



Feiern Sie bei uns Ihre Weihnachtsfeier

WEIHNACHTSFEIER

DIE PERFEKTE FEIER

Schon seit 80 Jahren bieten wir perfekte Organisation für kleine, aber auch sehr große Veranstaltungen im Silberwald. Wir bieten Ihnen Räumlichkeiten für bis zu 90 Personen. Dieses Jahr erstmalig mit unserer urigen Almhütte mitten im Silberwald bei uns am Wirtshaus



SEIT MAI 2017 UNTER NEUER LEITUNG

Unsere Küche ist als flexibel und ideenreich bekannt und erfüllt auch sehr gerne besondere Wünsche. Die Familie Schumacher und ihre Mitarbeiter stehen Ihnen jederzeit mit Rat und Tat zur Seite. Ihre Feier wird zusammen mit uns zu einem ganz besonderen Erlebnis. Professionell, zuverlässig und individuell.



Sie wissen genau was auf Sie zukommt.
Lassen Sie uns die Planung gemeinsam
starten. Wir freuen uns schon auf Sie! Familie
Schumacher & Silberwald-Team

**Ein Beispiel,
weiter Hinten finden Sie unsere Buffetvorschläge**

Der Empfang

WEIHNACHTLICHE BEGRÜSSUNG AM SCHWEDENFEUER

Wir empfangen Sie auf der weihnachtlich dekorierten Terrasse. Starten Sie mit einem weihnachtlichen Empfang mit Glühwein, alkoholfreiem Orangenpunsch und kleinen Knabbereien, bevor es zu den kulinarischen Highlights im Wirtshaus oder unserer Almhütte geht. Weihnachtliches Ambiente genießen mit Schwedenfeuer und Weihnachtsbaum! Im Preis inkludiert: • Alkoholfreier Orangenpunsch • Glühwein • Knabbereien

PREIS PRO PERSON 6,90 €

ODER

WIRTSCHAUS X-MAS KREATIV & SPRITZIG

Inklusive Wirtshaus Bier, homemade Ingwer-Himbeer-Limo, Maracuja Spritz, Martini Tonic

PREIS PRO PERSON 7,90 €



Gemeinsam Genießen

unser Wirtshaus TIPP

GEDECK ZUM STARTEN

"Doppelter Genuss" Griebenschmalz / Paprikafrischkäse /
Zwiebelwurzelschneide / gemischtes Baguette

PREIS PRO PERSON 3,50 €

ODER

WIRTSCHAUSVORSPEISENVARIATION

VERSCHIEDENE KÖSTLICHKEITEN - AM TISCHEINGESTELLT

- Vitello Tonnato mit Zitronenfilets und Kapernapfel
- Paprikafrischkäse-Dip mit Gartenkresse (vegetarisch)
- Koriander-Avocado-Hummus mit gerösteten Kürbiskernen (vegetarisch)
- ASIA gebeizter Lachs / marinierter Vanillefenchel
- Rosa gebratenes Roastbeef mit Sauce Remoulade
- Geschmorte rote & gelbe Paprika mit Oliven-Vinigraite (vegan)
- Geräucherte Entenbrust mit Chicoree-Senfsaatconfit
- Zwiebelwurzelschneide & gemischtes Baguette....

PREIS PRO PERSON 11,90€ | AB 5 PERSONEN|



HAUPTGERICHT

4 KG STEAK - 4 KG SIND FÜR 10 PERSONEN GERECHNET

Rotweinjus / Sauce Bernaise / Whiskey-Pfefferrahm
/ Kräuterbutter / BBQ-Soße / Sauerrahmdip /
Rosmarinkartoffeln / Steakfries / Speckbohnen / Grillgemüse

PREIS PRO PERSON 22,00€ | AB 10 PERSONEN

DESSERT

SILBERWALD-DESSERTVARIATION

das Beste aus unserer Patisserie auf einem Teller
Lauwarmer Schokoladenkuchen • Vanille-Gewürzzwetschgen
& Portwein- Birnen • Mango- & Himbeersorbet • Orangen-
Schokoladenparfait im Baumkuchenmantel • Pistazienschwamm
• Apfel-Cassis-Törtchen mit Schokoladencrumble •
Operaschnitte

PREIS PRO PERSON 9,90€

ODER

KAISERSCHMARRN FÜR DEN GANZEN TISCH

frische Früchte / Apfelmus / Gewürzzwetschgen

PREIS PRO PERSON 9,90 €



Wir servieren, Sie genießen! Ab 15 Personen

KALTE VORSPEISEN

BITTE AUF 2 GEMEINSAME VORSPEISEN ODER SUPPEN EINIGEN

CARPACCIO VOM OCHSENFILET

Basilkumpesto / marinierter Rucola / Pinienkerne / Parmesan

PREIS PRO PERSON 9,90€

VITELLO TONNATO

rosa gebratener Kalbstafelspitz / original „Vitello-Sauce“ /
Käferbohnen / Kürbiskernöl / Kopfsalatherzen

PREIS PRO PERSON 8,90€

GERÄUCHERTE ENTENBRUST

Bratapfel / Chicoree-Koriander-Confit / Granatapfel-Vinaigrette /
Feldsalat & Frisee

PREIS PRO PERSON 9,90€

ASIA GEBEIZTER LACHS MARINIERTER

Vanillefenchel / Orangenfilets / geröstete Haselnüsse /
Avocadomayonaise

PREIS PRO PERSON 9,90€

WARME VORSPEISEN

BITTE AUF 2 GEMEINSAME VORSPEISEN ODER SUPPEN EINIGEN

GRATINIERTER ZIEGENKÄSE

Chicoree-Confit / Rosmarinhonig

PREIS PRO PERSON 9,90€

CRUNCHY GARNELENCOCKTAIL WIRTSCHAUS STYLE

Spieß vom Garnelen-Croustillant / Mango-Chili-Chutney / Salsa Verde

PREIS PRO PERSON 9,90€

CRUNCHY GARNELENCOCKTAIL WIRTSCHAUS STYLE

Spieß vom Garnelen-Croustillant / Mango-Chili-Chutney / Salsa Verde

PREIS PRO PERSON 9,90€

SUPPEN

BITTE AUF 2 GEMEINSAME VORSPEISEN ODER SUPPEN EINIGEN

KAROTTEN-INGWERSUPPE / BRUNNENKRESSE

PREIS PRO PERSON 5,00€

OX-TEA / GRIESSNOCKERL / GEMÜSEWÜRFEL

PREIS PRO PERSON 5,00€

TOPINAMBURSUPPE / LILA KARTOFFELCHIPS

PREIS PRO PERSON 5,00€

FELDSALATSCHAUMSUPPE / CROUTONS

PREIS PRO PERSON 5,00€

MARONENSUPPE / GLASIERTE PERLZWIEBELN

PREIS PRO PERSON 5,00€

HAUPTSPEISEN

BIS 14 PERSONEN -

A LA CARTE MÖGLICH

VON 15 - 24 PERSONEN

4 HAUPTSPEISEN MÖGLICH

VON 25 - 49 PERSONEN

3 HAUPTSPEISEN MÖGLICH

AB 50 PERSONEN

2 HAUPTSPEISEN MÖGLICH

WIR BITTEN UM BEKANNTGABE DER ANZAHL BIS 48
STUNDEN VOR VERANSTALTUNG

WEIHNACHTS-SPECIALS

ROSA GEBRATENE ENTENBRUST

Honig-Balsamico-Soße / Babymais / Zuckerschoten / geröstete PolentaTaler

PREIS PRO PERSON 17,90€

ZWEIERLEI VON DER WEIHNACHTSGANS

geschmorte Keule & rosa gebratene Brust / Orangen-Majoransoße

Gewürzblaukraut / zwei kleine Reiberknödel

PREIS PRO PERSON 19,90€

WEITERE FLEISCHGERICHTE

SAUERBRATEN VOM OCHSEN

Natursoße / Semmelknödel / Apfelblaukraut / Preiselbeerbirne

PREIS PRO PERSON 13,90€

KALBSRAHMBRATEN

hausgemachte Eierspätzle / glasiertes Gemüse / Beilagensalat

PREIS PRO PERSON 14,90€

GESCHMORTES OCHSENBACKERL

Natursoße / Selleriepüree / glasiertes Wurzelgemüse /
Serviettenknödel

PREIS PRO PERSON 15,90€

GEBRATENE BRUST VOM FREILANDHUHN

aus Bayern vom Biohof Pfefferrahmsoße / gebratenes Gemüse /
Kartoffelgratin

PREIS PRO PERSON 16,90€

SALTIMBOCCA VOM SCHWEINEFILET

Thymianjus / gebratenes Paprika-Zucchini-Gemüse /
Rosmarinkartoffeln

PREIS PRO PERSON 16,90€

ROSA GEBRATENES BÜRGERMEISTERSTÜCK VOM OCHSEN

Barolojus / Selleriepüree / glasiertes Marktgemüse / Kartoffelgratin

PREIS PRO PERSON 17,90€

ZWIEBELROSTBRATEN VON DER OCHSENLENDE

(nur medium erhältlich) Speckbohnen / Rosmarinkartoffeln

PREIS PRO PERSON 19,90€

FLAT IRON 220 G

nur medium/durch erhältlich). Rotweinjus / Sauce Bernaise /
gebratenes Gemüse / Sauerrahmdip / Steakfries

PREIS PRO PERSON 19,90€

RIB EYE STEAK 350 G

nur medium/durch erhältlich. Sauerrahmdip / Schmorjus /
Süßkartoffelpommes / Beilagensalat

PREIS PRO PERSON 25,90€

ROSA GEBRATENES OCHSENFILET 220 G

Kräuterkruste / Thymianjus / glasiertes Markgemüse / Kartoffelgratin

PREIS PRO PERSON 27,90€

SILBERWALD- LOW-CARB- TIPP

Dashi vom Landhuhn Marinade süß-sauer / Sprossen / Zuckerschoten
/ Babyspinat

PREIS PRO PERSON 15,90€

FISCH

DUETT VON LACHS UND ZANDER

Rieslingschaumsoße / glasiertes Gemüse / Petersiliengraupen

PREIS PRO PERSON 18,90€

ALLGÄUER LACHSFORELLE & GARNELE 3 STÜCK

Hummerschaum / glasierter Babyspinat / gebratener Pak-Choi / Spinatravioli

PREIS PRO PERSON 23,90€

VEGETARISCH

WIRTSCHAUS OFENKARTOFFEL

Radiserl / Lauchzwiebel / Sauerrahmdip / Mini-Garnelen / Beilagensalat

PREIS PRO PERSON 13,90€

GEBRATENE PFIFFERLINGS-BREZENKNÖDEL

Weißweinschaumsoße / sautierte Pilze / Selleriepüree

PREIS PRO PERSON 11,90€

SPINATRAVIOLI

braune Butter / gehobelter Parmesan / frittierter Rucola

PREIS PRO PERSON 12,90€

GERÖSTETE THYMIANPOLENTA MIT ZIEGENKÄSE

gratiniert geschmorte Rotweifeigen / Traubenglace

PREIS PRO PERSON 13,90€



VEGAN

SUPERFOOD-BOWL - VEGAN

Brokkoli / Bohnen / Granatapfelkerne / Cashewkerne / Haselnüsse
/ Limettenmarinade / Vegan Superfood Salat

PREIS PRO PERSON 13,90€

DESSERT

AB 15 PERSONEN - BITTE AUF 2 GEMEINSAME DESSERTS EINIGEN

LAUWARMER SCHOKOLADENKUCHEN

hausgemachtes Sauerrahmeis / Gewürzzwetschgen

PREIS PRO PERSON 7,90€

3ERLEI SORBET

Mangosorbet - Schokoladencumble / Himbeersorbet -
Pistazienschwamm / Ananassorbet - Minz Infusion

PREIS PRO PERSON 6,90€

APFEL TARTE AN PORTWEINZWETSCHGEN

PREIS PRO PERSON 6,90€

CREME BRULEE

von der Tonkabohne / Rotweineis / Bratapfel

PREIS PRO PERSON 7,90€

"HEISSE LIEBE" IM SILBERWALD

3 Kugeln Vanilleeis / heiße Himbeeren

PREIS PRO PERSON 5,90€



BUFFETS

Vorspeisenbuffets

ADVENT SPEZIAL

- Geräucherte Entenbrust mit Balsamicolinsensalat Variation von geräucherten
- Fischfilets mit Apfel-Meerrettich zart rosa gebratenes.
- Roastbeef mit Zitronenpfeffer und Sauce Remoulade Räucherlachsroualden-Spießchen mit Schnittlauchschmand
- Feine Käsespezialitäten mit gerösteten Walnusskernen und zweierlei
- Trauben „Original“ Wenisch-Bauerngeselchtes mit steirischem Kren marinierte Perlzwiebeln mit Kürbiskernöl & gerösteten Kernen
- Bratapfel-Chicoree-Salat mit Frisee & Erbsenkresse reichhaltiges Salatbuffet mit zweierlei Dressings
- Vielfältige Brotauswahl mit Griebenschmalz und Kräuterdip

PREIS PRO PERSON 9.90€ | AB 40 PERSONEN

ANTIPASTI & CO

- Vitello Tonnato mit Zitronenpfeffer und Kapernäpfel frische schwarze & grüne Oliven
- In Korianderöl mariniert Meeresfrüchtesalat mit marinierten Artischocken und frischem Knoblauch
- Tomaten-Mozzarella-Salat mit frittiertem Rucola und Balsamico di Modena
- Gegrilltes Antipastigemüse mit geröstete Pinienkernen
- Carpaccio vom Ochsenfilet mit gehobeltem Parmesan und Basilikumpesto
- luftgetrockneter Landschinken mit Cantaloup-Melone, Feigen und Shiso Kresse
- Marinierte Schambacher Lachsforelle mit Orangen-Fenchelsalat und Limonenvinigraite
- Große Salatauswahl mit zweierlei Dressings reichhaltige Brotauswahl mit gemischten Baguettes und Paprikafrischkäse

PREIS PRO PERSON 10.00€ | AB 40 PERSONEN

GENUSS - MULTI - KULTI

- Hausgebeizter Graved-Lachs mit Senf-Dill-Soße und Kopfsalatherzen
- Beef Tatar vom Muggenthaler Ochsen mit Kapernäpfel und Röstbrot
- Sashimi vom Thunfisch „ASIA“ mit Sprossen-Zuckerschoten-Salat und Sesamöl
- Hausgemachtes Pastrami mit marinierten Perlzwiebeln Räucherfischcreme mit Forellenkaviar & Dill
- Exotischer Cous-Cous-Salat mit Granatapfelkernen und Korinthen
- Kräuter-Avocado-Hummus mit gerösteten Kürbiskernen
- Getrüffelte Landhuhnbalontine mit Schwarzwurzelsalat
- Große Salatauswahl mit zweierlei Dressings reichhaltige Brotauswahl,
- Kürbiskernölmayonnaise und Schnittlauchfrischkäse

PREIS PRO PERSON 11.00€ | AB 40 PERSONEN

Hauptspeisenbuffets

TYPISCHE WEIHNACHT

- Rosa gebratene Entenbrust in Orangen-Majoransoße mit Gewürzblaukraut, Kartoffel - & Semmelknödel
 - Gebratenes Zanderfilet in Weißweinschaumsoße mit gebratenem Marktgemüse und Petersilienkartoffeln
 - Vegetarisch: hausgemachte Haselnussspätzle mit Maronen & Egerlingen
- PREIS PRO PERSON 18,00€ | AB 40 PERSONEN

MEDITERRANER FLAIR

- Saltimbocca vom Freilandhuhn (aus Neufahrn i. Ndb.) in Thymiansoße mit Speckbohnen und Kartoffelgratin
 - Gebratenes Lachsfilet in Limettensoße und gebratenem Paprika Zucchini-gemüse
 - Gratiniertes Ziegenkäse mit Gewürzen der Provence und Rosmarinkartoffeln
- PREIS PRO PERSON 18,00€ | AB 40 PERSONEN

BEEF STEAKS & CO.

- Dry Aged-Special Cuts (6 Wochen am Knochen gereift):
Prime Rib + Färsenkotlett
Wet Aged (4 Wochen gereift): Roastbeef + Bürgermeisterstück
 - Special: Brisket „LOW & SLOW“ Fisch: Schambacher Lachsforelle
 - Vegetarisch: Kürbis-Bulgur mit Koriander und Granatapfelkernen
Beilagen:
- Rosmarinkartoffeln / Wedges / Kräuterris
Gemüse: Speckbohnen / gebratenes Paprika-Zucchini-gemüse + gegrillte Maiskolben
 - Soßen & Dips: BBQ-Soße / Sauerrahmdip / Rotweinjus / Rieslingsoße
- PREIS PRO PERSON 23,00€ | AB 40 PERSONEN

Dessertbuffets

UNSERE WEIHNACHTS-KLASSIKER

- Lauwarmer Apfelstrudel mit Vanillesoße dunkles Lebkuchemousse mit Portweinbirnenragout
 - Orangen-Panna-Cotta mit Himbeercoulis
 - Crumble Vanille-Crème-Brûlée mit karamellisierter Zuckerkruste frisch
- PREIS PRO PERSON 9,00€ | AB 40 PERSONEN

FEINSCHMECKER

- Apfel-Cassis-Törtchen mit Schokoladencrumble weißes Tonkabohnenmousse mit Waldbeerragout
 - Operaschnitte mit marinierten Sauerkrischen und frischer Minze
 - Schokoladenkuchen mit Gewürzzwetschgen frische Früchte
- PREIS PRO PERSON 10,00€ | AB 40 PERSONEN

Unsere Getränkewelt

DAMIT IHRE FEIER EIN VOLLER ERFOLG WIRD,
DÜRFEN NATÜRLICH DIE PASSENDEN GETRÄNKE & WEINE NICHT FEHLEN:

Wasser am Tisch vorher eingestellt 0,75 l laut & leise
3,90 € PRO FLASCHE

GETRÄNKE A LA CARTE

WEISSWEINE

Riesling Well Done, Uli Metzger 0,75 l 19,90 €
Grüner Veltliner leicht & fruchtig, Buchmayer 0,75 l 19,90 €
Silberwald Grauburgunder 0,75 l 20,90 €
Just Riesling 0,75 l 22,90 €
Hullabaloo, Markus Schneider 0,75 l 24,90 €
Weißburgunder, van Volxem 0,75 l 26,90 €

ROTWEINE

Merlot Raffale 0,75 l 19,90 €
Primitivo di Manduria 0,75 l 22,90 €
Montepulciano d Abruzzo 0,75 l 22,90 €
Ole Silberwald Red Cuvee 0,75 l 23,90 €
Ripasso marogne, Zeni 0,75 l 25,90 €
Black Print, Markus Schneider 0,75 l 27,90 €



Wirtshaus zum Silberwald



Wir freuen uns auf Ihren Besuch in unserem Wirtshaus

E - MAIL

info@wirtshaus-zum-Silberwald.de

TELEFON

0731 81776

ADRESSE

Illerholzweg 30
89231 Neu-Ulm