

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 und das Gut Dornau aus Leobersdorf in Niederösterreich.

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 HYE GmbH aus Vösendorf 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

Avocado/Mango/Basilikum/Pinienkerne

BEEF TATAR von der KALBIN 18

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

MATJESHERING 14

grüner Apfel/Sauerrahm/Erdäpfel/Schalotten

RÜBENGEMÜSE 12 V

fermentierte Rüben/rote Rübe/Kren/Lauch/Cashew

WINTERSALAT 14

bunte Blattsalate/Ziegenfrischkäse/Linsen/Walnuss/Clementine/
dunkles Balsamico-Kernöl Dressing

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

MIESMUSCHELN alla BUZARA 17

Wurzelgemüse/Paradeiser/Weisswein/Knoblauch/Petersilie/Ciabatta

KALBSLEBER Berliner Art 14

Zwiebel/Speck/Apfel/Erdäpfel Püree

ZWIEBELSUPPE 7

geschmorte Zwiebel/Bergkäse/Crostini

PARMESANSUPPE 7

Chorizo/Jungzwiebel

JOSEPH BROT 5

Bio Sauerteig Ciabatta/Bio Waldstauden Roggenbrot

Pasta & Risotto

LINGUINE AGLIO OLIO e PEPERONCINO 14

Olivenöl/Chili/Knoblauch/Petersilie/Paradeiser

PAPPARDELLE alla PUTTANESCA 15

Paradeissauce/Chili/Sardellen/Oliven/Kapern/Oregano

PACCHERI alla PROSCIUTTO 15

Rahmsauce/Prosciutto/Kresse

ROTE RÜBEN RISOTTO 15

Kren/Lauch/Walnuss

gebratene Hühnerbrust 7

3 Stk.gebratene Garnelen 9

Pizza

SCHINKEN 15

Ötscherblick Beinschinken/Pilze/Mais/Paradeissauce/Mozzarella

PROSCIUTTO 15

Prosciutto/Cherry Paradeiser/Rucola/Paradeissauce/Mozzarella

SALAME NAPOLI 15

Salame Napoli/Mais/Paradeissauce/Mozzarella

BRIE 15

Brie/Bauchspeck/Preiselbeeren/Rucola/Paradeissauce/Mozzarella

Büffel Mozzarella 4

Burrata 8

GEMISCHTER BLATTSALAT 5

RUCOLASALAT/GRANA 6

Hauptspeisen

DUETT von der oberösterreichischen BIO ENTE 32

rosa gebratene Brust/geschmorte Keule/Rotkraut/Topfen Grießknödel

Tullnerfelder SCHWEINEBAUCH 25

Rahmkohlsprossen/Laugenbrezenknödel/schwarzer Knoblauch

OSSO BUCCO 27

vom Milchkalb/hausgemachte Gnocchi/mediterranes Gemüse

FILETSTEAK von der KALBIN 200 G 43

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

SEESAIBLING vom Gut Dornau 29

gedämpftes Filet/Topinambur/Karotte/Lauch

ZANDER 32

gebratenes Filet/cremige Polenta/mediterranes Gemüse

LINSENTOFU 14 V

knusprige Linsenschnitte/Paprika-Paradeisragout/Erbsen

GEMISCHTER BLATTSALAT 5

RUCOLASALAT/GRANA 6

JOSEPH BROT 5

Bio Sauerteig Ciabatta/Bio Waldstauden Roggenbrot

Zum Abschluss

ZARTBITTER SCHOKOLADEN MOUSSE 12
Mandel Florentiner/Orange/Biskuit

“TOPFENSTRUDEL“ 11
Topfencreme/knuspriger Strudelteig/Apfelragout/Vanilleeis (V/Cashew)

KOKOS PANNA COTTA 11 V
Ananasragout/Mango/Dinkel

PRALINE Stk / 3
diverse Pralinen des Tages

SORBET PROSECCO 7
1 Kugel Sorbet des Tages

SORBET VODKA 8
1 Kugel Sorbet des Tages

ESPRESSO MARTINI 10
Vodka/Espressolikör/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

ROTGIFFLER Beerenauslese / Weingut Alphart Lorenz 1/16 l 4,90 €

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