



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!



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

„Fischerspritz“

*Amalfi Zitrone | Rosmarin |
Zirbe | Ingwer*

Passion Pink

*Blutorange | Pink Grapefruit | Rhabarber |
Junge Weinbeere | Orangenblüte*

Herbal Empire

*Wilde Kräuter | Wermut |
Pink Grapefruit | Blutorange |
Junge Weinbeere*

alle „Flavours“ werden gespritzt mit

Prosecco & Wasser

EUR 9,5

Hugo

Prosecco | Mineralwasser | Holunderblütensirup |
Scheibe Limette | frische Minze

EUR 7,90

Aperol Spritz

Prosecco | Mineralwasser | Aperol | Scheibe Orange

EUR 7,90

BALIS Spritz ~ *vegan-glutenfrei* ~

Prosecco | Basilikum | Ingwer

EUR 7,90

SEVILLA Spritz *#fischereiminholz*

Tanqueray Sevilla Gin | Tonic Water | frische Minze

EUR 9,50

Campari

Orange oder Soda | Scheibe Orange

EUR 7,90

Gin Tonic mit frischer Gurke

Gin | Tonic Water | Gartenminze

EUR 9,50

Vorspeisen

Hausgemachte Bouillabaisse mit Sauce Rouille

Miesmuschel – Vongole – Jakobsmuschel – Garnele –
verschiedene Fischfilets, dazu geröstetes Baguette

EUR 16

~ auf 2 Teller aufgeteilt ~

pro Person EUR 9

Spargelcremesuppe

Spargelstückchen | Bärlauchstangerl

EUR 11

Duett von Jakobsmuschel & Riesengarnele

auf Spargelsalat | Mango-Chutney | Wakame Algensalat

EUR 19

Beef Tatar

~ *handgeschnittenes bayrisches Rinderfilet* ~

Wachtelei | Kapern | Essiggurke | Zwiebel | Wasabischmand
Dijon-Senfmayonnaise | geröstetes Toastbrot

EUR 21

Karamellisierter Ziegenkäse

Feigen | marinierter Baby-Leaf-Salat | Granatapfelkerne |
Walnüsse | Speckdattel | hausgemachtes Chutney

EUR 16

Babycalamari vom Grill

in Knoblauchbutter & frischen Kräutern |

marinierter Baby-Leaf-Salat | Kräuteraguette vom Grill

EUR 17



Es ist Spargelzeit..

~ frischer Schrobenhausener Stangenspargel ~

Portion frischer Stangenspargel	EUR 25
mit luftgetrocknetem italienischen Hausschinken	EUR 29
an hausgemachter Sauce Hollandaise oder zerlassene Butter kleine gebratene Kartoffeln bunter Salat mit Hausdressing	
Spargel mit Wienerschnitzel vom Kalb	
in Butter gebraten kleine gebratene Kartoffeln hausgemachte Sauce Hollandaise oder zerlassene Butter	
	EUR 30
Spargel mit Filets von der Bachforelle & vom Saibling	
Petersilienkartoffeln hausgemachte Sauce Hollandaise oder zerlassene Butter	
	EUR 30
Gebrautes Zanderfilet	
auf frischen Spargel-Ricotta-Ravioli Spargelstückchen getrocknete Tomaten Lauchzwiebel Parmesan	
	EUR 29
„Des Fischers liebstes Spargelgericht“	
Jakobsmuscheln Zanderfilet Wildfanggarnele Petersilienkartoffeln hausgemachte Sauce Hollandaise oder zerlassene Butter	
	EUR 34

Region & Mee(h)r

Wildfang Garnelen „Aglio e Olio“ ~ 7 Stück ~ bunter Salat Knoblauch-Chili-Majo Kräuterbaguette	EUR 27
Duett von Bachsaibling & Forelle in Knoblauchbutter gebraten Kirschtomaten frische Kräuter Petersilienkartoffeln kleiner bunter Salat	EUR 26
Filet von der Dorade in Butter gebraten Petersilienkartoffeln Grillgemüse hausgemachte Zitronen-Veloutè	EUR 26
Ganzer Saibling „Müllerin-Art“ zerlassene Butter kandierte Cocktailtomaten Buttermandeln Petersilienkartoffeln	EUR 26
Gebackenes Filet vom Bachsaibling hausgemachter Bärlauch-Kartoffelsalat Remoulade	EUR 25
„Andi's Fisch-Curry“ heimische Fischfilets Wildfanggarnele frisches Gemüse Kokosmilch Erdnüsse Basmati- Reis	EUR 27

Für Fleischliebhaber

Geschmorte Ochsenbackerl

Spinat-Serviettenknödel | frisches Pfannengemüse | Rotweinjus EUR 27

Wienerschnitzel vom Kalbsrücken

Bratkartoffeln | Preiselbeeren | kleiner Salat EUR 29,5

Rumpsteak

hausgemachte Kräuterbutter | Kartoffel-Wedges |
Sauerrahmdip | bunter Salat EUR 30

Vegetarisch

Frische Ravioli

Spargel-Ricotta-Füllung | Spargelstückchen |
getrocknete Tomaten | Lauchzwiebel | Parmesan EUR 21

Spinat-Serviettenknödel

kandierte Tomaten | Nussbutter | Kerndl | Parmesan EUR 19

Vegan

Andi's Curry

frisches Gemüse | Kokosmilch | Erdnüsse | Basmati- Reis EUR 19

Süßes

Tonkabohnen Crème brûlée Waldbeeren-Ragout Vanilleispraline	EUR 11
Hausgemachtes Mousse au chocolat <i>~ von der Edelcouverture ~</i> an Orangerillet	EUR 11,5
Erdbeer-Mandel-Parfait mit frischen marinierten Erdbeeren Minze	EUR 12,5
Hausgemachte Apfelkücherl mit Zimtzucker bestäubt Waldbeerenragout Vanilleis Klecks Sahne	EUR 12
Affogato al Café <i>~ klein aber fein ~</i> heißer Espresso serviert mit einer Kugel Crème Vanilla	EUR 6

Wir leben für den GENUSS

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

Alkoholfreie Getränke

Saftschorlen

Apfelsaft	0,5 l	EUR 5,20
Apfel-Traube-Kirsch	0,5 l	EUR 5,20
Orangensaft	0,5 l	EUR 5,30
Maracuja- oder Rhabarber	0,5 l	EUR 5,30

Adelholzener Mineralwasser

still oder prickelnd	0,25 l	EUR 3,90
	0,75 l	EUR 6,90
Tafelwasser prickelnd	0,5 l	EUR 4,20
Spezi ^{2, 11, 7}	0,5 l	EUR 5,10
Zitronenlimo ⁷	0,5 l	EUR 5,10
Fanta Orange ²	0,2 l	EUR 3,90
Coca Cola Coca Cola light ^{2, 11, 7}	0,2 l	EUR 3,90
Apfelsaft	0,2 l	EUR 4,10
Orangensaft	0,2 l	EUR 4,10

Weinmixgetränke

Weiß-, Rosé oder Rotweinschorle	0,25 l	EUR 5,10
- süß oder sauer -	0,5 l	EUR 7,10

Unsere offenen Weine finden Sie in der Weinkarte..

Frische Limonaden

Hausgemachte Limonade

frischer Ingwer | Zitrone |

Holunderblüten | Gartenminze

EUR 5,20

Balis

#vegan #glutenfrei

Basilikum | Ingwer | Zitrone

EUR 5,20

Holler Kracherl

Holunderblüten | Sonnenzitrone | Gartenminze

EUR 5,20

Himbeer Kracherl

Himbeersaft | Sonnenzitrone | Frozen Himbeeren

EUR 5,20

Lemon Cooler

Sonnenzitrone | Rosmarinzweig

EUR 5,20

Original Rosenheimer Bierspezialitäten | AUERBRÄU

VOM FASS

Auer Hell	0,5 l	EUR 5,10
Radler	0,5 l	EUR 5,10
Rosenheimer Hefeweißbier	0,5 l	EUR 5,30
Russenhalbe	0,5 l	EUR 5,30
Rosenheimer Leichte Weiße	0,5 l	EUR 5,30
Johann Auer dunkle Weiße	0,5 l	EUR 5,30
Paulaner Hell alkoholfrei	0,5 l	EUR 5,10
Paulaner Hefe alkoholfrei	0,5 l	EUR 5,30
Rosenheimer Pils	0,33 l	EUR 4,20

Digestif

Grappa Nonino	2 cl	EUR 5,10
Averna auf Eis mit Zitrone	2 cl	EUR 5,10
Ramazotti auf Eis mit Zitrone	2 cl	EUR 5,10
Edelbrandmanufaktur Guggenbichler..		
Obstbrand aus Äpfel und Birnen	2 cl	EUR 5,10
Williamsbirnenbrand	2 cl	EUR 5,10
Feines Mirabellenwasser	2 cl	EUR 5,90
Quittenlikör	2 cl	EUR 5,90
Walnusslikör	2 cl	EUR 5,90

Unsere Kaffeespezialitäten

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



Haferl Caffè Crema	EUR 4,70
Tasse Caffè Crema	EUR 4,20
Cappuccino	EUR 5,10
Milchkaffee	EUR 5,10
Latte Macchiato	EUR 5,30
Espresso	EUR 2,90
Doppelter Espresso	EUR 4,20
Heiße Schokolade	EUR 5,10
Schokoccino	
heiße Schokolade mit Espresso	EUR 5,30

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

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