

Tagesempfehlung

Fischsuppe nach Art des Hauses (tomatisiert)

€ 8,90

Tatar vom Weiderind (120g) mit Butter und Toastbrot

€ 15,90

Chef Salat

Blattsalate mit Rinderfiletspitzen, Cocktailsauce und Toastbrot

€ 19,90

Pfefferrahmsteak mit Pommes und Gemüse

€ 32,90

Lachsforellenfilet mit Limettenrisotto

€ 23,90

Zwiebelrostbraten mit Spätzle und Röstzwiebeln

€ 21,90

Fischlaibchen mit Petersilienkartoffeln und Sauerrahmdip

€ 16,90

Tiroler Gröstl mit Spiegelei und grünem Salat

€ 14,90

Blechkuchen mit Schlag

€ 4,50

Somlauer Nockerl mit Schokosauce und Schlag

(enthalten Biskuit, Nüsse, Vanille Creme, Rumrosinen)

€ 9,80

Jeden Samstag: Ripperl mit Ofenkartoffel,

Sauerrahmdip und Krautsalat

(so lange der Vorrat reicht)

€ 17,90

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

| | |
|--|---------|
| <i>Glas Prosecco</i> | € 4,20 |
| <i>Lillet Wild Berry</i> | € 6,90 |
| <i>Aperol Spritz</i> | € 6,90 |
| <i>Hugo</i> | € 6,90 |
| <i>Campari Orange</i> | € 5,90 |
| <i>Campari Soda</i> | € 4,90 |
| <i>Champagner Ayala Brut 0,375 l</i> | € 34,00 |
| <i>1/8 l Grüner Veltliner, Weingut Bründlmayer</i> | € 4,40 |
| <i>1/8 l Riesling, Weingut Oskar Hager</i> | € 4,50 |
| <i>1/8 l Gelber Muskateller, Weingut Edlinger</i> | € 4,50 |
| <i>1/8 l Rosé, Weingut Weixelbaum</i> | € 4,60 |

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:

Ammer Reinhard, Hubert Daxner,
Fischzucht See-Ache

Weinempfehlung

| | |
|--|----------------|
| Grüner Veltliner Lössterrassen 2021 | 1/8 l € 4,40 |
| Bründlmayer in Langenlois/Kamptal | 0,75 l € 26,90 |
| Gelber Muskateller 2021 | 1/8 l € 4,50 |
| Edlinger in Furth b. Göttweig/Kremstal | 0,75 l € 28,50 |
| Blauer Zweigelt 2020 | 1/8 l € 4,50 |
| Domäne Baumgartner in Untermarkersdorf | 0,75 l € 26,90 |
| Cuvée Classic Rot 2020 | 1/8 l € 4,50 |
| Salzl in Illmitz/Neusiedlersee | 0,75 l € 28,50 |

Suppen

Rindsuppe mit Frittaten

€ 4,90

Rindsuppe mit Kaspressknödel

€ 6,90

Fischsuppe nach Art des Hauses (tomatisiert)

€ 8,90

Knoblauchcremesuppe mit Croutons

€ 6,90

Vorspeisen & Salate

Gemischter Salat mit Ziegenkäse im Speckmantel

€ 15,50

Tatar vom Weiderind (120g) mit Butter und Toastbrot

€ 15,90

*Kartoffel-Vogerl Salat mit Backhendlstreifen in Kürbispanade,
Kernöldressing und Preiselbeeren*

€ 15,90

*Räucherfisch im Ganzen mit Oberskren, Schwarzbrot
und Salatgarnitur*

€ 17,80

Kleiner gemischter Salat

€ 5,90

Kleiner grüner Salat

€ 4,50

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

Beilagenänderungen € 2,00

Fangfrische Fische aus Mondsee und Attersee

Bachsaibling im Ganzen mit Grillgemüse und Petersilienkartoffeln
€ 23,90

Forelle Müllerin im Ganzen gebraten mit Petersilienkartoffeln
€ 22,90

Lachsforellenfilet mit Limettenrisotto
€ 23,90

Hauptgerichte

Wiener Schnitzel vom Schwein mit Petersilienkartoffeln
€ 16,90

*Bauern-Cordon Bleu vom Schwein
mit Fülle (Zwiebeln, Paprika, Pfefferoni) und Pommes Frites*
€ 18,90

*Bratpfandl von Schopf und Bauch vom Hausruckschwein
mit Semmelknödel und Krautsalat*
€ 15,50

Zwiebelrostbraten mit Spätzle und Röstzwiebeln
€ 21,90

Pfefferrahmsteak mit Pommes und Gemüse
€ 32,90

Fischlaibchen mit Petersilienkartoffeln und Sauerrahmdip
€ 16,90

Vegetarisch

Kasnocken mit Röstzwiebeln und grünem Salat
€ 15,90

Spinatknödel mit Käsekern, Parmesan und brauner Butter
€ 14,50

Gemischter Salat mit Ziegenkäse im Zucchinimantel
€ 14,90

Desserts

Somlauer Nockerl mit Schokosauce und Schlag
(enthalten Biskuit, Nüsse, Vanille Creme, Rumrosinen)
€ 9,80

Kaiserschmarrn mit Zwetschkenröster, flambiert mit Rum
(Zubereitungszeit 20 min)
€ 12,90

Apfelstrudel mit Vanille Eis und Schlag
€ 5,90

Oma´s Sachertorte mit Schlag
€ 4,50

Blechkuchen mit Schlag
€ 4,50

Bier

| | |
|---|--------|
| 0,3 l Zipfer Märzen vom Fass | € 4,10 |
| 0,5 l Zipfer Märzen vom Fass | € 4,70 |
| 0,3 l Radler (mit Sprite) | € 4,10 |
| 0,5 l Radler (mit Sprite) | € 4,70 |
| 0,3 l Trumer Pils vom Fass | € 4,10 |
| 0,5 l Trumer Pils vom Fass | € 4,90 |
| 0,5 l Trumer Zwickl | € 4,90 |
| 0,5 l Zipfer Hell (alkoholfrei) | € 4,70 |
| 0,5 l Paulaner Weißbier (hell oder alkoholfrei) | € 4,90 |
| 0,5 l Die „Weisse“ hefetrüb | € 5,50 |
| | |
| 0,25 l Most pur | € 3,50 |
| 0,5 l Most gespritzt | € 4,50 |
| 0,5 l Most gemischt mit naturtrüben Apfelsaft | € 4,90 |

Alkoholfrei

Säfte von Pago:

Mango, Marille, Zwetschke, Orange, Johannisbeere

Apfelsaft naturtrüb vom Gattermaier

| | |
|---|--------|
| 0,20 l alle Säfte pur | € 3,80 |
| 0,50 l alle Säfte – gespritzt mit Soda | € 4,60 |
| 0,50 l alle Säfte – gespritzt mit Leitungswasser | € 4,40 |
| | |
| 0,33 l Gasteiner prickelnd oder still | € 3,50 |
| 0,75 l Gasteiner prickelnd oder still | € 5,40 |
| 0,5 l Unteracher Quellwasser | € 1,50 |
| | |
| 0,33 l Flasche Coca Cola, Coca Cola zero | € 3,90 |
| 0,25 l Fanta, Sprite, Almdudler, Eistee Pfirsich | € 3,50 |
| 0,50 l Fanta, Sprite, Almdudler, Eistee Pfirsich | € 4,70 |
| | |
| 0,2 l Bitter Lemon, Tonic Water, Ginger Ale, Wild Berry | € 3,90 |

Flaschenweine 0,75l

| | |
|---|---------|
| Grüner Veltliner - Lössterassen 2022 Bründlmayer in Langenlois/Kamptal | € 26,90 |
| Grüner Veltliner - Federspiel 2021 Schmelz in Joching/Wachau | € 34,90 |
| Riesling - Seeberg DAC 2021 Oskar Hager in Mollands/Kamptal | € 29,00 |
| Sauvignon Blanc - Jakobi 2021 Gross in Ratsch/Südsteiermark | € 34,50 |
| Welschriesling 2022 Hack-Gebell in Gamlitz/Südsteiermark | € 32,90 |
| Chardonnay 2021 Markowitsch in Göttlesbrunn/Carnuntum | € 34,00 |
| Gemischter Satz 2021 Fuhrgassl-Hüber in Wien | € 29,00 |
| Rosé Triennes 2021 Romanée-Conti in Südfrankreich | € 32,00 |
| Zweigelt 2021 Paul Achs in Gols/Neusiedlersee | € 34,90 |
| Cuvée Rubin 2021 Markowitsch in Göttlesbrunn/Carnuntum | € 35,50 |
| Cuvée Big John 2020 Scheiblhofer in Andau/Neusiedlersee | € 42,00 |

Heißgetränke

| | |
|--|--------|
| Verlängerter | € 3,90 |
| Melange | € 3,90 |
| Espresso | € 3,20 |
| Doppelter Espresso | € 4,20 |
| Cappuccino mit Milchschaum | € 4,20 |
| Cappuccino mit Schlagobers | € 4,20 |
| Latte Macchiato | € 4,50 |
| Heiße Schokolade | € 4,50 |
| Kaffee Hag | € 3,90 |
| | |
| Tee: Schwarzer, Grüner, Früchte, Kräuter, Kamille, Pfefferminz | € 3,50 |

Edelbrände und Liköre- alle 2 cl

| | |
|---|--------|
| Birnenbrand | € 4,20 |
| Zwetschkenbrand | € 4,20 |
| Marillenbrand | € 4,40 |
| Hollerbrand | € 5,90 |
| Vogelbeerbrand | € 7,50 |
| Steinobst Cuveé (Marille, Kirsche, Zwetschke) | € 4,90 |
| Zirbe | € 4,20 |
| Weichsel-Chili Likör | € 4,20 |
| Cappuccino Bianco Likör | € 4,60 |

Spirituosen

| | |
|------------------------------|--------|
| 2 cl Grappa Poli Barrique | € 3,90 |
| 4 cl Diplomatico Rum | € 5,50 |
| 4 cl Plantation Barbados Rum | € 5,90 |
| 4 cl Gin Mare | € 4,50 |
| 0,2 l Gin Tonic | € 8,90 |