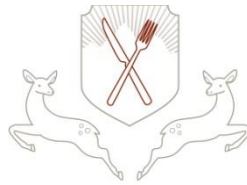


# MENÜVORSCHLÄGE



FORSTHAUS  
**ILKAHÖHE**  
RESTAURANT & BIERGARTEN

**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 02.02.2025 – alle vorherigen verlieren ihre Gültigkeit**

# Vorspeisen



Bunte Blattsalate, gebackene Rote Garnele, Sesamdressing 22



Caesars Salat, Bonito, Parmesan, Croûtons 16



Trevisano, zweierlei Bete, getrocknete Aprikose,  
Fetakäse oder lauwarmer Ziegenkäse 16



Tatar vom Bayerischen Rinderfilet, geröstetes Hausbrot 22



Ceviche Bretonischer Wolfsbarsch „Ilkahöhe“ 26



Tataki vom Tunfisch, asiatische Gewürze, Wasabischaum 24



Salat Pulpo, Oliven, Kartoffel, Tomate, Fenchel 22



Wildfang-Riesengarnele, Artischocke, Rucola, Harissa 28



Hausgebeizter Lachs, Spargelsalat, Shiso Kresse 22



# Suppen

Karotten-Ingwersuppe 9



Kokos-Currysuppe 9



Rinderbouillon mit verschiedenen Einlagen 9



Tomatensuppe, Croûtons 9



Hummersuppe mit Einlage 15



Fischsuppe „Ilkahöhe“ 15



Kürbissuppe (Saison), Kernöl 9



Kartoffelsuppe, Trüffelöl 12



## Zwischengerichte / Fischgerichte

Wildfang-Riesengarnele, Peperonata 28



Gnocchi, Salbei, Butter 14



Scampi, Grüner Spargel, Safran-Risotto 22



Bretonischer Loup de mer, Ratatouille 25 / Hauptgang 49



Island Rotbarsch, Fenchel, Tomate 22 / Hauptgang 42



Schottischer Lachs, Artischocke, Tomate, Sarda Tostata 19 / Hauptgang 39



Angel – Kabeljau (Saison), Champagnerkraut, Linsen 19 / Hauptgang 39



Nordsee-Heilbutt, Graupenrisotto, Trevisano 42



Rotbarsch gebacken, Sauce Remoulade, Kartoffel-Gurkensalat 32



# Hauptgänge



Bio-Hähnchenbrust, Wurzelgemüse, Schnittlauchschaum 29



Geschmorte Kalbsackerl, Kartoffelstampf, Trevisano, rote Zwiebel 32



Boeuf à la mode, Karotten-Petersilwurzel, Meerrettich 32



Tiroler Bio-Kalbskotelett, Ofentomate, Kartoffel-Gurken-Specksalat 45



Bayerisches Rinderfilet, grüne Pfeffersauce, Bohnen, Trüffelpüree 42



Irischer Lammrücken, Peperonata, weiße Bohnen 44



„Ilkähöhe“ Rehrücken (Saison), hausgemachte Krautspätzle, Preiselbeeren 45



## VEGETARISCH / VEGAN:



Spinatknödel, braune Butter, Parmesan 22



Grüner Spargel mit Parmesan überbacken, Butterbrösel 34



Rotes Thaicurry, Gemüse, Basmatireis (vegan) 29



## Dessert

Charlotte chocolat, gesalzenes Karamell, Mango, Passionsfruchtsorbet 12



Beerenteller, griechischer Joghurt, Limonen-Basilikum-Sorbet 12



Himbeeren, Biscottinoeis, überbacken (bis max. 20 Personen möglich) 12



Joghurtcreme, Himbeeren 9



Tiramisu 9



Topfenknödel, Aprikosenröster, Rahmvanilleeis 12



Ungebackener Käsekuchen, Crumble, Beeren, Sorbet 12



Die angegebenen Preise sind incl. Bedienung und MWST.

Probeessen (aus der Tageskarte) und/oder Weinprobe ist kostenpflichtig.

Blumendekoration nach Absprache

**(Das Streuen von Konfetti und/oder Blütenblättern ist nicht erlaubt)**

Pro Menükarte € 3,50

Pro Glasteelicht € 2,00

Tellergeld für selbst mitgebrachte Kuchen und Torten pro Person € 3,00

Gedeck € 5,00 pro Person (Brot, Dip, Tischwäsche)

Trinkgeldpauschale: Bei Gruppen erlauben wir uns auf den Brutto-Gesamtumsatz eine einmalige Trinkgeldpauschale von 5,0 % für unsere Mitarbeiter zu erheben.

Nachtzuschlag: ab 01.00 Uhr berechnen wir für alle Mitarbeiter pauschal € 200,00 pro angefangene Stunde

(Berechnung bis alle Aufräumarbeiten getätigt sind.)

Änderungen vorbehalten!