

<u><i>Aperitif</i></u>	€/0,1€	€/0,75€
<i>Tagescocktail</i>	12,50	
<i>Moët Chandon brut</i>	14,50	95,00
<i>Moët Chandon rosé</i>	16,50	
<u><i>Weisswein</i></u>	€/0,2€	
<i>2016er Grüner Veltliner , trocken, fruchtig</i>	8,00	
<i>Leth, Wagram</i>		
<i>2017er Weißburgunder</i>	9,50	
<i>Terlan, Südtirol</i>		
<i>2016er Gaba do Xil</i>	12,50	
<i>Valdeorras, Galizien</i>		
<u><i>Roséwein</i></u>		
<i>2017er Minuty</i>	9,50	
<i>Côtes de Provence</i>		
<u><i>Rotwein</i></u>		
<i>2016er Zweigelt, trocken</i>	7,50	
<i>Leth, Wagram</i>		
<i>2012er Blauburgunder</i>	12,50	
<i>Schwarz, Burgerland</i>		
<i>2014er Rioja</i>	9,50	
<i>Ibericos Chianza Toves</i>		

**🍴🍴🍴**

<i>Schrobenhauser Spargelsalat, Limonenöl</i>	€ 12,50
☞ <i>mit Burrata</i>	€ 16,50
☞ <i>mit zwei Wildfang-Garnelen</i>	€ 24,50
<i>Rucola, Kopfsalat, Ochsenherzentomate, Fetakäse</i>	€ 12,50
<i>Chicoree, Trevisano, Blaubeeren, Quinoa, Trüffelpecorino</i>	€ 12,50

**🍴🍴🍴**

<i>Carpaccio , Rinderfilet, Cipriani</i>	€ 14,50
<i>Hausgeräucherter See Aal, Kartoffel-Wasabisalat</i>	€ 14,50
<i>Tatar , Angel-Thunfisch, Mango, Avocado, Wasabi</i>	€ 18,50
	<i>als Hauptgang</i> € 32,50
<i>Tatar vom Rinderfilet, Creme Fraiche, Rocket Chive</i>	€ 16,50
	<i>als Hauptgang</i> € 29,50
<i>Ceviche, Wolfsbarsch, zweierlei Tomate, Koriander</i>	€ 24,50
	<i>als Hauptgang</i> € 39,50

**🍴🍴🍴**

<i>Hühnerbouillon, Griesnockerl</i>	€ 7,50
<i>Fischsuppe „Ilkähöhe“ (scharf)</i>	€ 14,50
<i>Spargelcremesuppe</i>	€ 7,50
<i>Hummersuppe, Bio-Garnele</i>	€ 12,50

**🍴🍴🍴**

**WASSER**

<i>Schottischer Lachs, Fenchel, Passionsfrucht, Gnocchi</i>	€ 29,50
<i>Bretonischer Rotbarsch, Spitzkohl, Erbsen, Krustentierfond</i>	€ 32,50
<i>Rotes Curry, Garnelen, Wolfsbarsch, Erbsschoten, Shiitake, (scharf)</i>	€ 32,50
<i>Wildfang Loup de mer, Peperonata, Bulgur, Fetakäse</i>	€ 39,50

**WASSER**

<i>Bayerisches Rinderfilet, Barbecuesauce</i>	€ 36.,50
<i>Bayerisches Ochsenkotelett, Sauce Bearnaise</i>	€ 32,50
<i>- zweierlei Pommes-Trüffelpeccorino</i>	
<i>Ilkähöhe Rehragout, hausgemachte Spätzle</i>	€ 19,50
<i>Bio-Hühnchenbrust, Ochsenherzentomate, Ziegenkäse</i>	€ 22,50
<i>Tiroler Bio-Kalbskotelett, Tomaten-Quinoa-Spargel-Ceviche</i>	€ 32,50
<i>Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken, Kartoffel-Gurkensalat</i>	€ 22,50

**WASSER**

<i>Portion Schrobenauser Spargel, Parmesan überbacken</i>	€ 24,50
---	---------

**WASSER**



<i>Kugel Sorbet</i>	€	2,50
<i>Charlotte chocolat, Beeren, Joghurteis, Salzkaramell</i>	€	9,50
<i>Himbeeren, Rhabarber, weiße Mousse, Biscottinoeis überbacken</i>	€	9,50
<i>Verschiedene Tagesdesserts im Gläschen</i>	€	5,00
<i>- unsere Servicemitarbeiter informieren Sie gerne über die Auswahl</i>		



### *Dessertwein*

<i>2011er Weißburgunder, Beerenauslese, Wagram</i>	0,1l	€	9,50
--	------	---	------



*Lieber Gast!*

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

