



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 – Miesmuscheln – Fischfileteinlage,
dazu geröstetes Baguette EUR 15
- Frische Miesmuscheln im Weißweinsud**
dazu Kräuterbaguette vom Grill EUR 12
- Duett von Riesengarnele & Jakobsmuschel**
Babyspinat | Rote Beete | Petersilienwurzel |
Knoblauch | marinierte Wildkräuter | Kräuterbaguette EUR 16,5
- Beef Tatar**
~ handgeschnittenes bayrisches Rinderfilet ~
Wachtelei | Kapern | Essiggurke | Zwiebel |
Dijon-Senfmayonnaise | geröstetes Toastbrot EUR 21
- Karamellisierter Ziegenkäse**
Feigen | marinierter Baby-Leaf-Salat | Granatapfelkerne |
Walnüsse | Speckdattel | hausgemachtes Chutney EUR 16
- Babycalamari vom Grill**
in Knoblauchbutter & frischen Kräutern |
marinierter Baby-Leaf-Salat | Baguette EUR 17

Spezialitäten aus See & Meer..

- Wildfang Garnelen „Aglio e Olio“ ~ 7 Stück ~**
bunter Salat | Knoblauch-Chili-Majo | Kräuterbaguette EUR 27
- Filets von der Chiemseerenke**
~ in der Mandel-Kräuter-Kruste ~
Bratkartoffeln | bunter Salat | hausgemachtes
Knoblauchsößchen EUR 25
- Ganzer Saibling „Müllerin-Art“**
zerlassene Butter | kandierte Cocktailtomaten |
Buttermandeln | Petersilienkartoffeln EUR 25
- Duett von Bachsaibling & Chiemseerenke**
in Knoblauchbutter gebraten | Kirschtomaten |
frische Kräuter | Petersilienkartoffeln | kleiner bunter Salat EUR 25
- Filet vom Chiemseezander auf der Hautseite gebraten**
Rahmwirsing | kleine gebratene Kartoffeln |
Juliennegemüse | kandierte Cocktailtomate EUR 28
- Gebratene Filets vom Saibling**
in Knoblauchbutter | Petersilienwurzelpüree |
Rote-Beete-Ragout | wilder Brokkoli EUR 26

Unser Geheimtipp..

Alfred's Fischplatte

gewidmet an Dominiks verstorbenen Großvater

~ See trifft Meer ~

verschiedene gebratene Filets aus dem Chiemsee & der Region |
Miesmuscheln | Babycalamari | Wildfanggarnele | Jakobsmuschel |
Marktgemüse | gebratene Drillinge | bunter Salat
dazu 2erlei Saucen.. Krustentiersauce & Knoblauch-Sößchen

pro Person EUR 36
(ab 2 Personen)

Unsere Weinempfehlung..

Gelber Muskateller

Weingut Hannes Sabathi, Gamlitz/Südsteiermark, Jahrgang 2022
~ In der Nase würzig nach Muskat und Koriander, feine Fruchtnoten, am Gaumen kühl und erfrischend, exotische Aromen wie Litschi, weißer Pfirsich, lebhafter Körper und gut eingebundene Säure. Zu 100 % im Stahltank vergoren und ausgebaut. ~

| | |
|---------------|---------|
| ein Flascherl | EUR 33 |
| ein Viertel | EUR 11 |
| ein Achterl | EUR 5,5 |

Für Fleischliebhaber..

| | |
|---|--------|
| Geschmorte Ochsenbackerl Spinat-Serviettenknödel frisches Pfannengemüse Rotweinjus | EUR 27 |
| Wienerschnitzel vom Kalbsrücken Bratkartoffeln Preiselbeeren bunter Salat | EUR 29 |
| „Surf & Turf“ Rinderfilet vom heimischen Jungbullen & gebratene Wildfanggarnele gebratenes Filet vom Chiemseezander Krustentiersauce Jus Petersilienwurzelpüree Marktgemüse | EUR 35 |

Kein Fisch und kein Fleisch..

| | |
|---|--------|
| Knoblauch-Kräuter-Tagliarini Juliennegemüse kandierte Tomaten Wildkräuter | EUR 17 |
| Spinat-Serviettenknödel kandierte Tomaten Nussbutter Kerndl Parmesan | EUR 19 |

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

Süßes..

Hausgemachte Apfel-Topfenknödel
Zwetschgenröster | Walnusseis EUR 12

Tonkabohnen Crème brûlée
Waldbeeren-Ragout | Vanilleeispraline EUR 11

Hausgemachtes Mousse au chocolat
- von der Edelcouverture -
an Orangenrillet EUR 11

Affogato al Café ~ klein aber fein ~
heißer Espresso serviert mit einer Kugel Crème Vanilla EUR 6

NEU

Kaiserschmarrn ~ hausgemacht ~
eingelegte Rosinen | Mandelblätter | Zwetschgenröster EUR 13,5

Wir leben für den GENUSS..

Alkoholfreie Getränke

Saftschorlen

| | | |
|---|--------|----------|
| Apfelsaft | 0,5 l | EUR 5,10 |
| Johannisbeersaft | 0,5 l | EUR 5,10 |
| Orangensaft | 0,5 l | EUR 5,10 |
| Maracuja- oder Rhabarber | 0,5 l | EUR 5,10 |
| Adelholzener Mineralwasser | | |
| still oder prickelnd | 0,25 l | EUR 3,90 |
| | 0,75 l | EUR 6,50 |
| Tafelwasser prickelnd | 0,5 l | EUR 4,20 |
| Spezi ^{2, 11, 7} | 0,5 l | EUR 5,10 |
| Zitronenlimo ⁷ | 0,5 l | EUR 5,10 |
| Fanta Orange ² | 0,2 l | EUR 3,90 |
| Coca Cola Coca Cola light ^{2, 11, 7} | 0,2 l | EUR 3,90 |
| Apfelsaft | 0,2 l | EUR 4,10 |
| Orangensaft | 0,2 l | EUR 4,10 |

Weinmixgetränke

| | | |
|---------------------------------|--------|----------|
| Weiß-, Rosé oder Rotweinschorle | 0,25 l | EUR 5,10 |
| - süß oder sauer - | 0,5 l | EUR 7,10 |

Unsere offenen Weine finden Sie in der Weinkarte..

Frische Limonaden..

Hausgemachte Limonade

frischer Ingwer | Zitrone |
Holunderblüten | Gartenminze

EUR 5,20

Balis

#vegan #glutenfrei
Basilikum | Ingwer | Zitrone

EUR 5,20

Holler Kracherl

Holunderblüten | Sonnenzitrone | Gartenminze

EUR 5,20

Himbeer Kracherl

Himbeersaft | Sonnenzitrone | Frozen Himbeeren

EUR 5,20

Lemon Cooler

Sonnenzitrone | Rosmarinzweig

EUR 5,20

Original Rosenheimer Bierspezialitäten | AUERBRÄU

VOM FASS..

| | | |
|----------------------------|--------|----------|
| Auer Hell | 0,5 l | EUR 4,90 |
| Radler | 0,5 l | EUR 4,90 |
| Rosenheimer Hefeweißbier | 0,5 l | EUR 5,20 |
| Russenhalbe | 0,5 l | EUR 5,20 |
| Rosenheimer Leichte Weiße | 0,5 l | EUR 5,20 |
| Johann Auer dunkle Weiße | 0,5 l | EUR 5,20 |
| Hacker-Pschorr alkoholfrei | 0,5 l | EUR 4,90 |
| Paulaner Hefe alkoholfrei | 0,5 l | EUR 5,20 |
| Rosenheimer Pils | 0,33 l | EUR 4,20 |

Digestif..

| | | |
|--|------|----------|
| Grappa Nonino | 2 cl | EUR 4,00 |
| Averna auf Eis mit Zitrone | 2 cl | EUR 4,00 |
| Ramazzotti auf Eis mit Zitrone | 2 cl | EUR 4,00 |
| Edelbrandmanufaktur Guggenbichler.. | | |
| Obstbrand aus Äpfel und Birnen | 2 cl | EUR 4,10 |
| Williamsbirnenbrand | 2 cl | EUR 4,10 |
| Feines Mirabellenwasser | 2 cl | EUR 4,10 |
| Quittenlikör | 2 cl | EUR 4,10 |
| Walnusslikör | 2 cl | EUR 4,60 |

Unsere Kaffeespezialitäten

- wir schätzen unsere heimischen Landwirte und verwenden daher ausschließlich Berchtesgadener Alpenmilch -



| | |
|-------------------------------|----------|
| Haferl Caffè Crema | EUR 4,70 |
| Tasse Caffè Crema | EUR 4,20 |
| Cappuccino | EUR 5,10 |
| Milchkaffee | EUR 5,10 |
| Latte Macchiato | EUR 5,30 |
| Espresso | EUR 2,90 |
| Doppelter Espresso | EUR 4,20 |
| Heiße Schokolade | EUR 5,10 |
| Schokoccino | |
| heiße Schokolade mit Espresso | EUR 5,30 |

Chiemseer Teespezialitäten

- aus der Teemanufaktur *BioTEAque* in Traunstein -

SCHEENE LENI

BIO Früchtetee | Waldfrucht-Himbeer-Geschmack
fruchtig, beeriger Geschmack

G`MIATLICHA MUCKI

BIO Früchtetee | Holunder-Vanille
mild fruchtiger Geschmack

MIADE MONI

BIO Kräutertee | Melisse – Minze
frisch, würzig

SCHWARZA SEPPI

BIO Schwarztee Darjeeling
leicht, spritziger Geschmack

FRISCHE RESI

BIO Grüntee | Limone-Ingwer
zarter, fruchtiger Geschmack

GUADA LUGGI

BIO Kräutertee | Bergkräutertee
würziger Kräutergeschmack

1 Haferl Tee EUR 4,90

Zusatzstoffe

- | | |
|---|---------------------------------|
| Nr. 1 mit Konservierungsstoff | Nr. 8 mit Phosphat |
| Nr. 2 mit Farbstoff | Nr. 9 geschwefelt |
| Nr. 3 mit Antioxidationsmittel | Nr. 10 chininhaltig |
| Nr. 4 mit Süßungsmittel Saccharin | Nr. 11 koffeinhaltig |
| Nr. 5 mit Süßungsmittel Cyclamat | Nr. 12 mit Geschmacksverstärker |
| Nr. 6 mit Süßungsmittel Aspartam, enth. Phenylalaninquelle | Nr. 13 geschwärzt |
| Nr. 7 mit Süßungsmittel Acesulfam | Nr. 14 gewachst |
| | Nr. 15 gentechnisch verändert |

Liebe Gäste,

wir möchten Ihnen die Möglichkeit geben, sich bei uns genau über die Zusammensetzung der einzelnen Gerichte zu informieren. Aus diesem Grund haben wir eine separate Karte mit allen Speisen, in denen Allergene enthalten sind, für Sie zusammengestellt.

Trotz aller Sorgfalt kann produktionsbedingt nicht ausgeschlossen werden, dass Allergene und allergenfreie Lebensmittel miteinander in Berührung kommen (Kreuzkontamination).

Wir haben die Angaben nach bestem Wissen und Gewissen überprüft, können jedoch für ihre Richtigkeit und Vollständigkeit keine Gewähr übernehmen.

Wir wünschen Ihnen einen schönen Aufenthalt in unserem Restaurant.

Bitte wenden Sie sich an uns, wenn Sie Informationen benötigen, die nicht in der Liste enthalten sind und gerne auch für alle anderen Fragen.

Ihr Team der Fischerei Minholz