

VORSPEISEN UND SUPPEN

BLATTSALATTELLER

Blattsalate, gegrilltes Wolfsbarschfilet, Olivenöl, Apfelessig
8,50 €

BEEF TARTARE

Filet vom Waldviertler Jungrind, Butter, Toast
Kleine Portion (80 Gramm) 9,- €
Große Portion (160 Gramm) 13,- €

FILETSPITZEN-SALAT

Gegrillte Filetspitzen, Blattsalate, Kirschparadeiser,
Gartenkresse, Balsamico-Olivenöldressing
10,- €

MARINIERTE MEERESFRÜCHTE

auf Glasnudelsalat mit Avocados, Paprika und Chili
9,- €

MEZZE ZUM QUADRAT

4 Vorspeisen auf einem Teller: Falaffel-Bällchen (kalt) auf Kichererbsen-
Sesamcreme, Melanzani-Mousse mit Oliven und Teigröllchen mit Käse
(Börek), mit Frischkäse gefüllte Pfefferoni auf Harissa-Creme,
Joghurt mit Minze
11,- €

KLARE RINDSUPPE mit Liebstöckl-Grießnockerl

3,10 €

TOM KHA GAI SUPPE

Hühnerfleisch, Kokosmilch, Zitronengras, Galgantwurzel, Kaffirblätter
4,- €

KANTONESISCHE GEMÜSESUPPE

mit Pak Choi, Lauch, Karotten, Bambussprossen, chinesische Pilze und Glasnudeln
4,- €



STEAKS

Liebe Gäste!

Wir empfehlen, die Steaks "medium" oder "rare" zu genießen.

Beilagen wählen Sie bitte aus unserem Angebot auf den Folgeseiten.

Wir bitten um Nachsicht, wenn einzelne Fleischteile nicht immer verfügbar sind.

ABERDEEN ANGUS RIND

Zart, fettarm und aromatisch

Diese Rinderrasse entstand im Nordosten Schottlands in den Grafschaften Aberdeen und Angus. Formmäßig ist sie die ausgeprägteste Fleischrinderrasse. Angus-Fleisch zeichnet sich durch einen geringen Fettanteil aus und ist für seine Zartheit weltweit bekannt - in Argentinien werden die Rinder aufgrund der optimalen Wetterbedingungen ganzjährig im Freien gehalten, wo sie sich von dem frischen saftigen Gras der Pampa ernähren. Das Fleisch reift gut gekühlt am Schiff und lagert im Schlossquadrat im richtig temperierten Reifeschrank.

RIB-EYE-STEAK vom argentinischen Angusrind
ca. 250 g 19,- €

BEIRIED-STEAK vom argentinischen Angusrind
ca. 250 g 19,- €

COTE DE BOEUF vom irischen Angusrind
ca. 500 g 24,- €

FILET-STEAK vom argentinischen Angusrind
ca. 200 g 22,- €

SURF & TURF - KOMBI:

3 STÜCK RIESENGARNELEN zu jedem Steak: 6,- €

Unsere Steaks servieren wir mit folgenden Beilagenvarianten 5,50 €

...**Classic Style** mit Pfeffersauce, Ofenerdäpfel und Knoblauchrahm

...**Mexican Style** mit Churrasco Sauce und gebratener Maiskolben

...**French Style** mit würziger Dijonsensauce und Erdäpfelgratin mit Zucchinischeiben

...**Light Style** mit großer grüner Salatschüssel, Balsamico Essig und Olivenöl



STEAKS

HEREFORD RIND

Feine Fasern, exquisite Marmorierung

Das Hereford-Rind ist eine sehr hochwertige Fleischrinderrasse, die ursprünglich aus Herefordshire in Großbritannien stammt, wo sie bereits im 17. Jahrhundert gezüchtet wurde. Heute erfreut sie sich bei den Rinderzüchtern im wüstenhaften Südwesten der USA, in Argentinien und in Neuseeland großer Beliebtheit. Die Fleischqualität ist sehr gut und konkurriert mit dem Aberdeen Angus (siehe Vorderseite), deren Fleisch ebenfalls für seine feine Marmorierung bekannt ist.

RIB-EYE-STEAK vom US-amerikanischen Hereford-Rind
ca. 250 g 23,- €

COTE DE BOEUF vom australischem Hereford-Rind
ca. 500 g 25,- €

COTE DE BOEUF vom US Hereford-Rind
ca. 500 g 29,- €

FILET-STEAK vom Neuseeländischen Hereford-Rind
ca. 200 g 22,- €

T-BONE-STEAK vom US-amerikanischen Hereford-Rind
ca. 500 g 31,- €

SURF & TURF - KOMBI:

3 STÜCK **RIESENGARNELEN** zu jedem Steak:
6,- €

Unsere Steaks servieren wir mit folgenden Beilagenvarianten 5,50 €

....**Classic Style** mit Pfeffersauce, Ofenerdäpfel und Knoblauchrahm

....**Mexican Style** mit Churrasco Sauce und gebratener Maiskolben

....**French Style** mit würziger Dijonsensauce und Erdäpfelgratin mit Zucchinischeiben

....**Light Style** mit großer grüner Salatschüssel, Balsamico Essig und Olivenöl



STEAKS

WEIDEMASTRIND

aus dem oberösterreichischen Voralpenland

RIB-EYE-STEAK ca. 250 g 19,- €

CÔTE DE BOEUF ca. 500 g 24,- €

Unsere Steaks servieren wir mit folgenden Beilagenvarianten 5,50 €

...**Classic Style** mit Pfeffersauce, Ofenerdäpfel und Knoblauchrahm

...**Mexican Style** mit Churrasco Sauce und gebratener Maiskolben

...**French Style** mit würziger Dijonsensauce und Erdäpfelgratin mit Zucchinischeiben

...**Light Style** mit großer grüner Salatschüssel, Balsamico Essig und Olivenöl

STEAK VOM BUTTERFISCH

Der Butterfisch zählt zur Familie der Barsche. Er lebt in den Küstengewässern des Atlantik, hat einen aalartig schlanken Körper mit langer Rückenflosse. Das Fleisch ist weiß, fest und grätenarm.

BUTTERFISCH-STEAK (ca. 200 g)

mit Kirschparadeiser-Jungzwiebelgemüse und Jasminreis 16,- €

BEILAGEN

Steakbutter mit Chilischoten oder Kräutern oder Dijonsenf	2,00 €
Ofenerdäpfel mit Knoblauchrahm	3,50 €
Speckfisolen	3,50 €
Erdäpfelgratin mit Zucchinischeiben und Parmesan überbacken	3,60 €
Hausgemachte Aioli-Sauce mit Knoblauch und Olivenöl	2,50 €
Bordeaux-Sauce mit Rotwein, Schalotten und Gewürzen	2,50 €
Burgunder-Dijonsenf-Sauce mit Rotwein, Dijonsenf und Obers	2,50 €
Pfeffersauce mit grünem und rosa Pfeffer und Obers	2,50 €
Churrasco Sauce mit Paradeisern, Paprika und Tex-mex-Gewürzen	2,50 €
Gemischter oder grüner Blattsalat	3,50 €
Gebratenes Gemüse (Kirschparadeiser, Jungzwiebel, Brokkoli, Zuckerschoten, Karotten und Zucchini)	3,50 €
Gebratener Maiskolben	3,70 €
Pommes frites oder Braterdäpfel	3,60 €
Große Salatschüssel	6,30 €



DESSERTS

3 ERDBEER-KNÖDEL

Fruchtmark, Haselnußbrösel (15 Minuten Zubereitung)

6,- €

PARFAITVARIATION

Maracuja, Schokokrokant, frische Früchte

6,- €

SCHOKOLADE-VARIATION

(15 Minuten Zubereitung)

Nougatknödel, weißes Schokomousse, Schokolade-Eis

8,- €

SÜSSES ZUM QUADRAT

Tiramisu, Mohr im Hemd,
Zimteisknödel, Waldbeerenragout

8,- €

KARAMELISIERTER ZIEGENKÄSE

Rosmarinhonig, selbstgemachte getrocknete Kirschparadeiser

7,- €

KÄSE-TELLER

Gorgonzola eccellenza, Vorarlberger Bergkäse, Taleggio
und französischer Camembert

Feigensenf, Butter, Baguette

9,- €



FESTMAHL

Im Mittelpunkt eines Festmahles im Gergely's steht ein im Ganzen gebratenes Stück Fleisch, Geflügel oder Fisch, beispielsweise eine vier Kilogramm schwere Hochrippe vom Herefordrind, im Ganzen gegart und im Ganzen zum Tisch serviert. Unsere Köche braten sie kurz auf dem Grill an und lassen sie dann bei geringer Hitze ganz langsam garen, was, je nach Gewicht des Bratenstücks, bis zu 12 Stunden lange dauern kann; aber dann steht auf der Tafel so richtig ein mächtiger Festtagsbraten, opulent wie früher an den Fürstenhöfen, und noch dazu, dank modernster Temperatursteuerung, mit außergewöhnlich naturbelassenem Aroma, unglaublich saftig und weich.



GERGELY'S FESTMAHL wird auf Vorbestellung für Gruppen ab fünf Personen zelebriert. Wir beraten Sie gerne! Beliebte Angebote finden Sie unten auf dieser Seite.

Ganze Hochrippe vom Irischem Herford-Rind

Rohgewicht ca. 4,5 Kilogramm

geeignet für ca. 14 Personen, inklusive 6 verschiedene Beilagen und Saucen

Pro Person: 22 €

Schweinschopf ohne Knochen

Rohgewicht 3,50 Kilogramm

geeignet für ca. 8 Personen, inklusive 6 verschiedene Beilagen und Saucen Inklusiv

Pro Person: 7,50 €

Neuseeländische Lammkeule ohne Knochen

Rohgewicht 2 Kilogramm

geeignet für ca. 5 Personen, inklusive 6 verschiedene Beilagen und Saucen Inklusiv

Pro Person: 16 €



ALKOHOLFREI

Orangensaft (erntefrisch gepreßt) 0.25 l 2,90 €
MEIN SAFT - Apfelsaft naturtrüb 0.25 l 2,90 €

Klarer Apfelsaft, Almdudler 0.25 l 2,80 €
Klarer Apfelsaft oder Almdudler
mit Wasser (Jugendgetränke) 0.50 l 2,80 €

Soda zum Mischen mit hausgemachten Fruchtexttrakten:
Wiener Sodawasser 1/4 Liter 1,- €

dazu servieren wir im Stamperl:

Zitronensaft frisch gepreßt 2 cl 1,00 €
Selbstgemachter Himbeersirup 4 cl 1,50 €
Johannisbeere-Minzesirup 4 cl 1,50 €
Selbstgemachter Holunderblütensirup mit Limonen 4 cl 1,50 €

Römerquelle still 0,33 l / 0,75 l 2,70 € / 4,70 €
Römerquelle prickelnd 0,33 l / 0,75 l 2,70 € / 4,70 €
Coca-Cola, Coca-Cola light, Coca-Cola zero 0.33 l 2,80 €
Fanta, Sprite 0.33 l 2,80 €
Tonic oder Bitter Lemon 0.2 l 2,90 €

BIER

Margaretner vom Fass (Eigenmarke)
0,3 l / 0,5 l 3,10 € / 3,80 €
"Zwettler Zwickl" vom Fass
0,3 l / 0,5 l 3,20 € / 3,90 €
Zwettler Original vom Fass
0,3 l / 0,5 l 3,20 € / 3,90 €

Null Komma Josef (0,5 l) 3,90 €
Franziskaner Weissbier (0,5 l) 3,90 €
Zwettler Dunkles (0,5 l) 3,90 €



CAFE DO CUADRO

Schlossquadrat-Hausmarke, besonders mild geröstet. Eine aromatische, säurearme Cuvée hochwertiger Arabica-Hochlandbohnen aus Mittelamerika, Kenya, Java

VON DER KAFFEERÖSTEREI HEISSENBERGER

Kleiner / Grosser Espresso 2,20 € / 3,70 €
Kleiner / Grosser Brauner 2,40 € / 3,90 €
Cappuccino 3,30 € / Wiener Melange 3,00 € / Café latte 3,90 €
Bio-Tee von Sonnentor: Darjeeling, Kamille, Pfefferminze 2,70 €

SEKT & APERITIF

Prosecco Spumante Trevigiano (Brioso)
0,1 l 3,10 € 0,7 l 21 €
Veuve Cliquot Champagner 0.7 l 57,00 €
Sherry, Portwein, Martini dry / bianco 4 cl 3,70 €
Aperol Spritz (Aperol, Weisswein, Soda) 0,25 4,40 €
Campari 4 cl 3,20 € Campari Soda 4,20 € Campari Orange 4 cl 4,90 €

SPIRITUOSEN

2 cl
Baileys Irishcream 3 €
Averna, Fernet Branca 3 €
Grappa Nonino Vendemmia 3 €
Tequila Olmeca, Havana Blanco, Wodka Stolichnaja, Gordon's Dry Gin 3 €
Remy Martin, 4 €
Chivas Regal, 12 Jahre alt 5,90 €

SCHLOSSQUADRAT EDELBRÄNDE

2 cl
Alter Apfel (im Eichenfaß gelagert) 3,10 €
Alte Zwetschke (im Eichenfaß gelagert) 3,10 €
Klare Zwetschke 3,60 €
Williamsbirne 4,60 €
Kirsche 4,80 €
Marille 4,80 €
Vogelbeere 6,20 €
Himbeere 6,80 €

