



APERITIF ZUM START

Bellini Prosecco
weißes Pfirsichmark
0,1l | 5,8

DAS MARGARETNER
exklusives Hausbier vom Fass
0,5l | 5,5

Veneziano
Aperol | Prosecco | Soda
0,25l | 7

SILBER'S MENÜ

Rindsuppe
Leberknödel



Wiener Backhendelsalat
Gebackene Hühnerfilet-Streifen
frischer Paprika | Paradeiser
Blattsalat oder
Erdäpfel-Vogersalat
oder

Gebackene Spinat-Käse-Knödel
Paradeiser-Pestosauce | Parmesan
2 Stk



Marillen-Palatschinken
hausgemachte Marmelade
2 Stk

28

WIENER ORIGINAL MENÜ

Rindsuppe
Frittaten



Original Wiener Schnitzel
von der Kalbs-Karreerose
Erdäpfel-Vogersalat
Preiselbeeren



Wiener gezogener Apfelstrudel
Vanille-Eis | Zimt | Schlagobers

44

WEINEMPFEHLUNG ZU UNSEREN MENÜS

Grüner Veltliner "Alte Reben" 2023
Gerhard Markowitsch 0,75l 36

**Aperitif
Empfehlung**

Prosecco Spumante
Valdobbiadene Rivani
0,1l 4,9



VORSPEISEN

Gebratene Spinat-Ricotta-Laibchen
Balsamico-Linsen | Rucola | Kirschparadeiser
klein 11,9 | groß 15,9

Gebäck
Kaisersemmel
Kornspitz
Pro Stk 2,5

SILBER'S SPEZIALITÄT

Hausgemachte Sulz von der Jungschweinstelze
Käferbohnen-Salat | roter Zwiebel | Kernöl 15,9

Gebratener Schafkäse im Speckmantel auf Blattsalaten
schwarze Oliven | getrocknete Paradeiser
klein 12,9 | groß 16,9

Weinbergschnecken von der Schneckenmanufaktur Gugumuck
Kräuterbutter gratiniert | Weißbrot
12 Stück 22,9 | 6 Stück 16,5



Silber's Gartensalat
Eisberg | Frisée | Radicchio | Gurkenscheiben | geröstete Kürbiskerne 7,5
mit gegrillten Filetspitzen vom Angusrind 17,9

SUPPEN

Kräftige Rindsuppe
Frittaten | Leberknödel 5,8

Kirschparadeisersuppe
Basilikum-Pesto
(vegan ohne Pesto) 6,8

FÜR DIE KLEINEN

Kinderschnitzel | Pommes | Ketchup 11,9
Fischstäbchen | Pommes | Ketchup 11,9

2026 Bruttopreise



HAUPTSPEISEN

Silber's Getränkeempfehlung
SCHLOSSQUADRAT TROPHY SIEGER 2020
Roter Veltliner Hochstrass 2024
Weingut Jungmayr
0,75l 32

Silber's Steinpilztaschen

gebratene Steinpilze | braune Butter | Kresse | grüner Salat 26,7
ohne Salat 21,9

SILBER'S SPEZIALITÄTEN

GENUSS
REGION
ÖSTERREICH

Gekochter Hüferlspez

im Reindl serviert

Erdäpfel-Rösti | Wurzelgemüse
Schnittlauchsauce | Apfelkren
28,9

Silber's Zwiebelrostbraten

Zwiebelsauce | Braterdäpfel
Fächergurke | Röstzwiebel
29,9



SILBER'S
EMPFEHLUNG

Gegrilltes Zander-Filet

Szegediner-Paprika-Kraut | Mini-Erdäpfeln 27,9

Toskanisches Cordon Bleu

von der Schweins-Karreerose

Parmaschinken | Mozzarella | Basilikum
Sonnenblumenkern-Panade 17,9

Cordon Bleu

von der Schweinskarree-Rose 16,9

Schweinsschnitzel

von der Karreerose
13,9

Original Wiener Schnitzel

von der Kalbs-Karreerose
23,9

Hühnerschnitzel

Maishuhn
15,9

Unsere Empfehlung zu allen Schnitzeln & Cordon Bleus
mit Erdäpfel-Vogelersalat & Preiselbeeren

BEILAGEN

Grüner Salat | Serviettenknödel | Butterreis 4,8
Erdäpfel-Mayo-Salat | Erdäpfel-Vogelersalat
gemischter Salat | Rahm-Gurkensalat
Erdäpfelsalat | Krautsalat, Braterdäpfel
Petersilerdäpfel | Rösti | Kroketten
Pommes frites 4,9

SAUCEN

100% reines steirisches Kürbiskernöl 2,2
Portion Preiselbeeren 2,5
Portion Ketchup | Mayonnaise
Senf | Kren | Teebutter 2

2026 Bruttopreise



HAUPTSPEISEN

SONN- & FEIERTAGE!

Ofenfrischer Schweinsbraten

österreichischer Schweinsschopf

Semmelknödel | Specksauerkraut | Kümmelsaft

19,9

Gebackene Spinat-Käse-Knödel

Paradeiser-Pestosauce | Parmesan | 3 Stück

mit grünem Salat 23,2

ohne Salat 18,4

Silber's Haschee-Hörnchen

Faschiertes | gebratener Zwiebel

mit grünem Salat 19,8

ohne Salat 15,8

Variation von gelben Linsenbällchen (vegan)

Rote Rüben-Kichererbsenbällchen

Kirschparadeiser-Hummus | Kräuter-Joghurt-Dip 18,9

Wiener Backhendelsalat

Gebackene Hühnerfilet-Streifen | frischer Paprika | Paradeiser

Blattsalat

oder Erdäpfel-Vogerlsalat 18,9

Empfehlung

mit steirischem
Kürbiskernöl

BEILAGEN

Grüner Salat | Serviettenknödel | Butterreis 4,8

Erdäpfel-Mayo-Salat | Erdäpfel-Vogerlsalat

gemischter Salat | Rahm-Gurkensalat

Erdäpfelsalat | Krautsalat, Braterdäpfel

Petersilerdäpfel | Rösti | Krokette

Pommes frites 4,9

SAUCEN

100% reines steirisches Kürbiskernöl 2,2

Portion Preiselbeeren 2,5

Portion Ketchup | Mayonnaise

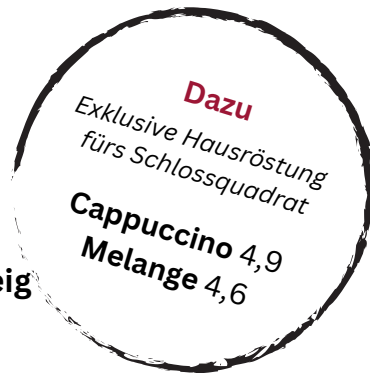
Senf | Kren | Teebutter 2



NACHSPEISEN

Hausgemachte Palatschinke aus Schokoladenteig

Maroni-Marzipanpüree-Fülle
Vanilleeis | Waldbeerenragout
1 Stk 7,5 | 2 Stk 9,9 | 3 Stk 13,5



Wiener gezogener Apfelstrudel Vanille-Eis | Zimt | Schlagobers 9,2



Heiße-Liebe

Himbeer-Joghurt-Eis | Himbeeren | Schlagobers 8,9

Bananen-Split-Eisbecher

Vanilleeis | Karamell-Bananen | Schokoladesauce | Schlagobers | Mandelsplitter
8,9

Weißes Schokoladen-Soufflé

Himbeersauce | dunkles-Schoko-Obers 8,9

Schokoladen-Mousse (vegan)

Waldbeeren | im Glas serviert 8,4

Marillen-Palatschinken

hausgemachte Marmelade
2 Stück 5,9 | 3 Stück 7,9

DIGESTIF EMPFEHLUNG



Averna 2 cl 4,9

Marillen Edelbrand 2 cl 6

Alte Zwetschke

im Eichenfass gelagert
2 cl 5,2

Unsere Speisen und Getränke können Allergene Stoffe beinhalten.
Für Fragen steht unser Personal gerne zur Verfügung.



SILBERWIRT

VOR DEM ESSEN

**Kattus Heritage Reserve
Extra Brut**
0,7l 42

Prosecco Spumante
Valdobbiadene Rivani
0,1l 4,9 | 0,7l 30

Veneziano

Aperol | Prosecco | Soda 0,25l 7

Aperol Spritz

Aperol | Weisswein | Soda 0,25l 6,2

Hugo

Prosecco | hausgemachter Holunderblütensirup | Limette | Minze | Soda 0,25l 7

Martini Bianco, Sherry Sandeman 4cl 5,5

Campari Soda 7

Campari Orange 7,5

G'spritzter weiß 0,25l 4

G'spritzter rot 0,25l 4

In der Flasche serviert

Römerquelle prickelnd

0,33l 3,8 | 0,75l 5,6

Römerquelle still

0,33l 3,8 | 0,75l 5,6

Coca-Cola, Coca-Cola zero

0,33l 4,6

Fanta

0,33l 4,6

Kinley Tonic / Bitter Lemon

0,2l 3,8



SILBER'S EXZELLENT E NATURSÄFTE

- Roter Traubensaft 0,25l 3,9
- Apfelsaft naturtrüb "MEIN SAFT" 0,25l 3,9
- Klarer Apfelsaft, Orangensaft, Almdudler 0,25l 3,8
- Klarer Apfelsaft oder Almdudler mit Wasser (Jugendgetränke) 0,5l 3,8

SILBER'S LIMONADEN

- Zuckerfrei!** Pfirsich-Maracuja 0,5l 6,2
- Gurke-Basilikum 0,5l 6,2
- Grüner Eistee-Kiwi 0,5l 6,2

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 4cl für ein ¼ Liter Soda.

SILBER'S EMPFEHLUNG

Johannisbeer-Minz Kracherl 0,5l 6

Wiener Sodawasser 0,25l 1,8

zum Soda servieren wir im Stamperl:

- Frisch gepresste Zitrone 2 cl 1,5
- Selbstgemachter Himbeersirup 4 cl 2,4
- Selbstgemachter Holunderblüten-Limonensirup 4 cl 2,4
- Johannisbeer-Minze 4 cl 2,4



KAFFEE & TEE

Unsere Hausmarke, exklusiv für's Schlossquadrat besonders mild geröstet. Eine aromatische, säurearme Cuvée hochwertiger Arabica-Hochlandbohnen aus Mittelamerika, Kenya und Java.

VON DER KAFFEERÖSTEREI HEISSENBERGER

- Cafe do Cuadro - Kleiner/Großer Espresso 3,2 / 5
- Cafe do Cuadro - Kleiner/Großer Brauner 3,4 / 5,2
- Wiener Melange 4,3
- Cappuccino 4,6
- Café Latte 5,2



HEISSENBERGER

- Bio-Tee von Sonnentor, in der Kanne serviert!
- Darjeeling | Earl Grey | Grüntee Jasmin | Kamille | Pfefferminze
- Früchtetee | Kräutertee 4,8



AUS HOPFEN & MALZ

| | |
|--|---------------------|
| Das Margaretner vom Fass (Eigenmarke) | 0,3l 4,4 0,5l 5,5 |
| Zwettler Zwickl vom Fass | 0,3l 4,7 0,5l 5,9 |
| Zwettler Original vom Fass (Pilstyp) | 0,3l 4,7 0,5l 5,9 |
| Zwettler Luftikus (alkoholfrei) | Flasche 0,5l 4,9 |
| Zwettler Dunkles | Flasche 0,5l 5,2 |
| Franziskaner Weissbier | Flasche 0,5l 5,4 |
| Franziskaner Weissbier (alkoholfrei) | Flasche 0,5l 4,9 |

SPIRITUOSEN 2cl

Obstler 4,5
Diplomatico Rum 12 Jahre 6,5
Grappa Nonino "Vendemmia" 4,5
Fernet Branca I Averna 4,9
Wodka Stolichnaja I Gordon's Dry Gin 4,5

SCHLOSSQUADRAT EDELBRÄNDE 2cl

Alter Apfel (im Eichenfass gelagert) 5,2
Alte Zwetschke (im Eichenfass gelagert) 5,2
Williamsbirne 6
Marille 6
Vogelbeere 6,2

SCHAUMWEINE

Kattus Heritage Reserve Extra Brut 42
Chardonnay Frizzante Bio Weingut Kemetner 28
Aus unserem Weingarten!
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 Gemischer Satz Nussberg 2024 34

Grüner Veltliner Nussberg 2023 38



WEISSWEINE



Roter Veltliner Hochstrass 2025 Daniel Jungmayr 34
SCHLOSSQUADRAT TROPHY SIEGER 2020

Roter Veltliner Wagram Terrassen 2023/24 Josef Fritz 32

Grüner Veltliner Federspiel Rossatz 2025 Josef Fischer 32

Grüner Veltliner „Messwein“ 2024/25 Schloss Gobelsburg 34

Grüner Veltliner „Alte Reben“ 2024 Gerhard Markowitsch 36

Grüner Veltliner „Sanstein“ 2025 Josef Fritz 32

Grüner Veltliner Smaragd Joching 2024 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“ 2023 Gerhard Markowitsch 40

Chardonnay Tatschler 2022 Kirchknopf 55

Sauvignon Blanc Ehrenhausen DAC 2022 Walter & Erich Polz 46

**Gerne bringen wir Ihnen unsere umfangreiche Weinkarte
mit zahlreichen Raritäten!**





ROTWEINE

Blauer Zweigelt „Rubin Carnuntum“ 2023 - Gerhard Markowitsch 32

Blauer Zweigelt "Zweifellos" 2023 - Hannes Reeh 36

Blauer Zweigelt "Holzberg" 2019 - Niki Windisch 34

St. Laurent 2022 - Georg Schneider 33

St. Laurent "Alte Reben" 2022 - Walter Glatzer 36

Blaifränkisch Hochäcker 2023 - Paul Kerschbaum 35

Blaifränkisch „Umriss“ 2025 - Feiler-Artinger 38

Pinot Noir 2024 - Gerhard Markowitsch 44 (Ab Juni)

Merlot Golser 2023 - 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

SÜBWEIN

Ruster Ausbruch 1995

Ernst Triebaumer

0,5l 73

**Gerne bringen wir Ihnen unsere umfangreiche Weinkarte
mit zahlreichen Raritäten!**

Gebäck
Kaisersemmel
Kornspitz
Pro Stk 2,5



SILBER'S Leitlinien

Regionalität, Qualität und Sorgfalt prägen unser Angebot. Dazu zählen unter anderem unser naturtrüber Apfelsaft, der Cuvée G, der Zweigelt Mein Wein, das Margaretner Hausbier sowie ausgewählte Sirupe wie Holunderblüten- und Himbeersirup.

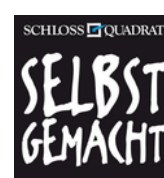
Frische Marillen aus dem Burgenland, Dirndl'n aus dem Pielachtal sowie Pfirsiche und Zwetschken aus der Steiermark verarbeiten wir in unserer Küche zu fruchtigen Marmeladen, Röstern und naturreinen Fruchtsaucen.

Mehr als anderswo wird im Schlossquadrat selbst gemacht: Das toskanische Brot in der Trattoria Margareta und das Burgerbrot im Café Cuadro stammen aus unserer eigenen Backstube. Ebenso kann man nachmittags am Pizzaplatz der Margareta die Zubereitung gefüllter Teigwaren beobachten.

Ergänzt wird dieses Angebot durch den Chardonnay Frizzante aus dem eigenen Weingarten, den eigens für das Schlossquadrat gerösteten Caffè do Cuadro sowie weitere Eigenmarken. So bürgt das Schlossquadrat für authentische Qualität und handwerkliche Sorgfalt.

Das Schlossquadrat übernimmt Verantwortung für Umwelt und Ressourcen: Wir vermeiden unnötige Verpackungen, trennen Müll und gehen bewusst mit Wasser und Energie um. Für dieses Engagement wurden wir mit dem Österreichischen Umweltzeichen für Tourismusbetriebe ausgezeichnet – einem Gütesiegel für umweltbewusstes, soziales Handeln und hohe Qualitätsstandards.

Selbstverständlich verwenden wir ausschließlich Strom aus heimischer Wasserkraft.





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.