

ENTRÉE / STARTERS

OUR TARTARES

from austrian young cattle, butter, toast
or
from sashimi tuna, butter, toast

Small portion (80 gr.) 11€

Large portion (150 gr.) 17€

Very large portion (200 gr.) 21€

TARTARE VARIATION

Austrian young cattle
Sashimi tuna

Fruity avocado, butter, toast
14,90 €

TRUFFLED CARPACCIO

Uruguay Angus beef, chicory, balsamic glaze, parmesan flakes
13,90 €

GERGELY'S SALAD BOWL

fried fillet tips, iceberg lettuce, curly endive, radicchio
and rocket salad with lime chilli dressing
12 €

SCALLOPS AU GRATIN

Sprout salad with wild herbs
14 €

BEEF CONSOMMÉ

Beef, herb dumplings, vegetables
4,50 €

BRETONNIAN LOBSTER BISQUE

Glazed cauliflower, sugar snap peas
7,20 €

TOMATO-COCONUT SOUP

Coriander-cashew pesto (vegan)
5,90 €

CREAM OF CRESS SOUP

Pickled salmon
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

17 €

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 €

PORTERHOUSE-STEAK AMERIKA - Hereford-Rind

Bone-in big fillet and back loin
The perfect combination
Very tender and tasteful
approx. 1000 gr. 65 €

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 €



gross price 2019

RED COCONUT CURRY

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

14 €

with grilled Angus beef filet tips

18 €

GRILLED TUNA SASHIMI

Medium rare

Wasabi tagliatelle, cherry tomato confit, soy glaze

24 €

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)

8 €

CLASSIC CHOCOLATE MOUSSE

Mousse of white and dark LINDT chocolate
with strawberry-lime-puree

8 €

SWEETS PLATE

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

8 €

MOJITO-PARFAIT

Corn-Crumbles, Creme de Menthe

9 €

NOUGAT SOUFFLÉ

Peach compote, pistachio ice cream

7,50 €

CHEESE PLATE

variation of austrian and french cheeses

12 €



WEISSWEIN EMPFEHLUNGEN AUS DEM GERGELY'S KELLER

Gerne bringen wir Ihnen unsere reichhaltige Weinkarte

Welschriesling 2018	Walter Frauwallner	28.- €
Roter Veltliner 2016 Alte Reben	Hofbauer-Schmidt	32.- €
Grüner Veltliner 2016 Mordthal Obsession	Herbert Schabl	32.- €
Grüner Veltliner 2017 Kammern	Hannes Hirsch	33.- €
Grüner Veltliner 2017 Bisamberg	Rainer Christ	24.- €
Grüner Veltliner 2017 Herrenholz	Fritz Wieninger	27.- €
Grüner Veltliner 2016 Alte Reben	Gerhard Markowitsch	29.- €
Riesling 2017 Zöbinger	Hannes Hirsch	33.- €
Riesling 2017 Alte Reben	Hofbauer-Schmidt	32.- €
Riesling 2017 Aggsthal	Niki Windisch	28.- €
Chardonnay 2017 Schüttenberg	Gerhard Markowitsch	40.- €
Chardonnay 2015 Select	Fritz Wieninger	39.- €
Weissburgunder 2017	Georg Schneider	23.- €
Weissburgunder 2017 Vollmondwein	Rainer Christ	32.- €
Gemischter Satz 2017 Bisamberg	Rainer Christ	48.- €
Gemischter Satz 2017 Bisamberg	Fritz Wieninger	34.- €
Gemischter Satz 2016		
Erste Lage Ulm Nussberg Alte Reben	Fritz Wieninger	45.- €



ROTWEIN EMPFEHLUNGEN AUS DEM GERGELY'S KELLER

Gerne bringen wir Ihnen unsere reichhaltige Weinkarte

Zweigelt 2017 Rubin Carnutum	Gerhard Markowitsch	28.- €
Zweigelt 2013 Reserve	Böheim	44.- €
Zweigelt 2015 Holzberg	Niki Windisch	32.- €
Zweigelt 2012 Salzberg	Michael Allacher	41.- €
Zweigelt 2015 Waldacker DAC Reserve	Harald Kiss	48.- €
Blaufränkisch 2014 Leithen	Niki Windisch	50.- €
Blaufränkisch 2012 Bärenreiser	Walter Glatzer	52.- €
Blaufränkisch Dürrau	Paul Kerschbaum	59.- €
Blaufränkisch 2011 Umriss 0,375	Feiler Artinger	20.- €
Cabernet Sauvignon 2015	Feiler Artinger	56.- €
Merlot 2016	Hannes Reeh	53.- €
Merlot 2015/16 Sandwühler	Niki Windisch	63.- €
Pinot Noir 2016	Gerhard Markowitsch	31.- €
St. Laurent 2015 Altenberg	Walter Glatzer	32.- €
St. Laurent 2012 Apfelgrund	Michael Allacher	30.- €
Cuvee Anaconda 2014/15	Niki Windisch	44.- €
Cuvee Gotinsprun 2016	Walter Glatzer	42.- €
Cuvee Noir 2015	Georg Schneider	28.- €
Cuvee Heideboden 2015	Hannes Reeh	30.- €



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 €

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	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

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

