

Tageskarte

<u>Aperitif</u>	€/0,1l	€/0,75l
Tagescocktail	12,50	
Moët Chandon brut	13,50	95,00
Ruinart brut rosé aus der Magnumflasche	17,50	
Moët Ice rosé, Limone, Minze		125,00



Gröst'l Blutwurst, Apfel, Kraut € 12,50

Chicoree, Rote Bete, Blutorange, Sardinencrostini € 12,50



Pastinakencremesuppe, Trüffelöl € 9,50

Hummersuppe, Garnelen € 12,50



Angel-Kabeljau, Schwarzwurzel, rosa Pfeffer, Gnocchi € 29,50

Bretonischer Rotbarsch, Champagnerkraut, Kürbis € 32,50



Kokoscurry, krosse Ente, Gemüse, Basmatireis € 24,50

Beinflfleisch im Sud, weiße Rübchen, Meerrettich € 19,50



Zucchini -Auberginen-Lasagne, Tomatencoulis € 18,50



Ilkähöhe Klassiker

<i>Gänseleberparfait, Kürbis</i>	€ 19,50
<i>Carpaccio vom Rinderfilet, „Cipriani“</i>	€ 12,50
<i>Sashimi, Wolfsbarsch, Chili, Kresse</i>	€ 24,50
<i>Tatar vom Angel-Thunfisch, Ingwer, grüne Papaya, Mango</i>	€ 32,50
<i>½ Portion</i>	€ 18,50
<i>Tatar vom Rinderfilet, Creme fraîche, Hausbrot</i>	€ 29,50
<i>½ Portion</i>	€ 16,50



<i>Trevisano, Chicorée, Orange, Fenchelsalami</i>	€ 12,50
<i>Feldsalat, Endivie, Birne, Roquefort, Walnuß</i>	€ 12,50



<i>Aufgeschmolzene Brezensuppe</i>	€ 6,50
<i>Fischsuppe „Ilkähöhe“</i>	€ 14,50



<i>Rehragout, geröstete Brezenknödel, Preiselbeeren</i>	€ 24,50
<i>Ilkähöhe-Rehrücken, Rosenkohl, Selleriepüree</i>	€ 34,50
<i>Hirschkalbsrücken, Blaukraut, Granatapfel, hausgemachte Spätzle</i>	€ 29,50



<i>US-Beef -Nebraska -</i>	
<i>Short Rib, Barbecuesauce, Meerrettich</i>	€ 26,50
<i>Rinderlende, Kräuterbutter, Ofentomate</i>	€ 28,50
<i>Rinderfilet, zweierlei Pfeffersauce</i>	€ 39,50
~ <i>dicke Pommes, Süßkartoffelpommes</i>	€ 4,50
~ <i>Feldsalat, gerösteter Speck</i>	€ 5,50
~ <i>Rahmspinat, Trüffelkäse</i>	€ 5,50
~ <i>Trevisano, Balsamico, Parmesan</i>	€ 5,50



<i>Sorbet, Zwetschge, Zitrone oder Passionsfrucht</i>	<i>Kugel</i>	€ 2,50
<i>Himbeeren, Schoko-Passionsfruchteis, überbacken</i>		€ 9,50
<i>Tagesdessert im Gläschen</i>		€ 5,00



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	8,00	
<i>Topf, Niederösterreich</i>		
2017er Chardonnay	9,50	34,00
<i>Boschendal Classic Jean Garde, South Africa</i>		
2016er Lugana DOC	8,50	28,00
<i>Tenuta G. Olivini</i>		
<u>Rotwein</u>		
2015er Zweigelt	7,50	
<i>Topf, Niederösterreich</i>		
2013er Caya, Cabernet Franc	14,50	51,00
<i>Wölffer Estate, Long Island</i>		
2015er Peppoli Chianti Classico	9,50	34,00
<i>Marchesi Antinori, Toskana</i>		
<u>Roséwein</u>		
2016er Miraval aus der Magnumflasche	11,50	
<i>Cuvée: Cinsault, Grenache, Syrah, Rolle</i>		
<i>Côtes de Provence, Frankreich</i>		
<u>Dessertwein:</u>		
2011er Weißburgunder, Beerenauslese, Wagram	0,1ℓ	9,50