



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

houseofnaturaltaste.com

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

Vor Speisen..

Hausgemachte Bouillabaisse mit Sauce Rouille Miesmuschel – Jakobsmuschel – Garnele – Lachs – Vongole – Renke, dazu geröstetes Baguette	EUR 13
Bärlauch Cappuccino mit geräuchertem Fischfilet	EUR 8
Duett von Riesengarnele & Jakobsmuschel Mango-Chili-Chutney marinierte Wildkräuter Rote Beete Kräuterbaguette	EUR 15
Karamellierter Ziegenkäse Feigen marinierter Baby-Leaf-Salat Granatapfelkerne Walnüsse Speckdattel Birnen-Chutney	EUR 15
Baby calamari vom Grill in Knoblauchbutter & frischen Kräutern marinierter Baby-Leaf-Salat Baguette	EUR 15
Bunter Salat mit gerösteten „Kerndl“ & Croutons	EUR 5,5

Spezialitäten aus See & Meer..

Dreierlei vom Fisch

~ Filets vom Bachsaibling, Zander & Bachforelle ~
auf frischen Bärlauch-Tagliarini | Julienne Gemüse |
kandierte Cocktailtomate | Wildkräuter EUR 24

Wildfang Garnelen „Aglio e Olio“ ~ 7 Stück ~
bunter Salat | Knoblauch-Chili-Majo | Kräuterbaguette EUR 26

Loin vom SKREI ~ Winterkabeljau ~
„im Limetten-Olivenöl gegart“
Knoblauch-Kräuter-Sößchen | wilder Brokkoli |
Petersilienwurzelpüree EUR 26

Filet von Saibling & Forelle
in Knoblauchbutter gebraten | Kirschtomaten |
frische Kräuter | Petersilienkartoffeln | bunter Salat EUR 24

Loin vom SKREI ~ Winterkabeljau ~
Bärlauch-Risotto | Meerrettichschaum |
geröstete Pinienkerne | gebratener Spargel EUR 26

Gebratenes Filet vom Zander
frisches Marktgemüse | Petersilienkartoffeln EUR 26

Unsere Klassiker..

Filets von der Chiemseerenke

~ in der Mandel-Kräuterkruste gebraten ~

Bratkartoffeln | kleiner bunter Salat

EUR 24

Gebackenes Filet vom Bachsaibling aus Übersee

lauwarmer hausgemachter Kartoffel-Bärlauch-Salat |

Sauce Remoulade

EUR 20

Ganzer Saibling „Müllerin-Art“

gefüllt mit frischen Kräutern | kandierte Tomaten |

Juliennegemüse | Petersilienkartoffeln | Knoblauchsößchen

EUR 23

Gesund ~ Grün ~ Knackig..

Großer bunter Salat mit dreierlei Fisch

~ Filets vom Bachsaibling, Zander & Bachforelle ~

Hausdressing | frische Früchte

EUR 19,5

Für Fleischliebhaber..

Wienerschnitzel vom Kalbsrücken Bratkartoffeln Preiselbeeren kleiner Salat	EUR 26
Zwiebelrostbraten ~ von der bayrischen Jungbullenlende ~ an Schalottenjus Bratkartoffeln Speckbohnen Röstzwiebel	EUR 28

Kein Fisch und kein Fleisch..

Frische Tagliarini Bärlauchpesto geröstete Pinienkerne gebratener Spargel	EUR 17
Großer bunter Salat mit gebackenem Ziegenkäse Hausdressing frische Früchte	EUR 17

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

Süßes..

Tonkabohnen Crème brûlée Waldbeeren-Ragout Vanilleeispraline	EUR 10
Hausgemachtes Mousse au chocolat - von der Edelcouverture - an Orangerillet	EUR 10
Hausgemachte Apfelkücherl ~ im Bierteig gebacken ~ mit Zimtzucker bestäubt Vanilleeis Klecks Sahne	EUR 10
Affogato al Café ~ klein aber fein ~ heißer Espresso serviert mit einer Kugel Crème Vanilla	EUR 4,9
NEU Kaiserschmarrn ~ hausgemacht ~ eingelegte Rosinen Mandelblätter Zwetschgenröster	EUR 12

Wir leben für den GENUSS..