



SILBERWIRT

## Als Aperitif empfehlen wir

**Bio Chardonnay Frizzante**

aus dem eigenen Weingarten

0,1l 4,20

**Verjus Frizzante Alkoholfrei**

Weingut Kölbl

0,1l 4,80



SILBERWIRT

### SPARGELGERICHTE

#### Gebratene Bärlauch-Ricotta-Laibchen

Marinierter Piccolo Spargel | Rucola | Kirschlorbeer

13,90

#### Spargelcremesuppe

Schinkenstreifen

7,20

#### Marchfelder Solospargel Marchfelder Solospargel

Mini-Petersilerdäpfel | Sauce Hollandaise

26,90

#### mit Beinschinken

28,90

#### Silber's-Spargel-Hühnerpfanne

Marchfelder Spargel Weiss & Grüner | Lauch | Erdäpfelknackerl | Kirschlorbeer

19,90

#### Marchfelder Solospargel im Speckmantel gebraten

Mini-Petersilerdäpfel | Sauce Hollandaise

28,90

#### Gebratenes Eismeer-Saiblings-Filet

Mini-Bärlauch-Erdäpfel | Marchfelder Solospargel | Kräuterbutter

26,90

#### Rosa gebratenes Schweinsfilet

Paradeiser-Bärlauch-Ragout | Mini-Thymian-Erdäpfel | Marchfelder Solospargel | Zwiebelsaft

24,80

#### Topfenknödel in Butterbröseln

Beerenragout

7,90



SILBERWIRT

Täglich geöffnet von 12:00-23:00

Küche von 12:00-22:00

Schlossgasse 21, 1050 Wien

info@schlossquadrat.at 01/544 49 07

**GENUSS  
REGION  
ÖSTERREICH**



Der Jungwinzer-Wettbewerb im Schlossquadrat  
Winzerin des Monats: Johannes Haimerl Weingut Haimerl  
Gobelsburg Kamptal

Gelber Muskateller 2025	5,50
Grüner Veltliner Gobelsburg Kamptal DAC 2025	5,50
Grüner Veltliner Kirchgrabeg Kamptal DAC 2024	6,20
Riesling Gobelsburg Kamptal DAC 2025	6,20

Großes Finale 12. Mai 2026 ab 17 Uhr  
Anmeldung unter [info@schlossquadr.at](mailto:info@schlossquadr.at)

## SILBERWIRT WEINE 1/8

<b>Sauvignon Blanc Obere Heide 2025</b> Weingut Gebrüder Nittnaus, Gols	6,20
<b>Ruländer Next Generation 2025</b> Weingut Baumgartner, Untermarkersdorf	5,20
<b>Roter Veltliner Hochstrass 2024</b> Weingut Jungmayr, Ebersbrunn	6,20
<b>Rosé 2025</b> Weingut Friedrich, Weiden am See	5,60
<b>Schlossquadrat Selection</b> (Cuvee Blf, Zwg, Merlot) 2020 Weingut Walter Glatzer, Göttlesbrunn	6,00
<b>Merlot 2022</b> Weingut Heinzl Gettinger, Weinviertel	6,00
<b>St. Laurent Ried Bühl 2022</b> Weingut Friedrich, Weiden am See	5,80
<b>Blaufränkisch Leithaberg DAC 2022</b> Weingut Hahnekamp-Sailer, Großhöflein	5,80
<b>Quartett Spätlese (süß) 2023</b> Weingut Feiler-Artinger, Rust	4,80