



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.

Spezialitäten von der Weidegans

11. bis 20. November 2022

Weinempfehlung:

2018	Chianti Classico Riserva Weingut Spadaio & Piccorto, Barberino Val d'Elsa – Italien	1/8 l €	6,20
-------------	---	---------	------

Suppe und Vorspeise:

Gansl-Linsensuppe mit Curry und Gemüse GLM	€	8,00
--	---	------

Gänseleberparfait mit Rotweifeige, Brioche-Toast und Butter ACGO	€	12,50
---	---	-------

Marlinigansl

Traunviertler Weidegans vom Deichselhof
auf Natursaft mit Semmelknödel, Apfelblaukraut und Preiselbeeren
ACGO

€ 29,50

Für Zuhause:

350ml Ganslfett	€	5,00
------------------------	---	------

Die gesunde Alternative zu Butter – ideal zum Braten und Verfeinern von Fleisch, Kartoffeln und Gemüse (z.B. Sauerkraut).

Suppen und Vorspeisen

Rindsuppe mit Frittaten ACGL	€	4,50
Petersilienwurzelsuppe mit Tafelspitzravioli ACGL	€	7,50
Tartare vom Räucherfisch auf roter Rübe mit Apfel und geröstetem Sesam ADGM	€	15,50
Innviertler Bratknödel auf Sauerkraut mit Schnittlauch und Rahmkren ACGM	als Vorspeise €	10,50
	als Hauptspeise €	13,50

Hauptspeisen

Wiener Backhuhn mit bunter Salatschüssel ACGM	€	16,50
Wiener Schnitzel vom Steirer-Schwein in Butterschmalz gebacken mit Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren ACG	€	15,50
Cordon Bleu vom oberösterreichischen Milchkalb in Butterschmalz gebacken mit Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren ACG	€	22,50
Rosa gebratener Zwiebelrostbraten von der Styria-Beef-Beiried mit Rosmarinkartoffeln und Röstzwiebel ALMO	€	22,50
Saftiges Prime-Rib-Steak vom Bio-Beef mit cremiger Polenta und Grillgemüse AGL	€	27,50
Ragout vom jungen Hirsch in dunkler Wildsauce mit Butterspätzle und Apfelblaukraut ACGO	€	23,50
Gebratenes Filet von der Lachsforelle (Fischzucht See-Ache) auf Karotten-Safranrisotto mit Estragon DG	€	23,50

Salate und vegetarische Speisen

Spinat-Bergkäseknödel auf Tomaten-Basilikumsauce und Blattsalat ACG	€ 15,50
Mondseer Kasnockn (Hofkäserei Hingerer) mit knusprigem Röstzwiebel ACG	€ 13,50
Steirischer Backhendlsalat – Österreichische Hühnerbruststreifen in Kürbiskernen gebacken auf Kartoffel-Blattsalat und steirischem Kernöl ACM	€ 14,50
Gemischter Salat mit Joghurtdressing CGHM	€ 5,20

Dazu servieren wir Euch gerne ...

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

Kindergerichte

Kinderschnitzel „ Asterix “ mit Pommes und Ketchup ACGM	€ 8,50
Grillwürstchen „ Obelix “ mit Pommes und Ketchup CGHLM	€ 6,00
Gegrilltes Hühnerbrüstchen „ Idelix “ mit Rosmarinkartoffeln und Grillgemüse GL	€ 10,20
Portion Pommes mit Ketchup M	€ 5,50

Nachspeisen

Gebackener „Bananen-Split“ mit Schokosauce, gerösteten Mandeln und Honig ACGH	€ 9,50
Dunkles Schokolademousse und Mohnparfait mit Granatapfel und Ananas CG	€ 9,00
Kaiserschmarrn mit Zwetschkenröster ACG	€ 11,50
2 Stück Palatschinken mit Marillen- oder Ribislmarmelade ACG	€ 7,00
Eispalatschinke mit Vanilleeis, frischen Früchten, Schokosauce und Schlagobers ACGH	€ 7,50
Altwiener Apfelstrudel mit Schlagobers AGH	€ 4,30
Mohn-Schokotorte mit Schlagobers ACGH	€ 4,30

Eis

Haselnuss- & Vanilleeis mit Apfel-Hollerröster und Schlagobers GH	€ 9,50
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