

Tagesempfehlung

Rindssuppe mit Leberknödel

€ 5,90

Lachsforellenfilet mit Limettenrisotto

€ 18,90

*250 Gramm, rosa gebratenes Ribeye Steak mit Sommergemüse,
Petersilienkartoffeln und Pfeffer Sauce*

€ 27,50

Spinatknödel mit Käsekern, Butter und Parmesan

€ 11,50

*Dünne Bandnudeln mit gebratenen Riesengarnelen
und Basilikum Pesto*

€ 18,50

Rindsgulasch mit Semmelknödel

€ 13,90

Tiroler Gröstl mit Spiegelei und grünem Salat

€ 12,90

Marillenkuchen mit Schlag

€ 4,20

Milchrahmstrudel mit Vanillesauce

€ 6,80

Herzlich Willkommen
im
Gasthof See „beim Segner“

**„Es ist besser zu genießen und zu bereuen,
als zu bereuen, dass man nicht genossen hat.“**

(Giovanni Boccaccio, ital. Schriftsteller, 1313-1375)

Michael Meindl, Peter Lechner
und das gesamte Team wünschen Ihnen viel Genuss!

Aperitif

<i>Glas Prosecco</i>	€ 3,60
<i>Glas Rosé Frizzante</i>	€ 3,60
<i>Lillet Wild Berry</i>	€ 5,50
<i>Aperol Spritz</i>	€ 5,50
<i>Hugo</i>	€ 4,90
<i>Martini Bianco</i>	€ 4,70
<i>Campari Orange</i>	€ 4,50
<i>Campari Soda</i>	€ 4,20
<i>Champagner Ayala Brut 0,375 l</i>	€ 32,00
<i>1/8 l Grüner Veltliner, Weingut Bründlmayer</i>	€ 3,50
<i>1/8 l Welschriesling, Weingut Hack-Gebell</i>	€ 3,80
<i>1/8 l Gelber Muskateller, Weingut Edlinger</i>	€ 3,80
<i>1/8 l Rosé, Weingut Triennes</i>	€ 3,90

Liebe Gäste,

*Wir bemühen uns, vorwiegend heimische Produkte zu verarbeiten.
Uns ist wichtig, dass wir wissen wo sie herkommen und dass diese
Rohstoffe aus nachhaltiger, artgerechter Landwirtschaft sind.
Unsere Fische stammen aus dem Attersee, dem Mondsee
oder aus österreichischer Zucht.*

Unsere Lieferanten:

Tremelhof Unterach – Ziegenkäse
Auinger Bäckerei in Unterach – Brot und Gebäck
Hütthaler in Schwanenstadt – Fleisch
Grabmayr in Eferding – Obst und Gemüse
Eierfarm Kroiss – Eier
Meingassner und Gattermaier – Most und Apfelsaft
Schützinger in Unterach – Schnäpse
Die Weisse Salzburg

Fischer:

Ammer Reinhard, Hubert Daxner, Andreas Maritsch
Fischzucht See-Ache

Weinempfehlung

Grüner Veltliner Lössterrassen 2020	1/8 l € 3,50
Bründlmayer in Langenlois/Kamptal	0,75 l € 21,00
Gelber Muskateller 2020	1/8 l € 3,80
Edlinger in Furth b. Göttweig/Kremstal	0,75 l € 23,50
Blauer Zweigelt 2019	1/8 l € 3,80
Domäne Baumgartner in Untermarkersdorf	0,75 l € 23,50
Cuvée Classic Rot 2019	1/8 l € 3,80
Salzl in Illmitz/Neusiedlersee	0,75 l € 23,50

Suppen

Rindsuppe mit Frittaten

€ 4,30

Rindsuppe mit Kaspressknödel

€ 4,90

Knoblauch-Cremesuppe mit Croutons

€ 5,20

Fischsuppe nach Art des Hauses (tomatisiert)

€ 6,90

Vorspeisen & Salate

Gemischter Salat mit Ziegenkäse im Speckmantel

€ 11,90

Tatar vom Weiderind (120g) mit Butter und Toastbrot

€ 12,50

*Kartoffel-Vogersalat mit Backhendlstreifen in Kürbispanade,
Kernöldressing und Preiselbeeren*

€ 11,90

*Räucherfisch im Ganzen mit Oberskren,
Schwarzbrot und Salatgarnitur*

€ 15,80

Gemischter Salat mit gebratenen Riesengarnelen

€ 14,90

Kleiner gemischter Salat

€ 4,40

Kleiner grüner Salat

€ 3,50

Gerne informiert Sie unser Servicepersonal über die in den Speisen enthaltenen Allergene.

Fangfrische Fische aus Mondsee und Attersee

*Reinanke im Ganzen gebraten mit Petersilienkartoffeln
€ 19,90*

*Forelle Müllerin im Ganzen gebraten mit Petersilienkartoffeln
€ 19,90*

*Bachsaibling mit Grillgemüse und Petersilienkartoffeln
€ 20,50*

*Lachsforellenfilet mit Limettenrisotto
€ 18,90*

Hauptgerichte

*Wiener Schnitzel vom Schwein mit Petersilienkartoffeln
€ 11,90*

*Bauern-Cordon Bleu vom Schwein mit Fülle und Pommes Frites
€ 14,50*

*Bratpfandl vom Schopf und Bauch vom Hausruckschwein
mit Semmelknödel und Krautsalat
€ 13,50*

*Zwiebelrostbraten mit Spätzle und Röstzwiebeln
€ 14,90*

*Fischlaibchen mit Sauerrahmdip und gemischtem Salat
€ 13,90*

*250 Gramm, rosa gebratenes Ribeye Steak mit Sommergemüse,
Petersilienkartoffeln und Pfeffer Sauce
€ 27,50*

Vegetarisch

Kasnocken mit Röstzwiebeln und grünem Salat

€ 10,50

Spinatknödel mit Käsekern, Butter und Parmesan

€ 11,50

Gemischter Salat mit Ziegenkäse im Zucchinimantel

€ 11,90

Desserts

flaumiger Kaiserschmarrn mit Zwetschkenröster

(flambiert mit Rum)

(Zubereitungszeit ca. 20 Min.)

€ 9,90

Somlauer Nockerl:

(enthalten Biskuit, Nüsse, Vanille Creme, Rumrosinen)

mit Schokosauce und Schlag

€ 6,90

Apfelstrudel mit Vanille Eis und Schlag

€ 4,90

Oma´s Sachertorte mit Schlag

€ 4,20

Bier

0,3 l Zipfer Märzen vom Fass	€	3,50
0,5 l Zipfer Märzen vom Fass	€	4,20
0,3 l Radler (mit Sprite)	€	3,50
0,5 l Radler (mit Sprite)	€	4,20
0,3 l Trumer Pils vom Fass	€	3,60
0,5 l Trumer Pils vom Fass	€	4,40
0,5 l Trumer Zwickl	€	4,60
0,5 l Zipfer Hell (alkoholfrei)	€	4,20
0,5 l Franziskaner Weißbier (hell, dunkel, alkoholfrei)	€	4,40
0,5 l Die „Weisse“ hefetrüb	€	4,60
0,33l Gösser Naturradler alkoholfrei	€	3,50
0,25 l Most pur	€	2,80
0,5 l Most gespritzt	€	3,40
0,5 l Most gemischt mit naturrüben Apfelsaft	€	3,90

Alkoholfrei

Säfte vom Urntaler:

Mango-Maracuja, Marille, Zwetschke, Traubensaft rot

Apfelsaft vom Gattermaier

0,25 l alle Säfte pur	€	3,10
0,50 l alle Säfte – gespritzt mit Soda	€	3,90
0,50 l alle Säfte – gespritzt mit Leitungswasser	€	3,50
0,33 l Vöslauer prickelnd oder still	€	2,90
0,75 l Vöslauer prickelnd oder still	€	4,70
0,5 l Unteracher Quellwasser	€	0,90
0,33 l Flasche Coca Cola, Coca Cola zero	€	3,40
0,25 l Fanta, Sprite, Almdudler, Eistee Pfirsich	€	3,10
0,50 l Fanta, Sprite, Almdudler, Eistee Pfirsich	€	4,10
0,2 l Bitter Lemon, Tonic Water, Ginger Ale, Wild Berry	€	3,40
0,25 l Red Bull	€	3,90

Flaschenweine 0,75l

Grüner Veltliner - Gärtling 2020 Weingut Nigl Senftenberg/Kremstal	€ 25,50
Grüner Veltliner - Federspiel 2020 Schmelz in Joching/Wachau	€ 26,50
Riesling - Seeberg DAC 2020 Oskar Hager in Mollands/Kamptal	€ 25,00
Sauvignon Blanc - Jakobi 2019 Gross in Ratsch/Südsteiermark	€ 28,50
Welschriesling 2020 Hack-Gebell in Gamlitz/Südsteiermark	€ 28,00
Chardonnay 2020 Markowitsch in Göttlesbrunn/Carnuntum	€ 26,00
Gemischter Satz 2020 Fuhrgassl-Hüber in Wien	€ 24,00
Rosé Triennes 2020 Romanée-Conti in Südfrankreich	€ 26,00
Blaufränkisch 2018 Preisinger in Gols/Neusiedlersee	€ 28,00
Zweigelt 2018 Paul Achs in Gols/Neusiedlersee	€ 27,50
Cuvée Rubin 2018 Markowitsch in Göttlesbrunn/Carnuntum	€ 28,00
Cuvée Big John 2017 Scheiblhofer in Andau/Neusiedlersee	€ 33,00

Heißgetränke

Verlängerter	€ 3,00
Melange	€ 3,40
Espresso	€ 2,80
Doppelter Espresso	€ 3,50
Cappuccino mit Milchschaum	€ 3,40
Cappuccino mit Schlagobers	€ 3,50
Latte Macchiato	€ 3,80
Heiße Schokolade	€ 3,70
Kaffee Hag	€ 3,00
Tee: Schwarzer, Grüner, Früchte, Kräuter, Kamille, Pfefferminz	€ 2,90

Edelbrände vom Schützingen - alle 2 cl

Birnenbrand	€ 3,20
Zwetschkenbrand	€ 3,20
Marillenbrand	€ 3,40
Hollerbrand	€ 5,20
Vogelbeerbrand	€ 6,20
Steinobst Cuveé (Marille, Kirsche, Zwetschke)	€ 3,40
Nusslikör	€ 3,20
Preiselbeerlikör	€ 3,20

Spirituosen

2 cl Grappa Poli Barrique	€ 3,40
4 cl Diplomatico Rum	€ 4,50
4 cl Plantation Barbados Rum	€ 4,80
4 cl Gin Mare	€ 3,80
4 cl Moonlake Gin Leidingerhof	€ 4,50
0,2 l Gin Tonic	€ 6,50