



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

Was Neues ausprobieren..

| | |
|--|----------|
| SEVILLA Spritz ¹⁰ #fischereiminholz Tanqueray Sevilla Gin Tonic Water frische Minze | EUR 6,90 |
| BALIS Spritz – <i>vegan-glutenfrei</i> – Prosecco Basilikum Ingwer <i>#drinkgreen</i> | EUR 6,20 |
| Rosato Royal – <i>fruchtig-spritzig</i> – was drin ist bleibt geheim.. | EUR 6,50 |
| Prosecco – <i>mal anders</i> – 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 |
| Wodka Zitrone ¹⁰ Wodka Lemon Gartenminze Gurke | EUR 8,50 |

Seafood - Wochen

vom 05. Januar bis 06. Februar 2022

Vorspeisen..

| | |
|--|-------------------|
| Austern „Fines de Claire N°2“ dazu Austernbrot | pro Stück EUR 3,6 |
| Vorspeisenplatte „ <i>Meer trifft See</i> “ ~ für 2 Personen ~ lassen Sie sich überraschen.. | EUR 32 |
| Hausgemachte Bouillabaisse mit Sauce Rouille Miesmuschel – Jakobsmuschel – Garnele – Renke – Lachs, dazu geröstetes Baguette | EUR 13 |
| Tomaten-Bruschetta nach „Art des Hauses“ darauf ein gebratener Arm vom Pulpo | EUR 16 |
| Frische Miesmuscheln im Weißweinsud dazu Kräuterbaguette vom Grill | EUR 9 |
| Zweierlei Tatar – Yellowfin Thunfisch & Label Rouge Lachs Rote Beete Avocado Kräuterbaguette | EUR 16 |
| Bunter Salat mit Salaten der Saison | EUR 5,5 |

Seafood - Spezialitäten

Thunfischsteak

Grillgemüse | Petersilienwurzelpüree |
Zitronen-Veloutè | Krustentier-Schaum

EUR 29

Tagliarini mit Meeresfrüchten

Garnele | Jakobsmuschel | Lachs |
Miesmuschel | Pulpo | Kirschtomaten

EUR 22

Halber Hummer „Thermidor“

Hummerragout | Hollandaise |
Parmesan | Baguette | bunter Salat

EUR 29

Wildfang Garnelen „Aglio e Olio“

bunter Salat | Kräuterbaguette

EUR 22

Gebratenes Filet vom Kabeljaurücken

Rote Beete Risotto | geröstete Pinienkerne

EUR 23

Halber Hummer vom Grill

auf frischen Tagliarini | Krustentiersauce | Kirschtomaten

EUR 29

Loup de mer in der Salzkruste ~ für 2 Personen ~

Rote Beete Risotto | bunter Salat

EUR 42

Chiemsee & regional..

Ganze Chiemseerenke „Müllerin Art“

~ in Butter gebraten ~

Petersilienkartoffeln | Schmortomaten | Buttermandeln EUR 19

Chiemseerenkenfilets in Butter gebraten

an unserer hausgemachten Zitronen-Velouté

Petersilienkartoffeln | Grillgemüse EUR 19

Gebackenes Filet vom Bachsaibling aus Übersee

lauwarmer Kartoffel-Gurken-Salat |

Sauce Remoulade EUR 18

Kein Fisch und kein Fleisch..

Frische Tagliarini

Kirschtomaten | Basilikum | Parmesanspäne EUR 14

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

Für Fleischliebhaber..

„Surf & Turf“

Rinderlende vom heimischen Jungbullen &
gebratene Riesengarnelen
Madeirajus | Grillgemüse | Kräuterdrillinge

EUR 28

Gebäckene Maishendlbrust

lauwarmer Kartoffel-Gurken-Salat |
geröstete Kürbiskerne | Preiselbeerdip

EUR 18

Großer bunter Salat an Balsamico-Dressing
mit **gebackener Maishendlbrust**

Kürbiskernöl | geröstete Kerne | Preiselbeerdip

EUR 18

Für unsere kleinen Gäste..

„Fish and Chips“

gebackene Renkenfilets mit Pommesfrites

EUR 8

Gebäckene Maishendlbrust

dazu geben wir Pommesfrites

EUR 7

3 Stück Reiberdatschi

mit Apfelmus

EUR 6

Süßes..

| | |
|--|---------|
| Tonkabohnen Crème brûlée | |
| Waldbeeren-Ragout Vanilleeispraline | EUR 9 |
| Hausgemachtes Nougat Mousse | |
| Zwetschgen-Crumble Früchte | EUR 9 |
| Feines Himbeer Sorbet ~ <i>vegan</i> ~ | |
| mit frischen Beeren | EUR 5 |
| Affogato al Café ~ <i>klein aber fein</i> ~ | |
| heißer Espresso serviert mit einer Kugel Crème Vanilla | EUR 4,5 |

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 2,60 |
| | 0,75 l | EUR 5,20 |
| Tafelwasser prickelnd | 0,5 l | EUR 3,20 |
| Spezi ^{2, 11, 7} | 0,5 l | EUR 3,50 |
| 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 |
| Thomas Henry Tonic Water ¹⁰ | 0,2 l | EUR 3,10 |
| Thomas Henry Bitter Lemon ¹⁰ | 0,2 l | EUR 3,10 |

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..

Hausgemachte Limonade ~kalt oder heiß serviert ~

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

Original Rosenheimer Bierspezialitäten | AUERBRÄU

VOM FASS..

| | | |
|---------------------------|--------|----------|
| Auer Hell | 0,5 l | EUR 3,70 |
| Radler | 0,5 l | EUR 3,70 |
| 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 3,70 |
| Paulaner Hefe alkoholfrei | 0,5 l | EUR 4,10 |
| Rosenheimer Pils | 0,33 l | EUR 3,20 |

Digestif..

| | | |
|--|------|----------|
| Grappa Nonino | 2 cl | EUR 2,80 |
| Averna auf Eis mit Zitrone | 2 cl | EUR 2,70 |
| Ramazotti auf Eis mit Zitrone | 2 cl | EUR 2,70 |
| Edelbrandmanufaktur Guggenbichler.. | | |
| Obstbrand aus Äpfel und Birnen | 2 cl | EUR 2,20 |
| Williamsbirnenbrand | 2 cl | EUR 2,60 |
| Feines Mirabellenwasser | 2 cl | EUR 3,40 |
| Quittenlikör | 2 cl | EUR 2,80 |
| Walnusslikör | 2 cl | EUR 3,40 |

Unsere Kaffeespezialitäten ¹¹

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



DINZLER[®]
KAFKEERÖSTEREI

| | |
|---|----------|
| Haferl Caffè Crema | EUR 3,40 |
| Tasse Caffè Crema | EUR 2,80 |
| Cappuccino | EUR 3,60 |
| Milchkaffee | EUR 3,60 |
| Latte Macchiato | EUR 3,80 |
| 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 |

Chiemgauer Teespezialitäten

- aus der Teemanufaktur *BioTEAque* in Traunstein -

scheene Leni

BIO Früchtetee | Waldfrucht-Himbeer-Geschmack

Ein köstlicher Früchtetee mit dem natürlichen Aroma von vollreifen Himbeeren. Abgerundet mit Apfelstücken, Hagebutten und Hibiskus ist er auch ideal für eine fruchtig-erfrischende Sommer-Bowle geeignet.

gmätlicha Mucki

BIO Früchtetee | Holunder-Vanille

Ein mild-aromatischer Früchtetee mit Holunderbeeren und Vanillestücken.

miäde Moni

BIO Kräutertee | Melisse – Minze

Ein köstlicher Kräutertee mit beruhigender Melisse und dem natürlichen Aroma frischer Minze. Anspruchsvolle Pause für Körper und Seele.

schwarza Peter

BIO Schwarztee Ceylon

So muss ein Schwarztee schmecken – kräftig und malzig, der perfekte Tee um gut gelaunt in den Tag zu starten!

frische Resi

BIO Grüntee | Limone-Ingwer

Erfrischung pur – feinsten Grüntee Sencha zusammen mit Zitronengras und echtem Ingwer. Fruchtig-zitronig als würde man die Zitronen gerade selbst pflücken. Schmeckt auch kalt getrunken sehr erfrischend!

Olivenblatt-Tee Aphrodite

BIO Olivenblatt Tee | Erdbeer-Orangen-Geschmack

Seit Jahrtausenden in mediterranen Ländern bekannt und beliebt, werden ihm nicht nur heilende Wirkung nachgesagt, sondern auch die positiven Eigenschaften der Olive und des Öles. Der sanft herbe Geschmack wird durch eine leichte Süße abgerundet.

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, 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