

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

Weißer Kartoffel-Sellerie-Suppe

mit gebackener Blutwurst

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

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 Zitronenbittersauce, 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

Eisorten

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

