



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!





APERITIF

Was Neues ausprobieren..

- SEVILLA Spritz** ¹⁰ #fischereiminholz
Tanqueray Sevilla Gin | Tonic Water | frische Minze EUR 6,90
- BALIS Spritz** – *vegan-glutenfrei* –
Prosecco | Basilikum | Ingwer
#drinkgreen EUR 6,20
- Rosato Royal** – *fruchtig-spritzig* –
was drin ist bleibt geheim.. EUR 6,50
- Prosecco** – *mal anders* –
mit Preiselbeeren EUR 3,90

Immer noch der Renner..

- Hugo**
Prosecco | Mineralwasser | Holunderblütensirup |
Scheibe Zitrone | frische Minze EUR 6,20
- Aperol Spritz** ^{2, 1, 9, 10}
Prosecco | Mineralwasser | Aperol | Scheibe Orange EUR 6,20
- Campari** ^{2, 9}
Orange oder Soda | Scheibe Orange EUR 5,90
- Gin Tonic mit frischer Gurke** ¹⁰
Gin | Tonic Water | Gartenminze EUR 8,50



Appetit machen..

Französische Bouillabaisse mit Sauce Rouille

Vongole – Jakobsmuschel – Garnele –
Chiemseefisch – Wildlachs, dazu geröstetes Baguette EUR 11,50

Hausgemachtes Matjéstatar

von der Renke auf geröstetem Schwarzbrot EUR 7,50

Vitello tonnato

Gekochtes Kalbfleisch | Kapernfrüchte | Thunfischsauce
dazu reichen wir Baguette EUR 12,90

Hausgebeizter Graved Lachs

auf Kartoffel-Rösti | Baby-Leaf-Salat | Mango |
Honig-Senf-Sauce EUR 11,90

Bunter Salat

mit Salaten der Saison EUR 5,20



Die Klassiker..

Ganze Chiemseerenke „Müllerin Art“

~ in Butter gebraten ~

Petersilienkartoffeln | Schmortomaten | Buttermandeln EUR 17,90

Chiemseerenkenfilets in Butter gebraten

an unserer hausgemachten Zitronen-Velouté

Petersilienkartoffeln | Grillgemüse EUR 17,90

Gebäckenes Filet vom Bachsaibling

an lauwarmen Kartoffel-Gurken-Salat

dazu hausgemachte Sauce Remoulade EUR 16,90

Eine besondere regionale Spezialität ist die Chiemsee-Renke,
verwandt mit der Forelle; auch als Reinanke,
Felchen oder Maräne bezeichnet.

Kein Fisch und kein Fleisch..

Frische Tagliarini

an Kräuter-Knoblauch-Sauce, Juliennegemüse,

Schmortomaten & Wildkräuter EUR 11,90



Unsere Fischspezialitäten..

Gebratene Filets vom Bachsaibling

auf frischen Kräuter-Knoblauch-Tagliarini,
mit Kirschtomaten & Wildkräutern

EUR 19,90

Filet vom Loup de mer in Knoblauchbutter gebraten

mit Petersilienkartoffeln und einem leichten
Knoblauch-Sößchen, dazu ein bunter Salat

EUR 19,90

Sommerliebe..

GESUND | GRÜN | KNACKIG

Sommersalat an Kräuter-Limetten-Dressing

mit *gebackenen Renkenfilets*, dazu ein frischer
Waldbeerendip & sommerliche Früchte

EUR 16,90

oder mit *Riesengarnelen vom Grill*..

EUR 18,90

Knackiger Salat an steirischem Kürbiskernöl

mit geräucherten Renkenfilets
und frischen Erdbeeren & Kirschen

EUR 17,90

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



Echt | Gut | Hausgemacht..

- Renkenmatjes „Chiemseeart“** an Hausfrauensauce
eingelegt nach hauseigenem Rezept mit
Apfel, Essiggurke und Zwiebeln
dazu servieren wir Schnittlauchkartoffeln EUR 13,90
- Geräucherte Chiemseerenke im Ganzen**
mit Apfelkren, Salatgarnitur und Steinofenbaguette EUR 14,90

Für Fleischliebhaber..

- Schweineschnitzel „Wiener-Art“**
- vom Bayrischen Schweinelendchen -
dazu geben wir Pommes frites und Wildpreiselbeeren EUR 12,90
- Rinderfilet vom bayrischen Jungbullen**
an Rosmarin-Madeira-Jus, dazu Grillgemüse
Ofenkartoffel und Sauerrahmdip EUR 28,90

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
Vanilleeispraline

EUR 8,50

Hausgemachtes Mousse au chocolat

- von der Edelcouverture -
an Orangenrillet

EUR 8,50

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 3,60
Johannisbeersaft	0,5 l	EUR 3,60
Orangensaft	0,5 l	EUR 3,60
Maracuja- oder Rhabarber	0,5 l	EUR 3,90

Adelholzener Mineralwasser

still oder prickelnd	0,25 l	EUR 2,90
	0,75 l	EUR 5,50
Tafelwasser prickelnd	0,5 l	EUR 3,20
Spezi ^{2, 11, 7}	0,5 l	EUR 3,60
Zitronenlimo ⁷	0,5 l	EUR 3,50
Fanta Orange ²	0,33 l	EUR 3,20
Coca Cola Coca Cola light ^{2, 11, 7}	0,33 l	EUR 3,20
Apfelsaft	0,2 l	EUR 2,60
Orangensaft	0,2 l	EUR 2,60

Weinmixgetränke

Weiß-, Rosé 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..



Frische Limonaden..

- serviert im Ball Mason Jar -

Hausgemachte Limonade

frischer Ingwer | Zitrone |

Holunderblüten | Gartenminze

EUR 3,90

Balis

#vegan #glutenfrei

Basilikum | Ingwer | Zitrone

EUR 4,20

Holler Kracherl

Holunderblüten | Sonnenzitrone | Gartenminze

EUR 3,90

Himbeer Kracherl

Himbeersaft | Sonnenzitrone | Frozen Himbeeren

EUR 3,90

Lemon Cooler

Sonnenzitrone | Rosmarinzweig

EUR 3,40

Unsere Limonaden werden mit
Soda & Crushed Ice aufgespritzt..



Original Rosenheimer Bierspezialitäten | AUERBRÄU

VOM FASS..

Auer Hell	0,5 l	EUR 3,90
Radler	0,5 l	EUR 3,90
Rosenheimer Hefeweißbier	0,5 l	EUR 4,10
Russenhalbe	0,5 l	EUR 4,10
Rosenheimer Leichte Weiße	0,5 l	EUR 4,10
Johann Auer dunkle Weiße	0,5 l	EUR 4,10
Paulaner Hell alkoholfrei	0,5 l	EUR 3,90
Paulaner Hefe alkoholfrei	0,5 l	EUR 4,10
Rosenheimer Pils	0,33 l	EUR 3,20

Digestif..

Grappa Nonino	2 cl	EUR 3,10
Averna auf Eis mit Zitrone	2 cl	EUR 3,20
Ramazzotti auf Eis mit Zitrone	2 cl	EUR 3,20
Edelbrandmanufaktur Guggenbichler..		
Obstbrand aus Äpfel und Birnen	2 cl	EUR 2,80
Williamsbirnenbrand	2 cl	EUR 2,80
Feines Mirabellenwasser	2 cl	EUR 3,40
Quittenlikör	2 cl	EUR 3,40
Walnusslikör	2 cl	EUR 3,40



Unsere Kaffeespezialitäten ¹¹

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



DINZLER[®]
KAFFEE RÖSTEREI

Haferl Caffè Crema	EUR 3,50
Tasse Caffè Crema	EUR 2,90
Cappuccino	EUR 3,80
Milchkaffee	EUR 3,80
Latte Macchiato	EUR 3,90
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



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

Zusatzstoffe

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