

Schlossquadrat Winzer Menü Junges Burgenland-Next Generation

Stefan Lassl / Weingut Lassl
Primin Winkelhofer / Weingut Löffler-Winklhofer
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 Butters-toast

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@schlossquadr.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@schlossquadr.at

Schlossquadrat in Zusammenarbeit mit Wein Burgenland

SCHLOSS  QUADRAT

 **burgenland** wein

Schlossquadrat Winzer Menü Junges Burgenland-Next Generation

Michael Kiss / Winzerhof Kiss
Lukas Fritz / Weingut Toni Hartl
Christoph Perepatics / 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@schlossquadr.at

Schlossquadrat in Zusammenarbeit mit Wein Burgenland

SCHLOSS  QUADRAT

 **burgenland** wein

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@schlossquadr.at

Schlossquadrat in Zusammenarbeit mit Wein Burgenland