

ENTRÉE / STARTERS

UNSER TATAR

vom österreichischen Jungrind, Butter, Toast
oder

vom marinierten Wildlachs, Butter, Toast

Kleine Portion (80 Gramm) 15,-

Große Portion (150 Gramm) 23,-

Sehr große Portion (200 Gramm) 28,-

DREIERLEI TATAR

österreichisches Jungrind,

marinierter Wildlachs

fruchtige Avocado, Butter, Toast

19,-

GERGELY'S SALATSCHÜSSEL

Sautierte Rinderfiletspitzen, Blattsalat, Rukolasalat

Balsamico-Olivenöldressing

19,-

GETRÜFFELTES CARPACCIO

Uruguay Angus Filet, Chicorée,

Balsamico-Glace, Parmesanhobel

18,-

AVOCADO-FEIGEN-ZIEGENKÄSE-SALAT

Gebratener Ziegenkäse, Limetten-Honigglace,

warmes Fladenbrot, Gartenkresse

16,-

KLARE RINDSUPPE VOM WEIDEMASTRIND

Rindfleisch, Fleischstrudel, Gemüse

7,-

BRETONISCHE HUMMERSUPPE

glacierter Karfiol, Zuckerschoten, Flußkrebse

9,-

PARADEISER-KOKOS-SUPPE

Knusper-Garnele, Koriander

8,-

SUPPEN

Couvert mit Amuse gueule
Butter und Gebäck
3,50



Bruttopreise 2023

STEAKS

FILET-STEAK URUGUAY-Angusrind

Das Premiumstück, grain feed
saftig, mager & mild im Geschmack
unvergesslich weich
ca. 200 g 29,-

FILET-STEAK ÖSTERREICH

Das Prämiumstück
vom österreichischem Voralpenrind
weich und geschmackvoll
ca. 200 g 29,-

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,-

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 9,-

Classic Style - Pfeffersauce, Ofenerdäpfel, Knoblauchrahm

Mexican Style - rotes Chimichuri, gebratenem Maiskolben

French Style - würzige Dijonsenfauce, Erdäpfelgratin mit Zucchinischeiben

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

CLASSICS

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, Karfiol, Paprika, Zwiebel,
 Karotten, Zucchini, Kokosmilch, Thai Basilikum, Jasminreis
 17,-
 mit gegrillten Filetspitzen, URUGUAY-Angusrind
 24,-

WOK-GEMÜSE

mariniert mit Kräuter-Knoblauch-Essenz
 17,-
 mit gegrillten Filetspitzen
 URUGUAY-Angusrind
 24,-

GEGRILLTES LACHSFILET

Wasabi-Tagliatelle, confierte Kirschparadeiser, Teriyakisauce
 29 €

GEBRATENE ZITRONEN-HÜHNERBRUST

Süßkartoffelpüree, Romanesco,
 22 €

RIESEN-STEIN-GARNELEN VOM GRILL

Serviert mit Kräuterbutter, Aiolisauce und getoastetem Weißbrot
 200 Gramm 22,-
 400 Gramm 37,-

dazu . . .

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

. . . und hausgemacht

Chilibutter	4,-
Kräuterbutter	4,-
Dijonsenfutter	4,-
Hausgemachte Aioli-Sauce, Knoblauch, Olivenöl	4,90
Trüffel-Mayonnaise	4,90
Chimichuri	5,-
Bordeaux-Sauce, Rotwein, Schalotten	5,-
Burgunder-Dijonsenf-Sauce, Rotwein, Dijonsenf, Obers	5,-
Pfeffersauce, grüner und rosa Pfeffer, Obers	5,-

Bruttopreise 2023

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
Mojito-Eis-Parfait, Waldbeerenragout
12,-

MOJITO-PARFAIT

Limetten-Joghurt
Corn-Crumbles
9 €

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

Heritage Reserve Extra Brut	Kattus	42.-
Roter Veltliner 2021 Hochstrass	Jungmayr	32.-
Roter Veltliner Steinberg 2022	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	36.-
Grüner Veltliner 2021 Alte Reben	Gerhard Markowitsch	36.-
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	53.-
Weissburgunder 2018/21	Georg Schneider	30.-
Weissburgunder 2020 Vollmondwein	Rainer Christ	38.-
Gemischter Satz 2019 Bisamberg	Rainer Christ	48.-
Gemischter Satz 2022 Bisamberg	Fritz Wieninger	42.-
Gemischter Satz 2020		
Erste Lage Ulm Nussberg Alte Reben	Fritz Wieninger	48.-

Bruttopreise 2023

ROTWEIN EMPFEHLUNGEN AUS DEM GERGELY'S KELLER

Gerne bringen wir Ihnen unsere reichhaltige Weinkarte

Zweigelt 2021 Rubin Carnutum	Gerhard Markowitsch	32.-
Zweigelt 2017 Holzberg	Niki Windisch	36.-
Zweigelt 2018 Zweifellos	Hannes Reeh	36.-
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 2017	Feiler Artinger	60.-
Merlot 2019 Unplugged	Hannes Reeh	53.-
Merlot 2017/18 Sandwühler	Niki Windisch	63.-
Pinot Noir 2021	Gerhard Markowitsch	35.-
Pinot Noir 2018 Berggrund	Niki Windisch	45.-
St. Laurent 2018 Alte Reben	Walter Glatzer	36.-
Cuvee Anaconda 2019	Niki Windisch	48.-
Cuvee Gotinsprun 2017	Walter Glatzer	44.-
Cuvee Noir 2020	Georg Schneider	34.-
Cuvee Heideboden 2019	Hannes Reeh	36.-
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
dazu servieren wir im Stamperl:		
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	3,60 / 5,50
Römerquelle prickelnd	0,33 l / 0,75 l	3,60 / 5,50
Coca-Cola, Coca-Cola zero	0.33 l	4,20
Fanta	0.33 l	4,200
Kinley Tonic oder Bitter Lemon	0.20 l	3,50

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 / 5,20
Zwettler Luftikus (alkoholfrei)	0,5 l	4,80
Franziskaner Weissbier	0,5 l	5,20
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	3,10 / 4,90
Kleiner / Grosser Brauner	3,30 / 5,00
Cappuccino	4,40
Wiener Melange	4,10
Café latte	5,00
Bio-Tee von Sonnentor: Darjeeling, Kamille, Pfefferminze	4,10



Bruttopreise 2023

SEKT & APERITIF

Prosecco Spumante Trevigiano (Brioso)	0,1 l	4,20
	0,7 l	28,00
Pierre Brocard Champagner	0,7 l	64,00
G'spritzter weiß / rot	0,25 l	3,60
Sherry, Portwein, Martini dry / bianco	4 cl	3,90
Aperol Spritz (Aperol, Weisswein, Soda)	0,25 l	5,60
Veneziano (Aperol, Prosecco, Soda)	0,25 l	5,90
Hugo (Prosecco, hausgemachter Holunderblütensirup, Limette, Minze, Soda)	0,25 l	5,90
Campari Soda	4 cl	4,20
Campari Orange	4 cl	5,20

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 Antiquo - 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 Reifeschränk
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

