

VORSPERSEN

UNSER TATAR

vom österreichischen Jungrind, Butter, Toast
oder

vom marinierten Wildlachs, Butter, Toast

80 Gramm 16,-

150 Gramm 24,-

200 Gramm 28,-

DREIERLEI TATAR

österreichisches Jungrind,

marinierter Wildlachs,

fruchtige Mango, Butter, Toast
20,-

CAESAR SALAD

Caesar-Dressing, Kirsch-Paradeiser

Parmesan, Croûtons

&

Hühnerbrustfiletstreifen 19,-

gegrillten Garnelen 25,-

Angus-Rinderfilet-Spitzen 25,-

CARPACCIO CIPRIANI

DER KLASSIKER AUS VENEDIG

Avocado-Guacamole, Pinienkerne, Salsa Cipriani
19,-

AVOCADO-FEIGEN-ZIEGENKÄSE-SALAT

Gratinierter Ziegenkäse, Avocado, Akazienhonig,
eingelegte Feigen, warmes Fladenbrot, Gartenkresse
17,-

KLARE RINDSUPPE VOM WEIDEMASTRIND

Rindfleisch, Frittaten, Gemüse

8,-

SCHAUMSUPPE VOM BRETONISCHEN HUMMER

Garnele, Karfiol

12,-

Couvert mit Amuse gueule
Butter und Gebäck
3,50



Bruttopreise 2025

SUPPEN

STEAKS

FILET-STEAK URUGUAY-Angusrind

Das Premiumstück, grain feed
saftig, mager & mild im Geschmack
unvergesslich weich
ca. 200 g 29,-
Lady Cut ca. 150 g 25,-

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 Fettague
das Beste was Österreich zu bieten hat
ca. 300 g 32,-

WAGYURIND Australien / USA

Wagyu Filet 200 g 59,-

BEILAGENVARIATIONEN 10,-

Classic Style – Pfeffersauce, Ofenkartoffel, Knoblauchrahm

Fresh Style – Blattsalate, Hausdressing, Kräuterbutter

Potato Style – Erdäpfelpüree, Bordeaux sauce

Orange Style – Süßkartoffel Pommes, Chimichurri

Surf & Turf - 3 Stück Garnelen zu jedem Steak: 12,-



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 43,-

CÔTE DE BOEUF ÖSTERREICH-Weidemastrind

Der Hammer aus Oberösterreich

saftig, gut marmoriert, toller Fleischgeschmack

ca. 500 g 33,-

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,-

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 MAIS-POLARDE (HÜHNERBRUST)

Cremiger Blattspinat, Pommes Duchesse, Rotweinschalotten
25,-

TERIYAKI-WOK-GEMÜSE

mariniert mit leichter japanischer Gewürzsauce, Jasminreis

... mit Tofu 20,-

... mit Stein-Garnelen 26,-

... mit gegrillten Filetspitzen-URUGUAY-Angusrind 26,-

WIENER-SCHNITZEL VOM KALB

Petersilerdäpfel 26,-

SPARE-RIBS ÖSTERREICH

der Klassiker im Sommer

Braterdäpfel, BBQ Sauce, Knoblauchrahm
17,-

GEBRATENES FILET VOM SEE-SAIBLING

Kräuterrisotto, mediterranes Gemüse, Safransauce
26,-

GEGRILLTE-STEIN-GARNELEN

Kräuterbutter, Aioli, Knoblauch-Baguette
27,-

Beilagen . . .

. . . und hausgemacht

Spiegelei	3,00	Chilibutter
Ofenerdäpfel mit Knoblauchrahm	5,50	4,-
Speckfisolen	5,90	Kräuterbutter
Cremiger Blattspinat	5,90	4,-
Süßkartoffel Pommes	6,50	Dijonsenfutter
Gemischter oder Blattsalat	5,50	4,-
Wok-Gemüse, Zuckererbsenschoten, Fenchel,		Hausgemachte Aioli-Sauce, Knoblauch, Olivenöl
Karfiol, Paprika, Karotten und Zucchini	5,90	4,90
Gebratener Maiskolben	5,90	Trüffel-Mayonnaise
Pommes frites, Brateräpfel	5,40	4,90
Trüffel Pommes mit Grana	6,50	Chimichuri
Jasminreis	3,90	5,-
		Bordeaux-Sauce, Rotwein, Schalotten
		5,-
		Pfeffersauce, grüner und rosa Pfeffer, Obers
		5,-

Bruttopreise 2025

SÜSS GEHT IMMER

SCHOKOTÖRTCHEN

flüssiger Kern, Waldbeerragout
weißes Schokolade-Eis
10,-

MOJITO-EIS-PARFAIT

Biskuitmantel, Limetten-Joghurt, Vollkorn-Crunch
8,-

SÜSSES ZUM QUADRAT

Tiramisu, Schokosoufflé mit Schokosauce,
Mojito-Eisparfait,
Weißes Schokoladeneis, Waldbeerragout
12,-

SCHOKOLADENMOUSSE

Fruchtmark, Karamell-Popcorn
Frische Beeren
9,-

KÄSEVARIATION

Französische,
österreichische Käsespezialitäten
15,-



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 2025

WEISSWEIN EMPFEHLUNGEN AUS DEM GERGELY'S KELLER

Gerne bringen wir Ihnen unsere reichhaltige Weinkarte

Heritage Reserve Extra Brut	Kattus	42.-
Roter Veltliner 2024 Hochstrass	Jungmayr	32.-
Roter Veltliner Steinberg 2023	Josef Fritz	42.-
Grüner Veltliner 2016 Mordthal Obsession	Herbert Schabl	32.-
Grüner Veltliner 2023 Federspiel Rossatz	Josef Fischer	33.-
Grüner Veltliner 2022 Herrenholz	Fritz Wieninger	36.-
Grüner Veltliner 2023 Alte Reben	Gerhard Markowitsch	36.-
Riesling 2023 Steilheit	Patick Proidl	38.-
Riesling 2023 Urgestein	Schloss Gobelsburg	38.-
Riesling Smaragd Steinriegl 2022	Roman Jäger	56.-
Chardonnay 2022 Schüttenberg	Gerhard Markowitsch	42.-
Chardonnay 2020 Select	Fritz Wieninger	53.-
Weissburgunder 2023	Georg Schneider	30.-
Weissburgunder 2024 Vollmondwein	Rainer Christ	38.-
Gemischter Satz 2024 Bisamberg	Rainer Christ	48.-
Gemischter Satz 2023 Bisamberg	Fritz Wieninger	42.-
Gemischter Satz 2023		
Erste Lage Ulm Nussberg Alte Reben	Fritz Wieninger	48.-

ROTWEIN EMPFEHLUNGEN AUS DEM GERGELY'S KELLER

Gerne bringen wir Ihnen unsere reichhaltige Weinkarte

Zweigelt 2023 Rubin Carnutum	Gerhard Markowitsch	32.-
Zweigelt 2019 Holzberg	Niki Windisch	36.-
Zweigelt 2022 Zweifellos	Hannes Reeh	36.-
Blaifränkisch 2019 Leithen	Niki Windisch	54.-
Blaifränkisch 2019 Bärenreiser	Walter Glatzer	56.-
Blaifränkisch Dürrau 2015	Paul Kerschbaum	62.-
Cabernet Sauvignon 2019	Feiler Artinger	60.-
Merlot 2020 Unplugged	Hannes Reeh	53.-
Merlot 2018 Sandwühler	Niki Windisch	63.-
Pinot Noir 2024 (ab Juni)	Gerhard Markowitsch	44.-
Pinot Noir 2020 Berggrund	Niki Windisch	45.-
St. Laurent 2021 Alte Reben	Walter Glatzer	36.-
Cuvee Anaconda 2021	Niki Windisch	48.-
Cuvee Gotinsprun 2022	Walter Glatzer	44.-
Cuvee Noir reserve 2021	Georg Schneider	34.-
Cuvee Heideboden 2021	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	1,80
dazu servieren wir im Stamperl:		
Zitronensaft frisch gepreßt	2 cl	1,50
Selbstgemachter Himbeersirup	4 cl	2,40
Johannisbeere-Minzesirup	4 cl	2,40
Selbstgemachter Holunderblütensirup mit Limonen	4 cl	2,40
Römerquelle still	0,33 l / 0,75 l	3,80 / 5,60
Römerquelle prickelnd	0,33 l / 0,75 l	3,80 / 5,60
Coca-Cola, Coca-Cola zero	0.33 l	4,50
Fanta	0.33 l	4,50
Kinley Tonic oder Bitter Lemon	0.20 l	3,70

BIER

Margaretner vom Fass (Eigenmarke)	0,3 l / 0,5 l	4,40 / 5,50
Zwettler Original vom Fass	0,3 l / 0,5 l	4,70 / 5,90
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 2025

SEKT & APERITIF

Prosecco Spumante Valdobbiadene Rivani	0,1 l	4,50
	0,7 l	30,00
Pierre Brocard Champagner	0,7 l	64,00
G'spritzter weiß / rot	0,25 l	4,00
Sherry, Portwein, Martini dry / bianco	4 cl	3,90
Aperol Spritz (Aperol, Weisswein, Soda)	0,25 l	5,90
Veneziano (Aperol, Prosecco, Soda)	0,25 l	6,50
Hugo (Prosecco, hausgemachter Holunderblütensirup, Limette, Minze, Soda)	0,25 l	6,50
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 Antiguo - Diplomatico, 12 Jahre	2 cl	5,80

SCHLOSSQUADRAT EDELBRÄNDE

Alter Apfel (im Eichenfaß gelagert)	2 cl	3,90
Alte Zwetschke (im Eichenfaß gelagert)	2 cl	3,90
Williamsbirne	2 cl	5,00
Marille	2 cl	5,00
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



Bruttopreise 2025