

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 !

# Kulinarisches Ufergeflüster

## Salate

<b>WINTERSALAT</b>	14,00 €
bunte Blattsalate/Ziegenfrischkäse/Linsen/Walnuss/Clementine/ dunkles Balsamico-Kernöl Dressing	
auf Wunsch mit gebratenen Garnelen	9,00 €
oder mit gebratener Hühnerbrust	6,50 €
<b>SÜDUFER SALAT</b>	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 €

## Suppen

<b>ERDÄPFELSUPPE</b>	6,50 €
Guanciaie/Jungzwiebel/Kresse	
<b>CONSOMMÉ von der BIO ENTE</b>	8,00 €
Kräuter Fritatten/Wurzelgemüse/Schnittlauch	
<b>BROTKORB - JOSEPH BROT</b>	5,00 €
Bio Sauerteig Ciabatta	
Bio Waldstauden Roggenbrot	

## .....zum Einstieg

<b>BURRATA</b> Avocado/Mango/Basilikum/Pinienkerne	14,50 €
<b>MIESMUSCHELN alla BUZARA</b> Wurzelgemüse/Paradeiser/Weisswein/Knoblauch/Petersilie/ Sauerteig-Ciabatta	17,00 €
<b>MATJESHERING</b> grüner Apfel/Sauerrahm/Erdäpfel/Schalotten	14,50 €
<b>BEEF TATAR von der KALBIN</b> 100 gr. Rinderfilet/eingelegter Kürbis/Kernöl Mayonnaise/ Bio-Erdäpfel Toast	17,00 €
<b>ROSENGEMÜSE und PAPRIKAHUMMUS</b> eingelegter Karfiol/Romanesco/gerösteter Brokkoli/Kichererbsen	13,00 €
<b>GARNELEN AGLIO e OLIO</b> gebratene Garnelen/Chili/Paradeiser/Knoblauch/ Olivenöl/Petersilie/Sauerteig Ciabatta	24,00 €
<b>PULLED LAMB TOAST</b> Bio Erdäpfel Toast/Lammschulter/Rotkrautsalat/Kernöl Mayonnaise/Chips	17,00 €
<b>BROTKORB - JOSEPH BROT</b> Bio Sauerteig Ciabatta Bio Waldstauden Roggenbrot	5,00 €

# Pasta & Risotto

**LINGUINE AGLIO OLIO e PEPPERONCINO** 14,00 €  
Olivenöl/Chili/Knoblauch/Petersilie/Paradeiser/Rucola  
auf Wunsch mit gebratenen Garnelen 9,00 €  
oder mit gebratener Hühnerbrust 6,50 €

**PAPPARDELLE alla PUTTANESCA** 14,00 €  
Paradeissauce/Chili/Sardellen/Oliven/Kapern/Oregano  
auf Wunsch mit gebratenen Garnelen 9,00 €  
oder mit gebratener Hühnerbrust 6,50 €

**PACCHERI alla PROSCIUTTO** 15,00 €  
Rahmsauce/Prosciutto/Kresse  
auf Wunsch mit gebratenen Garnelen 9,00 €  
oder mit gebratener Hühnerbrust 6,50 €

**TRÜFFELGNOCCHI** 18,00 €  
gefüllt mit Frischkäse und Trüffel/braune Butter/Grana/Rucola  
auf Wunsch mit gebratenen Garnelen 9,00 €  
oder mit gebratener Hühnerbrust 6,50 €

**GORGONZOLA RISOTTO** 15,00 €  
Gorgonzola Dolce/Granatapfel/Walnuss  
auf Wunsch mit gebratenen Garnelen 9,00 €  
oder mit gebratener Hühnerbrust 6,50 €

**BEILAGENSALAT**  
gemischter Blattsalat 4,50 €  
Rucolasalat/Grana 6,00 €

# Pizzen

**SCHINKEN** 14,50 €  
Ötscherblick Beinschinken/Pilze/Mais/Paradeïssauce/Mozzarella

**PROSCIUTTO** 15,50 €  
Prosciutto/Cherry Paradeïser/Rucola/Paradeïssauce/Mozzarella

**SALAME NAPOLI** 14,50 €  
Salame Napoli/Mais/Paradeïssauce/Mozzarella

**CARBONARA** 15,00 €  
Frischkäse/Pecorino/Guanciale/Jungzwiebel/Eidotter

**BRIE** 15,00 €  
Brie/Bauchspeck/Preiselbeeren/Rucola/Paradeïssauce/Mozzarella

**TARTUFI** 16,00 €  
Weisse Frischkäse Trüffelcreme/Grana/Rucola

## Pizza Upgrade

Büffel Mozzarella 4,00 €

Burrata 8,00 €

## ..... oder doch was Fleischiges

<b>DUETT von der oberösterreichischen BIO ENTE</b>		32,00 €
rosa gebratene Brust/Ragout von der Keule/Rotkraut/Topfen Grießknödel		
<b>geschmortes KALBSBACKERL</b>		24,00 €
Speck/Kohlsprossen/Erdäpfel Püree		
<b>rosa gebratener HIRSCHRÜCKEN</b>		35,00 €
Schupfnudeln/Rahmwirsing/Dörrpflaume		
<b>FILETSTEAK von der KALBIN</b>	150 G	35,00 €
gebratener wilder Brokkoli/Rosmarin Erdäpfel/Pfeffersauce	250 G	44,00 €
<b>Upgrade</b>		
3 Stk. Garnelen		9,00 €
3 Stk. Jakobsmuscheln		13,00 €
Oktopus		9,00 €

## ..... frisch ins Netz gegangen

<b>LACHSFORELLE vom Gut Dornau</b>	28,00 €
gebratenes Filet/Süßerdäpfel Püree/Blattspinat/Beurre Blanc	
<b>SEESAIBLING vom Gut Dornau</b>	30,00 €
gebratenes Filet/Artischocke/Kichererbsen/getrocknete Paradeiser	

## Vegan

<b>OFENKARFIOL</b>	12,00 €
ganzer geschmorter Karfiol/Sauce Tatar/Blattsalat	

## Ufer in Sicht .... etwas Süßes ...

<b>ZARTBITTER SCHOKOLADEN KUCHEN</b> Kuchen mit flüssigem Kern/Sauerrahm/Clementine ca. 15 Minuten	13,00 €
<b>DESSERT von der EDELKASTANIE</b> Mousse/karamellierte Kastanien/Granatapfel/Biskuit	13,00 €
<b>TOPFENNOUGAT KNÖDEL</b> 1 Stück Knödel/Spekulatius Mürbteig Brösel/Sauerkirsch Vanilleeis (vegan/Cashew)	10,00 €
<b>WEISSE SCHOKOLADE und SANDDORN</b> Sanddorn Mascarponecreme/Banane/weisser Schokoladen Keks	12,00 €
<b>SORBET PROSECCO</b> 1 Kugel Sorbet des Tages	6,50 €
<b>SORBET VODKA</b> 1 Kugel Sorbet des Tages	6,80 €
<b>ESPRESSO MARTINI</b> Vodka/Esspressolikör/Muscovadozucker/Espresso	9,50 €

## ...oder Pikantes zum Schluss ?

<b>ALMENLAND STOLLENKÄSE</b> 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

<b>ROTGIPLER</b> Beerenauslese / Weingut Alphart Lorenz	1/16 l	4,90 €
---	--------	--------

Bei Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal