

# menù

UNSERE SPEISEKARTE. GERNE AUCH FÜR LESE- UND KOCHMOMENTE ZUHAUSE.  
**EINFACH MITNEHMEN.** AUSGABE 11 / 2025

## 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

# LORIS BARBERA

Loris Barbera überrascht als Küchenchef unseres SURACE Ristorante PlusCity seine Gäste immer wieder mit neuen Kreationen. Die Ideen dafür entstehen, wenn er die Produkte sieht, riecht und fühlt. In diesen Momenten fügt sich alles in seinem Kopf zu einer harmonischen Geschmacksidee. Das Wichtigste für Loris: frische Zutaten von Top-Qualität. Gutes Rindfleisch zeichnet sich für den gebürtigen Sizilianer und leidenschaftlichen Koch durch eine dunkle, kräftige Farbe aus. Ist das Rindfleisch zu hell, dann ist es zu frisch und wandert nochmals in die Reifung, bevor er es in der Küche veredelt. Und auch das Fett spielt für den erfahrenen Koch eine große Rolle. Dieses zeigt sich in der Marmorierung des Fleisches und verrät Loris so einiges über die Zubereitung und das Gericht, das er in der Küche für seine Gäste zubereitet.

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

## ANTIPASTI

<b>BRUSCHETTA ITALIA</b> ♡	8,80
Weißbrot mit Cocktailtomaten	
<b>OLIVE MISTE</b> ♡	6,80
eine Auswahl unserer besten Oliven	
<b>MOZZARELLA DI BUFALA</b> ♣	14,80
Büffelmilch-Mozzarella aus Kampanien auf Tomatenscheiben mit hausgemachtem Basilikumpesto	
<b>GIRO D'ITALIA DI FORMAGGI</b> ♣	14,80
eine kulinarische Reise durch die Käsewelt Italiens mit Mostarda (pikante Marmelade)	
<b>PROSCIUTTO E MELONE</b>	14,80
24 Monate gereifter Prosciutto San Daniele auf Honigmelone	
<b>TAGLIERE MISTO</b>	18,80
Prosciutto San Daniele, Salami, Mortadella, verschiedene Käsesorten, Gemüse und Oliven	
<b>CARPACCIO DI MANZO</b>	16,80
Carpaccio vom Rind mit Rucola, Cocktail- tomaten und Parmesan	
<b>VITELLO TONNATO</b>	16,80
feines Kalbfleisch mit Thunfischsauce und Kapern	
<b>ANTIPASTO DI MARE</b>	19,80
feine Meeresspezialitäten kalt serviert	

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

## ZUPPE

<b>ZUPPA DI POMODORO</b> ♣	6,80
cremige Tomatensuppe mit einer gerösteten Weißbrotscheibe und Obershäubchen	
<b>MINISTRONE</b> ♡	7,80
original italienische Gemüsesuppe	
<b>ZUPPA DI PESCE (HAUPTSPEISE)</b>	21,80
italienische Fischsuppe mit einer gerösteten Weißbrotscheibe	
<b>COZZE CON SUGO DI POMODORO</b>	16,80
Miesmuscheln in Tomatensauce	
<b>IMPEPATA DI COZZE E VONGOLE</b>	18,80
Mies- und Venusmuscheln in würzigem Weinsud	
<b>UN PEZZO DI PANE</b>	1,50
Portion frischgebackenes Weißbrot	

VEGETARISCH ♣ VEGAN ♡



# Tatar di tonno con gelato al limone

## REZEPT FÜR 4 PERSONEN:

400 g frischer Thunfisch

1 Frühlingszwiebel

1 Bio-Zitrone

Olivenöl

Salz

Pfeffer

Zitroneneis

von SURACE

Aperol

Minze zur

Dekoration



Für das Thunfischtatar Frühlingszwiebel waschen, putzen und fein schneiden. Den Thunfisch in Scheiben schneiden und klein würfeln. Thunfisch mit den Frühlingszwiebeln in eine Schüssel geben. Mit Salz, frischem Pfeffer aus der Mühle und der geriebenen Schale einer Zitrone würzen. Zu einem Tatar vermischen und im Kühlschrank durchziehen lassen. Thunfischtatar mit Zitroneneis anrichten, mit etwas Aperol beträufeln und mit Minze dekorieren.

## 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 DELLA CASA</b>	14,80
Blattsalat mit Mais, Tomaten, Mozzarella, Schinken und Ei	
<b>INSALATA SAN DANIELE</b>	14,80
Blattsalat mit Prosciutto San Daniele, Mozzarella und Cocktailtomaten	
<b>INSALATA DI MANZO</b>	21,80
gemischter Salat mit rosa gebratenem Rinderfilet	
<b>INSALATA DI POLLO</b>	14,80
gemischter Salat mit gegrillten Hühnerfiletstreifen	
<b>INSALATA CON TONNO E CIPOLLA</b>	14,80
Blattsalat mit Tomaten, Thunfisch, Zwiebeln und Oliven	
<b>INSALATA SICILIANA</b>	14,80
Blattsalat mit Sardellen, Kapern, Oliven, Pecorino-Käse, Zwiebeln und Tomaten	
<b>INSALATA CON GAMBERONI</b>	21,80
gemischter Salat mit gegrillten Garnelen	
<b>UN PEZZO DI PANE</b> 🌿	1,50
Portion frischgebackenes Weißbrot	
<b>PIZZABROT</b> 🌿	6,50

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

**O**b 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.**



# FRISCH UND HANDGEMACHT – WÄHLT HIER EURE PASTA

## PASTATEIG ORIGINALE

HARTWEIZEN-  
GRIESS

FUSILLI  
PENNE  
SPAGHETTI  
TAGLIATELLE

## PASTATEIG INTEGRALE

HARTWEIZEN-  
VOLLKORNGRIESS

PENNE

## GEFÜLLTE PASTA

RAVIOLI  
MIT FLEISCHFÜLLE  
+ 3,00

TORTELLINI  
MIT RICOTTA UND  
SPINAT  
+ 2,00

## KARTOFFELTEIG

GNOCCHI

## UND DAZU EURE SAUCE

**AGLIO, OLIO E PEPERONCINO** 🍃 12,80  
Knoblauch, Olivenöl und scharfe  
Chilischoten

**AL POMODORO E BASILICO** 🍃 13,80  
Tomatensauce und frisches Basilikum

**ALL'ARRABBIATA** 🍃 13,80  
pikante Tomatensauce

**ALLA SORRENTINA** 🍃 15,80  
Tomatensauce, Mozzarella und  
frisches Basilikum

**ALL'ORTOLANA** 🍃 14,80  
Gemüsesauce aus Melanzani, Zucchini  
und Tomaten

**AL PESTO GENOVESE** 🍃 15,80  
hausgemachtes Basilikumpesto

**AI QUATTRO FORMAGGI** 🍃 14,80  
feine Käsesauce

**ALLA CARBONARA** 15,80  
Bauchspeck in Obers-Ei-Sauce

**ALLA BOLOGNESE** 15,80  
Bolognese-Sauce

**ALLA CALABRESE** 15,80  
scharfe Salami, Nduja, Zwiebeln  
und Tomaten

**ALL'AMATRICIANA** 15,80  
Bauchspeck und Zwiebeln in  
Tomatensauce

**PANNA E PROSCIUTTO** 14,80  
Schinken-Obers-Sauce

**AGLIO, OLIO E PEPERONCINO  
CON GAMBERETTI** 18,80  
Knoblauch, Olivenöl, scharfe Chilischoten  
und Shrimps

**ALLA SURACE** 18,80  
Weißweinsauce mit Mies- und  
Venusmuscheln

**ALLE COZZE** 18,80  
Tomatensauce mit Miesmuscheln

**ALLE VONGOLE** 18,80  
Venusmuscheln in Weißweinsauce

**AI FRUTTI DI MARE** 22,80  
Tomatensauce mit frischen Meeres-  
früchten und einer Riesengarnele

**CON RUCOLA E GAMBERETTI** 18,80  
Rucola und Shrimps in Salsa rosa, einer  
Tomaten-Obers-Sauce

**CON SALMONE E PANNA** 19,80  
frischer Lachs in Obers-Sauce

**LASAGNE** 16,80  
überbackene Lasagne

## PER I BAMBINI

BIS 8 JAHRE

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

VEGETARISCH 🍃 VEGAN 🍃 KLEINE PORTION PASTA -1,50



# PIZZA

**W**irklich 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

<b>PIZZABROT</b> 🍃	6,50
<b>PIZZA MARGHERITA</b> 🍃 mit Tomatensauce und Mozzarella	11,80
<b>PIZZA VEGETARIANA</b> 🍃 mit Tomatensauce, Mozzarella, Melanzani, Zucchini und Paprika	14,80
<b>PIZZA BUFALINA</b> 🍃 mit Tomatensauce, original Büffel-Mozzarella aus Kampanien, Cherrytomaten und frischem Basilikum	16,50
<b>PIZZA ITALIA</b> 🍃 mit Tomatensauce, original Büffel-Mozzarella, Rucola und getrockneten Tomaten	17,50
<b>PIZZA GORGONZOLA E SPINACI</b> 🍃 mit Tomatensauce, Mozzarella, Gorgonzola und Spinat	14,80
<b>PIZZA QUATTRO FORMAGGI</b> 🍃 mit Tomatensauce und vier verschiedenen Käsesorten	14,80
<b>PIZZA SALAME</b> mit Tomatensauce, Mozzarella und Mailänder-Salami	14,80
<b>PIZZA DIAVOLA</b> mit Tomatensauce, Mozzarella, pikanter Salami, Nduja und Pfefferoni	15,80
<b>PIZZA RUSTICA</b> mit Tomatensauce, Mozzarella, Gorgonzola, scharfer Salami und Zwiebeln	15,80
<b>PIZZA PROSCIUTTO COTTO</b> mit Tomatensauce, Mozzarella und gekochtem Schinken	14,80
<b>PIZZA PROSCIUTTO E FUNGHI</b> mit Tomatensauce, Mozzarella, gekochtem Schinken und Champignons	14,80
<b>PIZZA GORGONZOLA E PROSCIUTTO</b> mit Tomatensauce, Mozzarella, gekochtem Schinken und Gorgonzola	14,80
<b>PIZZA CAPRICCIOSA</b> mit Tomatensauce, Mozzarella, gekochtem Schinken, Champignons, Artischocken und Oliven	15,80
<b>PIZZA QUATTRO STAGIONI</b> mit Tomatensauce, Mozzarella, gekochtem Schinken, Champignons, Artischocken und Pfefferoni	15,80

VEGETARISCH 🍃 VEGAN 🍃

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

## BEI UNS HABT IHR DIE WAHL BEIM TEIG:

### PIZZATEIG ORIGINALE

ruht 50 Stunden,  
aus weißem Mehl,  
knusprig und sehr bekömmlich

### PIZZATEIG INTEGRALE

ruht 15 Stunden,  
aus Vollkornmehl,  
leicht und duftend

<b>PIZZA CONTADINA</b> mit Tomatensauce, Mozzarella, gekochtem Schinken, Champignons, Salsiccia, Paprika und Zwiebeln	16,80
<b>PIZZA SAN DANIELE</b> mit Tomatensauce, Mozzarella, Prosciutto San Daniele, Rucola, Cocktailtomaten und gehobeltem Parmesan	17,50
<b>PIZZA TIROLESE</b> mit Tomatensauce, Mozzarella, Speck und Spiegelei	17,80
<b>PIZZA SURACE</b> mit Tomatensauce, Mozzarella, Nduja, Salsiccia, Zwiebeln und Spiegelei	17,80
<b>PIZZA ANANAS</b> mit Tomatensauce, Mozzarella, gekochtem Schinken und Ananas	14,80
<b>PIZZA CALZONE</b> mit Tomatensauce, Mozzarella, gekochtem Schinken, Salami und Champignons	15,80
<b>PIZZA CALABRESE</b> mit Tomatensauce, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebeln und Oliven	15,80
<b>PIZZA MARE E MONTI</b> mit Tomatensauce, Mozzarella, Shrimps, Champignons und Rucola	17,80
<b>PIZZA FRUTTI DI MARE</b> mit Tomatensauce, Mozzarella und Meeresfrüchten	17,80
<b>PIZZA SICILIANA</b> mit Tomatensauce, Mozzarella, Oliven, Kapern und Sardellen	15,80



# 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

VEGETARISCH ♡ VEGAN ♡

## **PESCE**

**ORATA** 21,80  
gegrillte Goldbrasse im Ganzen

**BRANZINO** 21,80  
gegrillter Wolfsbarsch im Ganzen

**SALMONE** 22,80  
gegrilltes Lachsfilet

**TONNO (SASHIMI-QUALITÄT)** 24,80  
gegrilltes Thunfischfilet mit rohem Kern

**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

## **CARNE**

**PREMIUMFLEISCH VON DER  
FLEISCHMANUFAKTUR A. RIEPL AUS  
UNSEREM DRY AGED REIFESCHRANK**

**TAGLIATA** 32,80  
zartrosa gebratenes Rib Eye mit Rucola  
und Parmesan, 280 g

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

**RIB EYE** 29,80  
geschmackvolles Steak aus der  
Hochrippe, 280 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.



## GELATO

**UNSER GELATO SERVIEREN WIR  
EUCH VON MITTE MÄRZ BIS OKTOBER.  
NUR BEI SCHÖNWETTER.**

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

<b>ERDBEER-BECHER</b>	10,80
frische Erdbeeren, Erdbeer- und Vanilleeis, Erdbeersauce, Schlagobers	

<b>FRÜCHTE-BECHER</b>	10,80
frische Früchte, Fruchteis, Mangosauce, Schlagobers	

<b>HEISSE LIEBE</b>	10,80
Vanilleeis, heiße Himbeeren, Schlagobers	

<b>BANANENSPLIT</b>	10,80
Banane, Vanilleeis, Schokoladensauce, Mandelsplitter, Schlagobers	

<b>SCHOKO-BECHER</b>	10,80
Schokoladen- und Stracciatellaeis, Schokoladensauce, Schlagobers	

<b>SCHOKO-NUSS-BECHER</b>	10,80
Schokoladeneis, Haselnusseis, Haselnuss- und Schokoladensauce, Schlagobers, Giotto-Kugeln	

<b>NUSS-BECHER</b>	10,80
gemischte Nüsse, Haselnusseis, Haselnussauce, Schlagobers	

<b>KOKOS-BECHER</b>	10,80
Kokoseis, Schokoladen- und Kokossauce, Schlagobers, Raffaello-Kugeln	

<b>EISKAFFEE</b>	8,90
Vanilleeis mit kaltem Kaffee, Schlagobers	

<b>MAJA</b>	7,80
Vanille- und Schokoladeneis, Schokoladensauce, Schlagobers	

<b>PINOCCHIO</b>	7,80
Schokoladen- und Erdbeereis, Schlagobers	

<b>CRÊPES</b>	10,80
Sorten zur Wahl:	
• Erdbeer	
• Nuss	
• Banane	

<b>WAFFELN</b>	11,80
Sorten zur Wahl:	
• Gemischte Früchte	
• Erdbeer	
• Waldbeeren	
• Banane	

## DOLCE

<b>TIRAMISÙ</b>	6,90
cremiges Mascarpone-Dessert mit Biskotten in Espresso getunkt	

<b>PANNA COTTA</b>	6,90
feine italienische Oberscreme mit Erdbeer-, Karamell- oder Schokoladensauce	

<b>PROFITEROLES</b>	6,90
Brandteigkrapfen mit Oberscreme innen und luftiger Schokolade außen	

## CAFFÈ E TÈ

<b>ESPRESSO</b>	3,40
-----------------	------

<b>ESPRESSO DOPPIO</b>	4,20
------------------------	------

<b>ESPRESSO MACCHIATO</b>	3,50
mit Milchschaum	

<b>ESPRESSO CORRETTO</b>	4,80
mit Grappa	

<b>VERLÄNGERTER</b>	4,20
---------------------	------

<b>CAPPUCCINO</b>	4,40
-------------------	------

<b>LATTE MACCHIATO</b>	4,50
------------------------	------

<b>AFFOGATO</b>	6,50
Espresso mit 1 Kugel Vanilleeis	

<b>TEE</b>	Kanne 4,40
BIO-TEE von SONNENTOR:	
Schwarztee, Grüntee, Pfefferminztee, Kräutertee, Früchtetee, Kamillentee	

<b>HEISSE SCHOKOLADE</b>	
mit Milchschaum	4,40
mit Schlagobers	4,70

<b>ZITRONENSAFT / MILCH ZUM TEE</b>	0,20
-------------------------------------	------

<b>RUM ZUM TEE</b>	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 0,50 l 5,90

frische Zitrusfrüchte,  
Mandarinen- und Mojito-Minzsirup,  
frische Minze, Soda

#### GRANATAPFEL-HIMBEER 0,50 l 5,90

frische Himbeeren,  
Granatapfel- und Himbeersirup,  
frische Minze, Soda

#### LIMETTE-INGWER 0,50 l 5,90

frischer Ingwer, Limettensaft,  
Ingwersirup, frische Minze, Soda

#### ERDBEER-ZITRONE 0,50 l 5,90

frische Erdbeeren, Zitronensaft,  
Erdbeersirup, frische Minze, Soda

### GETRÄNKE OHNE ALKOHOL

#### SAN PELLEGRINO Fl. 0,25 l 3,60

prickelnd

Fl. 0,75 l 6,50

#### ACQUA PANNA Fl. 0,25 l 3,60

natur

Fl. 0,75 l 6,50

#### SODAWASSER 0,125 l 1,50

0,30 l 2,50

0,50 l 4,00

#### COCA COLA / ZERO Fl. 0,33 l 4,50

#### MEZZO MIX Fl. 0,33 l 4,50

#### FANTA Fl. 0,33 l 4,50

#### SPRITE Fl. 0,33 l 4,50

#### ALMDUDLER 0,30 l 4,50

#### EISTEE PFIRSICH Fl. 0,33 l 4,50

Pfanner

#### EISTEE ZITRONE Fl. 0,33 l 4,50

Pfanner

#### RED BULL / SUGARFREE Dose 0,25 l 4,80

#### LEMONSODA Fl. 0,20 l 3,90

#### ORANSODA Fl. 0,20 l 3,90



#### TONIC WATER Fl. 0,25 l 4,50

#### BITTER LEMON Fl. 0,25 l 4,50

#### BLACK ORANGE Fl. 0,25 l 4,50

#### PURPLE BERRY Fl. 0,25 l 4,50

#### PAGO APFEL 0,30 l 4,20

#### PAGO ORANGE 0,30 l 4,20

#### PAGO MANGO Fl. 0,20 l 4,20

#### PAGO MARILLE Fl. 0,20 l 4,20

#### PAGO ACE Fl. 0,20 l 4,20

#### PAGO ERDBEERE Fl. 0,20 l 4,20

#### PAGO JOHANNISBEERE 0,30 l 4,20

#### PAGO GESPRITZT

mit Leitungswasser 0,30 l 4,20

0,50 l 4,30

mit Sodawasser 0,30 l 4,30

0,50 l 4,50

#### LEITUNGSWASSER 0,30 l 1,00

0,50 l 1,50

1 l 3,00

#### ZITRONENSAFT 0,02 l 0,20

#### SIRUP PUR 0,04 l 1,00

Holunder, Mandarine,  
Mojito Mint, Granatapfel, Himbeer,  
Ingwer, Erdbeer





## 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</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, Organics by Red Bull Purple Berry		

<b>PINK BERRY SPRITZ</b>	0,25 l	6,90
Reisetbauer Blue Gin Sloeberry, Organics by Red Bull Purple Berry		

<b>MED AM SEE</b>	0,25 l	6,90
Italicus, Organics by Red Bull Tonic Water		

<b>MEDITERRANEAN SPRITZ</b>	0,25 l	6,90
Lyre's Italian Spritz, Organics by Red Bull Tonic Water (alkoholfrei)		

<b>GIN &amp; TONIC</b>	0,25 l	11,80
Reisetbauer Blue Gin Vintage, Organics by Red Bull Tonic Water		

<b>SLOEBERRY GIN TONIC</b>	0,25 l	11,80
Reisetbauer Blue Gin Sloeberry, Organics by Red Bull Tonic Water		

<b>ACQUA DI NEIVI</b>	0,25 l	10,80
Vermouth Bianco, Prosecco, Organics by Red Bull Tonic Water		

<b>AMARO TONIC</b>	0,25 l	10,80
Amaro del Capo, Organics by Red Bull Tonic Water		

<b>NEGRONI</b>	9 cl	11,80
Vermouth Rosso, Campari, Gin		

<b>NEGRONI SBAGLIATO</b>	0,25 l	11,80
Vermouth Rosso, Campari, Prosecco		

## SPIRITUOSEN

<b>GRAPPA</b>		
<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>COGNAC</b>		
<b>HENNESSY VS</b>	2 cl	5,20

<b>WHISKY</b>		
<b>AFFENZELLER SINGLE MALT</b>	2 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>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>BITTER</b>		
<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

**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

<b>VINO DELLA CASA BIANCO</b>	1/8 l	4,00
<b>PINOT GRIGIO DELLE VENEZIE DOC</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</b> Franz Josef Gritsch, Wachau	1/8 l	5,90
<b>GELBER MUSKATELLER SÜDSTEIERMARK DAC</b> Südsteiermark	1/8 l	5,90

### VINO ROSSO

<b>VINO DELLA CASA ROSSO</b>	1/8 l	4,00
<b>CHIANTI DA VINCI DOCG</b> Weingut Leonardo da Vinci, Toskana	1/8 l	4,80
<b>ARTINO CALABRIA IGT</b> Iuzzolini, Kalabrien	1/8 l	6,90

### VINO BIANCO

<b>DONNA GIOVANNA IGT</b> Iuzzolini, Kalabrien	46,50
<b>FRIULANO FRIULI COLLI ORIENTALI DOC</b> Livio Felluga, Friaul, Cormons	48,50
<b>GRILLO SICILIA DOC</b> Feudo Arancio, Sizilien	32,50
<b>I FRATI LUGANA DOC</b> Cà dei Frati, Lombardei	46,50
<b>LUGANA DOC</b> Cà dei Frati, Lombardei	46,50
<b>MADRE GOCCIA IGT</b> Iuzzolini, Kalabrien	39,50

<b>PINOT GRIGIO DELLE VENEZIE DOC</b> Venetien	29,50
---	-------

<b>PINOT GRIGIO FRIULI DOC</b> Jermann, Friaul	46,50 1,5 l 110,00
---	-----------------------

<b>PINOT GRIGIO FRIULI COLLI ORIENTALI DOC</b> Livio Felluga, Friaul, Cormons	48,50
--	-------

<b>SAUVIGNON FRIULI COLLI ORIENTALI DOC</b> Livio Felluga, Friaul, Cormons	48,50
---	-------

<b>GELBER MUSKATELLER SÜDSTEIERMARK DAC</b> Südsteiermark	34,50
--	-------

<b>GRÜNER VELTLINER FEDERSPIEL RIED HINTER DER BURG</b> Georg Ernsthofer, Wachau	39,50
---	-------

<b>GRÜNER VELTLINER FEDERSPIEL ROTES TOR</b> Franz Hirtzberger, Wachau	58,50
---	-------

<b>GRÜNER VELTLINER KIRCHPOINT FEDERSPIEL</b> Franz Josef Gritsch, Wachau	39,50
--	-------

<b>GRÜNER VELTLINER SMARAGD RIED LOIBENBERG</b> Emmerich Knoll, Wachau	64,50
---	-------

<b>GRÜNER VELTLINER SUPERGRAF</b> Pichler-Krutzler, Wachau	69,50
---	-------

<b>MORILLON RIED ZIEREGG / BIO</b> Manfred Tement, Südsteiermark	88,50
---	-------

<b>RIESLING FEDERSPIEL RIED STEIN AM RAIN</b> Schmelz, Wachau	44,50
--	-------

<b>RIESLING RIED GOTTSHELLE 1.ÖTW</b> Josef Dockner, Kremstal	43,50
--	-------

<b>SAUVIGNON BLANC RIED THERESIENHÖHE</b> Erich Polz, Südsteiermark	49,50
--	-------



## 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

<b>ARTINO CALABRIA IGT</b> Tenuta Iuzzolini, Kalabrien	39,50	
<b>BARBARESCO RONCAGLIE MASSERIA DOCG</b> Vietti, Piemont	98,50	
<b>BAROLO DRAGOMIS DOCG</b> Gaja, Piemont	98,50	
<b>BAROLO SERRALUNGA D'ALBA DOCG</b> Enrico Serafino, Piemont	78,00	
<b>BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG</b> Casanova di Neri, Toskana	95,00	
<b>CHIANTI DA VINCI DOCG</b> Weingut Leonardo da Vinci, Toskana	29,50	
<b>CHIANTI CLASSICO PÈPPOLI DOCG</b> Marchesi Antinori, Toskana	39,50	
<b>COLAZZI IGT</b> Colazzi, Toskana	68,50	
<b>INSOGLIO DEL CINGHIALE IGT</b> 1,5 l Tenuta di Biserno, Toskana	128,00	
<b>INSOGLIO DEL CINGHIALE TOSCANA IGT</b> Tenuta di Biserno, Toskana	49,50	
<b>LANGHE NEBBIOLO PICOTENER DOC</b> Enrico Serafino, Piemont	39,50	
<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>SASSICAIA BOLGHERI DOC</b> Tenuta San Guido, Toskana	248,00	
<b>TIGNANELLO TOSCANA IGT</b> Marchesi Antinori, Toskana	188,00	
<b>TORCICODA PRIMITIVO SALENTO IGT</b> Tormaresca, Apulien	45,00	
<b>BATONNAGE</b> Wild Boys of Batonnage, Neusiedlersee	158,00	
<b>BLAUFRÄNKISCH RIED WEINBERG / BIO</b> Wachter-Wiesler, Südburgenland	55,00	
<b>COMONDOR / BIO</b> Anita & Hans Nittnaus, Neusiedlersee	78,50	
<b>DAS PHANTOM</b> Kirnbauer, Mittelburgenland	55,00	
<b>REVE DE JEUNESSE 41</b> Pöckl, Neusiedlersee	108,00	
<b>SCHWARZ ROT</b> Hans Schwarz, Neusiedlersee	75,00	
<b>ZWEIGELT</b> Anton Bauer, Wagram, Niederösterreich	34,50	

# 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.





## VINO ROSATO

<b>CALAFURIA SALENTO</b> Tormaresca, Apulien	38,50
<b>MIRAVAL ROSÉ</b> Miraval, Frankreich	1,5 l 118,50

## SPECIALITÀ DI VINO

<b>MUSKATELLER SPRITZER</b>	0,25 l	6,90
<b>ROSÉ SPRITZER</b>	0,25 l	6,90
<b>ROSÉ VOM KALK</b> Jürgen Trummer, Südsteiermark	1/8 l 0,75 l 1,5 l	6,50 38,50 79,50

## BOLLICINE

<b>BELLINI CIPRIANI</b> Cipriani, Venetien	38,50
<b>LAMBRUSCO ROSSO IGT</b> Cantina della Volta, Emilia-Romagna	28,50

### PROSECCO

<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

### FRANCIACORTA

<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

### CHAMPAGNER

<b>DOM PÉRIGNON BLANC 2013</b> Dom Pérignon, Frankreich	298,00
<b>MOËT &amp; CHANDON BRUT IMPÉRIAL</b> Moët & Chandon, Frankreich	86,50
<b>MOËT &amp; CHANDON ICE IMPÉRIAL</b> Moët & Chandon, Frankreich	89,50 1,5 l 188,00
<b>MOËT &amp; CHANDON ICE IMPÉRIAL ROSÉ</b> Moët & Chandon, Frankreich	89,50 1,5 l 198,00
<b>VEUVE CLICQUOT BRUT</b> Veuve Clicquot Ponsardin, Frankreich	88,50
<b>VEUVE CLICQUOT ROSÉ BRUT</b> Veuve Clicquot Ponsardin, Frankreich	98,50 1,5 l 195,00

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

# 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](http://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](http://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](http://www.facebook.com/surace.at)

 [www.instagram.com/surace\\_originale/](http://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**

<b>MORETTI</b>	0,20 l	<b>4,40</b>
	0,40 l	<b>5,30</b>
<b>ZIPFER URTYP</b>	0,30 l	<b>4,70</b>
	0,50 l	<b>5,40</b>
<b>SCHLADMINGER BIO ZWICKL</b>	0,30 l	<b>4,70</b>
	0,50 l	<b>5,40</b>
<b>WEIHENSTEPHAN HEFEWEISSBIER</b>	0,30 l	<b>4,70</b>
	0,50 l	<b>5,40</b>
<b>RADLER SAUER</b>	0,30 l	<b>4,70</b>
	0,50 l	<b>5,40</b>
<b>RADLER MIT ALMDUDLER</b>	0,30 l	<b>4,70</b>
	0,50 l	<b>5,40</b>

### **BIER AUS DER FLASCHE**

<b>GÖSSER NATURRADLER ZITRONE</b>	0,30 l	<b>4,70</b>
	0,50 l	<b>5,40</b>
<b>WEIHENSTEPHAN HEFEWEISSBIER</b> alkoholfrei	0,50 l	<b>5,40</b>
<b>GÖSSER NATURGOLD</b> alkoholfrei	0,50 l	<b>5,40</b>

**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 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