



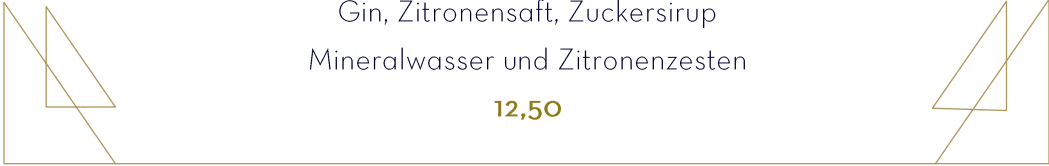
APERITIFS DES MONATS

Apple Bourbon Thyme Smash

Bourbon Whiskey, Apfelsaft
Ahornsirup und Thymianzweige

12,50

Tom Collins



Gin, Zitronensaft, Zuckersirup
Mineralwasser und Zitronenzesten

12,50

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 Berglinsen

mit angeräucherter Entenbrust, Rapunzelsalat
und Himbeer-Vinaigrette

17,50

wahlweise auch als vegetarische Variante

15,00



Geklopftes Carpaccio vom Fassona Rind

an Trüffel-Vinaigrette
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

Geschmorte Kalbsbäckchen

mit bunten Urkarotten und Erbsen-Kartoffel-Mousseline

29,50

Kalbsfilet „Rossini“

mit gebratener Enten-Escalope
gegrillter Pastinake und Trüffel-Risotto

38,00

Kabeljaurücken

mit Fregola Sarda, Spitzkohl-Senfzage
und argentinischer Wildgarnele

33,00

Ganzer Loup de Mer in der Salzkruste für 2 Personen

mit Kräuter-Oliven-Öl
Artischocken-Gemüse und Kräuter-Risotto

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

Schokoladenküchlein

mit flüssigem Kern

dazu Himbeer-Espuma, Nusseis und Apfelkompott

14,50

Crème Brûlée

mit Zimtkirschen und Baileys-Espuma

11,00

Schokoladenmousse-Törtchen

mit Vanilleganache

dazu Schoko-Crumble mit Knallbrause

12,80

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

