



VORSPEISEN

BLUE MANGO SALAT	7 €
Blattsalate, Mangowürfel, Roquefortkäse, Sojasprossen, Minze Dressing: pürierte Mango, Roquefortkäse, Rahm, Apfelessig	
CAESAR'S SALAT	7 €
Hühnerfilet-Streifen, Knoblauchcroûtons, Parmesan-Sardellen-Dressing	
BEEF TARTARE	
aus Filetspitzen vom Waldviertler Jungrind, Butter, Toast	
Kleine Portion (80 Gramm)	8 €
Große Portion (160 Gramm)	12 €
FILETSPITZEN-SALAT	9 €
Gegrillte Filetspitzen auf Blattsalaten mit Kirschparadeisern, Gartenkresse, Balsamico-Olivenöldressing	
MEZZE ZUM QUADRAT	
4 Vorspeisen auf einem Teller: Falaffel-Bällchen (kalt) auf Kichererbsen- Sesamcreme, Melanzani-Mousse mit Oliven und Teigröllchen mit Käse (Börek), mit Frischkäse gefüllte Pfefferoni auf Harissa-Creme, Joghurt mit Minze	
	9 €
Klare RINDSUPPE mit Liebstöckl-Grießnockerl	3 €
TOM KHA GAI Suppe (Hühnerfleisch, Kokosmilch, Zitronengras, Galangwurzel, Kaffirblätter)	4 €

Liebe Gäste,
Weitere kulinarische Angebote wählen Sie bitte
aus unserer Tageskarte!



STEAKS

Liebe Gäste!

Wir empfehlen, die Steaks "medium" oder "rare" zu genießen.

Beilagen wählen Sie bitte aus unserem Angebot auf den Folgeseiten.

Wir bitten um Nachsicht, wenn einzelne Fleischteile nicht immer verfügbar sind.

ABERDEEN ANGUS RIND Zart, fettarm und aromatisch

Diese Rinderrasse entstand im Nordosten Schottlands in den Grafschaften Aberdeen und Angus. Formmäßig ist sie die ausgeprägteste Fleischrinderrasse. Angus-Fleisch zeichnet sich durch einen geringen Fettanteil aus und ist für seine Zartheit weltweit bekannt - in Argentinien werden die Rinder aufgrund der optimalen Wetterbedingungen ganzjährig im Freien gehalten, wo sie sich von dem frischen saftigen Gras der Pampa ernähren. Das Fleisch reift gut gekühlt am Schiff und lagert im Schlossquadrat im richtig temperierten Reifeschrank.

RIB-EYE-STEAK vom argentinischen Angusrind
ca. 220 g 15 €

BEIRIED-STEAK vom argentinischen Angusrind
ca. 220 g 12 €

COTE DE BOEUF vom irischen Angusrind
ca. 500 g 20 €

FILET-STEAK vom argentinischen Angusrind
ca. 200 g 19 €

SURF & TURF - KOMBI:
3 STÜCK RIESENGARNELEN zu jedem Steak: 6 €

BEILAGEN wählen Sie bitte aus unserem Angebot auf den Folgeseiten



STEAKS

HEREFORD RIND

Feine Fasern, exquisite Marmorierung

Das Hereford-Rind ist eine sehr hochwertige Fleischrinderrasse, die ursprünglich aus Herefordshire in Großbritannien stammt, wo sie bereits im 17. Jahrhundert gezüchtet wurde. Heute erfreut sie sich bei den Rinderzüchtern im wüstenhaften Südwesten der USA, in Argentinien und in Neuseeland großer Beliebtheit. Die Fleischqualität ist sehr gut und konkurriert mit dem Aberdeen Angus (siehe Vorderseite), deren Fleisch ebenfalls für seine feine Marmorierung bekannt ist.

RIB-EYE-STEAK vom US-amerikanischen Hereford-Rind
ca. 220 g 16 €

COTE DE BOEUF vom US-amerikanischen Hereford-Rind
ca. 500 g 21 €

FILET-STEAK vom Neuseeländischen Hereford-Rind
ca. 200 g 20 €

T-BONE-STEAK vom US-amerikanischen Hereford-Rind
ca. 500 g 30 €

SURF & TURF - KOMBI:

3 STÜCK RIESENGARNELEN zu jedem Steak: 6 €

BEILAGEN wählen Sie bitte aus unserem Angebot auf den Folgeseiten



STEAKS

WEIDEMASTRIND aus dem oberösterreichischen Voralpenland

RIB-EYE-STEAK ca. 220 g 15 €

CÔTE DE BOEUF ca. 500 g 21 €

STEAK VOM BUTTERFISCH

Der Butterfisch zählt zur Familie der Barsche. Er lebt in den Küstengewässern des Nordpazifik und -atlantik, hat einen aalartig schlanken Körper mit langer Rücken- und Afterflosse. Das Fleisch ist weiß, fest und grätenarm.

BUTTERFISCH-STEAK (ca. 200 g) mit Safransauce 12 €

BEILAGEN

Steakbutter mit Chilischoten oder Kräutern oder Dijonsenf	1,50 €
Hausgemachte Aioli-Sauce mit Knoblauch und Olivenöl	2 €
„Bordeaux-Sauce“ mit Rotwein, Schalotten und Gewürzen	2 €
„Burgunder-Dijonsenf-Sauce“ mit Rotwein, Dijonsenf und Obers	2 €
„Pfeffersauce“ mit grünem und rosa Pfeffer und Obers	2 €
„Churrasco Sauce“ mit Paradeisern, Paprika und Tex-mex-Gewürzen	2 €
Gemischter oder grüner Blattsalat	3 €
Gebrautes Gemüse (Kirschlorbeer, Jungzwiebel, Brokkoli, Zuckerschoten Karotten und Zucchini)	3 €
Folienerdäpfel mit Knoblauchrahm	3,30 €
Speckfisolen	3,30 €
Gebatener Maiskolben	3,30 €
Pommes frites oder Bräterdäpfel	3,30 €
Kidneybohnen-Ragout mit Paradeisern und Mais (pikant)	3,30 €
Erdäpfelgratin mit Zucchinischeiben und Parmesan überbacken	3,30 €
Spinat-Tagliatelle	3,30 €



DESSERTS

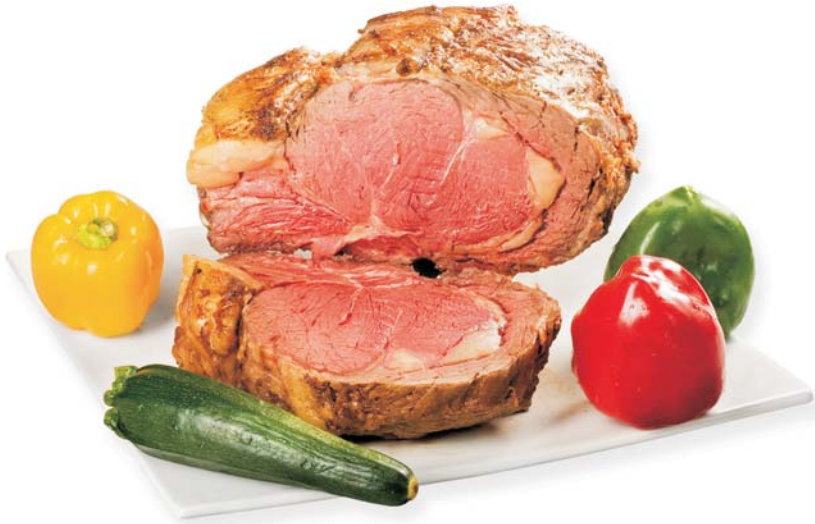
3 NOUGAT-KNÖDEL Waldbeeren, Haselnußbrösel (15 Minuten Zubereitung)	6 €
MOHN-GRIESS-FLAMMERI mit Schokoladesauce und Waldbeeren	5,50 €
SCHOKOLADE-MANDEL-SOUFFLÉ auf Marillenröster mit hausgemachtem Dirndl-Eis	5,80 €
MANGO-JOGHURT-TERRINE mit Mojito-Eis und Karamelspitz	6 €
SÜSSES ZUM QUADRAT Tiramisu, Mohn-Grießflammeri, Zimteisknödel, Waldbeerenragout	7 €
KÄSE-TELLER: Dolce latte, Vorarlberger Bergkäse, Taleggio, Rote Ziege und französischer Camembert dazu servieren wir Feigensenf, Butter, Baguette	8 €

Gergely's Hofstöckl:
Sehr gut geeignet für Seminare, Pressekonferenzen,
exklusive Feiern und Events. Wir beraten Sie gerne!



FESTMAHL

Im Mittelpunkt eines Festmahles im Gergely's steht ein im Ganzen gebratenes Stück Fleisch, Geflügel oder Fisch, beispielsweise eine vier Kilogramm schwere Hochrippe vom Angusrind, im Ganzen gegart und im Ganzen zum Tisch serviert (siehe Foto links). Unsere Köche braten sie kurz auf dem Grill an und lassen sie dann bei geringer Hitze ganz langsam garen, was, je nach Gewicht des Bratenstücks, bis zu 12 Stunden lange dauern kann; aber dann steht auf der Tafel so richtig ein mächtiger Festtagsbraten, opulent wie früher an den Fürstenhöfen, und noch dazu, dank modernster Temperatursteuerung, mit außergewöhnlich naturbelassenem Aroma, unglaublich saftig und weich.



GERGELY'S FESTMAHL wird auf Vorbestellung für Gruppen ab sechs Personen zelebriert. Wir beraten Sie gerne! Beliebte Angebote finden Sie unten auf dieser Seite.

Ganze Hochrippe vom Rind

Rohgewicht 4,5 - 5 Kilogramm

geeignet für ca. 16 Personen, inklusive 6 verschiedene Beilagen und Saucen

Inklusivpreis: 240 € - pro Person: 15 €

Schweinsschopf ohne Knochen

Rohgewicht 3,50 Kilogramm

geeignet für ca. 12 Personen, inklusive 6 verschiedene Beilagen und Saucen

Inklusivpreis: 78 € - pro Person: 6,50 €

Neuseeländische Lammkeule ohne Knochen

Rohgewicht 2 Kilogramm

geeignet für ca. 6 Personen, inklusive 6 verschiedene Beilagen und Saucen

Inklusivpreis: 60 € -- pro Person: 10 €



GETRÄNKE

ALKOHOLFREI

Bio-Orangensaft (erntefrisch gepreßt) 0.25 l 2,70 €

Apfelsaft naturtrüb 0.25 l 2,70 €

Apfel-Himbeersaft naturtrüb 0.25 l 2,90 €

Klarer Apfelsaft oder Almdudler
mit Wasser (Jugendgetränke) 0.50 l 2,40 €

Soda zum Mischen mit hausgemachten Fruchtextrakten:

Wiener Sodawasser 1/4 Liter 1 €

dazu servieren wir im Stamperl:

Zitronensaft frisch gepreßt 2 cl 0,60 €

Himbeere mit frisch gepreßter Zitrone 4 cl 1,20 €

Johannisbeer-Minze 4 cl 1,20 €

Holunderblüten mit Limonen 4 cl 1,20 €

Klarer Apfelsaft, Almdudler 0.25 l 2,40 €

Vöslauer ohne Kohlensäure 0,33 l / 0,75 l 2,20 € / 3,20 €

Vöslauer prickelnd 0,33 l / 0,75 l 2,50 € / 4,50 €

Coca-Cola, Coca-Cola light, Frucade 0.33 l 2,50 €

Tonic oder Bitter Lemon 0.2 l 2,70 €

BIER

Margaretner vom Fass (Eigenmarke)

0,3 l / 0,5 l 2,60 € / 3,30 €

Margaretner "natur" vom Fass

0,3 l / 0,5 l 2,80 € / 3,50 €

Zwettler Original vom Fass

0,3 l / 0,5 l 2,80 € / 3,50 €

Null Komma Josef (0,5 l) 3,20 €

Franziskaner Weissbier (0,5 l) 3,70 €

Zwettler Dunkles (0,5 l) 3,70 €

Bio-Bier Hadmar, Weitra (0,5 l) 3,70 €

Die angegebenen Preise sind Bruttopreise.

Speisen- und Getränkekarte Oktober 2009 - Schlossquadrat



GETRÄNKE

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 1,90 € / 3,40 €
Cappuccino 3 € / Wiener Melange 2,70 € / Café latte 3,60 €

Bio-Tee von Sonnentor: Darjeeling, Kamille, Pfefferminze 2,50 €

SEKT & APERITIF

Prosecco Spumante Trevigiano (Brusco)
0,1 l 2,80 € 0,7 l 18 €
Veuve Cliquot Champagner 0,7 l 57,00 €
Sherry, Portwein, Martini dry / bianco 4 cl 3,70 €
"Aperol Spritz" (Aperol, Weisswein, Soda) 0,3 l 3,60 €
Campari 4 cl 3,20 € * Campari Soda 4,20 € * Campari Orange 4 cl 4,90 €

SPIRITUOSEN

2 cl
Baileys Irishcream 3 €
Averna, Fernet Branca 3 €
Grappa Sarpa Poli 3 €
Tequila Olmeca, Havana Blanco, Wodka Stolichnaja, Gordon's Dry Gin 3 €
Remy Martin, Calvados Pere Magloire 4 €
Johnny Walker Red Label 4 cl 5,50 €
Chivas Regal, 12 Jahre alt 5,90 €

SCHLOSSQUADRAT EDELBRÄNDE

2 cl
Alter Apfel (im Eichenfaß gelagert) 2,50 €
Alte Zwetschke (im Eichenfaß gelagert) 2,50 €
Klare Zwetschke 3,40 €
Williamsbirne 4 €
Kirsche 4,80 €
Marille 4,80 €
Vogelbeere 6,20 €
Himbeere 6,80 €