

Tagesempfehlung

Erdäpfel-Sellerie Cremesuppe mit Croutons

€ 7,90

Ofenfrische Bauernente:

1/2 Ente mit Honig glaciert, Blaukraut und Kartoffelknödel

€ 29,50

Geschmorter Kalbstafelspitz mit Kartoffelgratin

und Rahmgemüse

€ 27,90

Gebackener Karpfen mit Kartoffel-Gurkensalat

und Schnittlauchsauce

€ 25,90

Hirschragout mit Semmelknödel, Blaukraut

und Preiselbeerbirne

€ 25,90

Spinat-Ricotta Ravioli in pikanter Wildschweinbolognese

und Parmesan

€ 18,90

SUPERFREITAG!

Jeden Freitag von 11 bis 17 Uhr (ausgenommen Feiertage)

Schweinsbraten mit Semmelknödel und Krautsalat

€ 11,90

Kaiserschmarrn mit Zwetschkenröster

€ 13,90

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

Glas Prosecco	€ 5,50
Lillet Wild Berry	€ 7,90
Aperol Spritz	€ 7,90
Alkoholfreier Spritz Veneziano	€ 7,90
Hugo	€ 7,90
Campari Orange	€ 6,90
Campari Soda	€ 5,90
0,75 l Prosecco San Rocco Frizzante	€ 27,90
0,375 l Champagner Drappier Brut	€ 34,00
1/8 l Grüner Veltliner, Weingut Bründlmayer	€ 4,90
1/8 l Riesling, Weingut Oskar Hager	€ 5,40
1/8 l Gelber Muskateller, Weingut Edlinger	€ 5,40
1/8 l Rosé, Weingut Weixelbaum	€ 5,60

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:

Reichl Gerhard, Hubert Daxner,
Fischzucht See-Ache

Weinempfehlung

Grüner Veltliner Lössterrassen 2024	1/8 l € 4,90
Bründlmayer in Langenlois/Kamptal	0,75 l € 29,90
Gelber Muskateller 2024	1/8 l € 5,40
Edlinger in Furth b. Göttweig/Kremstal	0,75 l € 32,00
Blauer Zweigelt 2023	1/8 l € 4,90
Domäne Baumgartner in Untermarkersdorf	0,75 l € 29,90
Cuvée Classic Rot 2023	1/8 l € 5,30
Salzl in Illmitz/Neusiedlersee	0,75 l € 31,50

Suppen

Kürbiscremesuppe

€ 7,90

Rindsuppe mit Frittaten

€ 6,90

Rindsuppe mit Kaspressknödel

€ 7,90

Vorspeisen und Salate

Carpaccio vom Ochsen mit Ei, Pesto, Toast und Salat

€ 14,90

Chefsalat: Blattsalate mit Rinderfiletspitzen,

Cocktailsauce und Toastbrot

€ 19,90

*Backhendlstreifen in Kürbispanade auf Kartoffel-Blatt Salat
mit Kernöldressing und Preiselbeeren*

€ 18,50

Geräucherte Mondseereinanke im Ganzen mit Oberskren

Schwarzbrot und Salatgarnitur

€ 21,90

Kleiner gemischter Salat

€ 7,50

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

Alle Speisenänderungen € 2,00

Fangfrische Fische aus Mondsee und Attersee

*Bachsaibling im Ganzen gebraten mit Grillgemüse
und Petersilienkartoffeln*

€ 25,90

Forelle im Ganzen gebraten mit Petersilienkartoffeln

€ 24,90

Lachsforellenfilet mit Rote Rüben Risotto

€ 27,90

Fischplatte für 2 Personen mit 2 Beilagen nach Wahl

€ 69,00

Hauptgerichte

Wiener Schnitzel vom Schwein mit Petersilienkartoffeln

€ 19,50

*Bauern-Cordon Bleu vom Schwein
mit Fülle (Zwiebeln, Paprika, Pfefferoni) und Pommes Frites*

€ 20,90

*Bratlpfandl von Schopf und Bauch vom Hausruckschwein
mit Semmelknödel und Krautsalat*

€ 16,50

*Zwiebelrostbraten vom heimischen Ochsen kurz gebraten
mit Spätzle und Röstzwiebeln*

€ 28,90

*250g Rinderfiletsteak vom österreichischen Weiderind
mit Pommes und Gemüse*

€ 35,90

Fischlaibchen mit Sauerrahmdip und Petersilienkartoffeln

€ 18,50

Hühnercurry mit Gemüse und Basmatireis

€ 19,90

Vegetarisch

Kasnocken mit Röstzwiebeln und grünem Salat

€ 17,50

Spinatknödel mit Käsekern, brauner Butter und Parmesan

€ 15,50

Veganes Curry mit Gemüse und Basmatireis

€ 18,90

Desserts

Apfel Crumble mit Schokomousse und Zimtschaum

€ 11,90

Schoko Tarte mit Weichselragout und Vanilleeis

€ 10,90

Maronitiramisu mit Mandelsplittern und Schlag

€ 7,90

Apfelstrudel mit Vanilleeis und Schlag

€ 7,90

Heiße Liebe

€ 9,80

Eierlikörbecher

€ 9,90

Alle Speisenänderungen € 2,00

Bier

0,3 l Zipfer Märzen vom Fass	€	4,60
0,5 l Zipfer Märzen vom Fass	€	5,30
0,3 l Radler (mit Sprite)	€	4,60
0,5 l Radler (mit Sprite)	€	5,30
0,3 l Trumer Pils vom Fass	€	4,60
0,5 l Trumer Pils vom Fass	€	5,30
0,5 l Trumer Zwickl	€	5,30
0,5 l Zipfer Hell (alkoholfrei)	€	5,30
0,5 l Linzer Weißbier vom Fass	€	5,60
0,5 l Edelweiss alkoholfrei	€	5,60
0,5 l Die „Weisse“ hefetrüb	€	5,90

0,25 l Most pur	€	3,90
0,5 l Most gespritzt	€	4,90
0,5 l Most gemischt mit naturtrüben Apfelsaft	€	5,20

Alkoholfrei

Säfte von Pago:

Mango, Marille, Zwetschke, Orange, Johannisbeere

Apfelsaft naturtrüb vom Gattermaier

0,20 l alle Säfte pur	€	4,40
0,50 l alle Säfte – gespritzt mit Soda	€	5,10
0,50 l alle Säfte – gespritzt mit Leitungswasser	€	4,80

0,33 l Gasteiner prickelnd oder still	€	3,90
0,75 l Gasteiner prickelnd oder still	€	5,60
0,5 l Unteracher Quellwasser	€	1,90

0,33 l Flasche Coca Cola, Coca Cola zero	€	4,30
0,30 l Fanta, Sprite, Almdudler, Eistee Pfirsich	€	4,10
0,50 l Fanta, Sprite, Almdudler, Eistee Pfirsich	€	5,10

0,2 l Bitter Lemon, Tonic Water, Ginger Ale, Wild Berry	€	4,40
---	---	------

Flaschenweine 0,75l

Grüner Veltliner - Lössterrassen 2024 Bründlmayer in Langenlois/Kamptal	€ 29,90
Grüner Veltliner - Federspiel 2024 Schmelz in Joching/Wachau	€ 39,00
Riesling - Seeberg DAC 2024 Oskar Hager in Mollands/Kamptal	€ 32,00
Sauvignon Blanc - Jakobi 2024 Gross in Ratsch/Südsteiermark	€ 37,50
Welschriesling 2024 Hack-Gebell in Gamlitz/Südsteiermark	€ 34,90
Chardonnay 2022 Markowitsch in Göttlesbrunn/Carnuntum	€ 36,00
Gemischter Satz 2024 Fuhrgassl-Huber in Wien	€ 32,00
Rosé 2024 Weixelbaum Wachau	€ 35,00
Zweigelt 2020 Paul Achs in Gols/Neusiedlersee	€ 34,90
Cuvée Rubin 2023 Markowitsch in Göttlesbrunn/Carnuntum	€ 39,00
Cuvée Big John 2022 Scheiblhofer in Andau/Neusiedlersee	€ 45,00
Fattoria le Maestrelle 2023 Santa Christina (Antinori)/Toscana	€ 39,00

Heißgetränke

Verlängerter	€ 4,50
Melange	€ 4,90
Espresso	€ 3,80
Doppelter Espresso	€ 4,90
Cappuccino mit Milchschaum	€ 4,90
Cappuccino mit Schlagobers	€ 4,90
Latte Macchiato	€ 5,50
Heiße Schokolade	€ 5,50
Kaffee Hag	€ 4,50
Tee: Schwarzer, Grüner, Früchte, Kräuter, Kamille, Pfefferminz	€ 3,90

Edelbrände und Liköre- alle 2 cl

Birnenbrand	€ 4,80
Zwetschkenbrand	€ 4,80
Marillenbrand	€ 4,90
Kirschbrand	€ 5,20
Hollerbrand	€ 6,50
Vogelbeerbrand	€ 7,90
Steinobst Cuveé (Marille, Kirsche, Zwetschke)	€ 5,50
Zirbe	€ 4,20
Weichsel-Chili Likör	€ 4,20
Cappuccino Bianco Likör	€ 4,60

Spirituosen

2 cl Grappa Poli Barrique	€ 4,60
4 cl Diplomatico Rum	€ 6,50
4 cl Plantation Barbados Rum	€ 6,50
4 cl Gin Mare	€ 4,90
0,2 l Gin Tonic	€ 9,50