



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.

Spezialitäten vom heimischen Wild aus den umliegenden Bergen & Wälder

Suppen und Vorspeisen

Fasanencremesuppe mit Kartoffel-Steinpilzknödel
ACGLM € 9,50

Maroni-Wildcremesuppe
AGHO € 9,50

Rehbeuscherl mit Sauerrahm und Kartoffelgnocchi
ACDGLM € 13,50

Rehterrine & Hirsch-Rohschinken mit schwarzen Nüssen,
gedünsteter Mostbirne und mariniertem Vogerlsalat
ACGMO € 16,50

Hauptspeisen

Ragout vom Reh in dunkler Wildsauce mit Semmelknödel und Blaukraut
ACGMO € 25,50

Geschmorter Wildschwein-Linseneintopf mit Wurzelgemüse,
Kartoffel-Eierschwammerlroulade und Sauerrahm
ACGLM € 23,50

Schlampige Cannelloni mit Wild-Kürbisfülle und Bergkäse überbacken
dazu Blattsalat
ACGLM € 21,00

Rosa Hirschrücken in der Powidl-Maronikruste
auf Zwetschken-Wildsauce und gebackenem Grießstrudel
ACG € 39,50

Rosa Rehnüssen mit gedünsteter Birne und gerösteten Haselnüssen
auf Steinpilzrisotto
GH € 34,50

Suppen und Vorspeise

Rindsuppe mit Frittaten ACGL	€ 5,50
Rindsuppe mit Leberknödel ACGLMP	€ 6,50
Cremesuppe vom Hokkaidokürbis mit Kernöl & gerösteten Kernen GM	€ 7,50
Geschmortes herbstliches Gemüse mit cremigem Burrata und Haselnusspesto ACGHM	€ 14,50

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
Rosa Filet vom heimischen Milchkalb mit geschmortem Hokkaidokürbis auf Salzkammergut Steinpilzen in Rahmsauce und frischen Tagliolini ACGLM	€ 41,00
Gebratenes Filet von der Lachsforelle (Fischzucht See Ache) auf Rahmkohlrabi und Petersilienkartoffeln ADG	€ 31,50
Mondsee Reinanke (Wildfang vom Kalleitner Fischer) filetiert oder im Ganzen gebraten mit zerlassener Butter und Kartoffel-Blattsalat CDGM	€ 29,50

Salate und vegetarische Speisen

Kürbis-Fetakäseknödel auf Hokkaidokürbispüree, und Blattsalat ACGM	€	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 – 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

Gebackene Apfelradl mit Zimt-Zucker auf Bourbon-Vanillecreme und Vanilleeis ACG	€ 11,50
Baileys-Panna Cotta mit Haselnusseis und gedünsteter Gewürzbirne 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

Haselnusseis mit Hollerröster, gerösteten Mandeln 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