

# MENÜVORSCHLÄGE



**Restaurant Ilkahöhe**

**Bernhard Graf GmbH**

**Oberzeismering 2**

**82327 Tutzing**

**Tel.: 08158-8242**

**Fax: 08158-903840**

**[www.restaurant-ilkahoehe.de](http://www.restaurant-ilkahoehe.de)**

**[info@restaurant-ilkahoehe.de](mailto:info@restaurant-ilkahoehe.de)**

gültig ab 21.05.2017

**Menü 1 – 32,50 €**

Kartoffelsuppe

Gefüllte Kalbsbrust, Kopf-Gurkensalat

Rote Grütze, Vanillesauce

**Menü 2 – 33,50 €**

Tomatensuppe

Rinderroulade, Kartoffel-Fenchelstampf

Torrone Parfait, Mango

**Menü 3 – 38,50 €**

Hausgeräucherter Lachs, Kartoffel-Wasabi-Salat

Kalbsbackerl, Selleriepüree

Panna cotta, Erdbeeren

**Menü 4 – 46,50 €**

Carpaccio Rinderfilet „Cipriani“

Kokoscurrysuppe

Kalbsfilet, Morchelrahm, hausgemachte Nudeln

Ungebackener Käsekuchen, Himbeeren

**Menü 5 – 48,50 €**

Grüner Spargel, Tomate, Parmesan

Karotten – Ingwersuppe

Tiroler Kalbskotelett im Ganzen gebraten, mediterranes Gemüse, Rosmarin - Kartoffeln

Tiramisu

**Menü 6 – 49,50 €**

Lauwarmer Ziegenkäse, Trevisano, Balsamico

Selleriecremesuppe

Rinderfilet, zweierlei Pfeffersauce, grüne Bohnen, Trüffelpüree

Schwarze Valrhona Mousse, Kumquats

# Vorspeisen

Salat der Saison, gerösteter Speck, Kerne, Croutons, Bergkäse



Caesars Salat, Bonito, Trüffelkäse, Croûtons



Tatar vom Rinderfilet, geröstetes Hausbrot



Tatar vom Thunfisch, asiatische Gewürze, Wasabischaum



Salat Pulpo, Oliven, Fenchel, Kartoffel, geräucherter Paprika



Hausgeräucherter See Aal, Kartoffel – Wasabisalat



Scampi (Riesengarnele), Fenchel, Karotte, rosa Grapefruit



Feldsalat, Orange, Karotte, Trüffelkäse



Hausgebeizter Lachs, Spargelsalat, Shiso Kresse



# Suppen

Hühnerbouillon mit Grießnockerl



Rinderbouillon mit verschiedenen Einlagen



Tomatensuppe



Hummersuppe mit Einlage



Fischsuppe „Ilkahöhe“



Kürbissuppe (Saison), Kernöl



Bärlauchsuppe (Saison)



*wahlweise mit Croutons, Pfifferlingen, Trüffel - Öl, Garnelen*

# Zwischengerichte

Wildfang Riesengarnele, Peperonata



Gnocchi, Salbei, Butter



Pasta arrabiata



Hummer – Curry - Risotto



Loup de mer, Ratatouille



See - Zanderfilet, Fenchel, Tomate



Schottischer Lachs überbacken, Sauerampfer



Angel – Kabeljau, Champagnerkraut



# Hauptgänge

Spanferkel, Kartoffel - Knödel, Krautsalat



Bio-Hähnchenbrust, Aubergine, Joghurt, Koriander, Chili



US-Beef Beinfleisch (Short Rib), Barbecuesauce, dicke Pommes



Rinderschmorbraten, Gnocchi, Trevisano



Lammrücken, Ratatouille, Gratinkartoffeln



Rehrücken, hausgemachte Spätzle, Schwammerl, Preiselbeeren



See Zanderfilet, Artischocken, Tomate, Bulgur



Risotto, Artischocken, Pinienkerne



Grüner Spargel mit Parmesan überbacken



Zucchini - Auberginenaufbau



## Dessert

Charlotte chocolat, gesalzenes Karamell, Passionsfruchtsorbet



Beerenteller (Saison), Rahmvanilleeis



Himbeeren, Biscottinoeis, überbacken (bis max. 20 Personen möglich)



Heiße Liebe „Ilkähöhe“



Topfenknödel mit Aprikosenröster



Die angegebenen Preise sind incl. Bedienung und MWST.  
Probeessen und/oder Weinprobe ist kostenpflichtig  
Blumendekoration nach Absprache  
Pro Menükarte € 2,00  
Pro Glasteelicht € 1,00  
Tellergeld für selbst mitgebrachte Kuchen und Torten pro Person € 3,00  
Gedeck € 2,50 pro Person (Brot, Dip, Tischwäsche)  
Überstundenzuschlag:  
ab 01.00 Uhr berechnen wir € 25,00/Stunde pro Bedienung/Kellner  
ab 03.00 Uhr berechnen wir € 50,00/Stunde pro Bedienung/Kellner

(Berechnung bis alle Aufräumarbeiten getätigt sind.)

Änderungen vorbehalten!