



Ihre Veranstaltung
an einem ganz besonderen Ort!

Restaurant fischerei Minholz | Birkenallee 48 | 83233 Bernau am Chiemsee
www.fischerei-minholz.de | reservierung.fischereiminholz@gmx.de | +49 8051 6019059

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

Was möchten Sie feiern?

An den Anlässen mangelt es ja nie – zumindest nicht bei uns..

Planen Sie mit Ihren Mitarbeitern eine kreative Auszeit? Suchen Sie eine stilvolle Umgebung für Ihre Familienfeier oder möchten Sie Ihren Geburtstag bei uns feiern?

Dann sind Sie bei uns genau richtig!

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 Ihr Event gelingen zu lassen.

Unser Restaurant bietet Platz für 50 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 Ochensackerl
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.

Kuchen & Nachmittagskaffee..

Kuchen oder Torten können Sie sehr gerne mitbringen
(gerne einen Tag vorher, eine Kühlmöglichkeit ist vorhanden).

Als Tellergeld berechnen wir € 2,50 pro Person.

Hausgemachte Kuchen..

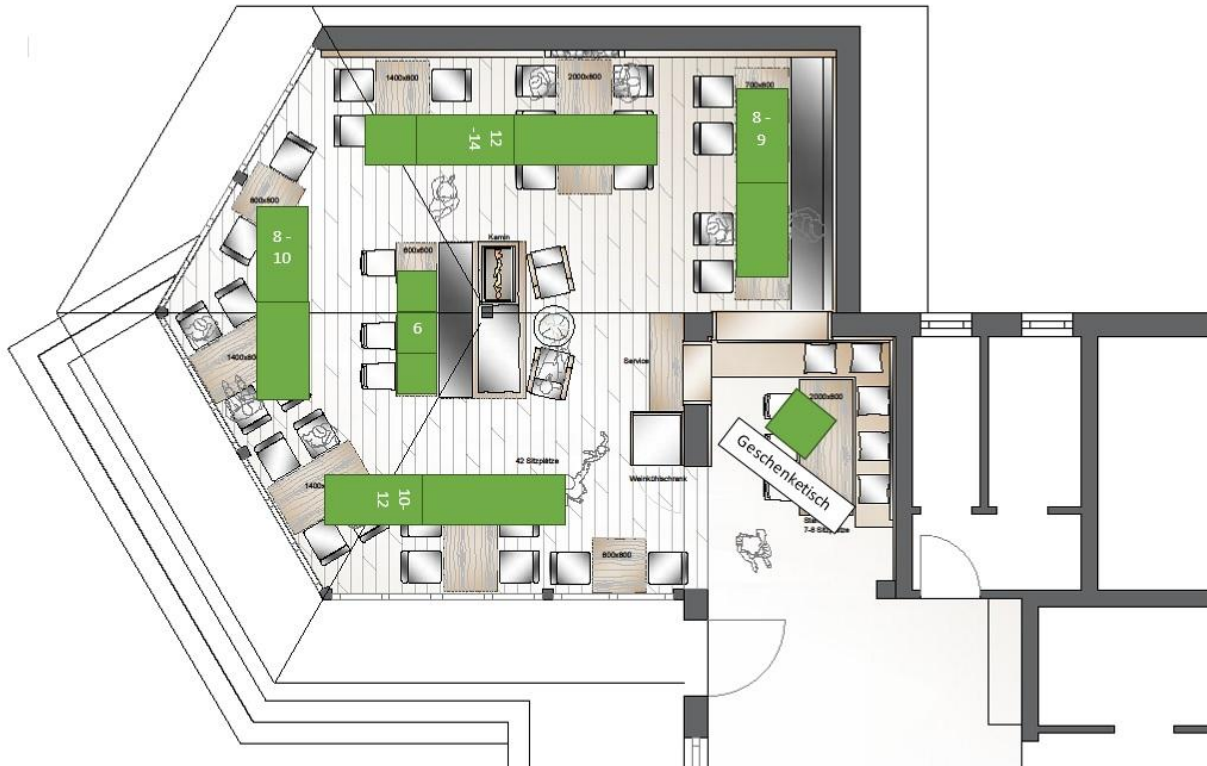
Wenn Sie Interesse an Kuchen von uns haben, können wir Ihnen unsere
hausgemachten Köstlichkeiten anbieten:

Kuchen pro Stück € 4,60

Torte pro Stück € 4,90



⑤ Der Sitzplan INNEN (Maximalbelegung)



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 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,-

September 2025, Änderungen vorbehalten