

## Masterclass Menüs im Gergely's

Anlässlich des 15. Jubiläums der Schlossquadrat-Trophy laden Jürgen Geyer und Rudi Kirschenhofer zu einer ganz besonderen Menüreihe ins Restaurant Gergely's ein.

Bei den vier Masterclass-Menüs von Jänner bis April 2025 präsentieren jeweils 4 Schlossquadrat-SiegerInnen der letzten 14 Jahre ihre Weine und sind persönlich anwesend.

### Programm

- 17.00 Uhr** Aperitif mit Tischpräsentation der WinzerInnen
- 18.00 Uhr** Start Masterclass mit 4 Flights zu je 3 Weinen
- 19.00 Uhr** 5-gängiges Degustationsmenü

Reservierung: [info@schlossquadr.at](mailto:info@schlossquadr.at) (begrenzte Sitzplätze!)  
Kosten: EUR 119,-/Person  
inkl. Aperitif, Masterclass, Menü, Wein und Wasser

### Termine & WinzerInnen

- |   |   |
|---|---|
| <b>Freitag, 24. Jänner 2025</b><br>Matthias Trummer (Vulkanland)<br>Andreas Urban (Weinviertel)<br>Markus Iro (Neusiedlersee)<br>Wilfried Bauer (Weinviertel) | <b>Freitag, 21. März 2025</b><br>Markus Iro (Neusiedlersee)<br>Nadine Schüller (Weinviertel)<br>Daniel Jungmayr (Weinviertel)<br>Robert Wimmer (Wagram)           |
| <b>Freitag, 28. Februar 2025</b><br>Franz Leth (Wagram)<br>Lukas Lehner (Weinviertel)<br>Christoph Berger (Weinviertel)<br>Victoria Gottschuly (Carnuntum)    | <b>Freitag, 25. April 2025</b><br>Paul Schabl (Wagram)<br>Kerstin Schwertführer (Thermenregion)<br>Wilfried Bauer (Weinviertel)<br>Mathias Weber (Weststeiermark) |

## Wer wird Winzertalent 2025?

**8.10.2024 | Christoph Lackner**  
Weingut Lackner, Weststeiermark

**12.11.2024 | Franz-Joseph Stift**  
Winzerhof Stift, Weinviertel

**14.01.2025 | Christian Friedrich**  
Weingut Friedrich, Neusiedlersee

**11.02.2025 | Georg Gschaar**  
Weingut Gschaar, Vulkanland

**11.03.2025 | Laura Neustifter**  
Weingut Neustifter, Weinviertel

**08.04.2025 | Hans Frühwirth**  
Weingut Frühwirth, Thermenregion



Slot 1: 17.00 bis 19.00 Uhr | Slot 2: 19.30 bis 21.30 Uhr

Ort: Restaurant Gergely's, Schlossgasse 21, 1050 Wien  
Voranmeldung erforderlich: [info@schlossquadr.at](mailto:info@schlossquadr.at)  
(bitte bei Reservierung bekanntgeben ob Slot 1 oder Slot 2)

Kostbeitrag Einzelverkostungen: EUR 15,-  
inkl. Fingerfood, Brot & Wasser

**Das GROSSE FINALE findet am 13. Mai 2025 ab 17.30 Uhr  
mit ALLEN 6 Finalisten im Schlossquadrat Innenhof statt.**

Kostbeitrag Finale: EUR 30,-  
inkl. Kostproben aus der Schlossquadrat-Küche, Brot & Wasser



Fotos: Daniela Hödl - Konzept: alexei-marketing.at - Gestaltung: lugata.at

So schmecken SiegerInnen:  
**Masterclass Menüs  
im Gergely's**  
mit den Schlossquadrat-Trophy  
SiegerInnen von 2010 bis 2024  
Jubiläumsedition – 15 Jahre Schlossquadrat-Trophy

**4** Termine  
**4** Menüs  
**4** WinzerInnen  
pro Termin

Ab Jänner 2025 im  
Restaurant Gergely's

[www.gergelys.at](http://www.gergelys.at)



## Vinophile Erfolgsgeschichte: 15 Jahre Schlossquadrat Trophy

Seit 2009 bietet die Schlossquadrat-Trophy in Kooperation mit dem SALON Österreich Wein dem österreichischen WinzerInnen Nachwuchs eine Bühne mitten in Wien.

Jedes Jahr werden von einer Fachjury 6 FinalistInnen gekürt, die sich in Einzelverkostungen dem vinophilen Stamm Publikum im Restaurant Gergely's präsentieren. Im Mai 2025 wird beim großen Finale wieder das „Weintalent des Jahres“ gekürt und zum 15. Mal die begehrte Glastrophäe überreicht.

[www.schlossquadrat-trophy.at](http://www.schlossquadrat-trophy.at)



Herzlichen Dank an MeineWeideGans  
für die Kooperation



## Freitag, 24. Jänner 2025

Matthias Trummer (Vulkanland) | Andreas Urban (Weinviertel)  
Markus Iro (Neusiedlersee) | Wilfried Bauer (Weinviertel)

### **Master Class Menü #1** **„15 Jahre Schlossquadrat-Trophy“**

Gänseleber-Pate, Gänse-Grammel-Schmalz,  
Gänse Rillettes mit Cognac

Beef Tartare  
vom österreichischen Jungrind mit Buttertoast

Gänse-Consommé  
mit Gänsebruststreifen, Sojasprossen und Koriander

Gegrilltes Doraden-Filet  
auf Safran-Spaghetti und Minze-Pesto

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

Flüssiger Nougatkuchen  
mit hausgemachtem Erdbeereis

## Freitag, 28. Februar 2025

Franz Leth (Wagram) | Christoph Berger (Weinviertel)  
Lukas Lehner (Weinviertel) | Victoria Gottschuly (Carnuntum)

### **Master Class Menü #2** **„15 Jahre Schlossquadrat-Trophy“**

Gänseleber-Pate, Gänse-Grammel-Schmalz,  
Gänse Rillettes mit Cognac

Geräucherte Gänsebrust auf Beluga-Linsen, eingelegte  
Balsamico-Charlotten und knusprige Reis-Gänse-Tasche

Grüne Erbsen-Mascarpone-Suppe  
mit knuspriger Garnele

Glaciertes Zanderfilet  
auf Kürbiscreme mit roter Rübe, Jungzwiebel und Bulgur

Hochrippe vom österreichischen Jungrind  
mit Maiskolben, gebratenem Gemüse,  
Erdäpfelgratin und Senfsauce

Mohnsoufflé  
auf Marillen-Röster mit hausgemachten Pistazieneis

## Freitag, 21. März 2025

Markus Iro (Neusiedlersee) | Nadine Schüller (Weinviertel)  
Daniel Jungmayr (Weinviertel) | Robert Wimmer (Wagram)

### **Master Class Menü #3** **„15 Jahre Schlossquadrat-Trophy“**

Gänseleber-Pate, Gänse-Grammel-Schmalz,  
Gänse Rillettes mit Cognac

Gebackener Gänseleberkäse auf marinierten Kürbisstreifen,  
Chiasamen und getoastetem Bauernbrot

Consommé vom Weidemastrind  
mit Steinpilzravioli

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

Gegrilltes Rib-Eye vom österreichischen Jungrind  
mit Rosmarin-Erdäpfel und toskanischem Ofengemüse,  
dazu Sauce Choron (Paradeiser-Hollandaise)

Schokotörtchen mit flüssigem Kern,  
Waldbeerragout und weißem Schokolade-Eis

## Freitag, 25. April 2025

Paul Schabl (Wagram) | Kerstin Schwertföhner (Thermenregion)  
Wilfried Bauer (Weinviertel) | Mathias Weber (Weststeiermark)

### **Master Class Menü #4** **„15 Jahre Schlossquadrat-Trophy“**

Gänseleber-Pate, Gänse-Grammel-Schmalz,  
Gänse Rillettes mit Cognac

Riesling-Sekt-Suppe  
mit knusprige -Gemüse-Streifen

Hokkaido-Kürbisgulasch mit gebratenen Gänse-Käsekrauter  
und hausgemachten Perlzwiebeln

Gegrilltes Wolfsbarschfilet auf Kirschparadeiser-  
Zuckerschotenragout und Kerbel-Tagliatelle

Gegrilltes Sirloin-Steak (Beiriedschnitte) vom Grain-Fed Uru-  
guay Angus Rind auf Süßkartoffel-Basilikum-Püree mit  
glacierten Zucchini und Bordeaux-Sauce

Holunderblüten-Parfait  
auf Biskuit mit heißen Himbeeren