

Tagesempfehlung

Erdäpfel-Sellerie Cremesuppe mit Croutons

€ 7,90

Ofenfrische Bauernente:

1/2 Ente mit Honig glacierte, Blaukraut und Kartoffelknödel

€ 29,50

Hirschragout mit Semmelknödel, Blaukraut

und Preiselbeerbirne

€ 25,90

Spinat-Ricotta Ravioli in pikante Wildschweinbolognese

und Parmesan

€ 18,90

Apfel Crumble mit Schokomousse und Zimtschaum

€ 11,90

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

*Bachsabling 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

*Bratpfandl von Schopf und Bauch vom Haustruckschwein
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

Kasnicken 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 - Lössterassen 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