

SILBER'S VORSPEISEN UND SALATE



Schweins-Brat'l-Carpaccio
Vogersalat I Kren I Honig-Senf
13,90

Gebratene Kürbis-Ricottalaibchen
Rote Rüben I Blattsalat I Kirschparadeiser I Walnüsse
klein 11,90 / groß 15,90

Gebackene Hühnerleber I marinierter Hokkaido-Kürbis
Käferbohnen I Vogersalat
klein 11,90 / groß 15,90

Weinbergsschnecken von der Schneckenmanufaktur Gugumuck
6 / 12 Stück I Kräuterbutter gratiniert I Weißbrot
16,50 / 22,90



SUPPEN



Rindsuppe mit Frittaten oder Leberknödeln
5,80

Kirschparadeisersuppe (Vegan ohne Pesto)
Basilikum-Pesto
6,80

Steirische Kürbiscremesuppe
Kürbiskernöl I Kürbiskerne
6,90

FÜR DIE KLEINEN

Kinderschnitzel I Pommes I Ketchup 10,90

Grillwürstel I Pommes I Ketchup 10,90



SILBER'S HAUPTSPEISEN

Schweinsschnitzel gebacken von der Karreerose
13,90

Hühnerschnitzel gebacken
österreichisches Landhuhn
15,90

Silber's Erdäpfeldatschi
Faschirtes I Knoblauchrahm
16,80



Wiener Backhendelsalat
Gebackene Hühnerfilet-Streifen I frischer Paprika I Paradeiser I Blattsalat
oder
Erdäpfel-Vogerlsalat
17,90

Toskanisches Cordon Bleu von der Schweins-Karreerose
Parmaschinken I Mozzarella I Basilikum
Sonnenblumenkern-Panade
17,90

Wiener Schnitzel von der Kalbs-Karreerose
23,90

Wiener Salon-Beuschel vom Kalb
Gemüsestreifen I Sauerrahm I Serviettenknödel
17,90



Silber's Hühner-Pfanne
Geschnetzeltes Hühnerfilet I Kürbisrahmsauce
Hokkaido-Kürbis I Erdäpfelnockerl I Lauch
21,90

**GENUSS
REGION
ÖSTERREICH**

Roter Flusswels (Gut Dornau)
Rote Rüben-Buchweizen-Risotto I Nußbutter
27,90

Sonn- und Feiertag!

Ofenfrischer Schweinsbraten
(von der Genussregion Tullnerfeld)
Semmelknödel I Specksauerkraut I Kümmelsaft
18,90



SILBERWIRT

2025/26 Bruttopreise

SILBER'S HAUPTSPEISEN



Gekochter Hüferlspez im Reindl serviert
Erdäpfel-Rösti | Wurzelgemüse
Schnittlauchsauce | Apfelkren
28,90



Silber's Zwiebelrostbraten
österreichisches Weiderind
Zwiebelsauce | Braterdäpfeln | Fächergurke | Röstzwiebel
29,90

TEIGWAREN UND VEGETARISCHE SPEISEN



Gebackene Spinat-Käse-Knödel
Paradeiser-Pestosauce | Parmesan
3 Stück: 18,40

Silber's Steinpilztaschen
gebratene Steinpilze | braune Butter | Kresse
21,90



Variation von gelbe Linsenbällchen
rote Rüben-Kichererbsenbällchen
Karottencreme | Kräuter-Joghurtsauce (Vegan)
18,90

BEILAGEN

Grüner Salat | Serviettenknödel | Butterreis 4,80

Erdäpfel-Mayo-Salat | Erdäpfel-Vogerlsalat | gemischter Salat,
Rahm-Gurkensalat | Erdäpfelsalat | Krautsalat,
Braterdäpfel | Petersilerdäpfel | Rösti | Kroketten | Pommes frites 4,90

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



SILBERWIRT

2025/26 Bruttopreise

SILBER'S SÜSSE SCHMANKERL

Wiener gezogener Apfelstrudel
Vanille-Eis I Zimt I Schlagobers
8,90



Warmer Topfenstrudel
Eierlikör-Sauce I frische Früchte
8,90

Weißes Schokolade-Soufflé
Himbeersauce I dunkles-Schokolade-Obers
8,90



Schokolade-Mousse (Vegan)
Waldbeeren I im Glas serviert
8,40

Palatschinken
hausgemachte Marillenmarmelade
2 Stück 5,90 / 3 Stück 7,90



Hausgemachte Palatschinke aus Schokoladeteig
Maroni-Marzipanpüree-Fülle
Vanilleeis I Waldbeerenragout
1 Stück 7,50 / 2 Stück 9,50

KÄSEPLATTE
Variation von österreichischen und italienischen Käsesorten
gerösteten Kürbiskernen
17,00

Gebäck (Kaisersemmel I Kornspitz)
Pro Stück 2,50

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 Valdobbiadene Rivani"

0,1 l 4,50 0,7 l 30,00

Kattus Heritage Reserve Extra Brut

0,7 l 42,00

G'spritzter weiß / rot 0,25 l 4,00

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

Martini Bianco, Sherry Sandeman 4 cl 4,90

Campari Soda 5,40 l Campari Orange 6,40

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 1,80

zum Soda servieren wir im Stamperl:

Frisch gepresste Zitrone 2 cl 1,50

Selbstgemachter Himbeersirup 4 cl 2,40

Selbstgemachter Holunderblüten-Limonensirup 4 cl 2,40

Johannisbeer-Minze 4 cl 2,40



In der Flasche serviert

Römerquelle prickelnd

0,33 l 3,80 / 0,75 l 5,60

Römerquelle still

0,33 l 3,80 / 0,75 l 5,60

Coca-Cola, Coca-Cola zero

0,33 l 4,50

Fanta

0,33 l 4,50

Kinley Tonic oder Bitter Lemon

0,2 l 3,80



SILBERWIRT

2025/26 Bruttopreise

SILBER'S EXZELLENT NATURESÄFTE

Roter Traubensaft

0,25 l 3,90

Apfelsaft naturtrüb "MEIN SAFT"

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



AUS HOPFEN UND MALZ

Das Margaretner vom Fass (Eigenmarke)

Seidel 0,3 l 4,40 / Krügel 0,5 l 5,50

Zwettler Zwickl vom Fass

Seidel 0,3 l 4,70 / Krügel 0,5 l 5,90

Zwettler Original vom Fass (Pilstyp)

Seidel 0,3 l 4,70 / Krügel 0,5 l 5,90

Zwettler Luftikus (alkoholfrei) Flasche 0,5 l 4,90

Zwettler Dunkles Flasche 0,5 l 5,20

Franziskaner Weissbier Flasche 0,5 l 5,40

Franziskaner Weissbier (alkoholfrei) Flasche 0,5 l 4,90

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 3,20 / 5,00

Cafe do Quadro - Kleiner/Großer Brauner 3,40 / 5,20

Café latte 5,20

Cappuccino 4,60

Wiener Melange 4,30

Bio-Tee von Sonnentor, in der Kanne serviert

Darjeeling, Earl Grey, Grüntee Jasmin, Kamille oder Pfefferminze

Früchte- oder Kräutertee 4,80



SILBERWIRT

2025/26 Bruttopreise

SPIRITUOSEN

Obstler, Rum	2 cl	3,80
Grappa Nonino "Vendemmia"	2 cl	4,50
Fernet Branca / Averna	2 cl	4,50
Wodka Stolichnaja / Gordon's Dry Gin	2 cl	4,50

SCHLOSSQUADRAT-EDELBRÄNDE



Alter Apfel (im Eichenfass gelagert)	2 cl	4,90
Alte Zwetschke (im Eichenfass gelagert)	2 cl	4,90
Williamsbirne	2 cl	6,00
Marille	2 cl	6,00
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	72,-

WIENER WEIN

Weingut Fritz Wieninger (Stammersdorf)

Grüner Veltliner Herrenholz 2023	36,-
Chardonnay Select 2021	55,-
Wiener Gemischter Satz Bisamberg 2023	46,-
Wiener Gemischter Satz Erste Lage Ulm-Nußberg Alte Reben 2023	52,-

Weingut Christ (Jedlersdorf)

Weissburgunder der Vollmondwein 2023/24	39,-
Wiener Gemischer Satz Bisamberg 2024	48,-
Grüner Veltliner Bisamberg 2024	34,-

Weingut Hajzsan, (Grinzing)

Wiener Gemischter Satz Nussberg 2024	34,-
Grüner Veltliner Nussberg 2023	38,-



WEISSWEINE

Roter Veltliner Hochstrass 2024 SCHLOSSQUADRAT TROPHY SIEGER 2020	Daniel Jungmayr	32,-
Roter Veltliner Wagram Terrassen 2023	Josef Fritz	32,-
Grüner Veltliner Federspiel Rossatz 2023	Josef Fischer	32,-
Grüner Veltliner „Messwein“ 2023	Schloss Gobelsburg	34,-
Grüner Veltliner „Alte Reben“ 2023	Gerhard Markowitsch	36,-
Grüner Veltliner „Sanstein“ 2023	Josef Fritz	32,-
Grüner Veltliner Smaragd Joching 2023	Jamek	57,-
Riesling Federspiel Stein am Rain 2024	Schmelz	46,-
Riesling „Steilheit“ 2023	Proidl	36,-
Riesling „Urgestein“ 2024	Schloss Gobelsburg	38,-
Riesling Smaragd Steinriegl 2022	Roman Jäger	56,-
Weissburgunder 2023	Georg Schneider	30,-
Weissburgunder Große Reserve 2022	Josef Fritz	42,-
Chardonnay „Schüttenberg“ 2022	Gerhard Markowitsch	40,-
Chardonnay Tatschler 2021	Kirchknopf	55,-
Sauvignon Blanc Ehrenhausen DAC 2022	Walter & Erich Polz	46,-

ROTWEINE

Blauer Zweigelt „Rubin Carnuntum“ 2023	Gerhard Markowitsch	32,-
Blauer Zweigelt "Zweifellos" 2021	Hannes Reeh	36,-
Blauer Zweigelt "Holzberg " 2019	Niki Windisch	34,-
St. Laurent 2022	Georg Schneider	33,-
St. Laurent "Alte Reben" 2021	Walter Glatzer	36,-
Blaifränkisch Hochäcker 2023	Paul Kerschbaum	30,-
Blaifränkisch „Umriß" 2021	Feiler-Artinger	38,-
Pinot Noir 2024 (ab Juni)	Gehard Markowitsch	44,-
Merlot Golser 2022	Michael Allacher	31,-
Cuvée „Heideboden" 2021 Cabernet Sauvignon, Merlot, St. Laurent, Zweigelt	Hannes Reeh	38,-
Cuvée "Gotinsprun" 2022 Blaifränkisch, Zweigelt, Merlot, Syrah, St. Laurent	Walter Glatzer	44,-
Cuvée „Noir" reserve 2022 Cabernet Sauvignon, Merlot Pinot Noir	Georg Schneider	34,-
Cuvée „Big John"2022 Zweigelt, Cabernet Sauvignon, Pinot Noir	Erich Scheibelhofer	48,-

SÜSSWEINE

Ruster Ausbruch 1995 0,5l	Ernst Triebaumer	73,-
---------------------------	------------------	------

Ein umfangreiches Angebot an erlesenen Weinraritäten
finden Sie im benachbarten Lokal Gergely's



2025/26 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

2025/26 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.

