

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

BURRATA 16

Avocado/Mango/Basilikum/Pinienkerne

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

RÜBENSALAT V 12

rote Rübe/Lauch/Kren/Schwarzbrot/Linsen

GEMISCHTER BLATTSALAT 5

RUCOLASALAT/GRANA 6

Warme Vorspeisen

GARNELEN AGLIO e OLIO 24

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

MIESMUSCHELN alla BUZARA 19

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

LAMM KROKETTE 16

Panko Brösel/Rotkrautsalat/Kernöl/Mayonnaise/Chips

CONSOMMÉ von der BIO ENTE 8

Kräuterfrittaten/Wurzelgemüse/Schnittlauch

KNOBLAUCHCREMESUPPE 8

Schwarzbrot/gerösteter Knoblauch

JOSEPH BROT 5

Bio Sauerteig Ciabatta/Bio Waldstauden Roggenbrot

Pasta

LINGUINE AGLIO OLIO e PEPERONCINO 16
Olivenöl/Chili/Knoblauch/Petersilie/Paradeiser/Rucola
gebratene Hühnerbrust 7 3 Stk.gebratene Garnelen 9

STROZZAPRETI alla PROSCIUTTO 16
Prosciutto/Rahmsauce/Jungzwiebel/Kresse
gebratene Hühnerbrust 7 3 Stk.gebratene Garnelen 9

TAGLIATELLE PESTO 16
Basilikum/Olivenöl/Knoblauch/Pinienkerne
gebratene Hühnerbrust 7 3 Stk.gebratene Garnelen 9

GNOCCHETTI SARDI alla ZUCCA 16
Kürbisrahmsauce/Kürbiskernöl/Kürbiskerne/Kresse
gebratene Hühnerbrust 7 3 Stk.gebratene Garnelen 9

Pizza

SCHINKEN 16
Ötscherblick Beinschinken/Pilze/Mais/Paradeissauce/Mozzarella

PROSCIUTTO 17
Prosciutto/Cherry Paradeiser/Rucola/Paradeissauce/Mozzarella

SALAME NAPOLI 16
Salame Napoli/Mais/Paradeissauce/Mozzarella

BRIE 17
Brie/Bauchspeck/Preiselbeeren/Rucola/Paradeissauce/Mozzarella

Büffel Mozzarella 4

Burrata 8

GEMISCHTER BLATTSALAT 5

RUCOLASALAT/GRANA 6

Hauptspeisen

DUETT von der oberösterreichischen BIO ENTE 32
rosa gebratene Brust/geschmorte Keule/Rotkraut/Topfen Grießknödel

rosa gebratener HIRSCHRÜCKEN 36
Speck/Kohlsprossen/Erdäpfelpüree/Preiselbeere

DONAULAND LAMM 26
geschmorte Schulter/eingemachter Kohl/Rosmarin Erdäpfel

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

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

SEESAIBLING vom Gut Dornau 30
gebratenes Filet/Karfiol Püree/Karotten/Kräuterbrösel

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/marinierte Beeren/Sauerrahm

NOUGATMOUSSE 13
Haselnussflorentiner/Zitrusfrüchte/Blutorangensorbet

POWIDLTASCHERL 12
Mohn/Butter/Birne/Whisky

DESSERT von der EDELKASTANIE 13
Mousse/karamellisierte Kastanien/Granatapfel/Biskuit

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/Esspressolikör/Muscovadozucker/Esspresso

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