



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
Cremesuppe vom Hokkaidokürbis mit Kernöl und gerösteten Kernen GM	€	7,00
Geflügelkraftsuppe mit Fleischstrudel und feinem Gemüse ACGL	€	8,50
„Vitello steirisch“ – feine Scheiben vom Styria-Beef mit Kernölcreme, steirischen Käferbohnen und mariniertem Rucola ACGM	€	16,50
Tartare von der Räucherforelle mit Vogerlsalat, Avocado & Tomate ACDGM	€	15,50
Gebackene Kichererbsenbällchen auf Minz-Joghurt, Datteln und gerösteten Mandeln ACGH	€	12,50
Innvierterl Bratknödel auf Sauerkraut mit Rahmkren und frischem Schnittlauch ACG	als Vorspeise € als Hauptspeise €	11,00 15,50

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
Geschnetzelttes Filet vom Duroc-Strohschwein in Pilzsauce mit Wurzelgemüse und cremiger Polenta AGLM	€ 26,50
Rosa Nüsschen vom jungen Mondseeland-Hirsch auf Wacholder-Wildrahm mit Briocheknödel und geröstetem Karfiol ACGM	€ 29,50
Geschmorte Krautwickler vom oberösterreichischen Milchkalb in Dijon-Senfauce mit Sauerrahm und Butterreis ACGM	€ 19,50
Filet vom Mondsee Zander (Wildfang vom Kalleitner-Fischer) mit Cremespinat und Kartoffelgnocchi ACDGM	€ 36,50
Filet vom Bachsaibling (Fischzucht See-Ache) auf mediterranem Gemüserisotto und Vogelsalat CDGM	€ 29,50

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

Salate und vegetarische Speisen

Spinat-Bergkäseknödel in Nussbutter mit 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 auf marinierten roten Rüben, Blattsalat und gerösteten Nüssen HM	€ 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

Kindergерichte

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

Gebackene Topfenpofesen mit Zimt-Zucker auf Rumzwetschken und Vanilleeis ACGH	€ 11,00
Lebkuchen-Panna Cotta mit Haselnüssen & Orange CG	€ 9,50
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	€ 8,50
Wiener Apfelstrudel mit Schlagobers AGH	€ 5,50
Mohn-Schokotorte mit Schlagobers ACGH	€ 5,50

Eis

Stracciatellaeis mit schwarzem Johannisbeerröster, Apfelchips und Schlagobers AG	€ 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