

Ilseanker's



KÖNIGLICH SCHLEMMEN

ANGUSTA

GRILL 🔥 RESTAURANT 🔥 GENUSS


*Öffnungszeiten
Donnerstag bis Montag
17:30 - 23:00 Uhr
(Küche 17:30 bis 21:30 Uhr)*


Dienstag und Mittwoch ist Ruhetag

Vorspeisen

„Rote Beete-Orangensuppe“  € 6,60
mit Meerrettich Parmesanhaube^(F,G,L)

„Guacamole“    € 9,90
original mexikanischer Avocado-Aufstrich mit Tortilla Chips,
optional auch ohne Chilli^(A)

„Tacos“ 
frische kleine Maismehl-Tortillas, 2 Stück mit optional: ^(A,F,G,L,M)
-Rindfleisch € 6,00 - Hähnchenbrustfilet € 5,00

oder  -Weißkäse € 4,00
serviert mit frischen Zwiebeln, und Koriander.

„Quesadilla“   € 5,70
Weizenmehl Tortilla gefüllt mit Mozzarella Käse, serviert mit
frischer salsa bandera (Tomaten, Zwiebel, Chilli, Koriander und
Zitrone).

Salate

„Kleiner gemischter Blattsalat“  € 6,60
verschiedene Blattsalate mit frischen Rohkost Gemüse,
Gourmet Hausdressing oder Ranch (Joghurtdressing) ^(G,H,M,N)

„Großer gemischter Blattsalat“  € 9,90
verschiedene Blattsalate mit frischen Rohkost Gemüse,
Gourmet Hausdressing oder Ranch (Joghurtdressing)
gerösteten Nüssen und Balsamico Glaze ^(G,H,M,N)

Zu den großen Salat kann man gerne für den jeweiligen Aufpreis die
gewünschte Beilage zufügen.

-medium gebratene Rumpsteak-Streifen ca. 100g^(G,M) +12,90


-gegrillte Hähnchenbrust -Streifen ca. 170g^(F,G,M) +9,00

original mexikanische Highlights

„Mole rojo“   18,80
Hähnchenbrust ca. 170g, in pikanter traditioneller Sauce, (mehr als 20 verschiedene Zutaten, Nüsse, Chillies, Schokolade usw.), serviert mit mexikanischen roten-Reis ^(N,L)

„Carne asada a la parrilla“  24,50
Rindersteak „Mexican style“ dünn geschnitten ca. 180g vom Grill, serviert mit mexikanischen roten-Reis und Wachtel-Bohnen. ^(G)

„Pollo con Crema“   ^(auch möglich*) 16,90
Hähnchenbrust ca. 170g in Paprikasahnesauce (mild), serviert mit mexikanischen roten-Reis ^(G,L)

„Burritos“  
Weizenmehl-Tortilla, gefüllt mit Tomatenreis, Bohnen, Avocado, Tomaten, Zwiebeln, Salat und Sauercream, optional mit ^(A,F,G,L,M)

-Rindfleisch 12,90

-Hähnchenbrustfilet 11,90

Ilsanker's Klassiker

- „Zwiebelrostbraten“ 24,50
Ca. 250g Ribeyesteak vom Grill, medium gebraten mit geschmorrtten Zwiebeln und Bratkartoffeln^(F,G,L,M)
- „gegrilltes Lachsfilet“ 23,90
Ca. 200g mit Kräuterbutter an Limettenweißweinsauce mit Wild-Broccoli und mini Kartoffeln^(A,D,F,G,L,M)
- „Ochsenbackerl“ 20,90
Saftig zarte Ochsenbackerl an Rotweinjus mit wild-Broccoli und frischen Spätzle^(A,C,F,G,L,M)
- „Teufelstoast“  16,50
Hühnerbrust vom Grill auf Toast mit feuriger Sauce, Salatbouquet und Steak-Pommes^(A,C,F,G,M)
- „De Lux Burger“ 16,90
Feines Rinderhack ca. 180g, medium gebraten mit Salat, Cocktailsauce, Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Avocado und Cheddar Käse, serviert mit Steak-Pommes^(A,C,F,G,M,N)
- „Schnitzel Wiener Art“ 16,90
luftiges Schnitzel von der Hühnerbrust aus der Pfanne mit Steak-Pommes^(A,C,G)
- „Feinschmecker Pasta“  17,90
mit Ricotta-Trüffel-Füllung und Nussbutter, serviert mit frisch geriebenem Parmesan^(A,C,G,L)

Steaks und gegrilltes

Unser Fleisch ist ausschließlich von unseren Süddeutschen regionalen Metzgern und aus dem Salzburger Land

Steaks sind Genuss! Bitte planen Sie für die Zubereitung etwas Geduld ein.

Rumpsteak ca. 200g		24,90
Rinderfilet ca. 200g		39,00
Ribeye Steak ca. 250g		29,00
Ribeye Steak ca. 400g		46,00
Cowboy Steak, dry aged ca. 660g		56,00
Club Steak, dry aged ca. 550g	Preis pro 100g	10,00

Der besondere Geschmack von Wagyu-Beef entsteht vor allem durch die starke Marmorierung. Darunter versteht man das Verhältnis zwischen Fleisch (Muskelfasern) und Fettzellen innerhalb der Muskelstruktur.

Das weltbeste Bio Wagyu, dry aged Ribeye/Rump Steak ca. 350g vom Hause Leitner vom Bio-Bauer Toni Leitner aus Thalgau

Marbling 6-8 Preis pro 100g	45,00
Marbling 10-12 Preis pro 100g	105,00

„Mit Reservierung:“

Tomahawk Steak ca. 1kg, Preis pro 100g	10,00
T-Bone Steak, dry aged ca. 500g bis 900g, Preis pro 100g	10,00

*Zu jeden Steak ist eine Beilage nach Wahl inklusive,
Die Steaks werden mit Kräuterbutter^(G,M)*

Beilagen:

Steak-Pommes / Bratkartoffeln / roter-Reis ^(L) / Spätzle	5,90
Curly fries / Kleiner gemischter Blattsalat ^(H,M,N)	6,60
Mini Ofenkartoffeln mit Kräuterquark ^(G)	7,90
Grillgemüse	6,90

Desserts

Antons Dessert Highlight: "nevado ardiente" 9,90

goldbraun gebackenes selbstgemachtes Joghurt-Kirscheis,
garniert und verziert mit frischen Früchten^(A,C,E,G,H)

„Schokoladenkuchen mit flüssigen Kern“ 8,50

serviert mit frischen Früchten und Vanilleeis^(A,C,E,G,H)

„Baileysmousse“ 8,90

serviert mit einen kleinen Baileys shot^(A,C,G)

„Cassis Sorbet“ 4,90

Sorbet aus schwarze Johannisbeere mit Früchten.

„gemischter Eisbecher“ 5,50

3 Kugeln Eis (Vanille, Stracciatella, Salted caramell oder Amarena
Kirsch) mit Sahne^(A,C,G,H)

„mini Käsekuchen“ 9,90

serviert mit Cassis (schwarze Johannisbeeren) Sorbet und Sahne.