



**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 Kürbis-Polenta
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
Nougatmousse mit Eierbiskotten und Birnenkompott
Gefüllte Profiteroles mit Vanillecreme und Schokoladesauce
Frischer Fruchtsalat,

Preis pro Person 47 €

Getränkerte im Silberwirt 2022

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

WEIHNACHTSBUFFET

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

