



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 (bevorzugt 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 8051 6019059

## Aperitif

### Was Neues ausprobieren..

<b>Campari Tocco Rosso</b> Campari   Holunder   Prosecco   Erdbeere   Minze	EUR 7,90
<b>Lavendel Spritzer</b> Weißer „Spritzer“ mit einem Hauch Lavendel	EUR 6,90
<b>SEVILLA Spritz</b> #fischereiminholz Tanqueray Sevilla Gin   Tonic Water   frische Minze	EUR 7,90
<b>BALIS Spritz</b> ~ <i>vegan-glutenfrei</i> ~ Prosecco   Basilikum   Ingwer	EUR 7,20
<b>Rosato Royal</b> ~ <i>fruchtig-spritzig</i> ~ was drin ist bleibt geheim..	EUR 7,20

### Immer noch der Renner..

<b>Hugo</b> Prosecco   Mineralwasser   Holunderblütensirup   Scheibe Zitrone   frische Minze	EUR 7,20
<b>Aperol Spritz</b> Prosecco   Mineralwasser   Aperol   Scheibe Orange	EUR 7,20
<b>Campari</b> Orange oder Soda   Scheibe Orange	EUR 7,20
<b>Gin Tonic mit frischer Gurke</b> Gin   Tonic Water   Gartenminze	EUR 8,90

## Appetit machen..

<b>Französische Bouillabaisse mit Sauce Rouille</b> Vongole   Jakobsmuschel   Garnele   Saibling   Renke   geröstetes Baguette	EUR 13
<b>Duett von Riesengarnele &amp; Jakobsmuschel</b> Mango-Chili-Chutney   marinierte Wildkräuter   Kräuterbaguette	EUR 13
<b>Zweierlei Tartar von Renke &amp; Lachs</b> <i>~ Renke nach Matjesart   schottischer Lachs ~</i> Mango-Chili-Chutney   Avocado   gebratene Riesengarnele	EUR 17
<b>Chiemseerenkenfilet nach Matjes-Art</b> an Hausfrauensauce   Kartoffelrösti   Zwiebel   Essiggurke   Apfel	EUR 11
<b>Karamellisierter Ziegenkäse</b> Feigen   mariniertes Baby-Leaf-Salat   Granatapfelkerne   Walnüsse   Speckdattel	EUR 14
<b>Bunter Salat</b> mit gerösteten „Kerndl“ & Croutons	EUR 5,5

## Unsere Fischspezialitäten..

- Filets von der Chiemseerenke in Butter gebraten**  
an unserer hausgemachten Zitronen-Velouté  
Petersilienkartoffeln | Grillgemüse EUR 21
- Gebackenes Filet vom Bachsaibling aus Übersee**  
lauwarmer hausgemachter Kartoffel-Gurken-Salat |  
Sauce Remoulade EUR 19,5
- Ganzer Bachsaibling oder Bachforelle „Müllerin Art“**  
~ in Butter gebraten ~  
hausgemachte Zitronen-Velouté | kandierte  
Cocktailtomaten | Buttermandeln | Petersilienkartoffeln EUR 21
- Filets von Saibling & Forelle**  
in Knoblauchbutter gebraten | Petersilienkartoffeln |  
kleiner bunter Salat EUR 23
- Duett von Garnelen und Wildzander**  
auf einem frischem Gemüse-Curry  
Kokosmilch | Cashewkerne | Basmati-Reis EUR 24

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

## Pfifferling-Zeit..

### Filets von der Chiemseerenke

auf gebratenen Pfifferlingen | hausgemachte Zitronen-Velouté |  
Petersilienkartoffeln EUR 23

### Gebratene Riesengarnelen & Jakobsmuscheln

auf Tagliarini mit frischen Pfifferlingen |  
Juliennegemüse | kandierte Cocktailtomate | Wildkräuter EUR 24

### Filets von der Chiemseerenke

auf Pfifferlingsrisotto | Wildkräuter | Zitronensößchen EUR 23

### Filet vom Wildzander in Butter gebraten

auf Rahmpfifferlingen | Babykartoffeln EUR 24

### Gebratene Forellenfilets

auf Tagliarini mit frischen Pfifferlingen |  
Juliennegemüse | kandierte Cocktailtomate | Wildkräuter EUR 23

### Großer Bunter Salat mit gebratenen Pfifferlingen

Hausdressing | frischer Waldbeerendip  
& Früchte | Steinofenbaguette EUR 18

## *Gesund ~ Grün ~ Knackig..*

### **Großer bunter Salat mit dreierlei Fisch**

Filets vom Bachsaibling, Zander und Bachforelle |  
Hausdressing | frischer Waldbeerendip & Früchte

EUR 19

### **Großer bunter Salat an unserem Hausdressing**

mit „Steakfetzen“ ~ vom bayrischen Jungbullen ~  
geröstete „Kerndl“ | steirisches Kürbiskernöl | Parmesanspäne

EUR 19

## *Für Fleischliebhaber..*

### **Zwiebelrostbraten ~ von der bayrischen Jungbullenlende ~**

an Schalottenjus | Kräuterdrillinge | Speckbohnen | Röstzwiebel

EUR 25

### **Wienerschnitzel vom Kalbsrücken**

Bratkartoffeln | Preiselbeeren | kleiner Salat

EUR 25

## *Kein Fisch und kein Fleisch..*

### **Frische Tagliarini an einem Rahm-Sößchen**

Juliennegemüse | gebratene Pfifferlinge |  
kandierte Cocktailtomaten | Wildkräuter

EUR 17

### **Buntes Thai Curry**

Kokosmilch | Cashewkerne | gebratenes Gemüse | Basmati-Reis

EUR 16

## Süßer..

<b>Tonkabohnen Crème brûlée</b> Waldbeeren-Ragout   Vanilleeispraline	EUR 9
<b>Hausgemachtes Mousse au chocolat</b> - von der Edelcouverture - an Orangenrillet	EUR 9
<b>Hausgemachte Apfelkücherl</b> ~ im Bierteig gebacken ~ mit Zimtzucker bestäubt   Vanilleeis   Klecks Sahne	EUR 10
<b>Feines Himbeer Sorbet</b> ~ vegan ~ mit frischen Beeren	EUR 5
<b>Affogato al Café</b> ~ klein aber fein ~ heißer Espresso serviert mit einer Kugel Crème Vanilla	EUR 4,5

Wir leben für den GENUSS..

*Unsere Speisen & Getränke müssen gekennzeichnet sein.  
Bei Fragen zu Allergenen wenden Sie sich bitte direkt an unsere geschulten Servicemitarbeiter,  
sie händigen Ihnen gerne unsere Allergenkarte aus!*



## Alkoholfreie Getränke

### Saftschorlen

Apfelsaft	0,5 l	EUR 4,20
Johannisbeersaft	0,5 l	EUR 4,20
Orangensaft	0,5 l	EUR 4,40
Maracuja- oder Rhabarber	0,5 l	EUR 4,40

### Adelholzener Mineralwasser

still oder prickelnd	0,25 l	EUR 3,00
	0,75 l	EUR 5,90
Tafelwasser prickelnd	0,5 l	EUR 3,50
Spezi	0,5 l	EUR 4,00
Zitronenlimo	0,5 l	EUR 4,00
Fanta Orange	0,33 l	EUR 3,50
Coca Cola   Coca Cola light	0,33 l	EUR 3,50
Apfelsaft	0,2 l	EUR 3,20
Orangensaft	0,2 l	EUR 3,20

## Weinmixgetränke

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

Unsere offenen Weine finden Sie in der Weinkarte..

## Frische Limonaden..

### Hausgemachte Limonade

frischer Ingwer | Zitrone |

Holunderblüten | Gartenminze

EUR 4,20

### Balis

#vegan #glutenfrei

Basilikum | Ingwer | Zitrone

EUR 4,50

### Holler Kracherl

Holunderblüten | Sonnentzitrone | Gartenminze

EUR 4,20

### Himbeer Kracherl

Himbeersaft | Sonnentzitrone | Frozen Himbeeren

EUR 4,20

### Lemon Cooler

Sonnentzitrone | Rosmarinzweig

EUR 4,20

## Original Rosenheimer Bierspezialitäten | AUERBRÄU

### VOM FASS..

Auer Hell	0,5 l	EUR 4,40
Radler	0,5 l	EUR 4,40
Rosenheimer Hefeweißbier	0,5 l	EUR 4,90
Russenhalbe	0,5 l	EUR 4,90
Rosenheimer Leichte Weiße	0,5 l	EUR 4,90
Johann Auer dunkle Weiße	0,5 l	EUR 4,90
Paulaner Hell alkoholfrei	0,5 l	EUR 4,40
Paulaner Hefe alkoholfrei	0,5 l	EUR 4,90
Rosenheimer Pils	0,33 l	EUR 3,90

### Digestif..

Grappa Nonino	2 cl	EUR 3,20
Averna auf Eis mit Zitrone	2 cl	EUR 3,20
Ramazzotti auf Eis mit Zitrone	2 cl	EUR 3,20
<b>Edelbrandmanufaktur Guggenbichler..</b>		
Obstbrand aus Äpfel und Birnen	2 cl	EUR 3,00
Williamsbirnenbrand	2 cl	EUR 3,00
Feines Mirabellenwasser	2 cl	EUR 3,60
Quittenlikör	2 cl	EUR 3,20
Walnusslikör	2 cl	EUR 3,60

## Unsere Kaffeespezialitäten

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



Haferl Caffè Crema	EUR 3,90
Tasse Caffè Crema	EUR 3,10
Cappuccino	EUR 4,20
Milchkaffee	EUR 4,20
Latte Macchiato	EUR 4,30
Espresso	EUR 2,20
Doppelter Espresso	EUR 3,90
Heiße Schokolade	EUR 3,90
Schokoccino	
heiße Schokolade mit Espresso	EUR 4,30

## Chiemgauer Teespezialitäten

– aus der Teemanufaktur *BioTEAque* in Traunstein –

### SCHEENE LENI

BIO Früchtetee | Waldfrucht-Himbeer-Geschmack

fruchtig, beeriger Geschmack

### G`MIATLICHA MUCKI

BIO Früchtetee | Holunder-Vanille

mild fruchtiger Geschmack

### MIADE MONI

BIO Kräutertee | Melisse – Minze

frisch, würzig

### SCHWARZA SEPPI

BIO Schwarztee Darjeeling

leicht, spritziger Geschmack

### FRISCHE RESI

BIO Grüntee | Limone-Ingwer

zarter, fruchtiger Geschmack

### GUADA LUGGI

BIO Kräutertee | Bergkräutertee

würziger Kräutergeschmack

1 Haferl Tee EUR 3,90

## Zusatzstoffe

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

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