



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

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 (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.

Suppen und Vorspeisen

Rindsuppe mit Frittaten ACGL	€	5,00
Rindsuppe mit Leberknödel ACGLMP	€	5,80
Rote Rübensuppe mit Krenobers GM	€	6,50
Pastinakensuppe mit Steinpilz-Ravioli ACGM	€	8,50
Rosa Scheiben vom Roastbeef auf weißem Bohnen-Hummus mit Rucola und geschmortem Rotwein-Zwiebel ACM	€	16,50
Leberparfait von der Traunviertler Weidegans mit Pinienkernen auf Weichsel-Chutney und Briochetoast ACGH	€	14,00
Innviertler Hascheeknödel auf Sauerkraut mit Rahmkren und frischem Schnittlauch ACG	als Vorspeise €	10,50
	als Hauptspeise €	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
Glasierte Leber von der Traunviertler Weidegans auf Süßkartoffelpüree und geschmortem Radicchio Rosso di Treviso GO	€ 19,50
Rosa Rücken vom Mondseeland Hirschkalb auf Steinpilz-Wildrahm und gebratenem Briocheknödel ACGM	€ 36,00
Saftiges Prime-Rib-Steak vom oberösterreichischen Jungrind mit Rosmarinkartoffeln und Grillgemüse GL	€ 33,00
Gebratenes Filet von der Seeforelle (Fischzucht See-Ache) auf Parmesanrisotto und Schmortomate DGM	€ 28,50
Filet vom Wildfang Alaska-Dorsch in schwarzem Sesam gebacken mit Sauce Tartare und Kartoffel-Blattsalat ACMN	€ 21,50

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

Salate und vegetarische Speisen

Gebackene Pilz-Polenta auf Tomaten-Ragout mit mariniertem Rucola und Parmesan ACGM	€	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 Topfenpofesen mit Zimt-Zucker auf Schwarzbeerröster und Vanilleeis ACG	€ 11,00
Dunkle Schokoladentarte mit Maroni und gedünsteter Birne 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