



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.

<b>Bio-Rind – Styria-Beef</b>	
Mutterkuhhaltung 9-11 Monate	
<b>Absolut steirisch – Schweinefleisch</b>	Familie Burgstaller - Zipf
Zu 100% aus der Steiermark	
Geboren – gewachsen – geschlachtet	
Mondseefische	Martin Kalleitner – St. Lorenz
Brot und Gebäck	Bio-Bäckerei Obauer – St. Gilgen
Eier aus Freilandhaltung ( <a href="http://www.meigartl.at">www.meigartl.at</a> )	Alexandra Eder – St. Lorenz
Mondseeland Jausen- und Bergkäse	Hofkäserei Hingerer – Mondsee
Frisch-Schafkäse	Familie Spitzer – Oberwang
Milchprodukte	Salzburger Land Molkerei
Saisongemüse	Gemüse Aumayr – Hartkirchen
Bio-Säfte und Most	Familie Schauer – St. Marienkirchen
Edelbrände	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

<b>Rindsuppe mit Frittaten</b> ACGL	€	4,50
<b>Rindsuppe mit Leberknödel</b> ACGLMP	€	5,50
<b>Petersilienwurzelsuppe</b> mit knuspriger Blutwurst AG	€	7,50
<b>Ungarische Paprika-Krautsuppe</b> mit Sauerrahm G	€	6,00
<b>Auberginen-Schafkäseröllchen</b> auf mariniertem Ratatouillegemüse AGM	€	13,50
<b>Mousse vom geräuchertem Youkon-Widlachs</b> auf Romana Salatherzen in Sardellen-Kaperndressing ADGM	€	14,50
<b>Innvierter Bratknödel</b> auf Sauerkraut mit Schnittlauch und Rahmkren ACGM	als Vorspeise €	10,50
	als Hauptspeise €	13,50

## Hauptspeisen

<b>Wiener Backhuhn</b> mit bunter Salatschüssel ACGM	€ 16,50
<b>Wiener Schnitzel vom Steirer-Schwein</b> in Butterschmalz gebacken mit Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren ACG	€ 15,50
<b>Cordon Bleu vom oberösterreichischen Milchkalb</b> in Butterschmalz gebacken mit Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren ACG	€ 22,50
<b>Rosa gebratener Zwiebelrostbraten</b> von der Styria-Beef-Beiried mit Rosmarinkartoffeln und Röstzwiebel ALMO	€ 22,50
<b>Rosa Rücken vom jungen Hirsch</b> auf Tagliolini in Pilz-Wildrahm ACGMO	€ 31,00
<b>Saftiges Primerib-Steak vom Bio-Rind</b> auf Grillgemüse und Kartoffelecken mit Sauerrahm AGLM	€ 28,50
<b>Fleischlaibchen vom oberösterreichischen Milchkalb</b> mit Kartoffelpüree, Zwiebel, Speck und Spiegelei ACGLM	€ 17,50
<b>Bachsaibling</b> (Fischzucht See-Ache) im Ganzen gebraten mit zerlassener Butter und Petersilienkartoffeln DG	€ 23,50
<b>Filet von Lachsforelle &amp; Saibling</b> (Fischzucht See-Ache) in Olivenöl gebraten auf Rucolarisotto und Schmortomaten DG	€ 26,00

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

## Salate und vegetarische Speisen

<b>Cremiges Rucola-Parmesanrisotto</b> mit Grillgemüse GL	€ 15,50
<b>Mondseer Kasnockn</b> (Hofkäserei Hingerer) mit knusprigem Röstzwiebel ACG	€ 13,50
<b>Steirischer Backhendlsalat</b> – Österreichische Hühnerbruststreifen in Kürbiskernen gebacken auf Kartoffel-Blattsalat und steirischem Kernöl ACM	€ 14,50
<b>Gemischter Salat</b> mit Joghurtdressing CGHM	€ 5,20

### Dazu servieren wir Euch gerne ...

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

## Kindergerichte

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

## Nachspeisen

<b>Vanille-Nussparfait</b> im Marzipan-Schokolademantel mit Zwetschkenstrudel ACGH	€	9,50
<b>Nougat-Tiramisu</b> mit Apfel-Hollerröster ACGH	€	9,50
<b>Kaiserschmarrn</b> mit Zwetschkenröster ACG	€	11,50
<b>2 Stück Palatschinken</b> mit Marillen- oder Ribislmarmelade ACG	€	7,00
<b>Eispalatschinke</b> mit Vanilleeis, frischen Früchten, Schokosauce und Schlagobers ACGH	€	7,50
<b>Altwiener Apfelstrudel</b> mit Schlagobers AGH	€	4,30
<b>Mohn-Schokotorte</b> mit Schlagobers ACGH	€	4,30

## Eis

<b>Haselnuss- &amp; Vanilleeis</b> mit Apfel-Hollerröster und Schlagobers GH	€	9,50
<b>Eiskaffee</b> – Vanilleeis mit Kaffee und Schlagobers G	€	7,00
<b>Heiße Liebe</b> – 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**