

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

KÜRBISVARIATION 15

ingelegter Kürbis/Ziegenfrischkäse/Creme/Kerne/Öl

BEEF TATAR von der KALBIN 19

100 gr. Kalbinfilet/ingelegter Kürbis/aufgeschlagene Butter/Bio-Erdäpfel Toast

DRY AGED BEIRIED 19

asiatisch roh mariniert/Papaya/Blattspinat/Chili/Cashew

JAKOBSMUSCHEL 24

gebraten/Pastinake/Stangensellerie/getrocknete Paradeiser

HERBSTERNTE 17

bunte Blattsalate/Ziegenfrischkäse/Trauben/Quitte/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

GARNELENAGLIO e OLIO 25

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

MIESMUSCHELN alla BUZARA 22

Wurzelgemüse/Paradeiser/Weisswein/Knoblauch/Petersilie/Sauerteig-Ciabatta

KÜRBISCREMESUPPE 8

Kerne/Öl

REH CONSOMMÉ 9

Farce Nockerl/Wurzelgemüse/Sherry

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 8 3 Stk.gebratene Garnelen 10

TAGLIATELLE ZUCCA 17

Kürbisrahmsauce/Kürbiskerne/Öl/Kresse

gebratene Hühnerbrust 8 3 Stk.gebratene Garnelen 10

GNOCCHI TARTUFO 28

Erdäpfelgnocchi/Trüffelrahmsauce/schwarzer Trüffel

gebratene Hühnerbrust 8 3 Stk.gebratene Garnelen 10

Rote RÜBEN RISOTTO 19

Gorgonzola Dolce DOP/Lauch/Walnuss

gebratene Hühnerbrust 8 3 Stk.gebratene Garnelen 10

Pizza

SCHINKEN 17

Ötscherblick Beinschinken/Pilze/Mais/Paradeissauce/Mozzarella

PROSCIUTTO 18

Prosciutto/Cherry Paradeiser/Rucola/Paradeissauce/Mozzarella

SALAME NAPOLI 16

Salame Napoli/Mais/Paradeissauce/Mozzarella

NAPOLETANA 17

Parmesan/Cherry Paradeiser/Rucola/Paradeissauce/Mozzarella

TARTUFO 21

Frischkäse Trüffelcreme/Parmesan/schwarzer Trüffel

Büffel Mozzarella 4

Burrata 8

GEMISCHTER BLATTSALAT 5

RUCOLASALAT/PARMESAN 6

Hauptspeisen

RINDERRIPPE 29

geschmort/Whisky/Mais/Zwiebel/Erdäpfelpüree

REHSCHNITZEL 29

Kürbiskernpanade/Erdäpfel-Vogelssalat/Preiselbeeren

HIRSCHKALBSRÜCKEN 38

rosa gebraten/Schupfnudel/Speck-Kohlsprossen/Zwetschke

FILETSTEAK von der KALBIN 150g/250g 36/44

gebratener wilder Brokkoli/Rosmarin Erdäpfel/Pfeffersauce

3 Stk. gebratene Garnelen 10

3 Stk. gebratene Jakobsmuscheln 14

LACHSFORELLE vom Gut Dornau 29

gebratenes Filet/Süßerdäpfel Püree/Blattspinat/Beurre Blanc

SEESAIBLING vom Gut Dornau 32

gebratenes Filet/Kürbiskraut/Polenta/Schwarzwurzel

KÜRBIS CURRYEINTOPF V 19

Gemüse/grüne Linsen/Basmatireis

GEMISCHTER BLATTSALAT 5

RUCOLASALAT/PARMESAN 6

JOSEPH BROT 5

Bio Sauerteig Ciabatta/Bio Waldstauden Roggenbrot

Zum Abschluss

ZARTBITTER SCHOKOLADE KUCHEN 14

mit flüssigem Kern/Sauerrahm/marinierte Beeren/ca. 15 Minuten

BLOND DULCEY SCHOKOLADENMOUSSE 13

Cassis Feige/Walnuss Krokant/Biskuit

TOPFENKNÖDEL 12

Mohnbutter/Holunderröster/Vanilleeis V

TONKABOHNEN CRÈME BRÛLÉE 13

Nougat/Mango/Passionsfrucht/Pistazie

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

KÖNIGSWEIN Spätrot Rotgipfler / Schabl Gumpoldskirchen 1/8 l 5,50

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