



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.

Spezialitäten von der Weidegans

10. bis 19. November 2023

Suppe und Vorspeisen:

Pannonische Ganslsuppe mit Bohnen und Paprika G	€ 8,00
Leberparfait von der Traunviertler Weidegans mit Pistazie auf Birnen-Ingwermus und Briochetoast ACGH	€ 13,00
„Gansl-Beuscherl“ von Herz und Leber mit Sauerrahm und Erdäpfelknödel ACGLM	€ 12,00
Gebackene Fleischkrapfen mit Gansl-Krautfülle, dazu Vogersalat AG	€ 11,50

Martinigansl

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

€ 33,00

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 Vorspeise

Rindsuppe mit Frittaten ACGL	€	4,80
Rindsuppe mit Leberknödel ACGLMP	€	5,80
Hausgebeizte Lachsforelle mit eingelegten Gurken süß-sauer, geröstetem Sesam und Chili-Mayonnaise ACDMN	€	16,50

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
Rosa Rehnüsschen auf Portwein-Wildsaft mit cremiger Polenta und Wurzelgemüse AGLO	€	29,50
Rahmgulasch von oberösterreichischen Milchkalb mit Butterspätzle und Blattsalat ACGM	€	22,50
Gebratenes Saiblingsfilet (Fischzucht See-Ache) mit Pesto Genovese auf Safranrisotto und Schmortomate DGH	€	27,00

Salate und vegetarische Speisen

Tagliatelle vom Laufener Bio-Landweizen

mit Sonnenblumenkern-Gemüsesugo und Parmesan

ACGHL

€ 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

Kindergерichte

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

Süße Gries-Mohnknödel auf Bourbon-Vanillesauce und Rumzwetschken ACGH	€	10,50
Weißes Schokolademousse mit Maroni und Holler-Apfelkoch ACGH	€	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	€	8,00
Wiener Apfelstrudel mit Schlagobers AGH	€	4,50
Mohn-Schokotorte mit Schlagobers ACGH	€	4,50

Eis

Schwarzwälder-Kirsch-Becher – Schokolade- und Walnusseis mit Kirschen, Schokoladesauce und Schlagobers AGH	€	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