Silberwirt

Schloßgasse 21, 1050 wien

KOMPLETTE SPEISEKARTE

MITTAGS TAGESKARTE

Gebratene Augsburger mit Dillfisolen und Rösti 10,90 €
mit Dillfisolen und Rösti

Tiroler Käsespätzle mit Röstzwiebel und Blattsalat VEGETARISCH 10,90 €
mit Röstzwiebel und Blattsalat

Rindsuppe mit Schlutzkrapfen 2,00 €

Topfenpalaschinken VEGETARISCH 2,00 €

Schweinragout in Wurzelrahmsauce mit Gurkerl, Semmelknödel und Sauerrahm 10,90 €
in Wurzelrahmsauce mit Gurkerl, Semmelknödel und Sauerrahm

Gegrilltes Seelachsfilet auf Kürbisragout mit Butternudeln 10,90 €
auf Kürbisragout mit Butternudeln

TÄGLICH AB 18 UHR

Jung-schwein-stelze 17,90 €
Braterdäpfeln | Senf | Kren | und Salat

VORSPEISSEN&SUPPEN

Geräucherte Entenbrust 14,90 €
Rucola | Kirschparadeiser | Paprika

Spanische Gazpacho 6,90 €

HAUPTGERICHTE

Eierschwammerlgulasch VEGETARISCH **23,90 €**
Serviettenknödel | Sauerrahm

Silber´s Spargel- Hühnerpfanne **19,90 €**
Marchfelder Spargel (grün) | Lauch | Erdäpfelnockerl | Kirschparadeiser

Rosa gebratene Entenbrust **26,90 €**
Zuckerschote | Mini-Bratkartoffeln | Thymianjus

Gebratenes Eismeer- Saiblings-Filet **26,90 €**
Mini-Mangold-Erdäpfel | grüner Solospargel | Kräuterbutter

DESSERT

Nougatknödel in Butterbröseln VEGETARISCH **7,90 €**
Beerenragout

WEIHNACHTSMENÜ I

Geräucherte Gänsebruststreifen
Kürbiskerncreme, Confierte Paradeiser

Prosecco-Creme-Suppe VEGETARISCH
Trüffelöl, Kräuter-Croûtons

Kräuter-Ziegenkäsebällchen VEGETARISCH
Rukola, Balsamico-Glace, karamellisierten Walnüssen

Rosa Entenbrust
Apfelrotkraut, Erdäpfelknödel, Orangenjus

Zander-Filet gegrillt
Gebratene Gnocchi, Paprika-Spitz-Kraut

Gefüllte Kürbis-Taschen VEGETARISCH
Kürbiscreme, Kernöl, Bergkäse

Lebkuchen-Schokolade-Soufflé VEGETARISCH
Bourbon Vanille-Eis, Marillenröster

Käse-Teller VEGETARISCH
Österr. und französische Käsesorten

Apfel-Scheiterhaufen VEGETARISCH
Orangen-Ragout, Eierlikör-Sauce

WEIHNACHTSMENÜ II

Tartar vom Weiderind

Geräucherte Gänsebrust auf Rukola

Gebeizter Lachs mit Dill-Joghurt

Hühnerleber-Creme

Klare Consommé
Gemüsestreifen, Tafelspitz

Carpaccio vom Rinderfilet
mit Trüffelmayonnaise

Maroni-Cremesuppe VEGETARISCH
Waldpilz-Tartare

Best of Beef
Filet vom Angus und österr. Kalbin, Bordeaux Sauce, Trüffel-Erdäpfel-Püree

Lachs-Filet gegrillt
Safran-Sauce, DuchesseKartoffeln, Zuckererbsenschoten

Steinpilz-Risotto VEGETARISCH
roten Rübenwürfel, Schafkäse, Walnüsse

Warme Topfenknödel VEGETARISCH
Butter-Nussbrösel, Beerenkompott

Karamellisiertes Panna-Cotta VEGETARISCH
Mango-Ragout

WEIHNACHTSBUFFET I

Rosa gebratenes Roastbeef
mit roten Rüben-Carpaccio und Sauce Remoulade

Mariniertes Rindfleisch
in Kernölvinaigrette und rotem Zwiebel

Geräucherte Forellen und Makrelenfilets
mit Krengervais

Mini-Spinat-Quiche VEGETARISCH

Gefüllte Mini-Käse-Kürbis VEGETARISCH

Kürbiscremesuppe VEGETARISCH
mit gerösteten Kernen und Kernöl

Gemischtes Gebackenes
kleine Wiener Schnitzel, Zanderfilet

Gebratene Weihnachtsgans

Erdäpfel-Schwammerlgulasch

Gemüsestrudel mit Kräuterrahm VEGETARISCH

Apfelrotkraut

Semmelknödel VEGETARISCH

Petersilienerdäpfeln

Erdäpfelsalat

Paradeisersalat

Rahm-Gurkensalat VEGETARISCH

Blattsalate

Joghurt-Kräuterdressing VEGETARISCH

Hausdressing

Erdbeerknödel in Haselnußbröseln mit Erdbeermark und Zwetschkenröster

Schoko-Brownie´s mit Karamellsauce VEGETARISCH

Tiramisu mit Himbeeren VEGETARISCH

WEIHNACHTS BUFFET II

Geräucherte Putenbrust

Prosciutto San Daniele mit Rukola und Parmesan

Gebeizter Orangen-Lachs mit Rukola und Dill-Joghurtsauce

Couscoussalat mit getrockneten Zwetschken und Granatäpfel

Gefüllte Mini-Kürbis in Kräutermarinade

Warmes Roastbeef vom Angusrind
Im Ganzen rosa gebraten, am Buffet tranchiert

Gegrilltes Zanderfilet auf Paprika-Spitzkraut

Hausgemachte Steinpilzravioli in Trüffelbutter VEGETARISCH

Folienerdäpfeln und Kräuterrahm VEGETARISCH

Gebratenes Gemüse

Speckfisolen

Gebratene Serviettenknödeln VEGETARISCH

Schokolademousse VEGETARISCH

Topfenknödel in Zimtbrösel mit Zwetschkenröster VEGETARISCH

Gefüllte Profiteroles mit Vanillecreme und Schokoladesauce VEGETARISCH