



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!





Restaurant am Chiemsee

fischerei**Minholz**



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!

Restaurant fischerei Minholz | Birkenallee 48 | 83233 Bernau am Chiemsee
dominikminholz@gmx.de | +49 151 43104455

APERITIF

Was Neues ausprobieren..

FISCHER SPRITZ #fischereiminholz Prosecco Pink Grapefruit Vanille frische Minze	EUR 6,90
BALIS Spritz – <i>vegan-glutenfrei</i> – Prosecco Basilikum Ingwer <i>#drinkgreen</i>	EUR 6,20
Rosato Royal – <i>fruchtig-spritzig</i> – was drin ist bleibt geheim..	EUR 6,20
Prosecco – <i>mal anders</i> – mit Preiselbeeren	EUR 3,90

Immer noch der Renner..

Hugo Prosecco Mineralwasser Holunderblütensirup Scheibe Zitrone frische Minze	EUR 5,90
Aperol Spritz Prosecco Mineralwasser Aperol Scheibe Orange	EUR 5,90
Campari Orange oder Soda	EUR 5,90

Appetit machen..

Hausgemachte Bouillabaisse mit Sauce Rouille

Miesmuschel – Jakobsmuschel – Garnele –
Wildlachs, dazu geröstetes Baguette EUR 11,50

Tagessuppe

– fragen Sie nach unserer heutigen Kreation – EUR 5,90

Duett von Riesengarnele und Jakobsmuschel

an Mango-Chili-Chutney &
marinierten Wildkräutern EUR 10,50

Mosaik aus Thunfisch und Wildlachs

an Algensalat & Wasabitopping,
dazu geröstetes Baguette EUR 10,50

Frische Miesmuscheln im Weißweinsud

dazu Kräuterbaguette vom Grill EUR 7,90

Beilagensalat

mit Salaten der Saison EUR 4,50

Unsere Fischspezialitäten..

Gebrätener Wildzander

an Riesling-Schaum-Sauce
auf winterlichem Kohlgemüse
und frischen Rosmaringnocchi

EUR 21,90

Knusperrenkenfilets

an Zitronen-Crème fraîche, dazu
frittierter Rucola & Winterübensalat

EUR 16,90

Gebrätene Filets vom Bachsaibling

an unserer hausgemachten Zitronen-Velouté
auf Rote-Beete-Ragout, dazu Petersilienwurzelpüree

EUR 18,90

Ganze Chiemseerenke „Müllerin Art“

in Butter gebraten, dazu Schmortomaten,
Buttermandeln & Petersilienkartoffeln

EUR 16,90

Chiemseerenkenfilets in Butter gebraten

an unserer hausgemachten Zitronen-Velouté
mit Grillgemüse & Petersilienkartoffeln

EUR 16,90

Für Fleischliebhaber..

Schweineschnitzel „Wiener-Art“

- vom *Bayrischen Schweinelendchen* -
dazu geben wir Pommes frites und Wildpreiselbeeren

EUR 12,50

„Wiener“ Schnitzel vom Kalbsrücken

serviert mit Bratkartoffeln und Wildpreiselbeeren
dazu ein bunter Salat

EUR 22,50

Rumpsteak vom bayrischen Jungbullen

an Rosmarin-Jus, dazu Grillgemüse
& Petersilienwurzelpüree

EUR 18,90

Kein Fisch und kein Fleisch..

Frische Tagliarini

an Kräuter-Tomaten-Sauce
mit frischem Basilikum

EUR 11,90

Für unsere kleinen Gäste..

„Fish and Chips“

gebackene Renkenfilets mit Pommesfrites

EUR 7,50

Kinder-Schnitzel

dazu geben wir Pommesfrites

EUR 6,50

3 Stück Reiberdatschi

mit Apfelmus

EUR 5,90

Süßes..

Tonkabohnen Crème brûlée

an marinierten Waldbeeren und
Vanilleispraline

EUR 8,50

Dreierlei von der Edelcouverture

an Orangerillet und Mohnhippe

EUR 10,50

Hausgemachte Apfelkücherl

mit Zimtzucker bestäubt, an Waldbeerenragout,
Vanilleeis und einem Klecks Sahne

EUR 8,50

Affogato al Café – *klein aber fein* –

heißer Espresso serviert mit einer Kugel Vanilleeis

EUR 3,80

Wir leben für den GENUSS..

Alkoholfreie Getränke

Saftschorlen

Apfelsaft	0,5 l	EUR 3,40
Johannisbeersaft	0,5 l	EUR 3,40
Orangensaft	0,5 l	EUR 3,50
Maracuja- oder Rhabarber	0,5 l	EUR 3,90

Adelholzener Mineralwasser

still oder prickelnd	0,25 l	EUR 2,40
	0,75 l	EUR 4,90
Tafelwasser prickelnd	0,5 l	EUR 3,00
Spezi	0,5 l	EUR 3,20
Zitronenlimo	0,5 l	EUR 3,20
Fanta Orange	0,33 l	EUR 2,80
Coca Cola Coca Cola light	0,33 l	EUR 2,80
Apfelsaft	0,2 l	EUR 2,40
Orangensaft	0,2 l	EUR 2,40
Thomas Henry Tonic Water	0,2 l	EUR 3,10
Thomas Henry Bitter Lemon	0,2 l	EUR 3,10

Weinmixgetränke

Weiß- oder Rotweinschorle	0,25 l	EUR 3,60
- süß oder sauer -	0,5 l	EUR 4,90

Unsere offenen Weine finden Sie in der Weinkarte..

Limonaden..

Hausgemachte Limonade - <i>kalt oder heiß serviert</i> - frischer Ingwer Zitrone Holunderblüten Gartenminze	EUR 3,90
Balis #vegan #glutenfrei Basilikum Ingwer Zitrone	EUR 3,90
Holler Kracherl Holunderblüten Sonnenzitrone Gartenminze	EUR 3,90
Himbeer Kracherl Himbeersaft Sonnenzitrone Frozen Himbeeren	EUR 3,90
„Soda-Zitrone“ Sonnenzitrone Rosmarinzweig	EUR 3,40

Longdrinks..

Gin Tonic mit frischer Gurke Gin Tonic Water Gartenminze Gurke	EUR 8,50
Wođka Zitrone Wođka Lemon Gartenminze Gurke	EUR 8,50

Original Rosenheimer Bierspezialitäten | AUERBRÄU

VOM FASS..

Auer Hell	0,5 l	EUR 3,50
Radler	0,5 l	EUR 3,40
Rosenheimer Hefeweißbier	0,5 l	EUR 3,80
Russenhalbe	0,5 l	EUR 3,70
Radlermaß	1,0 l	EUR 6,80
Russenmaß	1,0 l	EUR 7,40

Rosenheimer Leichte Weiße	0,5 l	EUR 3,80
Johann Auer dunkle Weiße	0,5 l	EUR 3,80
Paulaner Hell alkoholfrei	0,5 l	EUR 3,50
Paulaner Hefe alkoholfrei	0,5 l	EUR 3,80
Rosenheimer Pils	0,33 l	EUR 3,00

Digestif..

Grappa di Julia Superiore	2 cl	EUR 2,80
Averna auf Eis mit Zitrone	2 cl	EUR 2,70
Ramazzotti auf Eis mit Zitrone	2 cl	EUR 2,70
Edelbrandmanufaktur Guggenbichler..		
Obstbrand aus Äpfel und Birnen	2 cl	EUR 2,20
Williamsbirnenbrand	2 cl	EUR 2,60
Feines Mirabellenwasser	2 cl	EUR 3,40
Quittenlikör	2 cl	EUR 2,80
Walnusslikör	2 cl	EUR 3,40

Unsere Kaffeespezialitäten

*- wir schätzen unsere heimischen Landwirte und verwenden
daher ausschließlich Berchtesgägener Alpenmilch -*



DINZLER[®]
KAFFEERÖSTEREI

Haferl Caffè Crema	EUR 3,10
Tasse Caffè Crema	EUR 2,60
Cappuccino	EUR 3,60
Milchkaffee	EUR 3,60
Latte Macchiato	EUR 3,80
Espresso	EUR 2,10
Doppelter Espresso	EUR 3,50
Heiße Schokolade	EUR 3,60
Caffè „Chiemsee Traum“ mit einem Schuss Amaretto, Sahne & Zimt	EUR 4,80
Latte Macchiato „Spezial“ mit einem Schuss Eierlikör	EUR 4,80
Schokoccino heiße Schokolade mit Espresso	EUR 4,20

Chiemgauer Teespezialitäten

- aus der Teemanufaktur *BioTEAque* in Traunstein -

scheene Leni

BIO Früchtetee | Waldfrucht-Himbeer-Geschmack

Ein köstlicher Früchtetee mit dem natürlichen Aroma von vollreifen Himbeeren. Abgerundet mit Apfelstücken, Hagebutten und Hibiskus ist er auch ideal für eine fruchtig-erfrischende Sommer-Bowl geeignet.

gmätlīchā Mucki

BIO Früchtetee | Holunder-Vanille

Ein mild-aromatischer Früchtetee mit Holunderbeeren und Vanillestücken.

miāde Moni

BIO Kräutertee | Melisse – Minze

Ein köstlicher Kräutertee mit beruhigender Melisse und dem natürlichen Aroma frischer Minze. Anspruchsvolle Pause für Körper und Seele.

schwarzā Peter

BIO Schwarztee Ceylon

So muss ein Schwarztee schmecken – kräftig und malzig, der perfekte Tee um gut gelaunt in den Tag zu starten!

frische Resi

BIO Grüntee | Limone-Ingwer

Erfrischung pur – feinsten Grüntee Sencha zusammen mit Zitronengras und echtem Ingwer. Fruchtig-zitronig als würde man die Zitronen gerade selbst pflücken. Schmeckt auch kalt getrunken sehr erfrischend!

Olivenblatt-Tee Aphrodite

BIO Olivenblatt Tee | Erdbeer-Orangen-Geschmack

Seit Jahrtausenden in mediterranen Ländern bekannt und beliebt, werden ihm nicht nur heilende Wirkung nachgesagt, sondern auch die positiven Eigenschaften der Olive und des Öles. Der sanft herbe Geschmack wird durch eine leichte Süße abgerundet.