

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 winterlichen Gemüse
und Risotto
vom schwarzen piemontesischen Reis

51,00

Argentinisches Sirloin-Steak

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

38,00

Pimp my meal

Trüffel Pommes mit gehobelten Wintertrüffeln
Parmigiano Reggiano und getrüffelter Mayonnaise

21,50

UNSERE KLASSIKER

zu jedem Klassiker servieren wir Wintergemüse und getrüffeltes Kartoffelgratin

Argentinisches-Rinderfilet

100% grasgefüttert von der „Rodeo-Ranch“
mit Pfefferjus aus grünem Pfeffer
140 g Rohgewicht 200 g Rohgewicht

36,00

48,00

Chateaubriand

für 2 Personen

mit Sauce Béarnaise und Pfefferjus
500 g Rohgewicht

59,90 pro Person

Gedeckpreis für Brot, Brezel, Salzbutter
sowie Tiroler Schinken - wird ohne Bestellung gereicht - 3,92 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.

VORSPEISEN & SALATE

Geklopftes Carpaccio vom Fassona Rind aus der Piemont

an Oliven-Kaviar

mit gebratenen Poweraden und zitronigem Cipriani-Dressing

23,00

„Passion de la mer“

Rosenberg-Garnele, Tataki vom Yellow Tuna

und hausgebeizter Zitronenlachs

dazu Kräuteremulsion, Papayacrème, Passe Pierre und Mango-Chili-Gel

27,00

Crèmesüppchen von der Brunnenkresse

mit geräucherter Crème fraîche

10,50

„Like Barbie“

Rote-Bete-Risotto

mit Maronen, Buchenpilze und Meerrettichschaum

18,50 | 26,00

Argentinisches La Granja Rindersteak-Tatar

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

24,00

wahlweise mit:

einer Portion Pommes frites

28,50



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

24,00

Rinderfiletwürfeln mit Sauce Tartare und „Gießener Kresse“

28,50

Riesengambas vom Grill und Limonen-Crème-fraîche

29,00

Feldsalat

mit Kartoffeldressing
gepoppte Amaranth, Gartenkresse und Brotcroûtons

13,00

optional mit Tiroler Speck

14,50

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.

5,00 pro Stück

Tsarskaya

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

7,50 pro Stück



HAUPTSPEISEN

Hirschrücken aus dem Taunus

in winterlicher Nusskruste
mit geräucherter Rote-Bete-Crème, Aronia-Beeren
Winterrübchen und Püree von der Steckrübe

42,00

Geschmorte Ochsenbäckchen

mit Cipollini Zwiebeln, Winterrüben
und Püree von der Steckrübe

39,00

Gegrillte japanische Jakobsmuschel und Riesengarnele

mit TeriyakisaUCE, Stängelkohl und Wasabi-Kartoffelpüree

43,00

Filet vom Wolfsbarsch

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

41,00

Veganes Highlight

Asiatische „Entenbrust“

mit Ponzu-Sauce, Buchenpilzen
Pak Choi und Udon-Nudeln



29,00



Unsere Klassiker

Lachstatar

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

19,00 | 22,00

Wiener Kalbsschnitzel

dazu Bratkartoffeln mit Tiroler Speck und Gurkensalat

34,00

Junge halbe Ente aus dem Rohr

mit Majoranjus, Rotkohl und Kartoffelknödel

45,00

für zwei Personen auch als ganze Ente bestellbar

Diese wird am Tisch vor Ihren Augen tranchiert

90,00

Aus unserer Pastamanufaktur

Trüffeltaglierine

mit Sauce von weißen Alba Trüffeln
und gehobelten Trüffeln

23,50 | 29,00



DESSERTS

Benner's Cube

gefüllt mit der 80%igen Komuntu Schokolade von Valrhona
mit Salzkaramell, Kardamom, Zimt
und Brombeer-Süßwein-Süppchen

16,00

Crème Brûlée

mit Pink-Grapefruit, Granatapfel-Espuma und Pistazien-Sponge

13,00

Cantuccini-Tiramisu

mit Gewürz-Whiskey-Schaum und Orangenfilets

13,00

Cassis-Sorbet

mit Prosecco aufgegossen

9,90

Hausgemachte Tarte

dazu Vanilleeis

Bitte fragen Sie unser Servicepersonal nach dem Tagesangebot

9,90

Macarons

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

2,50 pro Stück

Eissorten

Vanille | Erdbeere | Schokolade | Cassis-Sorbet | Macadamia

2,50 pro Kugel

Ausgesuchte Internationale Käse

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

20,00

