

menù

UNSERE SPEISEKARTE. GERNE AUCH FÜR LESE- UND KOCHMOMENTE ZUHAUSE.
EINFACH MITNEHMEN. AUSGABE 4 / 2024

Mein Moment Italien

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



BENVENUTO **bei SURACE am SEE**

Wir freuen uns, euch in unserem SURACE am SEE zu begrüßen. Es liegt uns am Herzen, unseren Gästen bei jedem Besuch einen echten Moment Italien zu schenken. Die Anlässe für solche Momente sind so vielfältig wie das Leben.



Nahe am Wasser, umgeben von der Natur. SURACE am SEE lädt ein zum Verweilen oder dazu, kurz dem Alltag genussvoll zu entfliehen. Menschen, die sich hier treffen, teilen die Freude am Genuss und an einer guten Begegnung. Wir servieren euch dazu besten italienischen Kaffee, der für uns eigens in Italien geröstet wird. Ein Drink mit Freunden nach einer sportlichen Trainingseinheit verbindet Aktivität mit geselliger Begegnung, so wie ein kleiner Snack nach dem Schwimmen wieder für Energie sorgt. Und was wäre ein Besuch in Italien ohne cremiges Gelato? 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 und bereiten selbstverständlich alles frisch und authentisch zu.

Für alle, die Abwechslung lieben, lohnt sich ein Blick auf unsere Tafel – unsere Specialità del giorno. Hier findet ihr, welche Tagesspezialitäten wir servieren.

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

Alle, die mehr über SURACE wissen wollen, finden auf den Seiten zwischen unseren Speisen und Getränken Wissenswertes über unsere Lieferanten, unsere Eisproduktion sowie die Menschen bei SURACE. Wir laden euch herzlich ein, dieses SURACE Menü 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.

MEIN
MOMENT
ITALIEN.

am See

DAS LEBEN GENIESSEN,
SICH ZEIT FÜR
DIE KLEINEN MOMENTE
NEHMEN.

Das macht das italienische Lebensgefühl aus. Und dieses Dolce Vita wird in unserem Ristorante am Oedter See so richtig erlebbar. Denn bei uns hat Genuss viele Facetten. So machen eine Piadina, eine original italienische Pizza oder ein frisches Gelato einen Tag am Wasser erst so richtig perfekt. Die Gespräche von der Runde um den See werden bei Pasta oder Fischspezialitäten und einem Glas Vino auf unserer Terrasse weitergeführt. Mit Blick auf den See schmecken Caffè, Dolci oder ein Glas Prosecco wie im letzten Urlaub in Italien. Es liegt uns am Herzen, für euch die Vielfalt der italienischen Küche mit all ihren herrlichen Aromen erlebbar zu machen. Von früh bis spät, also tutto il giorno. Ob italienischer Snack, Lunch, Espresso, Eis am Nachmittag, gemütliches Abendessen oder Familienfest – bei uns werden ganz in eurer Nähe Genussmomente erlebbar.

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 16,80
Carpaccio vom Rind mit Rucola, Cocktail-
tomaten und Parmesan

VITELLO TONNATO 16,80
feines Kalbfleisch mit Thunfischsauce
und Kapern

ANTIPASTO DI MARE 19,80
feine Meeresspezialitäten

CARPACCIO DI TONNO 16,80
Carpaccio vom Thunfisch mit Rucola,
Cocktailtomaten und Parmesan

**GERNE STELLEN WIR EUCH AUF
WUNSCH EINE ANTIPASTIPLATTE FÜR
MEHRERE PERSONEN ZUSAMMEN.**

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
Mies- und Venusmuscheln in
würzigem Weinsud

PIADINE

PIADINA CAPRESE 🌿 8,50
getostetes italienisches Fladenbrot,
gefüllt mit Tomaten, Mozzarella und
Blattsalat

PIADINA SAN DANIELE 8,50
getostetes italienisches Fladenbrot,
gefüllt mit Prosciutto, Käse und Rucola

PIADINA SALAME 8,50
getostetes italienisches Fladenbrot,
gefüllt mit scharfer Salami, Käse und
Melanzani

BURGER

BURGER SURACE 18,50
Rindfleisch 180 g, Nduja, Ei, Tomaten,
karamellisierte Zwiebeln, Salat,
Surace-Sauce und Pommes

BURGER DI POLLO 14,80
paniertes Hühnerfleisch, Tomaten, Rucola,
Parmesan, Pesto und Pommes

BURGER DI SALMONE 18,50
Lachs, Guacamole, Salat und Nachos

BURGER VEGANO 🌿 14,80
veganes Bun, Gemüse-Laibchen,
Salat, vegane Mayo und Pommes

SNACKS

POMMES 🌿 5,90

TOAST 5,90
Käse oder Schinken-Käse

CHICKEN NUGGETS 10,50
gebackene Hühnernuggets (9 Stück)

KINDER-PASTA 8,50
auf Wunsch mit Butter, Tomaten-
oder Bolognese-Sauce

SCHNITZEL WIENER ART 16,80
Schweine- oder Putenschnitzel gebacken,
mit Petersilienkartoffel oder Pommes
und Preiselbeeren

UN PEZZO DI PANE 🌿 1,50
Portion frischgebackenes Weißbrot

PIZZABROT 🌿 5,90

VEGETARISCH 🌿 VEGAN 🌿



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

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	
BACKHENDL-SALAT	16,80
Vogelersalat mit Tomaten und gebackenen Hühnerbruststreifen in Kürbiskernpanade mit Kürbiskernöl	
UN PEZZO DI PANE ♻️	1,50
Portion frischgebackenes Weißbrot	
PIZZABROT ♻️	5,90

VEGETARISCH ♻️ VEGAN ♻️

A close-up photograph of a person's hands rolling a sheet of pasta dough on a wooden surface. The person is wearing a blue apron over a dark shirt. The dough is a vibrant yellow color and is being rolled out into a large, flat sheet. The background is a dark, textured surface, possibly a wooden table or counter. The lighting is warm and focused on the hands and the dough.

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

**PENNE 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

FUSILLI ALL'AMATRICIANA 14,80

mit Bauchspeck und Zwiebeln in
Tomatensauce

**TORTELLINI PANNA E
PROSCIUTTO** 14,80

mit Schinken-Obers-Sauce

SPAGHETTI 16,80

**AGLIO, OLIO E PEPERONCINO
CON GAMBERETTI**

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

SPAGHETTI ALLE VONGOLE 18,80

mit Venusmuscheln in Weißweinsauce

TAGLIATELLE 21,80

AI FRUTTI DI MARE

mit Tomatensauce, frischen Meeres-
früchten und einer Riesengarnele

TAGLIATELLE CON RUCOLA 18,80

E GAMBERETTI

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

TAGLIATELLE 19,80

CON SALMONE E PANNA

mit frischem Lachs in Obers-Sauce

LASAGNE 15,80

überbackene Lasagne

PER I BAMBINI

KINDER-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	13,80	mit Tomatensauce, Mozzarella, Prosciutto San Daniele, Rucola, Cocktail- tomaten und gehobeltem Parmesan	
PIZZA DIAVOLA	14,80	PIZZA TIROLESE	16,80
mit Tomatensauce, Mozzarella, pikanter Salami, Nduja und Pfefferoni		mit Tomatensauce, Mozzarella, Speck und Spiegelei	
PIZZA RUSTICA	14,80	PIZZA SURACE	16,80
mit Tomatensauce, Mozzarella, Gorgonzola, scharfer Salami und Zwiebeln		mit Tomatensauce, Mozzarella, Nduja, Salsiccia, Zwiebeln und Spiegelei	
PIZZA PROSCIUTTO COTTO	13,80	PIZZA ANANAS	13,80
mit Tomatensauce, Mozzarella und gekochtem Schinken		mit Tomatensauce, Mozzarella, gekochtem Schinken und Ananas	
PIZZA PROSCIUTTO E FUNGHI	13,80	PIZZA CALZONE	14,90
mit Tomatensauce, Mozzarella, gekochtem Schinken und Champignons		mit Tomatensauce, Mozzarella, gekochtem Schinken, Salami und Champignons	
PIZZA GORGONZOLA E PROSCIUTTO	13,80	PIZZA CALABRESE	14,80
mit Tomatensauce, Mozzarella, gekochtem Schinken und Gorgonzola		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

ORATA 21,80
gegrillte Goldbrasse im Ganzen

BRANZINO 21,80
gegrillter Wolfsbarsch im Ganzen

GRIGLIATA MISTA 34,80
gegrillte Fischfilets, Garnelen und Tintenfische
mit gegrilltem Gemüse und Rosmarinkartoffeln

GAMBERONI 24,80
frische gegrillte Garnelen mit Salat

CALAMARI 21,80
frische gegrillte Tintenfische mit gegrilltem
Gemüse und Salat

FRITTO MISTO 26,80
frittierte Fische, Meeresfrüchte und Gemüse

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

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

SCHNITZEL WIENER ART 16,80
Schweine- oder Putenschnitzel gebacken,
mit Petersilienkartoffel oder Pommes
und Preiselbeeren

VEGETARISCH ♡ VEGAN ♡



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.

GELATO

1 Kugel	3,50
2 Kugeln	6,50
3 Kugeln	8,50
4 Kugeln	9,50
Portion Schlagobers	1,50
Portion div. Saucen, Liköre, Nüsse, Dekor	1,20
Portion frische Früchte	3,50
Eiswaffeln (3 Stück)	1,90

ERDBEER-BECHER	10,80
frische Erdbeeren, Erdbeer- und Vanilleeis, Erdbeersauce, Schlagobers	

FRÜCHTE-BECHER	10,80
frische Früchte, Fruchteis, Mangosauce, Schlagobers	

HEISSE LIEBE	10,80
Vanilleeis, heiße Himbeeren, Schlagobers	

BANANENSPLIT	10,80
Banane, Vanilleeis, Schokoladensauce, Mandelsplitter, Schlagobers	

SCHOKO-BECHER	10,80
Schokoladen- und Stracciatellaeis, Schokoladensauce, Schlagobers	

SCHOKO-NUSS-BECHER	10,80
Schokoladen- und Haselnusseis, Haselnuss- und Schokoladensauce, Schlagobers, Giotto-Kugeln	

NUSS-BECHER	10,80
gemischte Nüsse, Haselnusseis, Haselnusssauce, Schlagobers	

KOKOS-BECHER	10,80
Kokoseis, Schokoladen- und Kokossauce, Schlagobers, Raffaello-Kugeln	

EISKAFFEE	8,90
Vanilleeis mit kaltem Kaffee, Schlagobers	

MAJA	7,80
Vanille- und Schokoladeneis, Schokoladensauce, Schlagobers	

PINOCCHIO	7,80
Schokoladen- und Erdbeereis, Schlagobers, als Kasperl garniert	

CRÊPES	10,80
Sorten zur Wahl:	
• Erdbeer	
• Nuss	
• Banane	

WAFFELN	11,80
Sorten zur Wahl:	
• Gemischte Früchte	
• Erdbeer	
• Waldbeeren	
• Banane	

DOLCE

TIRAMISÙ	6,90
cremigtes Mascarpone-Dessert mit Biskotten in Espresso getunkt	

PANNA COTTA	6,90
feine italienische Oberscreme mit Erdbeer-, Karamell- oder Schokoladensauce	

PROFITEROLES	6,90
Brandteigkrapfen mit Oberscreme innen und luftiger Schokolade außen	

LA DOLCE VITA
Lust auf italienische Mehlspeisen? Fragt unser Servicepersonal nach dem heutigen Angebot.

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
------------------------	------

AFFOGATO	6,50
Espresso mit 1 Kugel Vanilleeis	

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	0,30 l	4,20
COCA COLA ZERO	Fl. 0,33 l	4,20
MEZZO MIX	0,30 l	4,20
FANTA	0,30 l	4,20
SPRITE	0,30 l	4,20
ALMDUDLER	0,30 l	4,20
EISTEE PFIRSICH Pfanner	0,30 l	4,20
EISTEE ZITRONE Pfanner	Fl. 0,33 l	4,20
RED BULL / SUGARFREE	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 HONIGMELONE	Fl. 0,20 l	3,90
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
SÜSSER SPRITZER	0,25 l	4,20
Weißwein mit Almdudler		
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	0,25 l	11,80
Reisetbauer Blue Gin Vintage, Fever-Tree Tonic Water		
SLOEBERRY GIN TONIC	0,25 l	11,80
Reisetbauer Blue Gin Sloeberry, 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 Iuzzolins 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.



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

FRIULANO PRIMARÛL COLLIO DOC 48,50
Venica & Venica, Friaul

GRILLO SICILIA DOC 32,50
Feudo Arancio, Sizilien

I FRATI LUGANA DOC 46,50
Cà dei Frati, Lombardei

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 1,5 l 110,00

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

PINOT GRIGIO PRIMARÛL COLLIO DOC 48,50
Venica & Venica, Friaul

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 RIED HINTER DER BURG 2022 39,50
Georg Ernsthofer, Wachau

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

GRÜNER VELTLINER SUPERGRAF 2019 69,50
Pichler-Krutzler, Wachau

MORILLON RIED ZIEREGG 2018 / BIO 88,50
Manfred Tement, Südsteiermark

RIESLING FEDERSPIEL RIED STEIN AM RAIN 2022 44,50
Schmelz, Wachau

RIESLING RIED GOTTSCELLE 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	
BARBARESCO RONCAGLIE MASSERIA DOCG 2018 Vietti, Piemont	119,00	
BAROLO DRAGOMIS DOCG Gaja, Piemont	118,00	SASSICAIA BOLGHERI DOC Tenuta San Guido, Toskana
BAROLO SERRALUNGA D'ALBA DOCG 2016 Enrico Serafino, Piemont	89,50	TIGNANELLO TOSCANA IGT Marchesi Antinori, Toskana
BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG Casanova di Neri, Toskana	95,00	TORCICODA PRIMITIVO SALENTO IGT Tormaresca, Apulien
CHIANTI DA VINCI DOCG Weingut Leonardo da Vinci, Toskana	34,50	VERTIGO IGT Livio Felluga, Friaul
CHIANTI CLASSICO PÈPPOLI DOCG Marchesi Antinori, Toskana	42,50	BATONNAGE 2020 Wild Boys of Batonnage, Neusiedlersee
COLAZZI IGT Colazzi, Toskana	68,50	BLAUFRÄNKISCH RIED WEINBERG 2018 / BIO Wachter-Wiesler, Südburgenland
INSOGLIO DEL CINGHIALE IGT 1,5 l Tenuta di Biserno, Toskana	128,00	COMONDOR 2017 / BIO Anita & Hans Nittnaus, Neusiedlersee
INSOGLIO DEL CINGHIALE TOSCANA IGT Tenuta di Biserno, Toskana	58,50	DAS PHANTOM 2020 Kirnbauer, Mittelburgenland
LANGHE NEBBIOLO PICOTENER DOC 2019 Enrico Serafino, Piemont	49,50	MAESTRO 2020 Heinrich, Mittelburgenland
LE SERRE NUOVE DELL'ORNELLAIA BOLGHERI DOC Ornellaia, Toskana	89,50	PANNOBILE 2016 / BIO Anita & Hans Nittnaus, Neusiedlersee
NERO D'AVOLA SICILIA DOC Feudo Arancio, Sizilien	34,50	REVE DE JEUNESSE 41 2020 Pöckl, Neusiedlersee
PRINCIPE SPINELLI CIRÒ CLASSICO ROSSO DOC Tenuta Iuzzolini, Kalabrien	39,50	SCHWARZ ROT 2019 Hans Schwarz, Neusiedlersee
		STEINZEILER 2018 Kollwentz, Leithaberg, Burgenland
		ZWEIGELT Anton Bauer, Wagram, Niederösterreich

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.



VINO ROSATO

CALAFURIA SALENTO 38,50
Tormaresca, Apulien

MIRAVAL ROSÉ 1,5 l 118,50
Miraval, Frankreich

ROSÉ VOM KALK 1/8 l 6,50
Jürgen Trummer, Südsteiermark
0,75 l 38,50
1,5 l 79,50

**WHISPERING ANGEL
CÔTES DE PROVENCE ROSÉ** 48,50
Caves d'Esclans, Frankreich

SPECIALITÀ DI VINO

MUSKATELLER SPRITZER 0,25 l 6,90

ROSÉ SPRITZER 0,25 l 6,90

ROSÉ VOM KALK 1/8 l 6,50
Jürgen Trummer, Südsteiermark
0,75 l 38,50
1,5 l 79,50

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

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

**DOM PÉRIGNON
BLANC 2013** 298,00
Dom Pérignon, Frankreich

**MOËT & CHANDON
BRUT IMPÉRIAL** 86,50
Moët & Chandon, Frankreich

**MOËT & CHANDON
ICE IMPÉRIAL** 89,50
1,5 l 188,00
Moët & Chandon, Frankreich

**MOËT & CHANDON
ICE IMPÉRIAL ROSÉ** 89,50
1,5 l 198,00
Moët & Chandon, Frankreich

**VEUVE CLICQUOT
BRUT** 88,50
Veuve Clicquot Ponsardin, Frankreich

**VEUVE CLICQUOT
ROSÉ BRUT** 98,50
1,5 l 195,00
Veuve Clicquot Ponsardin, Frankreich

PREISE PRO FLASCHE 0,75 l

novità



FESTE FEIERN IM SURACE AM SEE. **Ob große oder kleine.**

**DAS LEBEN GEHÖRT GEFEIERT.
BESONDERE ANLÄSSE
GEMEINSAM MIT ANDEREN
MENSCHEN ZU ERLEBEN, DAS
SIND JENE MOMENTE, DIE IN
ERINNERUNG BLEIBEN.**

Im SURACE am SEE feiert ihr bei italienischer Gastfreundschaft – ob Geburtstag mit Freunden, Familienfeier, Sponson, Weihnachtsfeier, Kundenevent oder Vereinsjubiläum. Bei uns genießt ihr mit euren Gästen eine gute Zeit mit italienischen Köstlichkeiten und Getränke-spezialitäten – ganz nach euren Wünschen.

Gerne auch im exklusiven Rahmen. Unser abtrennbarer Raum bietet Platz für 35 Personen die Terrasse mit Blick auf den See schafft ein einladendes Ambiente. Nur wenige Minuten vom Stadtzentrum aus erreichbar, mit Parkplätzen direkt vor der Tür und umgeben von der herrlichen Naturkulisse. Das SURACE am SEE heißt euch und eure Gäste herzlich willkommen.

INTERESSE AM FEIERN IM SURACE AM SEE?

Unser Team ist gerne für euch da.
Schreibt eine Nachricht an am.see@surace.at

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 <https://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

MORETTI

Verwurzelt in der Region Friaul gehört Birra Moretti zu den beliebtesten italienischen Bieren. Seit über als einem Jahrhundert wird bei Moretti Bier auf traditionelle Weise gebraut. Eine Mischung aus hochwertigem Hopfen verleiht dem Bier einen ausgewogenen bitteren Geschmack und ein spezielles Aroma.

BIRRA

BIER VOM FASS

MORETTI	0,20 l	4,20
	0,40 l	5,10
ZIPFER URTYP	0,30 l	4,50
	0,50 l	5,20
GÖSSER NATURRADLER ZITRONE	0,30 l	4,50
	0,50 l	5,20
RADLER SAUER	0,30 l	4,50
	0,50 l	5,20
RADLER MIT ALMDUDLER	0,30 l	4,50
	0,50 l	5,20

BIER AUS DER FLASCHE

GÖSSER STIFTS-ZWICKL HELL	0,50 l	5,20
WEIHENSTEPHAN HEFEWEISSBIER	0,50 l	5,20
WEIHENSTEPHAN HEFEWEISSBIER alkoholfrei	0,50 l	5,20
ZIPFER HELL alkoholfrei	0,33 l	4,50
CORONA	0,30 l	5,50

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

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

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

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

WWW.SURACE.AT

mein moment italien

SURACE 
RISTORANTE / CAFFÈ / GELATO

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-/Getränkangebot, Unternehmen sowie zu kulinarischen Themen
Medieninhaber: SURACE am SEE GmbH, Kremstalstrasse 90 b, 4050 Traun (Gastronomie) / Für den Inhalt verantwortlich: SURACE am SEE GmbH / Alle Rechte vorbehalten.
Druck- und Satzfehler sowie Änderungen vorbehalten / Konzept und Redaktion: Impuls Kommunikation / Artdirection, Grafikdesign und Fotoredaktion: Karin Manente,
SURACE am SEE GmbH / Fotos: Stefan Mayerhofer, Werner Streitfelder, Rudi Kremaier, Jürgen Wenter, Heldentheater, Stocksy, iStockphoto / Druck: oha-druck