

MENÜVORSCHLÄGE

Vorspeisen

Chicoree, rosa Grapefruit, Karotte, 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“ 28



Tataki vom Tunfisch, asiatische Gewürze, Wasabischaum 26



Wildfang-Riesengarnele, Fenchelsalat, Orange 29



Sashimi, Schottischer Wildlachs, Spargelsalat, Shiso Kresse 22

Suppen

Karotten-Kokos-Ingwersuppe 12



Rinderbouillon, Grießnockerl 12



Tomatensuppe, Croûtons 12



Hummersuppe mit Einlage 19



Fischsuppe „Ilkahöhe“ 18



Kürbissuppe (Saison), Kernöl 12



Kartoffelsuppe, Trüffelöl, Jabugo 15

Zwischengerichte

Gnocchi, Salbei, Butter 14



Rote Wildgarnele, Safran–Risotto 24



Bretonischer Loup de mer, Fenchel, Tomate 28



Schottischer Lachs, Artischocke, Tomate, Sarda Tostata 19



Angel – Kabeljau (Saison), Champagnerkraut, Linsen 19

Hauptgang

Bio-Hühnchenbrust, Peperonata, Risoni 34



Geschmorte Kalbsbackerl, Trevisano, rote Zwiebel, Kartoffelstampf 34



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



Tiroler Bio-Kalbskotelett, Schmortomate, Kartoffelsalat, Trüffelöl 45



Bayerisches Rinderfilet, grüner Pfeffer, Speckbohnen, Kartoffelpüree 45



Irischer Lammrücken, Artischocken, Tomate, Sarda Tostata 48



„Ilkahöhe“ Rehrücken (Saison), hausgemachte Krautspätzle, Preiselbeeren 48

Fischgerichte als Hauptgang

Bretonischer Loup de mer, Fenchel, Tomate 49



Schottischer Lachs, Artischocke, Tomate, Sarda Tostata 39



Angel – Kabeljau (Saison), Champagnerkraut, Linsen 39



Nordsee-Heilbutt, Graupenrisotto, Trevisano 45



Island Rotbarsch gebacken, Sauce Remoulade, Kartoffel-Gurkensalat 39

Vegetarisch | Vegan

Spinatknödel, braune Butter, Parmesan 24



Grüner Spargel mit Parmesan überbacken, Butterbrösel 34



Agnolotti, Erbsen, Ziegenfrischkäse, Trüffelschaum 24

Dessert

Charlotte chocolat, gesalzenes Karamell, Mango, Passionsfruchtsorbet 15



Himbeeren, Biscottinoeis, überbacken 15
(bis maximal 20 Personen)



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



Panna Cotta, Honig, Mandeln, Zimteis 15



Weißer Mousse au chocolat, Passionsfruchtsorbet, Mango 15



Topfenknödel, Aprikosenröster, Joghurteis 15



Kaiserschmarrn, Zwetschgenröster, Rahmvanilleeis 16
(mindestens 10 Portionen)



Sollten Sie besondere Wünsche haben gehen wir gerne je nach Umsetzbarkeit darauf ein.

Bitte beachten Sie, dass manche Gerichte nur für größere Mengen geeignet sind,

z.B. Schmorgerichte oder saisonale Gerichte.

Die angegebenen Preise sind incl. Bedienung und MWST.

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

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



Menüvorschläge Forsthaus Ilkahöhe – Stand: 19.09.2026

Alle vorherigen Menüvorschläge verlieren ihre Gültigkeit