



## NEW YEAR'S EVE BUFFET AT THE SILBERWIRT 2024

### STARTERS

Angus beef tartare / dried cherry tomatoes

Home-marinated Norwegian gravad salmon / dill yoghurt

Variation of smoked sea fish / mustard-dill sauce

Prawn cocktail with mango and mint

Homemade game terrines / cranberry ragout

Goose liver mousse / roasted apricots

Viennese ham from Duroc pork

### SOUP

Cream of pumpkin soup with Styrian pumpkin seed oil



### MAIN DISH



Pink roast beef from Angus beef / port wine jus  
Potato gratin / roasted vegetables

Grilled scampi / tomato courgettes

Fried salmon trout fillets / truffle risotto / lime sauce

Porcini mushroom ravioli / Tuscan wild boar ragout

Gratinated truffle and potato gnocchi / leek / mozzarella/pumpkin

### DESSERT/CHEESE

Mini cream puffs / chocolate icing

Curd cheese dumplings / butter crumbs / roasted berries

Fresh fruit salad / maraschino

Nougat-amaretto mousse

Hazelnut soufflé with homemade plum compote

Cheese board / Austria/France/Italy  
Bread basket

Price per person 55 €





## Silvester-Getränkekarte 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 Gispeerg, 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  
Silvesterbuffet von 18:00-21:00