

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.

Nudeln schmecken immer und jedem, die von unseren Köchen selbst hergestellten Linguine, Tagliatelle, Strozzapreti und Maccharoni ergeben mit den besten Zutaten eine herrliche Pasta.

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 aus Wien 23.

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 !

# Kulinarisches Ufergeflüster

## Salate

**SOMMERSALAT** 13,00 €

bunte Blattsalate/Wassermelone/Pfirsich/Kohlrabi/Ziegenfrischkäse

auf Wunsch mit gebratenen Garnelen 9,00 €

oder mit gebratener Hühnerbrust 6,50 €

**SÜDUFER SALAT** 13,00 €

Eisbergsalat/Speck/Zuckererbsen/Mais/Cherry Paradeiser/

French Dressing/Croutons/Grana

auf Wunsch mit gebratenen Garnelen 9,00 €

oder mit gebratener Hühnerbrust 6,50 €

**OKTOPUSSALAT**

gebratener Oktopus/Vogelersalat/Rucola/Anti Pasti/Pinienkerne

als Vorspeise 17,00 €

als Hauptspeise 23,00 €

**BROTKORB - JOSEPH BROT** 4,50 €

Bio Sauerteig Ciabatta

Bio Waldstauden Roggenbrot

**BEILAGENSALAT**

gemischter Blattsalat 4,00 €

Rucolasalat/Grana 5,50 €

## .....zum Einstieg

<b>FOCACCIA POMODORO</b>	7,00 €
italienisches Bio Erdäpfel Fladenbrot/marinierte Paradeiser/Pecorino/ Basilikum Pesto	
<b>FOCACCIA PROSCIUTTO</b>	9,00 €
italienisches Bio Erdäpfel Fladenbrot/Prosciutto/Grana/Oliven/Rucola/ Basilikum Pesto	
<b>CALAMARI FRITTI</b>	19,00 €
marinierte frittierte Calamari/Knoblauch Aioli	
<b>BURRATA</b>	14,50 €
bunte Paradeiser/Prosciutto/Basilikum/Olivenöl/Balsamico	
<b>BEEF TATAR vom SIMMENTALER RIND</b>	16,00 €
100 gr. Rinderfilet/aufgeschlagene Butter/Schalotten/Perlzwiebel/ Bio-Erdäpfel Toast	
<b>JAKOBSMUSCHEL</b>	19,00 €
3 Stk. gebratene Jakobsmuschel/Karfiol/Stangensellerie/Mandel	
<b>GARNELEN AGLIO e OLIO</b>	22,00 €
gebratene Garnelen/Chili/Paradeiser/Knoblauch/ Olivenöl/Petersilie/Sauerteig Ciabatta	

## Suppen

<b>KALTSCHALE vom KOHLRABI</b>	7,00 €
Erbse/Nussöl/Kresse	
<b>CREMESUPPE vom RISPENPARADEISER</b>	7,00 €
Büffelmozzarella/Basilikum	

# Pasta & Risotto

<b>GNOCCHI</b>	16,00 €
gefüllt mit Frischkäse und Trüffel/braune Butter/Grana/Rucola	
auf Wunsch mit gebratenen Garnelen	9,00 €
oder mit gebratener Hühnerbrust	6,50 €
<b>SPINAT RISOTTO</b>	14,00 €
Blattspinat/getrocknete Paradeiser/Schafskäse/Pinienkerne	
auf Wunsch mit gebratenen Garnelen	9,00 €
oder mit gebratener Hühnerbrust	6,50 €
<b>LINGUINE AGLIO OLIO e PEPERONCINO</b>	13,00 €
Olivenöl/Chili/Knoblauch/Petersilie/Paradeiser/Rucola	
auf Wunsch mit gebratenen Garnelen	9,00 €
oder mit gebratener Hühnerbrust	6,50 €
<b>STROZZAPRETI</b>	15,00 €
Salsiccia/Erbsen/Jungzwiebel/Karotten/Cherry Paradeiser/Grana	
auf Wunsch mit gebratenen Garnelen	9,00 €
oder mit gebratener Hühnerbrust	6,50 €

## Pizzen

<b>SCHINKEN</b>	13,50 €
Ötscherblick Beinschinken/Pilze/Mais/Paradeissauce/Mozzarella	
<b>PROSCIUTTO</b>	14,50 €
Prosciutto/Cherry Paradeiser/Rucola/Paradeissauce/Mozzarella	
<b>SALAME NAPOLI</b>	13,50 €
Salame Napoli/Mais/Paradeissauce/Mozzarella	
<b>BRIE</b>	14,50 €
Brie/Bauchspeck/Preiselbeeren/Rucola/Paradeissauce/Mozzarella	
<b>SALSICCIA</b>	15,00 €
Salsiccia/Erbsen/Karotten/Scamorza/Blattspinat/Paradeissauce	
<b>Pizza Upgrade</b>	
Büffel Mozzarella	4,00 €
geräucherte Burratine	5,00 €

## ..... oder doch was Fleischiges

<b>FILET vom ÖTSCHERBLICKSCHWEIN</b>		23,00 €
rosa gebraten/Süßerdäpfel Püree/Pilze		
<b>RINDER PAILLARD</b>		26,00 €
kurz gebratene Beiried/Artischocken/Zucchini/Paprika/Rucola		
<b>DONAULAND LAMMSTELZE</b>		23,00 €
ausgelöste geschmorte Stelze/Kohlrabi/Erbse/Fregola Sarda		
<b>FILETSTEAK vom SIMMENTALER RIND</b>	150 G	34,00 €
hausgemachte Pommes/mediterranes Gemüse/Pfeffersauce	250 G	43,00 €
<b>Upgrade</b>		
3 Stk. Garnelen	9,00 €	
3 Stk. Jakobsmuscheln	13,00 €	
Oktopus	9,00 €	

## ..... frisch ins Netz gegangen

<b>RADELBERGER SEESAIBLING</b>	28,00 €
gebratenes Filet/Paprika Kichererbsencreme/Zuckererbsen/Zucchini	
<b>RADELBERGER LACHSFORELLE</b>	26,00 €
gebratenes Filet/Süßerdäpfel Püree/Blattspinat/Fischsauce	

## Vegan

<b>MEDITERRANE GEMÜSELAIBCHEN</b>	14,00 €
Zucchini/Karotte/Erdäpfel/Erbse/Paprikahummus	

# Ufer in Sicht .... etwas Süßes ...

ZARTBITTER SCHOKOLADEN MOUSSE Kirsche/Kakao/Biskuit	13,00 €
TOPFENKNÖDEL Pfirsich/Mürbteigbrösel/Minze	12,00 €
FALSCHES TIRAMISU Kakaocreme/Mascarpone/Kaffee/Karamell/Biskotten/Beeren	13,00 €
KOKOSKUCHEN Mango/Himbeere/weiße Schokolade	12,00 €
SORBET PROSECCO   Kugel Sorbet des Tages	6,50 €
SORBET VODKA   Kugel Sorbet des Tages	6,80 €
ESPRESSO MARTINI Vodka/Esspressolikör/Muscovadozucker/Espresso	9,50 €

## ...oder Pikantes zum Schluss ?

ALMENLAND STOLLENKÄSE erlesene Selektion von ausgezeichneten, gereiften Käsen aus der Steiermark	
3 Stück mit Feigensenf/Nüsse/Bio Wald Stauden Roggenbrot	10,00 €
6 Stück mit Feigensenf/Nüsse/ Bio Wald Stauden Roggenbrot	16,00 €

## .....dazu empfehlen wir

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

Bei Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal