

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		95,00

🍷

Jakobsmuscheln, Chicoree, Baby Spinat, Passionsfrucht	€	14,50
Geräucherter See-Aal, gelbe Linsenvinaigrette, Meerrettich	€	14,50

🍷

Kürbiscremesuppe, Chutney	€	7,50
---------------------------	---	------

🍷

Bretonischer Loup de mer, Mangold, Chili, Kokos	€	39,50
Schottischer Lachs, Kräuterseitlinge überbacken, Reis	€	26,50

🍷

„Ilkähöhe Rehragout“, hausgemachte Spätzle	€	24,50
US-Rib Eye, Ofenkartoffel, Kräuterbutter	€	26,50
Tiroler Bio- Kalbskotelett, Kartoffel-Specksalat, Ofentomate	€	28,50

🍷

Gnocchi, Mangold, Ziegenfrischkäse, Tomate	€	18,50
--	---	-------

🍷

Ilkähöhe Klassiker

Carpaccio vom Rinderfilet, „Cipriani“ € 12,50

Wildfang Riesengarnele, Netzmelone, Chili, Koriander € 28,50

Tatar vom Angel-Thunfisch, Ingwer, grüne Papaya, Mango € 32,50

½ Portion € 18,50

Tatar vom Rinderfilet, Creme fraîche, Chips € 29,50

½ Portion € 16,50



Trevisano, Rucola, Kürbis, Rote Bete, Fenchelsalami € 12,50

Feldsalat, Endivie, Granatapfel, Birne, Roquefort, Walnuß € 12,50



Grießnockersuppe € 6,50

Fischsuppe „Ilkähöhe“ € 14,50



<i>Rotes Curry, Garnelen, Jakobsmuscheln, Shiitake , (scharf)</i>	€ 32,50
<i>Wildfang Rotbarsch, Champagnerkraut, Kürbis</i>	€ 29,50



US-Beef -Nebraska - ab 2 Personen gerne im Ganzen gebraten

<i>Rinderlende, „peruanisch“, rosa Pfeffer</i>	€ 28,50
--	---------

<i>Rinderfilet, Sauce Bearnaise</i>	€ 39,50
-------------------------------------	---------

<i>≈ dicke Pommes, Süßkartoffelpommes</i>	€ 4,50
---	--------

<i>≈ Feldsalat, Speck</i>	€ 5,50
---------------------------	--------

<i>≈ Rahmspinat, Trüffelkäse</i>	€ 5,50
----------------------------------	--------

<i>≈ Trevisano, Balsamico, Parmesan</i>	€ 5,50
---	--------

<i>≈ Ofenkartoffel, Aprikose-Rosmarin-Quark</i>	€ 5,50
---	--------



<i>Sorbet</i>	<i>Kugel</i> € 2,50
---------------	---------------------

<i>Rote Grütze, Beeren, Sorbet</i>	€ 7,50
------------------------------------	--------

<i>Himbeeren, Biscottinoeis, weiße Mousse, 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 <i>Loimer Lois, Niederösterreich</i>	8,50	28,00
2014er Chardonnay <i>Wölffer Estate Long Island</i>	13,50	43,50
2016er Riesling, Saumagen Kallstadt <i>Markus Schneider, Pfalz</i>	9,50	36,00

Rotwein

2015er Zweigelt <i>Topf, Niederösterreich</i>	7,50	
2013er Cabernet Franc Caya <i>Wölffer Estate, Long Island</i>	13,50	48,00
2012er Tohuwaboju, Cuvée <i>Markus Schneider, Pfalz</i>	9,50	36,00

Roséwein

2016er Whispering Angel aus der Magnumflasche <i>Château d'Eclans, Provence, Frankreich</i>	13,50	
--	-------	--

Dessertwein:

2011er Weißburgunder, Beerenauslese, Wagram	0,1ℓ	9,50
---	------	------