

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 „Ilkahöhe“ 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

❖❖❖

„Ilkahöhe“ 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

~~~

Weiße 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.

Nachtzuschlag: ab 01.00 Uhr berechnen wir für alle Mitarbeiter pauschal
€ 200,00 pro angefangene Stunde (Berechnung bis alle Aufräumarbeiten getätigten sind.)
Änderungen vorbehalten!