

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 15

grüner und weisser Spargel/Rucola/Pesto/Pinienkerne

## BEEF TATAR von der KALBIN 18

100 gr. Kalbfilet/Schalotten/Perlzwiebel/Butter/Bio-Erdäpfel Toast

## EISMEERSAIBLING von OBERWASSER Schwarzau 16

roh mariniert/Orange/Karotte/Karfiol/Lauch

## KOHLRABI und ERBSE 12 V

Schwarzbrot/Paprika/grüner Spargel

## FRÜHLINGSERnte 15

bunte Blattsalate/Ziegenfrischkäse/grüner und weisser Spargel/Radieschen/Croutons  
gebratene Hühnerbrust 7                      3 Stk.gebratene Garnelen 9

## GEMISCHTER BLATTSALAT 5

## RUCOLASALAT/GRANA 6

# Warme Vorspeisen

## GARNELEN AGLIO e OLIO 24

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

## GEBRATENER OKTOPUS 18

Pastinake/Paprika/Chili/Knoblauch/Panko Brösel

## GRÜNER SPARGEL 14

gebraten/Olivenöl/Paprika/Grana/Bio Erdäpfeltoast  
Prosciutto 5

## SPARGELCREME SUPPE 8

Croutons /Kresse

## HÜHNER CURRY SUPPE 8

Kokos/Zitronengras

## 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 7 3 Stk.gebratene Garnelen 9

STROZZAPRETI ASPARAGI 16  
Spargelrahmsauce/Prosciutto/Kresse  
gebratene Hühnerbrust 7 3 Stk.gebratene Garnelen 9

PAPPARDELLE alla PUTTANESCA 16  
Paradeissauce/Chili/Sardellen/Oliven/Kapern/Oregano  
gebratene Hühnerbrust 7 3 Stk.gebratene Garnelen 9

RISOTTO ASPARAGI 16  
grüner und weisser Spargel/Paprika/Kresse  
gebratene Hühnerbrust 7 3 Stk.gebratene Garnelen 9

# Pizza

SCHINKEN 16  
Ötscherblick Beinschinken/Pilze/Mais/Paradeissauce/Mozzarella

PROSCIUTTO 17  
Prosciutto/Cherry Paradeiser/Rucola/Paradeissauce/Mozzarella

SALAME NAPOLI 16  
Salame Napoli/Mais/Paradeissauce/Mozzarella

BRIE 17  
Brie/Bauchspeck/Preiselbeeren/Rucola/Paradeissauce/Mozzarella

Büffel Mozzarella 4

Burrata 8

GEMISCHTER BLATTSALAT 5

RUCOLASALAT/GRANA 6

# Hauptspeisen

Donauland LAMMSTELZE 28  
geschmort/Frühlingsgemüse/Polenta

Tullnerfelder SCHWEINEFILET 27  
rosa gebraten/Süßerdäpfel Püree/Pilze

MAISHENDLBRUST 26  
gefüllt mit Spargel/Bergkäse/Prosciutto/Spargel Risotto/getrocknete Paradeiser

FILETSTEAK von der KALBIN 200 G 42  
gebratener wilder Brokkoli/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

REGENBOGENFORELLE von OBERWASSER Schwarzau 30  
im Ganzen gebraten/Mangold/cremiges Erdäpfelragout

STÖR vom Gut Dornau 32  
gebratenes Filet/cremige Spargel Gnocchi/Karotten

WEISSER SOLOSPARGEL 24  
Sauce Hollandaise/Petersil Erdäpfel/Kresse  
Ötscherblick Beinschinken 5

GEMISCHTER BLATTSALAT 5  
RUCOLASALAT/GRANA 6

JOSEPH BROT 5  
Bio Sauerteig Ciabatta/Bio Waldstauden Roggenbrot

# Zum Abschluss

ZARTBITTER SCHOKOLADEN KUCHEN 14  
flüssiger Kern/Sauerrahm/Mango

TOPFENKNÖDEL 10  
1 Stück/Mürbteigbrösel/Nougat/Vanilleeis (V/Cashew)

WEISSE SPARGELCREME 11 V  
Vanille/Zitrone/Apfel/Nüsse

TIRAMISU 9  
im Glas/Sauerkirsch/Cafe Gel

PRALINE / MAKRONEN Stk / 3  
diverse Pralinen oder Makronen des Tages

SORBET PROSECCO 7  
1 Kugel Sorbet des Tages

SORBET VODKA 8  
1 Kugel Sorbet des Tages

ESPRESSO MARTINI 10  
Vodka/Esspressolikör/Muscovadozucker/Esspresso

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

ROTGIPFLER Beerenauslese / Alphart am Mühlbach 1/16 l 4,90

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