



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

Passion Pink

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

Pear Explosion

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

Herbal Empire

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

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

Seafood – Wochen

vom 03. bis 28. Januar 2024



Vorspeisen..

Die Gillardeau Auster · Eine Auster der Extraklasse
dazu Austernbrot &
ein Gläschen 0,1 l Potzinger Extra Brut

3 Stück EUR 15
6 Stück EUR 28,5

Gratinierte Austern ~3 Stück~

Estragonhollandaise | Babyspinat | Parmesan EUR 17,5

Hausgemachte Bouillabaisse mit Sauce Rouille

Miesmuschel – Jakobsmuschel – Garnele –
Lachs – Vongole, dazu geröstetes Baguette EUR 14

Duett von Jakobsmuschel & Riesengarnele

auf Rote Beete Carpaccio | Kräutervinaigrette |
karamellierte Walnuss | Baguette EUR 18

Frische Miesmuscheln im Weißweinsud

dazu Kräuterbaguette vom Grill EUR 12

Zweierlei Tatar ~ Yellow Fin Tuna & Label Rouge Lachs ~

Mango-Chili-Chutney | Avocado | gebratene Riesengarnele EUR 19

Babycalamari vom Grill

in Knoblauchbutter & frischen Kräutern |
marinierter Baby-Leaf-Salat | Baguette EUR 17

Seafood – Spezialitäten

Thunfischsteak ~ *Sashimi-Qualität / medium gebraten* ~
asiatisches Gemüse | Basmatireis | Sojasößchen |
Orangen-Fenchel-Salat EUR 29,5

Tagliarini mit Meeresfrüchten
Garnele | Jakobsmuschel | Lachs |
Miesmuschel | Pulpo | Camarones | Kirschtomaten EUR 27

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

Gebratene Medaillons vom Skrei ~ *Winterkabeljau* ~
frische Kräuter-Gnocchi | glaciertes Wintergemüse |
Krustentiersauce EUR 27

Halber Hummer vom Grill
auf frischen Tagliarini | Krustentiersauce |
Kirschtomaten | Lauchzwiebel EUR 29

Ganze Dorade „Müllerin-Art“
zerrlassene Butter | kandierte Cocktailtomaten |
Juliennegemüse | Petersilienkartoffeln EUR 25

Unser Geheimtipp..

Seafood-Platte für 2

Gebratener Label Rouge Lachs | Loin vom Skrei | Hummer vom Grill | Babycalamari |
gegrillter Arm vom Pulpo | Wildfanggarnele | Jakobsmuschel |
Grillgemüse | gebratene Drillinge | bunter Salat | Kräuterbaguette
dazu 2erlei Dips.. Krustentiersauce und Knoblauch-Chili-Majo

pro Person EUR 49
(ab 2 Personen)

Für Fleischliebhaber..

„Surf & Turf“

Filet vom heimischen Jungbullen &
gebratene Wildfanggarnele | gebratener Label Rouge Lachs |
Krustentiersauce | glaciertes Wintergemüse |
Petersilienwurzelpüree

EUR 35

Wienerschnitzel vom Kalbsrücken

Bratkartoffeln | Preiselbeeren | kleiner Salat

EUR 28

Chiemsee & regional..

Filets vom Bachsaibling

in Knoblauchbutter gebraten | Kirschtomaten |
frische Kräuter | Petersilienkartoffeln | kleiner bunter Salat EUR 25

Filets von der Chiemseerenke in Butter gebraten

Petersilienkartoffeln | Grillgemüse | zerlassene Butter EUR 24

Filets von der Chiemseerenke

~ in der Mandel-Kräuterkruste gebraten ~
Bratkartoffeln | kleiner bunter Salat | zerlassene Butter EUR 25

Kein Fisch und kein Fleisch..

Frische Tagliarini

Kirschtomaten | Basilikum | Parmesanspäne EUR 16

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

Süßes..

Mandelparfait

karamellierte Orangenfilets | frische
Beeren | Kürbiskrokant

EUR 11

Hausgemachtes Mousse au chocolat

- von der Edelcouverture -
an Orangenrillet

EUR 11

Hausgemachte Apfelkücherl

~ im Bierteig gebacken ~
mit Zimtzucker bestäubt | Vanilleeis | Klecks Sahne

EUR 11,5

Affogato al Café ~ klein aber fein ~

heißer Espresso serviert mit einer Kugel Crème Vanilla

EUR 6

NEU

Kaiserschmarrn ~ hausgemacht ~

eingelegte Rosinen | Mandelblätter | Zwetschgenröster

EUR 14

Wir leben für den GENUSS..