

SCHLOSS  QUADRAT
TROPHY 
Master Class Menü

24.1.2025

17:00 Aperitif & Weinverkostung mit den Winzern
5 Weine pro Winzer

Matthias Trummer | Vulkanland
Andreas Urban | Weinviertel
Markus Iro | Neusiedlersee
Wilfried Bauer | Weinviertel

19:00 Gala-Menü

Amuse-Gueule-Am Tisch eingestellt:

Gänseleber-Pate, Gänse-Grammel-Schmalz
Gänse Rillettes mit Cognac, verschiedene Brotsorten

Beef Tartare vom österreichischen Jungrind mit Buttersoast

Gänse-Consommé mit Gänsebruststreifen, Sojasprossen und Koriander

Gegrilltes Doraden-Filet auf Safran-Spaghetti und Minze-Pesto

Best of Beef

Rinderfilets vom österreichischen Almochsen und Rinderfilet aus Uruguay
Erdäpfelgratin und Pfeffersauce

Flüssiger Nougatkuchen mit hausgemachtem Erdbeereis

Inklusive Weinbegleitung 119,-
Reservierungen: info@schlossquadr.at (begrenzte Sitzplätze!)

SCHLOSS  QUADRAT
TROPHY 
Master Class Menü

28.2.2025

17:00 Aperitif & Weinverkostung mit den Winzern
5 Weine pro Winzer

Christoph Berger | Weinviertel
Franz Leth | Wagram
Lukas Lehner | Weinviertel
Victoria Gottschuly | Carnuntum

19:00 Gala-Menü

Amuse-Gueule -Am Tisch eingestellt:

Gänseleber-Pate, Gänse-Grammel-Schmalz, Gänse Rillettes mit Cognac,
verschiedene Brotsorten

Geräucherte Gänsebrust auf Beluga-Linsen,
eingelegte Balsamico-Charlotten und knusprige Reis-Gänse-Tasche

Grüne Erbsen-Mascarpone-Suppe mit knuspriger Garnele

Glaciertes Zanderfilet auf Kürbiscrème mit roter Rübe, Jungzwiebel und Bulgur

Hochrippe vom österreichischen Jungrind mit Maiskolben,
gebratenes Gemüse, Erdäpfelgratin und Senfsauce

Mohnsoufflé auf Marillen-Röster mit hausgemachten Pistazieneis

Inklusive Weinbegleitung 119,-
Reservierungen: info@schlossquadr.at (begrenzte Sitzplätze!)

SCHLOSS  QUADRAT
TROPH 
Master Class Menü

21.3.2025

17:00 Aperitif & Weinverkostung mit den Winzern
5 Weine pro Winzer

Markus Iro | Neusiedlersee
Nadine Schüller | Weinviertel
Daniel Jungmayr | Weinviertel
Robert Wimmer | Wagram

19:00 Gala-Menü

Amuse-Guele -Am Tisch eingestellt:

Gänseleber-Pate, Gänse-Grammel-Schmalz, Gänse Rillettes mit Cognac,
verschiedene Brotsorten

Gebackener Gänseleberkäse auf marinierten Kürbissstreifen,
Chiasamen und getoastetem Bauernbrot

Consommé vom Weidemastrind mit Steinpilzravioli

Gefüllte Spinat-Ricotta-Tasche auf Paprika-Kraut mit Thymian-Saft

Gegrilltes Rib-Eye vom österreichischen Jungrind mit Rosmarin-Erdäpfel
und toskanischem Ofengemüse, dazu Sauce Choron (Paradeiser-Hollandaise)

Schokotörtchen mit flüssigem Kern, Waldbeerragout und weißem Schokolade-Eis

Inklusive Weinbegleitung 119,-
Reservierungen: info@schlossquadr.at (begrenzte Sitzplätze!)

SCHLOSS  QUADRAT
TROPH 
Master Class Menü

25.4.2025

17:00 Aperitif & Weinverkostung mit den Winzern
5 Weine pro Winzer

Paul Schabl | Wagram
Kerstin Schwertführer | Thermenregion
Wilfried Bauer | Weinviertel
Mathias Weber | Weststeiermark

19:00 Gala-Menü

Amuse-Guele -Am Tisch eingestellt:
Gänseleber-Pate, Gänse-Grammel-Schmalz, Gänse Rillettes mit Cognac,
verschiedene Brotsorten

Riesling-Sekt-Suppe mit knusprige -Gemüse-Streifen

Hokkaido-Kürbisgulasch mit gebratenen Gänse-Käsekrainer
und hausgemachten Perlzwiebeln

Gegrilltes Wolfsbarschfilet auf Kirschparadeiser-Zuckerschotenragout
und Kerbel-Tagliatelle

Gegrilltes Sirloin-Steak (Beiriedschnitte) vom Grain-Fed Uruguay Angus Rind
auf Süßkartoffel-Basilikum-Püree mit glacierten Zucchini und Bordeaux-Sauce

Holunderblüten-Parfait auf Biskuit mit heißen Himbeeren

Inklusive Weinbegleitung 119,-
Reservierungen: info@schlossquadr.at (begrenzte Sitzplätze!)