

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

GERGELY'S SALATSCHÜSSEL

Sautierte Rinderfiletspitzen, Blattsalat, Rukolasalat,

Balsamico-Olivenöldressing

13,-

GETRÜFFELTES CARPACCIO

Uruguay Angus Filet, Chiccoree,

Balsamico-Glace, Parmesanhobel

13,90

GURKEN-SPAGHETTI

Ziegenfrischkäse-Kräuterbällchen,

Buttermilch-Limetten-Dressing, Gartenkresse

9,-

KLARE RINDSUPPE VOM WEIDEMASTRIND

Rindfleisch, Kräuterknödel, Gemüse

4,50

BRETONISCHE HUMMERSUPPE

Glacierter Karfiol, Zuckerschoten

7,-

PARADEISER-KOKOS-SUPPE

Knusper-Garnele, Sojasprossen, Koriander

5,90

SUPPEN



RIB-EYE URUGUAY-ANGUS

Niedertemperatur-smoked
saftig, voller Fleischgeschmack

ca. 350 g 31,-

ca. 250 g 25,-

SPARE-RIBS ÖSTERREICH

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

ALLES WAS DAS
SMOKER HERZ BEGEHRT

SMOKER'S DUETT

RIB-EYE URUGUAY-ANGUS-BEEF

SPARE-RIBS

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,)
Preis für 2 Personen 69,-



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 25,-
ca. 350 g 30,-

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,-

Beilagenvariationen 6,-

Classic Style - Pfeffersauce, Ofenerdäpfel, Knoblauchrahm

Mexican Style - Churrasco Sauce, gebratener Maiskolben

French Style - würzige Dijonsensauce, Erdäpfelgratin mit Zucchinischnitten

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



Bruttopreise 2020

STEAKS

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,-

SPECIAL SUMMER OFFER
Gesamtpreis: 399,-
statt 450,-

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,-

ROTES KOKOS-CURRY

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

14,-

mit gegrillten Filetspitzen, URUGUAY-Angusrind

18,-

GEGRILLTES DORADENFILET

cremige Baby-Spinat-Linguini
halbgetrocknete Kirschparadeiser, 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,-

400 Gramm 32,-

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 (Kirschparadeiser, Jungzwiebel, Romanesco, Zuckererbsenschoten, Karotten und Zucchini)	3,90
Gebratener Maiskolben	3,90
Pommes frites, Rosmarinerdäpfel oder Braterdäpfel	3,90
Trüffel Pommes mit Grana	4,90
Jasminreis	3,50
Große Blattsalatschüssel	5,80

. . . und hausgemacht

Chilibutter	2,-
Kräuterbutter	2,-
Dijonsenfbuter	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-Gewürze	3,-

SÜSS GEHT IMMER

SCHOKOTÖRTCHEN

flüssiger Kern, Waldbeerragout
weißes Schokolade-Eis
8,-

GERGELY'S SCHOKOMOUSSE

Mousse aus dunkler Schokolade
Limettenrahm, Erdbeeren
8,-

SÜSSES ZUM QUADRAT

Tiramisu, Mohr im Hemd, Nougatknödel
hausgemachtes Mojito-Eisparfait,
Waldbeerenragout
10,-

SOMMER IM GLAS

Glacierte Rhababer-Äpfel, crunchy Hafer
Erdbeersauce, Gergely's-Schokolade-Eis
7,-

KÄSEVARIATION

Französische,
österreichische Käsespezialitäten
12,-



Gergely's Hofstöckl

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

WEISSWEIN EMPFEHLUNGEN AUS DEM GERGELY'S KELLER

Gerne bringen wir Ihnen unsere reichhaltige Weinkarte

Rose Frizzant „GLUATHUMMEL “	Walter Glatzer	22.- €
Roter Veltliner 2016 Alte Reben	Hofbauer-Schmidt	32.- €
Roter Veltliner Hochstrass 2018		
Daniel Jungmayr SCHLOSSQUADRAT TROPHY SIEGER 2020		28.- €
Grüner Veltliner 2016 Mordthal Obsession	Herbert Schabl	32.- €
Grüner Veltliner 2018 Bisamberg	Rainer Christ	28.- €
Grüner Veltliner 2018 Herrenholz	Fritz Wieninger	29.- €
Grüner Veltliner 2019 Alte Reben	Gerhard Markowitsch	30.- €
Riesling 2018/19 Zöbinger	Hannes Hirsch	33.- €
Riesling 2017 Alte Reben	Hofbauer-Schmidt	32.- €
Riesling 2017 Aggsthal	Niki Windisch	28.- €
Chardonnay 2017 Schüttenberg	Gerhard Markowitsch	40.- €
Chardonnay 2016/17 Select	Fritz Wieninger	39.- €
Weissburgunder 2018	Georg Schneider	26.- €
Weissburgunder 2018 Vollmondwein	Rainer Christ	34.- €
Gemischter Satz 2018 Bisamberg	Rainer Christ	48.- €
Gemischter Satz 2018 Bisamberg	Fritz Wieninger	38.- €
Gemischter Satz 2018		
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 2018 Zweifellos	Hannes Reeh	29.- €
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 2017 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 2016	Georg Schneider	28.- €
Cuvee Heideboden 2016	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 (Briosio)	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 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

