

MENÜVORSCHLÄGE



Restaurant Ilkahöhe

Bernhard Graf GmbH

Oberzeismering 2

82327 Tutzing

Tel.: 08158-8242

Fax: 08158-903840

www.restaurant-ilkahoehe.de

info@restaurant-ilkahoehe.de

Gültig ab 25.09.2025 – alle vorherigen verlieren ihre Gültigkeit

Vorspeisen



Chicoree, rosa Grapefruit, Karotte, gebackene Rote Garnele, Sesamdressing 24



Caesars Salat, Bonito, Parmesan, Croûtons 18



Trevisano, zweierlei Bete, getrocknete Aprikose,
lauwarmer Ziegenkäse 16



Tatar vom Bayerischen Rinderfilet, Artischocken 24



Ceviche Bretonischer Wolfsbarsch „Ilkähöhe“ 26



Tataki vom Tunfisch, asiatische Gewürze, Wasabischaum 24



Salat Pulpo, Oliven, Kapern, Tomate 22



Wildfang-Riesengarnele, Fenchelsalat, Orange 29



Sashimi, Wildlachsforelle, Spargelsalat, Shiso Kresse 22



Suppen



Karotten-Kokos-Ingwersuppe 12



Rinderbouillon, Grießnockerl 9



Tomatensuppe, Croûtons 9



Hummersuppe mit Einlage 18



Fischsuppe „Ilkahöhe“ 15



Kürbissuppe (Saison), Kernöl 9



Kartoffelsuppe, Trüffelöl, Jabugo 15



Zwischengerichte / Fischgerichte



Gnocchi, Salbei, Butter 14



Rote Wildgarnele, Safran-Risotto 24



Bretonischer Loup de mer, Peperonata 25 / Hauptgang 55



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



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



Nordsee-Heilbutt, Graupenrisotto, Trevisano 45



Rotbarsch gebacken, Sauce Remoulade, Kartoffel-Gurkensalat 39



Hauptgänge



Bio-Hühnchenbrust, Wurzelgemüse, Schnittlauchschaum 32



Geschmorte Kalbsbackerl, Trevisano, rote Zwiebel, Kartoffelstampf 34



Boeuf à la mode, Karotten-Petersilienwurzel-Gemüse, Meerrettich 36



Tiroler Bio-Kalbskotelett, Schmortomate, Kartoffelsalat, Trüffelöl 48



Bayerisches Rinderfilet, grüner Pfeffer, Speckbohnen, Kartoffelpüree 45



Irischer Lammrücken, Peperonata, weiße Bohnen 46



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



VEGETARISCH / VEGAN:



Spinatknödel, braune Butter, Parmesan 22



Grüner Spargel mit Parmesan überbacken, Butterbrösel 34



Agnolotti, grüner Spargel, Ziegenfrischkäse 24



Dessert



Charlotte chocolat, gesalzenes Karamell, Mango, Passionsfruchtsorbet 15



Himbeeren, Biscottinoeis, überbacken (bis max. 20 Personen möglich) 15



Ungebackener Käsekuchen, Beeren, Crumble, Limonen-Basilikum-Sorbet 15



Joghurtcreme, Himbeeren 9



Weißer Mousse au chocolat, Passionsfrucht, Papaya 12



Topfenknödel, Aprikosenröster, Rahmvanilleeis 15



Kaiserschmarrn, Zwetschgenröster, Rahmvanilleeis 16



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 € 3,50

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

Bei Gruppen erlauben wir uns auf den Brutto-Gesamtumsatz eine einmalige Trinkgeldpauschale von 6,0 % für unsere Mitarbeiter zu erheben.

Nachzuschlag: ab 01.00 Uhr berechnen wir für alle Mitarbeiter pauschal € 200,00 pro angefangene Stunde (Berechnung bis alle Aufräumarbeiten getätigt sind.)

Änderungen vorbehalten!