



Unsere Nachmittagskarte  
von 14<sup>00</sup> bis 17<sup>00</sup> 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

### Passion Pink

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

### Herbal Empire

*Wilde Kräuter / Wermut /  
Pink Grapefruit / Blutorange /  
Junge Weinbeere*

### Pear Explosion

*Gelagerte Birne / Junge  
Weinbeere / Rote &  
Gelbe Williamsbirne /  
Rosmarin*

alle „Flavours“ werden  
gespritzt mit Prosecco &  
Wasser  
**EUR 9**

### Hugo

Prosecco | Mineralwasser | Holunderblütensirup |  
Scheibe Zitrone | frische Minze **EUR 7,20**

### Aperol Spritz

Prosecco | Mineralwasser | Aperol | Scheibe Orange **EUR 7,20**

### BALIS Spritz ~ vegan-glutenfrei ~

Prosecco | Basilikum | Ingwer **EUR 7,20**

### SEVILLA Spritz #fischereiminholz

Tanqueray Sevilla Gin | Tonic Water |  
frische Minze **EUR 7,90**

### Campari

Orange oder Soda | Scheibe Orange **EUR 7,20**

### Gin Tonic mit frischer Gurke

Gin | Tonic Water | Gartenminze **EUR 8,90**



## Appetit machen..

### Französische Bouillabaisse mit Sauce Rouille

Miesmuschel – Jakobsmuschel – Garnele –  
Lachs – Vongole – Renke, dazu geröstetes Baguette EUR 13

### Bärlauch Cappuccino

mit geräuchertem Fischfilet EUR 8

### Karamellisierter Ziegenkäse

Feigen | marinierter Baby-Leaf-Salat |  
Granatapfelkerne | Walnüsse | Speckdattel |  
Birnen-Chutney EUR 15

### Bunter Salat

mit gerösteten „Kerndl“ & Croutons EUR 5,5

## Unsere Klassiker..

### Filet von Saibling & Forelle

in Knoblauchbutter gebraten | Kirschtomaten |  
frische Kräuter | Petersilienkartoffeln | bunter Salat EUR 24

### Filets von der Chiemseerenke

~ in der Mandel-Kräuterkruste gebraten ~  
Bratkartoffeln | kleiner bunter Salat EUR 24

### Ganzer Saibling „Müllerin-Art“

gefüllt mit frischen Kräutern | kandierte Tomaten |  
Juliennegemüse | Petersilienkartoffeln |  
Knoblauchsößchen EUR 23



## Für Fleischliebhaber..

Wienerschnitzel vom Kalb

Bratkartoffeln | Preiselbeeren |

kleiner Salat

EUR 26

## Süßes..

Zum süßen Abschluss empfehlen wir

unsere hausgemachten **Kuchen**

und **Torten..**

EUR 4

EUR 4,2

*– fragen Sie nach unseren heutigen  
Köstlichkeiten –*

**Affogato al Café** – klein aber fein –

heißer Espresso serviert mit einer

Kugel Vanilleeis

EUR 4,9

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