

UNSERE SPEISEKARTE.  
GERNE AUCH FÜR LESEMOMENTE ZUHAUSE.  
*EINFACH MITNEHMEN.*

AUSGABE 6 / 2024

# menù

## Mangiamo insieme

Gemeinsam essen. Gemeinsam feiern. Gemeinsam genießen.  
Für Momente, die in Erinnerung bleiben.



SURACE

# CUCINA

ESSEN – GENIEßEN – FEIERN



CARMELO  
SURACE

# Mangiamo insieme

Alle, die wie ich das Glück hatten mit einer  
Nonna (Oma) in der Küche groß zu werden, wissen:  
Die Cucina ist das Herzstück des italienischen Lebensstils,  
wenn es ums Essen geht. Meine Nonna stand  
oftmals von morgens früh bis zur Mittagszeit in der Küche,  
ruhte nach dem Mittagessen und fing dann erneut  
mit dem Zubereiten des Abendessens an.  
Die ganze Familie wurde verwöhnt mit schmackhaftem  
Essen in all seinen erdenklichen Formen und Farben.  
Oftmals kamen die Zutaten aus unserem  
eigenen Gemüsegarten. Und das schmeckt man. Natürlich.  
In Nonnas Cucina trafen sich meist viele  
Familienmitglieder. Mangiare insieme, das verbindet  
und schafft Geschmackserlebnisse,  
die in Erinnerung bleiben.

Dieses Gefühl, das erlebt ihr in unserer SURACE Cucina. Ohne Nonna, aber ganz wie in Nonnas Cucina üblich, erwarten euch hier täglich wechselnde, typisch italienische Gerichte. Ihr genießt, was frisch am Markt – ob in Italien oder hier in der Region – angeboten wird. Unsere Specialità del giorno sorgen für kulinarische Highlights. Einfache Spezialgerichte, frisch zubereitet, täglich wechselnd, immer ein kulinarisches Erlebnis. Wir verwöhnen euch mit handgemachter Pasta, Pizza aus dem Holzofen, hochwertigen Fleischspezialitäten und fangfrischem Fisch. Einfach in unserer Fischvitrine gustieren.

Und weil das Leben gemeinsam einfach noch einmal so gut schmeckt, stehen die Türen der SURACE Cucina für eure Feste

und Feiern immer offen. Im exklusiven Rahmen. Unser Cucina-Team verwöhnt eure Gäste mit italienischen Köstlichkeiten und Getränkespezialitäten – ganz nach euren Wünschen. Genießerinnen und Genießer laden wir gerne zu besonderen kulinarischen Events ein. Ob eine Weinverkostung mit Winzern oder ein Abend im Zeichen der Trüffel, die SURACE Cucina macht besondere Genussmomente erlebbar.

Wir freuen uns über euren Besuch in unserer Cucina Linz und wünschen euch gute Momente.

Carmelo Surace &  
das SURACE Cucina-Team

---

# Antipasti. Kleine Gerichte mit langer Tradition.

Ob als Vorspeise oder zum Vino.  
Ob alleine oder gemeinsam genossen.  
Einfach so richtig italienisch.

## ANTIPASTI

**BRUSCHETTA ITALIA** ♡ 8,80  
Weißbrot mit Cocktailtomaten

**MOZZARELLA DI BUFALA** ♣ 14,80  
Büffelmilch-Mozzarella aus Kampanien auf Tomatenscheiben mit hausgemachtem Basilikumpesto

**GIRO D'ITALIA** 16,80  
Büffelmilch-Mozzarella, Parmesan, Prosciutto San Daniele

**TAGLIERE MISTO** 18,80  
Prosciutto San Daniele, Salami, verschiedene Käsesorten, getrocknete Tomaten, eingelegte Paprika, Oliven, Zwiebeln, Nduja, Mostarda (Senfsirup)

**CARPACCIO DI MANZO  
CON RUCOLA E PARMIGIANO** 16,80  
Carpaccio vom Rind mit Rucola und Parmesan

**VITELLO TONNATO** 16,80  
feines Kalbfleisch mit Thunfischsauce und Kapern

## ZUPPE

**ZUPPA DI POMODORO** ♣ 6,80  
cremige Tomatensuppe mit einer gerösteten Weißbrotscheibe und Obershäubchen

**ZUPPA DI PESCE (VORSPEISEN-PORTION)** 19,80  
italienische Fischsuppe mit einer gerösteten Weißbrotscheibe

**COZZE CON SUGO DI POMODORO** 16,80  
Miesmuscheln in Tomatensauce

**IMPEPATA DI COZZE** 16,80  
Miesmuscheln in würzigem Weinsud

**UN PEZZO DI PANE** 1,50  
Portion frischgebackenes Weißbrot

**KNUSPRIG,  
SAFTIG,  
SELBST GEBACKEN.**  
Unser frisches  
Weißbrot.



SYMBOLFOTO

## SPECIALITÀ

Lust auf Abwechslung?  
**Fragt nach den Tagesspezialitäten**  
oder **werft einen Blick auf die Tafel.**

Hier präsentieren wir täglich  
wechselnde, typisch italienische  
Gerichte. Mal einfach, mal raffiniert.  
Immer frisch zubereitet. Immer  
ein kulinarisches Erlebnis.



---

# Ganz wie in Italien: Salat als Vorspeise

Salz, Balsamicoessig und  
ein kräftiger Schuss Olivenöl.  
Natürlich nur vom Feinsten.

## INSALATE

<b>INSALATA VERDE</b> ♻️	5,50
grüner Salat	
<b>INSALATA MISTA</b> ♻️	5,50
gemischter Blattsalat mit Tomaten und Paprika	
<b>INSALATA DI POMODORI E CIPOLLA</b> ♻️	5,50
Tomatensalat mit Zwiebeln	
<b>INSALATA DI RUCOLA</b> ♻️	11,80
Rucolasalat mit Cocktailtomaten und Parmesan	
<b>INSALATA DI MANZO</b>	21,80
gemischter Salat mit rosa gebratenen Rinderfiletstreifen	
<b>INSALATA CON TONNO E CIPOLLA</b>	13,80
Blattsalat mit Tomaten, Thunfisch, Zwiebeln und Oliven	
<b>INSALATA DI SALMONE</b>	20,50
Vogelersalat mit Lachsfilet und Ricotta	
<b>UN PEZZO DI PANE</b> ♻️	1,50
Portion frischgebackenes Weißbrot	
<b>PIZZABROT</b> ♻️	5,90

---

# Unsere Pasta. Frisch und handgemacht.

Schon auf die Tafel geschaut?  
Unsere Pastagerichte des Tages.  
Einfach buonissimo.

## PASTA

<b>SPAGHETTI AGLIO, OLIO E PEPERONCINO</b> ♡ mit Knoblauch, Olivenöl und scharfen Chilischoten	12,80
<b>PACCHERI AL POMODORO E BURRATA</b> ♣ mit Tomatensauce, Burrata-Mozzarella und frischem Basilikum	14,80
<b>PENNE ALL'ARRABBIATA</b> ♡ mit pikanter Tomatensauce	12,80
<b>TAGLIATELLE ALL'ORTOLANA</b> ♡ mit Gemüsesauce aus Melanzani, Zucchini und Tomaten	13,80
<b>SPAGHETTI ALLA CARBONARA</b> mit Bauchspeck in Obers-Ei-Sauce	14,80
<b>PENNE ALLA CALABRESE</b> mit scharfer Salami, Nduja, Zwiebeln und Tomaten	14,80
<b>PENNE ALL'AMATRICIANA</b> mit Bauchspeck und Zwiebeln in Tomatensauce	14,80
<b>SPAGHETTI ALLE VONGOLE</b> mit Venusmuscheln in Weißweinsauce	18,80
<b>TAGLIATELLE AI FRUTTI DI MARE</b> mit Tomatensauce, frischen Meeresfrüchten und einer Riesengarnele	21,80
<b>TAGLIATELLE CON ZUCCHINE E GAMBERETTI</b> mit Zucchini und Shrimps in Salsa rosa, einer Tomaten-Obers-Sauce	18,80
<b>RAVIOLI FATTI IN CASA</b> ♣ hausgemachte Ravioli gefüllt mit Büffelmilch-Mozzarella und Tomaten, Basilikumpesto und Burrata-Mozzarella	19,80
<b>GNOCCHI ALLA SORRENTINA</b> ♣ hausgemachte Gnocchi mit Tomatensauce, Mozzarella und frischem Basilikum	14,80
<b>GNOCCHI ALLA NORMA</b> ♣ hausgemachte Gnocchi gefüllt mit Gorgonzola in Tomaten-Melanzani-Sauce	17,50





# PIZZA WIE IN ITALIEN



Eine wirklich gute Pizza, die bekommt man nur in Italien. Von wegen. Richtig ist, dass es eine Kunst ist, wirklich guten Pizzateig zu machen. Es erfordert großes Wissen und eine ordentliche Portion Erfahrung, um das Zusammenspiel von Mehl, Wasser, Zeit und Hitze zu verstehen. Schließlich hat jedes Mehl seinen Charakter. Und auch Wasser ist nicht einfach Wasser. „Das Wasser hier in Linz ist sehr kalkhaltig. Kalk macht es schwer, was wiederum den Teig schwer macht. Das muss in der Vorbereitung des Teiges berücksichtigt und ausgeglichen werden“, gibt Marco, Pizzakoch in der SURACE Cucina Linz, Einblicke in die Kunst des Pizzabackens.

Täglich bereitet er in der Cucina den Teig nach einem Familienrezept zu, das seit Generationen verfeinert und angepasst wird. So entsteht aus hochwertigem Mehl

aus Ravenna, das noch in traditionellen Steinmühlen gemahlen wird, Mutterhefe, Wasser, Salz und einem Schuss des eigenen SURACE-Olivenöls köstlich knuspriger Pizzateig.

Und dabei haben er und seine Kollegen am Pizzaofen stets die Uhr im Blick. Denn die wichtigste Zutat für guten Pizzateig ist vor allem eine: Zeit. So reift der Teig zwei Tage vor sich hin, bis er in die Küche kommt. Nach 50 Stunden hat der Teig die Qualität erreicht, die Köche wie Gäste gleichermaßen zufriedenstellt. „Nur wenn Pizzateig ausreichend Zeit zum Reifen erhält, lässt er sich in der Küche optimal verarbeiten und ist auch gut bekömmlich“, so Marco.

Viele Gäste kommen immer wieder gerne, um eine Pizza aus dem Holzofen zu genießen. Interessant dabei: Die Gäste

hier präferieren dieselben Pizzen wie in Italien. „San Daniele, Capricciosa und Diavola. Diese drei Sorten sind in Italien und auch hier Klassiker“, schmunzelt Carmela, Restaurantleiterin bei SURACE Cucina Linz.

Belegt mit hochwertigen Zutaten wie Tomatensauce aus sonnengereiften Tomaten und bestem 100%-Fior-di-latte-Mozzarella, wandert die Pizza in der Cucina in den Holzofen. Der Ort, an dem die richtige Hitze ihren Beitrag zum Gelingen der Pizza leistet. „Jeder Teig braucht seinen Ofen“, gibt Marco ein weiteres Geheimnis exzellenter Pizzabäcker preis. Dieser weiß ganz genau, welche Position im Ofen eine Pizza zu welchem Zeitpunkt des Backens benötigt, um schlussendlich unten knusprig und oben saftig auf euren Tisch zu kommen.

---

# Das Geheimnis unseres Pizzateiges

Wir geben ihm  
viel Zeit zum Reifen.  
Ganze 50 Stunden.

## PIZZA

<b>PIZZABROT</b> ♡	5,90	
<b>PIZZA MARGHERITA</b> ♡ mit Tomatensauce und Mozzarella	10,90	
<b>PIZZA VEGETARIANA</b> ♡ mit Tomatensauce, Mozzarella, Melanzani, Zucchini und Paprika	13,80	
<b>PIZZA BUFALINA</b> ♡ mit Tomatensauce, original Büffel-Mozzarella aus Kampanien, Cherrytomaten und frischem Basilikum	15,90	
<b>PIZZA ITALIA</b> ♡ mit Tomatensauce, original Büffel-Mozzarella, Rucola und getrockneten Tomaten	16,80	
<b>PIZZA GORGONZOLA E SPINACI</b> ♡ mit Tomatensauce, Mozzarella, Gorgonzola und Spinat	13,80	
<b>PIZZA QUATTRO FORMAGGI</b> ♡ mit Tomatensauce und vier verschiedenen Käsesorten	13,80	
<b>PIZZA SALAME</b> mit Tomatensauce, Mozzarella und Mailänder-Salami	13,80	
<b>PIZZA DIAVOLA</b> mit Tomatensauce, Mozzarella, pikanter Salami und Nduja	14,80	
<b>PIZZA RUSTICA</b> mit Tomatensauce, Mozzarella, Gorgonzola, scharfer Salami und Zwiebeln	14,80	
<b>PIZZA PROSCIUTTO COTTO</b> mit Tomatensauce, Mozzarella und gekochtem Schinken	13,80	
<b>PIZZA PROSCIUTTO E FUNGHI</b> mit Tomatensauce, Mozzarella, gekochtem Schinken und Champignons	13,80	
<b>PIZZA GORGONZOLA E PROSCIUTTO</b> mit Tomatensauce, Mozzarella, gekochtem Schinken und Gorgonzola	13,80	
<b>PIZZA CAPRICCIOSA</b> mit Tomatensauce, Mozzarella, gekochtem Schinken, Sardellen, Champignons, Artischocken und Oliven	14,80	
<b>PIZZA QUATTRO STAGIONI</b> mit Tomatensauce, Mozzarella, gekochtem Schinken, Champignons, Artischocken und Oliven	14,80	
<b>PIZZA CONTADINA</b>	16,80	mit Tomatensauce, Mozzarella, gekochtem Schinken, Champignons, Salsiccia, Paprika und Zwiebeln
<b>PIZZA SAN DANIELE</b>	16,80	mit Tomatensauce, Mozzarella, Prosciutto San Daniele, Rucola, Cocktail- tomaten und gehobeltem Parmesan
<b>PIZZA TIROLESE</b>	16,80	mit Tomatensauce, Mozzarella, Speck und Spiegelei
<b>PIZZA SURACE</b>	16,80	mit Tomatensauce, Mozzarella, Nduja, Salsiccia, Zwiebeln und Spiegelei
<b>PIZZA ANANAS</b>	13,80	mit Tomatensauce, Mozzarella, gekochtem Schinken und Ananas
<b>PIZZA CALZONE</b>	14,90	mit Tomatensauce, Mozzarella, gekochtem Schinken, Salami und Champignons
<b>PIZZA CALABRESE</b>	14,80	mit Tomatensauce, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebeln und Oliven
<b>PIZZA MARE E MONTI</b>	16,80	mit Tomatensauce, Mozzarella, Shrimps, Champignons und Rucola
<b>PIZZA FRUTTI DI MARE</b>	16,80	mit Tomatensauce, Mozzarella und Meeresfrüchten
<b>PIZZA SICILIANA</b>	14,80	mit Tomatensauce, Mozzarella, Oliven, Kapern und Sardellen

**GERNE BELEGEN WIR EURE PIZZA NACH WAHL  
MIT WEITEREN ZUTATEN.** Je nach Zutat: +1,00 bis +2,50.

---

# Lust auf Meer? Unsere Fischspezialitäten.

Einfach in unserer  
Fischvitrine  
gustieren, auswählen und  
genießen.

## PESCE

### ORATA

gegrillte Goldbrasse im Ganzen

21,80

### CALAMARI ALLA GRIGLIA

frische gegrillte Tintenfische mit gegrilltem  
Gemüse und Salat

21,80

### ROMBO AL FORNO

für 2 Personen  
Steinbutt mit Gemüse und Kartoffeln  
im Ofen gegart

75,00

### FISCH DES TAGES

Lust auf eine besondere Meeresspezialität?  
Einfach nachfragen, welche fangfrischen Fische  
und Meeresfrüchte wir heute anbieten.

## CARNE

### PREMIUMFLEISCH VON DER FLEISCHMANUFAKTUR A. RIEPL

### TAGLIATA

zartrosa gebratenes Rinderfilet mit Rucola und Parmesan  
200 g

32,80

### FILETTO

das beste Stück aus der Rinderlende  
280 g

32,80

### ETWAS BEIWERK DAZU?

Wählt eure Beilagen und Saucen zum  
Fisch und Fleisch.

## BEILAGEN

### Verdure alla griglia 🍷

gegrilltes Gemüse  
4,90

### Patate al rosmarino 🍷

Rosmarinkartoffeln  
4,90

### Verdure alla griglia e patate al rosmarino 🍷

gegrilltes Gemüse mit  
Rosmarinkartoffeln  
6,90

### Patate fritte 🍷

Pommes frites  
5,90

### Insalata mista 🍷

Blattsalat mit Tomaten  
und Paprika  
5,50

## SAUCEN

### Salsa al pepe

Pfeffersauce  
3,50

### Salsa piccante 🍷

Chilisauce  
3,50

### Maionese al tartufo

Trüffel-Mayonnaise  
3,90

### Ketchup

Mayonnaise  
1,50



## MARCO NATALI

Pizza zählt schon immer zu den Lieblingsgerichten von Marco Natali, unserem Pizzakoch in der Cucina Linz. In Apulien aufgewachsen hat der 26-Jährige die Kunst des Pizzamachens über die Jahre hinweg perfektioniert. Das Geheimnis einer echt italienischen Pizza liegt für ihn im Teig, in hochwertigen Zutaten und natürlich im gekonnten Umgang mit dem 380 °C heißen Holzofen. Dass Pizzamachen ein echtes Handwerk ist, das schmecken die Gäste. „Pizza ist nicht gleich Pizza. Die Handarbeit macht vor allem auch den Unterschied aus. Denn jeder Pizzakoch formt den Teig auf seine eigene Art und Weise“, so Marco Natali. Auch wenn er pro Woche mehrere Hundert Pizzen macht, erfüllt ihn die Arbeit beim Pizzaofen immer wieder. Neue Pizzen zu kreieren, den Gästen beim Genießen einer frisch gebackenen Pizza zuzusehen und die Bambini, die neugierig zum Pizzaofen kommen, das sind für Marco Natali die erfüllenden Momente.



CANNOLI SICILIANI

---

# Dessert oder Caffè? Oder beides?

Die Bohnen für unseren  
Kaffee rösten wir in unserer  
eigenen SURACE BARISTA-  
Rösterei. Für euren  
besonderen Kaffeemoment.

## **DOLCE**

<b>TIRAMISU</b> cremigtes Mascarpone-Dessert mit Biskotten in Espresso getunkt	<b>6,90</b>
<b>PANNA COTTA</b> feine italienische Oberscreme mit Erdbeer-, Karamell- oder Schokoladensauce	<b>6,90</b>
<b>PROFITEROLES</b> Brandteigkrapfen mit Oberscreme innen und luftiger Schokolade außen	<b>6,90</b>
<b>CANNOLI SICILIANI</b> 1 Teigröllchen gefüllt mit Ricottacreme und Pistazien	<b>5,90</b>

## **CAFFÈ E TÈ**

<b>ESPRESSO</b>	<b>3,20</b>
<b>ESPRESSO DOPPIO</b>	<b>4,20</b>
<b>ESPRESSO MACCHIATO</b> mit Milchschaum	<b>3,30</b>
<b>ESPRESSO CORRETTO</b> mit Grappa	<b>4,80</b>
<b>VERLÄNGERTER</b>	<b>3,90</b>
<b>CAPPUCCINO</b>	<b>4,20</b>
<b>LATTE MACCHIATO</b>	<b>4,40</b>
<b>TEE</b> BIO-TEE von SONNENTOR: Schwarztee, Grüntee, Pfefferminztee, Kräutertee, Früchtetee, Ingwertee	Kanne <b>4,20</b>
<b>ZITRONENSAFT / MILCH ZUM TEE</b>	<b>0,20</b>
<b>RUM ZUM TEE</b>	2 cl <b>2,00</b>

# ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

<b>SAN PELLEGRINO</b> prickelnd	Fl. 0,25 l Fl. 0,75 l	<b>3,50</b> <b>6,50</b>
<b>ACQUA PANNA</b> natur	Fl. 0,25 l Fl. 0,75 l	<b>3,50</b> <b>6,50</b>
<b>SODAWASSER</b>	0,30 l 0,50 l	<b>2,50</b> <b>4,00</b>
<b>COCA COLA / ZERO</b>	Fl. 0,33 l	<b>4,20</b>
<b>MEZZO MIX</b>	Fl. 0,33 l	<b>4,20</b>
<b>FANTA</b>	Fl. 0,33 l	<b>4,20</b>
<b>ALMDUDLER</b>	Fl. 0,33 l	<b>4,20</b>
<b>EISTEE PFIRSICH / ZITRONE</b> Pfanner	Fl. 0,33 l	<b>4,20</b>
<b>RED BULL</b>	Dose 0,25 l	<b>4,80</b>
<b>MEDITERRANEAN TONIC WATER</b> Fever-Tree	Fl. 0,20 l	<b>4,20</b>
<b>RASPBERRY &amp; RHUBARB TONIC WATER</b> Fever-Tree	Fl. 0,20 l	<b>4,20</b>
<b>SPARKLING PINK GRAPEFRUIT</b> Fever-Tree	Fl. 0,20 l	<b>4,20</b>
<b>BITTER LEMON</b> Fever-Tree	Fl. 0,20 l	<b>4,20</b>
<b>GINGER ALE</b> Fever-Tree	Fl. 0,20 l	<b>4,20</b>
<b>MEDITERRANEAN SPRITZ</b> Lyre's Italian Spritz, Fever-Tree Tonic Water	0,25 l	<b>6,90</b>
<b>PAGO APFEL</b>	0,30 l	<b>3,90</b>
<b>PAGO ORANGE</b>	Fl. 0,20 l	<b>3,90</b>
<b>PAGO MANGO</b>	Fl. 0,20 l	<b>3,90</b>
<b>PAGO MARILLE</b>	Fl. 0,20 l	<b>3,90</b>
<b>PAGO ERDBEERE</b>	Fl. 0,20 l	<b>3,90</b>
<b>PAGO JOHANNISBEERE</b>	Fl. 0,20 l	<b>3,90</b>
<b>PAGO GESPRITZT</b> mit Leitungswasser	0,30 l 0,50 l	<b>3,80</b> <b>3,90</b>
mit Sodawasser	0,30 l 0,50 l	<b>3,90</b> <b>4,20</b>
<b>LEITUNGSWASSER</b>	0,30 l 0,50 l 1 l	<b>1,00</b> <b>1,50</b> <b>3,00</b>
<b>ZITRONENSAFT</b>	0,02 l	<b>0,20</b>

## HAUSGEMACHTE LIMONADEN

<b>CITRUS-COOLER</b> frische Zitrusfrüchte, Mandarinen- und Mojito-Minzsirup, frische Minze, Soda	0,50 l	<b>5,90</b>
<b>GRANATAPFEL-HIMBEER</b> frische Himbeeren, Granatapfel- und Himbeersirup, frische Minze, Soda	0,50 l	<b>5,90</b>
<b>LIMETTE-INGWER</b> frischer Ingwer, Limettensaft, Ingwersirup, frische Minze, Soda	0,50 l	<b>5,90</b>
<b>ERDBEER-ZITRONE</b> frische Erdbeeren, Zitronensaft, Erdbeersirup, frische Minze, Soda	0,50 l	<b>5,90</b>





# Questi siamo noi

Vor 20 Jahren von Carmelo Surace gegründet ist bereits die nächste Generation Teil des Familienunternehmens. Livio Surace, der 19-jährige Sohn, wuchs mit der italienischen Leidenschaft für Kulinarik auf. Mit seiner Ausbildung an der Hotelfachschule Bad Leonfelden hat er sich bewusst für eine Branche entschieden, in der es immer wieder Neues zu entdecken gibt. Seit zwei Jahren sammelt Livio nun Erfahrungen in den unterschiedlichen Unternehmensbereichen. Was das Erfolgsgeheimnis ist und wo er SURACE in fünf Jahren sieht, lest ihr hier.

**LIVIO, DU BIST IN EINER GASTROFAMILIE GROSS GEWORDEN. WAS SIND KINDHEITSERINNERUNGEN DARAN?** Ich war von klein auf im Alimentari oder später im Al Dente, ob nach der Schule oder am Wochenende. Mich faszinierte die große Schneidemaschine für den Prosciutto. Auch zeigte mir mein Vater, wie ich die Kaffeemaschine bediene. Dazu musste ich mich noch auf ein Stockerl stellen (*lacht*). Besonders erinnere ich mich an die Eismanufaktur, damals noch in der PlusCity. Frisches Eis aus der Eismaschine zu löffeln, das sind unvergessliche Momente.

**DIE GASTRONOMIE IST FÜR VIELE JUNGE MENSCHEN KEINE OPTION. WARUM HAST DU DICH FÜR EINE ENTSPRECHENDE AUSBILDUNG ENTSCHEIDEN?** Ich bin mit der Gastronomie aufgewachsen und finde das Gesamtpaket einfach spannend. Vom Service über die Küche bis hin zum Kaffee gibt es immer Neues zu entdecken.

Mein Papa hat uns Kindern immer gesagt: „Macht das, was euch Spaß macht.“

Und das tue ich jetzt.

**HAST DU DAS GESPÜR FÜR KULINARIK UND GASTRONOMIE QUASI IN DIE WIEGE GELEGT BEKOMMEN?** Ja, auf jeden Fall.

Immer wenn wir in Kalabrien waren, wurde mit der ganzen Familie gekocht. Schon als ich klein war, habe ich meiner Nonna und meinen Tanten geholfen und gemeinsam mit ihnen herrliche Pasta oder die besten Arancini gekocht.

**DU HAST DIE HOTELFACHSCHULE ABGESCHLOSSEN UND ZUSATZQUALIFIKATIONEN ALS JUNGSOMMELIER UND KÄSEKENNER. WO SAMMELST DU IM UNTERNEHMEN ERFAHRUNGEN?**

Begonnen habe ich 2021 in der Gelateria Ebelsberg, danach war ich im Service der Cucina Linz. Letztes Jahr erhielt ich intensive Einblicke in die Eismanufaktur und entwickelte gemeinsam mit meinem Vater neue Eiskreationen, wie etwa jene mit den Affenzeller Spirituosen. Auch bei Weinverkostungen oder Messebesuchen bringe ich mein Know-how ein. Die nächste Station ist nun die Küche. Und zwischen durch bin ich immer dort, wo ich gerade gebraucht werde.

**WAS IST DAS ERFOLGSGEHEIMNIS DER FAMILIE SURACE?** Wir legen großen Wert auf Qualität und bieten mehr als nur die Klassiker. Auf unseren Tageskarten findet man immer wieder etwas Neues und auch saisonale Gerichte. Das gefällt unseren Gästen. Zu den Spezialitäten erzählen wir gerne etwas zur

LIVIO SURACE  
IM INTERVIEW

Herkunft. Generell spürt man bei SURACE das Italienische und Menschliche. Und: Unsere Gäste stehen an erster Stelle. Dasselbe gilt auch für unser Gelato. Vor allem mit SENZA und den veganen Sorten treffen wir den Geschmack der Zeit. Damit das auch so bleibt, setzen wir auf regelmäßige Schulungen und interne Fortbildungen.

**WO SIEHST DU SURACE IN FÜNF JAHREN?** Ich sehe SURACE als innovativen Gastronomiebetrieb, der immer mit neuen Ideen vorangeht, egal ob beim Eis oder bei Pizza und Pasta. Neben all den Trends und Veränderungen soll SURACE aber natürlich weiterhin authentisch italienisch bleiben.

**NOCH EINE LETZTE FRAGE: WAS INTERESSIERT DICH PRIVAT?** Ganz weg von der Gastronomie komme ich auch in meiner Freizeit nicht. Ich besuche sehr gerne neue Lokale und hole mir Inspirationen für uns. Ansonsten gilt meine Leidenschaft alten Vespas. Im Moment habe ich drei, darunter die Vespa von Papa, die er zum 12. Geburtstag geschenkt bekommen hat. Wenn ich daran herumschraube oder eine Ausfahrt mache, bekomme ich den Kopf frei.



# *Aperitivo* **Drinks**

## **LILLET BERRY**

Lillet Blanc & Fever-Tree Raspberry Rhubarb Tonic Water € 6,90

## **PINK GRAPEFRUIT SPRITZ**

Reisetbauer Blue Gin Sloeberry & Fever-Tree Sparkling Pink Grapefruit € 6,90

## **MED AM SEE**

Italicus & Fever-Tree Mediterranean Tonic Water € 6,90

## **MEDITERRANEAN SPRITZ (Alkoholfrei)**

Lyre's Italian Spritz & Fever-Tree Mediterranean Tonic Water € 6,90

## APERITIVO

<b>WEISSER / ROTER SPRITZER</b>	0,25 l	4,20
<b>MUSKATELLER SPRITZER</b>	0,25 l	6,90
<b>ROSÉ SPRITZER</b>	0,25 l	6,90
<b>SOMMERSPRITZER</b>	0,35 l	4,50
<b>SÜSSER SPRITZER</b>	0,25 l	4,20
Weißwein mit Almdudler		
<b>PROSECCO CUVÉE ORO DOC</b>	0,10 l	4,80
<b>PROSECCO ROSÉ EXTRA DRY</b>	0,10 l	4,90
Fattoria Conca d'Oro, Venetien		
<b>APEROL SPRITZ</b>	0,25 l	6,90
Weißwein, Soda, Aperol		
<b>APEROL VENEZIANO</b>	0,25 l	6,90
Prosecco, Soda, Aperol		
<b>SELECT VENEZIANO</b>	0,25 l	6,90
Prosecco, Soda, Select		
<b>CAMPARI VENEZIANO</b>	0,25 l	6,90
Prosecco, Soda, Campari		
<b>CAMPARI</b>	0,25 l	5,90
mit Soda oder Orangensaft		
<b>HUGO</b>	0,25 l	6,90
Prosecco, Soda, Limetten, Minze, Holundersirup		
<b>LILLET BERRY</b>	0,25 l	6,90
Lillet Blanc, Fever-Tree Raspberry Rhubarb Tonic Water		
<b>PINK GRAPEFRUIT SPRITZ</b>	0,25 l	6,90
Reisetbauer Blue Gin Sloeberry, Fever-Tree Sparkling Pink Grapefruit		
<b>MED AM SEE</b>	0,25 l	6,90
Italicus, Fever-Tree Tonic Water		
<b>MEDITERRANEAN SPRITZ</b>	0,25 l	6,90
Lyre's Italian Spritz, Fever-Tree Mediterranean Tonic Water (alkoholfrei)		
<b>GIN &amp; TONIC</b>	0,25 l	11,80
Reisetbauer Blue Gin Vintage, Fever-Tree Tonic Water		
<b>SLOEBERRY GIN TONIC</b>	0,25 l	11,80
Reisetbauer Blue Gin Sloeberry, Fever-Tree Tonic Water		
<b>ACQUA DI NEIVI</b>	0,25 l	10,80
Walcher Bio-Vermouth Bianco, Prosecco, Fever-Tree Tonic Water		
<b>AMARO TONIC</b>	0,25 l	10,80
Amaro del Capo, Fever-Tree Tonic Water		
<b>NEGRONI</b>	9 cl	11,80
Walcher Bio-Vermouth Rosso, Campari, Walcher Bio-Gin „la vita è bella“		
<b>NEGRONI SBAGLIATO</b>	0,25 l	11,80
Walcher Bio-Vermouth Rosso, Campari, Prosecco		

## SPIRITUOSEN

<b>GRAPPA</b>		
<b>GRAPPA DELLA CASA</b>	2 cl	3,80
<b>POLI MOSCATO MORBIDA</b>	2 cl	5,50
<b>POLI SARPA ORO BIG MAMA</b>	2 cl	5,90
<b>TOSOLINI MOST BARIQUE</b>	2 cl	5,90
<b>TOSOLINI VITE D'ORO</b>	2 cl	4,50
<b>TOSOLINI I LEGNI</b>	2 cl	6,50
<b>WALCHER PINOT NOIR / BIO</b>	2 cl	4,50
<b>WALCHER D'ORO</b>	2 cl	4,80
<b>WALCHER PROSECCO RISERVA</b>	2 cl	5,50
<b>COGNAC</b>		
<b>HENNESSY VS</b>	2 cl	5,20
<b>WHISKY</b>		
<b>AFFENZELLER SINGLE MALT</b>	4 cl	5,50
<b>JACK DANIEL'S OLD NR. 7</b>	4 cl	7,50
<b>OBAN 14 YEARS</b>	2 cl	6,50
<b>TALISKER 10 YEARS</b>	2 cl	5,20
<b>GIN</b>		
<b>AFFENZELLER WHITE SWAN</b>	4 cl	7,80
<b>BLUE BY REISETBAUER</b>	4 cl	7,80
<b>SLOEBERRY BY REISETBAUER</b>	4 cl	7,80
<b>BOMBAY SAPHIRE</b>	4 cl	7,50
<b>GIN MARE</b>	4 cl	9,00
<b>HENDRICK'S</b>	4 cl	8,80
<b>MALFY ORIGINALE</b>	4 cl	7,80
<b>MALFY ROSA</b>	4 cl	7,80
<b>MONKEY 47 SCHWARZWALD</b>	4 cl	8,00
<b>WALCHER „LA VITA È BELLA“ / BIO</b>	4 cl	7,50
<b>VODKA</b>		
<b>AFFENZELLER WHITE SWAN</b>	4 cl	7,80
<b>REISETBAUER PREMIUM</b>	4 cl	7,80
<b>SMIRNOFF RED LABEL</b>	4 cl	6,50
<b>BELVEDERE</b>	4 cl	8,00
<b>RUM</b>		
<b>AFFENZELLER RUMONKEY</b>	4 cl	6,00
<b>CAPTAIN MORGAN SPICED</b>	4 cl	6,00
<b>GOSLING BLACK SEAL DARK</b>	2 cl	4,00
<b>TEQUILA</b>		
<b>GOLD CAMINO</b>	2 cl	4,20
<b>WERMUT</b>		
<b>MARTINI BIANCO / ROSSO</b>	4 cl	4,80
<b>WALCHER BIANCO / BIO</b>	4 cl	5,80
<b>WALCHER ROSSO / BIO</b>	4 cl	5,80
<b>WALCHER DRY / BIO</b>	4 cl	5,80
<b>BITTER</b>		
<b>WALCHER FERNET / BIO</b>	2 cl	4,20
<b>RAMAZZOTTI</b>	2 cl	4,20
<b>AVERNA</b>	2 cl	4,20
<b>AMARO DEL CAPO</b>	2 cl	4,20
<b>JÄGERMEISTER</b>	2 cl	4,20
<b>LIKÖR</b>		
<b>LIMONCELLO</b>	2 cl	4,20
<b>SAMBUCA MOLINARI</b>	2 cl	4,20
<b>WALCHER AMARETTO / BIO</b>	2 cl	4,20

Entdeckt in unserer Bar weitere Edelbrände.  
Fragt unser Servicepersonal.



# Tenuta Iuzzolini

Von der  
Wiederentdeckung  
alter Sorten

Das historische Weingut Tenuta Iuzzolini liegt inmitten der kalabrischen Weinbauregion Cirò Marina, malerisch eingebettet zwischen dem Meer und den Bergen. Das Anwesen der Familie Iuzzolini erstreckt sich von der Küste bis hinauf bis in die Berge von Cirò Marina, ein Ort mit besonders fruchtbarem Boden, den schon die alten Griechen zu schätzen wussten. Seit dem 15. Jahrhundert bereits arbeiten und leben Generationen der Iuzzolinis auf diesem besonderen Stück Italien. Seit 2005 veredelt die Familie Trauben aus dem eigenen Anbau zu hochwertigen Weinen. Damit ging ein Traum in Erfüllung. Heute sind die traditionellen kalabrischen Weine aus dem Hause Iuzzolini bei Weinliebhabern auf der ganzen Welt hoch angesehen.

Auf 100 Hektar reifen die Trauben verschiedener Rebsorten unter der kalabrischen Sonne. Der lehmige, kalkhaltige Boden und das besondere Klima in der Region – trockene, warme Sommer und kurze, regnerische Winter – begünstigen Jahr für Jahr eine konstante Reifung der

Trauben. Mit ein Grund für den unverkennbaren Geschmack der Iuzzolini-Weine. Besonders am Herzen liegt es der Familie, traditionelle regionale Rebsorten wieder herzustellen und zu verbessern.

Zurzeit werden am Weingut Tenuta Iuzzolini drei alte, ursprüngliche Reben kultiviert: weißer Greco, Gaglioppo und Magliocco. Letztere war in der Vergangenheit weit verbreitet, lässt sich heute aber kaum mehr finden. Die Trauben werden per Hand geerntet und verlesen. Die Gärung erfolgt in modernen Edelstahltanks.

Anschließend entfalten die Weine in Fässern aus kalabrischem Kastanienholz ihre individuellen Geschmacksnoten.



## BIRRA

### BIER VOM FASS

<b>MORETTI</b>	0,20 l	4,20
	0,40 l	5,10
<b>GÖSSER MÄRZEN</b>	0,30 l	4,50
	0,50 l	5,20
<b>SCHLADMINGER BIO ZWICKL</b>	0,30 l	4,50
	0,50 l	5,20
<b>RADLER SAUER</b>	0,30 l	4,50
	0,50 l	5,20

### BIER AUS DER FLASCHE

<b>WEIHENSTEPHAN HEFEWEISSBIER</b>	0,50 l	5,20
<b>WEIHENSTEPHAN HEFEWEISSBIER</b> alkoholfrei	0,50 l	5,20
<b>GÖSSER NATURGOLD</b> alkoholfrei	0,50 l	5,20

## WEINE OFFEN

### VINO BIANCO

<b>VINO DELLA CASA BIANCO</b>	1/8 l	3,80
<b>PINOT GRIGIO DELLE VENEZIE</b> Tedeschi, Venetien	1/8 l	4,80
<b>MADRE GOCCIA IGT</b> Iuzzolini, Kalabrien	1/8 l	5,90
<b>GRÜNER VELTLINER KIRCHPOINT FEDERSPIEL 2022</b> Franz Josef Gritsch, Wachau	1/8 l	5,90
<b>GELBER MUSKATELLER SÜDSTEIERMARK DAC 2022</b> Johannes Gross, Südsteiermark	1/8 l	5,90

### VINO ROSSO

<b>VINO DELLA CASA ROSSO</b>	1/8 l	3,80
<b>CHIANTI DA VINCI DOCG</b> Weingut Leonardo da Vinci, Toskana	1/8 l	4,80
<b>ARTINO CALABRIA IGT</b> Tenuta Izzuolini, Kalabrien, Cirò Marina	1/8 l	6,90

Unser Weinschrank hält weitere offene Weine für euch bereit. Fragt unser Servicepersonal.

## VINO BIANCO

<b>DONNA GIOVANNA IGT</b> Iuzzolini, Kalabrien	49,50
<b>FRIULANO FRIULI COLLI ORIENTALI DOC</b> Livio Felluga, Friaul, Cormons	48,50
<b>FRIULANO PRIMARÛL COLLIO DOC</b> Venica & Venica, Friaul	48,50
<b>GRILLO SICILIA DOC</b> Feudo Arancio, Sizilien	32,50
<b>LUGANA DOC 2022</b> Famiglia Olivini, Gardasee	42,50
<b>MADRE GOCCIA IGT</b> Iuzzolini, Kalabrien	42,50
<b>PINOT BIANCO I VIGNETI IGT</b> Peter Sölva, Südtirol	42,50
<b>PINOT GRIGIO DELLE VENEZIE DOC 2022</b> Tedeschi, Venetien	32,50
<b>PINOT GRIGIO FRIULI DOC</b> Jermann, Friaul	46,50
<b>PINOT GRIGIO FRIULI COLLI ORIENTALI DOC</b> Livio Felluga, Friaul, Cormons	48,50
<b>PINOT GRIGIO PRIMARÛL COLLIO DOC</b> Venica & Venica, Friaul	48,50
<b>ROERO ARNEIS DOCG</b> Vietti, Piemont	42,50
<b>SAUVIGNON FRIULI COLLI ORIENTALI DOC</b> Livio Felluga, Friaul, Cormons	48,50
<b>GELBER MUSKATELLER SÜDSTEIERMARK DAC 2022</b> Johannes Gross, Südsteiermark	42,50
<b>GRÜNER VELTLINER KIRCHPOINT FEDERSPIEL 2022</b> Franz Josef Gritsch, Wachau	39,50
<b>RIESLING RIED GOTTSHELLE 1. ÖTW 2021</b> Josef Dockner, Kremstal	42,50
<b>SAUVIGNON BLANC RIED THERESIENHÖHE 1. STK 2020/21</b> Erich Polz, Südsteiermark	49,50

PREISE PRO FLASCHE 0,75 l

**SURACE**  
SELEZIONE

# ITALIEN MIT 1 KLICK BEI DIR ZUHAUSE.

SURACE Selezione - dein Online-shop für italienische Spezialitäten. Mit viel Liebe ausgesucht für deinen Moment Italien zuhause.

[SHOP.SURACE.AT](https://shop.surace.at)



## VINO ROSSO

<b>ARTINO CALABRIA IGT</b> Tenuta Iuzzolini, Kalabrien	42,50
<b>BARBARESCO RONCAGLIE MASSERIA DOCG 2018</b> Vietti, Piemont	119,00
<b>BAROLO SERRALUNGA D'ALBA DOCG 2016</b> Enrico Serafino, Piemont	89,50
<b>BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG</b> Casanova di Neri, Toskana	95,00
<b>CHIANTI DA VINCI DOCG</b> Weingut Leonardo da Vinci, Toskana	34,50
<b>CHIANTI CLASSICO PÈPPOLI DOCG</b> Marchesi Antinori, Toskana	42,50
<b>CROGNOLO IGT</b> Tenuta Sette Ponti, Toskana	53,50
<b>INSOGLIO DEL CINGHIALE TOSCANA IGT</b> Biserno, Toskana	58,50
<b>LANGHE NEBBIOLO PICOTENER DOC 2019</b> Enrico Serafino, Piemont	49,50
<b>LE SERRE NUOVE DELL'ORNELLAIA BOLGHERI DOC</b> Ornellaia, Toskana	89,50
<b>NERO D'AVOLA SICILIA DOC</b> Feudo Arancio, Sizilien	34,50
<b>PRINCIPE SPINELLI CIRÒ CLASSICO ROSSO DOC</b> Tenuta Iuzzolini, Kalabrien	39,50
<b>SASSICAIA BOLGHERI DOC</b> Tenuta San Guido, Toskana	235,00
<b>TIGNANELLO TOSCANA IGT</b> Marchesi Antinori, Toskana	188,00
<b>TORCICODA PRIMITIVO SALENTO IGT</b> Tormaresca, Apulien	45,00
<b>VERTIGO IGT</b> Livio Felluga, Friaul	42,50

## VINO ROSATO

<b>CALAFURIA SALENTO</b> Tormaresca, Apulien	38,50
---	-------

## BOLLICINE

<b>BELLINI CIPRIANI</b> Cipriani, Venetien	38,50
<b>PROSECCO</b>	
<b>SUPERIORE CONEGLIANO BRUT DOCG</b> Fattoria Conca d'Oro, Venetien	34,50
<b>CUVÉE ORO DOC</b> Fattoria Conca d'Oro, Venetien	32,50 1,5 l 69,50
<b>ROSA ROSÉ EXTRA DRY DOC</b> Fattoria Conca d'Oro, Venetien	34,50
<b>FRANCIACORTA</b>	
<b>CUVÉE PRESTIGE EXTRA BRUT DOCG</b> Ca' del Bosco, Lombardei	59,50
<b>CUVÉE PRESTIGE ROSÉ DOCG</b> Ca' del Bosco, Lombardei	69,50
<b>CHAMPAGNER</b>	
<b>VEUVE CLICQUOT BRUT</b> Veuve Clicquot Ponsardin, Frankreich	88,50
<b>VEUVE CLICQUOT ROSÉ BRUT</b> Veuve Clicquot Ponsardin, Frankreich	98,50

Essen. Feiern. Genießen.  
Folgt uns in unsere  
Cucina-Welt. Auf unserem  
Blog, Facebook und  
Instagram.

SURACE CUCINA

COULINSTRASSE 13, 4020 LINZ

TELEFON: 0650 88 55 788

WWW.SURACE.AT/BLOG

f WWW.FACEBOOK.COM/SURACE.AT

@ WWW.INSTAGRAM.COM/SURACE\_ORIGINALE

Eure Feste  
in unserer Cucina.  
Gemeinsam  
schmeckt das Leben  
noch einmal so gut.

ANFRAGEN ZU INDIVIDUELLEN FEIERN

GERNE PERSÖNLICH ODER E-MAIL AN

CUCINALINZ@SURACE.AT

Für Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, bringt unser Servicepersonal gerne die Allergen-Karte. Alle Preise sind in Euro und inklusive aller Steuern und Abgaben.

IMPRESSUM:

Informationen zum Speise-/Getränkeangebot, Unternehmen sowie zu kulinarischen Themen

Medieninhaber: Gastro Italia Due GmbH, Kremstalstrasse 90b, 4050 Traun (Gastronomie)

Für den Inhalt verantwortlich: Gastro Italia Due GmbH

Alle Rechte vorbehalten. Druck- und Satzfehler sowie Änderungen vorbehalten

Konzept und Redaktion: Impuls Kommunikation, Linz

Artdirection, Grafikdesign und Fotoredaktion: Karin Manente, Gastro Italia Due GmbH

Fotos: Stefan Mayerhofer, Werner Streitfelder, Heldentheater, Jürgen Wenter, Stocksy

Druck: oha-druck

SURACE  
CUCINA

ESSEN – GENIESSEN – FEIERN