



SILVESTER-BUFFET IM SILBERWIRT 2018

VORSPEISEN

Tatar vom Angusrind / getrocknete Kirschparadeiser

Hausgebeizter norwegischer Graved-Lachs / Dill Joghurt

Variation von geräucherten Meeresfischen / Senf-Dillsauce

Garnelen-Cocktail mit Mango und Minze

Wildterrinen / Preiselbeer Ragout

Gänselebermousse / Marillenröster

Wiener Schinken vom Thum

SUPPE

Kürbiscremesuppe mit steirischen Kernöl



HAUPTSPEISEN



Rosa gebratenes Roastbeef vom Angus-Rind / Portweinjus
Kartoffelgratin / gebratenes Gemüse

Gegrillte Scampi / Paradeiser-Zucchini / Geröstete Pinienkernen

Gebratene Bachsaiblingfilets / Trüffel-Risotto / Limettensauce
Steinpilzravioli / Wildschweinragout

Gratinierte Erdäpfelgnocchi / Walnüsse / Lauch / Mozzarella

DESSERT/KÄSE

Mini-Windbeutel / Schokoladeglasur

Topfenknödel / Butterbrösel / Beerenröster

Frischer Fruchtsalat / Maraschino

Schokolade-Amarettomousse

Haselnuß-Soufflé mit selbstgemachten Zwetschken-Kompott

Käsebrett / Österreich /Frankreich

Brotkorb

Preis pro Person 48 €





Silvester-Getränkekarte 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 Nittnaus, 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



BUFFET
PROSIT NEUJAHR
WÜNSCHT
DAS SILBERWIRT TEAM



Wien 5, Schlossgasse 21
Reservierung: Tel: 544 49 07
info@schlossquadr.at
Silvestermenü von 18:00-21:00