

## Silber's Wahlmenü I

*Bitte wählen sie von jedem Gang jeweils ein bis zwei Gerichte aus:*

1. Gang	Knoblauchcremesuppe mit Schwarzbrotcroûtons	Rindsuppe mit Frittaten	Leberknödelsuppe
2. Gang	Schweinschnitzel gebacken (von der Karreerose) mit Petersilerdäpfeln	Kürbisteigtaschen mit fein pürierter Kürbissauce, steirischem Kernöl und Chips von blauen Erdäpfeln, dazu bunter Blattsalat	Gebackenes Seelachsfilet in Kürbiskernpanade mit Kräuterrahm und buntem Blattsalat
3. Gang	Gezogener Apfelstrudel mit Vanilleeis, Zimt und Schlagobers	Palatschinken (2 Stück) aus Bio-Mehl mit Bio-Marillenmarmelade	Kleiner Käseteller mit gerösteten Kürbiskernen

**18 € pro Person - mindestens 10 Personen**

## Silber's Wahlmenü II

*Bitte wählen sie von jedem Gang jeweils ein bis zwei Gerichte aus:*

1. Gang	Steirische Kürbiscremesuppe mit gerösteten Kürbiskernen und Kernöl	Grießnockerlsuppe	Bunter Salatteller mit Radieschen, Kresse und frischen Kräutern
2. Gang	Silber's Zwiebelrostbraten, in der Pfanne frisch gebraten, mit brauner Zwiebelsauce, Braterdäpfeln und Fächergurke	Gegrilltes Zanderfilet mit karamelierten Riesling-Krautfleckerln und Kräutersauce	Gebackene Spinat-Käse-Knödel auf Paradeiser-Pestosauce mit Parmesan, dazu Blattsalat
3. Gang	Erdbeerknödel in Haselnußbröseln mit Fruchtmark	Hausgemachtes Schokolade-Krokantparfait auf marinierten Weichseln	Kleiner Käseteller mit gerösteten Kürbiskernen

**24 € pro Person - mindestens 10 Personen**

## Silber's Wahlmenü III

*Bitte wählen sie von jedem Gang jeweils ein bis zwei Gerichte aus:*

1. Gang	Räucherlachsroulade mit Frischkäse, Lachskaviar, Rukola und Dill-Joghurtsauce	Hühnerlebermousse im Glas mit Preiselbeer-Rosmarin-Marmelade und Butters-toast	Rosa gebratenes Roastbeef auf frischen Blattsalaten mit Senf-Joghurtdressing und Kirschparadeisern
2. Gang	Klare Wildkraftsuppe mit Sherry und Wildravioli	Paradeiser-Apfelcremesuppe mit Bio-Almkäsecroûtons	Basilikumcremesuppe mit gegrillten Black Tiger Shrimps
3. Gang	Filetsteak vom Angusrind (ca. 200g) mit rosa Pfeffer-Cognac-Sauce, getrüffeltem Erdäpfelgratin und jungem Gemüse	Gegrillter Hirsch vom Neuseeland Damhirsch mit Waldpilzsauce, Apfelrotkraut und Walnuß-Semmelauf	Bachforelle im Ganzen gebraten (Gut Dornau) mit Mandelbutter und Babyerdäpfeln in der Schale
4. Gang	Mohn-Grießflammeri mit hausgemachtem Weichselsorbet und Schokoladesauce	Schokolade-Lebkuchensoufflé mit Wildheidelbeereis und Maronicreme	Variation von österreichischen und französischen Käsesorten mit gerösteten Kürbiskernen und Feigensenf

**38 € pro Person – mindestens 20 Personen**