

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 und Strozzapreti 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 Lieferant Familie Neumeister / Wien 23 garantiert uns, soweit möglich, erntefrisches Obst
und Gemüse von heimischen Bauern mit bester Qualität, sowie exotische Früchte ausschließlich
von ausgesuchten Partnern.

Auch unsere Erdäpfel kommen aus heimischer Landwirtschaft vom
Erdäpfelhof Rauchberger / Hollabrunn.

Täglich frische Eier von der Familie Gausterer aus Guntramsdorf
und frisches Gebäck von der Bäckerei Eder / Gumpoldskirchen.

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 !

KULINARIK

Kulinarisches Ufergeflüster

Salate

WINTERSALAT APFEL/RÜBE 11,00 €

Bunte Blattsalate/eingelegte Äpfel/rote Rübe/Ziegenfrischkäse/Walnuss
auf Wunsch mit gebratenen Garnelen 7,00 €
oder mit gebratener Hühnerbrust 6,00 €

SÜDUFER VOGERL-SPECKSALAT 11,00 €

Vogerlsalat/knusprige Erdäpfelwürfel/Speck/French Dressing/Kernöl
auf Wunsch mit gebratenen Garnelen 7,00 €
oder mit gebratener Hühnerbrust 6,00 €

BEILAGENSALAT

gemischter Blattsalat 3,80 €
Rucolasalat/Grana 5,00 €

Flüssiges Glück

ERDÄPFEL LAUCH SUPPE 5,00 €
Speck/Schwarzbrotchips – ohne Speck vegan

CONSOMMÉ vom RIND 5,50 €
Leberknödel/Wurzelgemüse/Schnittlauch

.....zum Einstieg

FOCACCIA 9,00 €
getoastetes Focaccia/Prosciutto/Paprikamarmelade/Pecorino/Rucola

RÜBENBEET 10,00 €
fermentierte Rüben/geschmorter Sellerie/Lauch/Belper Knolle/Nüsse
ohne Belper Knolle (Käse) vegan

BEEF TATAR 14,50 €
100 gr. Rinderfilet/geschmorter Zwiebel/aufgeschlagene Butter/
Schwarzwurzelchips/Focaccia

GALANTINE vom HUHNE 12,50 €
von der Hühnerkeule/Rotkrautsalat/Karotten/Schwarzbrotchips/Sprossen

MIESMUSCHELN A LA BUZARA 14,00 €
Wurzelgemüse/Paradeiser/Knoblauch/Olivenöl/Ciabatta

JAKOBSMUSCHELN 15,00 €
3 Stück gebratene Jakobsmuscheln/Karfiol/Stangensellerie/Mandel

ROASTBEEF 12,50 €
halbgetrocknete Paradeiser/Cranberry/Rucola/Basilikum Mayonnaise/Grana

Pasta & Risotto

FUSILLI ALL' ARRABIATA 10,00 €

Chili/Paradeiser/Basilikum/Pecorino/Kresse

auf Wunsch mit gebratenen Garnelen 7,00 €

oder mit gebratener Hühnerbrust 6,00 €

STEINPILZ RAVIOLI 14,00 €

mit Steinpilz gefüllte Ravioli/braune Butter/Rucola/Grana

auf Wunsch mit gebratenen Garnelen 7,00 €

oder mit gebratener Hühnerbrust 6,00 €

LINGUINE PROSCIUTTO 12,50 €

Prosciutto/Rahmsauce

auf Wunsch mit gebratenen Garnelen 7,00 €

oder mit gebratener Hühnerbrust 6,00 €

SPINAT RISOTTO 13,00 €

Blattspinat/geröstete Pinienkerne/Grana

auf Wunsch mit gebratenen Garnelen 7,00 €

oder mit gebratener Hühnerbrust 6,00 €

Pizzen

SCHINKEN 12,00 €

Beinschinken/Pilze/Mais/Paradeissauce/Mozzarella

PROSCIUTTO 13,00 €

Prosciutto/Cherry Paradeiser/Rucola/Paradeissauce/Mozzarella

SALAME 12,00 €

Salame Napoli/Mais/Paradeissauce/Mozzarella

BRIE 13,00 €

Brie/Bauchspeck/Rucola/Wildpreiselbeeren/Paradeissauce/Mozzarella

MEDITERRANO 13,00 €

Ziegenfrischkäse/Blattspinat/halbgetrocknete Paradeiser/Oliven

Paradeissauce/Mozzarella

..... oder doch was Fleischiges

KNUSPRIGER SCHWEINEBAUCH	17,50 €
gebratener Schweinebauch/eingemachter Kohl/Brezelknödel/schwarzer Knoblauch	
KALBSSCHULTERSCHERZERL	18,50 €
geschmortes Schulterscherzlerl/Kohlrabi/Erbsen/Erdäpfel Püree	
BIO BEIRIED rosa gebraten	22,50 €
Tranche von der ganzen Beiried/Pastinakencreme/Charlotten/glasierete Karotten	
FILETSTEAK 150G/250G	29,00 €/35,00 €
geröstete Zwiebelerdäpfel /mediterranes Gemüse/Pfeffersauce	
Upgrade 3 Stk. Garnelen	7,00 €
3 Stk. Jakobsmuscheln	12,00 €

..... frisch ins Netz gegangen

WELS	27,90 €
gebratenes weisses Welsfilet/Curry Belugalinsen/Wurzelgemüse	
WOLFSBARSCH	22,90 €
gebratenes Wolfsbarschfilet/Zitronenrisotto/Kapern/Oliven/Paradeiser	

Ufer in Sicht etwas Süßes ...

MANDEL PANNA COTTA Heidelbeeren/Cassis/Apfel	9,00 €
“ BANANENSCHNITTE “ marinierte Bananen/karamellisierte Mandeln/Vanillecreme/Schokocrumble	9,00 €
SCHOKOKUCHEN mit FLÜSSIGEM KERN Zartbitter Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern/Sauerrahm/Beerenröster ca. 20 Minuten	9,00 €
TOPFENKNÖDEL Zimt-Butter Brösel/Blutorange/Yuzu/Rooibostee	9,00 €
KIRSCH-EIERLIKÖR 2cl - PARZMAIR	4,50 €

...oder Pikantes zum Schluss ?

KÄSE TELLER ausgewählte österreichische Käsevariation hart/weich/alt/jung/Feigensenf/Nüsse /Brotkorb	10,00 €
--	---------

.....dazu empfehlen wir

KRACHER Beerenauslese Cuvée 1/16	5,30 €
----------------------------------	--------

Bei Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal