



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
Hühner-Kürbissuppe mit Curry GM	€	7,50
Ratatouillesuppe mit Auberginen-Fetakäseröllchen GM	€	9,00
Marinierte Rindszunge mit Kürbiskernöl, gekochtem Ei, Radieschen, rotem Zwiebel und Rucola ACM	€	13,00
Lachsforelle im Tempurateig gebacken auf Kürbiscreme mit Pflücksalat und Ingwer-Mayonnaise ACDG	€	16,00
Cremiger Burrata auf bunten Eferdinger Tomatenraritäten, Basilikumpesto und Weingartenpfirsich AGM	€	16,50
Innviertler 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
Gegrilltes Hühnerbrüstchen mit Tomaten-Kräuterbutter auf cremiger Polenta und frischem Gemüse AGLM	€ 22,50
Gekochter Tafelspitz vom heimischen Jungrind mit Röstkartoffel, Semmelkren und Suppengemüse AGL	€ 27,00
Tagliata – saftiges Rumpsteak vom Bio-Beef auf Rucola, gehobeltem Parmesan, Monterosso Olivenöl und Kartoffelbaguette ACGM	€ 34,00
Mondsee Reinanke (Wildfang vom Kalleitner-Fischer) im Ganzen oder filetiert gebraten mit zerlassener Butter und Petersilienkartoffeln DG	€ 29,50
Gebratenes Filet vom Saibling (Fischzucht See-Ache) auf Eierschwammerlrisotto und Schmortomaten CDGM	€ 32,50

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

Salate und vegetarische Speisen

Frische Eierschwammerl in Rahmsauce mit Semmelknödel ACGM	€	23,50
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

Kindergerichte

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

Topfen-Nussknödel in Butterbrösel auf Marillenröster ACGH	€ 12,50
Grießflammerie mit geschmorten Nektarinen und Florentiner ACGH	€ 9,50
Kaiserschmarrn mit Zwetschenröster 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 cremigem Joghurt, frischen Heidelbeeren 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