

Schlossquadrat Winzer Menü Junges Burgenland-Next Generation

Stefan Lassl / Weingut Lassl
Primin Winkelhofer / Weingut Löffler-Winkelhofer
Anna & Lisa Reichardt / Weingut Reichardt

14.Jänner 2026
18:00 Aperitif
18:30 Weinverkostung mit den Winzern
19:30 Menü mit Weinbegleitung

Amuse-Guele-Am Tisch eingestellt:
Gänseleber-Aufstrich, Kürbiskernaufstrich, Erbsenschaumsuppe
Trüffelbutter, verschiedene Brotsorten

Beef Tartare vom österreichischen Jungrind mit Buttertoast

Consommé mit Steinpilzravioli, Gemüsestreifen

Best of Beef
Rinderfilets vom österreichischen Almochsen und Rinderfilet aus Uruguay
Erdäpfelgratin und Pfeffersauce

Flüssiger Schokoladekuchen mit hausgemachtem Erdbeereis

Inklusive Weinbegleitung, Wasser & Kaffee
99,-

Reservierungen: info@schlossquadrat.at

Schlossquadrat in Zusammenarbeit mit Wein Burgenland

Schlossquadrat Winzer Menü Junges Burgenland-Next Generation

Alexander Egermann / Weingut Egermann
Stefan Lang / Rotweingut Lang
Martin Brunner / Arkadenhof Mandl-Brunner

25. Februar 2026

18:00 Aperitif

18:30 Weinverkostung mit den Winzern

19:30 Menü mit Weinbegleitung

Amuse-Gueule -Am Tisch eingestellt:

Gänseleber-Aufstrich, Kürbiskernaufstrich, Proseccoschaumsuppe
Trüffelbutter, verschiedene Brotsorten

Grüne Erbsen-Mascarpone-Suppe mit knuspriger Garnele

Glaciertes Zanderfilet auf Kürbiscreme mit roter Rübe,
Jungzwiebel und cremigen Kräuter-Bulgur

Rib-Eye vom österreichischen Jungrind
gebratenes Gemüse, Erdäpfelgratin und Senfsauce

Mohnsoufflé auf Marillen-Röster mit hausgemachten Pistazieneis

Inklusive Weinbegleitung, Wasser & Kaffee
99,-

Reservierungen: info@schlossquadrat.at

Schlossquadrat in Zusammenarbeit mit Wein Burgenland

SCHLOSS  **QUADRAT**

 **wein**
burgenland

Schlossquadrat Winzer Menü Junges Burgenland-Next Generation

Michael Kiss / Winzerhof Kiss
Lukas Fritz / Weingut Toni Hartl
Christoph Perepatic / Weingut Neff

25. März 2026
18:00 Aperitif
18:30 Weinverkostung mit den Winzern
19:30 Menü mit Weinbegleitung

Amuse-Guele -Am Tisch eingestellt:

Gänseleber-Aufstrich, Kürbiskernaufstrich, Kürbisschaumsuppe
Trüffelbutter, verschiedene Brotsorten

Prosecco-Schaumsuppe mit Trüffel-Pesto

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

Gegrilltes Sirloin-Steak 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, Wasser & Kaffee
99,-

Reservierungen: info@schlossquadrat.at

Schlossquadrat in Zusammenarbeit mit Wein Burgenland

SCHLOSS  **QUADRAT**

 **wein**
burgenland

Schlossquadrat Winzer Menü Junges Burgenland-Next Generation

Felix & Max Braunstein / Braunstein Brothers
Michael Bayer / Weingut Bayer-Erbhof
Alexander Artner / Weingut Alexander Artner

22.April 2026
18:00 Aperitif
18:30 Weinverkostung mit den Winzern
19:30 Menü mit Weinbegleitung

Amuse-Guele -Am Tisch eingestellt:
Gänseleber-Aufstrich, Kürbiskernaufstrich, Parmesansuppe
Trüffelbutter, verschiedene Brotsorten

Schaumsuppe vom Bretonischen Hummer
Garnele, Karfiol

Gegrilltes Wolfsbarschfilet auf Kirschparadeiser-Zuckerschotenragout
und Kerbel-Tagliatelle

Gegrillte 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, Wasser & Kaffee
99,-

Reservierungen: info@schlossquadrat.at

Schlossquadrat in Zusammenarbeit mit Wein Burgenland