



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> 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 ( <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
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:

<b>Pannonische Ganslsuppe</b> mit Bohnen und Paprika G	€ 8,00
<b>Leberparfait von der Traunviertler Weidegans</b> mit Pistazie auf Birnen-Ingwermus und Briochetoast ACGH	€ 13,00
<b>„Gansl-Beuscherl“</b> von Herz und Leber mit Sauerrahm und Erdäpfelknödel ACGLM	€ 12,00
<b>Gebackene Fleischkrapfen</b> 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:

<b>350ml Ganslfett</b>	€ 5,00
Die gesunde Alternative zu Butter – ideal zum Braten und Verfeinern von Fleisch, Kartoffeln und Gemüse (z.B. Sauerkraut).	

## Suppen und Vorspeise

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

## Hauptspeisen

<b>Wiener Backhuhn</b> mit bunter Salatschüssel ACGM	€	17,50
<b>Wiener Schnitzel vom Steirer-Schwein</b> in Butterschmalz gebacken mit Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren ACG	€	16,50
<b>Cordon Bleu vom oberösterreichischen Milchkalb</b> in Butterschmalz gebacken mit Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren ACG	€	24,00
<b>Rosa gebratener Zwiebelrostbraten</b> vom oberösterreichischen Jungrind mit Rosmarinkartoffeln und Röstzwiebel ALMO	€	22,50
<b>Rosa Rehnüsschen</b> auf Portwein-Wildsaft mit cremiger Polenta und Wurzelgemüse AGLO	€	29,50
<b>Rahmgulasch von oberösterreichischen Milchkalb</b> mit Butterspätzle und Blattsalat ACGM	€	22,50
<b>Gebratenes Saiblingsfilet</b> (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

<b>Süße Gries-Mohnknödel</b> auf Bourbon-Vanillesauce und Rumzwetschken ACGH	€	10,50
<b>Weißes Schokolademousse</b> mit Maroni und Holler-Apfelkoch ACGH	€	9,00
<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	€	8,00
<b>Wiener Apfelstrudel</b> mit Schlagobers AGH	€	4,50
<b>Mohn-Schokotorte</b> mit Schlagobers ACGH	€	4,50

## Eis

<b>Schwarzwälder-Kirsch-Becher</b> – Schokolade- und Walnusseis mit Kirschen, Schokoladesauce und Schlagobers AGH	€	9,50
<b>Eiskaffee</b> – Vanilleeis mit Kaffee und Schlagobers AG	€	7,00
<b>Heiße Liebe</b> – 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**