



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 | € | 5,00 |
| Rindsuppe mit Leberknödel ACGLMP | € | 5,80 |
| Spargelcremesuppe mit weißen Spargelspitzen GM | € | 8,50 |
| Rahmsuppe von der Mairübe mit Wildschwein-Ravioli ACGLM | € | 8,50 |
| Gebackene Junglammbrust auf Erdäpfelkäse, Radieschen und Estragon-Mayonnaise ACGM | € | 14,50 |
| Tartare von der Räucherforelle mit mariniertem weißen Spargel, Kirschtomaten und Bärlauchkapern ADGM | € | 16,50 |
| Innviertler Bratknödel auf Sauerkraut mit Rahmkren und frischem Schnittlauch ACG | als Vorspeise € als Hauptspeise € | 10,50 14,50 |

Hauptspeisen

| | |
|--|---------|
| Wiener Backhuhn mit bunter Salatschüssel ACGM | € 18,50 |
| Wiener Schnitzel vom Steirer-Schwein in Butterschmalz gebacken mit Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren ACG | € 17,50 |
| 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 | € 23,50 |
| Saffiges Rumpsteak mit Kräuter-Currybutter, Grillgemüse und Kartoffel-Kräuterroulade ACGLM | € 34,00 |
| Gegrilltes Hühnerbrüstchen „Supreme“ mit Speck und Basilikum auf Spargelragout und Butterreis GM | € 24,00 |
| Rosa gebratener Rücken vom Ziegenkitz auf Radicchio-Risotto und weißem Spargel G | € 36,00 |
| Mondsee Reinanke (Wildfang vom Mooshäusler-Fischer) filetiert oder im Ganzen gebraten mit zerlassener Butter und Petersilienkartoffeln DG | € 26,50 |
| Gebackenes Filet vom Perlfisch (Wildfang vom Mooshäusler-Fischer) mit Sauce Tartare und Kartoffel-Vogersalat ACDG | € 24,50 |

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

Salate und vegetarische Speisen

| | |
|---|---------|
| Spinat-Bergkäseknödel mit Bärlauch und geschmorten Datterini-Tomaten in Nussbutter, dazu Blattsalat ACGM | € 18,50 |
| Mondseer Kasnockn (Hofkäserei Hingerer) mit knusprigem Röstzwiebel ACG | € 14,50 |
| Steirischer Backhendlsalat – Österreichische Hühnerbruststreifen in Kürbiskernen gebacken auf Kartoffel-Blattsalat und steirischem Kernöl ACM | € 16,00 |
| 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 | € 6,00 |

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 | € 10,50 |
| Grillwürstchen „ Obelix “ mit Pommes und Ketchup CGHLM | € 7,50 |
| Gegrilltes Österreichisches Hühnerbrüstchen „ Idefix “ mit Rosmarinkartoffeln und Grillgemüse GL | € 12,50 |
| Portion Pommes mit Ketchup M | € 6,50 |

Nachspeisen

| | |
|---|---------|
| Überbackene Topfenpalatschinke mit geschmortem Pfirsich ACG | € 10,50 |
| Vanillecreme mit frischen Beeren und Zitronenmelisse G | € 8,50 |
| Kaiserschmarrn mit Zwetschkenröster ACG | € 12,50 |
| 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 | € 4,80 |
| Mohn-Schokotorte mit Schlagobers ACGH | € 4,80 |

Eis

| | |
|---|--------|
| Erdbeer- und Vanilleeis mit Rhabarberkompott, frischen Erdbeeren und Schlagobers AG | € 9,50 |
| Eiskaffee – Vanilleeis mit Kaffee und Schlagobers AG | € 7,80 |
| Heiße Liebe – Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Schlagobers AG | € 7,80 |

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

Hannes Eder und Mitarbeiter