

menù

UNSERE SPEISEKARTE. GERNE AUCH FÜR LESE- UND KOCHMOMENTE ZUHAUSE.
EINFACH MITNEHMEN. AUSGABE 9 / 2024

Mein Moment Italien

So schmeckt unsere italienische Küche: herrlich vielfältig, frisch und reich an Aromen.



SURACE
RISTORANTE DAL 1960

BENVENUTO DA SURACE

Wir freuen uns, euch heute in unserem SURACE Ristorante zu begrüßen. Seit nunmehr 20 Jahren als Alimentari gegründet, liegt es uns bei SURACE nach wie vor am Herzen, unseren Gästen bei jedem Besuch einen echten Moment Italien zu schenken. Die Anlässe für solche Momente sind so vielfältig wie das Leben.



Bei uns genießt ihr ehrliche italienische Spezialitäten. Von knusprig-saftiger Pizza über handgemachte Pasta bis hin zu raffiniert zubereiteten Fisch- und Fleischspezialitäten. Die Kreationen unserer Küchenchefs prägen unsere SURACE-Restaurants individuell. Mit der Auswahl unserer Gerichte machen wir für euch die Vielfalt der italienischen Küche, die diese neben Pizza und Pasta zu bieten hat, erlebbar. Dafür verarbeiten wir in unseren Küchen ausschließlich beste Zutaten wie Premium-Rindfleisch von Anton Riepl oder frische Fischspezialitäten aus Wildfang oder nachhaltiger Aquakultur. Wir geben dem Pizzateig die nötige Zeit zum Ruhen, und servieren frische, handgemachte Pasta.

Für alle, die Abwechslung lieben, lohnt sich ein Blick auf unsere Tafel – unsere Specialità del giorno. Hier findet ihr, mit welchen Tagesspezialitäten wir euch heute verwöhnen.

In dieser Speisekarte stellen wir euch das Weingut Trummer vor. Natürlich könnt ihr diese Weine bei uns im Ristorante genießen. Wir laden ein zu einer kulinarischen Reise nach Venetien. Ob Zuppa di pesce, Polenta oder Tiramisù sind beliebte Gerichte der venezianischen Küche. Und weil sich bei uns immer Menschen begegnen, erfahrt ihr im Interview mehr über eben diese bei SURACE. Lest in dieser Ausgabe, warum sich Livio Surace für die Gastronomie entschieden hat und wo er SURACE in fünf Jahren sieht.

Lasst euch euren Moment Italien heute ganz besonders gut schmecken. Wir laden euch herzlich ein, dieses SURACE Menù mit nach Hause zu nehmen und mehr über SURACE zu erfahren.

BUON APPETITO!
CARMELO SURACE & DAS SURACE-TEAM



SYMBOLFOTO

SPECIALITÀ

Lust auf Abwechslung? Fragt nach den Tagesspezialitäten oder werft einen Blick auf die Tafel. Hier präsentieren unsere Küchenchefs regelmäßig neue Gerichte mit saisonalen Schwerpunkten. Mal einfach, mal raffiniert verwöhnen sie euch mit eigenen Kreationen.

Ein Blick in die Küche

MENSCHEN BEI
SURACE UND IHRE
GESCHICHTEN



SALVATORE MALAPONTI

Salvatore Malaponti ist seit über 25 Jahren Koch aus Leidenschaft. Er ist überzeugt, ein gutes Steak gelingt nur mit Fleisch von bester Qualität, das mindestens fünf Wochen gut gereift wurde. Der Küchenchef im SURACE Ristorante LentiaCity verwendet für seine Steaks ein besonderes Gewürz, das aus vier verschiedenen Sorten Pfeffer, drei Sorten Salz und Rosmarin besteht. Eine Mischung, an der er viele Jahre gefeilt hat, um zum jetzigen Ergebnis zu kommen. Sein Ziel: den Eigengeschmack des Fleisches zu unterstützen, zu untermalen und niemals zu übertrumpfen. Seine individuelle Handschrift prägt die Gerichte im SURACE Ristorante LentiaCity seit 2008. Hier lohnt sich auch immer ein Blick auf die Tafel, wo der Küchenchef wöchentlich neue Gerichte präsentiert und saisonale Schwerpunkte setzt.

Knusprig,
saftig,
selbst gebacken:
Gerne servieren
wir *frisches*
Weißbrot.

ANTIPASTI

- BRUSCHETTA ITALIA** ♡ 8,80
Weißbrot mit Cocktailtomaten
- OLIVE MISTE** ♡ 6,80
eine Auswahl unserer besten Oliven
- MOZZARELLA DI BUFALA** ♣ 14,80
Büffelmilch-Mozzarella aus Kampanien
auf Tomatenscheiben mit hausgemachtem
Basilikumpesto
- GIRO D'ITALIA DI FORMAGGI** ♣ 14,80
eine kulinarische Reise durch die Käsewelt
Italiens mit Mostarda (pikante Marmelade)
- PROSCIUTTO E MELONE** 14,80
24 Monate gereifter Prosciutto San Daniele
auf Honigmelone
- TAGLIERE MISTO** 18,80
Prosciutto San Daniele, Salami, Mortadella,
verschiedene Käsesorten, Gemüse und Oliven
- 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
- MINISTRONE** ♡ 7,80
original italienische Gemüsesuppe
- ZUPPA DI PESCE (HAUPTSPEISE)** 21,80
italienische Fischsuppe mit einer
gerösteten Weißbrotscheibe
- COZZE CON SUGO DI POMODORO** 16,80
Miesmuscheln in Tomatensauce
- IMPEPATA DI COZZE E VONGOLE** 18,80
Miesmuscheln und Venusmuscheln in
würzigem Weinsud
- UN PEZZO DI PANE** ♡ 1,50
Portion frischgebackenes Weißbrot

VEGETARISCH ♣ VEGAN ♡

Zuppa di pesce

REZEPT FÜR

4 PERSONEN:

4 Stück Riesengarnelen
4 Stück Calamari
400 g Salzwasser-Fische
(Knurrhahn, Wolfsbarsch, Goldbrasse, Seeteufel, ...)
600 g Miesmuscheln
400 g Venusmuscheln
200 ml trockener Weißwein
600 ml Fischfond
(am Vortag zubereitet oder im Glas)
2 TL Tomatenmark
8 Cocktailtomaten
Knoblauch
Olivenöl
Safran
Salz
Pfeffer



Fische waschen, ausnehmen und in mundgerechte Stücke schneiden. Muscheln in Salzwasser wässern. Garnelen und Calamari waschen. Knoblauch fein schneiden und mit dem Tomatenmark, den Cocktailtomaten und Safran in einem Bräter auf kleiner Hitze mit Olivenöl anschwitzen. Fischstücke, Garnelen und Calamari einlegen und bei großer Hitze kurz anbraten. In einem

separaten Topf die Muscheln kurz erhitzen, bis sie sich öffnen, dann in den Bräter zum Fisch geben. Mit Weißwein aufgießen, etwas reduzieren lassen und mit dem Fischfond aufgießen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Fischsuppe 10 Minuten köcheln lassen. In tiefen Tellern anrichten und mit geröstetem Brot mit Olivenöl servieren.

INSALATE

INSALATA VERDE 🌿	5,50
grüner Salat	
INSALATA MISTA 🌿	5,50
gemischter Blattsalat mit Tomaten und Paprika	
INSALATA DI POMODORI E CIPOLLA 🌿	5,50
Tomatensalat mit Zwiebeln	
INSALATA DI RUCOLA 🌿	11,80
Rucolasalat mit Cocktailtomaten und Parmesan	
INSALATA DELLA CASA	13,80
Blattsalat mit Mais, Tomaten, Mozzarella, Schinken und Ei	
INSALATA SAN DANIELE	14,80
Blattsalat mit Prosciutto San Daniele, Mozzarella und Cocktailtomaten	
INSALATA CALABRESE	13,80
Blattsalat mit Tomaten, scharfer Salami, Pecorino-Käse, Zwiebeln und Oliven	
INSALATA DI MANZO	21,80
gemischter Salat mit rosa gebratenem Rinderfilet	
INSALATA DI POLLO	14,80
gemischter Salat mit gegrillten Hühnerfiletstreifen	
INSALATA CON TONNO E CIPOLLA	13,80
Blattsalat mit Tomaten, Thunfisch, Zwiebeln und Oliven	
INSALATA SICILIANA	14,80
Blattsalat mit Sardellen, Kapern, Oliven, Pecorino-Käse, Zwiebeln und Tomaten	
INSALATA DI SALMONE	19,80
Vogelersalat mit hart gekochten Eiern, gegrillten Lachsfiletstreifen und gegrilltem Speck	
INSALATA CON GAMBERONI	21,80
gemischter Salat mit gegrillten Garnelen	
UN PEZZO DI PANE 🌿	1,50
Portion frischgebackenes Weißbrot	
PIZZABROT 🌿	5,90

VEGETARISCH 🌿 VEGAN 🌿



PASTA

Ob lang und dünn oder kurz und breit. Wir lieben sie und sie landen in allen möglichen Formen auf unseren Tellern. Die Rede ist von Nudeln. Alleine in Italien – dem Pastaland schlechthin – soll es mehr als 600 verschiedene Sorten geben. Der Unterschied liegt jedoch nicht nur in der Form, sondern auch im Teig und seinen Grundzutaten. Während einige Pastasorten lediglich aus einer Mischung aus **HARTWEIZENGRIESS** und Wasser bestehen, darf bei anderen das Ei nicht fehlen. Wie zum Beispiel bei unseren Tagliatelle oder auch unseren Lasagneblättern. Und auch Liebhaber von Vollkornnudeln genießen bei SURACE handgemachte Spezialitäten, rein aus **HARTWEIZENVOLLKORNGRIESS** und Wasser.

Frische Pasta zeichnet sich durch ihre Raffinesse aus, und das Geheimnis liegt wie so oft im Detail. So blicken unsere Pastaköche auch immer zuerst aus dem Fenster, wenn sie mit dem Teig für unsere Pasta beginnen. Denn sogar das Wetter spielt beim Nudelmachen eine Rolle. „Bereits ein bisschen zu viel an Feuchtigkeit macht den Teig zu weich, und die Pasta wird zäh wie Gummi. Fehlt Wasser, dann bleibt der Teig zu trocken und die Pasta zerfällt beim Kochen. Wirklich gute Pasta braucht eine harmonische Balance. Als Pastakoch fühle ich diese beim Zubereiten des Teigs. Passt das Verhältnis, dann kocht die Pasta gut und bleibt al dente“, teilt Gianluca Leanza, Pastakoch bei SURACE, sein Wissen.

Ist die Pasta fertig, kommt sie in einen großen Topf mit reichlich kochendem Wasser und Salz. Ohne Abschrecken wird die Pasta schließlich mit der Sauce der Wahl aus besten frischen Zutaten gemischt und heiß serviert. Durch die Stärke in den Nudeln verbindet sich die Pasta perfekt mit der Sauce.

**GENIESST UNSERE FRISCHEN
HANDGEMACHTEN NUDELN UND GNOCCHI MIT
FEIN ABGESCHMECKTEN SAUCEN.**

Unsere Pasta:
*frisch &
handgemacht.*
So richtig
italienisch.

PASTA

**SPAGHETTI
AGLIO, OLIO E PEPERONCINO** 🍃 12,80

mit Knoblauch, Olivenöl und scharfen
Chilischoten

**SPAGHETTI
AL POMODORO E BASILICO** 🍃 12,80

mit Tomatensauce und frischem Basilikum

PENNE ALL'ARRABBIATA 🍃 12,80

mit pikanter Tomatensauce

GNOCCHI ALLA SORRENTINA 🍃 14,80

mit Tomatensauce, Mozzarella und
frischem Basilikum

FUSILLI ALL'ORTOLANA 🍃 13,80

mit Gemüsesauce aus Melanzani, Zucchini
und Tomaten

**SPAGHETTI
AL PESTO GENOVESE** 🍃 15,80

mit hausgemachtem Basilikumpesto

**GNOCCHI
AI QUATTRO FORMAGGI** 🍃 14,80

mit feiner Käsesauce

SPAGHETTI ALLA CARBONARA 14,80

mit Bauchspeck in Obers-Ei-Sauce

SPAGHETTI ALLA BOLOGNESE 14,80

mit Bolognese-Sauce

PENNE ALLA CALABRESE 14,80

mit scharfer Salami, Nduja, Zwiebeln
und Tomaten

PENNE ALL'AMATRICIANA 14,80

mit Bauchspeck und Zwiebeln in
Tomatensauce

**TORTELLINI PANNA E
PROSCIUTTO** 14,80

mit Schinken-Obers-Sauce

**SPAGHETTI
AGLIO, OLIO E PEPERONCINO
CON GAMBERETTI** 16,80

mit Knoblauch, Olivenöl,
scharfen Chilischoten und Shrimps

TAGLIATELLE ALLA SURACE 18,80

mit Mies- und Venusmuscheln
in Weißweinsauce

SPAGHETTI ALLE COZZE 16,80

mit Tomatensauce und Miesmuscheln

TAGLIATELLE AI FRUTTI DI MARE 21,80

mit Tomatensauce, frischen Meeres-
früchten und einer Riesengarnele

**TAGLIATELLE
CON RUCOLA E GAMBERETTI** 18,80

mit Rucola und Shrimps in Salsa rosa,
einer Tomaten-Obers-Sauce

**GNOCCHI CON SALMONE
E PANNA** 19,80

mit frischem Lachs in Obers-Sauce

**LIEBER VOLLKORN?
GERNE SERVIEREN WIR
PENNE INTEGRALE MIT DER
SAUCE EURER WAHL.**

LASAGNE 15,80

überbackene Lasagne

PER I BAMBINI

BIS 8 JAHRE

PASTA 8,50

auf Wunsch mit Butter, Tomaten-
oder Bolognese-Sauce



PIZZA

Wirklich guten Pizzateig zu machen, das ist eine Kunst, die man schmecken kann. Es erfordert großes Wissen und eine ordentliche Portion Erfahrung, um das Zusammenspiel von Mehl, Wasser, Zeit und Hitze zu verstehen. Schließlich hat jedes Mehl, ob weiß oder Vollkorn, 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 Dino Vanzetto, Pizzakoch bei SURACE, Einblicke in die Kunst des Pizzabackens.

Unseren Pizzateig hier bei SURACE bereiten wir nach einem Familienrezept zu, das seit Generationen verfeinert und angepasst wird. So entsteht bei uns aus **HOCHWERTIGEM MEHL** aus Ravenna, das noch in traditionellen Steinmühlen gemahlen wird, Mutterhefe, Wasser, Salz und einem Schuss unseres eigenen SURACE-Olivenöls köstlich knuspriger Pizzateig. So wie wir Italiener ihn lieben.

Und dabei haben wir stets die Uhr im Blick. Denn die wichtigste Zutat für guten Pizzateig ist vor allem eine: Zeit. So reift unser Teig zwei Tage vor sich hin, bis er in die Küche kommt. Nach 50 Stunden hat der Teig die Qualität erreicht, die unsere 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 Dino Vanzetto.

Belegt mit hochwertigen Zutaten wie unserer **TOMATENSAUCE AUS SONNENGEREIFTEN TOMATEN** und bestem **100%-FIOR-DI-LATTE-MOZZARELLA** wandert die Pizza in den Ofen.

Der Ort, an dem die richtige Hitze ihren Beitrag zum Gelingen der Pizza leistet. „Jeder Teig braucht seinen Ofen“, gibt Dino Vanzetto 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.

PIZZA

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

VEGETARISCH ♻️ VEGAN ♻️

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

fangfrischer Fisch

Fangfrischer Fisch, begleitet von frischem Gemüse oder kombiniert mit Früchten, verfeinert mit Knoblauch oder Olivenöl: So vielfältig an herrlichen Aromen präsentiert sich in Italien häufig der Secondo piatto, der zweite Gang. Neben Salzwasserfischen haben auch Süßwasserfische und Meeresfrüchte ihren festen Platz in der italienischen Küche. Das Wichtigste für uns bei SURACE: In unseren Töpfen landen nur wirklich frische Fischespezialitäten.

Unverkennbares Zeichen für absolute Frische: klare, pralle Augen, hell- bis leuchtend rote, festanliegende Kiemen sowie ein dezenter Meeressgeruch. In dieser Qualität beliefern uns unsere langjährigen Partner mehrmals pro Woche mit fangfrischem Fisch aus Wildfang und nachhaltiger Aquakultur. Diese Fische zeichnen sich durch einen höheren Fleischanteil und weniger, dafür hochwertigeres Fett aus. Der Grund: Sie haben einfach mehr Platz zum Bewegen als Fische aus konventioneller Fischzucht.

Und eben weil unsere Fische, Muscheln und Meeresfrüchte so frisch sind, wissen wir auch immer erst am Morgen, welche Spezialitäten wir unseren Gästen an diesem Tag servieren. Ein Blick auf unsere Tafel – unsere Specialità del giorno – lohnt sich also auf jeden Fall. Von schnell bis raffiniert – jeder Fisch braucht exakt seine Zeit in der Zubereitung. So benötigt ein Calamari maximal vier Sekunden, um weich wie Butter auf der Zunge zu zergehen.

Für einen Oktopus müssen sich unsere SURACE-Küchenchefs hingegen deutlich länger Zeit nehmen, damit er zart und weich wird. Eile hätte hier einen zähen Beigeschmack. Andere Fische wie Thunfisch wiederum genießt der wahre Kenner noch ein bisschen roh. Sonst werden sie trocken.

Gut, dass unsere Küchenchefs die Fische beim Namen kennen und um die vielfältigen Zubereitungsarten bestens Bescheid wissen.



*Etwas
Beiwerk dazu?
Wählt eure
Beilagen und
Saucen zum Fleisch
und Fisch.*

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

Polenta ♡
5,90

Risotto allo zafferano ♡
Safran-Risotto
7,90

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

PESCE

GAMBERONI ALLA GRIGLIA 24,80
frische gegrillte Garnelen,
serviert mit gemischtem Salat

CALAMARI ALLA GRIGLIA 21,80
frische gegrillte Tintenfische,
serviert mit gemischtem Salat und gegrilltem
Gemüse

FISCH DES TAGES

Lust auf eine besondere Meeresspezialität?
Einfach nachfragen, welche fangfrischen
Fische und Meeresfrüchte wir heute anbieten.
Fisch im Ganzen oder filetiert serviert –
ganz nach eurem Wunsch.

CARNE

PREMIUMFLEISCH VON DER FLEISCHMANUFAKTUR A. RIEPL

TAGLIATA 32,80
zartrosa gebratenes Entrecote mit Rucola
und Parmesan, 280 g

FILETTO 32,80
das beste Stück aus der Rinderlende, 280 g

ENTRECOTE 28,80
geschmackvolles Steak aus der
Zwischenrippe, 280 g

BISTECCA FIORENTINA 39,50
das Beste von Filet und Rib-Eye bietet dieses
Steak aus dem Rinderrücken, für 1 Person,
mit Rosmarinkartoffeln und Gemüse, 500 g



EISMACHEN. EIN HANDWERK. UNSERE LEIDENSCHAFT.

Für die traditionelle italienische Kunst des Eismachens schlägt unser Herz seit 60 Jahren. In unserer Eismanufaktur in Traun bereiten wir unser Gelato täglich frisch für euch zu. Ganz nach traditionellem Familienrezept aus hochwertigen Zutaten. Denn in unserem SURACE Eis steckt nur eine Handvoll Zutaten. Pur und unverfälscht. Auf der Suche nach den besten Zutaten arbeiten wir häufig mit Lieferanten zusammen, die wir auch persönlich kennen. Und das schmeckt ihr. Echter Gelato-Genuss – ob in der Tüte oder als Eisbecher.

BESTE ZUTATEN, NATÜRLICH FRISCH

Gutes Eis braucht im Grunde nur wenige Zutaten. In der traditionellen Eiskunst sind das Zucker, frische Milch, Schlagobers oder Wasser sowie weitere sortenspezifische Zutaten wie hochwertige Schokolade, Nüsse oder sonnengereifte Früchte. In unserem Fruchteis steckt übrigens ganz viel

Frucht. Mit bis zu 70 % Fruchtanteil entsteht der unverwechselbare SURACE Gelato-Genuss.

NATURPRODUKT MIT KNOW-HOW

Neben den besten Zutaten brauchen unsere Gelatieri, unsere Eismacher, aber auch eine ordentliche Portion Know-how. Denn gutes Gelato ist ein Naturprodukt, das erst durch die richtige Mischung aus Luft und Temperatur in die gewünschte Form kommt. Auf diese Weise holt unser Gelato das Beste aus jeder Zutat heraus und lässt uns das Wesen der Pistazie, der Schokolade oder der Fruchtarten aufs Intensivste erfahren. Denn nur wer versteht, das alte Handwerk mit der heutigen Technik zu verbinden, schafft es, köstliches Gelato herzustellen.

DIE BUNTE WELT VON SURACE

Eisgekühlte Genussmomente. Unsere Eissorten verführen mit den vielfältigen Aromen, die unsere Natur zu bieten hat. Ob lieber Milcheis oder Fruchteis, klassische Eissorte oder neue Kreation. Von Erdbeere, Mango oder Melone über Schokolade, Karamell und Kokos bis hin zu Pistazie, Tartufo Calabrese oder Pralinata – unsere Eissorten erzählen von ihrer Herkunft und davon, wie vielfältig das italienische Leben schmeckt.

DOLCE

TIRAMISU	6,90
cremigies Mascarpone-Dessert mit Biskotten in Espresso getunkt	
PANNA COTTA	6,90
feine italienische Oberscreme mit Erdbeer-, Karamell- oder Schokoladen- sauce	
PROFITEROLES	6,90
Brandteigkrapfen mit Oberscreme innen und luftiger Schokolade außen	
TARTUFO DI PIZZO	6,50
eisgekühlte Trüffelpraline, eine kalabrische Spezialität	

CAFFÈ E TÈ

ESPRESSO	3,20
ESPRESSO DOPPIO	4,20
ESPRESSO MACCHIATO	3,30
mit Milchschaum	
ESPRESSO CORRETTO	4,80
mit Grappa	
VERLÄNGERTER	3,90
CAPPUCCINO	4,20
LATTE MACCHIATO	4,40
TEE	Kanne 4,20
BIO-TEE von SONNENTOR: Schwarztee, Grüntee, Pfefferminztee, Kräutertee, Früchtetee, Kamillentee	
HEISSE SCHOKOLADE	
mit Milchschaum	4,20
mit Schlagobers	4,50
ZITRONENSAFT / MILCH ZUM TEE	0,20
RUM ZUM TEE	2 cl 2,00

**EUREN KAFFEE SERVIEREN
WIR AUCH KOFFEINFREI**



gerne mit Hafermilch

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)



ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

HAUSGEMACHTE LIMONADEN

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

GETRÄNKE OHNE ALKOHOL

SAN PELLEGRINO prickelnd	Fl. 0,25 l Fl. 0,75 l	3,50 6,50
ACQUA PANNA natur	Fl. 0,25 l Fl. 0,75 l	3,50 6,50
SODAWASSER	0,125 l 0,30 l 0,50 l	1,50 2,50 4,00
COCA COLA / ZERO	Fl. 0,33 l	4,20
MEZZO MIX	Fl. 0,33 l	4,20
FANTA	Fl. 0,33 l	4,20
SPRITE	Fl. 0,33 l	4,20
ALMDUDLER	Fl. 0,33 l	4,20
EISTEE PFIRSICH Pfanner	Fl. 0,33 l	4,20
EISTEE ZITRONE Pfanner	Fl. 0,33 l	4,20
RED BULL	Dose 0,25 l	4,80
LEMONSODA	Fl. 0,20 l	3,90
ORANSODA	Fl. 0,20 l	3,90

FEVER-TREE

MEDITERRANEAN TONIC WATER	Fl. 0,20 l	4,20
RASPBERRY & RHUBARB TONIC WATER	Fl. 0,20 l	4,20
SPARKLING PINK GRAPEFRUIT	Fl. 0,20 l	4,20
BITTER LEMON	Fl. 0,20 l	4,20
GINGER ALE	Fl. 0,20 l	4,20
MEDITERRANEAN SPRITZ Lyre's Italian Spritz, Fever-Tree Mediterranean Tonic Water	0,25 l	6,90

PAGO APFEL	0,30 l	3,90
PAGO ORANGE	Fl. 0,20 l	3,90
PAGO MANGO	Fl. 0,20 l	3,90
PAGO MARILLE	Fl. 0,20 l	3,90
PAGO ACE	Fl. 0,20 l	3,90
PAGO ERDBEERE	Fl. 0,20 l	3,90
PAGO JOHANNISBEERE	0,30 l	3,90
PAGO GESPRITZT mit Leitungswasser	0,30 l 0,50 l	3,80 3,90
mit Sodawasser	0,30 l 0,50 l	3,90 4,20
LEITUNGSWASSER	0,30 l 0,50 l 1 l	1,00 1,50 3,00
ZITRONENSAFT	0,02 l	0,20
SIRUP PUR Holunder, Mandarine, Mojito Mint, Granatapfel, Himbeer, Ingwer, Erdbeer	0,04 l	1,00



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

WEISSER/ROTER SPRITZER	0,25 l	4,20
MUSKATELLER SPRITZER	0,25 l	6,90
ROSÉ SPRITZER	0,25 l	6,90
SOMMERSPRITZER	0,35 l	4,50

PROSECCO CUVÉE ORO	0,10 l	4,80
PROSECCO ROSÉ EXTRA DRY	0,10 l	4,90

Fattoria Conca d'Oro, Venetien

APEROL SPRITZ	0,25 l	6,90
----------------------	--------	------

Weißwein, Soda, Aperol

APEROL VENEZIANO	0,25 l	6,90
-------------------------	--------	------

Prosecco, Soda, Aperol

SELECT VENEZIANO	0,25 l	6,90
-------------------------	--------	------

Prosecco, Soda, Select

CAMPARI VENEZIANO	0,25 l	6,90
--------------------------	--------	------

Prosecco, Soda, Campari

CAMPARI	0,25 l	5,90
----------------	--------	------

mit Soda oder Orangensaft

HUGO	0,25 l	6,90
-------------	--------	------

Prosecco, Soda, Limetten, Minze, Holundersirup

LILLET BERRY	0,25 l	6,90
---------------------	--------	------

Lillet Blanc, Fever-Tree Raspberry Rhubarb Tonic Water

PINK GRAPEFRUIT SPRITZ	0,25 l	6,90
-------------------------------	--------	------

Reisetbauer Blue Gin Sloeberry, Fever-Tree Sparkling Pink Grapefruit

MED AM SEE	0,25 l	6,90
-------------------	--------	------

Italicus, Fever-Tree Tonic Water

MEDITERRANEAN SPRITZ	0,25 l	6,90
-----------------------------	--------	------

Lyre's Italian Spritz, Fever-Tree Mediterranean Tonic Water (alkoholfrei)

GIN & TONIC BY HANS REISETBAUER	0,25 l	11,80
--	--------	-------

Reisetbauer Blue Gin Vintage und Fever-Tree Tonic Water

SLOEBERRY GIN TONIC BY HANS REISETBAUER	0,25 l	11,80
--	--------	-------

Reisetbauer Blue Gin Sloeberry und Fever-Tree Tonic Water

ACQUA DI NEIVI	0,25 l	10,80
-----------------------	--------	-------

Walcher Bio-Vermouth Bianco, Prosecco, Fever-Tree Tonic Water

AMARO TONIC	0,25 l	10,80
--------------------	--------	-------

Amaro del Capo, Fever-Tree Tonic Water

NEGRONI	9 cl	11,80
----------------	------	-------

Walcher Bio-Vermouth Rosso, Campari, Walcher Bio-Gin "la vita è bella"

NEGRONI SBAGLIATO	0,25 l	11,80
--------------------------	--------	-------

Walcher Bio-Vermouth Rosso, Campari, Prosecco

SPIRITUOSEN

GRAPPA		
POLI MOSCATO MORBIDA	2 cl	5,50
POLI SARPA ORO BIG MAMA	2 cl	5,90
TOSOLINI MOST BARIQUE	2 cl	5,90
TOSOLINI VITE D'ORO	2 cl	4,50
TOSOLINI I LEGNI	2 cl	6,50
WALCHER PINOT NOIR / BIO	2 cl	4,50
WALCHER D'ORO	2 cl	4,80
WALCHER PROSECCO RISERVA	2 cl	5,50

COGNAC		
HENNESSY VS	2 cl	5,20

WHISKY		
AFFENZELLER SINGLE MALT	2 cl	5,50
JACK DANIEL'S OLD NR. 7	4 cl	7,50
OBAN 14 YEARS	2 cl	6,50
TALISKER 10 YEARS	2 cl	5,20

GIN		
AFFENZELLER WHITE SWAN	4 cl	7,80
BLUE BY REISETBAUER	4 cl	7,80
SLOEBERRY BY REISETBAUER	4 cl	7,80
BOMBAY SAPHIRE	4 cl	7,50
GIN MARE	4 cl	9,00
HENDRICK'S	4 cl	8,80
MALFY ORIGINALE	4 cl	7,80
MALFY ROSA	4 cl	7,80
MONKEY 47 SCHWARZWALD	4 cl	8,00
WALCHER "LA VITA È BELLA" / BIO	4 cl	7,50

VODKA		
AFFENZELLER WHITE SWAN	4 cl	7,80
REISETBAUER PREMIUM	4 cl	7,80
SMIRNOFF RED LABEL	4 cl	6,50
BELVEDERE	4 cl	8,00

RUM		
AFFENZELLER RUMONKEY	4 cl	6,00
CAPTAIN MORGAN SPICED	4 cl	6,00
GOSLING BLACK SEAL DARK	2 cl	4,00

TEQUILA		
GOLD CAMINO	2 cl	4,20

WERMUT		
MARTINI BIANCO / ROSSO	4 cl	4,80
WALCHER BIANCO / BIO	4 cl	5,80
WALCHER ROSSO / BIO	4 cl	5,80
WALCHER DRY / BIO	4 cl	5,80

BITTER		
WALCHER FERNET / BIO	2 cl	4,20
RAMAZZOTTI	2 cl	4,20
AVERNA	2 cl	4,20
AMARO DEL CAPO	2 cl	4,20
JÄGERMEISTER	2 cl	4,20

LIKÖR		
LIMONCELLO	2 cl	4,20
SAMBUCA MOLINARI	2 cl	4,20
WALCHER AMARETTO / BIO	2 cl	4,20

UNSERE BAR HÄLT WEITERE GRAPPA UND EDELBRÄNDE FÜR EUCH BEREIT. 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.



*Für alle,
die nach dem
Besonderen suchen:
Unsere Selection
Carmelo Surace
mit exquisiten
Weinen.*

WEINE OFFEN

VINO BIANCO

VINO DELLA CASA BIANCO 1/8 l 3,80

**PINOT GRIGIO
DELLE VENEZIE DOC 2022** 1/8 l 4,80
Tedeschi, Venetien

MADRE GOCCIA IGT 1/8 l 5,90
Iuzzolini, Kalabrien

**GRÜNER VELTLINER
KIRCHPOINT FEDERSPIEL 2022** 1/8 l 5,90
Franz Josef Gritsch, Wachau

**GELBER MUSKATELLER
SÜDSTEIERMARK DAC 2022** 1/8 l 5,90
Johannes Gross, Südsteiermark

VINO ROSSO

VINO DELLA CASA ROSSO 1/8 l 3,80

CHIANTI DA VINCI DOCG 1/8 l 4,80
Weingut Leonardo da Vinci, Toskana

ARTINO CALABRIA IGT 1/8 l 6,90
Iuzzolini, Kalabrien

VINO BIANCO

DONNA GIOVANNA IGT 49,50
Iuzzolini, Kalabrien

**FRIULANO FRIULI COLLI
ORIENTALI DOC** 48,50
Livio Felluga, Friaul, Cormons

GRILLO SICILIA DOC 32,50
Feudo Arancio, Sizilien

LUGANA DOC 2022 42,50
Famiglia Olivini, Gardasee

MADRE GOCCIA IGT 42,50
Iuzzolini, Kalabrien

**PINOT GRIGIO
DELLE VENEZIE DOC 2022** 32,50
Tedeschi, Venetien

PINOT GRIGIO FRIULI DOC 46,50
Jermann, Friaul

**PINOT GRIGIO FRIULI
COLLI ORIENTALI DOC** 48,50
Livio Felluga, Friaul, Cormons

**SAUVIGNON FRIULI COLLI
ORIENTALI DOC** 48,50
Livio Felluga, Friaul, Cormons

CHARDONNAY LEITHAKALK 2022 49,50
Kollwentz, Leithaberg

**GELBER MUSKATELLER
SÜDSTEIERMARK DAC 2022** 42,50
Johannes Gross, Südsteiermark

**GRÜNER VELTLINER FEDERSPIEL
ROTES TOR 2022** 58,50
Franz Hirtzberger, Wachau

**GRÜNER VELTLINER FEDERSPIEL
LOIBNER 2022** 42,50
Schmelz, Wachau

**GRÜNER VELTLINER
KIRCHPOINT FEDERSPIEL 2022** 39,50
Franz Josef Gritsch, Wachau

**GRÜNER VELTLINER SMARAGD
RIED LOIBENBERG 2021** 64,50
Emmerich Knoll, Wachau

**RIESLING RIED GOTTSHELLE
1.ÖTW 2021** 43,50
Josef Dockner, Kremstal

**SAUVIGNON BLANC
RIED THERESIENHÖHE
1.STK 2020/21** 49,50
Erich Polz, Südsteiermark

**WELSCHRIESLING
SÜDSTEIERMARK DAC 2021 / BIO** 39,50
Jürgen Trummer, Südsteiermark

PREISE PRO FLASCHE 0,75 l



BELLA VITA CON VINO

Der italienische Wein zählt ohne Zweifel zu den besten der Welt und die Weinregion Venetien gehört zu den größten Italiens. Aber nicht nur die Weine haben Weltruhm erlangt, auch der Prosecco hat seinen Siegeszug von Venetien aus angetreten – schließlich wird echter Prosecco nur aus Trauben der Region hergestellt. Die Getränke aus der Region werden vor allem für ihre Lebendigkeit und Frische geschätzt und passen gut zu lokalen Gerichten.



EINE REGION VON GEGENSÄTZEN

Keine andere Region Italiens ist von so großen territorialen Gegensätzen geprägt, wie Venetien. An der Küste der Adria gelegen, umfasst die Region neben der beeindruckenden Hauptstadt Venedig, den Gardasee, die Po-Ebene und ist reich an Hügeln und Bergen. Diese Vielfalt spiegelt sich auch in der abwechslungsreichen Küche wider. Die lokalen Produkte sind vielfältig und reichen von Käse, Wurstwaren, Olivenöl bis hin zum Nationalgemüse Radicchio oder Spargel.

Venetien

Eingebettet in den Norden Italiens liegt die vielfältige Region Venetien. Die an Österreich grenzende Region beeindruckt mit malerischen Landschaften, den Bergen der Dolomiten, historischen Städten und idyllischen Stränden.

Vor allem die kulinarischen Spezialitäten, die durch die geografische Lage und die Geschichte geprägt sind, machen die Region zu einem Paradies für Feinschmecker:innen.



GESCHMACKSERLEBNIS AUS DEM WASSER

Mit ihrer Küstenlandschaft und zahlreichen Flüssen und Seen im Hinterland ist die Region reich an exquisiten Fischen und Meeresfrüchten. Ob Risotto mit Meeresfrüchten, gegrillte Sardinen oder die berühmte venezianische Fischsuppe „Zuppa di Pesce“ – die Auswahl an Gerichten ist groß. In den venezianischen Küchen wird eine hochwertige Zubereitung mit regionalen Zutaten großgeschrieben.



GEBURTSORT EINER SÜSSEN VERFÜHRUNG

Die kulinarischen Köstlichkeiten der vielseitigen Region reichen von herzhaften Speisen bis hin zu süßen Versuchungen. Eines der weltweit bekanntesten Desserts hat seinen Ursprung in der Lagunenregion. Das Tiramisù, eine wahre Gaumenfreude aus Mascarpone-Creme, knusprigen Löffelbiskuits und duftendem Kaffee, wird heutzutage in unzähligen Varianten und Interpretationen auf der ganzen Welt serviert.



POLENTA - DIE HEIMLICHE LIEBE DER REGION

Polenta ist für die Norditaliener:innen mehr als nur ein Gericht – es ist ein jährliches Ritual, das in Familien und Freundeskreisen gefeiert wird. „Polenta bianca“ das Nationalgericht der Venetier:innen, weckt in vielen Kindheitserinnerungen und gibt ihnen ein Gefühl von Geborgenheit. Als nahrhafte und schmackhafte Zutat ist Polenta ein wichtiger Bestandteil der lokalen Küche und wird oft mit Fisch und Meeresfrüchten serviert.

*Für alle,
die nach dem
Besonderen suchen:
Unsere Selection
Carmelo Surace
mit exquisiten
Weinen.*

VINO ROSSO

ARTINO CALABRIA IGT Tenuta Iuzzolini, Kalabrien	42,50	BLAUFRÄNKISCH RIED WEINBERG 2018 / BIO Wachter-Wiesler, Südburgenland	55,00
BAROLO SERRALUNGA D'ALBA DOCG 2016 Enrico Serafino, Piemont	89,50	COMONDOR 2017 / BIO Anita & Hans Nittnaus, Neusiedlersee	78,50
BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG Casanova di Neri, Toskana	95,00	DAS PHANTOM 2020 Kirnbauer, Mittelburgenland	55,00
CHIANTI DA VINCI DOCG Weingut Leonardo da Vinci, Toskana	34,50	MAESTRO 2020 Heinrich, Mittelburgenland	45,00
CHIANTI CLASSICO PÈPPOLI DOCG Marchesi Antinori, Toskana	42,50	PANNOBILE 2016 / BIO Anita & Hans Nittnaus, Neusiedlersee	49,50
INSOGLIO DEL CINGHIALE TOSCANA IGT Biserno, Toskana	58,50	STEINZEILER 2018 Kollwentz, Leithaberg, Burgenland	95,00
LE SERRE NUOVE DELL'ORNELLAIA BOLGHERI DOC Ornellaia, Toskana	89,50	ZWEIGELT Anton Bauer, Wagram, Niederösterreich	39,50
NERO D'AVOLA SICILIA DOC Feudo Arancio, Sizilien	34,50		
PRINCIPE SPINELLI CIRÒ CLASSICO ROSSO DOC Tenuta Iuzzolini, Kalabrien	39,50		
SASSICAIA BOLGHERI DOC Tenuta San Guido, Toskana	235,00		
TIGNANELLO TOSCANA IGT Marchesi Antinori, Toskana	188,00		
TORCICODA PRIMITIVO SALENTO IGT Tormaresca, Apulien	45,00		
VERTIGO IGT Livio Felluga, Friaul	42,50		

PERSONE DA SURACE

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 Kulinarik auf. Die Leidenschaft für die Gastronomie bekam er in die Wiege gelegt. Mit strahlenden Augen erzählt er von Erinnerungen an Besuche in der Eismanufaktur oder im Alimentari und vom Kochen mit seiner Oma in Kalabrien. 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 im Unternehmen tätig sammelt Livio nun Erfahrungen in den unterschiedlichen Bereichen. 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 zwischendurch bin ich immer dort, wo ich gerade gebraucht werde.

IHR SEID EIN ECHTES FAMILIENUNTERNEHMEN. WO LIEGEN DIE HERAUSFORDERUNGEN? Familie ist für mich das Wichtigste. Haben wir uns früher nur bei Festen gesehen, arbeite ich jetzt mit einem Teil der Familie so gut wie jeden Tag zusammen. Und das macht richtig Spaß.

Gibt es mal Probleme, sprechen wir das offen an und suchen eine gemeinsame Lösung.

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 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.

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.

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.



*Für alle,
die nach dem
Besonderen suchen:
Unsere Selection
Carmelo Surace
mit exquisiten
Weinen.*

SPECIALITÀ DI VINO

MUSKATELLER SPRITZER	0,25 l	6,90
ROSÉ SPRITZER	0,25 l	6,90

VINO ROSATO

CALAFURIA SALENTO	38,50
Tormaresca, Apulien	

BOLLICINE

BELLINI CIPRIANI	38,50
Cipriani, Venetien	

LAMBRUSCO ROSSO IGT	28,50
Cantina della Volta, Emilia-Romagna	

PROSECCO

SUPERIORE CONEGLIANO BRUT DOCG	34,50
Fattoria Conca d'Oro, Venetien	

CUVÉE ORO DOC	32,50
Fattoria Conca d'Oro, Venetien	1,5 l 69,50

ROSA ROSÉ EXTRA DRY DOC	34,50
Fattoria Conca d'Oro, Venetien	

DOLCE VELENO DOC	34,50
Fattoria Conca d'Oro, Venetien	

FRANCIACORTA

CUVÉE PRESTIGE EXTRA BRUT DOCG	59,50
Ca' del Bosco, Lombardei	

CUVÉE PRESTIGE ROSÉ DOCG	69,50
Ca' del Bosco, Lombardei	

CHAMPAGNER

VEUVE CLICQUOT BRUT	88,50
Veuve Clicquot Ponsardin, Frankreich	

VEUVE CLICQUOT ROSÉ BRUT	98,50
Veuve Clicquot Ponsardin, Frankreich	

PREISE PRO FLASCHE 0,75 l

novità



Dein Moment Italien am OEDTER SEE

DAS LEBEN GENIESSEN, SICH ZEIT FÜR DIE KLEINEN MOMENTE NEHMEN. DAS MACHT DAS ITALIENISCHE LEBENSGEFÜHL AUS. UND DIESES DOLCE VITA WIRD IN UNSEREM NEUEN RISTORANTE SURACE AM SEE IN TRAUN SO RICHTIG ERLEBBAR.

Seit Februar lädt das SURACE am SEE ein zum Verweilen oder dazu, kurz dem Alltag zu entfliehen. Nahe am Wasser, umgeben von der Natur. Menschen, die sich hier treffen, teilen die Freude am Genuss und an einer guten Begegnung. Wir servieren euch dazu die Vielfalt der italienischen Küche. Ob italienischer Snack, Lunch, Espresso, Eis am Nachmittag oder gemütliches Abendessen – bei uns werden ganz in eurer Nähe Genussmomente erlebbar.

Und für alle, die einen Platz zum Feiern suchen: Bei uns seid ihr herzlich willkommen. Feiert und genießt mit euren Gästen eine gute Zeit mit italienischen Köstlichkeiten und Getränkespezialitäten – ganz nach euren Wünschen.

INTERESSE AN GENUSSMOMENTEN IM SURACE AM SEE?

Unser Team ist gerne für euch da.
Reservierungen unter
www.surace.at/standorte

NEUER WEBSHOP Eure italienische Genusswelt für zu Hause

Ciao in unserem Selezione-Webshop. Bei uns findet ihr **KULINARISCHE BESONDERHEITEN AUS ITALIEN**. Unsere einfache Philosophie dahinter: Wir bieten höchste Qualität für unvergessliche Genussmomente. Mit SURACE Selezione bringen wir Italien zu euch nach Hause. Unsere Produkte sind mit viel Liebe ausgesucht und stammen aus den besten Regionen Italiens. Hergestellt werden sie von erfahrenen Produzent:innen, die auf Tradition und Qualität setzen. Viele von ihnen kennen wir persönlich. Von Pasta und Reis über Sugo, Pesto und Soßen bis hin zu Antipasti, Olivenöl, Essig und Gewürzen – in unserem

Onlineshop findet ihr alles für euren Moment Italien zu Hause. Viel Freude beim Entdecken und Eintauchen in unsere italienische Genusswelt – auf shop.surace.at

CAFFÈ SURACE SELEZIONE Echt italienischer Kaffeegenuss

Caffè SURACE Selezione, das ist echt italienischer Kaffeegenuss für zu Hause. Ob Espresso, Cappuccino oder Verlängerter – wir bieten für jeden Kaffeegeschmack und eure Kaffeemaschine die richtigen Bohnen. Besonders beliebt: SURACE Selezione Caffè No.1 für einen echten italienischen Espresso mit ausgeprägter Crema. Elegant und raffiniert bringt die Nummer 1 die Geschmacksnoten von Schokolade, Karamell und braunem Zucker in die Tasse.

Kaffeeliebhaber:innen, die es etwas milder mögen, greifen gerne zu unseren Bio-Bohnen No. 2 oder No. 7. Wählt aus unseren acht verschiedenen Kaffeeröstungen und genießt euren italienischen Kaffeemoment. **ERHÄLTlich IM SURACE ONLINESHOP ODER IM SELEZIONE-REGAL IN UNSEREN LOKALEN.**

Folgt uns auf SOCIAL MEDIA

Benvenuto! Auf unseren SURACE Social-Media-Kanälen nehmen wir euch mit auf eine Reise in unsere kulinarische Welt. Wir lassen euch in unsere Töpfe blicken, geben Einblicke in die Eismanufaktur und laden euch ein, neue Kreationen unserer Köche zu probieren. Ihr bekommt Updates zu Events, kulinarischen Highlights und Öffnungszeiten, lernt die Menschen bei SURACE näher kennen und auch Gewinnspiele warten auf euch. Grazie an alle, die bereits zu unserer Community gehören.

Folgt uns auf
Facebook und Instagram:

 www.facebook.com/surace.at

 www.instagram.com/surace_originale/

SPECIALITÀ DI BIRRA

SCHLADMINGER

Inmitten der Region Schladming-Dachstein wird seit mehr als einem Jahrhundert Bier gebraut. Reinstes Bergquellwasser aus dem Urgestein der Tauern, feinsten Aromahopfen und naturbelasende Braugerste machen das Schladminger Bier zu einem echten Biergenuss.

BIRRA

BIER VOM FASS

ZIPFER URTYP	0,30 l	4,50
	0,50 l	5,20

SCHLADMINGER BIO ZWICKL	0,30 l	4,50
	0,50 l	5,20

WEIHENSTEPHAN HEFEWEISSBIER	0,30 l	4,50
	0,50 l	5,20

RADLER SAUER	0,30 l	4,50
	0,50 l	5,20

BIER AUS DER FLASCHE

GÖSSER NATURRADLER ZITRONE	0,30 l	4,50
	0,50 l	5,20

WEIHENSTEPHAN HEFEWEISSBIER	0,50 l	5,20
alkoholfrei		

GÖSSER NATURGOLD	0,50 l	5,20
alkoholfrei		

**SURACE RISTORANTE
LENTIACITY**
BLÜTENSTRASSE 15
ERDGESCHOSS LENTIACITY
4040 LINZ-URFAHR
TELEFON: 0732 731 305

**SURACE RISTORANTE
PLUSCITY**
PLUSKAUFSTRASSE 7
4061 PASCHING
TELEFON: 07229 61 353

SURACE AM SEE
TRAUNERSTRASSE 25b
4050 TRAUN
TELEFON: 07229 51010

SURACE CUCINA
COULINSTRASSE 13
4020 LINZ
TELEFON: 0650 88 55 788

WWW.SURACE.AT

mein moment italien

SURACE
RISTORANTE DAL 1960