



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

Familie Burgstaller – Zipf

Mondseefische

Martin Kalleitner – St. Lorenz

Brot und Gebäck

Bio-Bäckerei Obauer – St. Gilgen

Eier aus Freilandhaltung (www.meigartl.at)

Alexandra Eder – St. Lorenz

Mondseeland Jausen- und Bergkäse

Hofkäserei Hingerer – Mondsee

Frisch-Schafkäse

Familie Spitzer – Oberwang

Milchprodukte

Salzburger Land Molkerei

Saisongemüse

Gemüse Aumayr – Hartkirchen

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

Rindsuppe mit Frittaten ACGL	€	4,80
Rindsuppe mit Leberknödel ACGLMP	€	5,80
Pannonische Paprika-Krautsuppe mit Speck AGM	€	6,50
Cremesuppe vom Hokkaidokürbis mit Kernöl und gerösteten Kernen G	€	6,50
„Vitello steirisch“ – Feine Scheiben vom Styria-Beef mit Kernölcreme, steirischen Käferbohnen und Rucola AGM	€	16,50
Hausgebeizte Lachsforelle mit eingelegten Gurken süß-sauer, geröstetem Sesam und Chili-Mayonnaise ACDMN	€	16,50
Innvierthler Blutwurstknödel mit zerlassener Butter und frischem Kren auf eingemachtem Wirsingkohl ACG	als Vorspeise € als Hauptspeise €	10,50 13,50

Hauptspeisen

Wiener Backhuhn mit bunter Salatschüssel ACGM	€ 17,50
Wiener Schnitzel vom Steirer-Schwein in Butterschmalz gebacken mit Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren ACG	€ 16,50
Cordon Bleu vom oberösterreichischen Milchkalb in Butterschmalz gebacken mit Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren ACG	€ 24,00
Rosa gebratener Zwiebelrostbraten vom oberösterreichischen Jungrind mit Rosmarinkartoffeln und Röstzwiebel ALMO	€ 22,50
Geröstete Junglammleber (Ulmhof – St.Lorenz) mit Zwiebel und Speck in Majoransaft, dazu Waldstaudenkorn ACGM	€ 16,50
Rosa Nüsschen vom Hintersee-Hirsch auf Portwein-Wildsauce mit eingelegten Feigen und gebratenem Serviettenknödel ACGO	€ 26,50
Rücken vom Flachgauer Milchkalb am Knochen gebraten auf Natursaft und Risotto mit Postalm-Steinpilzen G	€ 33,00
Mondsee Reinanke (Wildfang vom Mooshäusler-Fischer) filetiert oder im Ganzen gebraten mit zerlassener Butter und Petersilienkartoffeln DG	€ 26,00
Filet von der Lachsforelle (Fischzucht See-Ache) in Knoblauchöl gebraten auf Grillgemüse und Pastinakenpüree DGL	€ 27,50

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

Salate und vegetarische Speisen

Laufener Landweizen-Spaghetti in Kürbissauce mit Schmortomaten und geschmolzenem Fetakäse ACG	€	17,50
Mondseer Kasnockn (Hofkäserei Hingerer) mit knusprigem Röstzwiebel ACG	€	13,50
Steirischer Backhendlsalat – Österreichische Hühnerbruststreifen in Kürbiskernen gebacken auf Kartoffel-Blattsalat und steirischem Kernöl ACM	€	15,50
Schafkäse-Salat – eingelegter Oberwanger Schaf-Frischkäse, getrocknete Tomaten und Kalamata Oliven auf buntem Blattsalat mit Monterosso-Olivenöl M	€	15,50
Gemischter Salat mit Joghurtdressing CGHM	€	5,80

Dazu servieren wir Euch gerne ...

... ofenfrisches Knoblauch-Kräuter-Baguette (2 Stück) ACFGHN	€	4,00
... 1 Stück Gebäck (Roggen-Salzweckerl, Vollkornweckerl, Kartoffelbaguette) von der Bio-Bäckerei Obauer AFGHN	€	2,20

Kindergerichte

Kinderschnitzel „ Asterix “ mit Pommes und Ketchup ACGM	€	9,50
Grillwürstchen „ Obelix “ mit Pommes und Ketchup CGHLM	€	6,50
Gegrilltes Österreichisches Hühnerbrüstchen „ Idefix “ mit Rosmarinkartoffeln und Grillgemüse GL	€	11,00
Portion Pommes mit Ketchup M	€	6,50

Nachspeisen

Topfenknödel in Nussbrösel auf Holler-Apfelröster und Haselnusseis ACGH	€	10,50
Maroni-Tiramisu mit eingelegten Rum-Zwetschken ACGH	€	9,50
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	€	8,00
Wiener Apfelstrudel mit Schlagobers AGH	€	4,50
Mohn-Schokotorte mit Schlagobers ACGH	€	4,50

Eis

Stracciatella- und Schokoladeneis mit Eierlikör, Heidelbeeren und Schlagobers ACG	€	9,50
Eiskaffee – Vanilleeis mit Kaffee und Schlagobers AG	€	7,00
Heiße Liebe – Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Schlagobers AG	€	7,50

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

Hannes Eder und Mitarbeiter