



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.

Rind · Kalb · Schwein von ausgewählten Betrieben im OÖ Hausruckviertel · Salzburger Flachgau · Steiermark	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
Zitronen	Francesco Bruschetto – Sizilien
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	€	5,20
Rindsuppe mit Leberknödel ACGLMP	€	6,00
Spargelcremesuppe mit weißem und grünem Spargel GM	€	9,00
Bärlauchrahmsuppe mit gebackenen Junglamm-Kroketten ACGLM	€	8,00
Frühlings-Vitello – Feine Scheiben vom Styria-Beef mit Bärlauchcreme und Zweierlei Radieschen AGM	€	16,50
Gebackenes Ei auf mariniertem Baby-Spinat, geschmorter Ur-Karotte und Karottencreme ACGM	€	14,50
Innviertler Hascheeknödel mit Bratlsaft, frisch gerissenem Kren und Sauerkraut 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	€ 18,00
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	€ 25,50
Geschmortes Junglamm-Haxerl auf cremiger Polenta mit Peperonata-Gemüse und grünem Spargel AGM	€ 24,50
Saftiges Rumpsteak vom Bio-Beef auf Natursaft mit Wurzelgemüse und Kartoffel-Speckroulade mit Steinpilzen ACGLM	€ 34,00
Hühnerbrüstchen Supreme mit Bärlauch-Tomaten-Topfen gefüllt auf Risotto von weißem Spargel GM	€ 24,50
Mondsee Reinanke (Wildfang vom Kalleitner-Fischer) filetiert oder im Ganzen gebraten mit Kartoffel-Blattsalat DGM	€ 28,00
Gebratene Filets von der Forelle (Fischzucht Köttl) auf Selleriepüree und Petersilienschaum DGLM	€ 27,00

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

Salate und vegetarische Speisen

Bärlauch-Gnocchi mit gerösteten Haselnüssen, geschmorten Kirschtomaten und cremigem Burrata ACGH	€	19,00
Mondseer Kasnockn (Hofkäserei Hingerer) mit knusprigem Röstzwiebel ACG	€	15,50
Steirischer Backhendlsalat – Österreichische Hühnerbruststreifen in Kürbiskernen gebacken auf Kartoffel-Blattsalat und steirischem Kernöl ACM	€	17,50
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	€	11,50
Grillwürstchen „ Obelix “ mit Pommes und Ketchup CGHLM	€	8,00
Gegrilltes Österreichisches Hühnerbrüstchen „ Idelix “ mit Rosmarinkartoffeln und Grillgemüse GL	€	13,00
Portion Pommes mit Ketchup M	€	7,50

Nachspeisen

Griesflammerie mit Rhabarberkompott und Honig-Sesamhippe ACGN	€	9,50
Dunkle Schokoladentarte mit marinierten Erdbeeren und Minze ACGH	€	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	€	8,50
Wiener Apfelstrudel mit Schlagobers AGH	€	5,50
Mohn-Schokotorte mit Schlagobers ACGH	€	5,50

Eis

Erdbeer- und Vanilleeis mit Rhabarberkompott, frischen Erdbeeren 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