

## *Tagesempfehlung*

*Knoblauchcremesuppe mit Croutons*

€ 6,90

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

€ 10,50

*Tatar vom heimischen Weiderind (120g)  
mit Butter und Toastbrot*

€ 17,90

\*\*\*\*\*

*Lachsforellenfilet mit Basilikumrisotto*

€ 24,50

*Fischlaibchen mit Sauerrahmdip und Petersilienkartoffeln*

€ 17,90

*Segner's Gröstl:*

*Rindfleisch, Schweinefleisch, Knödel, Kartoffeln, Speck, Zwiebeln  
mit Spiegelei und grünem Salat*

€ 16,90

*Hühnercurry mit Gemüse und Basmatireis*

€ 19,90

\*\*\*\*\*

*Schokotiramisu*

€ 7,90

*Blechkuchen mit Schlag*

€ 5,40

**Jeden Samstag:** *Ripperl mit Ofenkartoffel,  
Sauerrahmdip und Krautsalat  
(solange der Vorrat reicht)*

€ 18,90

*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*

*Rindsuppe mit Frittaten*

€ 5,90

*Rindsuppe mit Leberknödel*

€ 6,90

*Rindsuppe mit Kaspressknödel*

€ 6,90

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

€ 10,50

## *Vorspeisen und Salate*

*Tatar vom heimischen Weiderind (120g)*

*mit Butter und Toastbrot*

€ 17,90

*Chef Salat: 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

*Gemischter Salat mit Ziegenkäse im Speckmantel*

€ 16,50

*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 Basilikumrisotto*

€ 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

*Alle Speisenänderungen € 2,00*

## *Vegetarisch*

*Kasnocken mit Röstzwiebeln und grünem Salat*

€ 16,50

*Spinatknödel mit Käsekern, brauner Butter und Parmesan*

€ 14,90

*Gemischter Salat mit Ziegenkäse im Zucchinimantel*

€ 15,90

*Veganes Curry mit Gemüse und Basmatireis*

€ 18,90

## *Desserts*

*Somlauer Nockerl mit Schokosauce und Schlag*

*(enthalten Biskuit, Nüsse, Vanillecreme, Rumrosinen)*

€ 9,80

*Apfelstrudel mit Vanilleeis und Schlag*

€ 6,90

*Schokotiramisu*

€ 7,90

*Coupe Dänemark*

€ 8,50

*Bananensplit*

€ 9,50

*Heisse Liebe*

€ 9,50

*Eierlikörbecher*

€ 9,50

*Eiskaffee*

€ 8,50

## *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
Blaufränkisch 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