



Ihre Weihnachtsfeier

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!





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

Es ist für uns die allerschönste Zeit des Jahres: eine Zeit der Ruhe
und eine Zeit der Besinnlichkeit.

Es ist Weihnachten..

Feiern Sie „Ihr Weihnachten“ mit Ihren Mitarbeitern in einer unvergleichlichen Atmosphäre und lassen Sie bei Kerzenschein und wunderbarem Essen das Jahr Revue passieren.

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.



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

September 2025, Änderungen vorbehalten

Der Empfang an unserer Feuerstelle

Wir empfangen Sie und Ihre Mitarbeiter draußen an unserer Feuerstelle, im Hintergrund läuft weihnachtliche Musik und im Kessel über dem Feuer wartet bereits heißer Glühwein auf Sie!

1 Haferl Glühwein/Punsch € 4,50

Pauschale für die Feuerstelle € 50,- netto

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

Das 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 2 Vorspeisen/Suppen, sowie 2 Desserts wählen.

Vorspeisen

Gegrillter Arm vom Oktopus

mediterranes Gemüse | marinierte Wildkräuter |
Tomatensalsa | Pinienkerne

Karamellierter Ziegenkäse

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

„Bayrisches Vitello Forello“

gekochter Kalbstafelspitz fein aufgeschnitten |
Sößchen aus geräuchertem Chiemseefisch |
Jahrgangssardellen | Kapern | Zitrone

Duett von Riesengarnele & Jakobsmuschel

Babyspinat | Petersilienwurzel-Creme |
Knoblauch-Sößchen

Beef Tatar

~ handgeschnittenes bayrisches Rinderfilet ~
Wachtelei | Kapern | Essiggurke | Zwiebel |
Dijon-Senfmayonnaise | geröstetes Toastbrot

Zweierlei Tartar von Thunfisch & Lachs

~ asiatisch trifft klassisch ~
Mango-Chili-Chutney | Avocado |
gebratene Riesengarnele

Suppen

Französische Bouillabaisse

mit Sauce Rouille

Vongole | Jakobsmuschel | Garnele |
Saibling | Renke | geröstetes Baguette

Schwarzwurzelsüppchen

Walnüsse | Speckkrusterl

Cremesüppchen vom Feldsalat

mit Kräutern und Hechtnockerl

Rote-Beete-Schaumsuppe

Meerrettichschaum |

goldbraun gebratene Jakobsmuschel

Maronencremesuppe

geräucherte Entenbrust | Bauernbrot

Kräftige Rindersuppe

mit hausgemachten Speck- & Kaspressknödel | Julienne Gemüse

Räucherfischsüppchen

Radieschen-Meerrettich-Schaum |

Stück geräuchertes Saiblingsfilet

Hauptgänge

Fischgerichte

Filets von der Chiemseerenke

in Butter gebraten

an unserer hausgemachten Zitronen-Velouté |
Petersilienkartoffeln | Grillgemüse

Chiemsee-Zander auf der Hautseite gebraten

Rahmwirsing | kleine gebratene Kartoffeln |
Juliennegemüse | kandierte Cocktailtomate

Gebratene Riesengarnelen & Jakobsmuscheln

auf frischen Tagliarini | Lauchzwiebel | kandierte Cocktailtomate | Wildkräuter

Duett von der Chiemseerenke & Bachforelle

Kartoffelcreme | Knoblauchsößchen |
frischer Babyspinat | Juliennegemüse

Filet vom Bachsaibling

in Butter gebraten

glaciertes Minigemüse | Beurre blanc |
Petersilienwurzelpüree

Gebratenes Filet vom Chiemseezander

an Riesling-Schnittlauch-Sauce |
Wintergemüse | frische Rosmaringnocchi

Gebratenes Filet vom Loup de mer

auf Risotto | gebratene Pilze | Pfirsichspalten vom Grill |
Lauchzwiebel | Petersilienschaum

Fleischgerichte

Geschmorte Ochsenbackerl

Gemüse vom Grill |
Kartoffel-Sellerie-Püree | Portweinjus

Rehbraten aus heimischer Jagd

Serviettenknödel | Speckrosenkohl |
Preiselbeer-Chutney

Zwiebelrostbraten

~ von der bayrischen Jungbullenlende ~
an Schalottenjus | Kräuterdrillinge | Speckbohnen | Röstzwiebel

Milchkalbsleber „Berliner-Art“

Buttersalbei | gebratene Apfelscheiben |
Petersilienwurzel-Püree | Kräuterjus

Rosa gebratenes Roastbeef

Sauce Bernaise | Wintergemüse | Bäckerinkartoffeln

Wiener Kalbstafelspitz

Juliennegemüse | Schnittlauchsößchen | Petersilienkartoffeln

Vegetarische Gerichte

Hausgemachte Ziegenkäseravioli

Trauben | Walnüsse | Trüffelschaum

Kürbis-Risotto

Parmesan | gebratene Kürbisspalte | Petersilienschaum | Kernöl

Desserts..

Hausgemachtes Mousse au chocolat

~ von der Edelcouverture ~

an Orangerillet | karamellierte Nuss

Tonkabohnen Crème brûlée

Waldbeeren-Ragout | Vanilleeispraline

Hausgemachte Apfelkücherl

~ im Bierteig gebacken ~

mit Zimtzucker bestäubt | Vanilleeis | Klecks Sahne

Hausgemachte Apfel-Topfenknödel

Walnusseis | Birnenchutney

Hausgemachte Zimtnudel

auf Zwetschgenröster | hausgemachtes Sorbet | Klecks Sahne

Kaiserschmarrn ~ hausgemacht ~

eingelegte Rosinen | Mandelblätter | Zwetschgenröster

Der Wein..

Zu einem schönen Fest, gehört auch ein schöner Wein..

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.

Tischdeko..

Weihnachten ist ein Gefühl und dieses Gefühl werden Sie spüren,
wenn Sie unser Restaurant betreten..

Wir decken Ihren Tisch mit ganz viel Liebe – Sie werden begeistert sein!

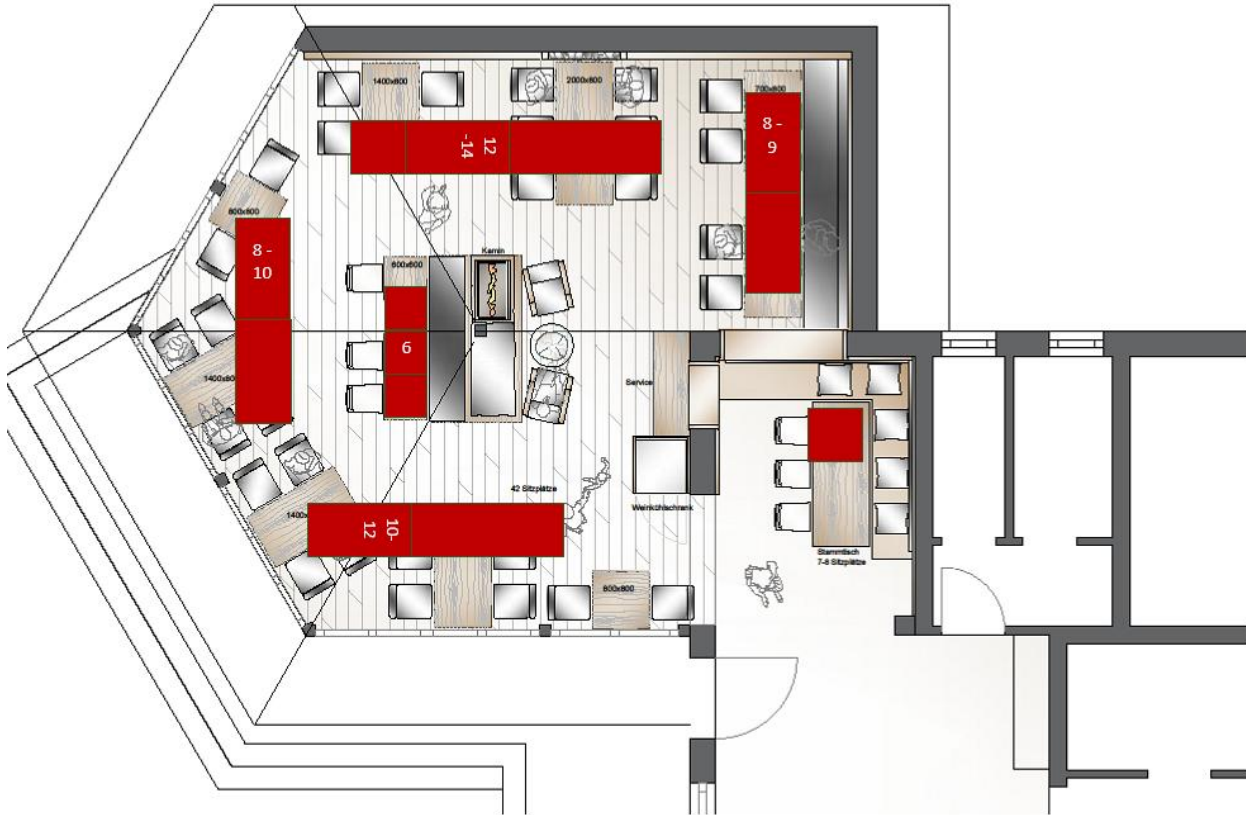
Die Menükarten gestalten wir ebenfalls gerne für Sie.

Pauschalpreis für Deko bzw. Menükarten: € 85,-
Blumen werden separat abgerechnet.

Stoffservietten: € 3,50/Stück



Der Sitzplan (Maximalbelegung)



Allgemeine Informationen..

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

Ab 23:00 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
ab 17:00 Uhr	€ 3.500,-