



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](http://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

<b>Rindsuppe mit Frittaten</b> ACGL	€	5,00
<b>Rindsuppe mit Leberknödel</b> ACGLMP	€	5,80
<b>Kukuruz-Cremesuppe</b> mit Tomaten-Polenta ACGH	€	7,00
<b>Sellerierahmsuppe</b> mit Garnele & Fisch BDGLM	€	9,50
<b>„Vitello steirisch“</b> – Feine Scheiben vom Styria-Beef mit Kernölcreme, steirischen Käferbohnen und Rucola ACGM	€	16,50
<b>Tartare von der Räucherforelle</b> mit marinierter Gurke süß-sauer, Radieschen, Sprossen und Dill-Topfen ADGM	€	15,50
<b>Innviertler Blutwurstknödel</b> auf warmem Krautsalat mit Rahmkren und frischem Schnittlauch ACG	als Vorspeise € als Hauptspeise €	10,50 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>Kotelett vom Flachgauer Bio-Kalbsrücken</b> auf Natursaft mit cremiger Polenta und gegrillten Auberginen AGM	€	41,00
<b>Filetsteak vom oberösterreichischen Jungrind</b> mit glasierten Karotten und Kartoffelecken mit Curry-Limetten-Mayonnaise CGM	160 g € 220 g €	34,00 42,00
<b>Hühnerbrüstchen</b> mit Kräuter und Rohschinken gebraten auf Blattspinat und Pastinakenpüree GM	€	21,50
<b>Gebratene Filets von Saibling und Lachsforelle</b> (Fischzucht See-Ache) auf Risotto Milanese und geschmorten Kirschtomaten DG	€	29,50
<b>Forelle</b> (Fischzucht See-Ache) filetiert oder im Ganzen gebraten mit Zitronen-Petersilienbutter und Kartoffel-Vogersalat DGM	€	23,50

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

## Salate und vegetarische Speisen

<b>Mediterrane Gemüse-Palatschinke</b> in Tomatensauce mit Parmesan überbacken und mariniertem Rucola 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 auf marinierten roten Rüben, Blattsalat und karamellisierten Nüssen HM	€ 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 Topfenpofesen</b> mit Zimt-Zucker auf Zwetschkenröster und Haselnusseis ACGH	€	11,00
<b>Mohnparfait</b> mit Gewürz-Birne und Vanilleschaum CG	€	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>Schokoladen- und Vanilleeis</b> mit Schoko-Nougatsauce, karamellisierter Ananas 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**