



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.

|                                                                                                                        |                                     |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|
| <b>Rind · Kalb · Schwein</b><br>von ausgewählten Betrieben im<br>OÖ Hausruckviertel · Salzburger Flachgau · Steiermark | Familie Burgstaller - Zipf          |
| Mondseefische                                                                                                          | Martin Kalleitner – St. Lorenz      |
| Brot und Gebäck                                                                                                        | Bio-Bäckerei Obauer – St. Gilgen    |
| Eier aus Freilandhaltung ( <a href="http://www.meigartl.at">www.meigartl.at</a> )                                      | 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 Grießknödel € 9,50  
ACGLM

**Maroni-Wildcremesuppe** € 9,50  
AGHO

**Gebackene Wild-Fleischkrapfen** € 14,50  
auf Selleriecreme und karamellisierten Portweifeigen  
ACGLM

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

#### Hauptspeisen

**Hirschragout** in dunkler Wildsauce mit Semmelknödel und Blaukraut € 25,50  
ACGMO

**Wildschwein-Linseneintopf** mit Wurzelgemüse,  
Kartoffel-Steinpilzroulade und Sauerrahm € 23,50  
ACGLM

**Rosa Nüsschen vom Rehkitz** in der Haselnusskruste  
auf Wacholder-Wildrahm mit frischen Tagliolini und Balsamicozwiebel € 33,00  
ACGHO

**Gebackenes Hirsch-Steinpilz Cordon bleu** € 31,50  
mit Preiselbeeren und Kartoffel-Blattsalat  
ACGLM

**Rosa Rücken vom Reh** auf Zwetschken-Wildsauce € 42,00  
mit Pignolienrisotto und Sellerie  
AGHL

## Suppen und Vorspeise

|                                                                                                                     |   |       |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|-------|
| <b>Rindsuppe mit Frittaten</b><br>ACGL                                                                              | € | 5,50  |
| <b>Rindsuppe mit Leberknödel</b><br>ACGLMP                                                                          | € | 6,50  |
| <b>Kürbiscremesuppe</b> mit Kernöl & gerösteten Kernen<br>GM                                                        | € | 7,50  |
| <b>Rosa Scheiben vom Roastbeef</b> auf lauwarmer Kürbiscreme,<br>Kürbis süß-sauer und sautierten Steinpilzen<br>AGM | € | 16,50 |

## Hauptspeisen

|                                                                                                                                                     |   |       |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|-------|
| <b>Wiener Backhuhn</b> mit bunter Salatschüssel<br>ACGM                                                                                             | € | 19,50 |
| <b>Wiener Schnitzel vom oberösterreichischen Schwein</b><br>in Butterschmalz gebacken mit Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren<br>ACG            | € | 19,00 |
| <b>Cordon Bleu vom oberösterreichischen Milchkalb</b> in Butterschmalz gebacken<br>mit Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren<br>ACG               | € | 27,50 |
| <b>Rosa gebratener Zwiebelrostbraten vom heimischen Jungrind</b><br>mit Rosmarinkartoffeln und Röstzwiebel<br>LMO                                   | € | 27,00 |
| <b>Rosa gebratene oberösterreichische Bio-Entenbrust</b> auf Madeirasaft<br>mit cremiger Polenta und geschmortem Ofenkürbis<br>AGMO                 | € | 32,50 |
| <b>Gebratenes Filet von Saibling</b> (Fischzucht See Ache)<br>mit Tomaten-Kräuterbutter und Kartoffel-Gemüsegröstl<br>DGLM                          | € | 31,50 |
| <b>Filet vom Mondsee Zander</b> (Wildfang vom Kalleitner Fischer)<br>in Kräuterbrösel gebraten mit Sauce Tartare und Kartoffel-Gurkensalat<br>ACDGM | € | 34,00 |

## Salate und vegetarische Speisen

|                                                                                                                                                            |         |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| <b>Kürbis-Fetakäseknödel</b> auf Hokkaidokürbispüree,<br>und Blattsalat<br>ACGM                                                                            | € 19,50 |
| <b>Mondseer Kasnockn</b> (Hofkäserei Hingerer) mit knusprigem Röstzwiebel<br>ACG                                                                           | € 16,50 |
| <b>Steirischer Backhendlsalat</b> – Österreichische Hühnerbruststreifen<br>in Kürbiskernen gebacken auf Kartoffel-Blattsalat und steirischem Kernöl<br>ACM | € 18,50 |
| <b>Schafkäse-Salat</b> – Oberwanger Schaf-Frischkäse, getrocknete Tomaten<br>und Kalamata Oliven auf buntem Blattsalat mit Monterosso Olivenöl<br>CM       | € 17,00 |
| <b>Gemischter Salat</b> mit Joghurtdressing<br>CGHM                                                                                                        | € 6,50  |

### Dazu servieren wir Euch gerne ...

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

## Kindergerichte

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

## Nachspeisen

|                                                                                                  |   |       |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------|---|-------|
| <b>Topfenknödel</b> in Nussbrösel<br>auf Bourbon-Vanillecreme und Hollerröster<br>ACGH           | € | 11,50 |
| <b>Maroni-Tiramisu</b> mit Rumzwetschken<br>ACGHO                                                | € | 9,50  |
| <b>Kaiserschmarrn</b> mit Zwetschkenröster<br>ACG                                                | € | 14,00 |
| <b>2 Stück Palatschinken</b> mit Marillen- oder Ribislmarmelade<br>ACG                           | € | 7,50  |
| <b>Eispalatschinke</b> mit Vanilleeis, frischen Früchten, Schokosauce<br>und Schlagobers<br>ACGH | € | 9,00  |
| <b>Wiener Apfelstrudel</b> mit Schlagobers<br>AGH                                                | € | 5,50  |
| <b>Mohn-Schokotorte</b> mit Schlagobers<br>ACGH                                                  | € | 5,50  |

## Eis

|                                                                                 |   |      |
|---------------------------------------------------------------------------------|---|------|
| <b>Haselnusseis</b> mit Hollerröster, gerösteten Mandeln und Schlagobers<br>AGH | € | 9,50 |
| <b>Eiskaffee</b> – Vanilleeis mit Kaffee und Schlagobers<br>AGH                 | € | 8,00 |
| <b>Heiße Liebe</b> – Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Schlagobers<br>AGH     | € | 8,00 |

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

**Hannes Eder und Mitarbeiter**