AMA GENUSS REGION GASTRONOMIE

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 von der Weidegans – Familie Deichsel

13. bis 22. November 2026

Suppe und Vorspeisen:

Einmachsuppe von der Weidegans mit Wurzelgemüse und Ganslpofesen ACGLM	€	9,50
Leberparfait von der Traunviertler Weidegans mit schwarzer Nuss, Birnen-Ingwerchutney und Briochetoast ACGH	€	15,00
Flammkuchen mit gezupfter Weidegans, Hokkaidokürbis, Chili-Mayonnaise und Grünkohlchips ACGHM	€	13,50
Gebackene Weidegans-Leber mit gedünstetem Apfel und Kartoffel-Vogerlsalat ACGM	€	13,50

Martinigansl

Traunviertler Weidegans vom Deichselhof
auf Natursaft mit Semmelknödel, Blaukraut und Preiselbeeren
ACGO

€ 37,00

Für Zuhause zum Genießen & Kochen:

120 g	**Leberparfait von der Traunviertler Weidegans**	€	8,50
275 g	**Ganslfett** Die gesunde Alternative zu Butter – ideal zum Braten und Verfeinern von Fleisch, Kartoffeln und Gemüse (z.B. Sauerkraut).	€	5,00

Suppen und Vorspeise

Rindsuppe mit Frittaten ACGL	€	5,50
Kürbiscremesuppe mit Ingwer & Curry GM	€	8,00
Geschmorter Chinakohl auf Selleriecreme mit Butterbrösel, frischem Schnittlauch und Orange AGHL	€	15,00

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 heimischen Jungrind mit Rosmarinkartoffeln und Röstzwiebel LMO	€	27,00
Rosa Nüsschen vom jungen Reh auf Powidl-Wildsaft mit gebackener Rosmarinpolenta und Kohlsprossen ACG	€	34,00
Gegrilltes Hühnerbrüstchen Supreme auf Madeirasaft mit Grünkohl und Kartoffel-Steinpilzroulade ACGM	€	28,00
Gebratenes Saiblingsfilet (Fischzucht See-Ache) auf Risotto mit Balsamicozwiebel und mariniertem Rucola CDGM	€	31,00

Salate und vegetarische Speisen

Gebackene Risotto-Gemüselaibchen mit geschmorten Kirschtomaten, Basilikumpesto und Blattsalat ACGLM	€	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 Topfenpofesen mit Zimtzucker auf Hollerröster und Vanilleeis ACGH	€	11,50
Grießflammerie mit gedünsteter Gewürzbirne, knusprigem Granola und Haselnusseis ACGH	€	10,50
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

Schokoladen- & Haselnusseis mit eingelegten Rum-Dörrzwetschken, karamellisierten Haselnüssen und Schlagobers AGHO	€	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