

Drachenherz

SPEIS & TRANK



Drachenherzlich Willkommen!

Vorspeisen

„...a bissal was zum Anfangen“

Rindssuppe mit hausgemachten Frittaten	€ 5,90
Knoblauchsuppe mit Kräutercroûtons	€ 6,50
Drachental Brezensuppe weiße Breze, Graukäse, Rindssuppe und Zwiebeln <i>„Nicht flüssig, aber legendär im Geschmack!“</i>	€ 8,20
Im Speckmantel gebratener Ziegenkäse an Salatbouquet mit Tiroler Zwetschgenchutney	€ 10,50
Haussalat: gemischter Salat, Gurken, Tomaten, Karotten, Kartoffel- und Blattsalate	€ 5,90
Knoblauchbrot	€ 4,40
Ciabatta	€ 2,50



**Als Vorspeise eignen sich wunderbar unsere Flammkuchen!
Eine halbe Portion oder ein ganzer zum Teilen.**

Flammkuchen

„... aus dem Drachenfeuer erhitzten Ofen“

		halb	ganz
Elsässer:	Crème fraîche, Zwiebeln, Speck	€ 7,20	€ 11,20
Tiroler:	Crème fraîche, Bergkäse, Speck	€ 8,40	€ 12,40
Drachental:	Crème fraîche, Mailänder Salami, Rucola, Parmesan	€ 9,50	€ 13,50
Franzose:	Crème fraîche, Ziegenkäse, Zwiebeln, Honig	€ 10,90	€ 14,90
Toskaner:	Crème fraîche, Mozzarella, Basilikum, frische Tomaten, Rucola	€ 10,00	€ 14,00
Ägypter:	Berglinsenchili, Tomate, Paprika, Käferbohnen, Mais (VEGAN)	€ 10,50	€ 14,50
Inder:	Crème fraîche, marinierte Putenbrust, Tandoori-Sauce, junge Erbsen	€ 10,90	€ 14,90

Verfeinert Euren Flammkuchen mit extra Bergkäse für € 1,50.



Unsere Flammkuchenböden bestehen aus Wasser, Mehl, Meersalz und Rapsöl und beinhalten keine Konservierungsmittel oder Zusatzstoffe. Sie haben eine Größe von ca. 25 x 35 cm.

Salate

„... knackig, einfach guad“

Haussalat:	gemischter Salat, Gurken, Tomaten, Karotten, Kartoffel und Blattsalate	€ 5,90
Backhendl:	mit Kürbiskernen paniertes Hühnerfilet auf Salat	€ 15,50
	• Kleine Portion	€ 13,50
Hirte:	gegrillter Ziegenkäse mit Tiroler Zwetschgenchutney auf Salat	€ 18,50
Drache:	gegrillte Garnelen auf Salat mit hausgemachtem Aioli-Dip	€ 19,50
Knoblauchbrot		€ 4,40
Ciabatta		€ 2,50



Wir marinieren unsere Salate mit hausgemachtem French-Dressing aus Essig, Öl, Ei, Senf und Kräutern.



Herzhaftes im Drachental „...die legendären Schmankerl“

Rindsgulasch mit Serviettenknödeln und jungen Erbsen € 18,50

Medaillons vom Schweinefilet „Stroganoff“ mit Kräuterreis € 18,50

Rostbratensteak (Ribeye, ca. 300g) € 29,00

von der österreichischen Kalbin, mit Grillgemüse,
Pommes und Kräuterbutter



Drachen Bowl's

Alle Haben eine warme Basis aus Grillgemüse, Edamame und Reis. Daneben frische Gurken, Tomaten, Kichererbsen, Drachenfrucht, Avocadocreme und knackige Blattsalate.

DAZU WÄHLST DU NOCH DIE TOPPINGS DEINES LIEBLINGSDRACHEN:

Saphira: warmes Berglinsenchili, leicht pikant, VEGAN € 15,90

Thonari: gebratener Ziegenkäse und Cashew Nüsse € 19,00

Smaug: Putenstreifen in indischer Tandoori-Joghurtsauce € 16,90

Dracheneier

„...oder doch nur eine Ofenkartoffel“

- | | | | |
|--------|---|--|---------|
| Gold |  | mit Hühnerstreifen, Rahmsauce, Käse, Zucchini, Paprika und Koriander | € 15,40 |
| Orange |  | mit Speck, Kräuterquark und Käse | € 11,50 |
| Blau |  | mit gegrillten Garnelen und Gemüse mit Kräuterquark | € 19,50 |



Für kleine Drachen oder als Happen für Zwischendurch

- | | |
|--|---------|
| Pommes mit Ketchup und Mayo | € 5,50 |
| Pommes überbacken mit Speck und Käse | € 9,50 |
| Pommes überbacken mit Edamame, Kichererbsen,
Tomaten dazu Avocado creme | € 11,00 |
| Würstel mit Kartoffelsalat oder Pommes | € 9,50 |
| Panierte Hühnerfilets mit Pommes | € 10,00 |
| Gebackene Gemüsebällchen an Salat | € 10,50 |
| Kleiner Eisdrache
eine Kugel Erdbeereis mit Smarties und Sahne | € 2,80 |