

# ENTRÉE / STARTERS

## UNSER TATAR

vom österreichischen Jungrind, Butter, Toast  
oder  
vom marinierten Wildlachs, Butter, Toast

*Kleine Portion (80 Gramm) 14,-*

*Große Portion (150 Gramm) 22,-*

*Sehr große Portion (200 Gramm) 28,-*

## DREIERLEI TATAR

österreichisches Jungrind,  
marinierter Wildlachs  
fruchtige Avocado, Butter, Toast  
18,-

## GERGELY'S SALATSCHÜSSEL

Sautierte Rinderfiletspitzen, Blattsalat, Rukolasalat  
Balsamico-Olivenöldressing  
18,-

## GETRÜFFELTES CARPACCIO

Uruguay Angus Filet, Chicorée,  
Balsamico-Glace, Parmesanhobel  
18,-

## GEFLÄMMTE RÄUCHERFORELLE

Gebratener Fenchel, Dirndel-Leder  
Sardellen-Karpern-Aioli, Baby-Spinat  
17,-

## KLARE RINDSUPPE VOM WEIDEMASTRIND

Rindfleisch, Fleischstrudel, Gemüse  
7,-

## BRETONISCHE HUMMERSUPPE

Glacierter Karfiol, Zuckerschoten  
9,-

Couvert mit Amuse gueule  
Butter und Gebäck  
3,50



Bruttopreise 2022

# SUPPEN

# STEAKS

## FILET-STEAK URUGUAY-Angusrind

Das Premiumstück, grain feed  
saftig, mager & mild im Geschmack  
unvergesslich weich  
ca. 200 g 28,-

## FILET-STEAK NEUSEELAND-Hereford-Rind

Der Klassiker aus Neuseeland  
weich und geschmackvoll  
ca. 200 g 28,-

## RIB-EYE-STEAK URUGUAY-Angusrind

sehr saftig und aromatisch  
der Klassiker zum Grillen  
ein außergewöhnliches Steakerlebnis  
ca. 300 g 32,-

## RIB-EYE-STEAK ÖSTERREICH

Weiderind/Kalbin  
saftig mit typischem Fettsäuregehalt  
das Beste was Österreich zu bieten hat  
ca. 300 g 31,-

# CLASSICS

## WAGYURIND Australien / USA

Wagyu Filet 200 g 59,-

## KOBE-RIND aus Japan (auf Vorbestellung)

Japanisches Wagyu Striploin (Beiried) 200 g 69,-  
Kobe Striploin (Beiried) 200 g 130,-

## SURF & TURF - KOMBI

3 STÜCK RIESEN-STEINGARNELEN zu jedem Steak: 10,-

## BEILAGENVARIATIONEN 8,-

**Classic Style** - Pfeffersauce, Ofenerdäpfel, Knoblauchrahm

**Mexican Style** - rotes Chimichuri, gebratenem Maiskolben

**French Style** - würzige Dijonsensauce, Erdäpfelgratin mit Zucchinischeiben

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

# STEAKS

## CÔTE DE BOEUF AMERIKA- Hereford-Rind

Sehr zart und stark marmoriert

Ein Klassiker in den USA

ca. 500 g 42,-

## CÔTE DE BOEUF ÖSTERREICH-Weidemastrind

der Hammer aus Oberösterreich

saftig, gut marmoriert, toller Fleischgeschmack

ca. 500 g 32,-

## T-BONE-STEAK AMERIKA - Hereford-Rind

Filet & Rückenstück am Knochen

Die perfekte Kombination

Voller Fleischgeschmack und zart

ca. 700 g 69,-

## 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 98,-

## SPARE-RIBS ÖSTERREICH

gebraten, geräuchert,

Braterdäpfel, BBQ Sauce, Knoblauchrahm

19,-

## 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 99,-



## HOCHRIPPE ÖSTERREICH- Weidemast-Rind

im Ganzen Niedertemperatur gegart

am Tisch tranchiert, Rohgewicht ca. 4,5 Kilogramm

inklusive 6 verschiedene Beilagen und Saucen

geeignet für 8-10 Personen

auf Vorbestellung 499 €

**THAI-CURRY**

Zuckererbsenschoten, Shiitake Pilze, Karfiol, Paprika, Zwiebel, Karotten, Zucchini, Kokosmilch, Thai Basilikum, Jasminreis

16,-

mit gegrillten Filetspitzen, URUGUAY-Angusrind

23,-

**ZITRONEN-LACHSFILET GEBRATEN**

Blattspinat-Yuzo-Gnocchi

25,-

**WOK-GEMÜSE**

mariniert mit Kräuter-Knoblauch-Essenz

16,-

mit gegrillten Filetspitzen

URUGUAY-Angusrind

23,-

**RIESEN-STEIN-GARNELEN VOM GRILL**

Serviert mit Kräuterbutter, Aiolisauce und getoastetem Weißbrot

200 Gramm 20,-

400 Gramm 35,-

**dazu . . .**

Ofenerdäpfel mit Knoblauchrahm	4,50
Speckfisolien	4,90
Cremiger Yuzu-Blattspinat	4,90
Erdäpfelgratin / Zucchinischeiben, Parmesan	4,90
Gemischter oder Blattsalat	4,50
Wok-Gemüse, Zuckererbsenschoten, Fenchel, Karfiol, Paprika, Karotten und Zucchini	4,90
Gebatener Maiskolben	4,90
Pommes frites, Rosmarinerdäpfel	4,40
Braterdäpfel	4,50
Trüffel Pommes mit Grana	5,20
Kanadische Poutine:	5,20
Steak-Pommes, Cheddar-Käse, Gravy (Bratensaft)	
Jasminreis	3,60

**. . . und hausgemacht**

Chilibutter	3,-
Kräuterbutter	3,-
Dijonsenfbuter	3,-
Hausgemachte Aioli-Sauce, Knoblauch, Olivenöl	3,50
Trüffel-Mayonnaise	3,50
Chimichuri	4,-
Bordeaux-Sauce, Rotwein, Schalotten	4,-
Burgunder-Dijonsenf-Sauce, Rotwein, Dijonsenf, Obers	4,-
Pfeffersauce, grüner und rosa Pfeffer, Obers	4,-
Bruttopreise 2022	

# SÜSS GEHT IMMER

## SCHOKOTÖRTCHEN

flüssiger Kern, Waldbeerragout  
weißes Schokolade-Eis  
9,-

## GERGELY'S SCHOKOMOUSSE

Mousse aus dunkler Schokolade  
Erdbeermark, frische Beeren  
8,-

## SÜSSES ZUM QUADRAT

Tiramisu, Mohr im Hemd, Nougatknödel  
Zimt-Eis-Parfait, Waldbeerenragout  
12,-

## TOPFEN-TONKABOHNEN-CHEESECAKE

Dirndlparfait, Karamelsauce  
8,-

## KÄSEVARIATION

Französische,  
österreichische Käsespezialitäten  
14,-



### 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 Frizzante „GLUATHUMMEL “	Walter Glatzer	24.-
Roter Veltliner 2021 Hochstrass	Jungmayr	32.-
Roter Veltliner Steinberg 2019	Josef Fritz	42.-
Grüner Veltliner 2016 Mordthal Obsession	Herbert Schabl	32.-
Grüner Veltliner 2021 Federspiel Rossatz	Josef Fischer	32.-
Grüner Veltliner 2020 Herrenholz	Fritz Wieninger	31.-
Grüner Veltliner 2021 Alte Reben	Gerhard Markowitsch	34.-
Riesling 2021 Steilheit	Patick Proidl	36.-
Riesling 2019/20 Steinberg	Willi Bründlmayer	38.-
Riesling 2019 Zöbinger	Hannes Hirsch	33.-
Riesling 2017 Aggsthal	Niki Windisch	28.-
Chardonnay 2019 Schüttenberg	Gerhard Markowitsch	42.-
Chardonnay 2018 Select	Fritz Wieninger	41.-
Weissburgunder 2018/21	Georg Schneider	30.-
Weissburgunder 2020 Vollmondwein	Rainer Christ	36.-
Gemischter Satz 2019 Bisamberg	Rainer Christ	48.-
Gemischter Satz 2021 Bisamberg	Fritz Wieninger	42.-
Gemischter Satz 2019		
Erste Lage Ulm Nussberg Alte Reben	Fritz Wieninger	56.-

Bruttopreise 2022

# ROTWEIN EMPFEHLUNGEN AUS DEM GERGELY'S KELLER

Gerne bringen wir Ihnen unsere reichhaltige Weinkarte

Zweigelt 2020 Rubin Carnutum	Gerhard Markowitsch	32.-
Zweigelt 2017 Holzberg	Niki Windisch	36.-
Zweigelt 2018 Zweifellos	Hannes Reeh	34.-
Blaufränkisch 2019 Leithen	Niki Windisch	54.-
Blaufränkisch 2009 Bärenreiser	Walter Glatzer	56.-
Blaufränkisch Dürrau 2015	Paul Kerschbaum	62.-
Blaufränkisch 2011 Umriss 0,375	Feiler Artinger	20.-
Cabernet Sauvignon 2016	Feiler Artinger	60.-
Merlot 2018 Unplugged	Hannes Reeh	53.-
Merlot 2017/18 Sandwühler	Niki Windisch	63.-
Pinot Noir 2021	Gerhard Markowitsch	35.-
Pinot Noir 2016 Berggrund	Niki Windisch	45.-
St. Laurent 2018 Altenberg	Walter Glatzer	36.-
Cuvee Anaconda 2018	Niki Windisch	48.-
Cuvee Gotinsprun 2017	Walter Glatzer	44.-
Cuvee Noir 2018	Georg Schneider	32.-
Cuvee Heideboden 2018/19	Hannes Reeh	34.-
Cuvee Redmont 2018	Gerhard Markowitsch	52.-

## ALKOHOLFREI

Orangensaft	0.25 l	3,70
MEIN SAFT - Apfelsaft naturtrüb	0.25 l	3,90
Klarer Apfelsaft, Almdudler	0.25 l	3,70
Klarer Apfelsaft oder Almdudler mit Wasser (Jugendgetränke)	0.50 l	3,70
Soda zum Mischen mit hausgemachten Fruchtexttrakten:		
Wiener Sodawasser	0.25 l	1,50
<b>dazu servieren wir im Stamperl:</b>		
Zitronensaft frisch gepreßt	2 cl	1,50
Selbstgemachter Himbeersirup	4 cl	2,20
Johannisbeere-Minzesirup	4 cl	2,20
Selbstgemachter Holunderblütensirup mit Limonen	4 cl	2,20
Römerquelle still	0,33 l / 0,75 l	3,50 / 5,30
Römerquelle prickelnd	0,33 l / 0,75 l	3,50 / 5,30
Coca-Cola, Coca-Cola zero	0.33 l	3,90
Fanta	0.33 l	3,90
Tonic oder Bitter Lemon	0.20 l	3,70

## BIER

Margaretner vom Fass (Eigenmarke)	0,3 l / 0,5 l	3,90 / 4,70
Zwettler Original vom Fass	0,3 l / 0,5 l	4,10 / 5,10
Zwettler Luftikus (alkoholfrei)	0,5 l	4,60
Franziskaner Weissbier	0,5 l	4,80
Franziskaner Weissbier (alkoholfrei)	0,5 l	4,80

## CAFE DO CUADRO

VON DER KAFFEERÖSTEREI HEISSENBERGER

*Schlossquadrat-Hausmarke, besonders mild geröstet.*

*Eine aromatische, säurearme Cuvée hochwertiger Arabica-Hochlandbohnen aus Mittelamerika, Kenya, Java*

Kleiner / Grosser Espresso	2,90 / 4,70
Kleiner / Grosser Brauner	3,10 / 4,80
Cappuccino	4,20
Wiener Melange	3,90
Café latte	4,80
Bio-Tee von Sonnentor: Darjeeling, Kamille, Pfefferminze	4,10



Bruttopreise 2022



## SEKT & APERITIF

Prosecco Spumante Trevigiano (Brioso)	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	3,40
Sherry, Portwein, Martini dry / bianco	4 cl	3,70
Aperol Spritz (Aperol, Weisswein, Soda)	0,25 l	5,20
Veneziano (Aperol, Prosecco, Soda)	0,25 l	5,40
Hugo (Prosecco, hausgemachter Holunderblütensirup, Limette, Minze, Soda)	0,25 l	5,40
Campari Soda	4 cl	4,20
Campari Orange	4 cl	4,90

## SPIRITUOSEN

Baileys Irishcream	2 cl	3,50
Averna, Fernet Branca	2 cl	3,50
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 Antiguo - Diplomatico, 12 Jahre	2 cl	5,80

## SCHLOSSQUADRAT EDELBRÄNDE

Alter Apfel (im Eichenfaß gelagert)	2 cl	3,40
Alte Zwetschke (im Eichenfaß gelagert)	2 cl	3,40
Williamsbirne	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 Cuadro
- ... gefüllte Ravioli in der Margareta
- ... Fruchtsirupe und Limonaden
- ... Marmeladen und Röster
- ... Chardonnay aus dem eigenen Weingarten
- ... Cafe do Cuadro 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

