



APERITIFS DES MONATS

Smoked Negroni

Gin, italienischer Bitterlikör
roter Wermut (im Eichenrauch)

12,50

Zeitgeist



Ziegler's Wildwiesen Likör
mit Secco, Tonic und Schweppes Wildberry

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

Gebackene Tempura Garnelen

mit Mango-Chili-Salat, Wasabi Gurken
Yuzolack und japanischer Mayonnaise

24,00

Geklopftes Carpaccio vom Fassona Rind

an Trüffel-Vinaigrette
mit Rucola und Parmesan

19,90

Hanoi Pho Bowl

Geflügelbrühe
mit Spitzkohl, Koriander, Holunderpilzen, Edamame und Udon-Nudeln

12,50

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

Kalbtafelspitz

mit Meerrettich-Sauce, jungem Crème-Spinat
buntem Kresse Beet und Dampfkartoffeln

25,00

Kabeljau aus dem Nordmeer

mit Blumenkohl-Kartoffel-Mousseline
gebackenem Wirsing, Senfkaviar und grünem Erbsenschaum

33,00

Ganzer Loup de Mer in der Salzkruste für 2 Personen

mit Kräuter-Oliven-Öl
dazu Spinat mit Pinienkernen und Rosmarinkartoffeln

42,50 pro Person

Gnocchi Gigante

gefüllt mit Tomate-Mozzarella
in einer Pimientosauce mit Rucola-Parmesan-Salat

19,90



Unsere Klassiker

Lachstatar

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

16,50 | 19,50

Wiener Kalbsschnitzel

dazu Bratkartoffeln mit Tiroler Speck und Gurkensalat

29,50

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 Kirschragout und Baileys-Espuma

11,00

Knusper-Windbeutel

mit aufgeschlagener Vanille-Ganache
und Erdbeer-Rhabarber-Ragout

11,50

Limettensorbet

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

