



SILBERBERG

HOTEL · RESTAURANT

ZUR EINSTIMMUNG

Gedeck Silberberg *(auf Anfrage)* 4,80
3 Sorten hausgemachtes Sauerteigbrot mit Aufstrich,
Bauernbutter, Almkäse und Räucherware
A C G H

**Dreierlei Tartar vom Rind,
Saibling und Gemüse** 18,80
(Auf Wunsch gerne auch sortenrein)
Mit fermentierten Junggemüse, Liebstöckel Mayonnaise,
Rucola Pesto und Kräuter Focaccia
A C D G L M Vegan

Tomaten Raritäten 17,80
Zwiebelkuchen mit geräucherter Büffelmozzarella
A C G Vegetarisch

Rinder (Wahn)sinn 19,80
Zupfsalate, Filet, Mark, Schlepp, Sherry, Senfkaviar
D L

HERZHAFTE SUPPEN

Kräftige Rindsuppe 5,80
Mit jungem Wurzelgemüse und Schnittlauch,
dazu Frittaten oder Leberreis
A C G L

Erfrischende Gazpacho 6,80
Mit Paprika und Liebstöckel
C G L Vegetarisch

Parmesanschaumsuppe 7,80
Mit Räucherfisch-Ravioli
A C G L

SALATE

Bodenständiger Kartoffelsalat 6,80
Mit Kernöl, Radieschen und Gartenkresse
Vegan

Herzhafter Käferbohnsensalat 6,80
Mit Kernöl, roter Zwiebel und Gartenlauch
Vegan

**Gemischter Gartensalat
und Rohkost Gemüse** *groß* 8,80
klein 5,80
Mit Croutons und Walnüssen abgestimmt
M Vegan

Junger Häuptelsalat 10,80
Mit Wiener Dressing, Zitrone
und Kräuterseitlinge oder Chorizo
Vegan

Toppings zur Wahl 3,50

Gekochtes Freiland Ei *C Vegetarisch*
knuspriger Bauchspeck *L*
Ziegenkäse *G Vegetarisch*
Schafscamembert
Marille im Speckmantel

Dressings nach Wahl
Balsamico Dressing *Vegan*
Kernöl Dressing *Vegan*



SILBERBERG

HOTEL · RESTAURANT

HAUPTGERICHTE MIT GESCHICHTE

Gebackenes Schnitzel „Wiener Art“ 18,80

Vom Lavanttaler Schwein mit Petersilienkartoffel,
Preiselbeeren und Zitrone

A C G

Gefüllter Spitzpaprika 22,80

Aus Rinderbrust, Grammeln
mit Kartoffel-Butter Creme und braune Butter

A C G

Gegrilltes Carpaccio vom Rind 28,80

Mit Tomate, Mozzarella, Sommertrüffel
und Camembert-Germteig

G L O

Saftige Lachsforelle und Seesaibling 24,80

Mit Rote Rübe, Meerrettich
und Kaviar

D G L

Risotto a la Milanese 20,80

Mit Steirischen Safran, Eierschwammerl,
Pfirsich und Rosmarin

D G



SILBERBERG

HOTEL · RESTAURANT

MEAT & GREET

Silberberg Homestyle Burger 19,80

Wahlweise Pulled Chicken, Pulled Beef oder Vegan Cheddar Käse, Coleslaw, Rucola, Zwiebel-Speck Marmelade, Freiland Ei und Steakfries

A C G L M

Dry Aged Rinderfilet 38,00

200 g

Chateaubriand Dry Aged 82,00

500 g

STEAKWÜRZUNGEN – GARANTIIERT, RAFFINIERT

Blond BBQ

Fruchtig-würziges Apfelholzaroma

Black BBQ

Pfeffrige leichte schärfe mit Buchenholzaroma

Natur Pur

Aus Meersalzflöckchen und fermentierten Pfeffer

Mediterraner Kräutergarten

Bunte Gartenkräuter mit Bauernbutter und Zitrone

BEILAGEN FÜR JEDEN GESCHMACK

Pro Portion 4,80

- 👉 buntes Grillgemüse
- 👉 Ofenkartoffel mit Tzatziki
- 👉 Gebratene Eierschwammerl
- 👉 Steakfries

SAUCEN WARM

Pro Portion 4,80

- 👉 Portwein Jus
- 👉 Pfefferrahmsauce

SAUCEN KALT

Pro Portion 3,50

- 👉 BBQ Dip
- 👉 Trüffel Majo
- 👉 Sour Cream
- 👉 Tzatziki



SILBERBERG

HOTEL · RESTAURANT

FÜR UNSERE NASCHKATZEN

Flaumiger Topfenknödel 12,80

Mit Marillenröster, Butterbrösel
und Holunderblüten-Schafsjoghurt Eis

A C G

Erfrischende Eisvariation 7,80

3 Sorten Eis und Sorbet nach Wahl

G

Schwarzwälder Kirsche mal anders 12,80

Mit Bitterschokolade, Bauermilch und Sommerkirsche

A C G

Buchweizen trifft Pfirsich 12,80

C G

Variation von regionalem Käse 12,80

Mit hausgemachten Brot, Chutneys und Trüffelhonig

A C E G L M

Hausgemachtes Eis & Sorbets 2,80/Nocke

Erdbeer - Minze Sorbet *Vegan*

Buchweizen Cremeeis *Vegan*

Gurken-Wacholder Sorbet *Vegan*

Zitronen-Thymian Sorbet *Vegan*

Weiße Schokolade-Basilikum Cremeeis *G Vegetarisch*

Schafsjoghurt-Holunderblüten Rahmeis *G Vegetarisch*

Sommerkirsche-Mascarponeeis *G Vegetarisch*

Vanille-Rahm Eis *G Vegetarisch*