



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><br>von ausgewählten Betrieben im<br>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.

### Spezialitäten vom heimischen Wild

#### Suppen und Vorspeisen

|                                                                                                  |   |       |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------|---|-------|
| <b>Pastinakensuppe</b> mit Reh-Fleischlaibchen<br>ACGLM                                          | € | 9,50  |
| <b>Maroni-Wildcremesuppe</b> mit schwarzer Johannisbeere<br>AGHO                                 | € | 9,00  |
| <b>Gebackene Wildpofesen</b> auf Selleriecreme<br>mit Apfel und mariniertem Vogerlsalat<br>ACGLM | € | 15,50 |
| <b>Rehterrine &amp; Hirsch-Rohschinken</b> mit sautierten Steinchampignons und Beeren<br>AGO     | € | 16,50 |

#### Hauptspeisen

|                                                                                                                      |   |       |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|-------|
| <b>Ragout vom Reh</b> in dunkler Wildsauce<br>mit Semmelknödel und Blaukraut<br>ACGMO                                | € | 24,50 |
| <b>Geschmorte Rehkitzkeule</b> in Dörzwetschken-Wildsauce<br>mit Wurzelgemüse und Kartoffel-Speckroulade<br>AGLMO    | € | 26,00 |
| <b>Wirsingkohl-Rouladen</b> mit Hirschfaschiertem gefüllt<br>in Wacholderrahm und Kartoffelpüree mit Maroni<br>ACGHM | € | 21,00 |
| <b>Rosa Rücken vom jungen Hirsch</b> auf Rosmarinrisotto,<br>Haselnüssen und Kohlsprossen<br>GHO                     | € | 38,00 |
| <b>Saltimbocca vom Rehnüsschen</b> mit Kürbisgnocchi<br>in Wildrahm und Blattsalat<br>ACGM                           | € | 31,00 |

## Suppen und Vorspeise

|                                                                                                  |         |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| <b>Rindsuppe mit Frittaten</b><br>ACGL                                                           | € 5,20  |
| <b>Rindsuppe mit Leberknödel</b><br>ACGLMP                                                       | € 6,00  |
| <b>Cremesuppe vom Hokkaidokürbis</b> mit Kernöl und gerösteten Kernen<br>GM                      | € 7,00  |
| <b>Cremiger Burrata</b> und geschmorte Süßkartoffel<br>mit mariniertem Rucola und Datteln<br>CGM | € 15,50 |

## Hauptspeisen

|                                                                                                                                                      |         |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| <b>Wiener Backhuhn</b> mit bunter Salatschüssel<br>ACGM                                                                                              | € 18,50 |
| <b>Wiener Schnitzel vom Steirer-Schwein</b> in Butterschmalz gebacken<br>mit Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren<br>ACG                          | € 18,00 |
| <b>Cordon Bleu vom oberösterreichischen Milchkalb</b> in Butterschmalz gebacken<br>mit Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren<br>ACG                | € 26,00 |
| <b>Rosa gebratener Zwiebelrostbraten</b> vom oberösterreichischen Jungrind<br>mit Rosmarinkartoffeln und Röstzwiebel<br>ALMO                         | € 25,50 |
| <b>Saftiges Rumpsteak</b> vom Bio-Beef mit Tomaten-Kräuterbutter,<br>Kartoffelroulade und Grillgemüse<br>ACGM                                        | € 32,00 |
| <b>Mondsee Reinanke</b> (Wildfang vom Kalleitner-Fischer) filetiert oder<br>im Ganzen gebraten mit Kartoffel-Blattsalat und zerlassener Butter<br>DG | € 28,00 |
| <b>Gegrillter Mondsee Zander</b> (Wildfang vom Kalleitner-Fischer)<br>auf Kürbispüree mit Wurzelgemüse und frischem Kren<br>DGLM                     | € 36,50 |

## Salate und vegetarische Speisen

|                                                                                                                                                                 |   |       |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|-------|
| <b>Kichererbsen-Kürbislaiichen</b> auf Tomatensauce und Blattsalat<br>ACGM                                                                                      | € | 19,50 |
| <b>Mondseer Kasnockn</b> (Hofkäserei Hingerer) mit knusprigem Röstzwiebel<br>ACG                                                                                | € | 15,50 |
| <b>Steirischer Backhendlsalat</b> – Österreichische Hühnerbruststreifen<br>in Kürbiskernen gebacken auf Kartoffel-Blattsalat und steirischem Kernöl<br>ACM      | € | 17,50 |
| <b>Schafkäse-Salat</b> – eingelegter Oberwanger Schaf-Frischkäse, getrocknete<br>Tomaten und Kalamata Oliven auf buntem Blattsalat mit Monterosso Olivenöl<br>M | € | 16,50 |
| <b>Gemischter Salat</b> mit Joghurtdressing<br>CGHM                                                                                                             | € | 6,00  |

### Dazu servieren wir Euch gerne ...

|                                                                                                                            |   |      |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|------|
| <b>... ofenfrisches Knoblauch-Kräuter-Baguette</b> (2 Stück)<br>ACFGHN                                                     | € | 4,00 |
| <b>... 1 Stück Gebäck</b> (Roggen-Salzweckerl, Vollkornweckerl, Kartoffelbaguette)<br>von der Bio-Bäckerei Obauer<br>AFGHN | € | 2,20 |

## Kindergерichte

|                                                                                                               |   |       |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|-------|
| Kinderschnitzel „ <b>Asterix</b> “ mit Pommes und Ketchup<br>ACGM                                             | € | 11,50 |
| Grillwürstchen „ <b>Obelix</b> “ mit Pommes und Ketchup<br>CGHLM                                              | € | 8,00  |
| Gegrilltes Österreichisches Hühnerbrüstchen „ <b>Idefix</b> “<br>mit Rosmarinkartoffeln und Grillgemüse<br>GL | € | 13,00 |
| Portion Pommes mit Ketchup<br>M                                                                               | € | 7,50  |

## Nachspeisen

|                                                                                                  |         |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| <b>Zwetschkenknödel</b> (2 Stück) in Mohnbrösel<br>auf Bourbon-Vanillecreme<br>ACGH              | € 12,50 |
| <b>Maroni-Tiramisu</b> mit gedünsteter Gewürzbirne<br>ACGH                                       | € 9,50  |
| <b>Kaiserschmarrn</b> mit Zwetschkenröster<br>ACG                                                | € 12,50 |
| <b>2 Stück Palatschinken</b> mit Marillen- oder Ribislmarmelade<br>ACG                           | € 7,00  |
| <b>Eispalatschinke</b> mit Vanilleeis, frischen Früchten, Schokosauce<br>und Schlagobers<br>ACGH | € 8,50  |
| <b>Wiener Apfelstrudel</b> mit Schlagobers<br>AGH                                                | € 5,50  |
| <b>Mohn-Schokotorte</b> mit Schlagobers<br>ACGH                                                  | € 5,50  |

## Eis

|                                                                                               |        |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| <b>Stracciatellaeis</b> mit schwarzem Johannisbeerröster,<br>Apfelchips und Schlagobers<br>AG | € 9,50 |
| <b>Eiskaffee</b> – Vanilleeis mit Kaffee und Schlagobers<br>AGH                               | € 7,80 |
| <b>Heiße Liebe</b> – Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Schlagobers<br>AGH                   | € 7,80 |

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

**Hannes Eder und Mitarbeiter**