



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>	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 ( <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.

### 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 Reh** in dunkler Wildsauce  
mit Semmelknödel und Blaukraut € 25,00  
ACGMO

**Geschmorter Wildschwein-Linseneintopf** mit Wurzelgemüse und Griesknödel € 21,50  
ACGLM

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

**Rosa Rücken vom Hirschkalb** auf Heidelbeer-Wildsauce  
mit gebackener Pilz-Polenta und Speck-Dörrzwetschen € 37,00  
ACGL

**Rosa gebratene Hirschnuss** auf Steinpilz-Wildrahm und Kartoffel-Mohnnudeln € 31,50  
ACGMO

## Suppen und Vorspeise

<b>Rindsuppe mit Frittaten</b> ACGL	€	5,00
<b>Rindsuppe mit Leberknödel</b> ACGLMP	€	5,80
<b>Rote Rübensuppe</b> mit Krenobers GM	€	6,50
<b>Marinierter Bio-Kavalierspitz „steirisch“</b> mit rotem Zwiebel, gekochtem Ei, Käferbohnen und Kürbiskernöl AC	€	14,50

## Hauptspeisen

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

## Salate und vegetarische Speisen

<b>Gebackener Gemüsestrudel</b> auf Rahmkohlrabi und Steinpilze ACGLM	€	18,50
<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>Gebackene Apfelradl</b> mit Zimt-Zucker, Bourbon-Vanillesauce und Haselnusseis ACG	€ 10,50
<b>Mohnparfait</b> mit geschmorten Feigen und Wild-Preiselbeeren 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>Haselnuss- und Schokoladeneis</b> mit Schwarzbeerröster, 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**