



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
Pikante Mondsee Fisch-Gemüsesuppe mit Kartoffelbaguette ADLM	€	12,50
Karotten-Currysuppe mit gerösteten Haselnüssen GHM	€	8,00
„Vitello steirisch“ – feine Scheiben vom Styria-Beef mit Kernölcreme, steirischen Käferbohnen und mariniertem Rucola ACGM	€	16,50
Gebeizter Saibling auf Kräuterjoghurt mit Gurke süß-sauer, Radieschen und frischem Kren ACDGM	€	15,00
Cremiger Burrata & gebratener grüner Spargel mit marinierter Wassermelone und Basilikum AGM	€	16,00
Innviertel Bratknödel auf Sauerkraut mit Rahmkren und frischem Schnittlauch ACG	als Vorspeise €	11,00
	als Hauptspeise €	15,50

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 heimischen Jungrind mit Rosmarinkartoffeln und Röstzwiebel LMO	€ 27,00
Beuschl vom Oberwanger Milchlamm mit Sauerrahm und Semmelknödel ACDGLM	€ 17,50
Nüsschen vom Reh auf Wacholder-Wildsauce mit Kartoffel-Kräuterroulade und geröstetem Karfiol ACGM	€ 32,50
Rosa Filet vom Flachgauer Bio-Milchkalb mit Aubergine & Tomate auf frischen Eierschwammerl in Rahmsauce und gebackener Polenta ACGM	€ 41,00
Mondsee Reinanke (Wildfang vom Kalleitner-Fischer) im Ganzen oder filetiert gebraten mit zerlassener Butter und Kartoffel-Blattsalat CDGM	€ 29,50
Gebratenes Filet vom Saibling auf Radicchio-Risotto und grünem Spargel 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

Mediterrane Gemüsepalatschinke in Tomatensauce mit Fetakäse überbacken und mariniertem Rucola ACGM	€	18,50
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 – Oberwanger Schaf-Frischkäse, getrocknete Tomaten und Kalamata Oliven auf buntem Blattsalat mit Monterosso Olivenöl CM	€	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

Überbackene Topfenpalatschinken mit Erdbeeren und Haselnusseis ACGH	€	11,50
Creme brûlée mit frischen Kirschen und Schokoladeneis ACG	€	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

Stracciatellaeis mit Eierlikör, Banane, gerösteten Mandeln und Schlagobers ACGH	€	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