

Tageskarte

<u>Aperitif</u>	€/0,1l	€/0,75l
Tagescocktail	12,50	
Moët Chandon brut	13,50	88,00
Moët Chandon brut rosé	15,50	95,00
Moët Ice, Limone, Minze	14,50	



Geräucherter Wildlachs, Mango, Melone, Wasabi € 14,50



Grießnockerlsuppe € 6,50

Tomatensuppe, Mozzarella € 7,50

Fischsuppe „Ilkähöhe“ € 14,50



Goldbarsch gebacken, Sauce Remoulade, Kartoffel-Gurkensalat € 19,50

Bretonischer Loup de mer, Zucchini, Aubergine, Tomate € 36,50



Kalbsrahmgoulasch, Spätzle € 19,50

Bio-Hühnchenbrust, Kokos, Gemüse, Basmatireis € 19,50



Gnocchi, Trevisano, Tomate, Ziegenkäse € 18,50



Ilkähöhe Klassiker

<i>Wildfang Riesengarnele, Kartoffel-Wasabisalat</i>	€ 28,50
<i>1/2 Portion</i>	€ 16,50
<i>Tatar vom Angel-Thunfisch, Ingwer, Avocado</i>	€ 32,50
<i>1/2 Portion</i>	€ 18,50
<i>Bio-Burrata, Ochsentomaten, Basilikumpesto</i>	€ 14,50
<i>Carpaccio vom Rinderfilet, „Cipriani“</i>	€ 12,50
<i>Tatar vom Rinderfilet, Oliven, Kresse</i>	€ 29,50
<i>1/2 Portion</i>	€ 16,50

<i>Caesars Salat, Bonito, Trüffelkäse, Croûtons</i>	€ 12,50
<i>Trevisano, Bulgur, geröstete Pfifferlinge</i>	€ 16,50
<i>Rucola, Granatapfel, Quinoa, Tomate, Ziegenkäse</i>	€ 12,50

🍴🍴🍴

<i>Rotes Curry, Scampi, Zucchini, Shiitake , (scharf),</i>	€ 32,50
<i>Schottischer Lachs, Tomate, Oliven, Kapern, Quinoa</i>	€ 24,50
<i>Bretonischer Rotbarsch, Fenchel, Kokos, Chilisud</i>	€ 29,50

🍴🍴🍴

<i>Tiroler Kalbskotelett, Peperonata, Bulgur</i>	€ 26,50
<i>US-Beef -Nebraska - mit zwei Pfeffersauce oder Kräuterbutter</i>	
<i>Rib Eye</i>	€ 24,50
<i>Rinderlende</i>	€ 26,50
<i>Rinderfilet</i>	€ 39,50
<i>≈ dicke Pommes</i>	€ 3,50
<i>≈ Kartoffel-Pfifferlingsalat</i>	€ 6,50
<i>≈ Ochsenherzen-Tomaten, Gemüsezwiebel</i>	€ 7,50

🍴🍴🍴

<i>Sorbet</i>	<i>Kugel</i> € 2,50
<i>Rote Grütze, Vanillesauce</i>	€ 7,50
<i>Himbeeren, Biscottinoeis, weiße Mousse, überbacken</i>	€ 9,50
<i>Tagesdessert im Gläschen</i>	€ 4,00

🍴🍴🍴

Lieber Gast!

*Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien
oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage
bei unseren Servicemitarbeitern.*

🍴🍴🍴

<u>Weisswein</u>	€/0,2ℓ	€/0,75ℓ
2016er Grüner Veltliner <i>Loimer Lois, Niederösterreich</i>	8,50	28,00
2016er Loureiro 85% Alvarinho 15% <i>Vinho Verde, Quinta do Soalheiro, Portugal</i>	9,50	34,00
2016er Lugana DOC, trocken <i>Tenuta G. Olivini</i>	8,50	28,00
<u>Rotwein</u>		
2015er Zweigelt <i>Topf, Niederösterreich</i>	8,50	
2012er Shiraz Mouvèdre <i>Penfolds Bin 2, South Australia</i>	13,50	48,00
2014er Blaufränkisch „Hochacker“ <i>Gesellmann, Mittelburgenland, Österreich</i>	9,50	32,00
<u>Roséwein</u>		
2016er Whispering Angel <i>Château d'Eclans, Provence, Frankreich</i>	13,50	49,00
<u>Dessertwein:</u>		
2011er Weißburgunder, Beerenauslese, Wagram	0,1ℓ	9,50