

VORSPEISEN

UNSER TATAR

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

80 Gramm 15,-

150 Gramm 23,-

200 Gramm 28,-

DREIERLEI TATAR

österreichisches Jungrind,
marinierter Wildlachs
fruchtige Mango, Butter, Toast
19,-

CEVICHE VOM EISMEERSAIBLING

Stangensellerie, Limette,
Korinader, Olivenöl, Ruccola
19,-

CARPACCIO CIPRIANI

Avocado-Guacamole, Pinienkerne, Salsa Cipriani
19,-

AVOCADO-FEIGEN-ZIEGENKÄSE-SALAT

Gebratener Ziegenkäse, Limetten-Honigglace,
warmes Fladenbrot, Gartenkresse
16,-

KLARE RINDSUPPE VOM WEIDEMASTRIND

Rindfleisch, Frittaten, Gemüse
7,-

KAROTTEN-MASCARPONE-SUPPE

Kräutercroûtons
7,-

SUPPEN

Couvert mit Amuse gueule
Butter und Gebäck
3,50



Bruttopreise 2024

STEAKS

FILET-STEAK URUGUAY-Angusrind

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

FILET-STEAK ÖSTERREICH

Das Premiumstück
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 Fettauge
das Beste was Österreich zu bieten hat
ca. 300 g 31,-

WAGYURIND Australien / USA

Wagyu Filet 200 g 59,-

BEILAGENVARIATIONEN 9,-

Classic Style - Pfeffersauce, Ofenerdäpfel, Knoblauchrahm

Low Carb Style - Sesamspinat, gegrillte Avocado

Funny Style - würzige Chimichurisaucе, Lila Erdäpfelpüree

Green Style - große Blattsalatschüssel, Balsamico Essig, Kräuterbutter

Surf & Turf - 3 Stück Garnelen zu jedem Steak: 11,-

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,-



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,-

KOBE-RIND aus Japan (auf Vorbestellung)
Kobe Striploin (Beiried)
Am Tisch gebraten
110 g 79,-

GERGELY'S-SMASH-CHEESES-BURGER ÖSTERREICH
180 Gramm saftiges Rindfleisch aus Österreich,
Cheddar-Käse, Paradeiser, Salat, Pommes frites, BBQ-Mayo
19,-

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,-

HAUPTSPEISEN

GEGRILLTE ROSMARIN HÜHNERSUPREME

Sellerie-Mascarpone-Püree, Erdäpfelgratin

22,-

GEBRATENE SPINAT-RICOTTA-TASCHEN

Warmes Paradeiserkraut, Knoblauch-Kräuterrahm

17,-

TERIYAKI-WOK-GEMÜSE

mariniert mit leichter japanischer Gewürzsauce, Jasminreis

17,-

mit gegrillten Filetspitzen

URUGUAY-Angusrind

24,-

WIENER-SCHNITZEL VOM KALB

Petersilerdäpfel

25,-

GEBRATENES FILET VOM BRANZINO

Süßkartoffel-Zucchini-Püree, Limettenbutter

26,-

GEGRILLTE CALAMARI & STEIN-GARNELEN

Spaghettí aglio e olio, Rukola

26,-

Beilagen . . .

Spiegelei	3,00
Ofenerdäpfel mit Knoblauchrahm	5,50
Speckfisolen	5,90
Cremiger Blattspinat	5,90
Erdäpfelgratin / 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, Brateräpfel	5,40
Trüffel Pommes mit Grana	5,90
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,-
Pfeffersauce, grüner und rosa Pfeffer, Obers	5,-

SÜSS GEHT IMMER

SCHOKOTÖRTCHEN

flüssiger Kern, Waldbeerragout
weißes Schokolade-Eis
9,-

WEISSES-KOKOS-SCHOKOLADEMOUSSE

Pistazie, frische Beeren
8,-

SÜSSES ZUM QUADRAT

Tiramisu, Schokosoufflé mit Schokosauce,
Kokos-Schokolademousse, Mojito-Eis-Parfait,
Waldbeerenragout
12,-

TONKABOHNEN PANNA COTTA

Heidelbeeren, Stracciatella-Eis
9,-

KÄSEVARIATION

Französische,
österreichische Käsespezialitäten
14,-



Gergely's Hofstöckl

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

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

Bruttopreise 2024

WEISSWEIN EMPFEHLUNGEN AUS DEM GERGELY'S KELLER

Gerne bringen wir Ihnen unsere reichhaltige Weinkarte

Heritage Reserve Extra Brut	Kattus	42.-
Roter Veltliner 2022 Hochstrass	Jungmayr	32.-
Roter Veltliner Steinberg 2022	Josef Fritz	42.-
Grüner Veltliner 2016 Mordthal Obsession	Herbert Schabl	32.-
Grüner Veltliner 2022 Federspiel Rossatz	Josef Fischer	33.-
Grüner Veltliner 2022 Herrenholz	Fritz Wieninger	36.-
Grüner Veltliner 2022 Alte Reben	Gerhard Markowitsch	36.-
Riesling 2022 Steilheit	Patick Proidl	36.-
Riesling 2023 Urgestein	Schloss Gobelsburg	38.-
Riesling 2020 Aggsthäl	Niki Windisch	28.-
Chardonnay 2021 Schüttenberg	Gerhard Markowitsch	42.-
Chardonnay 2019 Select	Fritz Wieninger	53.-
Weissburgunder 2021/22	Georg Schneider	30.-
Weissburgunder 2021/22 Vollmondwein	Rainer Christ	38.-
Gemischter Satz 2022 Bisamberg	Rainer Christ	48.-
Gemischter Satz 2022 Bisamberg	Fritz Wieninger	42.-
Gemischter Satz 2021		
Erste Lage Ulm Nussberg Alte Reben	Fritz Wieninger	48.-

ROTWEIN EMPFEHLUNGEN AUS DEM GERGELY'S KELLER

Gerne bringen wir Ihnen unsere reichhaltige Weinkarte

Zweigelt 2022 Rubin Carnutum	Gerhard Markowitsch	32.-
Zweigelt 2018 Holzberg	Niki Windisch	36.-
Zweigelt 2021/22 Zweifellos	Hannes Reeh	36.-
Blaufränkisch 2019 Leithen	Niki Windisch	54.-
Blaufränkisch 2019 Bärenreiser	Walter Glatzer	56.-
Blaufränkisch Dürrau 2015	Paul Kerschbaum	62.-
Cabernet Sauvignon 2019	Feiler Artinger	60.-
Merlot 2020 Unplugged	Hannes Reeh	53.-
Merlot 2017/18 Sandwühler	Niki Windisch	63.-
Pinot Noir 2022	Gerhard Markowitsch	35.-
Pinot Noir 2018 Berggrund	Niki Windisch	45.-
St. Laurent 2019 Alte Reben	Walter Glatzer	36.-
Cuvee Anaconda 2019	Niki Windisch	48.-
Cuvee Gotinsprun 2019	Walter Glatzer	44.-
Cuvee Noir 2020	Georg Schneider	34.-
Cuvee Heideboden 2020	Hannes Reeh	36.-
Cuvee Göttlesbrunn Redmont 2021	Gerhard Markowitsch	52.-

ALKOHOLFREI

MEIN SAFT - Apfelsaft naturtrüb	0.25 l	3,90
Klarer Apfelsaft, Orangensaft, Almdudler	0.25 l	3,80
Klarer Apfelsaft oder Almdudler mit Wasser (Jugendgetränke)	0.50 l	3,80
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	3,70 / 5,60
Römerquelle prickelnd	0,33 l / 0,75 l	3,70 / 5,60
Coca-Cola, Coca-Cola zero	0.33 l	4,40
Fanta	0.33 l	4,40
Kinley Tonic oder Bitter Lemon	0.20 l	3,70

BIER

Margaretner vom Fass (Eigenmarke)	0,3 l / 0,5 l	4,10 / 5,10
Zwettler Original vom Fass	0,3 l / 0,5 l	4,30 / 5,50
Zwettler Luftikus (alkoholfrei)	0,5 l	4,90
Franziskaner Weissbier	0,5 l	5,40
Franziskaner Weissbier (alkoholfrei)	0,5 l	4,90

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	3,20 / 5,00
Kleiner / Grosser Brauner	3,40 / 5,20
Cappuccino	4,60
Wiener Melange	4,30
Café latte	5,20
Bio-Tee von Sonnentor: Darjeeling, Kamille, Pfefferminze	4,10



Bruttopreise 2024

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	3,80
Sherry, Portwein, Martini dry / bianco	4 cl	3,90
Aperol Spritz (Aperol, Weisswein, Soda)	0,25 l	5,80
Veneziano (Aperol, Prosecco, Soda)	0,25 l	6,20
Hugo (Prosecco, hausgemachter Holunderblütensirup, Limette, Minze, Soda)	0,25 l	6,20
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'n 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



Bruttopreise 2024