Tagesempfehlung

Ofenfrische Bauernente:
1/2 Ente mit Honig glaciert, Blaukraut und Semmelknödel
€ 29,90
Hirschragout mit Semmelknödel, Blaukraut
und Preiselbeerbirne
€ 26,90
Geschmorter Schulterbraten von der Wildsau
mit Spätzle und Blaukraut
€ 25,90
Lachsforellenfilet mit Schmortomatenrisotto
€ 27,90
Hirschschnitzel in Cornflakes-Rosmarin-Panade
mit Kartoffel-Gratin und Preiselbeeren
€ 28,50
Kürbis-Ravioli in pikanter Wildschweinbolognese
und Parmesan
€ 19,90
Wildknödel mit rahmiger Schwammerlsauce
€ 21,90

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	*€ 5,60*
Lillet Wild Berry	*€ 8,50*
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	*€ 29,90*
0,375 l Champagner Drappier Brut	*€ 34,00*
1/8 l Grüner Veltliner, Weingut Bründlmayer	*€ 5,10*
1/8 l Riesling, Weingut Oskar Hager	*€ 5,60*
1/8 l Gelber Muskateller, Weingut Edlinger	*€ 5,60*
1/8 l Rosé, Weingut Weixelbaum	*€ 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
Kürbiscremesuppe
€ 8,50
Fischsuppe nach Art des Hauses (tomatisiert)
und Schwarzbrot
Vorspeisenportion: € 11,90
Hauptspeisenportion: € 18,90

Vorspeisen und Salate

Entenleber Créme brûlée mit Toast und Salatgarnitur
€ 11,90
Chefsalat: Blattsalate mit Rinderfiletspitzen,
Cocktailsauce und Toastbrot
€ 19,90
Backhendlstreifen in Kürbispanade auf Kartoffel-Vogerlsalat
mit Kernöldressing und Preiselbeeren
€ 18,90
Geräucherte Forelle im Ganzen mit Oberskren
Schwarzbrot und Salatgarnitur
€ 20,50
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
€ 26,50
Forelle im Ganzen gebraten mit Petersilienkartoffeln
€ 25,50
Fischplatte für 2 Personen mit 2 Beilagen nach Wahl
€ 69,00

Hauptgerichte

Wiener Schnitzel vom Schwein mit Petersilienkartoffeln
€ 19,90
Bauern-Cordon Bleu vom Schwein
mit Fülle (Zwiebeln, Paprika, Pfefferoni) und Pommes Frites
€ 21,50
Bratlpfandl von Schopf und Bauch vom Hausruckschwein
mit Semmelknödel und Krautsalat
€ 16,90
Zwiebelrostbraten vom heimischen Ochsen kurz gebraten
mit Spätzle und Röstzwiebeln
€ 29,50
250g Rinderfiletsteak vom österreichischen Weiderind
mit Pommes und Gemüse
€ 39,90
Fischlaibchen mit Sauerrahmdip und Petersilienkartoffeln
€ 18,90
Hühnercurry mit Gemüse und Basmatireis
€ 19,90

Vegetarisch

Kasnocken mit Röstzwiebeln und grünem Salat
€ 17,90
Spinatknödel mit Käsekern, brauner Butter und Parmesan
€ 15,90
Veganes Curry mit Gemüse und Basmatireis
€ 19,50
Gemischter Salat mit Kaspressknödeln und Sauerrahmsauce
€ 16,90

Desserts

Somlauer Nockerl mit Schokosauce und Schlag
(enthalten Biskuit, Nüsse, Vanillecreme, Rumrosinen)
€ 9,90
Schoko Tarte mit Weichselragout und Vanilleeis
€ 10,90
Mohnnudeln mit Zwetschkenröster
€ 13,90
Maronitiramisu mit Mandelsplittern und Schlag
€ 8,20
Apfelstrudel mit Vanilleeis und Schlag
€ 7,90
Heiße Liebe
€ 10,90
Eierlikörbecher
€ 10,50

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 Hausbier - Trumer Zwickl vom Fass	€	*4,60*
0,5 l Hausbier - Trumer Zwickl vom Fass	€	*5,30*
0,3 l Trumer Pils	€	*4,80*
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 Apfel Most pur	€	4,50
0,5 l Apfel Most gespritzt	€	5,50
0,5 l Apfel 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
0,25 l Unteracher Quellwasser	€	0,90

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