



*Griass euch!*

Willkommen im Restaurant & Pizzeria Silberberg in  
Schwaz

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

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

Öffnungszeiten:  
Mittwoch bis Sonntag 10<sup>00</sup>-23<sup>00</sup>Uhr,  
**Montag, Dienstag Ruhetag**  
Freitagnachmittag durchgehend Pizza!  
**Durchgehend** warme Küche haben wir  
**nur Samstag, Sonntag und Feiertags**

Restaurant  
Pizzeria  
**Silberberg**

# Suppen

<b>Kräftige Rindsuppe</b>		€ 4,50
mit Grießnockerl oder Frittaten ,Backerbsen		
<b>1 Stk Pressknödel in der Suppe</b>		€ 5,30
<b>1 Stk Pressknödel mit Salat</b>		€ 8,50
<b>2 Stk Pressknödel in der Suppe</b>		€ 7,50
<b>2 Stk Pressknödel mit Salat</b>		€ 11,50
<b>Knoblauchrahmsuppe</b> mit Brotroutons klein, groß	€ 4,50	€ 5,50
<b>Graukäsesuppe</b> mit Brotroutons klein, groß	€ 4,50	€ 5,50

# Salate und gebackenes

<b>gemischter Salat</b>		€ 5,30
<b>grüner Salat</b>		€ 4,70
<b>Salat Salmone</b>		€ 12,90
Räucherlachs, grüner Salat, Ruccola, Honigsenf dressing, gehobelter Parmesan, Knoblauchbaguette		
<b>Steirischer Backhendlsalat</b>		€ 13,90
knusprige Hühnerschnitzern in Kürbiskernpanade, Kartoffel- Vogersalat, Kürbiskernöl, Knoblauchbaguette		
<b>Champignon gebacken</b> mit Sauce Tartare		€ 11,00
<b>Fitness-Salat</b>		€ 13,90
gegrillte Hühnerstreifen auf gemischtem Salat, Cocktailsauce,		
<b>Knoblauchbaguette</b>		€ 3,00
(2Stk) knusprige Baguette mit Knoblauchbutter		

# Pasta

Unsere Pasta Gerichte können wahlweise mit Spaghetti oder Penne bestellt werden.

<b>al Olio</b> Olivenöl, Knoblauch, Paprikawürfel, Petersilie	€ 10,50
<b>Bolognese</b> mit Tomaten - Fleischsauce	€ 11,50
<b>Carbonara</b> Schinken, Zwiebel, Parmesan, Sahne, Ei	€ 11,90
<b>Arrabiata</b> Tomatensauce, Zwiebel, Speck, Paprika, Pfefferoni, scharf	€ 12,50
<b>Hirtenart</b> mit Zwiebel, Speck, Champignon, Erbsen, Sahne	€ 12,50
<b>Bandnudeln</b> mit Pesto ,Pinienkernen	€ 12,50
<b>Osttiroler Schlutzkrapfen</b> mit brauner Butter und gemischtem Salat	€ 14,50

## Traditionelles

<b>Wiener Schnitzel v. Schwein</b> gebacken, mit Pommes, Preiselbeeren	€ 16,00
<b>Hühnerschnitzel</b> gebacken, mit Pommes, Preiselbeeren	€ 16,00
<b>Cordon-bleu</b> vom Schwein mit Schinken und Käse gefüllt mit Pommes und Preiselbeeren	€ 19,00
<b>Hühner Cordon-bleu</b> mit Putenschinken und Käse gefüllt mit Pommes und Preiselbeeren	€ 18,50
<b>Zwiebelrostbraten</b> medium gebraten, mit Kroketten, kräftiger Zwiebelsauce, Röstzwiebel und Preiselbeeren	€ 22,00
<b>Käsespätzle</b> mit würzig- cremigen Tiroler Käsesorten, Röstzwiebel und grünem Salat	€ 13,50
<b>Schinkenrahmspätzle</b> mit grünem Salat	€ 13,50

## Hauptspeisen

<b>Jägerpfandl</b> Schweinemedallions in Champignonrahmsauce mit Speck, Butterspätzle, Preiselbeeren	€ 20,00
<b>Gegrilltes Putensteak</b> mit Pesto Bandnudeln ,Pinienkernen	€ 19,00
<b>Grillteller</b> Variation vom Grillfleisch, mit Pommes, Kräuterbutter, fein garniert, Cocktailsauce	€ 17,50

## Aus Fluss und Meer

<b>Grillteller vom Fisch</b> mit Petersilienkartoffel und Buttergemüse, Kräuterbutter	€ 23,50
<b>Lachsfilet</b> vom Grill mit Petersilienkartoffel, Sauce Hollandaise und grüner Salat	€ 21,50
<b>Forellenfilet</b> gegrillt, auf Butterreis, Kräuterbutter dazu grüner Salat	€ 20,50
<b>Zanderfilet</b> gegrillt auf Kräuterbutter mit Petersilienkartoffel und grüner Salat	€ 19,50

## Für unsere Kleinen und junggebliebenen Gäste

<b>Spaghetti Bolognese</b> mit Tomaten - Fleischsauce	€ 8,00
<b>Kinder Wiener</b> vom Schwein, mit Pommes	€ 9,50
<b>Fischstäbchen</b> mit Petersilienkartoffel	€ 9,00
<b>Rahmschnitzerl</b> vom Schwein mit Reis	€ 10,50
<b>Butterspätzle</b> mit Champignonrahmsauce	€ 6,50

<b>Pizza</b>	<b>36cm</b>	<b>41cm</b>
<b>Margherita</b> Tomaten, Mozzarella	€ 10,90	€ 13,90
<b>Romana</b> Tomaten, Käse, Sardellen, Kapern	€ 11,90	€ 14,90
<b>Prosciutto</b> Tomaten, Käse, Schinken	€ 11,90	€ 14,90
<b>Prosciutto "Originale"</b> Tomaten, Mozzarella, Parma-Schinken, Ruccola, Parmesanspäne, Cherry Tomaten	€ 13,90	€ 16,90
<b>Prosciutto funghi</b> Tomaten, Käse, Schinken, Champignon	€ 12,90	€ 15,90
<b>Calzone</b> geschlossen Pizza Tomaten, Käse, Schinken, Champignon	€ 13,90	€ 16,90
<b>Hawaii</b> Tomaten, Käse, Schinken, Ananas	€ 12,50	€ 15,50
<b>Tonno</b> Tomaten, Käse, Thunfisch, Zwiebel	€ 12,90	€ 15,90
<b>Salami</b> Tomaten, Käse, Salami	€ 12,50	€ 15,50
<b>Salami</b> Tomaten, Käse, mit originaler Italienischer scharfer Salami	€ 13,50	€ 16,50
<b>Americano</b> Tomaten, Käse, Salami, Zwiebel	€ 12,90	€ 15,90
<b>Capriciosa</b> Tomaten, Käse, Schinken, Champignon, Artischocken, Oliven	€ 13,90	€ 16,90
<b>Diavolo</b> Tomaten, Käse, Salami, Pfefferoni, Knoblauch, scharf	€ 13,90	€ 16,90
<b>Frutti di Mare</b> Tomaten, Käse, Meeresfrüchte	€ 14,50	€ 17,50
<b>Rusticala</b> Tomaten, Käse, Speck, Paprika, Knoblauch	€ 13,50	€ 16,50

<b>Pizza</b>	<b>36cm</b>	<b>41cm</b>
<b>Mexicana</b> Tomaten, Käse, Chili con Carne, Speck, Creme fraiche,	€ 13,50	€ 16,50
<b>Gamberetti</b> Tomaten, Käse, Shrimps, Ananas, Knoblauch	€ 14,50	€ 17,50
<b>Salmone</b> Tomaten, Mozzarella, Lachs, Ruccola, Creme fraiche	€ 14,50	€ 17,50
<b>Vegetara</b> Tomaten, Käse, verschiedene Gemüse	€ 13,90	€ 16,90
<b>Salatpizza</b> geschlossene Pizza, Tomaten, Käse, gefüllt mit knackigen Salaten und Joghurtdressing	€ 12,90	€ 15,90
<b>Spinatpizza</b> Tomaten, Käse, Spinat, Gorgonzola, Knoblauch	€ 13,00	€ 16,00
<b>Quattro "Stagioni"</b> vier verschiedene Ecken	€ 13,90	€ 16,90
<b>Quattro "Formaggi"</b> Tomaten, Schafskäse, Mozzarella, Gorgonzola, Camembert	€ 13,90	€ 16,90
<b>Fitnesspizza</b> Tomaten, Mozzarella, Hühnerstreifen, Broccoli, Knoblauch, Creme fraiche	€ 13,50	€ 16,50
<b>Silberberg Pizza</b> Tomaten, Käse, Schinken, Salami, Champignon, Knoblauch, Thunfisch, Gorgonzola, Mozzarella, Tomatenscheiben	€ 14,90	€ 17,90
<b>Luzifer</b> Tomaten, Mozzarella, scharfe Italienische Salami, Pfefferoni, Knoblauch, scharf	€ 14,90	€ 17,90
<b>Pizzabrot</b> mit Tomatensauce und Knoblauch	€ 7,50	€ 10,50

Wir ändern jede Pizza gerne nach Ihren Wünschen!  
Zusätzliche Zutaten werden verrechnet.

## Süßes zum Abschluss

<b>Panna Cotta</b> mit Karamellsauce, fein garniert	€ 5,80
<b>Schokomousse</b> von heller und dunkler Schokolade	€ 7,50
<b>Schokogugelhupf</b> warmes Schokotörtchen mit Vanilleeis und Schokosauce	€ 5,40
<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	€ 5,80
<b>Hausgemachtes Tiramisu</b>	€ 6,50
<b>Kuchenschnitten</b>	€ 3,50
<b>Tortenstück</b> je nach Saison, aus unserer Vitrine	€ 3,90

## Spirituosen 2 cl

Obstschnaps	€ 3,00
Marillenschnaps, Nussschnaps	€ 3,00
Zirbenschnap	€ 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	€ 3,10
Cola light, Almdudler 0,33	€ 3,60
Apfelsaft , Eistee, Tonic Water, Bitter Lemon	€ 3,10
Apfelsaft gespritzt 0,5	€ 3,80
Pago Fruchtsäfte 0,2	€ 3,10
Red Bull	€ 4,10
Gasteiner still oder prickelnd 0,3, 0,7	€ 3,10 € 6,50
Himbeerwasser, Himbeer-Soda 0,3 0,5	€ 2,20 € 3,10

# Heiße Getränke

Verlängerter	€3,30	Espresso	€ 2,70
Heiße Schokolade	€ 3,70	Tee	€ 2,70
Cappuccino	€3,70	Cafe Latte	€ 3,70

# Bier

Zipfer Bier vom Fass 0,2, 0,3, 0,5	€ 3,00 € 3,90 € 4,50
Weihenstephan Weizen 0,5	€ 5,00
Alkoholfrei Weizen 0,5	€ 4,50
Alkoholfreies Bier 0,5	€ 4,50
Radler 0,3, 0,5	€ 3,90 € 4,50
Gösser Radler Naturtrüb 0,3, 0,5	€ 3,90 € 4,50
Zwickel Bier Naturtrüb 0,5	€ 4,50

# Offene Weine

1/8 l rot

Valpolicella	€3,50
Zweigelt Nehrer	€ 3,50
Chianti	€ 3,30

1/8 l weiß

Grüner Veltliner	€ 3,00
Welschriesling	€ 3,00

# Aperitifs

Campari Soda/Orange	€ 4,90
Hugo	€ 5,20
Aperol Spritz	€ 5,20
Beefeater Gin Tonic	€ 6,50
Martini Bianco 4 cl	€ 3,90
Prosecco 0,1 cl	€ 3,70

# 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

€ 25,50

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!

€ 24,00

## 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!

€ 27,50

## 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 – Toscana

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

€ 25,50

## Grüner Veltliner Select

Weingut Waldschütz/Elsam- Kamptal

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

€ 23,00