



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

Mondseefische

Familie Burgstaller - Zipf

Brot und Gebäck

Martin Kalleitner – St. Lorenz

Eier aus Freilandhaltung ([www.meigartl.at](http://www.meigartl.at))

Bio-Bäckerei Obauer – St. Gilgen

Mondseeland Jausen- und Bergkäse

Alexandra Eder – St. Lorenz

Frisch-Schafkäse

Hofkäserei Hingerer – Mondsee

Milchprodukte

Familie Spitzer – Oberwang

Saisongemüse

Salzburger Land Molkerei

Zitronen

Gemüse Aumayr – Hartkirchen

Säfte und Most

Francesco Bruschetto – Sizilien

Edelbrände

Familie Schauer – St. Marienkirchen

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

## Hauptspeisen

<b>Wiener Backhuhn</b> mit bunter Salatschüssel ACGM	€ 18,50
<b>Wiener Schnitzel vom Steirer-Schwein</b> in Butterschmalz gebacken mit Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren ACG	€ 18,00
<b>Cordon Bleu vom oberösterreichischen Milchkalb</b> in Butterschmalz gebacken mit Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren ACG	€ 26,00
<b>Rosa gebratener Zwiebelrostbraten vom oberösterreichischen Junggrind</b> mit Rosmarinkartoffeln und Röstzwiebel LMO	€ 25,50
<b>Geschnetzeltes Filet vom Duroc-Strohschwein</b> in Pilzsauce mit Wurzelgemüse und cremiger Polenta AGLM	€ 26,50
<b>Rosa Nüsschen vom jungen Mondseeland-Hirsch</b> auf Wacholder-Wildrahm mit Briocheknödel und geröstetem Karfiol ACGM	€ 29,50
<b>Geschmorte Krautwickler vom oberösterreichischen Milchkalb</b> in Dijon-Senfsauce mit Sauerrahm und Butterreis ACGM	€ 19,50
<b>Filet vom Mondsee Zander</b> (Wildfang vom Kalleitner-Fischer) mit Cremespinat und Kartoffelnocchi ACDGM	€ 36,50
<b>Filet vom Bachsaibling</b> (Fischzucht See-Ache) auf mediterranem Gemüserisotto und Vogerlsalat 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

<b>Spinat-Bergkäseködel</b> in Nussbutter mit Blattsalat ACGM	€ 19,50
<b>Mondseer Kasnockn</b> (Hofkäserei Hingerer) mit knusprigem Röstzwiebel ACG	€ 15,50
<b>Steirischer Backhendlsalat</b> – Österreichische Hühnerbruststreifen in Kürbiskernen gebacken auf Kartoffel-Blattsalat und steirischem Kernöl ACM	€ 17,50
<b>Schafkäse-Salat</b> – eingelegter Oberwanger Schaf-Frischkäse auf marinierten roten Rüben, Blattsalat und gerösteten Nüssen HM	€ 16,50
<b>Gemischter Salat</b> mit Joghurtdressing CGHM	€ 6,00

### Dazu servieren wir Euch gerne ...

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

## Kindergerichte

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

## Nachspeisen

<b>Gebackene Topfenpfesen</b> mit Zimt-Zucker auf Rumzwetschken und Vanilleeis ACGH	€	11,00
<b>Lebkuchen-Panna Cotta</b> mit Haselnüssen & Orange CG	€	9,50
<b>Kaiserschmarrn</b> mit Zwetschkenröster ACG	€	12,50
<b>2 Stück Palatschinken</b> mit Marillen- oder Ribisl marmelade 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>Stracciatellaeis</b> mit schwarzem Johannisbeerröster, Apfelchips und Schlagobers AG	€	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