

Vorspeisen

| | |
|--|-------|
| Österreichisches Vitello-Tonnato | 12.90 |
| Rosa gebratenes Kalbsfleisch auf Käferbohnencreme | |
| Gebratene Riesengarnelen | 11.50 |
| auf marinierten Avocados | |
| Crispy Sushi roll (gefüllt mit Garnele und Avocado) | 11.50 |

Suppen



| | |
|---|------|
| Frittaten-, Fleischstrudel-, oder Leberknödelsuppe | 4.30 |
| Knoblauchcremesuppe mit Schwarzbrotchip | 5.20 |
| Rieslingschaumsuppe | 5.20 |

Saisonales

| | |
|--|-------|
| Geschmorter Hirschschlögel | |
| mit Waldviertler Knödel und Rotkraut | 19.50 |
| Hirschragout | |
| mit Semmelknödel und Preiselbeeren | 17.50 |
| Mediterranes Wildschweinragout | |
| mit Gnocchi, Parmesan und Olivenöl | 17.50 |
| Gebratene Freilandhendlbrust in Currysoße | |
| mit Reis und Ananasstücken | 16.90 |
| Fangfrisches Saiblingsfilet vom Haberzeth | |
| auf Krautfleckerl | 20.50 |
| Hausgemachte Gnocchi mit Räucherlachs | |
| und grünem Salat | 15.00 |

Haag's Spezialitäten

Slowakischer Rostbraten

(Rindfleisch mit Knoblauch eingerieben, paniert und gebacken)
mit Petersilienerdäpfeln und Salat

16.50

Zarte Schweinsmedaillons mit Kräuterkruste

mit Erdäpfelgratin und Speckbohnen

18.90

„Hauerpfandl“

(Filets von Schwein und Rind rosa gebraten)
in Pfeffersoße mit Kroketten

18.90

Slowakischer Rostbraten

(Rindfleisch mit Knoblauch eingerieben, paniert und gebacken)
mit Petersilienerdäpfeln und Salat

16.50

Rahmbeuschel

mit Semmelknödel

10.60

Hausgemachte Fleisch- oder Grammelknödel

mit warmem Speck-Krautsalat

13.00

½ Steirer Backhendl (~20 min)

mit Erdäpfelsalat

13.50

Dreierlei vom Schnitzel (Sur, Hendl, Cordon bleu)

mit Salat

14.20

Wiener Schnitzel vom Schwein

mit Butterreis und Salat

12.20

Ausgelöstes Hühnerschnitzel

mit Erdäpfelsalat

13.00

Cordon bleu

mit Petersilienerdäpfeln und grünem Salat

14.00

Grillkotelett

mit Gemüse und Pommes frites

12.90

Fisch



Gebackenes Schollenfilet

mit Erdäpfelsalat

14.00

Zanderfilet in der Vollkornkruste

mit Petersilienerdäpfeln und grünem Salat

17.50

Zanderfilet gebraten

mit Petersilienerdäpfeln und grünem Salat

17.50

Vegetarische Köstlichkeiten



Hausgemachte Falafel

auf Avocadocreme

14.00

Hausgemachte gebackene Karfiol-Käsebällchen

auf warmer Schnittlauchsauce, mit Gemüse und Petersilienerdäpfeln

13.50

Geröstete Knödel mit Ei

mit grünem Salat

9.50

Gebackener Emmentaler

mit Sauce Tartar

9.50

Gebackene Champignons

mit Sauce Tartar

9.50

Für unsere kleinen Gäste

Grillwürstel mit Pommes frites

6.50

Kinderschnitzel mit Pommes frites oder Reis

8.00

Verlangen Sie bitte unsere Dessert- und Eiskarte!

