

Geklopftes Carpaccio vom Fassona Rind aus der Piemont

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

23,00

Crispy Yellow Tuna und rosa gebratener Kalbstafelspitz

mit lauwarmer Thunfischcrème und gebackenen Blütenknospen

25,50

Lachstatar

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

20,00 | 24,00

Kürbis-Cappuccino

mit steirischem Kernöl und gerösteten Kürbiskernen

9,50

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

Spanische Jahrgangssardinen

in Olivenöl
mit Zitrone und Baguette

29,00

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

Argentinisches Rinderfilet

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

140 g Rohgewicht 200 g Rohgewicht

40,00

50,00

PIMP MY MEAL

Surf & Turf

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

Black Tiger Riesengarnele

6,00 pro Stück

Trüffelpommes

mit gehobelten Sommertrüffeln
Parmigiano Reggiano
und getrüffelter Mayonnaise

14,00 | 21,50

Benner's Gänsebraten

Brust und Keule von der Gans
mit Jus, glacierten Maronen, Marzipanäpfeln
Rotkraut und Kartoffelknödeln

45,50

Wiener Kalbsschnitzel

dazu Bratkartoffeln mit Tiroler Speck
und Gurkensalat

35,00

Gebratener Seesaibling

mit Zitronenschaum
sous-vide gegarter Chicorée
und Perlgrauen-Risotto

35,00

Trüffeltaglierini

mit Sauce von weißen Alba Trüffeln
und gehobelten Trüffeln

23,50 | 29,00

Für ein Dessert reichen wir Ihnen gerne auf Wunsch unsere Dessertkarte.



DESSERTVARIATIONEN

Zum selbst zusammenstellen

2 Desserts
16,00

3 Desserts
23,00

Marzipan-Mohn-Mousse
mit Himbeersauce
und weißer Opalys Schokolade
von Valrhona
8,50

Dunkles Schokoladenmousse
aus der 70%igen Guanaja Schokolade
von Valrhona
8,50

Hausgemachte
Crème Brûlée à la Vanille
8,50

Zimt-Panna Cotta
mit Zwetschgenröster
und Vanille-Espuma
8,50

Benner's Apfel-Crumble

dazu Bratapfeleis
11,50

Macarons

Auswahl von handgemachten Macarons
aus unserer Pâtisserie
Schokolade | Vanille | Pistazie | Himbeere
Salted Caramel | Mokka
2,50 pro Stück

