

## *Tagesempfehlung*

*Spargelcremesuppe mit Croutons*

€ 8,90

\*\*\*\*\*

*Geschmorte Rindsbackerl mit Spargelgemüse  
und cremiger Polenta*

€ 29,90

*Lachsforellenfilet mit Zitronenrisotto*

€ 27,90

*Hirschragout mit Semmelknödel, Blaukraut  
und Preiselbeerbirne*

€ 25,90

*Bärlauchknödel mit Käsekern, brauner Butter und Parmesan*

€ 15,50

*Spinat-Ricotta Ravioli in pikanter Wildschweinbolognese  
und Parmesan*

€ 18,90

\*\*\*\*\*

*Mohnnudeln mit Zwetschkenröster*

€ 13,50

## **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*

<i>Glas Prosecco</i>	€ 5,60
<i>Lillet Wild Berry</i>	€ 8,50
<i>Aperol Spritz</i>	€ 7,90
<i>Alkoholfreier Spritz Veneziano</i>	€ 7,90
<i>Hugo</i>	€ 7,90
<i>Campari Orange</i>	€ 6,90
<i>Campari Soda</i>	€ 5,90
<i>0,75 l Prosecco San Rocco Frizzante</i>	€ 29,90
<i>0,375 l Champagner Drappier Brut</i>	€ 34,00
<i>1/8 l Grüner Veltliner, Weingut Bründlmayer</i>	€ 5,10
<i>1/8 l Riesling, Weingut Oskar Hager</i>	€ 5,60
<i>1/8 l Gelber Muskateller, Weingut Edlinger</i>	€ 5,60
<i>1/8 l Rosé, Weingut Weixelbaum</i>	€ 5,70

### **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  
Hütthaler in Schwanenstadt - Fleisch  
Grabmayr in Eferding - Obst und Gemüse  
Ablinger in Oberndorf - Fleisch  
Meingassner und Gattermaier - Most und Apfelsaft  
Schützinger in Unterach - Schnäpse  
Trumer Privatbrauerei  
Die Weisse Salzburg

Fischer:

Reichl Gerhard, Hubert Daxner,  
Fischzucht See-Ache

## *Weinempfehlung*

Grüner Veltliner Lössterrassen 2025	1/8 l € 5,10
Bründlmayer in Langenlois/Kamptal	0,75 l € 30,50
Gelber Muskateller 2025	1/8 l € 5,60
Edlinger in Furth b. Göttweig/Kremstal	0,75 l € 33,00
Blauer Zweigelt 2024	1/8 l € 5,10
Domäne Baumgartner in Untermarkersdorf	0,75 l € 30,50
Cuvée Classic Rot 2023	1/8 l € 5,50
Salzl in Illmitz/Neusiedlersee	0,75 l € 32,50

## *Suppen*

*Rindsuppe mit Frittaten*

€ 6,90

*Rindsuppe mit Kaspressknödel*

€ 7,90

*Fischsuppe nach Art des Hauses (tomatisiert)  
und Schwarzbrot*

*Vorspeisenportion: € 11,90*

*Hauptspeisenportion: € 18,90*

## *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-Vogerlsalat  
mit Kernöldressing und Preiselbeeren*

€ 18,50

*Gemischter Salat mit gebratenen Ziegenkäse im Speckmantel*

€ 17,50

*Geräucherte Forelle im Ganzen mit Oberskren*

*Schwarzbrot und Salatgarnitur*

€ 19,90

*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*

*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 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*

*€ 39,90*

*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

*Gemischter Salat mit gebratenen Ziegenkäse im Zucchinimantel*

€ 16,90

## *Desserts*

*Schoko Tarte mit Weichselragout und Vanilleeis*

€ 10,90

*Mohnnudeln mit Zwetschkenröster*

€ 13,50

*Schokotiramisu mit Mandelsplittern und Schlag*

€ 7,90

*Apfelstrudel mit Vanilleeis und Schlag*

€ 7,90

*Heiße Liebe*

€ 10,50

*Eierlikörbecher*

€ 10,50

*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 Paulaner Weißbier vom Fass	€	5,60
0,5 l Edelweiss alkoholfrei	€	5,60
0,5 l Die „Weisse“ hefetrüb	€	6,20
0,25 l Most pur	€	4,50
0,5 l Most gespritzt	€	5,50
0,5 l Most gemischt mit naturtrüben Apfelsaft	€	6,50

## *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	€	5,20
0,50 l alle Säfte – gespritzt mit Leitungswasser	€	4,90
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	€	4,50
0,30 l Fanta, Sprite, Almdudler, Eistee Pfirsich	€	4,30
0,50 l Fanta, Sprite, Almdudler, Eistee Pfirsich	€	5,30
0,2 l Bitter Lemon, Tonic Water, Ginger Ale, Wild Berry	€	4,60

## *Flaschenweine 0,75l*

Grüner Veltliner - Lössterassen 2025 Bründlmayer in Langenlois/Kamptal	€ 30,50
Grüner Veltliner - Federspiel 2024 Schmelz in Joching/Wachau	€ 39,90
Riesling - Seeberg DAC 2024 Oskar Hager in Mollands/Kamptal	€ 33,00
Sauvignon Blanc - Jakobi 2024 Gross in Ratsch/Südsteiermark	€ 38,50
Welschriesling 2024 Hack-Gebell in Gamlitz/Südsteiermark	€ 35,50
Chardonnay 2025 Markowitsch in Göttlesbrunn/Carnuntum	€ 36,90
Gemischter Satz 2024 Fuhrgassl-Huber in Wien	€ 32,90
Rosé 2024 Weixelbaum Wachau	€ 35,90
Zweigelt 2020 Paul Achs in Gols/Neusiedlersee	€ 34,90
Cuvée Rubin 2023 Markowitsch in Göttlesbrunn/Carnuntum	€ 39,90
Cuvée Big John 2023 Scheiblhofer in Andau/Neusiedlersee	€ 45,90
Fattoria le Maestrelle 2023 Santa Christina (Antinori)/Toscana	€ 39,00

## *Heißgetränke*

Verlängerter	€ 4,60
Melange	€ 5,10
Espresso	€ 3,90
Doppelter Espresso	€ 4,90
Cappuccino mit Milchschaum	€ 5,10
Cappuccino mit Schlagobers	€ 5,10
Latte Macchiato	€ 5,90
Heiße Schokolade	€ 5,50
Kaffee Hag	€ 4,60
Tee: Schwarzer, Grüner, Früchte, Kräuter, Kamille, Pfefferminz	€ 4,10

## *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)	€ 5,90
Zirbe	€ 4,40
Weichsel-Chili Likör	€ 4,40
Cappuccino Bianco Likör	€ 4,60

## *Spirituosen*

2 cl Grappa Poli Barrique	€ 4,80
4 cl Diplomatico Rum	€ 6,50
4 cl Plantation Barbados Rum	€ 6,90
4 cl Gin Mare	€ 4,90
0,2 l Gin Tonic	€ 9,50