

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

MOUSSE vom ZIEGENFRISCHKÄSE 14

rote Rübe/Lauch/Kren/Walnuss

BEEF TATAR von der KALBIN 18

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

MATJESHERING 15

grüner Apfel/Erdäpfel/Schalotten/Sauerrahm

WINTERSALAT 15

bunte Blattsalate/Ziegenfrischkäse/Trauben/Clementine/Nüsse/
dunkles Balsamico-Kernöl Dressing

gebratene Hühnerbrust 7

3 Stk.gebratene Garnelen 9

eingelegtes ROSENGEMÜSE V 13

Karfiol/Romanesco/Paprikahummus/Brokkoli

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/Sauerteig-Ciabatta

LAMM KROKETTE 14

Panko Brösel/Rotkrautsalat/Kernöl Mayonnaise/Chips

CONSOMMÉ vom RIND 7

Grießnockerl/Wurzelgemüse/Schnittlauch

KAROTTEN INGWERSUPPE V 7

Leinsamen/Schwarzbrot/Kresse

JOSEPH BROT 5

Bio Sauerteig Ciabatta/Bio Waldstauden Roggenbrot

Pasta & Risotto

LINGUINE AGLIO OLIO e PEPPERONCINO	16
Olivenöl/Chili/Knoblauch/Petersilie/Paradeiser/Rucola	
gebratene Hühnerbrust	7
3 Stk.gebratene Garnelen	9
“LINGUINE a la CARBONARA“	17
Pecorino Schaum/Guanciale/gebeizter Dotter/Petersilie	
gebratene Hühnerbrust	7
3 Stk.gebratene Garnelen	9
TAGLIATELLE PESTO	16
Basilikum/Olivenöl/Knoblauch/Pinienkerne	
gebratene Hühnerbrust	7
3 Stk.gebratene Garnelen	9
GORGONZOLA RISOTTO	16
Gorgonzola Dolce Latte DOP /Granatapfel/Walnuss	
gebratene Hühnerbrust	7
3 Stk.gebratene Garnelen	9

Pizza

SCHINKEN	16
Ötscherblick Beinschinken/Pilze/Mais/Paradeissauce/Mozzarella	
PROSCIUTTO	17
Bio Wald.Roc Prosciutto/Cherry Paradeiser/Rucola/Paradeissauce/Mozzarella	
SALAME NAPOLI	16
Salame Napoli/Mais/Paradeissauce/Mozzarella	
BRIE	17
Brie/Bauchspeck/Preiselbeeren/Rucola/Paradeissauce/Mozzarella	
TARTUFI	18
Weisse Frischkäse Trüffelcreme/Pecorino/Rucola	
Büffel Mozzarella	4
Burrata	8

GEMISCHTER BLATTSALAT 5

RUCOLASALAT/GRANA 6

Hauptspeisen

geschmorter TAFELSPITZ vom RIND 26
Stampferdäpfel/glasierte Karotten/Kohlrabi/Schnittlauch

HÜHNERKEULE gebacken 22
ausgelöst/mariniert/Panko Brösel/Erdäpfel-Vogersalat

SECRETO vom ÖTSCHERBLICKSCHWEIN 24
kurzgebratenes Schopfstück/Basmatireis/Jungzwiebel/Sesam/Sojasauce

FILETSTEAK von der KALBIN 150g/250g 36/44
gebratener wilder Brokkoli/Rosmarin Erdäpfel/Pfeffersauce
3 Stk. gebratene Garnelen 9 3 Stk. gebratene Jakobsmuscheln 13

KARPFEN vom Gut Dornau 24
gebratenes Filet/Paprika-Paradeiser Ragout/Polenta Stangerl

LACHSFORELLE vom Gut Dornau 28
gebratenes Filet/Süßerdäpfel Püree/Blattspinat/Beurre Blanc

SEESAIBLING vom Gut Dornau 30
gebratenes Filet/papriziertes Weisskraut/Couscous

KASPRESSKNÖDEL 14
Laugenbrot/Bergkäse/Gemüsegulasch/Crème Fraîche

GEFÜLLTER PAPRIKA 14 V
gelbe Currysauce/Couscous/Cashew/Rosine/Wurzelgemüse

GEMISCHTER BLATTSALAT 5
RUCOLASALAT/GRANA 6

JOSEPH BROT 5
Bio Sauerteig Ciabatta/Bio Waldstauden Roggenbrot

Zum Abschluss

ZARTBITTER SCHOKOLADENKUCHEN 14
flüssiger Kern/Clementine/Sauerrahm

SAUERRAHMTARTELETTE 13
Himbeer-Chili Sorbet/Salzkaramell/Beeren

POWIDLTASCHERL 12
Mohn/Butter/Birne/Whisky

knuspriger APFELSTRUDEL 12
Reisteig/Vanilleespuma/Sauerkirsch

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/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

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