

ENTRÉE / STARTERS

UNSER TATAR

vom österreichischen Jungrind, Butter, Toast
oder
vom norwegischen Frischlachs, Butter, Toast

Kleine Portion (80 Gramm) 11 €

Große Portion (150 Gramm) 17 €

Sehr große Portion (200 Gramm) 21 €

DREIERLEI TATAR

österreichisches Jungrind,
norwegischer Frischlachs,
fruchtige Avocado, Butter, Toast
14,90 €

VORSPEISEN ZUM QUADRAT

Roastbeef vom Weidemastrind,
Geräucherte Entenbrust, Dirndl-Gelee,
Shrimps-Spinatbällchen, Olivenöl,
Bloody Mary mit Babymozzarella,
Basilikum-Pesto
15 €

GERGELY'S SALATSCHÜSSEL

Sautierte Rinderfiletspitzen, Blattsalat, Rukolasalat,
Balsamico-Olivenöldressing
12 €

MOUSSE VON DER GRÜNEN UND SCHWARZEN OLIVE

Prosciutto San Daniele, Sesamgrisini
12 €

KLARE RINDSUPPE VOM WEIDEMASTRIND

Rindfleisch, Kräuterknödel, Gemüse
4,50 €

BRETONISCHE HUMMERSUPPE

Glacierter Karfiol, Zuckerschoten
7,20 €

KÜRBISCREMESUPPE

Roter Curry, Kokosmilch (Vegan)
5,90 €

ERBSENSUPPE

Chorizo
5,90 €

SUPPEN / WARM / KALT



RIB-EYE URUGUAY-ANGUS

Niedertemperatur-smoked
saftig, voller Fleischgeschmack

ca. 350 g 29 €

ca. 250 g 24 €

SPARE-RIBS ÖSTERREICH

gebraten, geräuchert,
Braterdäpfel, 2 erlei Dip

16 €

PULLED PORK BURGER

Brioche-Bun, Coleslaw, Tomate,
Barbecue-Sauce, Steakfries

14 €

ALLES WAS DAS
SMOKER HERZ BEGEHRT

TRINITY-DREIFALTIGKEIT

RIB-EYE URUGUAY-ANGUS

SPARE-RIBS

PULLED PORK

Coleslaw, Folienerdäpfel, Knoblauchrahm

Braterdäpfel, 2 erlei Dip

FÜR 2, 3, ODER 4 PERSONEN

Pro Person 27 €

SMOKER'S DELIGHT

SMOKED RIB-EYE URUGUAY- ANGUS

Im Ganzen rosa geräuchert
am Tisch tranchiert, Rohgewicht ca. 2,5 Kilogramm

geeignet für 5-7 Personen

inklusive 6 verschiedene Beilagen und Saucen

auf Vorbestellung

Gesamtpreis: 320 €

CHATEAUBRIAND URUGUAY -ANGUS (500 G)

mit Folienerdäpfel, gebratenem Gemüse, Pfeffersauce, Chilibutter

mit 1 Flasche 0,75l Schlossquadrat Selection G

(Blauer Zweigelt, Blaufränkisch, Merlot, Cabernet Sauvignon)

Preis für 2 Personen 69,00 €



STEAKS

FILET-STEAK URUGUAY-Angusrind

Das Premiumstück, grain feed
saftig, mager & mild im Geschmack
unvergesslich weich
ca. 200 g 24 €

FILET-STEAK NEUSEELAND-Hereford-Rind

Der Klassiker aus Neuseeland
weich und geschmackvoll
ca. 200 g 24 €

RIB-EYE-STEAK URUGUAY-Angusrind

sehr saftig und aromatisch
der Klassiker zum Grillen
ein außergewöhnliches Steakerlebnis
ca. 250 g 24 €
ca. 350 g 29 €

RIB-EYE-STEAK ÖSTERREICH

Weiderind/Kalbin
saftig mit typischem Fettauge
das Beste was Österreich zu bieten hat
ca. 250 g 23 €
ca. 350 g 28 €

CLASSICS

SURF & TURF - KOMBI

2 STÜCK RIESENGAMBAS zu jedem Steak: 7,90 €

Beilagenvariationen 5,80 €

Classic Style - Pfeffersauce, Ofenerdäpfel, Knoblauchrahm

Mexican Style - Churrasco Sauce, gebratenem Maiskolben

French Style - würzige Dijonsensauce, Erdäpfelgratin mit Zucchinischeiben

Light Style - große Salatschüssel, Blattsalat, Balsamico Essig, Olivenöl



Bruttopreise 2018

STEAKS

COTE DE BOEUF IRLAND-Angusrind

die Beiried am Knochen
saftig mit leichten Fettrand
ein Steakerlebnis
ca. 500 g 26 €

COTE DE BOEUF AMERIKA- Hereford-Rind

Sehr zart und stark marmoriert
Ein Klassiker in den USA
ca. 500 g 28 €

CÔTE DE BOEUF ÖSTERREICH-Weidemastrind

der Hammer aus Oberösterreich
saftig, gut marmoriert, toller Fleischgeschmack
ca. 500 g 26 €

T-BONE-STEAK AMERIKA - Hereford-Rind

Filet & Rückenstück am Knochen
Die perfekte Kombination
Voller Fleischgeschmack und zart
ca. 700 g 45 €

HOCHRIPPE ÖSTERREICH- Weidemast-Rind

im Ganzen Niedertemperatur gegart
am Tisch tranchiert
Rohgewicht ca. 4,5 Kilogramm
geeignet für 8-12 Personen
inklusive 6 verschiedene Beilagen und Saucen
auf Vorbestellung
Gesamtpreis: 450 €

SURF & TURF - KOMBI

2 STÜCK RIESENGAMBAS zu jedem Steak: 7,90 €

ROTES KOKOS-CURRY

Grüner Spargel, Karfiol, Paprika, Zwiebel,
Karotten, Zucchini, Kokosmilch, Pfannbrot, Jasminreis

14 €

mit gegrillten Filetspitzen, Angusrind

18 €

GEGRILLTES ZANDERFILET-FILETS

Limetten-Spaghettini, Baby-Spinat

19 €

GEGRILLTES OFENGEMÜSE

mariniert mit Kräuter-Knoblauch-Essenz

11 €

...mit gegrillten Filetspitzen

URUGUAY-Angusrind

18 €

GAMBAS VOM GRILL

Im Ganzen mariniert und gebraten,
Kräuterbutter, Aiolisauce,
getoastetes Weißbrot

25 €

dazu . . .

Ofenerdäpfel mit Knoblauchrahm	3,50 €
Speckfisolen	3,50 €
Cremiger Blattspinat	3,50 €
Erdäpfelgratin / Zucchinischeiben, Parmesan	3,60 €
Gemischter oder grüner Blattsalat	3,50 €
Gebratenes Gemüse (Kirscharteiseiser, Jungzwiebel, Brokkoli, Zuckererbsenschoten, Karotten und Zucchini)	3,50 €
Gebratener Maiskolben	3,70 €
Pommes frites, Rosmarinerdäpfel oder Braterdäpfel	3,60 €
Jasminreis	3,50 €
Große Blattsalatschüssel	5,80 €

. . . und hausgemacht

Chilibutter	2 €
Kräuterbutter	2 €
Dijonsenfutter	2 €
Hausgemachte Aioli-Sauce, Knoblauch, Olivenöl	2,50 €
Bordeaux-Sauce, Rotwein, Schalotten	2,50 €
Burgunder-Dijonsenf-Sauce, Rotwein, Dijonsenf, Obers	2,50 €
Pfeffersauce, grüner und rosa Pfeffer, Obers	2,50 €
Churrasco Sauce, Paradeiser, Paprika, Tex-mex-Gewürzen	2,50 €

SÜSS GEHT IMMER

SCHOKOTÖRTCHEN

flüssiger Kern, Waldbeerragout
weißes Schokolade-Eis
7,50 €

SCHOKOLADE-VARIATION

Nougatknödel
weißes, dunkles Schokolade-Eis
Schokomousse
8 €

SÜSSES ZUM QUADRAT

Tiramisu, Mohr im Hemd, Zimteisknödel
Waldbeerenragout
8 €

GEBACKENE APFEL-TOPFENKNÖDEL

Vanille-Punschcreme
8 €

NOUGAT-SOUFFLÉ

Pfirsichröster, Pistazieneis
7,50 €

KÄSEVARIATION

Französische,
österreichische Käsespezialitäten
12 €



Gergely's Hofstöckl

Sehr gut geeignet für Seminare, Pressekonferenzen,
exklusive Feiern und Events. Wir beraten Sie gerne.

Bruttopreise 2018

ALKOHOLFREI

Orangensaft	0.25 l	3,20 €
MEIN SAFT - Apfelsaft naturtrüb	0.25 l	3,50 €
Klarer Apfelsaft, Almdudler	0.25 l	3,10 €
Klarer Apfelsaft oder Almdudler mit Wasser (Jugendgetränke)	0.50 l	3,10 €
Soda zum Mischen mit hausgemachten Fruchtexttrakten:		
Wiener Sodawasser	0.25 l	1,20 €
dazu servieren wir im Stamperl:		
Zitronensaft frisch gepreßt	2 cl	1,30 €
Selbstgemachter Himbeersirup	4 cl	1,80 €
Johannisbeere-Minzesirup	4 cl	1,80 €
Selbstgemachter Holunderblütensirup mit Limonen	4 cl	1,80 €
Römerquelle still	0,33 l / 0,75 l	3,20 € / 5,20 €
Römerquelle prickelnd	0,33 l / 0,75 l	3,20 € / 5,20 €
Coca-Cola, Coca-Cola light, Coca-Cola zero	0.33 l	3,30 €
Fanta, Sprite	0.33 l	3,30 €
Tonic oder Bitter Lemon	0.20 l	3,30 €

BIER

Margaretner vom Fass (Eigenmarke)	0,3 l / 0,5 l	3,70 € / 4,40 €
Zwettler Zwickl vom Fass	0,3 l / 0,5 l	3,90 € / 4,60 €
Zwettler Original vom Fass	0,3 l / 0,5 l	3,90 € / 4,60 €
Null Komma Josef	0,5 l	4,30 €
Franziskaner Weissbier	0,5 l	4,60 €
Franziskaner Weissbier (alkoholfrei)	0,5 l	4,60 €
Zwettler Dunkles	0,5 l	4,30 €

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	2,60 € / 4,10 €
Kleiner / Grosser Brauner	2,80 € / 4,30 €
Cappuccino	3,70 €
Wiener Melange	3,40 €
Café latte	4,30 €
Bio-Tee von Sonnentor: Darjeeling, Kamille, Pfefferminze	3,40 €



Bruttopreise 2018

SEKT & APERITIF

Prosecco Spumante Trevigiano (Briosio)	0,1 l	3,90 €
	0,7 l	27,00 €
Veuve Cliquot Champagner	0,7 l	57,00 €
G'spritzter weiß / rot	0,25 l	3,00 €
Sherry, Portwein, Martini dry / bianco	4 cl	3,70 €
Aperol Spritz (Aperol, Weisswein, Soda)	0,25 l	4,80 €
Veneziano (Aperol, Prosecco, Soda)	0,25 l	5,20 €
Hugo (Prosecco, hausgemachter Holunderblütensirup, Limette, Minze, Soda)	0,25 l	5,20 €
Campari Soda	4 cl	4,20 €
Campari Orange	4 cl	4,90 €

SPIRITUOSEN

Baileys Irishcream	2 cl	3,00 €
Averna, Fernet Branca	2 cl	3,00 €
Grappa Nonino Vendemmia	2 cl	3,50 €
Tequila Olmeca, Havana Blanco, Wodka Stolichnaja, Gordon's Dry Gin	2 cl	3,00 €
Remy Martin,	2 cl	4,00 €
Chivas Regal, 12 Jahre	2 cl	5,80 €
Ron Antiquo - Diplomatico, 12 Jahre	2 cl	5,80 €

SCHLOSSQUADRAT EDELBRÄNDE

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



SELBST GEMACHT im SCHLOSSQUADRAT

- ... Toskanisches Brot in der Trattoria Margareta
- ... Burgerbrot im Cafe Quadro
- ... gefüllte Ravioli in der Margareta
- ... Fruchtsirupe und Limonaden
- ... Marmeladen und Röster
- ... Chardonnay aus dem eigenen Weingarten
- ... Cafe do Quadro und weitere Eigenmarken

... ganz aus der Nähe

Ob frische Marillen aus der Wachau, Dirndl aus dem Pielachtal, oder Pfirsiche und Zwetschken aus der Steiermark, wir verarbeiten sie in unseren Küchen zu fruchtiger Marmeladen, Röster, naturreinen Fruchtsaucen und Limonaden. Nur die die besten Produkte aus der nahen Region.

... und von weit her

Fleisch aus 4 Kontinenten ,gereift im hauseigenen Reifeschrank
Ob Steaks, Hochrippe, Lamm oder Wild, beste Qualität ist garantiert

DAS SCHLOSSQUADRAT SCHAUT AUF DIE UMWELT

Wir vermeiden unnötige Verpackungen, trennen den Müll, sparen mit Wasser und Energie (nur auf die gute, alte Glühbirne wollen wir nicht verzichten, weil sie ein gemütlicheres Licht ausstrahlt). Für diese Maßnahmen wurden wir mit dem Österreichischen Umweltzeichen für Tourismusbetriebe ausgezeichnet, das ist ein Gütesiegel, das umweltbewusstes und soziales Handeln, sowie einen hohen qualitativen Standard nach außen erkennbar macht.

Wir verwenden ausschließlich Strom aus heimischer Wasserkraft

