



Mit der Kraft der Geschichte

Die ursprüngliche Höhenburg stand in einem Gebiet in dem urgeschichtliche und römische Funde gemacht wurden. Aus den Funden geht hervor, dass in unserer Umgebung schon sehr früh nach Silber und Eisenerz geschürft wurde. Von 1845 - 1968 wurde Braunkohle abgebaut.

Im Jahre 1214 wurde die Brüder Leonhard, Hermann und Heinrich von Silberberg urkundlich erwähnt. Das Geschlecht, das sich von den Karlsbergern ableitete, war lange Zeit im Besitz der mittlerweile zum Schloss ausgebauten Burg.

Von 1498 bis zum Ende des 18. Jhd. befand sich das Schloss Silberberg im Besitz der Familie Siegersdorff. Ab 1851 war es im Besitz der Familie Henckel-Donnersberg. Derzeit ist das Schloss in Privatbesitz.

Mit dieser bewegten Geschichte und den Namen der ursprünglichen Schlossbesitzer wurde 1978 die Gasthaus-Pension Silberberg an dem heutigen Standort eröffnet. Im Mai 2022 hat ein professionelles Team rund um Dietmar Riegler das Traditionsgasthaus übernommen und in Folge zu einem beliebten Hotel-Restaurant umgebaut.

Silberberg iss in Wolfsberg

Neben dem - auf dem Punkt der Zeit - geführten Hotel, bietet die Küche unseres Restaurants kulinarische Gaumenfreuden die von bodenständiger Hausmannskost bis zu raffinierten Küchenkreationen reichen. Neben wechselnden Themenwochen mit Zutaten aus der Region gibt es tägliche Frühstücksvariationen und Mittagsmenüs die nicht nur bei den einheimischen Stammgästen „in aller Munde“ sind.

Gustieren Sie in unserer Karte,
wählen Sie nach ihrem Geschmack und genießen Sie
unsere Köstlichkeiten aus Küche und Keller.

Sollten Sie Wünsche oder Anregungen haben, geben Sie uns bescheid.

Das vielleicht wichtigste zuletzt: Wir freuen uns wenn Sie sich außerordentlich Wohl bei uns fühlen.

Ihr Silberberg-Team



SILBERBERG

HOTEL · RESTAURANT

ZUR EINSTIMMUNG

Gedeck Silberberg *(auf Anfrage)* 3,80

3 Sorten hausbackenes Brot 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, Schnittlauch, Barbarakresse und köstlichem Kartoffelfocaccia

A C D G L M Vegan

Bärlauch – total regional 17,80

Mit weißem Spargel, bunter Zucchini und Yuzu

A C G Vegetarisch

Bachsaibling aus heimischen Gewässer 18,80

Dazu Melone, Strauch- und Kirschtomate und Frühlingserbsen

D L

HERZHAFTE SUPPEN

Kräftige Tafelspitzsuppe 5,80

Mit jungem Wurzelgemüse, Frittaten oder Fleischstrudel

A C G L

Kartoffelsuppe geröstet und geräuchert 7,80

Mit Miso, Liebstöckel und gedörrtes Eigelb

C G L Vegetarisch

Bärlauchsuppe 7,80

Mit Kohlrabi, Radieschen und Freilandgeflügel

A C G L

SALATE

Bunter „Sala Nova“ 9,80

Mit feinem Schnittlauch Dressing und gebratenen Kulturpilzen

Vegan

Saisonal gemischter Salat und Rohkost Gemüse groß 7,80
klein 5,80

Mit Gartenkresse und Sonnenblumenkerne abgestimmt

M Vegan

Herzhafter Käferbohnsensalat 6,80

Mit steirischem Kernöl und roter Zwiebel

Vegan

Bodenständiger Kartoffelsalat 6,80

Mit feinen Schalotten und Junglauch

L M Vegan

Toppings zur Wahl 3,50

Gekochtes Freiland Ei C Vegetarisch

knuspriger Bauchspeck L

Ziegenkäse G Vegetarisch

Geräucherter Tofu F Vegan

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

Silberbergs Homestyle Burger 19,80
Pulled Beef oder Chicken

Mit Cheddar Käse, Cole Slaw, Rucola, Freiland Ei

A C G

Lavanttaler Frühlingsente 28,80

Mit Wiesenchampignon, Sommertrüffel, Rotkraut und Pak Choi

G L O

Duett von der Lavanttaler Weidekalbin 25,80
und Freilandhuhn

Mit Frühlingsmorchel, weißem Solospargel und Sellerieknolle

C G L O

Bunter Spargel 18,80

Mit Sauce Hollandaise, Erdbeeren und Wildkräuter

L M O

Saftige Kaiserforelle 23,80

Mit Brennnessel, Zitronenverbene, Lardo und grüner Spargel

D G L

Seeforelle im ganzen vom Grill 20,80

Mit Petersilienkartoffeln, Wildkräuterbutter und Zitrone

D G

Hausgemachte Salzzitrone 19,80

Mit Schafscremetopfen, Buttermilch und Bachkresse

A C G



SILBERBERG

HOTEL · RESTAURANT

MEAT & GREET

Silberberg Homestyle Burger 19,80

Wahlweise Pulled Chicken oder Pulled Beef
Serviert mit Cheddar Käse, Coleslaw Rucola,
Freilandeier und Steakfries

A C G L M

Chateaubriand Dry Aged 82,00

Doppellendensteak aus dem regionalen
Rinderfilet, 30 Tage gereift

500 g, für 2 Personen

Milchkalb 78,00

Krone vom heimischen Milchkalb

500 g für 2 Personen

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 3,50

- 🔥 SüßkartoffelcremÉ
- 🔥 Grillgemüse
- 🔥 Steakfries
- 🔥 Ofenkartoffel mit Tzatziki

SAUCEN WARM

Pro Portion 4,80

- 🔥 Pfefferrahmsauce
- 🔥 Senfmadeira Jus

SAUCEN KALT

Pro Portion 3,50

- 🔥 BBQ Dip
- 🔥 Trüffelmajo
- 🔥 Sour Cream
- 🔥 Tzatziki



SILBERBERG

HOTEL · RESTAURANT

FÜR UNSERE NASCHKATZEN

Karamellisierter Topfenschmarren 11,80

Mit Rumrosinen und salzigem Karamell

A C G

Liaison von weißem Spargel und Veilchenblüte 12,80

A C G

Eiweiß mit Erdbeere, Rhabarber und Zitronenmelisse 12,80

C G

Variation von regionalem Käse 10,80

Mit hausgemachten Brot, Chutneys und Trüffelhonig

A C E G L M

Erfrischende Eisvariation 7,80

3 Sorten Eis und Sorbet

G

Hausgemachtes Eis & Sorbets 2,80/Nocke

Erdbeer - Rhabarber Sorbet *Vegan*

Erbse - Bergamotten Sorbet *Vegan*

Apfelmilch - Lemongras Sorbet *Vegan*

Spargel - Kokos Sorbet *Vegan*

Salziges Karamell Creme Eis *G Vegetarisch*

Olivenöl - Orangenblüten Creme Eis *G Vegetarisch*



SILBERBERG

HOTEL · RESTAURANT

KAFFEE & TEE

Affogato	5,20
Espresso	3,10
Cappuccino	4,00
Doppelter Espresso	4,00
Latte Macchiato	4,20
Espresso Macchiato	3,20
Verlängerter	3,80
Koffeinfreier Kaffee	4,00
Heiße Schokolade	3,80

Tee	4,00
<i>Grün, Früchte, Kamille, Schwarz, Pfefferminz</i>	

SOFTDRINKS

Cola zero	0,33l	4,00
Spezi	0,33l	4,00
Sprite	0,33l	4,00
Almdudler	0,35l	4,00
Frucade	0,35l	4,00
Rauch Eistee	0,33l	4,90
<i>Pfirsich, Zitrone</i>		
Fentimants	0,2l	5,20
<i>Yuzu Tonic, Rosè Lemonade</i>		
Schweppes	0,2l	4,00
<i>Tonic, Bitterlemon, Gingerale, Ginger Beer, Wild Berry</i>		

FRUCHTSÄFTE

Pago *Marille, Erdbeer, Johannisbeer, Mango*

Apfelsaft		
Orangensaft	0,25l	0,50l
Pur	4,20	4,90
Soda	4,00	4,70
Leitung	3,60	4,20

WASSER

Mineral <i>still - prickelnd</i>	0,33l	0,75l	
	3,50	5,80	
	0,25l	0,5l	1l
Soda	1,80	2,50	3,50
Soda Zitron	3,00	4,00	



SILBERBERG

HOTEL · RESTAURANT

APERITIV

Ginger Port		6,90
Negroni		10,00
Pornstar Spritz		7,90
Muskateller Sekt	0,1l	5,90
Mionetto Prosecco	0,1l	4,90
Schilcher Frizzante	0,1l	5,20
Hugo		7,20
Aperol		7,20
Limoncello Spritz		6,70
Muskateller Spritzer		5,20
Weißer Spritzer		4,00
Campari Soda - Orange		6,80
Campari Amalfi		6,80
Miss Rosy Spritz		7,20
Lillet Spritz Berry		7,20
Gin Rosè		10,00
Martini 5cl rosso bianco		4,90

BIER

	0,2l	0,33l	0,5l
Puntigamer vom Fass	3,20	3,90	5,20
Starobrno		4,00	5,20
Radler mit Almdudler		3,80	4,90
Radler mit Soda		3,60	4,60
Gösser Naturradler		4,20	
Paulaner Weiße			5,30
Paulaner Dunkel			5,30
Gösser Stiftsbräu <i>dunkel</i>			4,20
Gösser naturgold <i>alkoholfrei</i>		4,00	

COCKTAILS & MORE

Espresso Martini		10,00
Whiskey Sour		10,00
Pina Colada		10,00
Mojito		10,00
Moscow Mule		12,00
Averna Sour		6,00
Fernet Branca		6,00
Tequila Olmeca Patron	4 cl	6,00
Silver Patron Reposado	4cl	6,00
Virgin Mojito alkoholfrei		10,00
Pornstar Martini		12,00
Soundscope		12,00
Amaretto Sour		8,00
Ocean Breeze		10,00
Mai Tai		12,00



SILBERBERG

HOTEL · RESTAURANT

WHISKEY

	0,2l	0,4l
Lagavulin	9,50	19,00
Aberfeldy	7,00	14,00
Jameson	4,50	9,00
Talisker	8,00	16,00
Jack Daniels	4,00	8,00

GIN

	0,2l	0,4l
The Botanist	5,00	9,50
Monkeys 47	5,00	9,50
Bombey	5,00	9,50
Brockmans Premium	5,00	9,50
Hendrick's	5,00	9,50

WODKA

	2cl	4cl
Belvedere	6,00	12,00
Absolut	4,00	8,00
Belluga Noble	5,00	10,00

RUM

	2cl	4c
Ron Zacapa	9,00	18,00
Diplomatico	6,00	12,00
Angostura Tamboo	6,00	17,00

COGNAC

	2cl	4cl
Hennessey	8,00	16,00

GRAPPA

	2cl
Grappa Marzadro	5,90
Dici Otto Lune	5,90
Giave	5,90

EDELBRÄNDE

	2cl	4cl
Zwetschge	3,50	7,00
Marille	3,50	7,00
Zirbe	3,50	7,00
Walnusschnaps	3,50	7,00
Weinbirnenbrand	3,50	7,00
Vogerlbeere	3,50	7,00
Williams	3,50	7,00