

Tagesempfehlung Wildkarte

Wildteller:

*Wildschweinsalami, geräucherte Entenbrust, Wild-Chilistangerl
und Hühnerleber Crème brûlée serviert mit Schwarzbrot*

€ 15,90

Ofenfrische Bauernente

1/2 Ente mit Honig glaciert, Blaukraut und Kartoffelknödel

€ 28,90

*Hirschragout mit Semmelknödel, Blaukraut
und Preiselbeerbirne*

€ 24,90

*Hirschschnitzel in Cornflakes-Rosmarin Panade
mit Kartoffel-Sellerie Gratin und Preiselbeer-Apfel Chutney*

€ 26,90

*Geschmorter Schulterbraten von der heimischen Wildsau
mit Spätzle und Blaukraut*

€ 24,50

*Wachtel aus dem Backofen mit pikant süßer Knödelfülle,
Kartoffel-Kürbiscrème und Portweinsaftl*

€ 24,90

*Mohnnudeln mit Zwetschkenröster und
weißes Schoko-Minz Pesto*

€ 12,90

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>	€ 4,60
<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>	€ 5,50
<i>0,75 l Prosecco San Rocco Frizzante</i>	€ 27,90
<i>Champagner Ayala Brut 0,375 l</i>	€ 34,00
<i>1/8 l Grüner Veltliner, Weingut Bründlmayer</i>	€ 4,80
<i>1/8 l Riesling, Weingut Oskar Hager</i>	€ 5,20
<i>1/8 l Gelber Muskateller, Weingut Edlinger</i>	€ 5,10
<i>1/8 l Rosé, Weingut Weixelbaum</i>	€ 5,40

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 2023	1/8 l € 4,80
Bründlmayer in Langenlois/Kamptal	0,75 l € 28,90
Gelber Muskateller 2023	1/8 l € 5,10
Edlinger in Furth b. Göttweig/Kremstal	0,75 l € 30,50
Blauer Zweigelt 2022	1/8 l € 4,80
Domäne Baumgartner in Untermarkersdorf	0,75 l € 28,90
Cuvée Classic Rot 2022	1/8 l € 5,10
Salzl in Illmitz/Neusiedlersee	0,75 l € 30,50

Suppen

Kürbiscremesuppe

€ 6,90

Rindsuppe mit Frittaten

€ 5,90

Rindsuppe mit Leberknödel

€ 6,90

Fischsuppe nach Art des Hauses (tomatisiert)

mit Schwarzbrot

€ 10,50

Vorspeisen und Salate

Herbstsalate mit kalter geräucherter Entenbrust,

gebratenen Waldpilzen und Croutons

€ 19,90

Chefsalat: Blattsalate mit Rinderfiletspitzen,

Cocktailsauce und Toastbrot

€ 19,90

Backhendlstreifen in Kürbispanade auf Kartoffel-Vogerl Salat

mit Kernöldressing und Preiselbeeren

€ 16,50

Räucherfisch im Ganzen mit Oberskren, Schwarzbrot

und Salatgarnitur

€ 18,90

Kleiner gemischter Salat

€ 6,50

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*

€ 24,50

Forelle Müllerin im Ganzen gebraten mit Petersilienkartoffeln

€ 23,50

Lachsforellenfilet mit Kürbisrisotto

€ 24,50

Hauptgerichte

Wiener Schnitzel vom Schwein mit Petersilienkartoffeln

€ 17,90

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

€ 19,90

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

€ 15,90

Zwiebelrostbraten mit Spätzle und Röstzwiebeln

€ 24,90

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

€ 35,90

Fischlaibchen mit Sauerrahmdip und Petersilienkartoffeln

€ 17,90

Hühnercurry mit Gemüse und Basmatireis

€ 19,90

Alle Speisenänderungen € 2,00

Vegetarisch

Kasnocken mit Röstzwiebeln und grünem Salat

€ 16,50

Spinatknödel mit Käsekern, brauner Butter und Parmesan

€ 14,90

Veganes Curry mit Gemüse und Basmatireis

€ 18,90

Desserts

*Mohnnudeln mit Zwetschkenröster und
weißes Schoko-Minz Pesto*

€ 12,90

Apfelstrudel mit Vanilleeis und Schlag

€ 6,90

Maronitiramisu mit Mandelsplittern und Schlag

€ 7,90

Zwetschkenkuchen mit Schlag

€ 5,40

Heiße Liebe

€ 9,50

Eierlikörbecher

€ 9,50

Alle Speisenänderungen auch bei Eis € 2,00

Bier

0,3 l Zipfer Märzen vom Fass	€	4,30
0,5 l Zipfer Märzen vom Fass	€	4,90
0,3 l Radler (mit Sprite)	€	4,30
0,5 l Radler (mit Sprite)	€	4,90
0,3 l Trumer Pils vom Fass	€	4,40
0,5 l Trumer Pils vom Fass	€	5,20
0,5 l Trumer Zwickl	€	5,20
0,5 l Zipfer Hell (alkoholfrei)	€	4,90
0,5 l Paulaner Weißbier (hell oder alkoholfrei)	€	5,20
0,5 l Die „Weisse“ hefetrüb	€	5,80
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	€	3,90
0,50 l alle Säfte – gespritzt mit Soda	€	4,80
0,50 l alle Säfte – gespritzt mit Leitungswasser	€	4,50
0,33 l Gasteiner prickelnd oder still	€	3,60
0,75 l Gasteiner prickelnd oder still	€	5,50
0,5 l Unteracher Quellwasser	€	1,50
0,33 l Flasche Coca Cola, Coca Cola zero	€	4,10
0,30 l Fanta, Sprite, Almdudler, Eistee Pfirsich	€	3,80
0,50 l Fanta, Sprite, Almdudler, Eistee Pfirsich	€	4,90
0,2 l Bitter Lemon, Tonic Water, Ginger Ale, Wild Berry	€	4,20

Flaschenweine 0,75l

Grüner Veltliner - Lössterassen 2023 Bründlmayer in Langenlois/Kamptal	€ 28,90
Grüner Veltliner - Federspiel 2023 Schmelz in Joching/Wachau	€ 37,00
Riesling - Seeberg DAC 2023 Oskar Hager in Mollands/Kamptal	€ 31,00
Sauvignon Blanc - Jakobi 2023 Gross in Ratsch/Südsteiermark	€ 36,50
Welschriesling 2023 Hack-Gebell in Gamlitz/Südsteiermark	€ 34,90
Chardonnay 2022 Markowitsch in Göttlesbrunn/Carnuntum	€ 36,00
Gemischter Satz 2023 Fuhrgassl-Huber in Wien	€ 31,00
Rosé 2023 Weixelbaum Wachau	€ 34,00
Zweigelt 2020 Paul Achs in Gols/Neusiedlersee	€ 34,90
Cuvée Rubin 2022 Markowitsch in Göttlesbrunn/Carnuntum	€ 37,90
Cuvée Big John 2021 Scheiblhofer in Andau/Neusiedlersee	€ 45,00
Blafränkisch Kalkstein 2021 Claus Preisinger in Gols	€ 34,90

Heißgetränke

Verlängerter	€ 4,10
Melange	€ 4,10
Espresso	€ 3,30
Doppelter Espresso	€ 4,40
Cappuccino mit Milchschaum	€ 4,40
Cappuccino mit Schlagobers	€ 4,40
Latte Macchiato	€ 4,70
Heiße Schokolade	€ 4,70
Kaffee Hag	€ 4,10
Tee: Schwarzer, Grüner, Früchte, Kräuter, Kamille, Pfefferminz	€ 3,90

Edelbrände und Liköre- alle 2 cl

Birnenbrand	€ 4,40
Zwetschkenbrand	€ 4,40
Marillenbrand	€ 4,50
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	€ 4,40
4 cl Diplomatico Rum	€ 5,90
4 cl Plantation Barbados Rum	€ 5,90
4 cl Gin Mare	€ 4,90
0,2 l Gin Tonic	€ 8,90