

# 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 €

## FOIE GRAS TERRINE

on stuffed apple with cornel jam and brioche

15 €

## GERGELY'S SALAD BOWL

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

12 €

## TRUFFLED CARPACCIO

Uruguay Angus beef, chicory, balsamic glaze, parmesan flakes

13,90 €

## PICKELD MUSKAT PUMPKIN

Goat cream cheese, fried radicchio

Pumpkin seeds peppermint

8,90 €

## BEEF CONSOMMÉ

Beef, herb dumplings, vegetables

4,50 €

## BRETONNIAN LOBSTER BISQUE

Glazed cauliflower, sugar snap peas

7,20 €

## PUMPKIN-COCONUT SOUP

Fried prawn, pumpernickel bread

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

3 King prawns with 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!

SPECIAL WINTER OFFER  
399 €

## SURF & TURF COMBI

3 KING PRAWNS WITH 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 filet tips

18 €

**GRILLED SALMON TROUT FILLET**

Creamy baby leaf spinach linguini  
half dried cherry tomatoes, basil

24 €

**OVEN BAKED VEGETABLES**

marinated with herbs and garlic

11 €

with grilled Uruguay Angus beef fillet tips

18 €

**GRILLED KING PRAWNS**

marinated and grilled Herb butter, aioli sauce

toasted white bread

200 Gramm 17,00 €

400 Gramm 32,00 €

**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 €
Truffel french fries with Grana	4,90 €
Mashed sweet potatoes	3,90 €
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 €

## WINTER IN A GLASS

Glazed cinnamon apples, crunchy oats,  
caramel sauce, Gergely's vanilla ice cream

7 €

## GINGERBREAD SOUFFLÉ WITH NUTS

Apricot 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 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 Aggsthäl	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.- €
Blaifränkisch 2014 Leithen	Niki Windisch	50.- €
Blaifränkisch 2012 Bärenreiser	Walter Glatzer	52.- €
Blaifränkisch Dürrau 2015	Paul Kerschbaum	59.- €
Blaifränkisch 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.- €

gross price 2019/20



## 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 €
<b>dazu servieren wir im Stamperl:</b>		
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 (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

## 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

