

VORSPEISEN & SALATE

Geklopftes Carpaccio vom Fassona Rind aus der Piemont

an Oliven-Kaviar

mit gebratenen Poweraden und zitronigem Cipriani-Dressing

23,00

Burrata

mit gegrillter Oxsenherztomate und Spitzpaprika

dazu Kräuter-Olivenöl und P.X.-Balsamico, 25 Jahre gereift

21,00

Spanische Jahrgangssardinen

in Olivenöl

mit Zitrone und Baguette

29,00

Asiatische Enten-Consommé

mit Wan Tan und knackigem Gemüse

10,50

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

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

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

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



STEAK HEAVEN

Stellen Sie sich Ihr individuelles Steak Heaven zusammen.

Iberico-Kotelett

Hergosan Iberico aus Spanien

Extremadura

250 g Rohgewicht

27,00

Chuck Eye Steak

Dry aged, 30 Tage trocken gereift

aus Irland von der Donald Russel Ranch

250 g Rohgewicht

26,00

T-Bone-Steak

Hereford Rind aus Nord-Irland

ca. 550 g Rohgewicht

65,00

Chateaubriand

für 2 Personen

500 g Rohgewicht

45,00 pro Person

Argentinisches-Rinderfilet

100% grasgefüttert von der „Rodeo-Ranch“

140 g Rohgewicht

26,00

200 g Rohgewicht

36,00

VOM HEIßEN STEIN

Beide Gerichte werden auf einem heißen Stein serviert

Argentinisches Sirloin-Steak

vom Rumpsteak von der „Rodeo-Ranch“

mit Barbecue-Sauce und Chimichurri

250 g Rohgewicht

30,00

Gegrillter Felsenoktopus

aus der Provinz Pontevedra in Spanien

mit Chimichurri und Zitrone

35,00

Surf & Turf

Auf Wunsch servieren wir unsere Steaks
auch als Kombination aus Fleisch und Meeresfrüchten.

Black Tiger Riesengarnele

6,00 pro Stück



BEILAGEN

Wählen Sie aus unserer breitgefächerten Auswahl von köstlichen Beilagen Ihren Favoriten.
Gerne dürfen Sie mehrere Komponenten wählen.

Belgische Pommes

5,00

Kartoffel Mousseline

6,00

Kartoffelgratin

6,00

Trüffelpommes
mit Trüffelmayonnaise

14,00

Bratkartoffeln

mit Tiroler Schinkenspeck

6,00

Marktgemüse

nach Saison

6,00

Bohnen-Cassoulet

Breite Bohnen, weiße Bohnen

Kenia Bohnen und Tomaten

6,00

SAUCEN

Ob würzig, rauchig oder kräftig
wählen Sie Ihren passenden Begleiter für Ihr persönliches Steak Heaven.

Sauce Bearnaise

2,00

Pfeffersauce

2,00

Chimichurri

2,00

Barbecuesauce

1,50

Underwater

Moules & Frites

mit belgischen Pommes frites und Estragon-Mayonnaise

1000 g

23,00

Lofoten Skrei vom Grill

mit körnigem Senfschaum, Edamame
Spitzkohl und Pommes Mousseline

39,00



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, Spitzkohl und Kartoffelknödel

45,00

für zwei Personen auch als ganze Ente bestellbar

Diese wird am Tisch vor Ihren Augen tranchiert

90,00

Veganes Highlight

Crispy gebackener Black-Pepper-Tofu

mit Teriyaki-Yuzu, Berberitzen-Couscous
Edamame und Rauchmandel

25,50



Aus unserer Pastamanufaktur

Trüffeltaglierine

mit Sauce von weißen Alba Trüffeln
und gehobelten Trüffeln

23,50 | 29,00



DESSERTS

Benner's Dessertvariationen

Cantuccini-Tiramisu

6,00

Panna Cotta
mit Himbeermark

6,00

Dunkles Schokoladenmousse
aus der
70%igen Guanaja Schokolade
von Valrhona

6,00

Kokosmousse
mit Mango und Kokos-Meringue

6,00

DESSERTVARIATIONEN ZUM SELBST ZUSAMMENSTELLEN

2 Desserts

11,00

3 Desserts

16,00

Crème brûlée

à la Vanille

8,50

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 | Macadamia

2,50 pro Kugel

Ausgesuchte Internationale Käse

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

20,00

