



SILBERBERG

HOTEL · RESTAURANT

ZUR EINSTIMMUNG

Brotzeit im Silberberg 4,80
Drei Sorten hausbackenes Brot, Aufstrich, Bauernbutter
A C H G

Dreierlei Tartar 18,80
Rind-, Lachsforelle- und Gemüsetatar
mit fermentierten Jungemüse, feiner Kürbiscrème,
Kernölmayonnaise und Kartoffelfocaccia
A C D G L M

Lachsforelle & Saibling 18,80
mit schwarzem Knoblauch, rotem Zwiebel und
Feldgurke
C D

Variation von Kürbisgewächsen 17,80
mit Pflaume, Pecorino Sardo und verschiedenen
Brotgewürzen
A C G N

HERZHAFTE SUPPEN

Kräftige Tafelspitzsuppe 5,80
mit jungem Wurzelgemüse, feinen Frittaten
und lockeren Grießnockerl
A C G L

Kartoffel-Trüffel Cremesuppe 7,80
mit Kichererbsen und Cannelloni
A Vegan

Lockere Schaumsuppe 7,80
von heimischen Eierschwammerl
mit zartem Saibling und frischem Gartenlauch
D G L

KNACKIGE SALATE

Junger Radicchio 9,80
Mit Joghurt-Kräuter-Dressing und Pinienkerne
G

Salat der Saison groß 8,80
Saisonal gemischt mit Rohkostgemüse, klein 5,80
Gartenkresse und Sonnenblumenkerne
M

Käferbohne pur 6,80
Bodenständiger Käferbohnenalat mit g'schmackigen
Kernöl und roter Zwiebel
M Vegan

Kartoffel 6,80
aus der g'sunden Erde
Kartoffelsalat pur mit Schalotte und zartem Junglauch
M

Toppings zur Wahl 3,50

Gekochtes Freiland Ei *C*
Knuspriger Bauchspeck *L*
Ziegenkäse *G*

Geräucherter Tofu
Hühnerbrust gebacken oder gegrillt *F* 10,80

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



SILBERBERG

HOTEL · RESTAURANT

HAUPTGERICHTE MIT GESCHICHTE

Gebackenes Schnitzel „Wiener Art“

Wahlweise vom Lavantaler Schwein 19,80

oder von der Lavantaler Hühnerbrust 21,80

Dazu servieren wir feine Petersilienkartoffel, Preiselbeere und Zitronen

ACG

Rosa Rücken vom Südtiroler Wasserbüffel 27,80

mit Speckfisolen, Bratkartoffel und feien Portweinschalotten

ACGLMO

Geschmorte Haxe vom Weizer Weidelamm 26,80

mit weißem Urpolenta, Steinpilzen und Parmesan

GLMO

Steinpilz – Erdäpfel Tortellini 20,80

mit Knollen- und Stangensellerie und fermentierter Brombeere

~ A L Vegan

Roulade von der Lachsforelle 25,80

Dazu junge Felderbsen, Buerre Blanc und Stachelbeeren

DGO

Fangfrische Seeforelle 20,80

Wahlweise im ganzen oder als Filet in Sterzmehl

Dazu servieren wie Petersilienkartoffeln, knusprigen Knoblauch und Zitrone

DG

Gefüllte Dinkelgrießknödel 19,80

mit roten Rüben aus dem Wok und jungem Spätsommergemüse

ACGL



SILBERBERG

HOTEL · RESTAURANT

MEAT & GREET

Silberberg Homestyle Burger 19,80

Wahlweise Pulled Chicken oder Pulled Beef
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 Meersalzflöcken und fermentierten Pfeffer

Mediterraner Kräutergarten

Bunte Gartenkräuter mit Bauernbutter und Zitrone

BEILAGEN

Pro Portion 4,80

- 👉 Steakfries
- 👉 buntes Grillgemüse
- 👉 Ofenkartoffel mit Tzatziki
- 👉 Kürbiscreme

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

SÜSSES FÜR BESONDERS „SÜSSE“

In 25 Minuten zaubern wir: Soufflierter Grießschmarren 12,80
mit Wildpreiselbeer -Joghurt Creméeis und Grantnschleck
A C G

Süßer Waldspaziergang 12,80
mit Waldbeeren, Maiwipfel und Haselnuss
A G H

Gartenfrisch 12,80
Zwetschke, Blütenhonig und Aronia
C G

Variation von regionalem Käse 12,80
Mit hausgemachten Brot, Chutneys und Trüffelhonig
A C E G L M

Frostig – kühlende Variation 7,80
3 Sorten Eis & Sorbet als kühlende Gaumenerfrischung
G

Hausgemachtes Eis & Sorbets 2,80/Nocke

Granny Smith - Ingwer Sorbet *Vegan*

Holunderbeere Sorbet *Vegan*

Zuckermelone - Minze Sorbet *Vegan*

Aronia - Lavendelblüte Sorbet *Vegan*

Vanille Cremé Eis G

Wildpreiselbeer - Joghurt Eis G

Heidelbeer – Bauerntopfen Eis G

Nougat – Bananen Cremé Eis G