



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.

Bio-Rind – Styria-Beef	
Mutterkuhhaltung 9-11 Monate	
Absolut steirisch – Schweinefleisch	Familie Burgstaller - Zipf
Zu 100% aus der Steiermark	
Geboren – gewachsen – geschlachtet	
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
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

Suppen und Vorspeisen

Wildkraftsuppe mit Sellerie und Steinpilz-Ravioli € 8,50
ACGLM

Maroni-Wildcremesuppe mit Kastanienobers € 8,50
AGHL

Fasanenterrine mit marinierten Kohlsprossen,
Steinpilz und Beeren € 16,50
AGHM

Gebackene Hirschkroketten auf Kürbiscreme,
süß-sauer mariniertem Kürbis und Apfel € 15,50
ACGM

Hauptspeisen

Ragout vom jungen Hirsch in dunkler Wildsauce
mit Semmelknödel und Blaukraut € 24,00
ACGMO

Geschmortes vom Rehkitzschlängel in Wacholderrahm
mit gebratenen Navetten und gebackener Pilz-Polenta € 27,50
ACGLMO

Gamsschnitzel mit Haselnüssen gebacken
auf Rosmarin-Bergkäserisotto und Portweinsaft € 29,00
ACGHO

Rosa Rücken vom Hirschkalb auf Sellerie-Kartoffelpüree
und gebratenen Speck-Dörrzwetschken € 37,00
GL

Rosa Rehnüssen auf Steinpilz-Wildrahm und Kartoffel-Mohnnudeln € 31,50
ACGMO

Suppen und Vorspeise

Rindsuppe mit Frittaten ACGL	€	5,00
Rindsuppe mit Leberknödel ACGLMP	€	5,80
Rote Rübensuppe mit Krenobers GM	€	6,50
Wildfang Alaska-Dorsch im Tempurateig gebacken auf Ricotta, Ochsenherz-Tomate und Basilikum ACG	€	14,50

Hauptspeisen

Wiener Backhuhn mit bunter Salatschüssel ACGM	€	18,50
Wiener Schnitzel vom Steirer-Schwein in Butterschmalz gebacken mit Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren ACG	€	17,50
Cordon Bleu vom oberösterreichischen Milchkalb in Butterschmalz gebacken mit Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren ACG	€	26,00
Rosa gebratener Zwiebelrostbraten vom oberösterreichischen Jungrind mit Rosmarinkartoffeln und Röstzwiebel ALMO	€	24,50
Saftiges Rumpsteak vom oberösterreichischen Jungrind mit Blattspinat und Mondseer Bergkäse überbacken auf Kürbispüree AG	€	32,00
Gebackenes vom Junglamm (Ulmhof – St. Lorenz) mit Kernöl-Topfen und Kartoffel-Blattsalat ACGM	€	27,00
Tagliatelle (Laufener Bio-Landweizen) in Estragon-Rahm mit gebratener Lachsforelle und Schmortomate DGM	€	28,50

Salate und vegetarische Speisen

Gebackener Gemüsestrudel auf Rahmkohlrabi und Eierschwammerl ACGLM	€	18,50
Mondseer Kasnockn (Hofkäserei Hingerer) mit knusprigem Röstzwiebel ACG	€	15,00
Steirischer Backhendlsalat – Österreichische Hühnerbruststreifen in Kürbiskernen gebacken auf Kartoffel-Blattsalat und steirischem Kernöl ACM	€	17,00
Schafkäse-Salat – eingelegter Oberwanger Schaf-Frischkäse, getrocknete Tomaten und Kalamata Oliven auf buntem Blattsalat mit Monterosso Olivenöl M	€	16,50
Gemischter Salat mit Joghurtdressing CGHM	€	6,00

Dazu servieren wir Euch gerne ...

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

Kindergерichte

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

Nachspeisen

Gebackene Apfelradl mit Zimt-Zucker, Bourbon-Vanillesauce und Haselnusseis ACG	€ 10,50
Griesflammerie mit geschmorten Feigen und Wild-Preiselbeeren ACG	€ 9,50
Kaiserschmarrn mit Zwetschkenröster ACG	€ 12,50
2 Stück Palatschinken mit Marillen- oder Ribislmarmelade ACG	€ 7,00
Eispalatschinke mit Vanilleeis, frischen Früchten, Schokosauce und Schlagobers ACGH	€ 8,00
Wiener Apfelstrudel mit Schlagobers AGH	€ 4,80
Mohn-Schokotorte mit Schlagobers ACGH	€ 4,80

Eis

Haselnuss- und Schokoladeneis mit Schwarzbeerröster, gerösteten Mandeln und Schlagobers AGH	€ 9,50
Eiskaffee – Vanilleeis mit Kaffee und Schlagobers AGH	€ 7,80
Heiße Liebe – 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