

STEAK HEAVEN

VOM HEIßEN STEIN

Beide Gerichte werden auf einem heißen Stein serviert

Zweierlei Riesengambas

in der Schale und gepult gegrillt
mit Chimichurri, Zitrone
gegrilltem herbstlichen Gemüse
und Risotto
vom schwarzen piemontesischen Reis

48,00

Argentinisches Sirloin-Steak

vom Rumpsteak
mit Steakhouse-Pommes, Herbstgemüse
feinstes Fleur de Sel, Barbecue-Sauce
und argentinisches Chimichurri
250g Rohgewicht

33,00

Pimp my meal

Trüffel Pommes mit gehobelten Wintertrüffeln
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.
Eventuell gegebene Trinkgelder teilen sich die Servicekräfte mit den Kolleg*innen
aus der Küche und dem Servicebereich.
Eine ausführliche Dokumentation der Allergene & Zusatzstoffe ist auf Wunsch einsehbar.
Bitte sprechen Sie unser Servicepersonal an.

APERITIF DES MONATS

Lillet Winter Thyme

Angenehm süß, würzig und aromatisch
Lillet trifft auf Birne mit einem Hauch Zimt und Thymian

11,50

Green Apple Crumble

Fruchtiger Apfelsaft, süßer Karamell und eine Prise Zimt
gemischt mit Wodka und Zitrone

12,50

VORSPEISEN & SALATE

Geklopftes Carpaccio vom Fassona Rind aus der Piemont

an Oliven-Kaviar
mit gebratenen Poweraden und zitronigem Cipriani-Dressing

19,90

Kürbis-Curry-Cappuccino

mit cremiger Kokosmilch und Knusperstange

9,50

Kürbis-Risotto

mit steirischem Kernöl
gerösteten Spalten vom Hokkaido-Kürbis und gebratenen Austernpilzen

15,00 | 22,50

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

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

Feldsalat

mit Kartoffeldressing
gepoppte Amaranth. Gartenkresse und Brotcroûtons

11,50

optional mit Tiroler Speck

12,50

Auster Petit

Die Austern servieren wir mit Zitrone, Austernessig und Austernbrot.

Fines de Claires

Von der nordatlantischen Küste Frankreichs.
Ein sehr reiner Geschmack, dank ihrer monatelangen Veredelung.
Leicht salziges Aroma mit einer feinen Note nach Seetang.

4,00 pro Stück

Tsarskaya

Gezüchtet an der Westküste Frankreichs
Kräftiges und salziges Fruchtfleisch, welches auf dem Gaumen
einen zuckerigen Geschmack mit einer dezenten Mandelnote entfaltet.

6,50 pro Stück



HAUPTSPEISEN

Hirschrücken aus dem Taunus

in herbstlicher Nusskruste
mit Pfefferkirschen, weißem Wachholderschaum
Rosenkohl und Mohnspätzle

37,00

Kalbsbäckchen und Kalbsnuss

Sous-vide gegart
mit gebratenem Herbstgemüse und Petersilienwurzel-Püree

34,00

Benner's „Rossini“

Saftiges Rinderfilet und karamellierte Entenstopfleber
mit Trüffelpesto, confierten Möhren
und Petersilienwurzel-Püree

45,00

Tuna Tataki im Sesambad

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

37,00

Filet vom Wolfsbarsch

mit Passe Pierre Algen
dazu Orangen-Fenchel-Schaum, Mandarinen-Öl
und Risotto vom schwarzen piemontesischen Reis

36,50

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



VEGAN



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

Benner's Gänsebraten

serviert mit unserer feinen Gänsesauce, glacierten Maronen
Marzipanäpfelchen, Rotkraut und Kartoffelklößen

47,00

Junge halbe Ente aus dem Rohr

mit Majoranjus, Rotkohl und Kartoffelknödel

39,50

für zwei Personen auch als ganze Ente bestellbar

Diese wird am Tisch vor Ihren Augen tranchiert

79,00

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 Zwetschgenkompott, Zimt-Espuma und Pistazien-Sponge

11,50

Cantuccini-Tiramisu

mit Gewürz-Whiskey-Schaum und Orangenfilets

11,50

Cassis-Sorbet

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 | Mokka

1,80 pro Stück

Eissorten

Vanille | Erdbeere | Schokolade | Cassis-Sorbet | Macadamia

2,20 pro Kugel

Ausgesuchte Internationale Käse

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

17,00

