

Liebe Gäste,

wir freuen uns,

Sie in unserem Restaurant am Windradlteich begrüßen zu dürfen und erlauben uns einen kleinen Überblick über die Philosophie unseres Hauses und die Vielfalt der Produkte zu geben.

Teilen Sie mit uns die Liebe für einheimische, ausgewählte Produkte, die Freude an erlesenen Weinen und lassen Sie sich bei uns verwöhnen.

Unser höchstes Ziel ist Ihr Wohlbefinden und Ihre Zufriedenheit, wir bereiten unsere Gerichte alle frisch zu und legen höchsten Wert auf Produkte aus der Region.

Hochwertiges Qualitätsfleisch aus Österreich, fein-aromatisch, saftig und zart von bäuerlichen Betrieben garantiert unser Lieferant Familie Höllerschmid aus Walkersdorf Niederösterreich.

Für die fangfrische Qualität von Spezialitäten aus dem Süß- und Salzwasser garantiert die Familie Aibler Wien 23, das Gut Dornau aus Leobersdorf in Niederösterreich und die Fischzucht Oberwasser Pelagus aus Schwarzenau.

Unser frisches Obst und Gemüse, wird uns soweit wie möglich erntefrisch, von heimischen Bauern mit bester Qualität sowie exotische Früchte ausschließlich von ausgesuchten Partnern von der Firma Unfried Obst und Gemüse aus Krems an der Donau geliefert.

*Auch unsere Erdäpfel kommen aus heimischer Landwirtschaft vom Erdäpfelhof Rauchberger / Hollabrunn.
Täglich frische Eier von der Familie Gausterer aus Guntramsdorf.*

Gerne verwöhnen wir Sie mit Joseph Brot, das seit 10 Jahren für ein kompromissloses Bekenntnis zu Qualität, Genuss und Leidenschaft steht. Das gilt für die Herstellung langzeitgeführter Bio Sauerteigbrote in reiner Handarbeit und die sorgfältige Auswahl 100% biologischer Rohstoffe.

Unsere italienischen Spezialitäten beziehen wir von der Firma Buratti mit Sitz in Münchendorf.

In Kombination mit den Essenzen des Gewürzhauses Wiberg aus Freilassing vereinen sich die hochwertigen Produkte zu einer Gaumenfreude auf dem Teller.

Mit der Firma Transgourmet haben wir einen Partner, der uns wöchentlich mit qualitativen und frischen Grundprodukten versorgt.

Guten Appetit und schöne Stunden wünscht Ihr Südufer Team !

Kalte Vorspeisen

RÜBENVARIATION 15

Ziegenfrischkäse/Kürbiskerne/Lauch

BEEF TATAR von der KALBIN 19

100 gr. Kalbinfilet/eingelegter Kürbis/aufgeschlagene Butter/Bio-Erdäpfel Toast

geräucherte GÄNSEBRUST 19

Linsen/Walnuss/Rotkraut/Schwarzbrot

JAKOBSMUSCHEL 24

gebraten/Pastinake/Stangensellerie/getrocknete Paradeiser

WINTERSALAT 17

bunte Blattsalate/Ziegenfrischkäse/Clementine/Linsen/Nüsse

gebratene Hühnerbrust 8 3 Stk.gebratene Garnelen 10

SÜDUFERSALAT 16

Salatherzen/Zuckererbsen/Mais/Paradeiser/Croutons/Parmesan-French Dressing

gebratene Hühnerbrust 8 3 Stk.gebratene Garnelen 10

Warme Vorspeisen

GARNELENAGLIO e OLIO 25

gebratene Garnelen/Chili/Paradeiser/Knoblauch/Olivenöl/Petersilie/Ciabatta

MIESMUSCHELN alla BUZARA 19

Wurzelgemüse/Paradeiser/Weisswein/Knoblauch/Petersilie/Ciabatta

ERDÄPFELCREMESUPPE 7

Guanciale/Jungzwiebel/Kresse

CONSOMMÉ von der BIO ENTE 9

Kräuterfritatten/Wurzelgemüse/Schnittlauch

JOSEPH BROT 5

Bio Sauerteig Ciabatta/Bio Waldstauden Roggenbrot

Pasta & Risotto

LINGUINE AGLIO OLIO e PEPERONCINO 16
Olivenöl/Chili/Knoblauch/Petersilie/Paradeiser/Rucola
gebratene Hühnerbrust 8 3 Stk.gebratene Garnelen 10

STROZZAPRETI BOLOGNESE 17
Kalbsbolognese/Parmesanschaum/Kresse
gebratene Hühnerbrust 8 3 Stk.gebratene Garnelen 10

GNOCCHI TARTUFO 28
Erdäpfelgnocchi/Trüffelrahmsauce/schwarzer Trüffel
gebratene Hühnerbrust 8 3 Stk.gebratene Garnelen 10

RISOTTO PUTTANESCA 19
Paradeiser/Chili/Sardellen/Oliven/Kapern/Oregano
gebratene Hühnerbrust 8 3 Stk.gebratene Garnelen 10

Pizza

SCHINKEN 17
Ötscherblick Beinschinken/Pilze/Mais/Paradeissauce/Mozzarella

PROSCIUTTO 18
Prosciutto/Cherry Paradeiser/Rucola/Paradeissauce/Mozzarella

SALAME NAPOLI 16
Salame Napoli/Mais/Paradeissauce/Mozzarella

NAPOLETANA 17
Parmesan/Cherry Paradeiser/Rucola/Paradeissauce/Mozzarella

TARTUFO 21
Frischkäse Trüffelcreme/Parmesan/schwarzer Trüffel

Büffel Mozzarella 4

Burrata 8

GEMISCHTER BLATTSALAT 5
RUCOLASALAT/PARMESAN 6

Hauptspeisen

ENTENBRUST rosa gebraten 29
Rotkraut/Topfengrießknödel/karamellisierte Maroni

HIRSCHKALBSRÜCKEN 38
rosa gebraten/Schupfnudel/Speck-Kohlsprossen/Zwetschke

RAGOUT vom DONAULAND LAMM 30
Pappardelle/Erbsen/Karotten/Pilze

FILETSTEAK von der KALBIN 150g/250g 36/44
gebratener wilder Brokkoli/Rosmarin Erdäpfel/Pfeffersauce
3 Stk. gebratene Garnelen 10 3 Stk. gebratene Jakobsmuscheln 14

LACHSFORELLE vom Gut Dornau 29
gebratenes Filet/Süßerdäpfel Püree/Blattspinat/Beurre Blanc

SEESAIBLING vom Gut Dornau 32
gebratenes Filet/Karfiol Püree/gebratener wilder Brokkoli/Paprika

KÜRBIS CURRY EINTOPF V 19
Gemüse/grüne Linsen/Basmatireis

GEMISCHTER BLATTSALAT 5
RUCOLASALAT/PARMESAN 6

JOSEPH BROT 5
Bio Sauerteig Ciabatta/Bio Waldstauden Roggenbrot

Zum Abschluss

ZARTBITTER SCHOKOLADE KUCHEN 14

mit flüssigem Kern/Sauerrahm/marinierte Beeren/ca. 15 Minuten

MARONIMOUSSE 14

karamellisierte Maroni/Granatapfel/Spekulatius/Biskuit

TOPFENKNÖDEL 12

Mohnbutter/Holunderröster/Vanilleeis V

TONKABOHNEN CRÈME BRÛLÉE 13

Nougat/Mango/Passionsfrucht/Pistazie

PRALINE / MACARONS Stk / 3

diverse Pralinen oder Macarons des Tages

SORBET PROSECCO 7

1 Kugel Sorbet des Tages

SORBET VODKA 8

1 Kugel Sorbet des Tages

ESPRESSO MARTINI 10,50

Vodka/Esspressolikör/Muscovadozucker/Espresso

ALMENLAND STOLLENKÄSE 3 Stk./6Stk. 10/16

erlesene Selektion von ausgezeichneten, gereiften Käsen aus der Steiermark

Feigensenf/Nüsse/Bio Wald Stauden Roggenbrot

.....dazu empfehlen wir

ROTGIPLER Beerenauslese / Alphart am Mühlbach	1/16 l	4,90
KÖNIGSWEIN Spätrot Rotgipfler / Schabl Gumpoldskirchen	1/8 l	5,50

Bei Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal
Alle Preise verstehen sich in Euro und inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer