

A photograph of a person in a boat on a lake, splashing water from a bucket. The person is wearing a grey hoodie and dark waders. The water is splashing high into the air, creating a large, white, fan-shaped spray. In the background, there is a green boat with another person, and a shoreline with trees and mountains under a clear sky.

Unsere Nachmittagskarte
von 14⁰⁰ bis 17⁰⁰ Uhr

Restaurant am Chiemsee

fischerei**Minholz**



RUHE | KRAFT | LEBEN | UNBERÜHRTHEIT

Wir denken an morgen und schaffen nachhaltige Werte..

HEIMAT | HANDWERK | GESCHMACK | ERLEBNIS

Wir denken in unvergleichlichen Eindrücken. Wir bauen ein Genussreich für alle Sinne..

Wir verwenden nur hochwertige Zutaten: Leidenschaft zum Kochen.
Liebe zum Detail. Geschmack für das Besondere. Neugier auf Genuss.

..alles andere ist Betriebsgeheimnis!

**Unser Herz können Sie sehen.
Wir erwarten Sie mit einem Lächeln!**

Kartenzahlungen (bevorzugt EC-Karte) werden ab EUR 20,- akzeptiert!



Aperitif

„Fischerspritz“



*Amalfi Zitrone | Rosmarin |
Zirbe | Ingwer*

Velvet Mandarine

*Sizilianische Mandarine |
Amalfi Zitrone*

Passion Pink

*Blutorange | Pink Grapefruit
| Rhabarber | Junge
Weinbeere | Orangenblüte*

alle „Flavours“ werden gespritzt
mit Prosecco & Wasser

EUR 9,5

Hugo

Prosecco | Mineralwasser | Holunderblütensirup |
Scheibe Zitrone | frische Minze EUR 7,50

Aperol Spritz

Prosecco | Mineralwasser | Aperol | Scheibe Orange EUR 7,50

BALIS Spritz ~ vegan-glutenfrei ~

Prosecco | Basilikum | Ingwer EUR 7,50

SEVILLA Spritz #fischereiminholz

Tanqueray Sevilla Gin | Tonic Water |
frische Minze EUR 8,00

Campari

Orange oder Soda | Scheibe Orange EUR 7,50

Gin Tonic mit frischer Gurke

Gin | Tonic Water | Gartenminze EUR 9,50



Appetit machen..

Französische Bouillabaisse mit Sauce Rouille

Jakobsmuschel – Garnele – Vongole –
Fischfileteinlage, dazu geröstetes Baguette

EUR 14

Karamellisierter Ziegenkäse

Feigen | marinierter Baby-Leaf-Salat |
Granatapfelkerne | Walnüsse | Speckdattel |
Birnen-Chutney

EUR 16

Bunter Salat

mit gerösteten „Kerndl“ & Croutons

EUR 6

Unsere Klassiker..

Gebackenes Filet vom Bachsaibling aus Übersee

lauwarmer hausgemachter Kartoffel-Gurken-Salat |
Sauce Remoulade

EUR 23

Filets von der Chiemseerenke in Butter gebraten

Petersilienkartoffeln | Grillgemüse |
hausgemachte Zitronenvelouté

EUR 24

Ganzer Saibling „Müllerin-Art“

zerlassene Butter | kandierte Cocktailtomaten |
Buttermandeln | Petersilienkartoffeln

EUR 25

Großer bunter Salat mit dreierlei Fisch

~ Filets vom Bachsaibling, Renke & Bachforelle ~
Hausdressing | frische Früchte

EUR 22



Superfood Bowls



BASE

Sushi-Reis | Baby-Leaf | Gurken | Edamame | Radieschen | gepickelte gelbe Beete | Avocado | marinierter Rotkohl | Mango | Sprossen | Nori-Crunch

Wähle dein TOPPING

Green Goddess Salmon

hausgebeizter Graved Lachs | Honig-Senf-Sauce EUR 21

Peanut Samosa ~ vegetarisch ~

Teigtaschen gefüllt mit Linsen & Kartoffeln |

Erdnuss-Sesam-Dip EUR 20

Spicy „Baby-Pflanzerl“

Fleischpflanzerl vom Kalb | Chili-Limetten-Mayo EUR 21

Für Fleischliebhaber..

Wienerschnitzel vom Kalb

Bratkartoffeln | Preiselbeeren | kleiner Salat EUR 29

Süßer..

Zum süßen Abschluss empfehlen wir
unsere hausgemachten **Kuchen & Torten..**

~ fragen Sie nach unseren heutigen Köstlichkeiten ~

Affogato al Café - klein aber fein -

heißer Espresso serviert mit einer

Kugel Vanilleeis

EUR 6