



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..

Campari Tocco Rosso Campari Holunder Prosecco Erdbeere Minze	EUR 6,90
VinTonic ¹⁰ ~ <i>mal anders</i> ~ Weißwein Tonic Water Gurke Zitronenthymian	EUR 6,50
SEVILLA Spritz ¹⁰ #fischereiminholz Tanqueray Sevilla Gin Tonic Water frische Minze	EUR 7,50
BALIS Spritz ~ <i>vegan-glutenfrei</i> ~ Prosecco Basilikum Ingwer #drinkgreen	EUR 6,50
Rosato Royal ~ <i>fruchtig-spritzig</i> ~ was drin ist bleibt geheim..	EUR 6,50

Immer noch der Renner..

Hugo Prosecco Mineralwasser Holunderblütensirup Scheibe Zitrone frische Minze	EUR 6,50
Aperol Spritz ^{2, 1, 9, 10} Prosecco Mineralwasser Aperol Scheibe Orange	EUR 6,50
Campari ^{2, 9} Orange oder Soda Scheibe Orange	EUR 5,90
Gin Tonic mit frischer Gurke ¹⁰ Gin Tonic Water Gartenminze	EUR 8,50

Appetit machen..

Französische Bouillabaisse mit Sauce Rouille Vongole – Jakobsmuschel – Garnele – Loup de mer – Label Rouge Lachs, dazu geröstetes Baguette	EUR 12,50
Karamellierter Ziegenkäse marinierter Baby-Leaf-Salat Granatapfelkerne Walnüsse Speckdattel	EUR 12,50
Hausgebeizter Graved Lachs an Honig Senf Sauce marinierte Wildkräuter Mango Röstinchen	EUR 11,90
Duett von Riesengarnele & Jakobsmuschel Mango-Chili-Chutney marinierte Wildkräuter dazu geröstetes Baguette	EUR 11,90
Carpaccio vom Rind Wildkräuter Grana Padano geröstete Pinienkerne Schmortomaten Steinofenbaguette	EUR 14,00
Bunter Salat mit Salaten der Saison	EUR 5,20

Unsere Fischspezialitäten..

Chiemseerenkenfilets in Butter gebraten an unserer hausgemachten Zitronen-Velouté Petersilienkartoffeln Grillgemüse	EUR 17,90
Gebäckenes Filet vom Bachsaibling lauwarmer Kartoffel-Gurken-Salat hausgemachte Sauce Remoulade	EUR 17,50
Ganze Chiemseerenke „Müllerin Art“ ~ in Butter gebraten ~ hausgemachte Zitronen-Velouté kandierte Cocktailtomaten Buttermandeln Petersilienkartoffeln	EUR 17,90
Filets vom Wolfsbarsch auf frischen Kräuter-Knoblauch-Tagliarini Julienne Gemüse Cocktailtomaten Wildkräuter	EUR 19,90
Gebratene Kräutergarnelen gelbes Thai-Curry Kokosmilch Erdnüsse gebratenes Gemüse Basmati-Reis	EUR 21,90

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

Sommerliebe..

GESUND | GRÜN | KNACKIG

„Des Fischer's liebstes Sommergericht“

Großer Sommersalat an Kräuter-Limetten-Dressing
mit gebackenen Chiemseerenkenfilets

dazu ein frischer Waldbeerendip & sommerliche Früchte

EUR 17,90

„Ein Hauch Steiermark“

Großer Sommersalat an Balsamico-Dressing
mit Steierischem Backhendl

Kürbiskernöl | geröstete Kerne | Preiselbeerdip

EUR 17,90

Die Salate servieren wir mit Steinofenbaguette..

ECHT | GUT | HAUSGEMACHT..

Renkenmatjes „Chiemseeart“ an Hausfrauensauce

eingelegt nach hauseigenem Rezept mit

Apfel, Essiggurke und Zwiebeln

dazu servieren wir Petersilienkartoffeln

EUR 15,90

Kein Fisch und kein Fleisch..

Vegetarisches Thai Curry

gelbes Thai-Curry | Kokosmilch | Erdnüsse
gebratenes Gemüse | Basmati-Reis

EUR 13,90

Für Fleischliebhaber..

Schweineschnitzel „Wiener-Art“

- vom Bayerischen Schweinlendchen -

dazu geben wir Pommes frites und Wildpreiselbeeren

EUR 13,90

Steierisches Backhendl

mit Kartoffel-Vogersalat | geröstete Kürbiskerne |
Preiselbeerdip

EUR 16,90

Für unsere kleinen Gäste..

„Fish and Chips“

gebackene Renkenfilets mit Pommesfrites

EUR 7,50

Kinder-Schnitzel

dazu geben wir Pommesfrites

EUR 6,50

3 Stück Reiberdatschi

mit Apfelmus

EUR 5,90

Süßer..

Tonkabohnen Crème brûlée

Rhabarber-Erdbeer-Ragout | Vanilleeispraline EUR 8,50

Hausgemachtes Mousse au chocolat

- von der Edelcouverture -
an karamellisierten Orangen & Nusskrokant EUR 8,50

Feines Himbeer Sorbet ~ vegan ~

mit frischen Beeren EUR 4,20

Affogato al Café ~ klein aber fein ~

heißer Espresso serviert mit einer Kugel Crème Vanilla EUR 4,20

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 3,70
Johannisbeersaft	0,5 l	EUR 3,70
Orangensaft	0,5 l	EUR 4,00
Maracuja- oder Rhabarber	0,5 l	EUR 4,00
Adelholzener Mineralwasser		
still oder prickelnd	0,25 l	EUR 2,90
	0,75 l	EUR 5,50
Tafelwasser prickelnd	0,5 l	EUR 3,20
Spezi ^{2, 11, 7}	0,5 l	EUR 3,70
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 2,70
Orangensaft	0,2 l	EUR 2,70

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 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 3,90
Radler	0,5 l	EUR 3,90
Rosenheimer Hefeweißbier	0,5 l	EUR 4,30
Russenhalbe	0,5 l	EUR 4,30
Rosenheimer Leichte Weiße	0,5 l	EUR 4,30
Johann Auer dunkle Weiße	0,5 l	EUR 4,30
Paulaner Hell alkoholfrei	0,5 l	EUR 3,90
Paulaner Hefe alkoholfrei	0,5 l	EUR 4,30
Rosenheimer Pils	0,33 l	EUR 3,40

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[®]
KAFFEERÖSTEREI

Haferl Caffè Crema	EUR 3,70
Tasse Caffè Crema	EUR 3,00
Cappuccino	EUR 3,90
Milchkaffee	EUR 3,90
Latte Macchiato	EUR 4,20
Espresso	EUR 2,20
Doppelter Espresso	EUR 3,90
Heiße Schokolade	EUR 3,80
Caffè „Chiemsee Traum“ mit einem Schuss Amaretto, Sahne & Zimt	EUR 5,20
Latte Macchiato „Spezial“ mit einem Schuss Eierlikör	EUR 5,20
Schokoccino heiße Schokolade mit Espresso	EUR 4,20

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,
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