



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

Vorpeisen..

Hausgemachte Bouillabaisse mit Sauce Rouille

Vongole – Jakobsmuschel – Garnele –

Saibling – Forelle, dazu geröstetes Baguette

EUR 13

Duett von Riesengarnele & Jakobsmuschel

Babyspinat | Rote Beete | Petersilienwurzel |

Knoblauch | marinierte Wildkräuter | Kräuterbaguette

EUR 15,5

Beef Tatar

~ handgeschnittenes bayrisches Rinderfilet ~

Wachtelei | Kapern | Essiggurke | Zwiebel |

Dijon-Senfmayonnaise | geröstetes Toastbrot

EUR 21

Karamellisierter Ziegenkäse

Feigen | marinierter Baby-Leaf-Salat | Granatapfelkerne |

Walnüsse | Speckdattel | Birnen-Chutney

EUR 15

Bunter Salat

mit gerösteten „Kerndl“ & Croutons

EUR 5,5

Spezialitäten aus See & Meer..

„Fisch-Curry“

Wildfanggarnele ~ heimische Fischfilets
frisches Gemüse | Kokosmilch |
Cashewkerne | Basmati-Reis

EUR 24

Ganzer Saibling „Müllerin-Art“

zerlassene Butter | kandierte Cocktailtomaten |
Buttermandeln | Petersilienkartoffeln

EUR 23

Filets von der Chiemseerenke ~ in Butter gebraten ~

an einem leichten Knoblauchsößchen | wilder Brokkoli
Petersilienwurzelpüree | Rote-Beete-Ragout

EUR 24,5

Filet vom Chiemseezander auf der Hautseite gebraten

Rahmwirsing | kleine gebratene Kartoffeln |
Juliennegemüse | kandierte Cocktailtomate

EUR 26

Saiblingsfilet gedämpft im Weißweinsud

Knoblauch-Kräuter-Tagliarini | Juliennegemüse |
kandierte Tomaten

EUR 24

Filet von Saibling & Forelle

~ in Knoblauchbutter gebraten ~
Kirschtomaten | frische Kräuter |
Petersilienkartoffeln | bunter Salat

EUR 24

Unser Geheimtipp..

Alfred's Fischplatte

gewidmet an Dominiks verstorbenen Großvater

~ See trifft Meer ~

verschiedene gebratene Filets aus dem Chiemsee & der Region |
gebratener Arm vom Oktopus | Wildfanggarnele | Jakobsmuschel |
Grillgemüse | gebratene Drillinge | bunter Salat
dazu 2erlei Saucen.. Krustentiersauce & Knoblauch-Sößchen

pro Person EUR 35
(ab 2 Personen)

Unsere Weinempfehlung..

Grüner Veltliner „Strass im Strassertal“ 90 Falstaff

Weingut Johann Topf, Strass/Kamptal DAC

~ Helles Gelb mit grünen Reflexen, in der Nase würzig-fruchtig mit ausgeprägtem Pfefferl und grünem Apfel, am Gaumen fein-würzig, elegante und charmante Frucht – typischer Veltliner Vertreter ~

EUR 30

Für Fleischliebhaber..

Wienerschnitzel vom Kalbsrücken

Bratkartoffeln | Preiselbeeren | kleiner Salat EUR 26

„Surf & Turf“

Rinderfilet vom heimischen Jungbullen &
gebratene Wildfanggarnele | gebratener Label Rouge Lachs |
Krustentiersauce | Jus | Petersilienwurzelpüree | Grillgemüse EUR 34

Kein Fisch und kein Fleisch..

Knoblauch-Kräuter-Tagliarini

Juliennegemüse | kandierte Tomaten | Wildkräuter EUR 17

Hausgemachtes Curry

frisches Gemüse | Kokosmilch |
Cashewkerne | Basmati-Reis EUR 17

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

Süßes..

Mandelparfait

karamellisierte Orangenfilets | frische
Beeren | Kürbiskrokant

EUR 10,5

Hausgemachtes Mousse au chocolat

- von der Edelcouverture -
an Orangenrillet

EUR 10,5

Hausgemachte Apfelkücherl

~ im Bierteig gebacken ~
mit Zimtzucker bestäubt | Vanilleeis | Klecks Sahne

EUR 11

Affogato al Café ~ klein aber fein ~

heißer Espresso serviert mit einer Kugel Crème Vanilla

EUR 5,5

NEU

Kaiserschmarrn ~ hausgemacht ~

eingelegte Rosinen | Mandelblätter | Zwetschgenröster

EUR 12,5

Wir leben für den GENUSS..