

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

FOCACCIA POMODORO 13

Cherry Paradeiser/Pecorino/Basilikum/Rucola

BEEF TATAR von der KALBIN 19

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

VITELLO FORELLO 18

Kalbstafelspitz/Räucherforellencreme/Kapern/Rucola

SASHIMI vom THUNFISCH 22

Wasabi/Sesam Mayonnaise/Kohlrabi

FELDERNTE 17

*bunte Blattsalate/Ziegenfrischkäse/rote Rübe/Lauch/Cashew
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

MINI BURGER alla ROSSINI 21

Brioche/Rinderfilet/Gänseleber/Madeira Sauce/Trüffel/Zwiebelmarmelade

GARNELEN AGLIO e OLIO 26

Chili/Paradeiser/Knoblauch/Olivenöl/Petersilie/Ciabatta

FLUSSKREBSE 22

Beurre Blanc/Pastinake/Paprika/Gurke/Puffreis

THAI HÜHNERCURRYSUPPE 9

Wurzelgemüse/Kresse

klare PARADEISSUPPE 8

Büffelmozzarella/Basilikum

JOSEPH BROT 5

Bio Sauerteig Ciabatta/Bio Waldstauden Roggenbrot

Pasta & Risotto

SPAGHETTI AGLIO OLIO e PEPERONCINO 17
Olivenöl/Chili/Knoblauch/Petersilie/Paradeiser/Rucola
gebratene Hühnerbrust 8 3 Stk.gebratene Garnelen 10

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

TORTELLINI PROSCIUTTO 18
Rahmsauce/Rucola
gebratene Hühnerbrust 8 3 Stk.gebratene Garnelen 10

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

Pizza

SCHINKEN 17
Paradeissauce/Mozzarella/Ötscherblick Beinschinken/Pilze/Mais

PROSCIUTTO 18
Paradeissauce/Mozzarella/Prosciutto/Cherry Paradeiser/Rucola

SALAME NAPOLI 16
Paradeissauce/Mozzarella/Salame Napoli/Mais

NAPOLETANA 17
Paradeissauce/Mozzarella/Parmesan/Cherry Paradeiser/Rucola

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

Büffel Mozzarella 4

Burrata 8

GEMISCHTER BLATTSALAT 5

RUCOLASALAT/PARMESAN 6

Hauptspeisen

NEUSEELAND LAMM 32

rosa gebratener Rücken/geschmorte Stelze/Cous Cous/Ratatouille

TULLNERFELDER SCHWEINEBAUCH 28

geschmort/Teriyaki Sauce/Chili Kraut/gebackene Polenta

BIO KALBSFILET 32

rosa gebraten/Büffelmozzarella-Paradeis Ravioli/Schalotten

FILETSTEAK von der KALBIN 150g/250g 38/46

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 SCHOKOLADEN MOUSSE 13
Florentiner/Himbeere/Passionsfrucht

TOPFEN NOUGAT KNÖDEL 12
Nussbrösel/Orange

SCHOKOLADEN KOKOS KUCHEN 12
weisse Schokolade/Mango/Ananas/Amaranth

CAFE PANNA COTTA 11
Karamellkeks/Dinkel

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*