



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](http://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

## Vorpeisen..

<b>Hausgemachte Bouillabaisse mit Sauce Rouille</b> Vongole – Jakobsmuschel – Garnele – Saibling – Forelle, dazu geröstetes Baguette	EUR 13
<b>Duett von Riesengarnele &amp; Jakobsmuschel</b> Mango-Chili-Chutney   marinierte Wildkräuter   Kräuterbaguette	EUR 15
<b>„Bayrisches Vitello Forello“</b> gekochter Kalbstafelspitz fein aufgeschnitten   Sößchen aus geräuchertem Chiemseefisch   Jahrgangssardellen   Kapern   Zitrone	EUR 18
<b>Karamellierter Ziegenkäse</b> Feigen   marinierter Baby-Leaf-Salat   Granatapfelkerne   Walnüsse   Speckdattel   Birnen-Chutney	EUR 15
<b>Babycalamari vom Grill</b> in Knoblauchbutter & frischen Kräutern   marinierter Baby-Leaf-Salat   Baguette	EUR 15
<b>Bunter Salat</b> mit gerösteten „Kerndl“ & Croutons	EUR 5,5



## Genuss-Herbst..

### Kürbissüppchen vom Hokkaido

Kokos-Ingwer-Limetten-Schaum |  
steirisches Kernöl | geröstete Kerne

EUR 8,5



**Filets von Saibling & Forelle** ~ *in Butter gebraten* ~  
auf Kürbis-Risotto | Wildkräuter | Knoblauchsößchen

EUR 24

**Filet vom Chiemseezander auf der Hautseite gebraten**  
auf Steinpilzravioli | frische Pilze | getrocknete Tomaten |  
Parmesan | Lauchzwiebel

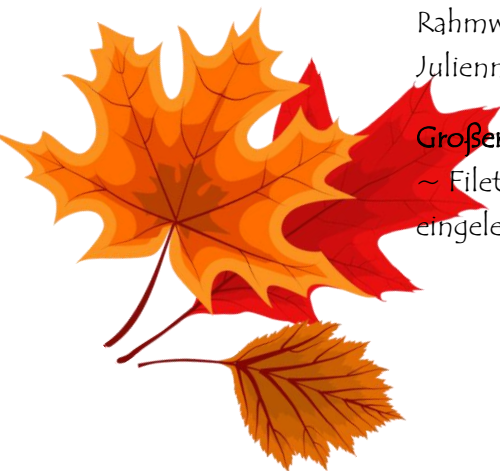
EUR 28

**Filet von der Lachsforelle** ~ *in Butter gebraten* ~  
Rahmwirsing | kleine gebratene Kartoffeln |  
Juliennegemüse | kandierte Cocktailtomate

EUR 24

**Großer bunter Salat mit dreierlei Fisch**  
~ Filets vom Bachsaibling, Zander & Bachforelle ~  
eingelegter Kürbis | Hausdressing | frische Früchte

EUR 20



## Spezialitäten aus See & Meer..

- Filets von der Chiemseerenke** ~ in Butter gebraten ~  
an unserer hausgemachten Zitronen-Velouté  
Petersilienkartoffeln | frisches Grillgemüse EUR 23,5
- Wildfang Garnelen „Aglio e Olio“** ~ 7 Stück ~  
bunter Salat | Knoblauch-Chili-Majo | Kräuterbaguette EUR 26
- Filet von Saibling & Forelle**  
in Knoblauchbutter gebraten | Kirschtomaten |  
frische Kräuter | Petersilienkartoffeln | bunter Salat EUR 24
- Gebackenes Filet vom Saibling**  
lauwarmer hausgemachter Kartoffel-Gurken-Salat |  
Sauce Remoulade EUR 20
- Ganzer Saibling „Müllerin-Art“**  
~ in Butter gebraten ~  
hausgemachte Zitronen-Velouté | kandierte  
Cocktailtomaten | Buttermandeln | Petersilienkartoffeln EUR 23

## Für Fleischliebhaber..

<b>Wiener Kalbstafelspitz</b> Meerrettichsößchen   Rahmwirsing   Juliennegemüse   Salzkartoffeln	EUR 23
<b>Wienerschnitzel vom Kalbsrücken</b> Bratkartoffeln   Preiselbeeren   kleiner Salat	EUR 26
<b>Zwiebelrostbraten</b> ~ von der bayrischen Jungbullenlende ~ an Schalottenjus   Bratkartoffeln   Speckbohnen   Röstzwiebel	EUR 28

## Kein Fisch und kein Fleisch..

<b>Steinpilzravioli</b> frische Pilze   getrocknete Tomaten   Parmesan   Lauchzwiebel	EUR 19,5
<b>Großer Bunter Salat mit Variationen vom Kürbis</b> Hausdressing   frische Früchte   Steinofenbaguette	EUR 19

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

## Süßes..

<b>Tonkabohnen Crème brûlée</b> Waldbeeren-Ragout   Vanilleeispraline	EUR 10,5
<b>Hausgemachtes Mousse au chocolat</b> <i>- von der Edelcouverture -</i> an Orangenrillet	EUR 10,5
<b>Hausgemachte Apfelkücherl</b> <i>~ im Bierteig gebacken ~</i> mit Zimtzucker bestäubt   Vanilleeis   Klecks Sahne	EUR 10,5
<b>Affogato al Café</b> <i>~ klein aber fein ~</i> heißer Espresso serviert mit einer Kugel Crème Vanilla	EUR 5,5

*Wir leben für den GENUSS..*