



HERZLICH WILLKOMMEN!

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





Genießen ist Nahrung für die Seele..

Was geben Sie Ihrer Seele?



Qualität

Unsere Fische stammen ausschließlich aus dem eigenen Chiemsee-Fischfang oder aus nachhaltiger Teichwirtschaft aus der Region!



Frische

Jeden Morgen um 05:30 Uhr starten wir los um die frischen Fische aus dem Chiemsee zu fangen. Frischer als bei uns geht es nicht mehr!



Tradition

Schon seit über 500 Jahren beschäftigt sich unsere Familie mit dem Fischfang und hat im Laufe der Zeit eine unvergleichliche Expertise erworben.



Nachhaltigkeit

Wir sind uns unserer Verantwortung für die Umwelt bewusst! Deshalb fischen wir nur nach ökologisch einwandfreien Standards und achten auf einen schonenden Umgang mit dem Fischbestand!

## Aperitif

### „Fischerspritz“

*Amalfi Zitrone | Rosmarin |  
Zirbe | Ingwer*

### Passion Pink

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

### Velvet Mandarine

*Sizilianische Mandarine |  
Amalfi Zitrone*

alle „Flavours“ werden gespritzt  
mit Prosecco & Wasser

**EUR 9,5**

*houseofnaturaltaste.com*

### 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

## Vorspeisen..

- Hausgemachte Bouillabaisse mit Sauce Rouille**  
Jakobsmuschel – Garnele – Vongole – Fischfileteinlage,  
dazu geröstetes Baguette EUR 14
- Duett von Jakobsmuschel & Riesengarnele**  
Mango-Chili-Chutney | marinierte Wildkräuter |  
Kräuterbaguette EUR 18
- Beef Tatar**  
*~ handgeschnittenes bayrisches Rinderfilet ~*  
Wachtelei | Kapern | Essiggurke | Zwiebel |  
Dijon-Senfmayonnaise | geröstetes Toastbrot EUR 21
- Karamellierter Ziegenkäse**  
Feigen | marinierter Baby-Leaf-Salat | Granatapfelkerne |  
Walnüsse | Speckdattel | Mango-Chili-Chutney EUR 16
- Babycalamari vom Grill**  
in Knoblauchbutter & frischen Kräutern |  
marinierter Baby-Leaf-Salat | Baguette EUR 17
-  **Matjes-Filet von der Renke**  
*~ eingelegt nach hauseigenem Rezept ~*  
Apfel | Essiggurke | Zwiebel | hausgemachter Kartoffelrösti EUR 14


## Spezialitäten aus See & Meer..

**Wildfang Garnelen „Aglio e Olio“ ~ 7 Stück ~**  
bunter Salat | Knoblauch-Chili-Majo | Kräuterbaguette EUR 27

**Gebackenes Filet vom Bachsaibling aus Übersee**  
lauwarmer hausgemachter Kartoffel-Gurken-Salat |  
Sauce Remoulade EUR 23

**Ganzer Saibling „Müllerin-Art“**  
zerlassene Butter | kandierte Cocktailtomaten |  
Buttermandeln | Petersilienkartoffeln EUR 25

**Duett von Bachsaibling & Forelle**  
in Knoblauchbutter gebraten | Kirschtomaten |  
frische Kräuter | Petersilienkartoffeln | kleiner bunter Salat EUR 25

 **Filets von der Chiemseerenke in Butter gebraten**  
Petersilienkartoffeln | Grillgemüse |  
hausgemachte Zitronenvelouté EUR 24

**Großer bunter Salat mit dreierlei Fisch**  
~ Filets vom Bachsaibling, Renke & Bachforelle ~  
Hausdressing | frische Früchte EUR 22

## Für Fleischliebhaber..

### Geschmorte Ochsenbackerl

Spinat-Serviettenknödel | frisches  
Pfannengemüse | Rotweinjus

EUR 27

### Wienerschnitzel vom Kalbsrücken

Bratkartoffeln | Preiselbeeren | bunter Salat

EUR 29

### Rumpsteak

hausgemachte Kräuterbutter | Kartoffel-Wedges |  
Sauerrahmdip | bunter Salat

EUR 29

-

## Kein Fisch und kein Fleisch..

### Tagliarini mit frischen Pfifferlingen

Juliennegemüse | kandierte Cocktailtomate | Wildkräuter

EUR 18

### Spinat-Serviettenknödel

kandierte Tomaten | Nussbutter | Kernöl | Parmesan

EUR 19

*Liebe Gäste, für Umbestellungen erlauben wir uns € 1,50 extra zu berechnen!*

## Süßes..

<b>Sommerliche Joghurt-Crème</b> auf Erdbeer-Minz-Salat	EUR 11
<b>Tonkabohnen Crème brûlée</b> Waldbeeren-Ragout   Vanilleeispraline	EUR 11
<b>Hausgemachtes Mousse au chocolat</b> <i>- von der Edelcouverture -</i> an Orangenrillet	EUR 11
<b>Hausgemachte Apfelkücherl</b> <i>~ im Bierteig gebacken ~</i> mit Zimtzucker bestäubt   Vanilleeis   Klecks Sahne	EUR 12
<b>Affogato al Café</b> <i>~ klein aber fein ~</i> heißer Espresso serviert mit einer Kugel Crème Vanilla	EUR 6

*Wir leben für den GENUSS..*