

# 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



# HAUPTGANG

## Rosa gebratene Lammhüfte

in eigener Jus  
mit Frühlingsgemüse und Kartoffel-Bärlauchschaum

34,00

## Underwater

### Seesaibling und Jakobsmuschel

mit geräucherter Tomaten-Emulsion  
buntem Spargel und Bärlauchrisotto

38,00

### 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



# STEAK HEAVEN

## Iberico-Kotelett

Hergosan Iberico aus Spanien, Extremadura  
mit Chimichurri, Bohnen-Cassoulet  
und Kartoffelgratin  
250 g Rohgewicht

**39,00**

## Chuck Eye Steak

Dry aged, 30 Tage trocken gereift  
aus Irland von der Donald Russel Ranch  
mit Barbecuesauce, Coleslaw und belgischen Pommes  
250 g Rohgewicht

**37,00**

## Argentinisches-Rinderfilet

100% grasgefüttert von der „Rodeo-Ranch“  
mit Pfeffersauce, Marktgemüse und Kartoffelgratin  
140 g Rohgewicht      200 g Rohgewicht

**40,00**

**50,00**

## Chateaubriand

**für 2 Personen**

mit Pfeffersauce, Sauce Bearnaise  
Marktgemüse und Kartoffelgratin  
500 g Rohgewicht

**59,00** pro Person



# VOM HEIßEN STEIN

Beide Gerichte werden auf einem heißen Stein serviert

## Argentinisches Sirloin-Steak

vom Rumpsteak von der „Rodeo-Ranch“  
mit Barbecue-Sauce, Chimichurri,  
Bohnen-Cassoulet und belgischen Pommes  
250 g Rohgewicht

41,00

## Gegrillter Felsenoktopus

aus der Provinz Pontevedra in Spanien  
mit Chimichurri, Zitrone, Marktgemüse  
und belgischen Pommes

46,00

## PIMP MY MEAL

### Trüffelpommes

mit gehobelten Wintertrüffeln  
Parmigiano Reggiano und getrüffelter Mayonnaise

14,00 | 21,50

### Surf & Turf

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

Black Tiger Riesengarnele

6,00 pro Stück

## VEGGIE HIGHLIGHTS

### Crispy gebackener Black-Pepper-Tofu

mit Teriyaki-Yuzu, Berberitzen-Couscous  
Edamame und Rauchmandel

25,50



### 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

