

# STEAK HEAVEN

## VOM HEIßEN STEIN

Beide Gerichte werden auf einem heißen Stein serviert  
dazu reichen wir jeweils Steakhouse-Pommes, gebratene Poweraden und feinstes Fleur de Sel  
zweierlei Saucen aus Barbecue und argentinische Chimichurri

### Surf & Turf

Rinderfilet und Gamba am Spieß  
160 g Rohgewicht

**39,50**

### Argentinisches Sirloin-Steak

vom Rumpsteak  
250g Rohgewicht

**33,00**

### Pimp my meal

Trüffel Pommes mit gehobelten Sommertrüffeln  
Parmigiano Reggiano und getrüffelter Mayonnaise

**19,00**

## UNSERE KLASSIKER

zu jedem Klassiker servieren wir Herbstgemüse und getrüffeltes Kartoffelgratin

### Argentinisches-Rinderfilet

100% grasgefüttert von der „Rodeo-Ranch“  
mit Pfefferjus aus grünem Pfeffer

140 g Rohgewicht

200 g Rohgewicht

**31,50**

**42,50**

### Chateaubriand

**für 2 Personen**

mit Sauce Béarnaise und Pfefferjus

500 g Rohgewicht

**53,00** pro Person

Gedeckpreis für Brot, Brezel, Salzbutter  
sowie Tiroler Schinken - wird ohne Bestellung gereicht - 3,50 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.



## APERITIF DES MONATS

### **Sarti Lemon**

Fruchtig-lieblicher Sarti Rosa trifft auf prickelnden Mionette Prosecco  
und wird komplettiert mit einer Scheibe Grapefruit

**12,50**

### **Himbeer-Moskito-Limonade**



Fruchtpüree, Mojito-Mint-Sirup, Limettensaft  
aufgegossen mit Schweppes Wildberry

**8,50**

## VORSPEISEN & SALATE

### **Geklopftes Carpaccio vom Fassona Rind aus der Piemont**

an Oliven-Kaviar

mit gebratenen Poweraden und zitronigem Cipriani-Dressing

**19,90**

### **Rotes indisches Linsensüppchen**

veredelt mit einer Sour Cream aus Joghurt, Kreuzkümmel und Koriander  
dazu frisch gebackenes Naan-Brot

**9,50**

### **Argentinisches La Granja Rindersteak-Tatar**

frisch zubereitet vor Ihren Augen

mit Dijon-Senf, Cornichons, Ketchup, Sardellen, Kapern, Zwiebeln, Schnittlauch  
und mit Cognac verfeinert

serviert mit mild-pfeffrigen Salzkristallen

dazu reichen wir eine Bauernbrot-Stange vom Backhaus Bürger

**21,00**

wahlweise mit:

einer Portion Pommes frites

**25,00**



# VORSPEISEN & SALATE

## Bajuwarischer Herbst

Carpaccio von Brezenknödeln  
mit Weißwurst-Radeln, marinierten Pfifferlingen  
und steirischem Kernöl  
dazu Vogersalat und Vinaigrette vom süßen Senf

**19,50**

wahlweise vegetarisch zubereitet

**17,00**

## 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**

## Grana-Padano-Tagliatelle

in rahmigen Pfifferlingen  
dazu ein knuspriger Parmesan-Chip  
garniert mit einem Meer aus Blüten

**15,00**

wahlweise als Hauptgang

**22,50**



# HAUPTSPEISEN

## **Mediterranes Rumpsteak**

aufgeschnitten und gefüllt mit Petersilien-Salat  
bestehend aus Feta, sonnengereiften Tomaten, kretischen Kräutern  
mariniert mit Knoblauch und Olivenöl aus Sitia  
dazu Kartoffel-Pfifferling-Geröstl

**30,50**

## **Confierter Kabeljau-Loin in aromatischem Tomaten-Öl**

mit heimischen Flower Sprouts, Blumenkohl-Mousseline  
und spritziger Zitronen-Nuss-Butter

**35,00**

## **Tuna Tataki im Sesambad**

mit Ponzu Sauce, japanischer Dashi,  
Udon-Nudeln und chinesischem Blattkohl

**33,00**

## **Veganes Highlight**

### **Aubergine in der Knusperpanade**

mit Hummus-Dip  
crèmigem Tahin-Reis veredelt mit Datteln, Mandeln und Sesam  
serviert an einer leicht pikanten Pimento Sauce

**25,50**



## Unsere Klassiker

### Lachstatar

Tatar vom rohen und hausgebeizten norwegischen Lachs  
dazu gepickelte Radieschen, Avocadocrème  
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, Spitzkohl und Brezelknödel

39,50

## Aus unserer Pastamanufaktur

### Trüffeltaglierine

mit Sauce von weißen Alba Trüffeln  
und gehobelten Trüffeln

19,90 | 25,00



## DESSERTS

### **Benner's Mousse au Chocolat**

aus der 75%igen Tulakalum Schokolade von Valrhona  
mit zweierlei von der Zwetschge, Gel und-Kompott  
verziert mit Baileys-Espuma

12,50

### **Crème Brûlée**

mit Haselnuss-Knusper und fruchtig-saurer Passionsfrucht-Espuma  
unter einer salzig-süßen Pralinencrème

11,50

### **Birnen-Crumble**

lauwarm serviert mit Streuseln nach Omas Rezept  
dazu Walnusseis

11,50

### **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

