

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

## BURRATA 16

Paradeissalat/Basilikum/Pinienkerne

## BEEF TATAR von der KALBIN 18

100 gr. Kalbinfilet/Eierschwammerl/Kresse/Butter/Bio-Erdäpfel Toast

## VARIATION VOM EIERSCHWAMMERL V 15

ingelegt/Creme/Terrine/Paprika/Jungzwiebel/Schwarzbrot

## OKTOPUSSALAT klein/groß 19/28

Rucola/Vogelersalat/Antipasti/Knoblauch/Chili/Pinienkerne

## SOMMERSALAT 17

bunte Blattsalate/Ziegenfrischkäse/Wassermelone/Erdbeeren/Nüsse  
gebratene Hühnerbrust 7 3 Stk.gebratene Garnelen 9

## SÜDUFERSALAT 16

Salatherzen/Zuckererbsen/Mais/Paradeiser/Croutons/Parmesan-French Dressing  
gebratene Hühnerbrust 7 3 Stk.gebratene Garnelen 9

## GEMISCHTER BLATTSALAT 5

## RUCOLASALAT/PARMESAN 6

# Warme Vorspeisen

## GARNELEN AGLIO e OLIO 24

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

## CALAMARI FRITTI 19

marinierte frittierte Calamari/Knoblauch Aioli

## EIERSCHWAMMERL CREMESUPPE 8

Jungzwiebel/Schwarzbrot

## PAPRIKA PARADEISSUPPE 8

Büffelmozzarella/Basilikum

## JOSEPH BROT 5

Bio Sauerteig Ciabatta/Bio Waldstauden Roggenbrot

# Pasta

LINGUINE AGLIO OLIO e PEPERONCINO 16  
Olivenöl/Chili/Knoblauch/Petersilie/Paradeiser/Rucola  
gebratene Hühnerbrust 7 3 Stk.gebratene Garnelen 9

STROZZAPRETI PROSCIUTTO 17  
Prosciuttorahmsauce/Jungzwiebel/Kresse  
gebratene Hühnerbrust 7 3 Stk.gebratene Garnelen 9

TAGLIATELLE EIERSCHWAMMERL 17  
Eierschwammerlrahmsauce/Jungzwiebel/Pinienkerne  
gebratene Hühnerbrust 7 3 Stk.gebratene Garnelen 9

SPARGEL RAVIOLI 18  
grüner Spargel/Mascarpone/geklärte Butter/Parmesan  
gebratene Hühnerbrust 7 3 Stk.gebratene Garnelen 9

# 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

FINFERLI 18  
Eierschwammerl-Frischkäsecreme/Bauchspeck/Jungzwiebel

Büffel Mozzarella 4 Burrata 8

GEMISCHTER BLATTSALAT 5

RUCOLASALAT/PARMESAN 6

# Hauptspeisen

KREMSTALER KALBSBRUST 28

geschmort/getrocknete Paradeiser/Oliven/Kapern/Polenta

TULLNERFELDER SCHWEINEFILET 26

rosa gebraten/Schalotten/Eierschwammerlravioli/Blattspinat

PAILLARD vom RIND 29

Beiried/Erdäpfel Gröstl/Eierschwammerl/Paprika/Zucchini/Rucola

FILETSTEAK von der KALBIN 150g/250g 36/44

mediterranes Gemüse/Rosmarin Erdäpfel/Pfeffersauce

3 Stk. gebratene Garnelen 9

3 Stk. gebratene Jakobsmuscheln 13

LACHSFORELLE vom Gut Dornau 28

gebratenes Filet/Süßerdäpfel Püree/Blattspinat/Beurre Blanc

SEESAIBLING vom Gut Dornau 32

gebratenes Filet/Currylinsen/Pak Choi/Kaviar

EIERSCHWAMMERL a la CREME 22

Laugenbrezenknödel/Jungzwiebel

GEMISCHTER BLATTSALAT 5

RUCOLASALAT/PARMESAN 6

JOSEPH BROT 5

Bio Sauerteig Ciabatta/Bio Waldstauden Roggenbrot

# Zum Abschluss

ZARTBITTER SCHOKOBROWNIE 13  
Himbeere/Karamelleis

WEISSES SCHOKOLADEN MOUSSE 12  
Pfirsich/Kokos/Dinkel

ERDBEEREN und VANILLE 12 Vanille  
Parfait/marinierte Erdbeeren/Hippe

“BANANENSCHNITTE“ 12  
Biskuit/Mascarpone/Marille

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

INTERNATIONALE KÄSEVARIATION 4Stk. 12  
erlesene Auswahl affiniertes internationaler Käsesorten  
Feigensenf/Nüsse/Bio Wald Stauden Roggenbrot

## .....dazu empfehlen wir

ROTGIPFLER 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