



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.

Rind · Kalb · Schwein 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 (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
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

Rindsuppe mit Frittaten ACGL	€	5,20
Rindsuppe mit Leberknödel ACGLMP	€	6,00
Kalte Gurken-Joghurtsuppe mit gerösteten Mandeln und Dill AGHM	€	7,00
Pikante Mondsee Fisch-Gemüsesuppe mit Knoblauchbrot ACDGLM	€	12,50
Vitello „Caesar Art“ – Feine Scheiben vom Styria-Beef mit Parmesancreme, Sardellen, Kapern und mariniertem Rucola ACDGM	€	16,50
Kohlrabi „Carpaccio“ mit Fetakäsecreme, Monterosso Olivenöl und geröstetem Quinoa AGM	€	13,00
Knusprige Blutwurstscheiben mit frischem Kren und Kartoffel-Gurkensalat ACM	als Vorspeise € als Hauptspeise €	12,50 18,50
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	€ 18,00
Cordon Bleu vom oberösterreichischen Milchkalb in Butterschmalz gebacken mit Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren ACG	€ 26,00
Rosa gebratener Zwiebelrostbraten vom oberösterreichischen Jungrind mit Rosmarinkartoffeln und Röstzwiebel LMO	€ 25,50
Rosa Nüsschen vom Mondseeland Reh auf Wacholder-Wildsauce mit frischen Kirschen und gebratenem Serviettenknödel ACGMO	€ 27,50
Geschmorter Schulterspitz vom oberösterreichischen Milchkalb in Dijon-Senfsauce mit Wurzelgemüse und Kartoffel-Kräuterroulade ACGM	€ 21,50
Rücken vom oberösterreichischen Milchkalb in Parmesan gebraten auf Rucola mit Schmortomaten, Monterosso Olivenöl und Baguette ACGM	€ 36,00
Mondsee Reinanke (Wildfang vom Kalleitner-Fischer) filetiert oder im Ganzen gebraten mit zerlassener Butter und Petersilienkartoffeln DG	€ 28,00
Filet von der Lachsforelle (Fischzucht See-Ache) in Estragonbutter gebraten auf Risotto Milanese und gegrillten Zucchini DG	€ 31,50

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

Salate und vegetarische Speisen

Geschmorter Sommerkürbis auf cremiger Tomaten-Polenta und Parmesanchips AGM	€	18,50
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

Kindergerichte

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

Marillenknödel (1 Stück) in Butterbrösel auf Marillensauce und Vanilleeis ACGH	€ 12,00
Creme brûlée mit frischen Beeren und Minze CG	€ 9,50
Kaiserschmarrn mit Zwetschenröster ACG	€ 12,50
2 Stück Palatschinken mit Marillen- oder Ribislmarmelade ACG	€ 7,00
Eispalatschinke mit Vanilleeis, frischen Früchten, Schokosauce und Schlagobers ACGH	€ 8,50
Wiener Apfelstrudel mit Schlagobers AGH	€ 5,50
Mohn-Schokotorte mit Schlagobers ACGH	€ 5,50

Eis

Stracciatellaeis mit geschmortem Weingartenpfirsich, karamellisierten Haselnüssen und Schlagobers AGH	€ 9,50
Eiskaffee – Vanilleeis mit Kaffee und Schlagobers AGH	€ 7,80
Heiße Liebe – 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