



Mit dem Führen des AMA-Gastrosiegels verpflichten wir uns, mit Partnern aus der Region zusammenzuarbeiten, die uns mit heimischen Produkten höchster Qualität beliefern. Denn Eure Zufriedenheit ist uns wichtig.

Bio-Rind – Styria-Beef

Mutterkuhhaltung 9-11 Monate

Absolut steirisch – Schweinefleisch

Zu 100% aus der Steiermark
Geboren – gewachsen – geschlachtet

Mondseefische

Brot und Gebäck

Eier aus Freilandhaltung (www.meigartl.at)

Mondseeland Jausen- und Bergkäse

Frisch-Schafkäse

Milchprodukte

Saisongemüse

Bio-Säfte und Most

Edelbrände

Familie Burgstaller - Zipf

Martin Kalleitner – St. Lorenz

Bio-Bäckerei Obauer – St. Gilgen

Alexandra Eder – St. Lorenz

Hofkäserei Hingerer – Mondsee

Familie Spitzer – Oberwang

Salzburger Land Molkerei

Gemüse Aumayr – Hartkirchen

Familie Schauer – St. Marienkirchen

Familie Langwallner – Zell am Moos

A Gluten

B Krebstiere

C Eier

D Fische

E Erdnüsse

F Soja

G Milch

H Schalenfr.

L Sellerie

M Senf

N Sesam

O Sulfite

P Lupinen

R Weichtiere

Gerne um Euer Wohl bemüht

Hannes Eder und Mitarbeiter

Wir freuen uns, Euch im Gasthof Drachenwand begrüßen zu dürfen.

Die echte Wirtshauskultur ist das, was uns am Herzen liegt. Authentisch und ehrlich möchten wir sein. Regionale Produkte, ein gesundes Miteinander mit unseren Mitarbeitern und heimischen Lieferanten – das ist uns wichtig.
Kochen ist Handwerk und Selbstgemacht ist unsere Devise.

Suppen und Vorspeisen

Rindsuppe mit Frittaten ACGL	€	4,00
Rindsuppe mit Leberknödel ACGLMP	€	4,80
Parmesanschaumsuppe mit Estragon-Kalbfleischbällchen ACGM	€	7,00
Tartare vom Räucherfisch mit Avocado und Tomate auf Rucola, dazu hausgemachtes Vollkorn-Knäckebrot ADGM	€	12,50
Marinierter Bio-Kavalierspitz und Eierschwammerl mit Blattsalat ACG	€	13,00
Innviertler Blutwurstknödel auf Selleriecreme und Schnittlauch ACGL	als Vorspeise € als Hauptspeise €	10,50 13,50

Warme Hauptgerichte

Wiener Backhuhn mit bunter Salatschüssel ACGM	€	13,80
Wiener Schnitzel vom Steirer-Schwein in Butterschmalz gebacken mit Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren ACG	€	13,50
Cordon Bleu vom oberösterreichischen Milchkalb in Butterschmalz gebacken mit Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren ACG	€	19,20
Rosa gebratener Zwiebelrostbraten von der Styria-Beef-Beiried mit Rosmarinkartoffeln und Röstzwiebel ALMO	€	19,50
Rosa gebratene Junglamm-Huff auf Rotwein-Olivensaft mit cremiger Eierschwammerl-Polenta GMO	€	26,50
Tagliata – Saftiges Rumpsteak vom Bio-Beef auf Rucola mit gehobeltem Parmesan, Monte Rosso Olivenöl und Baguette AG	€	24,50
Mondsee Reinanke vom Mooshäusler Fischer im Ganzen oder filetiert gebraten mit Petersilienkartoffeln und zerlassener Butter ADG	€	22,00
Filet von der Lachsforelle (Fischzucht See Ache) auf Pignolien-Blattspinat und Erdäpfelpüree AGH	€	24,50
Zucchini mit Eierschwammerlrisotto gefüllt und Mondseer Bergkäse überbacken, dazu Kräuterdip GM	€	15,50

Am **Sonntag und Feiertag zu Mittag** gibt es zusätzlich immer einen
Klassiker aus der österreichischen Wirtshausküche.
Wir informieren Euch gerne.

Salate

Bunter Blattsalat mit Oberwanger Schaf-Frischkäse, gebratenen Kartoffelscheiben und Eierschwammerl	€	14,50
Steirischer Backhendlsalat – Österreichische Hühnerbruststreifen in Kürbiskernen gebacken auf Kartoffel-Blattsalat und Kernöl ACM	€	13,50
Gemischter Salat mit Joghurtdressing CGHM	€	4,50

Dazu servieren wir Euch gerne ...

... ofenfrisches Knoblauch-Kräuter-Baguette (2 Stück) ACFGHN	€	3,80
... 1 Stück Gebäck vom Bio-Bäcker Obauer AFGHN	€	1,50

Kindergерichte

Kinderschnitzel „ Asterix “ mit Pommes und Ketchup ACGM	€	8,20
Grillwürstchen „ Obelix “ mit Pommes und Ketchup CGHLM	€	5,50
Gegrilltes Hühnerbrüstchen „ Idefix “ mit Rosmarinkartoffeln und Grillgemüse GL	€	9,80
Portion Pommes mit Ketchup M	€	5,00

Nachspeisen

Hausgemachte Topfenknödel in Butterbrösel auf Marillenröster und Vanilleeis ACG	€ 9,00
Dunkles Schokolademousse mit eingelegten Pfirsichen und Bourbon-Vanilleobers CG	€ 8,50
Kaiserschmarrn mit Zwetschkenröster ACG	€ 9,50
2 Stück Palatschinken mit Marillen- oder Ribislmarmelade ACG	€ 6,50
Eispalatschinke mit frischen Früchten, Schokosauce und Schlagobers ACGH	€ 6,50
Altwiener Apfelstrudel mit Schlagobers AGH	€ 3,80
Mohn-Apfeltorte mit Schlagobers ACGH	€ 3,80

Eis

Schokolade- & Vanilleeis mit Heidelbeeren , Eierlikör und Schlagobers CG	€ 8,50
Eiskaffee – Vanilleeis mit Kaffee und Schlagobers G	€ 7,00
Heiße Liebe – Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Schlagobers G	€ 7,50

Wir freuen uns, dass Ihr im Gasthof Drachenwand zu Besuch seid
und wünschen Euch einen guten Appetit.

Hannes Eder und Mitarbeiter