



SILBERWIRT

## Der 1. Spargel aus dem Marchfeld

**Spargelcremesuppe**

mit Schinkenstreifen

7,20

**Marchfelder Solospargel**

mit Bärlauch-Hollandaise, eingelegten Mispeln und Mini-Petersilerdäpfeln

23,50

**Silber's Hühner-Spargelpfanne**

mit weißen Spargel, Lauch, Kirschparadeisern, Erdäpfel-Nockerl, Bärlauchpesto

21,80

**Gegrilltes Schweinsfilet**

auf Bärlauch- Erdäpfel- Püree, Solospargel und Portwein- Jus

19.80

**Bärlauchcremesuppe**

mit Schinkenstreifen

6,90

**Gegrilltes Lachsforellenfilet (Gut Dornau)**

mit Buchweizen- Risotto und Gemüsestreifen dazu Bärlauch und Kräuterbutter

22,90

**Gegrillte Entenbrust Sous-Vide**

auf Selleriecreme mit Bärlauch- Romanesco- Gemüse und Rosmarinsaft

21,80

**Gedünstete Rindsbeiried**

in Waldpilzsauce mit Serviettenknödel und Sauerrahm

22,80

**Schoko- Krokantparfait**

auf Waldbeerragout

6,90



SILBERWIRT

Täglich [info@schlossquadr.at](mailto:info@schlossquadr.at)

geöffnet von 12:00-00:00

**GENUSS  
REGION  
ÖSTERREICH**

# ALS APERITIF EMPFEHLEN WIR

## GIN & TONIC

HENDRICKS Gin 4 cl & Tonic € 9,90

## SILBERWIRT WEINE 1/8

Frühroter Veltliner 2022 Weingut Kerner	4,20
Gelber Muskateller 2022 Weingut Michael Allacher, Gols	4,60
Grüner Veltliner Weinviertel DAC 2022 Weingut Kerner	4,60
Sauvignon Blanc 2022 Weingut Bauer Feuersbrunn	4,60

## SCHLOSS QUADRAT TROPHY

**Der Jungwinzer-Wettbewerb im Schlossquadrat**  
Winzer des Monats: Gerhard Deim, Schönberg a.Kamp

Frizzante Fifty : Fifty (Sauvignon Blanc/Muskateller)	4,60
2022 Grüner Veltliner Weinzapfl	4,20
2022 Grüner Veltliner Kamptal	4,40
2022 Riesling Schönberg	4,60

### Grande Finale mit allen 6 Finalisten

16. Mai 2023, Kostbeitrag € 30.- (inkl. Kostproben aus der Schlossquadrat-Küche, Brot & Wasser)

Voranmeldung : [info@schlossquadr.at](mailto:info@schlossquadr.at), [www.schlossquadrat-trophy.at](http://www.schlossquadrat-trophy.at)

Blauer Zweigelt „Seelektion Rosenberg" 2019 Weingut Preschitz, Neusidel a.See	4,40
Blaufränkisch „klassik" 2021 Weingut Artner Deutschkreutz	4,40
Pinot Noir 2019 Weingut Knötzl, Thermenregion	4,20
St. Laurent „Tradition" 2019 Weingut Markus Iro, Gols	4,40
Cuvée Schatzberg (Cab.S./Blfr/ZW/M) 2018 Weingut Norbert Bauer, Jetzelsdorf	5,20
Quartett Spätlese (süß) 2021 Weingut Feiler-Artinger, Rust	4,40

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