TRAUBE TONBACH
best since 1789

RESTAURANT SILBERBERG

Freitag, 06. November 2026

Unsere Sommelière empfiehlt Ihnen heute:

Aperitif

	Glas Prosecco Belussi	0,1 l	8,20€

Weißwein

2021	Pinot Grigio „Mepari“ Scarbolo Friaul, Italien	0,75 l	80,00€
2023	La Manina Manincor Südtirol, Italien	0,75 l	43,00€

Rotwein

2020	Langhe Rosso Luca Roagna Piemont, Italien	0,75 l	97,00€
2019	Chianti Classico Riserva „Terrazze” Castagnoli Toskana, Italien	0,75 l	66,00€

Zum Dessert

2022	„MR“ Compania de Vinos Telmo Rodriguez Malaga, Spanien	0,1 l	18,00€

Italienische und Südtiroler Spezialitäten

Sizilianische Caponata mit Sellerie, Oliven und Kapernäpfeln,
dazu Focaccia und luftgetrocknete Salamispezialitäten
Carpaccio von Lachs und Jakobsmuschel „Crudo“ in Limonenmarinade
Vitello Tonnato mit Zitronengelee, Kapernäpfeln und Oliven
Gegrilltes und gefülltes Gemüse mit Koriandersaat und gehobeltem Grana Padano
Geschmorte Cannellini-Bohnen an Zitronenthymian und glasierten Garnelen
Mozzarella und Birne in Apfelmarinade mit Walnüssen
Salat von Eierschwammerln mit Tiroler Schinkenspeck
Luftgetrockneter Parmaschinken und Melonencarpaccio

—

Südtiroler Gerstensuppe mit Wurzelgemüse und Speck

—

Lasagne alla Romana
Tiroler Schlutzkrapfen in Salbeibutter, geschwenkt mit Datteltomaten
Mezzi Rigatoni mit Salsiccia-Tomaten-Ragout und gehobeltem Fenchel
Ossobuco alla Milanese mit Cremolata und Safranrisotto
Saltimbocca von der Maispoulardenbrust und rosa gebratene Lammkeule
Wildragout mit geschmortem Römertopf-Gemüse und Spinatknödel
Im Ofen gegarte Lachsforelle mit Lardo und Zitrone,
auf gegrilltem Fenchel mit Oliven, dazu Thymiankartoffeln

—

Italienische Käsespezialitäten

—

Tiramisù Classico
Tartufo
Topfen-Nougat-Knödel mit Vanillesauce
Apfelstrudel im Glas
Cannelloni mit Mascarponecreme und Pistazien
Limoncello-Mousse

Bei Änderungswünschen und Nahrungsmittelunverträglichkeiten sind wir Ihnen bei der Menügestaltung gerne behilflich.
Alle Preise sind in Euro inklusive der gültigen MwSt. ausgewiesen. Alle Weine können Sulfite enthalten.