

Aperitif €/0,1€

Balis-Sprizz mit Basilikum-Ingwer 9,50

Taittinger brut 14,50

Taittinger rosé 16,50



Basilikum-Ingwer-Limonade 4,00
mit natürlicher Fruchtsüsse, alkoholfrei

Weisswein €/0,2€

2016er Grüner Veltliner, trocken, fruchtig 8,00

Topf, Wagram

2017er Weißer Burgunder 9,50

Wittmann, Rheinhessen

2016er Riesling 9,50

Dr. E. Loosen, Mosel

Roséwein

2017er Aix en provence 9,50

Rotwein

2016er Zweigelt, trocken 7,50

Leth, Niederösterreich

2016er Black Print 9,50

Schneider, Pfalz

2015er Cabriana, Miguel Torres, Spanien 11,50

Garnacha, Syrah,

Silvester ohne Trubel



Wir servieren zum Jahreswechsel ein genussreiches 5-Gänge Menü à € 135,00, incl. Aperitif und Amuse Gueule. Um Mitternacht erwartet Sie unser Feuerwerk und darüber hinaus ein phantastischer Blick über den hell erleuchteten See.

Stoßen Sie mit uns auf 2019 an.

Wir freuen uns auf Ihre Reservierung.

WASSER

Feld-Endiviensalat, Quinoa, Kürbis, Kraut, Speckaprikosen € 12,50

Trevisano, Chicoree, Rote Bete, Blutorange, Fetakäse € 14,50

WASSER

Tatar, Angel-Thunfisch, grüne Papaya, Ponzu € 18,50

Wildfang-Riesengarnele, Kartoffel-Wasabisalat € 24,50

Tatar vom Rinderfilet, Creme fraîche, Sakurokresse € 16,50

Ceviche, Wolfsbarsch, rosa Grapefruit, Granatapfel, Koriander € 19,50

Gänseleberparfait, Himbeeren, Brioche € 22,50

WASSER

Fischsuppe „Ilkähöhe“ (scharf) € 14,50

Hühnerbouillon, Grießnockerl € 7,50

Kürbiscremesuppe, Kernöl, Chutney € 7,50

WASSER

WÜSTEN

Schottischer Lachs, Wintergemüse, Bulgur € 29,50

Rotes Curry, Wolfsbarsch, Garnele, Erbsschoten, (scharf) € 36,50

Angel-Kabeljau, Champagnerkraut, Kürbis € 32,50

WÜSTEN

US-Beef Short Rib, Rotweinzwiebel, Barbecue € 29,50

Tatar vom Rinderfilet, Creme fraîche, Sakurokresse € 29,50

- zweierlei Pommes-Trüffelpecorino

Ilkähöhe Rehrücken, geschnetzelt, Spitzkohl, hausgemachte Spätzle € 34,50

Bayerischer Hirschkalbsrücken, Rosenkohl, Gnocchi € 34,50

Bio-Hähnchenbrust, Selleriepüree, Trüffel € 22,50

Kalbstafelspitz, Schwarzwurzel, Linsen, Meerrettich € 22,50

WÜSTEN

Hausgemachte Nudeln, Alba Trüffel (ca. 4 Gramm) € 39,50

WÜSTEN



<i>Kugel Sorbet</i>	€ 3,00
<i>Passionsfrucht, Mandarine, Blutorange</i>	
<i>Stollenparfait, Salzkaramell, eingelegte Pflaumen</i>	€ 12,50
<i>Himbeeren, weiße Mousse au chocolat überbacken, Rahmvanilleeis</i>	€ 12,50
<i>Charlotte chocolat, Mousse, Mango, Sorbet</i>	€ 12,50
<i>+ 1cl Rum Zacapa</i>	€ 5,00
<i>Verschiedene Tagesdesserts im Gläschen</i>	€ 5,00
<i>- unsere Servicemitarbeiter informieren Sie gerne über die Auswahl</i>	



Dessertwein

<i>2011er Weißburgunder, Beerenauslese, Wagram</i>	0,1l € 9,50
--	-------------



Lieber Gast!

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

