

ENTRÉE / STARTERS

OUR TARTARES

from austrian young cattle, butter, toast
or

from norwegian fresh salmon, butter, toast

Small portion (80 gr.) 11 €

Large portion (150 gr.) 17 €

Very large portion (200 gr.) 21 €

TARTARE VARIATION

Austrian young cattle

Norwegian fresh salmon

Fruity avocado, butter, toast

14,90 €

SCHLOSSQUADRAT MIXED STARTERS

Roast beef from pasture cattle, roasted duck breast,
cornel jelly, shrimp-spinach balls, olive oil,
buratta cheese with cherry tomatoes, basil pesto

15 €

GERGELY'S SALAD BOWL

fried fillet tips, iceberg lettuce, curly endive, radicchio
and rocket salad with lime chilli dressing

12 €

GREEN AND BLACK OLIVES MOUSSE

San Daniele prosciutto, sesame breadsticks

12 €

BEEF CONSOMMÉ

Beef, herb dumplings, vegetables

4,50 €

BRETONNIAN LOBSTER BISQUE

Glazed cauliflower, sugar snap peas

7,20 €

CREAM OF PUMPKIN SOUP

Red curry, coconut milk (vegan)

5,90 €

PEA SOUP

Chorizo

5,50 €



RIB-EYE URUGUAY-ANGUS

Low temperature smoked

juicy and tasteful

ca. 350 g 29 €

ca. 250 g 24 €

18 €

SPARE RIBS

roasted, smoked,

fried potatoes, 2 dipping sauces

16 €

PULLED PORK

Brioche bun, coleslaw, tomato,

barbecue sauce, steak fries

14 €

OUR MEAT TRINITY

RIB-EYE URUGUAY-ANGUS

SPARE RIBS

PULLED PORK

Coleslaw, baked potatoes, garlic cream

fried potatoes, steak fries,

2 dipping sauces

FOR 2, 3 OR 4 PERSONS

Per person 27 €

SMOKED ANGUS RIB-EYE ROAST (URUGUAY)

smoked whole, carved at the table

Gross weight approx. 2,5 kg

suitable for 5-7 people

including 6 different side dishes and sauces

pre-order only!

320 €

**CHATEAUBRIAND STEAK URUGUAY –ANGUS (500G)**

with baked potatoes, fried vegetables

peppercorn sauce, chili butter

Incl. 1 bottle Schloßquadrat Selection G (Cuvée from Blauer Zweigelt,

Blaifränkisch, Merlot, Cabernet Sauvignon)

Price for 2 persons € 69



STEAKS

URUGUAY ANGUS FILLET STEAK

Premium piece, grain feed
juicy, lean & mild taste
very tender
approx. 200 gr. 24 €

NEW ZEALAND HEREFORD FILLET STEAK

The New Zealand classic
tender and full of taste
approx. 200 gr. 24 €

URUGUAY ANGUS RIB EYE STEAK

very juicy and aromatic
The barbecue classic
an extraordinary steak experience
approx. 250 gr. 24 €
approx. 350 gr. 29 €

AUSTRIAN RIB EYE STEAK

Pasture cattle / Heifer
very juicy – the best meat Austria has to offer
approx. 250 gr. 23 €
approx. 350 gr. 28 €

SURF & TURF COMBI

2 PIECES of big Gambas for each steak
7,90 €

Our steaks are served with the following side dish varieties 5,80 €

Classic Style with pepper sauce, baked potato and garlic cream sauce

Mexican Style with Churrasco sauce and roasted corn on the cob

French Style with spicy Dijon mustard sauce and potato gratin with zucchini slices

Light Style with large green salad bowl, balsamic vinegar and olive oil



STEAKS

IRISH ANGUS COTE DE BOEUF

Bone-in sirloin steak
juicy with a light fat rind
a steak experience
approx. 500 gr. 26 €

AMERICAN HEREFORD COTE DE BOEUF

very tender and marbled
A classic in the USA
approx. 500 gr. 28 €

AUSTRIAN COTE DE BOEUF

Pasture cattle from Upper Austria
juicy, nicely marbled steak, full of taste
approx. 500 gr. 26 €

AMERICAN HEREFORD T-BONE STEAK

Bone-in fillet and back loin
The perfect combination
Very tender and tasteful
approx. 700 gr. 45 €

AUSTRIAN PRIME RIB – Pasture cattle

cooked whole, low temperature, carved at the table
Gross weight approx. 4,5 kg
suitable for 8-12 people
including 6 different side dishes and sauces
pre-order only!
Total price 450 €

SURF & TURF COMBI

2 PIECES of big Gambas for each steak:
7,90 €



RED COCONUT CURRY

Green asparagus, cauliflower, bell pepper, onions, carrots,
Zucchini and coconut milk in pan bread, jasmine rice

14 €

with grilled Angus beef fillet tips

18 €

GRILLED PIKE PERCH FILLET

Lime spaghetti, baby spinach

19 €

OVEN BAKED VEGETABLES

marinated with herbs and garlic

11 €

...with grilled

Uruguay Angus beef fillet tips

18 €

GRILLED PRAWNS

marinated and grilled

Herb butter, aioli sauce

toasted white bread

25 €

SIDE DISHES

Steak butter with chilli peppers or herbs or Dijon mustard	2.00 €
Baked potato with garlic cream sauce	3.50 €
Green beans in bacon	3.50 €
Spinach leaves	3.50 €
Baked potato gratin with zucchini slices and gratinated Parmesan cheese	3.60 €
Homemade aioli sauce with garlic and olive oil	2.50 €
Bordeaux sauce with red wine, shallots and spices	2.50 €
Burgundy Dijon mustard sauce with red wine, Dijon mustard and whipped cream	2.50 €
Pepper sauce with green and pink pepper and whipped cream	2.50 €
Churrasco sauce with tomatoes, peppers and Tex-Mex spices	2.50 €
Mixed or green salad	3.50 €
Roasted vegetables (cherry tomatoes, spring onions, broccoli, sugar pea pod, carrots and zucchini)	3.50 €
Roasted corn on the cob	3.70 €
French fries or roasted potatoes	3.60 €
Jasmine rice	2.50 €
Large green salad bowl	5.50 €

DESSERT

CREAMY CHOCOLATE PIE

wild berries ragout, vanilla ice cream (15min)

7,50 €

CHOCOLATE VARIATION

nougat dumplings,
white and dark chocolate ice cream,
chocolate mousse

8 €

SWEETS PLATE

Tiramisu, chocolate soufflé,
cinnamon ice cream dumpling, wild berry ragout

8 €

BAKED APPLE-CURD CHEESE DUMPLINGS

Vanilla nougat punch cream

8 €

NOUGAT SOUFFLÉ

Peach compote, pistachio ice cream

7,50 €

CHEESE PLATE

variation of austrian and french cheeses

12 €



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

Margaretnr 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 €



SEKT & APERITIF

Prosecco Spumante Trevigiano (Brioso)	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 alt	2 cl	5,80 €

SCHLOSSQUADRAT EDELBRÄNDE

2 cl		
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'n 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

