

Aperitif €/0,1l

Copenhagen Sprizz (Orange Gin, Vermouth, Tonic Water) 12,50

Taittinger, brut 14,50

Taittinger, rosé 17,50



Basilikum-Ingwer-Sprizz 6,50

mit natürlicher Fruchtsüsse, alkoholfrei

Weisswein €/0,2l

Saft von Grüner Veltliner 9,50

Stift Kloster Neuburg (alkoholfrei)

Chardonnay 12,50

Terlan Südtirol

Cà del Magro 12,50

Custoza Superiore

Grüner Veltliner „Federspiel“ Ried Kreutles 17,50

Knoll, Wachau

Roséwein

Luberon „Perrin“ 12,50

Vin de Provence

Rotwein

Rioja Crianza - Tempranillo - 12,50

Bodegas Sierra Cantabria, Laguardia

*Bitte beachten Sie unsere **neuen** Öffnungszeiten für das Restaurant.*

Montag, Donnerstag bis Sonntag ab 12.00 Uhr geöffnet

Dienstag und Mittwoch bleibt unser Restaurant geschlossen

Unser Biergarten hat täglich, außer Dienstag, bei schönem Wetter geöffnet



Bunte Tomaten, Trevisano, Gurken, Quinoa, Ziegenfrischkäse 14

Tatar Rinderfilet „Ilkähöhe“, creme fraîche 18

Ceviche, Wolfsbarsch „Ilkähöhe“ 26

Hausgeräucherter See Aal, Kartoffel-Wasabisalat 16

Wildfang Riesengarnele, Blumenkohl, Tomatenvinaigrette 24

Tataki US-Beef Rinderlende, Ponzu, Sesam, Chili 22

Wassermelone, gelbe Tomate, Mandeln, Minze, Fetakäse 14

Tatar Angel-Tunfisch, zweierlei Chili, Wasabimayo 19

Kokos Ceviche Wildlachs, Gurke, Jalapenos 22

Starnberger See Matjes, Rote Bete, Sauerrahm 15



Kartoffelsuppe, Trüffelöl, geräucherter Aal 12

Fischsuppe „Ilkähöhe“ (scharf) 15 / 28 Hauptgang





- Bio-Hühnchenbrust, Peperonata, Gnocchi* 26
- Tatar Rinderfilet „Ilkähöhe“, creme fraîche, pommes frites* 34
- Tiroler Bio-Kalbskotelett, Ofentomate, Kartoffel-Gurken-Specksalat* 32
- US-Beef Rumpsteak, Barbecue, Artischocken, Tomate* 36
- Poltinger Lammrücken, eingelegte Aubergine, getrocknete Tomate, Olive* 38



- Tatar Angel-Tunfisch, zweierlei Chili, Wasabimayo* 32
- Schottischer Wildlachs, zweierlei Zucchini, Fetakäse* 29
- Rotes Curry, Garnelen, Wolfsbarsch, Basmatireis (scharf)* 36
- Island Rotbarsch, Fenchel, Tomate, Gnocchi* 34
- Bretonischer Loup de mer, grüner Spargel, Parmesan* 42



- Griechische Joghurtcreme, Honigcrumble, Himbeeren* 8
- Rote Beerengrütze, ungebäckener Käsekuchen* 9
- Himbeeren überbacken, Biscottinoeis* 12
- Mousse au chocolat, Creme double, Erdbeeren* 8
- Kugel Sorbet* 3



Lieber Gast!

*Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können,
erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeitern*

