

Tagesempfehlung

Bärlauchcremesuppe mit Croutons

€ 7,50

Fischsuppe nach Art des Hauses (tomatisiert)

und Schwarzbrot

€ 10,90

Geschmorte Lammschulter mit cremiger Polenta

und Speckbohnen

27,90

Ofenfrische Bauernente:

1/2 Ente mit Honig glaciert, Blaukraut und Kartoffel-Sellerie-Gratin

€ 28,90

Segner´s Gröstl:

Rindfleisch, Schweinefleisch, Knödel, Kartoffeln, Speck, Zwiebeln

mit Spiegelei und grünem Salat

€ 17,90

Bärlauchknödel mit Käsekern, brauner Butter und Parmesan

€ 14,90

Schokotiramisu mit Mandelsplittern und Schlag

€ 7,90

Passionsfrucht Tarte mit Karamellcreme und Vanilleeis

€ 10,90

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>	€ 4,90
<i>Lillet Wild Berry</i>	€ 7,50
<i>Aperol Spritz</i>	€ 7,50
<i>Hugo</i>	€ 7,50
<i>Campari Orange</i>	€ 6,50
<i>Campari Soda</i>	€ 5,90
<i>0,75 l Prosecco San Rocco Frizzante</i>	€ 27,90
<i>0,375 l Champagner Drappier Brut</i>	€ 34,00
<i>1/8 l Grüner Veltliner, Weingut Bründlmayer</i>	€ 4,90
<i>1/8 l Riesling, Weingut Oskar Hager</i>	€ 5,40
<i>1/8 l Gelber Muskateller, Weingut Edlinger</i>	€ 5,40
<i>1/8 l Rosé, Weingut Weixelbaum</i>	€ 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

Rindsuppe mit Frittaten

€ 6,50

Rindsuppe mit Kaspressknödel

€ 7,50

Fischsuppe nach Art des Hauses (tomatisiert)

und Schwarzbrot

€ 10,90

Vorspeisen und Salate

Chefsalat: Blattsalate mit Rinderfiletspitzen,

Cocktailsauce und Toastbrot

€ 19,90

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

€ 17,50

Gemischter Salat mit gebratenen Ziegenkäse im Speckmantel

€ 16,90

*Räucherfisch im Ganzen mit Oberskren, Schwarzbrot
und Salatgarnitur*

€ 19,50

Kleiner gemischter Salat

€ 6,90

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

Lachsforellenfilet mit Bärlauchrisotto

€ 25,50

Störplatte 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*

€ 20,50

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

€ 16,50

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

Vegetarisch

Kasnocken mit Röstzwiebeln und grünem Salat

€ 16,90

Bärlauchknödel mit Käsekern, brauner Butter und Parmesan

€ 14,90

Veganes Curry mit Gemüse und Basmatireis

€ 18,90

Gemischter Salat mit gebratenen Ziegenkäse im Zucchinimantel

16,50

Desserts

Mohnnudeln mit Zwetschkenröster

€ 12,90

Passionsfrucht Tarte mit Karamellcreme und Vanilleeis

€ 10,90

Apfelstrudel mit Vanilleeis und Schlag

€ 7,50

Schokotiramisu mit Mandelsplittern und Schlag

€ 7,90

Heiße Liebe

€ 9,50

Eierlikörbecher

€ 9,50

Eiskaffee mit Schlag

€ 9,20

Alle Speisenänderungen auch bei Eis € 2,00

Bier

0,3 l Zipfer Märzen vom Fass	€ 4,50
0,5 l Zipfer Märzen vom Fass	€ 5,10
0,3 l Radler (mit Sprite)	€ 4,50
0,5 l Radler (mit Sprite)	€ 5,10
0,3 l Trumer Pils vom Fass	€ 4,50
0,5 l Trumer Pils vom Fass	€ 5,20
0,5 l Trumer Zwickl	€ 5,20
0,5 l Zipfer Hell (alkoholfrei)	€ 5,10
0,5 l Paulaner Weißbier (hell oder alkoholfrei)	€ 5,40
0,5 l Die „Weisse“ hefetrüb	€ 5,80
0,25 l Most pur	€ 3,80
0,5 l Most gespritzt	€ 4,80
0,5 l Most gemischt mit naturtrüben Apfelsaft	€ 5,10

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

Heißgetränke

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

Edelbrände und Liköre- alle 2 cl

Birnenbrand	€ 4,80
Zwetschkenbrand	€ 4,80
Marillenbrand	€ 4,90
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