

Als Aperitif empfehlen wir

Erfrischender Bellini

Prosecco mit weißem Pfirsichmark

0,1 | 5,20



SILBERWIRT

GANSLGERICHTE

Ganslcremesuppe mit Gansklein und Gemüsestreifen
5,50

¼ Jungmastgans mit Apfelrotkraut, Erdäpfelknödel und Gansl-Saft
27,90

GANS MAHL 4 (auf Vorbestellung)

Knusprige Gans im Ganzen gebraten und serviert
mit Majoransaft, Erdäpfelknödel und Apfelrotkraut

Dazu ein Flasche Schlossquadrat Selection Cuvee G 2018 Weingut Glatzer
Angebot gilt für 4 Personen inklusive Beilagen Preis pro Person

27,90



WILD WIRT'S

Gebackener Wildleberkäse
marinierter Kürbis | Blattsalat
10,90

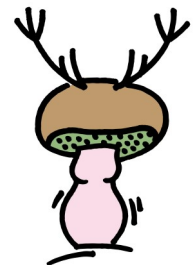
Hirschbraten Wurzelrahmsauce | Kroketten
19,60

Gebratene Sous Vide Entenbrust
Eierschwammerl Obers Sauce | Erdäpfelkroketten
20,90

Wildschweinragout
Rotkraut | Serviettenknödel
19,40

Gegrilltes Lachsforellenfilet
Buchweizen-Risotto | Gemüsestreifen | Kräuterbutter
22,80

Haselnuss Soufflé
Himbeermark | Schlagobers
7,50



SILBERWIRT

Täglich info@shlossquadr.at
geöffnet von 12:00-00:00
Küche von 12:00-22:00

ALS APERITIF EMPFEHLEN WIR

MIRTILLO SPRITZ

Mirtillo | Bitter Lemon | Soda | Heidelbeeren | Minze
5,60 €

SILBERWIRT WEINE 1/8

Gelber Muskateller 2021 Weingut Michael Allacher, Gols	4,60
Grüner Veltliner „Filou“ 2021 Weingut Schabl, Königsbrunn a. Wagram	3,80
Grüner Veltliner DAC Alte Reben 2021 Weingut Norbert Bauer, Weinviertel	4,20
Riesling Bergjuwel DAC 2020 Weingut Retzl, Kamptal	4,40
Sauvignon Blanc 2019 Weingut Glatzer, Göttlesbrunn	4,80
Blauer Zweigelt „Mein Wein“ 2018 Weingut Walter Glatzer, Göttlesbrunn	3,40

SCHLOSS QUADRAT TROPHY

Der Jungwinzer-Wettbewerb im Schlossquadrat

Winzer des Monats: Markus Preschitz, Neusiedle a. See

Frizzante Muskat Ottonel 0,1 l	4,20
2021 Grauburgunder Seelektion	4,40
2020 Zweigelt Neusiedlersee DAC	4,20
2017 Cabernet Sauvignon Seelektion	4,90

Nächster Termin Schlossquadrat Trophy im Gergely's:

08. November 2022, Alexander Artner, Weingut Artner, Deutschkreutz, Mittelburgenland, Kostbeitrag € 15.-

Voranmeldung : info@schlossquadr.at, www.schlossquadrat-trophy.at

Blaufränkisch „Hochäcker“ 2019 Weingut Kerschbaum, Horitschon	4,60
Pinot Noir 2019 Weingut Knötzl, Thermenregion	4,20
St. Laurent „Tradition“ 2019 Weingut Markus Iro, Gols	4,40
Schlossquadrat Selection 2018 Cuvee Blf, Zwg, Merlot Weingut Walter Glatzer, Göttlebrunn	4,90
Traminer Auslese (süß) 2018 Weingut Feiler-Artinger, Rust	4,40

1/4l roter Traubensaft | Weingut Niki Windisch 3,50