

ENTRÉE / STARTERS

UNSER TATAR

vom österreichischen Jungrind, Butter, Toast
oder

vom Sashimi Thunfisch, Butter, Toast

Kleine Portion (80 Gramm) 11 €

Große Portion (150 Gramm) 17 €

Sehr große Portion (200 Gramm) 21 €

DREIERLEI TATAR

österreichisches Jungrind,
Sashimi Thunfisch
fruchtige Avocado, Butter, Toast
15,90 €

GÄNSELEBERPILZ

Gänseleber-Terrine
gefüllter Apfel, Dirndlmarmelade, Brioche
15,- €

GERGELY'S SALATSCHÜSSEL

Sautierte Rinderfiletspitzen, Blattsalat, Rukolasalat,
Balsamico-Olivenöldressing
13 €

GETRÜFFELTES CARPACCIO

Uruguay Angus Filet, Chiccoree,
Balsamico-Glace, Parmesanhobel
13,90 €

PICKELD MUSKAT KÜRBIS

Ziegenfrischkäse, gebratener Radicchio
Kürbiskerne Pfefferminze
8,90 €

KLARE RINDSUPPE VOM WEIDEMASTRIND

Rindfleisch, Kräuterknödel, Gemüse
4,50 €

BRETONISCHE HUMMERSUPPE

Glacierter Karfiol, Zuckerschoten
7,20 €

KÜRBIS-KOKOSSUPPE

Gebratene Garnele, Pumpernickel
5,90 €



SUPPEN

RIB-EYE URUGUAY-ANGUS

Niedertemperatur-smoked
saftig, voller Fleischgeschmack
ca. 350 g 29 €
ca. 250 g 24 €

SPARE-RIBS ÖSTERREICH

gebraten, geräuchert,
Braterdäpfel, BBQ Sauce, Knoblauchrahm
17 €

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 €

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

3 STÜCK RIESEN-STEINGARENELEN 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 2019

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 €

PORTERHOUSE-STEAK AMERIKA - Hereford-Rind

Großes Filet & Rückenstück am Knochen
Die perfekte Kombination für 2 Personen oder alleine
Voller Fleischgeschmack und zart
ca. 1000 g 65 €

HOCHRIPPE ÖSTERREICH- Weidemast-Rind

im Ganzen Niedertemperatur gegart
am Tisch tranchiert
Rohgewicht ca. 4,5 Kilogramm
geeignet für 8-10 Personen
inklusive 6 verschiedene Beilagen und Saucen
auf Vorbestellung

SURF & TURF - KOMBI

3 STÜCK RIESENGAMBAS zu jedem Steak: 7,90 €

SPECIAL WINTER OFFER
Gesamtpreis: 399 €
statt 450 €

ROTES KOKOS-CURRY

Zuckererbsenschoten, Karfiol, Paprika, Zwiebel,
Karotten, Zucchini, Kokosmilch, Pfannbrot, Jasminreis

14 €

mit gegrillten Filetspitzen, Angusrind

18 €

GEGRILLTES LACHSFORELLEN-FILET

cremige Baby-Spinat-Linguini
halbgetrocknete Kirschlorbeeren, Basilikum

24 €

GEGRILLTES OFENGEMÜSE

mariniert mit Kräuter-Knoblauch-Essenz

11 €

mit gegrillten Filetspitzen

URUGUAY-Angusrind

18 €

RIESEN-STEIN-GARNELEN VOM GRILL

Serviert mit Kräuterbutter, Aiolisauce und getoastetem Weißbrot

200 Gramm 17,00 €

400 Gramm 32,00 €

dazu . . .

Ofenerdäpfel mit Knoblauchrahm	3,90 €
Speckfisolen	3,90 €
Cremiger Blattspinat	3,90 €
Erdäpfelgratin / Zucchinischeiben, Parmesan	3,90 €
Gemischter oder grüner Blattsalat	3,50 €
Gebratenes Gemüse (Kirschlorbeeren, Jungzwiebel, Brokkoli, Zuckererbsenschoten, Karotten und Zucchini)	3,90 €
Gebratener Maiskolben	3,90 €
Pommes frites, Rosmarinerdäpfel oder Braterdäpfel	3,90 €
Trüffel Pommes mit Grana	4,90 €
Süßkartoffel-Pürre	3,90 €
Jasminreis	3,50 €
Große Blattsalatschüssel	5,80 €

. . . und hausgemacht

Chilibutter	2 €
Kräuterbutter	2 €
Dijonsenfutter	2 €
Hausgemachte Aioli-Sauce, Knoblauch, Olivenöl	2,50 €
Trüffel-Mayonnaise	2,50 €
Bordeaux-Sauce, Rotwein, Schalotten	3 €
Burgunder-Dijonsenf-Sauce, Rotwein, Dijonsenf, Obers	3 €
Pfeffersauce, grüner und rosa Pfeffer, Obers	3 €
Churrasco Sauce, Paradeiser, Paprika, Tex-Mex-Gewürzen	3 €

Bruttopreise 2019

SCHOKOTÖRTCHEN

flüssiger Kern, Waldbeerragout
weißes Schokolade-Eis
8 €

GERGELY'S SCHOKOMOUSSE

Mousse aus weisser und dunkler Lindt-Schokolade
Erdbeer-Limetten-Spiegel
8 €

SÜSSES ZUM QUADRAT

Tiramisu, Mohr im Hemd, Nougatknödel
hausgemachtes Bananeneis, Waldbeerenragout
10 €

WINTER IM GLAS

Glacierte Zimt-Äpfel, crunchy Hafer
Karamellsauce, Gergely's-Vanille-Eis
7 €

NUSS-LEBKUCHEN-SOUFFLÉ

Marillenröster, Pistazieneis
8 €

KÄSEVARIATION

Französische,
österreichische Käsespezialitäten
12 €



Gergely's Hofstöckl

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

Bruttopreise 2019

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 2018 Kammern	Hannes Hirsch	33.- €
Grüner Veltliner 2018 Bisamberg	Rainer Christ	28.- €
Grüner Veltliner 2017 Herrenholz	Fritz Wieninger	29.- €
Grüner Veltliner 2018 Alte Reben	Gerhard Markowitsch	30.- €
Riesling 2018 Zöbinger	Hannes Hirsch	33.- €
Riesling 2017 Alte Reben	Hofbauer-Schmidt	32.- €
Riesling 2017 Aggsthal	Niki Windisch	28.- €
Chardonnay 2017 Schüttenberg	Gerhard Markowitsch	40.- €
Chardonnay 2016 Select	Fritz Wieninger	39.- €
Weissburgunder 2017	Georg Schneider	26.- €
Weissburgunder 2018 Vollmondwein	Rainer Christ	34.- €
Gemischter Satz 2017 Bisamberg	Rainer Christ	48.- €
Gemischter Satz 2018 Bisamberg	Fritz Wieninger	38.- €
Gemischter Satz 2017		
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 DAC Reserve	Andreas Ziniel	32.- €
Zweigelt 2015 Holzberg	Niki Windisch	32.- €
Zweigelt 2015 Waldacker DAC Reserve	Harald Kiss	48.- €
Blaufränkisch 2014 Leithen	Niki Windisch	50.- €
Blaufränkisch 2012 Bärenreiser	Walter Glatzer	52.- €
Blaufränkisch Dürrau 2015	Paul Kerschbaum	59.- €
Blaufränkisch 2011 Umriss 0,375	Feiler Artinger	20.- €
Cabernet Sauvignon 2015	Feiler Artinger	56.- €
Merlot 2017	Hannes Reeh	53.- €
Merlot 2015/16 Sandwühler	Niki Windisch	63.- €
Pinot Noir 2017	Gerhard Markowitsch	31.- €
Pinot Noir 2016 Berggrund	Niki Windisch	45.- €
St. Laurent 2015 Altenberg	Walter Glatzer	32.- €
St. Laurent 2013 Herrschaftswald	Markus Iro	56.- €
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 €
Pierre Brocard 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 €
Grappa Eligo dell'Ornellaia	2 cl	5,50 €
Remy Martin	2 cl	4,00 €
Jean Filliox Cognac Grand Champagne	2 cl	5,20 €
Chivas Regal, Glen Allachie	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 €
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

