

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 aus Wien 23.

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 HYE GmbH aus Vösendorf 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 !

KULINARIK

## .....zum Einstieg

<b>BURRATA</b>	14,50 €
Avocado/Mango/Basilikum/Pinienkerne	
<b>MIESMUSCHELN alla BUZARA</b>	16,00 €
Wurzelgemüse/Paradeiser/Weisswein/Knoblauch/Petersilie/ Sauerteig-Ciabatta	
<b>KALBSTAFELSPITZ und RÄUCHERFORELLE</b>	16,00 €
kalte rosa gebratene Scheiben/Räucherforellencreme/getrocknete Paradeiser/Kapern/Rucola	
<b>BEEF TATAR von der KALBIN</b>	17,00 €
100 gr. Rinderfilet/eingelegter Kürbis/Kernöl Mayonnaise/ Bio-Erdäpfel Toast	
<b>JAKOBSMUSCHEL</b>	20,00 €
3 Stk. gebratene Jakobsmuschel/Sellerie/grüner Apfel/Haselnuss	
<b>GARNELEN AGLIO e OLIO</b>	24,00 €
gebratene Garnelen/Chili/Paradeiser/Knoblauch/ Olivenöl/Petersilie/Sauerteig Ciabatta	
<b>HERBSTERNT</b>	13,00 €
bunte Blattsalate/Käferbohnen/Radieschen/Pastinaken/ dunkle Balsamico-Kernöl Dressing	
auf Wunsch mit gebratenen Garnelen	9,00 €
oder mit gebratener Hühnerbrust	6,50 €
<b>BROTKORB - JOSEPH BROT</b>	5,00 €
Bio Sauerteig Ciabatta Bio Waldstauden Roggenbrot	

# Suppen

<b>KÜRBISCREMESUPPE</b>	6,50 €
geröstete Kerne/Schwarzbrot/Kresse	
<b>CONSOMMÉ vom FASAN</b>	7,00 €
Fasanenroulade/Wurzelgemüse/Schnittlauch	

# Pasta & Risotto

<b>LINGUINE AGLIO OLIO e PEPERONCINO</b>	14,00 €
Olivenöl/Chili/Knoblauch/Petersilie/Paradeiser/Rucola	
auf Wunsch mit gebratenen Garnelen	9,00 €
oder mit gebratener Hühnerbrust	6,50 €
<b>PAPPARDELLE alla PUTTANESCA</b>	14,00 €
Paradeissauce/Chili/Sardellen/Oliven/Kapern/Oregano	
auf Wunsch mit gebratenen Garnelen	9,00 €
oder mit gebratener Hühnerbrust	6,50 €
<b>PACCHERI alla PROSCIUTTO</b>	15,00 €
Rahmsauce/Prosciutto/Kresse	
auf Wunsch mit gebratenen Garnelen	9,00 €
oder mit gebratener Hühnerbrust	6,50 €
<b>CONCHIGLIONI RIGATI di MARE</b>	22,00 €
Weisswein-Fischfond/Miesmuscheln/Garnele/Oktopus/Paradeiser/Petersilie	
<b>TRÜFFELGNOCCHI</b>	18,00 €
gefüllt mit Frischkäse und Trüffel/braune Butter/Grana/Rucola	
auf Wunsch mit gebratenen Garnelen	9,00 €
oder mit gebratener Hühnerbrust	6,50 €
<b>KÜRBIS RISOTTO</b>	15,00 €
Kernöl/geröstete Kerne/Kresse	
auf Wunsch mit gebratenen Garnelen	9,00 €
oder mit gebratener Hühnerbrust	6,50 €

## ..... oder doch was Fleischiges

<b>CURRY vom DONAULAND LAMM</b>		24,00 €
gelbes Curry/Lammschulter/gebratenes Gemüse/Pappardelle		
<b>geschmortes KALBSBACKERL</b>		24,00 €
Speck/Kohlsprossen/Erdäpfel Püree		
<b>rosa gebratener HIRSCHRÜCKEN</b>		35,00 €
Süßerdäpfel Püree/Pilze/Berberitzen		
<b>FILETSTEAK von der KALBIN</b>	150 G	35,00 €
gebratener wilder Brokkoli/Rosmarin Erdäpfel/Pfeffersauce	250 G	44,00 €
<b>Upgrade</b>	3 Stk. Garnelen	9,00 €
	3 Stk. Jakobsmuscheln	13,00 €
	Oktopus	9,00 €

## ..... frisch ins Netz gegangen

<b>RADELBERGER LACHSFORELLE</b>	26,00 €
gebratenes Filet/Süßerdäpfel Püree/Blattspinat/Fischsauce	
<b>RADELBERGER SEESAIBLING</b>	28,00 €
gebratenes Filet/Kürbisragout/Polenta Stangerl	

## Vegan

<b>KÜRBIS-KICHERERBSEN CURRY</b>	12,00 €
gelbes Curry/Basmatireis	
<b>BEILAGENSALAT</b>	
gemischter Blattsalat	4,50 €
Rucolasalat/Grana	6,00 €

## Ufer in Sicht .... etwas Süßes ...

<b>ZARTBITTER SCHOKOLADEN KUCHEN</b> Kuchen mit flüssigem Kern/Sauerrahm/Pfirsich ca. 15 Minuten	13,00 €
<b>TOPFENKNÖDEL</b> 1 Stück Topfenknödel/Zwetschkenröster/Vanilleeis (vegan/Cashew)	8,00 €
<b>WEISSE CAFE PANNA COTTA</b> Spekulatius/Tonkabohnenschaum	10,00 €
<b>SORBET PROSECCO</b> 1 Kugel Sorbet des Tages	6,50 €
<b>SORBET VODKA</b> 1 Kugel Sorbet des Tages	6,80 €
<b>ESPRESSO MARTINI</b> Vodka/Esspressolikör/Muscovadozucker/Espresso	9,50 €

## ...oder Pikantes zum Schluss ?

<b>ALMENLAND STOLLENKÄSE</b> erlesene Selektion von ausgezeichneten, gereiften Käsen aus der Steiermark	
3 Stück mit Feigensenf/Nüsse/Bio Wald Stauden Roggenbrot	10,00 €
6 Stück mit Feigensenf/Nüsse/ Bio Wald Stauden Roggenbrot	16,00 €

## .....dazu empfehlen wir

<b>ROTGIPFLER</b> Beerenauslese / Weingut Alphart Lorenz	1/16 l	4,90 €
--	--------	--------

Bei Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal