

# VORSPEISEN & SALATE

## Geklopftes Carpaccio vom Fassona Rind aus der Piemont

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

23,00

## Französische Artischocke

*im Ganzen serviert*  
mit Schalotten-Vinaigrette  
Estragon-Zitronen-Mayonnaise  
Dijon-Senfcrème und Baguette

20,50

## Crispy Yellow Tuna und rosa gebratener Kalbstafelspitz

mit lauwarmer Thunfischcrème  
und gebackenen Blütenknospen

25,50

## Spanische Jahrgangssardinen

in Olivenöl  
mit Zitrone und Baguette

29,00

## Hausgemachte Terrine von der Foie gras de Canard

mit Süßweingelee, Aprikosenmarmelade  
und französischem Baguette

38,00

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.

# VORSPEISEN & SALATE

## Kürbis-Cappuccino

mit steirischem Kernöl  
und gerösteten Kürbiskernen

9,50

## Marmite von der Gans

mit Gänseklein, Wurzelgemüse  
und Perlgraupen

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 Bauernbrot vom Backhaus Bürger

24,00

wahlweise mit:

einer Portion Pommes frites

28,50

## 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

## Benner's Vorspeisenteller

ab 2 Personen

Eine Variation aus unseren beliebtesten Vorspeisen zum Teilen.

Rindertatar | Lachstatar

Yellow Tuna | Kalbstafelspitz | Wildkräutersalat

29,50 pro Person



## Auster Petit

Die Austern servieren wir mit Zitrone, Austernessig und Austernbrot.

## Fines de Normandie

Von der nordatlantischen Küste Frankreichs.

Ein sehr reiner Geschmack, dank ihrer monatelangen Veredelung.

Leicht salziges Aroma mit einer feinen Note nach Seetang.

4,50 pro Stück

## Tsarskaya

Gezüchtet an der Westküste Frankreichs.

Kräftiges und salziges Fruchtfleisch, welches auf dem Gaumen einen zuckerigen Geschmack mit einer dezenten Mandelnote entfaltet.

7,30 pro Stück

## Unsere Klassiker

### Lachstatar

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

20,00 | 24,00

### Wiener Kalbsschnitzel

dazu Bratkartoffeln mit Tiroler Speck und Gurkensalat

35,00

### 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



## HAUPTGANG

### **Benner's Gänsebraten**

Brust und Keule von der Gans  
mit Jus, glacierten Maronen, Marzipanapfel  
Rotkraut und Kartoffelknödel

45,50

### **Hirschrücken unter der Maronenkruste**

mit Wachholderschaum, Brombeeren  
gebratenes saisonales Gemüse und Steckrübenpüree

42,00

### **Sauerbraten vom Bio-Rind und rosa gebratenes Rinderfilet**

mit Rosenkohl und Steckrübenschaum

38,00

## Underwater

### **Atlantik Loup de Mer**

für zwei Personen – Zubereitungszeit ca. 25 Minuten  
in der Salzkruste gegart  
mit Zitronenbuttersauce, Blattspinat und Dampfkartoffeln

42,00 pro Person

### **Gebratener Seesaibling**

mit Zitronenschaum, sous-vide gegarter Chicorée  
und Perlgraupen-Risotto

35,00



# BENNER'S STEAKS

## VOM HEIßEN STEIN

### Argentinisches Sirloin-Steak

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

250 g Rohgewicht

**41,00**

### 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

## 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**



# Aus unserer Pastamanufaktur

## Breite Bandnudeln

in Safran-Orangenbutter  
dazu gegrillter Fenchel  
Kirschtomaten, junger Lauch  
und gehobelter Grana Padano

16,50 | 21,50

wahlweise mit:

gegrilltem Pulpo und Riesengarnele

31,00 | 36,00

## Trüffeltaglierini

mit Sauce von weißen Alba Trüffeln  
und gehobelten Trüffeln

23,50 | 29,00

## VEGANES HIGHLIGHT

### Geschmorte Krautwickel

gefüllt mit Beyond Meat, schwarzem Reis  
Mandeln, Berberitzen, Maronen und Kräutern  
dazu vegane Jus  
Tomaten-Confit, gebackene Sprouts  
und Mandel-Dattel-Reis

26,00



# DESSERTS

## Benner's Dessertvariationen

**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**

## DESSERTVARIATIONEN ZUM SELBST ZUSAMMENSTELLEN

2 Desserts  
**16,00**

3 Desserts  
**23,00**

## Hausgemachte Tarte

dazu Vanilleeis  
*Bitte fragen Sie unser Servicepersonal nach  
dem Tagesangebot*  
**9,90**

## Benner's Apfel-Crumble

dazu Bratapfeleis  
**11,50**

## Sorbet

aufgegossen mit Prosecco  
wahlweise Limone oder Cassis  
**9,50**

## 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 Normandie, Comté und Gorgonzola Piccante  
mit Tiroler Schüttelbrot, Feigensenf, Walnüssen und Trauben  
**20,00**

