

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 frische 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

FOCACCIA POMODORO 13

Cherry Paradeiser/Pecorino/Basilikum/Rucola

BEEF TATAR von der KALBIN 19

100 gr. Kalbfilet/ingelegtes Gemüse/aufgeschlagene Butter/Bio-Erdäpfel Toast

TATAR von der RÄUCHERFORELLE 18

Crème Fraîche/Gurke/Radieschen/Crostini

SASHIMI vom THUNFISCH 22

Wasabi/Sesam Mayonnaise/Kohlrabi

FRÜHLINGSERNTE 18

bunte Blattsalate/Ziegenfrischkäse/grüner Spargel/Rhabarber/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

gebratener grüner SPARGEL 15

Olivenöl/Parmesan/Balsamico/Kresse

GARNELEN AGLIO e OLIO 26

Chili/Paradeiser/Knoblauch/Olivenöl/Petersilie/Ciabatta

SPARGELCREMESUPPE 9

Croutons/Kresse

ZWIEBELSUPPE 8

Parmesan/Roggenbrot

JOSEPH BROT 5

Bio Sauerteig Ciabatta/Bio Waldstauden Roggenbrot

Pasta & Risotto

LINGUINE AGLIO OLIO e PEPERONCINO	17
<i>Olivenöl/Chili/Knoblauch/Petersilie/Paradeiser/Rucola</i>	
<i>gebratene Hühnerbrust</i>	8
<i>3 Stk.gebratene Garnelen</i>	10
TRÜFFEL PARMESAN RAVIOLI	21
<i>geklärte Butter/Parmesan/Rucola</i>	
<i>gebratene Hühnerbrust</i>	8
<i>3 Stk.gebratene Garnelen</i>	10
FETTUCINE al PESTO ROSSO e TONNO	19
<i>Cherry Paradeiserpesto/Thunfisch/Basilikum</i>	
<i>gebratene Hühnerbrust</i>	8
<i>3 Stk.gebratene Garnelen</i>	10
RISOTTO di ASPARAGI	19
<i>Spargelrahmsauce/grüner Spargel/Kresse</i>	
<i>gebratene Hühnerbrust</i>	8
<i>3 Stk.gebratene Garnelen</i>	10

Pizza

SCHINKEN	17
<i>Paradeissauce/Mozzarella/Ötscherblick Beinschinken/Pilze/Mais</i>	
PROSCIUTTO	18
<i>Paradeissauce/Mozzarella/Prosciutto/Cherry Paradeiser/Rucola</i>	
SALAME NAPOLI	17
<i>Paradeissauce/Mozzarella/Salame Napoli/Mais</i>	
NAPOLETANA	17
<i>Paradeissauce/Mozzarella/Parmesan/Cherry Paradeiser/Rucola</i>	
BRIE	19
<i>Paradeissauce/Mozzarella/Brie/Bauchspeck/Preiselbeeren/Rucola</i>	
<i>Büffel Mozzarella</i>	4
<i>Burrata</i>	8
<i>gemischter Blattsalat</i>	5
<i>Rucolasalat/Parmesan</i>	6

Hauptspeisen

DONAULAND LAMMSCHULTER 29
geschmort/Gnocchi/Frühlingsgemüse

BIO SCHWEINEFILET 28
rosa gebraten/Trüffel-Parmesan Ravioli/geschmorter Zwiebel/Madeira Sauce

Steirische MAISHENDLBRUST 28
gebraten/Spargel/Prosciutto/Cherry Paradeiser/Polenta

FILETSTEAK von der KALBIN 150g/250g 38/46
gebratener wilder Brokkoli/Rosmarin Erdäpfel/Pfeffersauce
3 Stk. gebratene Garnelen 10 3 Stk. gebratene Jakobsmuscheln 14

LACHSFORELLE 29
gebratenes Filet/Süßerdäpfel Püree/Blattspinat/Beurre Blanc

SEESAIBLING 32
gebratenes Filet/Karfiol Püree/gebratener wilder Brokkoli/Paprika

SEETEUFEL 34
gebratenes Medaillons/Erbsenpüree/Prosciutto/Paprika/Oliven

gemischter Blattsalat 5
Rucolasalat/Parmesan 6

JOSEPH BROT 5
Bio Sauerteig Ciabatta/Bio Waldstauden Roggenbrot

Zum Abschluss

ZARTBITTER SCHOKOLADEN MOUSSE 13
Florentiner/Erdbeeren/Passionsfrucht

TOPFEN NOUGAT KNÖDEL 12
Nussbrösel/Orange

CHEESE CAKE 12
Zitrone/Beeren/Karamell/Popcorn

MANDELBAISER 11
Erdbeere/Rhabarber/Vanillecreme

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*