



*Griass euch!*

Willkommen im Restaurant & Pizzeria Silberberg in  
Schwaz

Lassen Sie sich von unseren traditionellen Tiroler  
Gerichten und mediterranen Spezialitäten  
überraschen und verwöhnen.

Stefan und Elfi mit Team  
wünschen einen Angenehmen Aufenthalt.  
Für Wünsche, Anregungen und Fragen steht  
Ihnen unser Team jederzeit gerne zur  
Verfügung.

Öffnungszeiten:  
Dienstag bis Sonntag 10<sup>00</sup>-24<sup>00</sup>Uhr,  
Montag Ruhetag  
Freitagnachmittag durchgehend Pizza!  
Durchgehend warme Küche haben wir  
**nur Samstag, Sonntag und Feiertags**  
von 11<sup>00</sup> -22<sup>00</sup> Uhr durchgehend

Restaurant  
Pizzeria  
**Silberberg**

# Suppen

<b>Kräftige Rindsuppe</b>	€3,50
mit Grießnockerl oder Frittaten	
<b>1 Stk Pressknödel in der Suppe</b>	€ 3,90
<b>2 Stk Pressknödel in der Suppe</b>	€ 6,00
<b>Knoblauchrahmsuppe</b> mit Brotroutons	€ 4,50
<b>Tiroler Graukäsesuppe</b> mit Brotroutons	€ 4,50

## Als Vorspeise oder für den kleinen Hunger

<b>Lachstartar</b>	€ 9,50
Räucherlachs, Salatgarnitur, Honigsenf dressing, Toastbrot	
<b>Bruschetta</b>	€ 6,50
mit marinierten Tomaten, Basilikum, Parmesan, Knoblauch	
<b>Knoblauchbaguette</b>	€ 3,00
(2Stk) knusprige Baguette mit Knoblauchbutter	
<b>Pizzastangerl</b>	€ 3,50
3 Stk, Cocktailsauce, Knoblauch Dip	
<b>Champignon gebacken</b>	€ 9,50
mit Sauce Tartar	

## Salate

<b>gemischter Salat</b>	€ 4,70
<b>grüner Salat</b>	€ 4,00
<b>Griechischer Salat</b>	€ 9,50
Tomaten, Gurken, Oliven, Paprika, Schafkäse, Knoblauchbaguette	

<b>Salat Salmone</b>	€ 10,50
Räucherlachs, grüner Salat, Ruccola, Honigsenf dressing, gehobelter Parmesan, Knoblauchbaguette	
<b>Steirischer Backhendlsalat</b>	€ 11,50
knuspriege Hühnerschnitzlerln in Kürbiskernpanade, Kartoffel- Vogerlsalat, Kürbiskernöl, Knoblauchbaguette	
<b>Fitness-Salat</b>	€ 10,80
gegrillte Hühnerstreifen auf gemischtem Salat, Cocktailsauce, Knoblauchbaguette	

## Pasta

Unsere Pastagerichte können wahlweise mit Spaghetti, Penne oder Tagliatelle bestellt werden.

<b>al Pesto</b>	€ 9,50
mit hausgemachtem Basilikum Pesto	
<b>Bolognese</b>	€ 9,50
mit Tomaten - Fleischsauce	
<b>Carbonara</b>	€ 9,90
Schinken, Zwiebel, Parmesan, Sahne, Ei	
<b>Arrabiata</b>	€ 10,50
Tomatensauce, Zwiebel, Speck, Paprika, Pfefferoni, scharf	
<b>Hirtenart</b>	€ 10,50
mit Zwiebel, Speck, Champignon, Sahne	
<b>Tonno</b>	€ 10,50
Zwiebel, Knoblauch, Thunfisch, Tomaten	
<b>Osttiroler Schlutzkrapfen</b>	€ 12,50
mit brauner Butter und gemischtem Salat	

# Traditionelles

<b>Schweine Schnitzel</b> gebacken, mit Pommes, Preiselbeeren	€ 11,90
<b>Hühnerschnitzel</b> gebacken, mit Pommes, Preiselbeeren	€ 11,90
<b>Cordon-bleu</b> vom Schwein mit Schinken und Käse gefüllt mit Pommes und Preiselbeeren	€ 13,50
<b>Zwiebelrostbraten</b> medium gebraten, mit Kroquetten, kräftiger Zwiebelsauce, Röstzwiebel und Preiselbeeren	€ 16,00
<b>Käsespätzle</b> mit würzig- cremigen Tiroler Käsesorten, Röstzwiebel und grünem Salat	€ 10,50
<b>Schinkenrahmspätzle</b> mit grünem Salat	€ 10,50

# Hauptspeisen

<b>Jägerpfandl</b> Schweinemedallions in Champignonrahmsauce mit Speck, Butterspätzle, Preiselbeeren	€ 16,00
<b>Hühnerbrustfilet</b> vom Grill auf Tagliatelle mit hausgemachtem Pesto	€ 13,50
<b>Steak-Toast</b> Schweinsfilet auf Toast, Buttergemüse, Cocktailsauce	€ 15,50
<b>Pfeffersteak</b> Rindsfilet (ca. 300g) mit Kroquetten, Buttergemüse und Pfeffersauce	€ 27,00

<b>Grillteller</b> Variation vom Grillfleisch, mit Pommes, Kräuterbutter, fein garniert, Cocktailsauce	€ 14,50
<b>Grillteller vom Fisch</b> mit Petersilkkartoffel und Buttergemüse	€ 17,50
<b>Lachsfilet</b> vom Grill mit Petersilkkartoffel, Sauce Hollandaise und grünem Salat	€ 17,00
<b>Forellenfilet</b> gegrillt, auf Kräuterreis dazu grüner Salat	€ 15,50

## Für unsere Kleinen Gäste

<b>Spaghetti Bolognese</b> mit Tomaten - Fleischsauce	€ 5,00
<b>Kinder Wiener</b> vom Schwein, mit Pommes	€ 6,00
<b>Fischstäbchen</b> mit Petersilkkartoffel	€ 5,50
<b>Rahmschnitzerl</b> vom Schwein mit Reis	€ 6,00
<b>Butterspätzle</b> mit Champignonrahmsauce	€ 4,50

# Pizza

41 cm

<b>Margherita</b> Tomaten, Mozzarella	€ 10,50
<b>Romana</b> Tomaten, Käse, Sardellen, Kapern	€ 11,50
<b>Prosciutto</b> Tomaten, Käse, Schinken	€ 11,50
<b>Prosciutto "Originale"</b> Tomaten, Mozzarella, Parma-Schinken, Ruccola	€ 13,50
<b>Prosciutto funghi</b> Tomaten, Käse, Schinken, Champignon	€ 12,50
<b>Calzone</b> geschlossen Pizza, Tomaten, Käse, Schinken, Champignon	€ 13,50
<b>Hawaii</b> Tomaten, Käse, Schinken, Ananas	€ 12,00
<b>Tonno</b> Tomaten, Käse, Thunfisch, Zwiebel	€ 12,50
<b>Salami</b> Tomaten, Käse, Salami	€ 12,00
<b>Americano</b> Tomaten, Käse, Salami, Zwiebel	€ 12,50
<b>Capriciosa</b> Tomaten, Käse, Schinken, Champignon, Artischocken, Oliven	€ 13,50
<b>Diavolo</b> Tomaten, Käse, Salami, Pfefferoni, Knoblauch, scharf	€ 13,50
<b>Frutti di Mare</b> Tomaten, Käse, Meeresfrüchte	€ 14,00
<b>Rusticala</b> Tomaten, Käse, Speck, Paprika, Knoblauch	€ 13,00
<b>Mexicana</b> Tomaten, Käse, Chili con Carne, Speck, Creme fraiche, pikant	€ 13,00

# Pizza

41cm

## **Gamberetti**

Tomaten, Käse, Shrimps, Ananas, Knoblauch

€ 14,00

## **Salmone**

Tomaten, Mozzarella, Lachs, Ruccola, Creme fraiche

€ 14,00

## **Vegetara**

Tomaten, Käse, verschiedene Gemüse

€ 12,50

## **Salatpizza**

geschlossene Pizza, Tomaten, Käse,  
gefüllt mit knackigen Salaten und Joghurtdressing

€ 12,40

## **Spinatpizza**

Tomaten, Käse, Spinat, Gorgonzola, Knoblauch

€ 13,00

## **Quattro "Stagioni"**

vier verschiedene Ecken

€ 13,50

## **Quattro "Formaggi"**

Tomaten, Schafskäse, Mozzarella, Gorgonzola, Camembert

€ 13,50

## **Fitnesspizza**

Tomaten, Mozzarella, Hühnerstreifen, Broccoli,  
Knoblauch, Creme fraiche

€ 13,00

## **Silberberg Pizza**

Tomaten, Käse, Schinken, Salami, Champignon, Knoblauch,  
Thunfisch, Gorgonzola, Mozzarella, Tomatenscheiben

€ 14,50

## **Luzifer**

Tomaten, Mozzarella, scharfe Italienische Salami,  
Pfefferoni, Knoblauch, scharf

€ 14,50

## **Pizzabrot**

mit Tomatensauce und Knoblauch

€ 5,50

Jede Pizza gibt's auch klein (36cm) um € 2,00 billiger.

Wir ändern jede Pizza gerne nach Ihren Wünschen!

Zusätzliche Zutaten werden verrechnet.

# Süßes zum Abschluss

<b>Silberberg Dessert - Variation</b> Lassen Sie sich überraschen!	€ 9,00
<b>Panna Cotta</b> mit Himbeeren, fein garniert	€ 4,00
<b>Schokomousse</b> von heller und dunkler Schokolade	€ 6,00
<b>Mohr im Hemd</b> warmes Schokotörtchen mit Vanilleeis und Schokosauce	€ 4,90
<b>Marillenpalatschinken</b> (2 Stk) warme Palatschinken gefüllt mit Marillenmarmelade, Staubzucker	€ 5,00
<b>Eispalatschinken</b> Warmer Palatschinken, gefüllt mit Vanilleeis, Schlagobers, Staubzucker und Schokosauce	€ 5,50
<b>Hausgemachtes Tiramisu</b>	€ 5,50
<b>Kuchen und Torte</b> je nach Saison, aus unserer Vitrine	€ 2,90

## „Absackerl“ 2 cl

Obstschnaps	€ 3,00
Marillenschnaps, Nussschnaps	€ 3,00
Zirbenschknaps	€ 3,00
Williams mit Birne	€ 3,50
Grappa	€ 3,50
Tiquila Silver, Metaxa	€ 2,70
Ramazotti, Jägermeister	€ 2,90
Remy Martin	€ 3,50



# Alkoholfreie Getränke

Cola, Sprite, Spezi, Fanta 0,25	€ 2,50
Cola light, Almdudler 0,33	€ 3,00
Apfelsaft , Eistee, Tonic Water, Bitter Lemon	€ 2,80
Apfelsaft gespritzt 0,5	€ 3,50
Pago Fruchtsäfte 0,2	€ 2,7
o	
Red Bull	€ 3,70
Gasteiner still oder prickelnd 0,3, 0,7	€ 2,50 € 5,00
Himbeerwasser, Himbeer-Soda 0,5	€ 1,70 € 2,00

# Heiße Getränke

Verlängerter	€ 2,60	Espresso	€ 2,30
Heiße Schokolade	€ 3,00	Tee	€ 2,30
Cappuccino	€ 3,00	Cafe Latte	€ 3,30

# Bier

Zipfer Bier vom Fass 0,3, 0,5	€ 3,00 € 3,50
Weihenstephan Weizen 0,5	€ 4,20
Alkoholfrei Weizen 0,5	€ 4,20
Alkoholfreies Bier 0,5	€ 3,50
Radler 0,3, 0,5	€ 3,10 € 3,70
Gösser Radler Naturtrüb 0,3, 0,5	€ 3,10 € 3,70
Zwickel Bier Naturtrüb 0,5	€ 3,70

# Offene Weine

<u>1/8 l rot</u>		<u>1/8 l weiß</u>	
Valpolicella	€3,20	Grüner Veltliner	€ 2,80
Zweigelt Nehrer	€ 3,00	Welschriesling	€ 2,80
Chianti	€3,20		

# Aperitifs

Campari Soda/Orange	€ 4,50
Hugo	€ 4,00
Aperol Spritz	€ 4,20
Beefeater Gin Tonic	€ 6,50
Martini Bianco 4 cl	€ 3,50
Prosecco 0,1 cl	€ 3,00

# Longdrinks - Digestiv

Wodka Redbull / Orange	€5,00
Whisky Cola / Apfel	€5,10
Bacardi Cola	€ 5,00
Asbach Uralt	€ 3,00

# Flaschen Weine

0,7 rot

## Cuvee Select

Weingut Toni Hartl/Reisenberg  
Neusiedlersee-Hügelland

Rubinrote Farbe mit dunklem Kern, Duft von frischen Brombeeren und Schwarzkirschen, am Gaumen samtig, saftige Frucht, dezent pfeffrig

€ 23,50

0,7 weiß

## Pinot Grigio IGT-Igadi

Cantina Bennati – Veneto

Ein leichter Apfelton steigert sich in schöne frische Fruchtaromen mit Anklängen von Limette, Pfirsich und Litschi, macht Spaß zum Trinken!

€ 22,00

## Valpolicella Classico DOC

Cantina Bennati – Veneto

Granatrote Reflexe schimmern durch das satte Kirschrot mit verführerischem Duft nach Mandel und Vanille, passt hervorragend zu Pasta & Pizza!

€ 23,50

## Soave Classico DOC Libet Soraihe

Casa Vinicola Bennati/ Veneto

Mit einer strohgelben ins Gold gehenden Farbe hat er ausgeglichene Säure. Am Gaumen ist er stark mit Noten von Mandel und tropischen Früchten. Er passt sehr gut zu Nudeln und Fischgerichten.

€ 24,00

## Chianti Colli Senesi DOC

Agricoltori Geografico – Toskana

Leicht vegetabiler Duft nach säuerlichen roten Beeren und ein wenig schwarzen Beeren. Schlank und herb im Mund. Bittermandeltöne, leicht nachtrocknende Tanine, ordentlicher Abgang.

€ 23,50

## Grüner Veltliner Select

Weingut Waldschütz/Elsarn- Kamptal

Intensive Kräuterwürze in der Nase, am Gaumen super Komplexität, hoch elegant, bleibt sehr gut haftet im Abgang:

€ 21,00