,  
auf Kren-Schnittlauchsauce mit Stampfkartoffeln

oder

**Cordon Bleu** von Zucchini, mit Petersilienkartoffeln und Bio-  
Kräuter-Sauerrahmdip

### Kindergericht:

„Spock“ Putenschnitzel natur, gegrillt, mit Reis

### Dessert:

**Palatschinke** gefüllt mit Marillenmarmelade

oder

**Sacherschnitte** hausgemacht mit Schlagobers

Name: ..... Tisch: .....

## Wenn´s mal was anderes sein soll.....

Bei mehreren Zimmern an einem Tisch bitte Zimmernummer neben dem Gericht angeben!!!

### **Beiried**

Bio-Aberdeen Angus aus eigener Zucht mit Kräuterbutter,  
Whiskey- Pfefferrahmsauce, Ofenkartoffel, Sauerrahmdip  
Wie gebraten? Rare, Medium oder Medium/Well

**Schnitzel** vom Schwein mit Petersilienkartoffeln und  
Preiselbeeren **im Menü kein Aufpreis auch für Hausgäste**

**Tagliatelle** mit hausgemachter Tomatensauce **im Menü kein  
Aufpreis auch für Hausgäste**

**Haager Burger** vom Bio-Aberdeen Angus aus eigener Zucht  
(200g) medium gebraten mit Eisbergsalat, Tomaten, hausgem.  
BBQ Sauce und karamelierten Zwiebeln dazu Kartoffelwedges,  
Kräuter Sauerrahmdip **im Menü kein Aufpreis auch für Hausgäste**

**Menüpreis für Besuchergäste (a la carte) Euro 22,-**

**Kinder 0-3J. Räuberteller -100% 3-5 J. -80% 6-10 J. -50% 11-14 J. -30%**

Vorspeise einzeln	Euro 6,00
Klare Suppe einzeln	Euro 3,60
Cremesuppe einzeln	Euro 4,90
Kindergericht einzeln inkl. Ü Ei	Euro 7,00
Hauptgericht einzeln	Euro 14,00
Aufpreis Bio-Steak im Menü	Euro 12,00
Bio Aberdeen Angus Steak einzeln	Euro 26,00
Vegetarisches Gericht einzeln	Euro 12,00
Schnitzel einzeln	Euro 11,80
Haager Burger einzeln	Euro 15,50
Dessert einzeln	Euro 5,50



## **Abendmenü Halbpension:**

**(Das Abendmenü wechselt täglich!!!)**

### Suppen und Vorspeise:

**Bouillon** vom Aberdeen Angus aus eigener biologischer Zucht mit  
hausgemachten Kaspressknödel  
oder

**Schinkenröllchen** gefüllt mit Bio-Tomatentopfen

### **Zwischendrin oder zum Hauptgericht:**

Darf es ein gemischter Salat sein??

### Hauptspeisen:

**Braten** vom Wildschwein aus eigener Jagd, auf Thymiansauce, dazu  
Rahmkraut, Preiselbeeren und Böhmisches Knödel  
oder

**Geselchtes** vom Schwein, auf Selchsauce, mit Sauerkraut und  
Petersilienkartoffeln  
oder

**Gemüsepfand'l** gemischtes Gemüse in Käserahmsauce im Pfand'l  
serviert

### Kindergericht:

„**Batman**“ Chicken Wings mit Pommes Frites und BBQ Sauce

### Dessert:

**Erdäpf'lnudeln** in Mohn und Zucker gewälzt  
oder

**Zwetschkuchen** hausgemacht mit Schlagobers