

*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

## **CURRY HUMMUS 15**

*Orange/Karfiol/Radiccio*

## **BEEF TATAR von der KALBIN 19**

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

## **KALBSKOPF 17**

*lauwarm serviert/Sauce Vinaigrette/Chips*

## **VITELLO FORELLO 18**

*Kalbstafelspitz/Räucherforellencreme/Kapern/Rucola*

## **WINTERSALAT 17**

*bunte Blattsalate/Ziegenfrischkäse/Clementine/Linsen/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*

## **MUSCHELN al POMODORO 19**

*Paradeissauce/Knoblauch/Chili/Petersilie*

## **THAI HÜHNERCURRYSUPPE 9**

*Wurzelgemüse/Kresse*

## **KNOBLAUCHCREMESUPPE 8**

*gerösteter Knoblauch/Schwarzbrot*

## **JOSEPH BROT 5**

*Bio Sauerteig Ciabatta/Bio Waldstauden Roggenbrot*

# Pasta & Risotto

**SPAGHETTI AGLIO OLIO e PEPERONCINO** 16  
Olivenöl/Chili/Knoblauch/Petersilie/Paradeiser/Rucola  
gebratene Hühnerbrust 8                      3 Stk.gebratene Garnelen 10

**LINGUINE CARBONARA** 18  
Pecorino Romano/Guanciale/Pfeffer  
gebratene Hühnerbrust 8                      3 Stk.gebratene Garnelen 10

**TORTELLINI PROSCIUTTO** 19  
Rahmsauce/Rucola  
gebratene Hühnerbrust 8                      3 Stk.gebratene Garnelen 10

**RISOTTO al LIMONE** 18  
Paradeiser/Zucchini/Cherry  
gebratene Hühnerbrust 8                      3 Stk.gebratene Garnelen 10

**CANNELONI** *V* 19  
Blattspinat/veganer Feta/Paradeissauce

# 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

**BRIE** 19  
Brie/Bauchspeck/Preiselbeeren/Rucola/Paradeissauce/Mozzarella

Büffel Mozzarella 4

Burrata 8

GEMISCHTER BLATTSALAT 5

RUCOLASALAT/PARMESAN 6

# Hauptspeisen

*ENTENBRUST rosa gebraten 29*  
*Rotkraut/Topfengrießknödel/karamellierte Maroni*

*TULLNERFELDER SCHWEINEBAUCH 27*  
*geschmort/Teriyaki/Chili Kraut/gebackene Polenta*

*FILETSTEAK von der KALBIN 150g/250g 36/44*  
*gebratener wilder Brokkoli/Rosmarin Erdäpfel/Pfeffersauce*  
*3 Stk. gebratene Garnelen 10                      3 Stk. gebratene Jakobsmuscheln 14*

*THUNFISCHSTEAK 36*  
*Risotto al Limone/Zucchini/Cherry Paradeiser*

*LACHSFORELLE vom Gut Dornau 29*  
*gebratenes Filet/Süßerdäpfel Püree/Blattspinat/Beurre Blanc*

*SEESAIBLING vom Gut Dornau 32*  
*gebratenes Filet/Karfiol Püree/gebratener wilder Brokkoli/Paprika*

*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/Clementine/ca. 15 Minuten*

**APFELTARTE** 13  
*Vanillecreme/Zimteis*

**POWIDL TASCHERL** 13  
*Tequilla Birne/Nussbrösel*

**MOHN - PREISELBEERSCHIFFE** 13  
*Gianduja/Kokoseis*

**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/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*