

SILBER'S VORSPEISEN UND SALATE

Marinierter Hokaido-Kürbis | Ziegenkäsebällchen
Feigen | Kernöl
12,90



Wild-Carpaccio vom Hirschfilet
(Genussregion Hochschwab-Wild)
Parmesan | Rukola | Honigsenf
13,90

Weinbergschnecken von der Schneckenmanufaktur Gugumuck
6 / 12 Stück | Kräuterbutter gratiniert | Weißbrot
11,90 / 21,90

Wiener Backhendelsalat
Gebackene Hühnerfilet-Streifen | frischer Paprika | Paradeiser | Blattsalat
oder
mit Erdäpfel-Vogerlsalat
12,90



SUPPEN

Rindsuppe mit Frittaten oder Leberknödeln
4,90

Alt Wiener Suppentopf
Rindfleisch | Gemüse | Fadennudeln
7,90

Wiener Erdäpfelcremesuppe
Waldpilzen | Sauerrahm | Kresse
5,80

Steirische Kürbiscremesuppe
Kürbiskernöl | Kürbiskerne
4,90



FÜR DIE KLEINEN

Kinderschnitzel mit Pommes und Ketchup 7,90

Grillwürstel mit Pommes und Ketchup 7,90

Fischstäbchen mit Erdäpfelsalat 7,90



SILBERWIRT

2022 Bruttopreise

SILBER'S HAUPTSPEISEN

Schweinschnitzel gebacken (von der Karreerose)
11,90

Hühnerschnitzel gebacken
österreichisches Landhuhn
12,90



Silber's Erdäpfeldatschi
Faschiertes | Knoblauchrahm
13,80

Silber's halbes Backhuhn
österreichisches Mais-Landhuhn
15,90

Cordon Bleu von der Schweins-Karreerose
Schinken | Käse
14,50

Toskanisches Cordon Bleu von der Schweins-Karreerose
Parmaschinken | Mozzarella | Basilikum
Sonnenblumenkern-Panade
15,50

Wiener Schnitzel von der Kalbskarreerose
20,90



Geröstete Kalbsleber
Speckscheiben | Kartoffelpuffer
20,90

Gebratenes Rotwelsfilet im Speckmantel
(Auch ohne Speckmantel möglich)
Baby-Blattspinat-Erdäpfeln | Zitronenbutter
22,90

Sonn und Feiertag!

Ofenfrischer Schweinsbraten
(von der Genussregion Tullnerfeld)
Semmelknödel | Specksauerkraut | Kümmelsaft
13,90



SILBERWIRT

2022 Bruttopreise



Gekochter Hüferlspitz im Reindl serviert,
Erdäpfel-Rösti | Wurzelgemüse | SchnittlauchsaUCE | Apfelkren
19,90



Silber's Zwiebelrostbraten
vom österreichischen Weiderind,
Zwiebelsauce | Braterdäpfeln | Fächergurke | Röstzwiebel
21,90

TEIGWAREN UND VEGETARISCHE SPEISEN

Gebackene Spinat-Käse-Knödel
Paradeiser-Pestosauce | Parmesan
2 Stück: 11,60 / 3 Stück: 14,90

Silber's Steinpilztaschen
gebratene Steinpilze | braune Butter | Kresse
kleine Portion 12,90 / große Portion 15,90



Gebratene Kürbis-Polenta (Vegan)
Lauch-Paradeiserragout
13,90

BEILAGEN

Grüner Salat, Erdäpfelsalat, Krautsalat,
Serviettenknödel, KroketteN oder Butterreis 3,90

Erdäpfel-Mayo-Salat, Gemischter Salat, Rahm-Gurkensalat,
Braterdäpfel, Petersilerdäpfel oder Pommes frites 4,30

100 % reines steirisches Kürbiskernöl 1,90 Portion Preiselbeeren 2,00
Portion Ketchup, Mayonnaise, Senf, Kren 1,50



SILBERWIRT

2022 Bruttopreise

SILBER'S SÜSSE SCHMANKERL

Wiener Milchrahmstrudel | Vanillesauce | Waldbeeren
6,90

Wiener gezogener Apfelstrudel
Vanille-Eis | Zimt | Schlagobers
6,90



Warmes weißes Schokolade-Soufflé
Himbeersauce | dunkles-Schokolade-Obers
7,50

Nougatmousse im Glas serviert
Birnenkompott | Biskotten
7,20

Palatschinken
hausgemachte Marillenmarmelade
2 Stück 5,20 / 3 Stück 6,90

Hausgemachte Palatschinke aus Schokoladeteig
Maroni-Marzipanpüree-Fülle
Vanilleeis | Waldbeerenragout
1 Stück 4,90 / 2 Stück 6,90



KÄSEPLATTE
Variation von österreichischen und italienischen
Käsesorten mit gerösteten Kürbiskernen
kleine Portion 10 / große Portion 12

Gebäck (Kaisersemmel, Kürbiskernweckerl)
Pro Stück 1,50

Unsere Speisen und Getränke können Allergene Stoffe beinhalten.
Für Fragen steht unser Personal gerne zur Verfügung.

Wir akzeptieren Kreditkartenzahlungen ab einer Höhe von 10 €



SILBERWIRT

2022 Bruttopreise

VOR DEM ESSEN

Prosecco Spumante "Brioso"

0,1 l 3,90 0,7 l 27,00

Schlumberger Sparkling

0,7 l 32,00

G'spritzter weiß / rot 0,25 l 3,40

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

Martini Bianco, Sherry Sandeman 4 cl 3,70

Campari Soda 4,20 Campari Orange 4,90

SCHLOSSQUADRAT KRACHERL

Unsere erfrischenden Kracherl werden nach hauseigenen Rezepturen aus naturreinen Früchten zubereitet. Die Fruchtmischungen werden in einem extra Stamperl zum Mischen mit Sodawasser serviert; wir empfehlen 4 cl für ein ¼ Liter Soda.

Wiener Sodawasser: 0.25 l 1,50

zum Soda servieren wir im Stamperl:

Frisch gepresste Zitrone 2 cl 1,50

Selbstgemachter Himbeersirup 4 cl 2,20

Selbstgemachter Holunderblüten-Limonensirup 4 cl 2,20

Johannisbeer-Minze 4 cl 2,20



In der Flasche serviert

Römerquelle prickelnd

0,33 l 3,50 / 0,75 l 5,30

Römerquelle still

0,33 l 3,50 / 0,75 l 5,30

Coca-Cola, Coca-Cola zero

0,33 l 3,90

Fanta

0,33 l 3,90

Tonic oder Bitter Lemon

0,2 l 3,30



SILBERWIRT

2022 Bruttopreise

SILBER'S EXZELLENTEN NATURSÄFTE

Orangensaft, erntefrisch gepresst
0,25 l 3,70

Apfelsaft naturtrüb "MEIN SAFT"
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



AUS HOPFEN UND MALZ

Das Margaretner vom Fass (Eigenmarke)

Seidel 0,3 l 3,90 / Krügel 0,5 l 4,70

Zwettler Zwickl vom Fass

Seidel 0,3 l 4,10 / Krügel 0,5 l 5,10

Zwettler Original vom Fass (Pilstyp)

Seidel 0,3 l 4,10 / Krügel 0,5 l 5,10

Zwettler Luftikus (alkoholfrei) Flasche 0,5 l 4,60

Zwettler Dunkles Flasche 0,5 l 4,60

Franziskaner Weissbier Flasche 0,5 l 4,80

Franziskaner Weissbier (alkoholfrei) Flasche 0,5 l 4,80

KAFFEE UND TEE

Unsere Hausmarke, exklusiv für's Schlossquadrat
besonders mild geröstet. Eine aromatische, säurearme Cuvée
hochwertiger Arabica-Hochlandbohnen aus Mittelamerika, Kenya, Java

VON DER KAFFEERÖSTEREI HEISSENBERGER



Cafe do Cuadro - Kleiner/Großer Espresso 2,90 / 4,70

Cafe do Cuadro - Kleiner/Großer Brauner 3,10 / 4,80

Café latte 4,80

Cappuccino 4,20

Wiener Melange 3,90

Bio-Tee von Sonnentor, in der Kanne serviert

Darjeeling, Earl Grey, Grüntee Jasmin, Kamille oder Pfefferminze

Früchte- oder Kräutertee 4,10



SILBERWIRT

2022 Bruttopreise

SPIRITUOSEN

Obstler, Rum	2 cl	2,80
Grappa Nonino "Vendemmia"	2 cl	3,50
Fernet Branca / Averna	2 cl	3,50
Wodka Stolichnaja / Gordon's Dry Gin	2 cl	3,50

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
Kirsche	2 cl	4,80
Marille	2 cl	4,80
Vogelbeere	2 cl	6,20



Gergely's Hofstöckl:

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

Nähere Informationen: www.schlossquadr.at



SCHAUMWEINE

Tohuwabohu Frizzante Weingut Makus Iro	22,-
Prosecco Spumante „Brioso “	27,-
Chardonnay Frizzante Bio Weingut Kemetner	29,-
Champagner Tradittion Pierre Brocard	57,-

WIENER WEIN

Weingut Fritz Wieninger (Stammersdorf)

Grüner Veltliner Herrenholz 2020	32,-
Chardonnay Select 2018	41,-
Wiener Gemischter Satz Bisamberg 2021	42,-
Wiener Gemischter Satz Erste Lage Ulm-Nußberg Alte Reben 2020	56,-

Weingut Christ (Jedlersdorf)

Weissburgunder der Vollmondwein 2020	38,-
Wiener Gemischer Satz Bisamberg 2019/20	48,-
Grüner Veltliner Bisamberg 2021	32,-

Weingut Hajzsan, (Grinzing)

Wiener Gemischter Satz Nussberg 2020	34,-
Grüner Veltliner Nussberg 2018/19	38,-



WEISSWEINE

Roter Veltliner Hochstrass 2019 SCHLOSSQUADRAT TROPHY SIEGER 2020	Daniel Jungmayr	32,-
Roter Veltliner Wagram Terrassen	Josef Fritz	32,-
Grüner Veltliner Federspiel Rossatz 2021	Josef Fischer	32,-
Grüner Veltliner „Messwein“ 2021	Schloss Gobelsburg	32,-
Grüner Veltliner „Alte Reben“ 2021	Gerhard Markowitsch	34,-
Grüner Veltliner „Sanstein“ 2020	Josef Fritz	30,-
Grüner Veltliner Traisental DAC Reserve Sonnleiten 2019	Brachmann	30,-
Riesling „Steilheit“ 2021	Proidl	36,-
Riesling „Steinberg“ 2019	Willi Bründlmayer	38,-
Riesling „Schütt“ Smaragd 2011	Emmerich Knoll	72,-
Weissburgunder 2021	Georg Schneider	30,-
Weissburgunder Reserve 2018	Josef Fritz	34,-
Chardonnay „Schüttenberg“ 2017	Gerhard Markowitsch	40,-
Sauvignon Blanc Südsteiermark DAC 2020	Walter & Erich Polz	36,-

ROTWEINE

Blauer Zweigelt „Rubin Carnuntum“ 2020	Gerhard Markowitsch	32,-
Blauer Zweigelt "Zweifellos" 2018	Hannes Reeh	36,-
Blauer Zweigelt "klassik" 2017	Gernod Heinrich	34,-
St. Laurent 2019	Georg Schneider	29,-
St. Laurent "Alte Reben" 2018	Walter Glatzer	36,-
Blaifränkisch Hochäcker 2019	Paul Kerschbaum	28,-
Blaifränkisch "Kaiserberg" 2015	Weingut Steindorfer	32,-
Blaifränkisch „Umriss“ 2015	Feiler-Artinger	38,-
Pinot Noir 2021	Gehard Markowitsch	35,-
Merlot Golser 2018	Michael Allacher	28,-
Cuvée „Heideboden“ 2019 Cabernet Sauvignon, Merlot, St. Laurent, Zweigelt	Hannes Reeh	34,-
Cuvée "Gotinsprun" 2017 Blaifränkisch, Zweigelt, Merlot, Syrah, St. Laurent	Walter Glatzer	44,-
Cuvée „Noir“ 2019 Cabernet Sauvignon, Merlot Pinot Noir	Georg Schneider	34,-
Cuvée „Big John“2020 Zweigelt, Cabernet Sauvignon, Pinot Noir	Erich Scheibelhofer	48,-

SÜSSWEINE

Sämling 88 Trockenbeerenauslese 2006 0,375l	Haider	24,-
Ruster Ausbruch 1995 0,5l	Ernst Triebaumer	73,-

Ein umfangreiches Angebot an erlesenen Weinraritäten
finden Sie im benachbarten Lokal Gergely's

SCHLOSS  QUADRAT
TROPHY 

2022 Bruttopreise

SILBER´S Leitlinien

Frische Marillen aus dem Burgenland, Dirndln 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



SILBERWIRT

2022 Bruttopreise

Der Margaretner SILBERWIRT ist GENUSSWIRT

So betonen wir unsere Verbundenheit mit Produkten aus den österreichischen Genussregionen, die wir direkt vom Bauernhof beziehen. Augenfalliges 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 Bauernhöfe, 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 Freilandhaltung Fa. Mayer

Gemüse der Saison aus heimischer Landwirtschaft

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

