



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>Bio-Rind – Styria-Beef</b> Mutterkuhhaltung 9-11 Monate	
<b>Absolut steirisch – Schweinefleisch</b> Zu 100% aus der Steiermark Geboren – gewachsen – geschlachtet	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
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

<b>Rindsuppe mit Frittaten</b> ACGL	€	5,00
<b>Rindsuppe mit Leberknödel</b> ACGLMP	€	5,80
<b>Cremesuppe vom Hokkaidokürbis</b> mit Kernöl und gerösteten Kernen G	€	6,50
<b>„Vitello steirisch“</b> – Feine Scheiben vom Styria-Beef mit Kernölcreme, steirischen Käferbohnen und Rucola ACGM	€	16,50
<b>Büffelmozzarella</b> mit marinierter Wassermelone, Duroc-Schinkenspeck und Basilikum AGMH	€	16,50
<b>Innviertler Speckknödel</b> mit frischem Schnittlauch auf Rahmwirsing ACG	als Vorspeise € als Hauptspeise €	10,50 14,50

## Hauptspeisen

<b>Wiener Backhuhn</b> mit bunter Salatschüssel ACGM	€ 18,50
<b>Wiener Schnitzel</b> vom Steirer-Schwein in Butterschmalz gebacken mit Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren ACG	€ 17,50
<b>Cordon Bleu</b> vom oberösterreichischen Milchkalb in Butterschmalz gebacken mit Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren ACG	€ 26,00
<b>Rosa gebratener Zwiebelrostbraten</b> vom oberösterreichischen Jungrind mit Rosmarinkartoffeln und Röstzwiebel ALMO	€ 24,50
<b>Ragout vom jungen Hirsch</b> in dunkler Wildsauce mit Semmelknödel und Ofenkürbis ACGM	€ 23,50
<b>Knusprig gebratene Blutwurst</b> mit Rosmarinkartoffeln, Sauerkraut und Senf AM	€ 13,50
<b>Filetspitzen „Stroganoff“</b> vom oberösterreichischen Jungrind mit cremiger Parmesan-Polenta AGMO	€ 32,00
<b>Mondsee Seesaiblinge</b> (Wildfang vom Kalleitner-Fischer) im Ganzen gebraten mit Petersilienkartoffeln und zerlassener Butter DGM	€ 29,50
<b>Gebratenes Filet von der Mondsee Reinanke</b> (Wildfang vom Kalleitner-Fischer) mit Süßkartoffelpüree und Schmortomate DG	€ 27,50

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

## Salate und vegetarische Speisen

<b>Rote-Rübenrisotto</b> mit geschmolzenem Fetakäse und Schmortomate GM	€	17,50
<b>Mondseer Kasnockn</b> (Hofkäserei Hingerer) mit knusprigem Röstzwiebel ACG	€	15,00
<b>Steirischer Backhendlsalat</b> – Österreichische Hühnerbruststreifen in Kürbiskernen gebacken auf Kartoffel-Blattsalat und steirischem Kernöl ACM	€	17,00
<b>Schafkäse-Salat</b> – eingelegter Oberwanger Schaf-Frischkäse, getrocknete Tomaten und Kalamata Oliven auf buntem Blattsalat mit Monterosso Olivenöl M	€	16,50
<b>Gemischter Salat</b> mit Joghurtdressing CGHM	€	6,00

### Dazu servieren wir Euch gerne ...

... <b>ofenfrisches Knoblauch-Kräuter-Baguette</b> (2 Stück) ACFGHN	€	4,00
... <b>1 Stück Gebäck</b> (Roggen-Salzweckerl, Vollkornweckerl, Kartoffelbaguette) von der Bio-Bäckerei Obauer AFGHN	€	2,20

## Kindergерichte

Kinderschnitzel „ <b>Asterix</b> “ mit Pommes und Ketchup ACGM	€	10,50
Grillwürstchen „ <b>Obelix</b> “ mit Pommes und Ketchup CGHLM	€	7,50
Gegrilltes Österreichisches Hühnerbrüstchen „ <b>Idefix</b> “ mit Rosmarinkartoffeln und Grillgemüse GL	€	12,50
Portion Pommes mit Ketchup M	€	6,50

## Nachspeisen

<b>Überbackene Topfenpalatschinke</b> mit Innviertler Bauernzwetschken und Vanilleeis ACG	€ 11,50
<b>Griesflammerie</b> mit Vanilleobers und geschmorten Feigen ACG	€ 9,50
<b>Kaiserschmarrn</b> mit Zwetschkenröster ACG	€ 12,50
<b>2 Stück Palatschinken</b> mit Marillen- oder Ribislmarmelade ACG	€ 7,00
<b>Eispalatschinke</b> mit Vanilleeis, frischen Früchten, Schokosauce und Schlagobers ACGH	€ 8,00
<b>Wiener Apfelstrudel</b> mit Schlagobers AGH	€ 4,80
<b>Mohn-Schokotorte</b> mit Schlagobers ACGH	€ 4,80

## Eis

<b>Marillen- und Schokoladeneis</b> mit Marillenröster, gerösteten Mandeln und Schlagobers AGH	€ 9,50
<b>Eiskaffee</b> – Vanilleeis mit Kaffee und Schlagobers AGH	€ 7,80
<b>Heiße Liebe</b> – Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Schlagobers AGH	€ 7,80

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

**Hannes Eder und Mitarbeiter**