

Postres | Nachspeise

91	Crema catalán ^{B,C} Spanische Dessertcreme mit Vanille-Zimt-Geschmack	5,50
92	Crema blanco y negro ^{B,C} Weiße und dunkle Creme nach Art einer Mousse au Chocolat	5,60
93	Helado combinado con nata ^B Gemischtes Eis mit Sahne	5,60
94	Postres Mixta Catalan, Blanko y negro und Eis in Kombination	8,50

Bebidas sin alcohol | Alkoholfreie Getränke

	0,2l	0,4l	1,0l
Coca Cola ^{1,3}	2,50	3,40	
Coca Cola Light ^{1,3}	2,50	3,40	
Zitronenlimonade	2,50	3,40	
Cola-Mix ^{1,3}	2,50	3,40	
Tafelwasser	2,40	3,10	
Tafelwasser still	2,20	2,90	
Apfelschorle	2,50	3,40	
Johannisschorle	2,50	3,40	
Kirschschorle	2,50	3,40	
Bitter lemon	2,50	3,40	
Apfelsaft	2,50	3,40	
Wasser still/medium/spritzig (Karaffe 1l)			6,20

Cervezas | Biere ^A

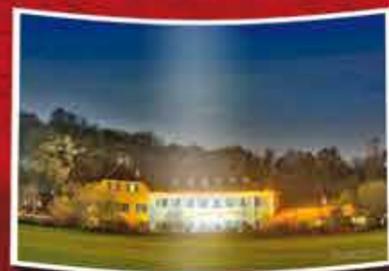
Fürst Carl, Schloßgold Export	0,4l	0,5l
Fürst Carl, Edelpils	3,60	----
Fürst Carl, Dunkles Lagerbier		3,90
Alkoholfreies Bier		3,90
Gutmann Weizen hell		4,20
Gutmann Weizen dunkel		4,20
Gutmann Weizen light		4,20
Gutmann Weizen Alkoholfrei		4,20
Russen		3,90
Colaweizen		3,90
Radler		3,90

Café y Te | Kaffee und Tee

Tasse Kaffee	2,60
Café Solo / Espresso	2,40
Café con leche / Tasse Kaffee mit Milch ^B	3,50
Carajillo / Espresso mit Brandy	3,50
Cortado / Espresso mit Milch ^B	2,60
Cortado leche y leche / Spanische Espresso-Kreation ^B	5,10
Latte Macchiato ^B	3,60
Cappuccino ^B	3,60



Die Silbermühle



Einmalig ist das Ambiente der Silbermühle, dieses wunderbare Schloss-Ähnliche Anwesen das direkt am Stadtrand von Weißenburg in Alleinlage malerisch an der Rezat liegt. Kaum eindrucksvoller genießen Sie die direkte Natur, trotz verkehrsgünstiger Anbindung direkt an der B2 zwischen Ellingen und Weißenburg.

Ein Erlebnis der besonderen Art ist unsere authentische Andalusische Küche in der wir die spanische Lebenskultur mit all seinen Eindrücken auf Sie wirken lassen werden. Lassen Sie sich von unserer Umgebung verzaubern und genießen Sie bei einem Aufenthalt in unserem Haus ein wohl einmaliges Erlebnis, das Sie bestimmt an einen Kurzurlaub im Süden Andalusiens erinnern wird.

Unser Service für Sie

Besondere Anlässe

Wir vom Team Silbermühle sind der richtige Ansprechpartner für alle Feierlichkeiten, Events sowie Rahmenveranstaltungen in unserem Veranstaltungssaal für bis zu 100 Personen zu privaten und geschäftlichen Anlässen. Auch Ihren Candlelight-Dinner-Tisch decken wir gerne kostenlos für Sie ein. Profitieren Sie von unserer langjährigen Erfahrung und lassen Sie sich von unserer kreativen Umsetzung überraschen. Genießen Sie zauberhafte Momente in einer wohl einmaligen Umgebung!

Ihr schönster Tag im Leben

Fragen Sie nach unseren kompletten Hochzeits-Arrangements! Vom Tisch Gedeck über den Brautstrauß bis hin zur Live-Musik oder Ihrem Hochzeitsfahrzeug inklusive Chauffeur. Wir sind gerne der Wedding-Planer für Ihren perfekten Tag!

Unsere Öffnungszeiten

- Mittwoch bis Sonntag 18.00 - 23.00 Uhr (um Reservierung wird gebeten!)
- Montag & Dienstag Ruhetag
- Bei Reservierungen von Veranstaltungen, Geburtstagen oder ähnlichen besonderen Anlässen, öffnen wir unser Restaurant nach vorheriger Absprache auch tagsüber für Sie.

So finden Sie zu uns!

Silbermühle - vino y tapa Restaurant
M. Bauer · Silbermühle 4 · 91781 Weißenburg i. Bay.
Telefon: (091 41) 97 44 001 · E-Mail: silbermuehle@web.de



Werden Sie Fan um alle aktuellen Infos zu erhalten!

<https://www.facebook.com/silbermuehle>



vino y tapa

Das Restaurant mit dem Geschmack Andalusiens
am Stadtrand von Weissenburg

Speisekarte

Zusatzstoffe 1) mit Farbstoff, 2) Eisen-II-Glukamat, 3) Koffeinhaltig, 4) mit Antioxidationsmittel
Allergene A) Glutenhaltiges Getreide, B) Milch, C) Eier, D) Schalenfrüchte, E) Erdnüsse, F) Senf, G) Sellerie, H) Sesamsamen, I) Fische, J) Sojabohnen, K) Schwefeldioxid & Sulphite, L) Lupinen, M) Krebstiere, N) Weichtiere

Mich dürfen Sie auch mitnehmen!

La vida Andalucía...

Die Lebensart der Einheimischen Andalusiens, Ihre Art zu kommunizieren, und nicht zuletzt zu Essen... Für den typischen Spanier ist Ernährung keine Pflichtkür, vielmehr drücken Sie dadurch Gastfreundlichkeit, Geselligkeit und vor allem Ihre Lebensart aus.

Wir möchten Ihnen in den Stunden Ihres Besuches einiges von dieser Lebensart wiedergeben, die dieses einmalige Land so „einmalig“ macht.

Tapas

Eine der besten Möglichkeiten, die spanische Küche kennen zu lernen, sind Tapas. Diese sind kleine Häppchen von allem, was man sich vorstellen kann: Käse, Oliven, Serrano-Schinken, Garnelen, Wurst, mariniertes Gemüse u.v.m., und waren ursprünglich als Vorspeise gedacht.

Das Wort Tapa wurde ursprünglich für eine Art Untertasse verwendet, die man auf sein Glas stellte um lästige Insekten fernzuhalten. Es war also nur eine Frage der Zeit bis man diese kleinen Tellerchen mit köstlichen Leckerbissen dekorierte. Somit war die Tradition der Tapas geboren. Das Wort Tapa bedeutet im spanischen: zudecken, daher die Ableitung, Getränk wurde abgedeckt, zugedeckt.

Tapas Bars sind in Spanien an fast jeder Ecke zu finden. Allerdings fällt die Auswahl der meist unzähligen hinter der Theke angepriesenen Spezialitäten nicht immer leicht.

Wer kann sich schon spontan zwischen Champinones al ajillo (Champignons in Knoblauch), Gambas al ajillo (Gambas in Knoblauchöl), Tortilla (spanischem Omelett) oder dem würzigen Queso manchego (Manchego- Käse) entscheiden. Gut also, dass die Portionen klein gehalten sind. Somit kann man die reiche Auswahl die die spanische Küche diesbezüglich bietet genießen. Meist genießt man zu den Tapas ein Gläschen Wein.

Hunger auf Erlebnis?

Besonders empfehlen möchten wir Ihnen unsere spanische Reise, in der wir Ihnen in einzelnen Gängen den Querschnitt und die Vielseitigkeit unserer Tapas-karte präsentieren. Sprechen Sie uns an!

Tapas | Appetithäppchen

1	Jamón serrano Serrano Schinken ⁴	8,20	26	Gambas a la plancha ^M Gegrillte Garnelen	10,90
2	Queso manchego ^B Manchego Käse	8,20	27	Tortilla espanola ^C Omelette aus Kartoffeln mit Paprika	8,20
3	Aceitunas Oliven ²	6,50	28	Frische Guacomole (Avocado) an Zitrone u, Knoblauch	11,90
4	Pollo al moruno ^A Hähnchen Maurische Art	8,40	29	Frische Feigen mit Ziegenkäse an Sherry-Salbei Soße	10,50
5	Escalivada a la plancha Gemüseplatte gegrillt	8,20	30	Frische Feigen auf Ruccola mit Seranoschinken	10,50
6	Champiniones al ajillo Champignons mit Knoblauch	8,20	31	Pimientos Patron (spanische Bratpaprika)	8,50
7	Gambas al ajillo ^M Garnelen ⁴ mit Knoblauch	11,50	32	Gambas Fuego (Garnelen in scharfen Öl und Spinat)	11,50
8	Berenjena al vasco Auberginen auf baskischer Art	8,20	33	Cordero Lemon Lammspieße an Zitrone	11,90
9	Dátiles con tocino ^D Datteln mit Speck	8,70	Tapas para niños Tapas für Kinder		
10	Merluzza al andaluz ^I Seehecht auf andalusische Art	8,90	50	Espaguetis con salsa de tomate ^A Spaghetti in Tomatensoße	6,50
11	Salmon al andaluz ^{A, I} Lachsfilet auf andalusische Art	9,50	51	Nuggets de pollo ^{C, A} Chicken nuggets mit Ketchup und Mayo	6,50
12	Rape a la plancha ^I Gegrillter Seeteufel	8,50	52	Palitos de pescado con papas al horno Fischstäbchen mit Bratkartoffeln	6,50
13	Albondigas Fleischbällchen in Tomatensoße	9,90	53	Salchichas con papas al horno Bratwürstchen mit Bratkartoffeln	6,50
14	Chorizo frito Gegrillte spanische Salami in Rotweinsoße	8,50	54	Räuberteller Teller und Besteck zum Naschen bei Mama und Papa	0,00
15	Setas al la plancha Gegrillte Austernpilze	8,50	Ensalada Salate		
16	Papas bravas Gebackene Kartoffeln	8,80	80	Ensalada mixta, klein Kleiner gemischter Salat	7,50
17	Conejo en salsa mostaza ^A Kaninchen Katalanischer Art	9,80	81	Ensalada mixta, groß Großer gemischter Salat	11,90
18	Sardinas a la plancha ^A Sardinen vom Grill	8,90	82	Flambierter Ziegenkäse auf Linsensalat	10,50
19	Pollo al Jerez ^A Huhn in Sherry	8,90	83	Tomaten-Chorizo-Salat Gegrillte Chorizo auf frischen Tomaten	10,50
20	Dorade Lemon Frische Dorade an Zitrone	14,90	Sopas Suppen		
21	Pinchitos de carne en salsas variadas Fleischspießchen mit ■ Chily picante de tomate / Tomaten-Soße (scharf)	8,90	85	Gazpacho ^A Kalte Gemüsesuppe	6,90
22	Pecorino enrollado en jamón serrano ^B Schafskäse in spanischen Schinken gerollt	8,90	86	Sopa mallorquina ^{I, M} Mallorquinische Fischsuppe	8,90
23	Puchero de pollo con papas y tomates frescos Eintopf mit Huhn, Kartoffeln und frischen Tomaten	8,90	87	Sopa de tomato ^B Tomatensuppe	6,90
24	Cazuela a la flamenca ^C Gemüse Chorizzo Pfanne mit Ei überbacken	8,90	Carne Fleischgerichte		
25	Paella ^{M, I} Spanischer Reisaufguss mit Fisch und Gemüse	11,90	60	Filete de cordero con patatas de romero ^D Lammfilet in Mandel-Sherry-Soße an Rosmarinkartoffeln	31,90
			61	Filete de cordero flambeado en conac ^F Lammfilet in Cognac flambiert an Dijon-Senf-Soße mit gegrilltem Gemüse	31,90
			63	Solomillo de buey envuelto en salsa de Rioja ^{B, K} Rinderfilet in Rioja-Soße an Rosmarinkartoffeln	36,90
			64	Solomillo de buey y salsa de gorgonzola y espinacas Rinderfilet an Gorgonzola-Spinat-Soße auf Safranreis	36,90
			65	Solomillo natural con verdura plancha Rinderfilet Natur an gegrilltem Gemüse	36,90

Zusatzstoffe 1) mit Farbstoff, 2) Eisen-II-Glukamat, 3) Koffeinhaltig, 4) mit Antioxidationsmittel
Allergene A) Glutenhaltiges Getreide, B) Milch, C) Eier, D) Schalenfrüchte, E) Erdnüsse, F) Senf, G) Sellerie, H) Sesamsamen, I) Fische, J) Sojabohnen, K) Schwefeldioxid & Sulphite, L) Lupinen, M) Krebstiere, N) Weichtiere