



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!





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!

## Es ist Spargelzeit..

~ frischer Schrobenhausener Stangenspargel ~

### Spargelcremesuppe

Spargelstückchen | Bärlauchstangerl

EUR 7,5



### Frischer Stangenspargel

an hausgemachter Sauce Hollandaise oder zerlassene Butter  
kleine gebratene Kartoffeln | bunter Salat mit Hausdressing

EUR 21

### Spargel mit Wienerschnitzel vom Kalb

in Butter gebraten | kleine gebratene Kartoffeln |  
hausgemachte Sauce Hollandaise oder zerlassene Butter

EUR 25

### Spargel mit Filets von der Bachforelle & vom Saibling

Petersilienkartoffeln | hausgemachte Sauce Hollandaise  
oder zerlassene Butter

EUR 24

### Gebratenes Zanderfilet

Spargelragout | getrocknete Tomaten | Petersilienkartoffeln

EUR 25

### „Des Fischers liebstes Spargelgericht“

Jakobsmuscheln | Zanderfilet | Wildfanggarnele |  
Petersilienkartoffeln | hausgemachte Sauce Hollandaise  
oder zerlassene Butter

EUR 29

## *Appetit machen..*

<b>Französische Bouillabaisse mit Sauce Rouille</b> Miesmuscheln   Jakobsmuschel   Garnele   Saibling   Renke   geröstetes Baguette	EUR 13
<b>Duett von Riesengarnele &amp; Jakobsmuschel</b> Mango-Chili-Chutney   marinierte Wildkräuter   Kräuterbaguette	EUR 13
<b>Matjestatar von der Chiemseerenke</b> mit Apfel, Essiggurke, Zwiebeln und Kapern   Rote-Beete-Carpaccio	EUR 14
<b>Karamellierter Ziegenkäse</b> Feigen   marinierter Baby-Leaf-Salat   Granatapfelkerne   Walnüsse   Speckdattel	EUR 14
<b>Bunter Salat</b> mit gerösteten „Kerndl“ & Croutons	EUR 5,5

## Unsere Fischspezialitäten..

- Gebrautes Chiemsee-Hechtfilet**  
auf frischen Bärlauch-Tagliarini | Juliennegemüse |  
kandierte Cocktailtomate | Wildkräuter EUR 24
- Trilogie vom heimischen Fisch**  
Filet vom Bachsaibling, Zander und Bachforelle |  
Petersilienwurzelpüree | Rote-Beete-Ragout |  
Knoblauch-Kräuter-Sößchen EUR 24  
...dazu eine gebratene Wildfanggarnele? EUR 29
- Bachforellenfilets in Butter gebraten**  
an unserer hausgemachten Zitronen-Velouté  
Petersilienkartoffeln | Grillgemüse EUR 21
- Gebackenes Filet vom Bachsaibling aus Übersee**  
lauwarmer hausgemachter Kartoffel-Bärlauch-Salat |  
Sauce Remoulade EUR 19,5
- Ganzer Bachsaibling oder Bachforelle „Müllerin Art“**  
~ in Butter gebraten ~  
hausgemachte Zitronen-Velouté | kandierte  
Cocktailtomaten | Buttermandeln | Petersilienkartoffeln EUR 21
- Frische Tagliarini**  
mit gebratenen Garnelen & Jakobsmuscheln |  
Knoblauch-Kräuter-Sößchen | Juliennegemüse EUR 22

## *Für Fleischliebhaber..*

**Zwiebelrostbraten** ~ von der bayrischen Jungbullenlende ~  
an Schalottenjus | Bratkartoffeln | Speckbohnen | Röstzwiebel EUR 25

**Wienerschnitzel vom Kalb**  
Bratkartoffeln | Preiselbeeren | kleiner Salat EUR 25

## *Kein Fisch und kein Fleisch..*

**Frische Tagliarini** an einem Knoblauch-Kräuter-Sößchen  
Juliennegemüse | gebratene Kräuterseitlinge |  
kandierte Cocktailtomaten | Wildkräuter EUR 15

**Bunter Salat mit Kräuterseitlingen**  
gebratene Kräuterseitlinge | Hausdressing |  
frischer Waldbeerendip & Früchte | Steinofenbaguette EUR 17,5

## *Gesund ~ Grün ~ Knackig..*

**Bunter Salat mit dreierlei Fisch**  
Filets vom Bachsaibling, Zander und Bachforelle |  
Hausdressing | frischer Waldbeerendip & Früchte |  
Steinofenbaguette EUR 19

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

## 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>Feines Himbeer Sorbet</b> ~ <i>vegan</i> ~ mit frischen Beeren	EUR 5
<b>Affogato al Café</b> ~ <i>klein aber fein</i> ~ heißer Espresso serviert mit einer Kugel Crème Vanilla	EUR 4,5

Wir leben für den GENUSS..