

SILBER'S VORSPEISEN UND SALATE



Hausgemachte Sulz von der Jungschweinstelze
auf Vogerlsalat mit rotem Zwiebel in Kürbiskerndressing

7,20 €

Silber's bunte Salatschüssel mit Blattsalaten,
Paradeisern, Paprika, gekochtem Ei, Schinken- und Käsestreifen
kleine Portion 6,60 € / große Portion 9,20 €

Waldviertler Schafkäse-Salat
mit Walnüssen, Mohn und Brotcrôutns
kleine Portion 6,90 € / große Portion 9,60 €



Wiener Backhendelsalat
mit gebackenen Hühnerfilets,
Paprikastreifen, Paradeisern und Blattsalat

8,90 €

Silber's Gartensalat
mit Eisberg-, Frisée-, Radicchio- und Rukolasalat,
Radieschen, Gurkenscheiben und gerösteten Sonnenblumenkernen
6,30 €

Kleine Portion Riesling-Kalbsrahmbeuschel
mit gebratenem Dreikorn-Serviettenknödel

7,90 €

SUPPEN

Rindsuppe mit Frittaten oder Leberknödeln
3,10 €

Paradeisercremesuppe mit Basilikumnockerln
3,80 €

FÜR DIE KLEINEN

Kinderschnitzel mit Pommes und Ketchup 5,50 €

Grillwürstel mit Pommes und Ketchup 5,00 €

Fischstäbchen mit Erdäpfelsalat 5,50 €



SILBERWIRT

2012 Bruttopreise

SILBER'S HAUPTSPEISEN

Beilagen siehe nächste Seite!

Schweinschnitzel gebacken (von der Karreerose)
7,60 €



Silber's Erdäpfeldatschi
mit Faschiertem gefüllt, dazu Knoblauchrahm
8,20 €

Schinkenfleckerl mit Gouda-Käse gratiniert
kleine Portion 6,30 € / große Portion 8,40 €



Silber's halbes Backhuhn
vom österreichischen Mais-Landhuhn
9,10 €

Cordon Bleu von der Schweins-Karreerose
mit Schinken und Käse gefüllt
8,90 €

Toskanisches Cordon Bleu
mit Parmaschinken, Mozzarella und Basilikum gefüllt,
in einer Panade mit Sonnenblumenkernen
11,00 €



Gebratenes Lachsforellenfilet vom Gut Dornau
mit Mini-Kräuter-Erdäpfeln und Limetten-Obersauce
15,90 €

Wiener Schnitzel von der Kalbskarreerose
14,90 €

Wir akzeptieren Kreditkartenzahlungen nur von VISA und ab einer Höhe von 10 €



SILBERWIRT

2012 Bruttopreise

Gekochtes Schulterscherzl im Reindl serviert,
mit Salzerdäpfeln, Wurzelgemüse, Schnittlauchsauce und Apfelkren
13,90 €

Ungarisches Krautfleisch mit Sauerrahm und Kümmel-Erdäpfeln
11,90 €



Silber's Zwiebelrostbraten vom Waldviertler Jungrind,
in der Pfanne frisch gebraten, mit brauner Zwiebelsauce,
Braterdäpfeln und Fächergurke
14,90 €

TEIGWAREN UND VEGETARISCHE SPEISEN

Gebackene Spinat-Käse-Knödel
auf Paradeiser-Pestosauce mit Parmesan
2 Stück: 7,00 € / 3 Stück: 9,40 €



Tiroler Speck-Käsenockerl mit Bergkäse und Röstzwiebel
8,90 €

Silber's Kürbisteigtaschen mit fein pürierter Kürbissauce,
steirischem Kernöl und Chips von blauen Erdäpfeln
kleine Portion 7,40 € / große Portion 9,80 €

BEILAGEN

Grüner Salat, Erdäpfelsalat, Krautsalat,
Kroketten oder Butterreis 3,20 €

Erdäpfel-Mayo-Salat, Gemischter Salat, Rahm-Gurkensalat,
Braterdäpfel, Petersilerdäpfel oder Pommes frites 3,50 €

100 % reines steirisches Kürbiskernöl 2,00 € Portion Preiselbeeren 1,50 €
Portion Ketchup, Mayonnaise, Senf, Kren 0,90 €



SILBERWIRT

2012 Bruttopreise

SILBER'S SÜSSE SCHMANKERL



Wiener Apfelstrudel
mit Vanilleeis und Schlagobers
5,90 €

Palatschinken
mit hausgemachter Marillenmarmelade
2 Stück 4,40 € / 3 Stück 6,00 €

Wachauer Marillen-Eisbecher
mit Marilleneis, Vanilleeis, Marillenröster und Schlagobers
6,50 €

Heiße Liebe
Himbeeren, Vanilleeis und Schlagobers
5,90 €



Schokolade-Krokant-Parfait auf Rumweichseln
6,60 €

Hausgemachte Palatschinke aus Schokoladeteig
mit einer Fülle aus Maroni-Marzipanpüree
mit Vanilleeis und Waldbeerenragout
1 Stück 4,60 € / 2 Stück 6,60 €

KÄSEPLATTE
Variation von österreichischen und französischen
Käsesorten mit gerösteten Kürbiskernen
kleine Portion 8 € / große Portion 10 €

Gebäck (Kaisersemmel, Kürbiskernweckerl, Kornspitz)
Pro Stück 1,10 €

Wir akzeptieren Kreditkartenzahlungen nur von VISA und ab einer Höhe von 10 €



SILBERWIRT

2012 Bruttopreise

VOR DEM ESSEN

Prosecco Spumante "Brioso"

0,1 l 3,10 € 0,7 l 21,00 €

Schlumberger Sparkling

0,7 l 29,00 €

G'spritzter weiß / rot 0,25 l 2,60 €

Aperol Spritz (Aperol, Weisswein, Soda) 0,25 l 4,40 €

Martini Bianco, Sherry Sandeman 4 cl 3,70 €

Campari Soda 4,20 € Campari Orange 4,90 €

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 €

zum Soda servieren wir im Stamperl:

Frisch gepresste Zitrone 2 cl 1,00 €

Selbstgemachter Himbeersirup 4 cl 1,50 €

Selbstgemachter Holunderblüten-Limonensirup 4 cl 1,50 €

Johannisbeer-Minze 4 cl 1,50 €



In der Flasche serviert

Römerquelle prickelnd

0,33 l 2,70 € 0,75 l 4,70 €

Römerquelle still

0,33 l 2,70 € 0,75 l 4,70 €

Coca-Cola, Coca-Cola light, Coca-Cola zero

0,33 l 2,80 €

Fanta, Sprite

0,33 l 2,80 €

Tonic oder Bitter Lemon

0,2 l 2,90 €



SILBERWIRT

2012 Bruttopreise

SILBER'S EXZELLENTEN NATURSÄFTE

Orangensaft, erntefrisch gepresst

0,25 l 2,90 €

Apfelsaft naturtrüb "MEIN SAFT"

0,25 l 2,90 €

Klarer Apfelsaft, Almdudler

0,25 l 2,80 €

Klarer Apfelsaft oder Almdudler
mit Wasser (Jugendgetränke)

0,50 l 2,80 €



AUS HOPFEN UND MALZ

Das Margaretner vom Fass (Eigenmarke)

Seidel 0,3 l 3,10 € / Krügel 0,5 l 3,80 €

Das Margaretner Sommertrübe vom Fass

Seidel 0,3 l 3,20 € / Krügel 0,5 l 3,90 €

Zwettler Original vom Fass (Pilstyp)

Seidel 0,3 l 3,20 € / Krügel 0,5 l 3,90 €

Null Komma Josef (alkoholfrei) Flasche 0,5 l 3,90 €

Zwettler Dunkles Flasche 0,5 l 3,90 €

Franziskaner Weissbier Flasche 0,5 l 3,90 €

KAFFEE UND TEE

Unsere Hausmarke, exklusiv fürs 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 2,20 € / 3,70 €

Cafe do Quadro - Kleiner/Großer Brauner 2,40 € / 3,90 €

Café latte 3,90 €

Cappuccino 3,30 €

Wiener Melange 3,00 €

Bio-Tee von Sonnentor, in der Kanne serviert

Darjeeling, Earl Grey, Grüntee Jasmin, Kamille oder Pfefferminze 2,70 €

Früchte- oder Kräutertee 2,90 €



SILBERWIRT

2012 Bruttopreise

SPIRITUOSEN

Obstler, Rum	2 cl	2,80 €
Grappa Nonino "Vendemmia"	2 cl	3,00 €
Fernet Branca / Averna	2 cl	3,00 €
Wodka Stolichnaja / Gordon's Dry Gin	2 cl	3,00 €

SCHLOSSQUADRAT-EDELBRÄNDE

Alter Apfel (im Eichenfass gelagert)	2 cl	3,10 €
Alte Zwetschke (im Eichenfass gelagert)	2 cl	3,10 €
Klare Zwetschke	2 cl	3,40 €
Williamsbirne	2 cl	4,00 €
Kirsche	2 cl	4,80 €
Marille	2 cl	4,80 €
Vogelbeere	2 cl	6,20 €
Himbeere	2 cl	6,80 €



Gergely's Hofstöckl:

Sehr gut geeignet für Seminare, Pressekonferenzen,
exklusive Feiern und Events. Wir beraten Sie gerne!

Nähere Informationen: www.schlossquadr.at



WEISSWEINE

Michael Winter Grüner Veltliner DAC "Halblehen" 2011	26 €
R. u. A. Schwarzböck Grüner Veltliner "Schachern" 2011	28 €
Emmerich Knoll Grüner Veltliner Federspiel "Kreutles" 2011	32 €
Karl Lagler Grüner Veltliner Federspiel "Burgberg" 2011	32 €
Josef Hirsch Grüner Veltliner "Heiligenstein" 2010/2011	35 €
Andreas Urban Grüner Veltliner "DAC Reserve" 2010	38 €
R. u. A. Schwarzböck Riesling vom Bisamberg 2010	25 €
Josef Hirsch Riesling "Zöbinger" 2010/2011	28 €
Christoph Hoch Riesling Kremstal DAC "Steingarten" 2009	28 €
Franz Leth Roter Veltliner classic 2011	24 €
Hans Iglar Pinot Blanc classic 2010	22 €
Josef Hirsch / S.Gergely Chardonnay "Mein Wein"	22 €
Erich Scheiblhofer Chardonnay 2007	22 €
Weingut MAD Chardonnay "Leithaberg" 2010	28 €
Georg Preisinger Chardonnay "Ungerberg" (Barrique) 2004	22 €
Hans&Christine Nittnaus Sauvignon Blanc "Obere Wies" 2011	23 €



ROTWEINE

Viktoria Kugler Blauer Zweigelt "Nepal Wein(t)" 2009	28 €
Andreas Urban Blauer Zweigelt "Urban Nights" 2009	36 €
Gernot Heinrich Blauer Zweigelt 2009	32 €
Josef Pöckl Blauer Zweigelt "classic" 2009	32 €
Peter Artner Blauer Zweigelt Steinäcker 2008	48 €
Walter Glatzer St. Laurent "Altenberg" 2009	32 €
Roman Pfaffl St. Laurent "Altenberg" 2008	36 €
Anton Iby Blaufränkisch Classic 2009	28 €
Weingut MAD Blaufränkisch " Marienthal" 2009	48 €
Anton Iby Blaufränkisch Chevalier 2008	48 €
Bauer Pölt Blaufränkisch Altes Weingebirge 2008	52 €
Paul Kerschbaum Blaufränkisch "Dürrau" 2009	52 €
Hans Iglar Cabernet Sauvignon "Ried Kart" 2009	52 €
Weingut MAD Carbernet Merlot 2009	38 €
Walter Glatzer Cuvée "Gotinsprun" 2009 Blaufränkisch, Zweigelt, Merlot, Syrah, St. Laurent	38 €
Gernot Heinrich "Gabarinza" 2008 Blauer Zweigelt, Blaufränkisch, Merlot, St. Laurent	58 €
Feiler Artinger Cuvée "Solitaire" 2008 Blaufränkisch, Cabernet Sauvignon, Merlot	78 €

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



SILBER'S Leitlinien

Frische Marillen aus dem Burgenland, Dirndl'n aus dem Pielachtal, Pfirsiche und Zwetschken aus der Steiermark verarbeiten wir in unserer Küche zu fruchtiger Marmelade, zu Röster und naturreinen Fuchtsaucen.

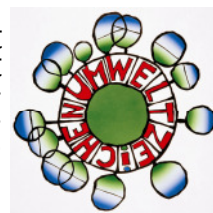
Mehr als anderswo wird auch sonst im Schlossquadrat SELBST GEMACHT: Das Toskanische Brot in der Trattoria Margareta oder das Burgerbrot im Cafe Cuadro beispielsweise kommt aus unserer Backstube, desgleichen kann man die Zubereitung gefüllter Teigwaren nachmittags beim Pizzaplatz der Margareta beobachten. In den kommenden Monaten wird das Angebot noch deutlich erweitert. 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.



Der Margaretnr SILBERWIRT ist GENUSSWIRT und Mitglied der Aktion Kulinarisches Erbe



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. Höllerschmid

Für Wildspezialitäten bevorzugen wir im Schlossquadrat folgende Lieferanten:

Rudolf Schmid - Der "Spezi"-Fleischer in 2126, Ladendorf (Genussregion Weinviertler Wild) – und Coloman Strohmeier in 8820 Neumarkt (Genussregion Metnitztal)

Milchprodukte: AMA Gütesiegel Produkte, Verschiedene Fische vom Gut Dornau,

Backhuhn aus Österreich-Fa. Wiesbauer, Eier Bodenhaltung Fa. Mayer

Dirndl'n hat heuer die Familie Humpelstetter aus dem Pielachtal für uns geerntet.

Einige unserer Lieferanten sind darüber hinaus nach den Richtlinien des biologischen Anbaus zertifiziert (Codexkapitel A8): Fa. Höllerschmid, 3492 Walkersdorf, Fa. Ferdinand Litzellachner, Abetzdorf bei Ybbs, Fa. Sonnentor, 3910 Zwettl.

