



MERRY CHRISTMAS

THE SILBERWIRT TEAM



CHRISTMAS EVENING BUFFET

STARTERS

Cold pink roast beef with remoulade sauce,
Wachau ham with freshly grated horseradish
Marinated beef in seed oil vinaigrette
with red onions
Homemade game terrine with cranberry and orange sauce
Variation of smoked and pickled fish

MAIN DISHES

Roast Christmas goose
Mixed baked meat
(small Wiener schnitzel, fried chicken, carp fillet)
Fried fillet of pike-perch on paprika and courgette vegetables

Fried pumpkin polenta
on tomato and pumpkin ragout (vegan)

Apple red cabbage, bread dumplings, parsley potatoes,
potato salad, tomato salad, creamed cucumber salad,
yoghurt-herb dressing, house dressing

DESSERT

Bourbon vanilla crème brûlée
Nougat dumplings in hazelnut crumbs with wild berry sauce
Nougat mousse with egg sponge and pear compote
Filled profiteroles with vanilla cream and chocolate sauce
Fresh fruit salad,

Price per person € 51

Getränkete im Silberwirt 2024

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

