



**EIN GESEGNETES FEST WÜNSCHT  
DAS SILBERWIRT TEAM**



**WEIHNACHTSABEND-BUFFET**

**VORSPEISEN**

Kaltes rosa gebratenes Roastbeef mit Sauce Remoulade,  
Wachauer Beinschinken mit frisch geriebenem Kren  
Mariniertes Rindfleisch in Kernölvinaigrette  
mit roten Zwiebeln  
Hausgemachte Wildterrinen mit Preiselbeer-Orangensauce  
Variation von geräucherten und gebeizten Fischen

**HAUPTSPEISEN**

Gebratene Weihnachtsgans  
Gemischtes Gebackenes  
(kleine Wiener Schnitzel, Backhendl, Karpfenfilet)  
Gebratenes Zanderfilet auf Paprika-Zucchini-Gemüse  
Gebratene Schwammerl-Polenta  
(Eierschwammerl, Steinpilze)  
auf Paradeiser-Kürbisragout (Vegan)

\*\*\*

Apfelrotkraut, Semmelknödel, Petersilienerdäpfel,  
Erdäpfelsalat, Paradeisersalat, Rahm-Gurkensalat,  
Joghurt-Kräuter dressing, Hausdressing

**DESSERT**

Crème Brûlée von der Bourbon Vanille  
Nougatknödel in Haselnußbröseln mit Waldbeerensauce  
Weißes Schokomousse mit Eierbiskotten und Marillenröster  
Gefüllte Profiteroles mit Vanillecreme und Schokoladesauce  
Frischer Fruchtsalat,

Preis pro Person 37, – Euro

## Getränkete im Silberwirt 2018

### Silber's Weine Glasweise (1/8)

Frühroter Veltliner 2017 Weingut Schabl, Königsbrunn a. Wagram	3,80 €
Grüner Veltliner „Filou“ 2017 Weingut Schabl, Königsbrunn a. Wagram	2,50 €
Sauvignon Blanc 2017 Weingut Nitnaus, Gols	3,90 €
Chardonnay „Mein Wein“ Weingut J. Hirsch / S. Gergely, Kammern	3,90 €
Gelber Muskateller 2017 Weingut Niki Windisch, Groß Engersdorf	4,60 €
Blauer Zweigelt „Mein Wein“ 2016 Weingut Glatzer, Göttlesbrunn	3,20 €
Blaufränkisch „Hochäcker“ 2015 Weingut Kerschbaum, Horitschon	4,40 €
Schlossquadrat Selection „G“ 2015 Weingut Allacher, Gols (Zweigelt, Blaufränkisch, Merlot, Cabernet Sauvignon)	4,40 €
St. Laurent „klassik“ 2015 Weingut Gisperg, Teesdorf	4,20 €
Traminer Auslese (süß) 2015 Weingut Feiler-Artinger, Rust	4,40 €



SILBERWIRT

**WEIHNACHTSBUFFET**

**Wien 5, Schlossgasse 21  
Reservierung: Tel: 544 49 07**

