



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	€ 5,50
Rindsuppe mit Leberknödel ACGLMP	€ 6,50
Rote Paprikaschotensuppe mit gebackenem Kichererbsenbällchen ACGLM	€ 8,50
Spargelcremesuppe mit weißem und grünem Spargel GM	€ 9,00
Gebackene Milchlammb Brust mit Kernöl-Topfen und steirischen Käferbohnen, Kirschtomaten & rotem Zwiebel ACGM	€ 15,00
Tartare von der Räucherforelle mit Gurke süß-sauer, Radieschen und mariniertem Rucola ACDGM	€ 16,00
Marinierter weißer Spargel & Oberwanger Schaf-Frischkäse mit Zitronenmayonnaise, Babyspinat und frischen Erdbeeren ACGM	€ 16,00
Erdäpfel-Hascheeknödel auf Sauerkraut mit Rahmkren und frischem Schnittlauch ACG	€ 11,00

Hauptspeisen

Wiener Backhuhn mit bunter Salatschüssel ACGM	€ 19,50
Wiener Schnitzel vom oberösterreichischen Schwein in Butterschmalz gebacken mit Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren ACG	€ 19,00
Cordon Bleu vom oberösterreichischen Milchkalb in Butterschmalz gebacken mit Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren ACG	€ 27,50
Rosa gebratener Zwiebelrostbraten vom Jungrind mit Rosmarinkartoffeln und Röstzwiebel LMO	€ 27,00
Hühnerbrüstchen mit Basilikumpesto in Parmesan gebraten auf weißem Spargelrisotto CG	€ 21,50
Rosa gebratene Nüsschen vom Maibock auf Kräuter-Wildsaff mit cremiger Parmesanpolenta und grünem Spargel ACG	€ 31,50
Geschmortes Ragout vom Bio-Rind in Rotweinsauce mit Pilzen und Semmelknödel ACGM	€ 21,50
Filet von der Mondsee Reinanke (Wildfang vom Kalleitner-Fischer) in Kräuterbrösel gebraten mit Sauce Tartare und Petersilienkartoffeln ACDGM	€ 29,50
Saiblingsfilet in Safransauce mit buntem Gemüse und frischen Tagliolini ACDGLM	€ 31,00

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

Salate und vegetarische Speisen

Grüner Eferdinger Spargel mit Jungzwiebel & Kirschtomaten in der Folie gegart mit Monterosso Olivenöl und heurige Kartoffeln M	€ 19,50
Mondseer Kasnockn (Hofkäserei Hingerer) mit knusprigem Röstzwiebel ACG	€ 16,50
Steirischer Backhendlsalat – Österreichische Hühnerbruststreifen in Kürbiskernen gebacken auf Kartoffel-Blattsalat und steirischem Kernöl ACM	€ 18,50
Schafkäse-Salat – eingelegter Oberwanger Schaf-Frischkäse, getrocknete Tomaten und Kalamata Oliven auf buntem Blattsalat mit Monterosso Olivenöl M	€ 17,00
Gemischter Salat mit Joghurtdressing CGHM	€ 6,50

Dazu servieren wir Euch gerne ...

... ofenfrisches Knoblauch-Kräuter-Baguette (2 Stück) ACFGHN	€ 4,50
... 1 Stück Gebäck (Roggen-Salzweckerl, Vollkornweckerl, Kartoffelbaguette) von der Bio-Bäckerei Obauer AFGHN	€ 2,20

Kindergерichte

Kinderschnitzel „ Asterix “ mit Pommes und Ketchup ACGM	€ 12,00
Grillwürstchen „ Obelix “ mit Pommes und Ketchup CGHLM	€ 8,50
Gegrilltes Österreichisches Hühnerbrüstchen „ Idefix “ mit Rosmarinkartoffeln und Grillgemüse GL	€ 13,00
Portion Pommes mit Ketchup M	€ 7,50

Nachspeisen

Gebackene Topfenpofesen mit Zimtzucker auf Nektarinensauce und Vanilleeis ACGH	€ 11,50
Dunkles Schokoladenmousse-Törtchen mit Eferdinger Erdbeeren & Minze CG	€ 9,50
Kaiserschmarrn mit Zwetschkenröster ACG	€ 14,00
2 Stück Palatschinken mit Marillen- oder Ribislmarmelade ACG	€ 7,50
Eispalatschinke mit Vanilleeis, frischen Früchten, Schokosauce und Schlagobers ACGH	€ 9,00
Wiener Apfelstrudel mit Schlagobers AGH	€ 5,50
Mohn-Schokotorte mit Schlagobers ACGH	€ 5,50

Eis

Vanille- und Erdbeereis mit Rhabarberkompott, frischen Erdbeeren und Schlagobers AGH	€ 9,50
Eiskaffee – Vanilleeis mit Kaffee und Schlagobers AGH	€ 8,00
Heiße Liebe – Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Schlagobers AGH	€ 8,00

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

Hannes Eder und Mitarbeiter