

APERITIFS DES MONATS

Winter Driver

Apfelsaft, frischer Ingwer, Zitronensaft
Zimt, Ginger Ale

8,50

Chandon Garden Spritz Winter Edition

mit Apfelsaft, Zimt, Ingwer

11,00

VORSPEISE & SALATE

Steak Tatar vom argentinischen La Granja Rind

angemacht mit Olivenöl, Kräutersalz,
Pfeffer und Senf dazu pochiertes und gebackenes Eigelb vom Landhuhn
und geröstetes Graubrot

21,00

wahlweise mit einer Portion Pommes frites

25,00

Gedeckpreis für Brot, Brezel, Salzbutter
sowie Tiroler Schinken - wird ohne Bestellung gereicht - 3,20 p. P.

Eine ausführliche Dokumentation der Allergene & Zusatzstoffe ist auf Wunsch einsehbar.
Bitte sprechen Sie unser Servicepersonal an.

Eventuell gegebene Trinkgelder teilen sich die Servicekräfte mit den Kolleg*innen
aus der Küche und dem Servicebereich.



VORSPEISE & SALATE

Marinierte Rote Rüben

mit Wachtelbrüstchen, Ziegenkäse-Praline und Vogerlsalat

19,50

wahlweise auch als vegetarische Variante

15,50

Geklopftes Carpaccio vom Fassona Rind

an Trüffelvinaigrette
mit Rucola und Parmesan

19,90

Enten Kraftbrühe

mit Trüffel-Fiorelli und Schnittlauch

9,50

Benner's Salat

Saisonale Blattsalate, Wildkräuter
und unser Spezialdressing mit Frankfurter Kräutern
dazu geröstetes Sonnenknacker Vollkornbrot vom Backhaus Bürger

wahlweise serviert mit:

gegrilltem Hähnchen

21,00

Rinderfiletwürfeln mit Sauce Tartare und „Gießener Kresse“

25,00

Riesengambas vom Grill und Limonen Crème fraîche

25,50



HAUPTSPEISE

Black Angus Beef Filet

mit Pfefferjus, Herbstgemüse
und Pommes-Gratin

140 g Rohgewicht = **31,50** | 200 g Rohgewicht = **42,50**

SPECIAL

Pimp my meal

Trüffel Pommes mit gehobelten Wintertrüffeln,
Parmigiano Reggiano und getrüffelter Mayonnaise

15,00

Wildgulasch

mit Rotkohl, Kräuterspätzle
und Preiselbeersahne

23,00

Hirschrücken unter einer Pistazienkruste

mit Pfefferkirschen, Speck-Rosenkohl und flüssiger Polenta

33,00

Havel Zanderfilet

mit Graubündner Gersten-Risotto, Boudin
und weißem Lardo-Schaum

31,00

Ganzer Loup de Mer in der Salzkruste für 2 Personen

mit Kräuter-Oliven-Öl,
Artischocken-Gemüse und flüssiger Polenta

42,50 pro Person



Unsere Klassiker

Lachstatar

Tatar vom rohen hausgebeizten norwegischen Lachs
dazu Wasabi-Gurken-Emulsion, Sojakaviar,
und Kartoffelrösti

16,50 | 19,50

Wiener Kalbsschnitzel

Bratkartoffeln mit Tiroler Speck und Gurkensalat

29,50

Chateaubriand für 2 Personen

Filetmittelstück ca. 500 g Rohgewicht mit Sauce Béarnaise, Pfeffersauce
Herbstgemüse, Pommes frites oder Pommes-Gratin

53,00 pro Person

Acquerello-Trüffelrisotto

mit gebratenen Kräuterseitlingen

23,00

wahlweise mit Rinderfiletwürfel

29,00

Junge halbe Ente aus dem Rohr

mit Majoranjus, Gewürz-Blaukraut und Kartoffelknödel

38,00

Aus unserer Pastamanufaktur

Trüffeltaglierine

mit Sauce von weißen Alba Trüffeln
und gehobelten Trüffeln

19,90 | 25,00



DESSERT

SPECIAL

Lebkuchen-Mousse

mit Lebkuchencrumble, Mandarinen und Vanilleganache

12,00

Crème Brûlée

mit Zimtkirschen und Baileys-Espuma

11,00

Oma's gebackene Apfelringe

mit Zimtucker und Vanilleeis

10,50

Himbeersorbet

mit Prosecco aufgegossen

8,50

Hausgemachte Tarte

dazu Vanilleeis

Bitte fragen Sie unser Servicepersonal nach dem Tagesangebot

8,50

Macarons

Auswahl von handgemachten Macarons aus unserer Pâtisserie
Schokolade | Vanille | Pistazie | Himbeere | Salted Caramel | Haselnuss

1,80 pro Stück

Ausgesuchte Internationale Käse

Brie de Meaux, Tiroler Bergkäse und Gorgonzola Dolce
mit Tiroler Schüttelbrot, Feigensenf und Trauben

17,00

