

Schlossquadrat Leitlinien

Frische Marillen aus dem Burgenland, Dirndl'n aus dem Pielachtal, Pfirsiche und Zwetschken aus der Steiermark verarbeiten wir in unserer Küche zu fruchtiger Marmelade, zu Röster und naturreinen Fuchtsaucen.

Mehr als anderswo wird auch sonst im Schlossquadrat SELBST GEMACHT:

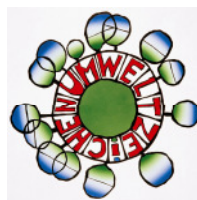
Das Toskanische Brot in der Trattoria Margareta oder das Burgerbrot im Cafe Cuadro beispielsweise kommt aus unserer Backstube, desgleichen kann man die Zubereitung gefüllter Teigwaren nachmittags beim Pizzaplatz der Margareta beobachten. Dazu kommen der Chardonnay aus dem Weingarten des Eigentümers, ein eigens fürs Schlossquadrat gerösteter Cafe do Cuadro und weitere Eigenmarken.

So bürgt das Schlossquadrat für authentische Qualität.

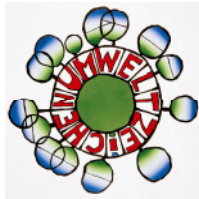
Das Schlossquadrat schaut auf die Umwelt.

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



Das Restaurant Gergely's ist Träger des österreichischen Umweltzeichen



So betonen wir unsere Verbundenheit mit Produkten aus den österreichischen Genussregionen, die wir direkt vom Bauernhof beziehen. Augenfälliges Symbol für diese Leitlinie ist der Steyr Traktor, Baujahr 1953, der im Innenhof des Silberwirt neben unserem Kräutergarten steht.

Auch mitten in der Stadt kann man sich wie am Land daheim fühlen.

Einige der Lieferanten, von denen wir direkt beziehen, sind im folgenden angeführt:

Unsere Lieferanten:

Alle Erdäpfel im Schlossquadrat kommen vom Erdäpfelhof Rauchberger, Aspersdorf (Genussregion Weinviertler Erdäpfel)

Silber's Schweinsbraten am Sonntag ist ein Schopfbraten vom Tullnerfeld-Schwein, der von der Fleischerei Wiesbauer Sitzenberg-Reidling, geliefert wird.

Das Kernöl beziehen wir von Guntram Hamlitsch in Deutschlandsberg (Genussregion Steirisches Kernöl). Österreichischer Rostbraten von der Fa. Wiesbauer

Milchprodukte: AMA Gütesiegel Produkte,

Verschiedene Fische vom Gut Dornau,

Backhuhn aus Österreich-Fa. Wiesbauer, Eier Bodenhaltung Fa. Mayer

Gemüse der Saison aus heimischer Landwirtschaft

Dirndl hat heuer die Familie Humpelstetter aus dem Pielachtal für uns geerntet.