

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 18

Paradeiscreme/Avocado/Gurke/Basilikum

## BEEF TATAR von der KALBIN 19

100 gr. Kalbinfilet/Eierschwammerl/Kresse/Butter/Bio-Erdäpfel Toast

## VARIATION VOM EIERSCHWAMMERL V 17

ingelegt/Creme/Terrine/Paprika/Jungzwiebel/Schwarzbrot

## OKTOPUSSALAT klein/groß 20/29

Rucola/Vogelersalat/Antipasti/Knoblauch/Chili/Pinienkerne

## SOMMERSALAT 17

bunte Blattsalate/Ziegenfrischkäse/Wassermelone/Erdbeeren/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

## GEMISCHTER BLATTSALAT 5

## RUCOLASALAT/PARMESAN 6

# Warme Vorspeisen

## GARNELEN AGLIO e OLIO 25

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

## CALAMARI FRITTI 20

marinierte frittierte Calamari/Knoblauch Aioli

## SELLERIECREMESUPPE 9

Sommertrüffel/Schwarzbrot

## GURKENKALTSCHALE 8

Crème fraîche/Paprika

## JOSEPH BROT 5

Bio Sauerteig Ciabatta/Bio Waldstauden Roggenbrot

# Pasta

LINGUINE AGLIO OLIO e PEPERONCINO	16
Olivenöl/Chili/Knoblauch/Petersilie/Paradeiser/Rucola	
gebratene Hühnerbrust 8	3 Stk.gebratene Garnelen 10
STROZZAPRETI PROSCIUTTO	17
Prosciutorahmsauce/Jungzwiebel/Kresse	
gebratene Hühnerbrust 8	3 Stk.gebratene Garnelen 10
TAGLIATELLE EIERSCHWAMMERL	18
Eierschwammerlrahmsauce/Jungzwiebel/Pinienkerne	
gebratene Hühnerbrust 8	3 Stk.gebratene Garnelen 10
GNOCCHI TARTUFO	28
Erdäpfelgnocchi/Trüffelrahmsauce/Sommertrüffel	
gebratene Hühnerbrust 8	3 Stk.gebratene Garnelen 10

# 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	
TARTUFO	21
Friskäse Trüffelcreme/Parmesan/Sommertrüffel	
Büffel Mozzarella 4	Burrata 8

GEMISCHTER BLATTSALAT	5
RUCOLASALAT/PARMESAN	6

# Hauptspeisen

RINDERRIPPE 29

geschmort/Whisky/Mais/Zwiebel/Erdäpfelpüree

TULLNERFELDER SCHWEINEFILET 27

rosa gebraten/Schalotten/Eierschwammerlravioli/Blattspinat

PAILLARD vom RIND 29

Beiried/Erdäpfel Gröstl/Eierschwammerl/Paprika/Zucchini/Rucola

FILETSTEAK von der KALBIN 150g/250g 36/44

mediterranes Gemüse/Rosmarin Erdäpfel/Pfeffersauce

3 Stk. gebratene Garnelen 10

3 Stk. gebratene Jakobsmuscheln 14

LACHSFORELLE vom Gut Dornau 29

gebratenes Filet/Süßerdäpfel Püree/Blattspinat/Beurre Blanc

SEESAIBLING vom Gut Dornau 32

gebratenes Filet/Langkornreis/Erbse/Paprika

ASIATISCHE GLASNUDELN V 19

Räuchertofu/gebratenes Gemüse/Sojasauce/Chili

GEMISCHTER BLATTSALAT 5

RUCOLASALAT/PARMESAN 6

JOSEPH BROT 5

Bio Sauerteig Ciabatta/Bio Waldstauden Roggenbrot

# Zum Abschluss

ZARTBITTER SCHOKOBROWNIE 13  
Himbeere/Karamelleis

LIMONCELLO TARTE 12  
Brombeere/Minze

“ ZWETSCHKENFLECK“ 12  
Germteig/Marzipancreme/karamellisierte Zwetschke

TIRAMISU 9  
im Glas/marinierte Früchte/Pistazien

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