



Der schönste Tag im Leben..  
an einem ganz besonderen Ort!

„Um aus Zeit Erinnerungen zu machen  
braucht es das Besondere.“

Liebes Brautpaar!

Es freut uns, dass Sie den schönsten Tag im Leben bei uns verbringen möchten.  
Wir stehen Ihnen sehr gerne zur Verfügung und planen Ihre Feier mit Herz & Leidenschaft!

Unser Erfolgsrezept? Das Team! Kompetenz, Erfahrung, Leidenschaft am Beruf und  
eine große Prise Teamwork. Das ist unser Dream-Team der Fischerei Minholz!

In enger Abstimmung arbeiten wir Hand in Hand mit Ihnen,  
um Ihre Hochzeitsfeier gelingen zu lassen.

*Unser Restaurant bietet Platz für 55 Personen..  
Wir bitten um Verständnis, dass Hunde im Innenbereich  
unseres Restaurants nicht erlaubt sind.*



Auf den folgenden Seiten finden Sie nun eine schöne Auswahl an Möglichkeiten..

Für besondere Wünsche erstellen wir Ihnen selbstverständlich gerne auch ein individuelles Angebot.

Lassen Sie sich nun inspirieren.. Wir freuen uns schon jetzt auf Ihre Rückmeldung!

Julia & Dominik mit dem gesamten Team



## Der Empfang für einen tollen Start

**Prosecco Terra Serenapro angebrochener Flasche: € 30,-**

Wir servieren den Prosecco pur, gespritzt mit Holunderblütensirup  
oder klassisch mit Orangensaft..

Auch für die, die keinen Prosecco mögen, stehen wir stets parat  
mit gekühltem Bier und antialkoholischen Getränken.

## Ihr Menü

Nachfolgend finden Sie eine herrliche Auswahl an Gerichten, stellen Sie Ihr Menü individuell  
zusammen - unsere Küchencrew setzt es für Sie um.

3 Gänge	Suppe   Hauptgang*   Dessert	€ 49
3 Gänge	Vorspeise   Hauptgang*   Dessert	€ 55
4 Gänge	Vorspeise   Suppe   Hauptgang*   Dessert	€ 64

**Lassen Sie sich nun verzaubern..**

\* Auswahl eines Fisch-, sowie eines Fleischgerichts

Für Ihr Menü können Sie 1 Vorspeise, sowie 1 Dessert wählen.

## Vorspeisen

### Karamellisierter Ziegenkäse

marinierter Feldsalat | Speckdatteln | geröstete Walnüsse

### Zweierlei Tatar von Thunfisch | Lachs

klassisch trifft asiatisch

Garnele | Avocado | Mango | Wakame-Algensalat

### Duett von Riesengarnele und Jakobsmuschel

Mango-Chili-Chutney | marinierten Wildkräutern

### Hausgebeizter Graved Lachs auf Kartoffelrösti

Wildkräuter | Honig-Senf-Topping

### Vitello Tonnato | gekochte Kalbsnuss an einer leichten

Thunfisch-Kapern-Sauce | Sardelle | geröstetes Baguette

## Suppen

### Hausgemachte Fischsuppe

mit Sauce Rouille

### Kräuterschaum-Süppchen

### Klare Brühe vom heimischen Rind

~ wahlweise mit Frittaten, Kaspressknödel oder Fleischstrudel - alles hausgemacht ~



## Hauptgänge

### **Gebratenes Filet vom Chiemseezander**

hausgemachtes Kartoffelgratin

Babyspinat | Krustentierschaum

### **Ganzer Bachsaibling „Müllerin Art“**

*~ in Butter gebraten ~*

hausgemachte Zitronen-Velouté | kandierte  
Cocktailtomaten | Buttermandeln | Petersilienkartoffeln

### **Trilogie vom heimischen Fisch**

Filet vom Bachsaibling, Zander und Bachforelle |

Grillgemüse | Petersilienkartoffeln

Zitronen-Velouté

**Chiemseerenkenfilets in Butter gebraten**  
an unserer hausgemachten Zitronen-Velouté,  
mit Petersilienkartoffeln & Grillgemüse

**Geschmorte Ochensbackerl**  
Spinat-Serviettenknödel  
Ofengemüse | Rotweinjus

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

**Ofenfrischer Krustenbraten** *vom Strohschwein*  
Semmelknödel | Speckkrautsalat | Dunkelbiersoße



## Desserts

### Hausgemachte Apfelkücherl

mit Zimtzucker bestäubt, an Waldbeerenragout,  
Vanilleeis und einem Klecks Sahne

### Mousse au chocolat

~ von der Edelcouverture ~  
auf karamellisierten Orangenfilets

### Tonkabohnen Crème brûlée

an marinierten Waldbeeren  
und Vanilleeispraline

Selbstverständlich servieren wir für Vegetarier/Veganer und Allergiker ein alternatives Menü, geben Sie uns einfach Bescheid. Auch für Kinder haben wir natürlich passende Gerichte wie **Schnitzel** oder „Fish and Chips“.



## Der Wein..

Zu einem schönen Fest, gehört auch ein schöner Wein..  
Unsere Servicemitarbeiter werden stets dafür sorgen, dass die Gläser Ihrer Gäste  
nie leer werden und ausgelassen gefeiert werden kann.

## Unsere Klassiker..

### **Grauer Burgunder, aus der Pfalz**

*Weingut Emil Bauer*

pro angebrochener Flasche: € 30,00

### **Sauvignon Blanc, Steiermark**

*Weingut Stefan Potzinger*

pro angebrochener Flasche: € 30,00

### **Rosso Passo, Italien (Merlot und Sangiovese-Traube)**

*Weingut Lenotti*

pro angebrochener Flasche: € 29,00

### **Rosé, Bardolino Chiaretto**

*Weingut Zenato*

pro angebrochener Flasche: € 27,00

Diese Weine können wir Ihnen auf jeden Fall empfehlen,  
sie treffen immer jeden Geschmack. Auf Wunsch schicken wir Ihnen gerne unsere  
ausführliche Weinkarte zu.

Alle anderen Getränke (Bier, sowie anti-alkoholische Getränke) werden laut unserer Getränkekarte berechnet.

## Hochzeitstorte & Nachmittagskaffee..

Ihre Hochzeitstorte können Sie natürlich sehr gerne mitbringen  
(gerne einen Tag vorher, eine Kühlmöglichkeit ist vorhanden).

Als Tellergeld berechnen wir € 2,50 pro Person.

### Hausgemachte Kuchen..

Wenn Sie Interesse an Kuchen von uns haben, können wir Ihnen unsere  
hausgemachten Köstlichkeiten anbieten:

Kuchen pro Stück € 4,60

Torte pro Stück € 4,90



# Tischdekoration

Den Tisch decken wir selbstverständlich nach Ihren Wünschen ein.  
Soll es eine Tischordnung geben? Namenskärtchen oder Gastgeschenke  
sind immer eine sehr schöne Idee. Gerne könne Sie vorbei kommen  
und die Dekoration platzieren.

## Sollen wir das für Sie übernehmen?

Der Pauschalbetrag für das Setup beträgt € 180,-.

Wenn wir die Menükartengestaltung übernehmen sollen, geben Sie uns gerne Bescheid –  
Abrechnung nach Arbeitsaufwand

Stoffservietten: € 3,50/Stück

Gartentische komplett weiß eindecken: Preis auf Anfrage.

Ansonsten werden die Gartentische mit weißen Deckern bestückt (siehe Bild).





## Allgemeine Informationen..

..um 02:00 Uhr müssen wir dann „Gute Nacht“ sagen.

Ab 23:30 Uhr erheben wir eine Nachtstundenpauschale von

€ 140,- (inkl. MwSt.) pro angebrochener Stunde.

(reguläre Öffnungszeiten: 11:30 bis 22:00 Uhr)

## Exklusivbuchung..

Sollten Sie sich für eine Exklusivbuchung unseres Restaurants (inkl. Garten) entscheiden,

wird für Speisen & Getränke ein Mindestumsatz vereinbart:

	Mindestumsatz Exklusivbuchung
ganztägig ab 11:30 Uhr	€ 12.000,-
von 11:30 bis 17:00 Uhr	€ 6.500,-
ab 17:00 Uhr	€ 7.500,-