

SILBER'S VORSPEISEN UND SALATE



Wildschwein-Brat'l-Carpaccio
Vogersalat | Honig-Senf-Aioli
13,90

Crème brûlée von der Hühnerleber
pikantes Apfel-Chutney | Brioche
13,90

Weinbergschnecken von der Schneckenmanufaktur Gugumuck
6 / 12 Stück | Kräuterbutter gratiniert | Weißbrot
15,50 / 21,90

Wiener Backhendelsalat
Gebackene Hühnerfilet-Streifen | frischer Paprika | Paradeiser | Blattsalat
oder
mit Erdäpfel-Vogersalat
15,90



SUPPEN

Rindsuppe mit Frittaten oder Leberknödeln
4,90

Kirschparadeisersuppe (Vegan ohne Pesto)
Basilikum-Pesto
5,90

Steirische Kürbiscremesuppe
Kürbiskernöl | Kürbiskerne
6,50



FÜR DIE KLEINEN

Kinderschnitzel mit Pommes und Ketchup 8,90

Grillwürstel mit Pommes und Ketchup 8,90

Fischstäbchen mit Erdäpfelsalat 8,90



SILBERWIRT

2023 Bruttopreise

SILBER'S HAUPTSPESIEN

Schweinschnitzel gebacken von der Karreerose
12,90

Hühnerschnitzel gebacken
österreichisches Landhuhn
14,50



Silber's Erdäpfeldatschi
Faschiertes | Knoblauchrahm
15,80

Silber's halbes Backhuhn
österreichisches Mais-Landhuhn
16,90

Cordon Bleu von der Schweins-Karreerose
Schinken | Käse
14,90

Toskanisches Cordon Bleu von der Schweins-Karreerose
Parmaschinken | Mozzarella | Basilikum
Sonnenblumenkern-Panade
15,90

Wiener Schnitzel von der Kalbs-Karreerose
22,90



Geschmortes Kalbsrahmherz in Wurzelsauce
Serviettenknödel | Sauerrahm
20,90

Gebratenes Lachsforellenfilet (Gut Dornau)
Mini-Mangold-Erdäpfel | Mandelbutter
24,90

Sonn und Feiertag!

Ofenfrischer Schweinsbraten
(von der Genussregion Tullnerfeld)
Semmelknödel | Specksauerkraut | Kümmelsaft
16,90



SILBERWIRT

2023 Bruttopreise



Gekochter Hüferlspezial im Reindl serviert
Erdäpfel-Rösti | Wurzelgemüse | Schnittlauchsauce | Apfelkren
24,50



Silber's Zwiebelrostbraten
vom österreichischen Weiderind
Zwiebelsauce | Braterdäpfeln | Fächergurke | Röstzwiebel
24,50

TEIGWAREN UND VEGETARISCHE SPEISEN



Gebackene Spinat-Käse-Knödel
Paradeiser-Pestosauce | Parmesan
2 Stück: 12,90 / 3 Stück: 16,90

Silber's Steinpilztaschen
gebratene Steinpilze | braune Butter | Kresse
kleine Portion 15,90 / große Portion 19,90

Gebratene Kürbis-Chiasamen-Maispolenta (Vegan)
Schwarzwurzel-Kürbisragout
15,90



Variation von gelbe Linsenbällchen (Vegan)
rote Rüben-Kichererbsenbällchen
Selleriecreme, Veganer Minze-Joghurt-Dip
15,90

BEILAGEN

Grüner Salat, Erdäpfelsalat, Krautsalat,
Serviettenknödel, Kroketten oder Butterreis 4,20

Erdäpfel-Mayo-Salat, Erdäpfel-Vogerlsalat, gemischter Salat, Rahm-Gurkensalat,
Braterdäpfel, Petersilerdäpfel, Rösti, oder Pommes frites 4,50

100 % reines steirisches Kürbiskernöl 2,20 Portion Preiselbeeren 2,50
Portion Ketchup, Mayonnaise, Senf, Kren, Teebutter 1,70



SILBERWIRT

2023 Bruttopreise

SILBER'S SÜSSE SCHMANKERL

Wiener Milchrahmstrudel | Vanillesauce | Waldbeeren
7,40

Wiener gezogener Apfelstrudel
Vanille-Eis | Zimt | Schlagobers
7,40



Weißes Schokolade-Soufflé
Himbeersauce | dunkles-Schokolade-Obers
7,90

Wiener Kipferl-Scheiterhaufen
Äpfel | Mandeln | Eierlikörsauce
7,90

Schokolade-Lebkuchenmousse (vegan)
im Glas serviert | Amaretto-Weichseln
7,90

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



Hausgemachte Palatschinke aus Schokoladeteig
Maroni-Marzipanpüree-Fülle
Vanilleeis | Waldbeerenragout
1 Stück 5,90 / 2 Stück 7,90

KÄSEPLATTE

Variation von österreichischen und italienischen
Käsesorten mit gerösteten Kürbiskernen
kleine Portion 10,00 / große Portion 15,00

Gebäck (Kaisersemmel, Kürbiskernweckerl)
Pro Stück 2,00

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

Wir akzeptieren Kreditkartenzahlungen ab einer Höhe von 10 €

VOR DEM ESSEN

Prosecco Spumante "Brioso"

0,1 l 4,20 0,7 l 28,00

Kattus Heritage Reserve Extra Brut

0,7 l 42,00

G'spritzter weiß / rot 0,25 l 3,60

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

Martini Bianco, Sherry Sandeman 4 cl 3,90

Campari Soda 4,20 Campari Orange 5,20

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 3,60 / 0,75 l 5,50

Römerquelle still

0,33 l 3,60 / 0,75 l 5,50

Coca-Cola, Coca-Cola zero

0,33 l 4,20

Fanta

0,33 l 4,20

Kinley Tonic oder Bitter Lemon

0,2 l 3,50



SILBERWIRT

2023 Bruttopreise

SILBER'S EXZELLENTEN NATURSÄFTE

Orangensaft, erntefrisch gepresst

0,25 l 3,70

Roter Traubensaft

0,25 l 3,90

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 5,20

Zwettler Original vom Fass (Pilstyp)

Seidel 0,3 l 4,10 / Krügel 0,5 l 5,20

Zwettler Luftikus (alkoholfrei) Flasche 0,5 l 4,80

Zwettler Dunkles Flasche 0,5 l 4,60

Franziskaner Weissbier Flasche 0,5 l 5,20

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 Quadro - Kleiner/Großer Espresso 3,10 / 4,90

Cafe do Quadro - Kleiner/Großer Brauner 3,30 / 5,00

Café latte 5,00

Cappuccino 4,40

Wiener Melange 4,10

Bio-Tee von Sonnentor, in der Kanne serviert

Darjeeling, Earl Grey, Grüntee Jasmin, Kamille oder Pfefferminze

Früchte- oder Kräutertee 4,10



SILBERWIRT

2023 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
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

Kattus Heritage Reserve Extra Brut	42,-
Chardonnay Frizzante Bio Weingut Kemetner	32,-
Champagner Tradition Pierre Brocard	57,-

WIENER WEIN

Weingut Fritz Wieninger (Stammersdorf)

Grüner Veltliner Herrenholz 2022	36,-
Chardonnay Select 2018	53,-
Wiener Gemischter Satz Bisamberg 2022	42,-
Wiener Gemischter Satz Erste Lage Ulm-Nußberg Alte Reben 2021	48,-

Weingut Christ (Jedlersdorf)

Weissburgunder der Vollmondwein 2021	38,-
Wiener Gemischer Satz Bisamberg 2022	48,-
Grüner Veltliner Bisamberg 2022	32,-

Weingut Hajzsan, (Grinzing)

Wiener Gemischter Satz Nussberg 2022	34,-
Grüner Veltliner Nussberg 2021	38,-



WEISSWEINE

Roter Veltliner Hochstrass 2022 SCHLOSSQUADRAT TROPHY SIEGER 2020	Daniel Jungmayr	32,-
Roter Veltliner Wagram Terrassen 2022	Josef Fritz	32,-
Grüner Veltliner Federspiel Rossatz 2022	Josef Fischer	32,-
Grüner Veltliner „Messwein“ 2022	Schloss Gobelsburg	34,-
Grüner Veltliner „Alte Reben“ 2022	Gerhard Markowitsch	36,-
Grüner Veltliner „Sanstein“ 2022	Josef Fritz	32,-
Grüner Veltliner Smaragd Joching 2022	Jamek	57,-
Riesling Federspiel Stein am Rain 2022	Schmelz	46,-
Riesling „Steilheit“ 2022	Proidl	36,-
Riesling „Steinberg“ 2019/20	Willi Bründlma yer	38,-
Riesling Smaragd Steinriegl 2021	Roman Jäger	56,-
Weissburgunder 2021	Georg Schneider	30,-
Weissburgunder Reserve 2018	Josef Fritz	34,-
Chardonnay „Schüttenberg“ 2021	Gerhard Markowitsch	40,-
Chardonnay Tatschler 2021	Kirchknopf	55,-
Sauvignon Blanc Ehrenhausen DAC 2020	Walter & Erich Polz	46,-

ROTWEINE

Blauer Zweigelt „Rubin Carnuntum“ 2021	Gerhard Markowitsch	32,-
Blauer Zweigelt "Zweifellos" 2021	Hannes Reeh	36,-
Blauer Zweigelt "Holzberg " 2018	Niki Windisch	34,-
St. Laurent 2019	Georg Schneider	33,-
St. Laurent "Alte Reben" 2019	Walter Glatzer	36,-
Blaifränkisch Hochäcker 2020	Paul Kerschbaum	28,-
Blaifränkisch "Kaiserberg" 2015	Weingut Steindorfer	32,-
Blaifränkisch „Umriss" 2021	Feiler-Artinger	38,-
Pinot Noir 2022	Gehard Markowitsch	42,-
Merlot Golser 2018	Michael Allacher	31,-
Cuvée „Heideboden" 2020 Cabernet Sauvignon, Merlot, St. Laurent, Zweigelt	Hannes Reeh	36,-
Cuvée "Gotinsprun" 2017 Blaifränkisch, Zweigelt, Merlot, Syrah, St. Laurent	Walter Glatzer	44,-
Cuvée „Noir" 2020 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 

2023 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

2023 Bruttopreise

Der Margaretner SILBERWIRT ist GENUSSWIRT

So betonen wir unsere Verbundenheit mit Produkten aus den österreichischen Genussregionen, die wir direkt vom Bauernhof beziehen. Augenfälliges 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.

