



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>Rind · Kalb · Schwein</b> von ausgewählten Betrieben im OÖ Hausruckviertel · Salzburger Flachgau · Steiermark	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
Zitronen	Francesco Bruschetto – Sizilien
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	€	5,20
<b>Rindsuppe mit Leberknödel</b> ACGLMP	€	6,00
<b>Spargelcremesuppe</b> mit weißem und grünem Spargel GM	€	8,50
<b>Pikante Mondsee Fisch-Gemüsesuppe</b> mit Knoblauchbrot ACDGLM	€	12,50
<b>Gebackene Ochsenfleisch-Pralinen</b> auf Karottencreme und sautierten Pilzen ACGLM	€	15,50
<b>Gebratener grüner Spargel &amp; Karfiol</b> mit Butterbrösel und gehacktem Ei ACG	€	13,50
<b>Cordon bleu vom Eferdinger Solo-Spargel</b> mit Sauce Tartare und Vogerlsalat ACGM	€	14,00
<b>Erdäpfel-Grammelknödel</b> mit zerlassener Butter und Schnittlauch auf Sauerkraut ACG	als Vorspeise €	11,00
	als Hauptspeise €	15,00

## Hauptspeisen

<b>Wiener Backhuhn</b> mit bunter Salatschüssel ACGM	€ 18,50
<b>Wiener Schnitzel</b> vom Steirer-Schwein in Butterschmalz gebacken mit Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren ACG	€ 18,00
<b>Cordon Bleu</b> vom oberösterreichischen Milchkalb in Butterschmalz gebacken mit Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren ACG	€ 26,00
<b>Rosa gebratener Zwiebelrostbraten</b> vom oberösterreichischen Jungrind mit Rosmarinkartoffeln und Röstzwiebel ALMO	€ 25,50
<b>Rosa Nüsschen vom Maibock</b> (Jäger Ingo Schweighofer) auf dunkler Wildsauce mit Serviettenknödel und Wurzelgemüse ACGLM	€ 26,50
<b>Gegrilltes Hühnerbrüstchen</b> mit Tomatenpesto auf frischen Fettuccine-Nudeln mit weißem Spargel in Rahmsauce ACGHM	€ 22,00
<b>Saftiges Rumpsteak</b> vom oberösterreichischen Jungrind auf Kräuter-Parmesanrisotto und gebratenem grünen Spargel G	€ 34,00
<b>Mondsee Reinanke</b> (Wildfang vom Kalleitner-Fischer) filetiert oder im Ganzen gebraten mit zerlassener Butter und Petersilienkartoffeln DG	€ 28,00
<b>Mondsee Hecht</b> (Wildfang vom Kalleitner-Fischer) in Knoblauchbutter gebraten auf Erbsencreme und sautierten Champignons DG	€ 25,50

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

## Salate und vegetarische Speisen

### Weiße Spargel-Tomaten-Bergkäse-Quiche

mit gebratenem grünen Spargel und Blattsalat

ACGM

€ 19,50

**Mondseer Kasnockn** (Hofkäserei Hingerer) mit knusprigem Röstzwiebel

ACG

€ 15,50

**Steirischer Backhendlsalat** – Österreichische Hühnerbruststreifen

in Kürbiskernen gebacken auf Kartoffel-Blattsalat und steirischem Kernöl

ACM

€ 17,50

**Schafkäse-Salat** – eingelegter Oberwanger Schaf-Frischkäse, getrocknete Tomaten und Kalamata Oliven auf buntem Blattsalat mit Monterosso Olivenöl

M

€ 16,50

**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

## Kindengerichte

Kinderschnitzel „**Asterix**“ mit Pommes und Ketchup

ACGM

€ 11,50

Grillwürstchen „**Obelix**“ mit Pommes und Ketchup

CGHLM

€ 8,00

Gegrilltes Österreichisches Hühnerbrüstchen „**Idefix**“  
mit Rosmarinkartoffeln und Grillgemüse

GL

€ 13,00

Portion Pommes mit Ketchup

M

€ 7,50

## Nachspeisen

<b>Überbackene Topfenpalatschinken</b> mit Erdbeeren und Vanilleeis ACG	€ 11,50
<b>Crème brûlée</b> mit Rhabarber und Himbeere CG	€ 9,50
<b>Kaiserschmarrn</b> mit Zwetschkenröster ACG	€ 12,50
<b>2 Stück Palatschinken</b> mit Marillen- oder Ribislmarmelade ACG	€ 7,00
<b>Eispalatschinke</b> mit Vanilleeis, frischen Früchten, Schokosauce und Schlagobers ACGH	€ 8,50
<b>Wiener Apfelstrudel</b> mit Schlagobers AGH	€ 5,50
<b>Mohn-Schokotorte</b> mit Schlagobers ACGH	€ 5,50

## Eis

<b>Erdbeer- und Vanilleeis</b> mit Rhabarberkompott, frischen Erdbeeren und Schlagobers AGH	€ 9,50
<b>Eiskaffee</b> – Vanilleeis mit Kaffee und Schlagobers AGH	€ 7,80
<b>Heiße Liebe</b> – Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Schlagobers AGH	€ 7,80

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

**Hannes Eder und Mitarbeiter**