



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 (ausschließlich 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!

Aperitif

Passion Pink

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

Pear Explosion

*Gelagerte Birne | Junge Weinbeere |
Rote & Gelbe Williamsbirne |
Rosmarin*

Herbal Empire

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

alle „Flavours“ werden gespritzt
mit Prosecco & Wasser

EUR 9,5

houseofnaturaltaste.com

Hugo

Prosecco | Mineralwasser | Holunderblütensirup |
Scheibe Zitrone | frische Minze

EUR 7,50

Aperol Spritz

Prosecco | Mineralwasser | Aperol | Scheibe Orange

EUR 7,50

BALIS Spritz ~ vegan-glutenfrei ~

Prosecco | Basilikum | Ingwer

EUR 7,50

SEVILLA Spritz #fischereiminholz

Tanqueray Sevilla Gin | Tonic Water | frische Minze

EUR 8,00

Campari

Orange oder Soda | Scheibe Orange

EUR 7,50

Gin Tonic mit frischer Gurke

Gin | Tonic Water | Gartenminze

EUR 9,50

Vorpeisen..

- Hausgemachte Bouillabaisse mit Sauce Rouille**
Miesmuschel – Jakobsmuschel – Garnele –
Lachs – Vongole, dazu geröstetes Baguette EUR 14
- Duett von Jakobsmuschel & Riesengarnele**
Mango-Chili-Chutney | marinierte Wildkräuter |
Kräuterbaguette EUR 18
- Beef Tatar**
~ handgeschnittenes bayrisches Rinderfilet ~
Wachtelei | Kapern | Essiggurke | Zwiebel |
Dijon-Senfmayonnaise | geröstetes Toastbrot EUR 21
- Karamellisierter Ziegenkäse**
Feigen | marinierter Baby-Leaf-Salat | Granatapfelkerne |
Walnüsse | Speckdattel | Mango-Chili-Chutney EUR 16
- Babycalamari vom Grill**
in Knoblauchbutter & frischen Kräutern |
marinierter Baby-Leaf-Salat | Baguette EUR 17

Spezialitäten aus See & Meer..

- Wildfang Garnelen „Aglio e Olio“ ~ 7 Stück ~**
bunter Salat | Knoblauch-Chili-Majo | Kräuterbaguette EUR 27
- Gebäckenes Filet vom Bachsaibling aus Übersee**
lauwarmer hausgemachter Kartoffel-Gurken-Salat |
Sauce Remoulade EUR 23
- Ganzer Saibling „Müllerin-Art“**
zerlassene Butter | kandierte Cocktailtomaten |
Buttermandeln | Petersilienkartoffeln EUR 25
- Duett von Bachsaibling & Forelle**
in Knoblauchbutter gebraten | Kirschtomaten |
frische Kräuter | Petersilienkartoffeln | kleiner bunter Salat EUR 25
- Filets von der Regenbogenforelle in Butter gebraten**
Petersilienkartoffeln | Grillgemüse | zerlassene Butter EUR 24
- Gebratenes Filet vom Wildzander**
„im Limetten-Olivenöl gegart“
Knoblauch-Kräuter-Sößchen | wilder Brokkoli |
Petersilienwurzelpüree EUR 28

Es ist Spargelzeit..

~ frischer Schrobenhausener Stangenspargel ~

Spargelcremesuppe

Spargelstückchen | Bärlauchstangerl

EUR 9,5



Frischer Stangenspargel mit Original Serrano-Schinken

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

EUR 26

Spargel mit Wienerschnitzel vom Kalb

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

EUR 28

Spargel mit Filets von der Bachforelle & vom Saibling

Petersilienkartoffeln | hausgemachte Sauce Hollandaise
oder zerlassene Butter

EUR 27

Gebrautes Zanderfilet

auf frischen Tagliarini | Spargelstückchen |
getrocknete Tomaten | Wildkräuter

EUR 29

„Des Fischers liebstes Spargelgericht“

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

EUR 32,5

Für Fleischliebhaber..

Geschmorte Ochsenbackerl

Bärlauch-Serviettenknödel | frisches
Pfannengemüse | Rotweinjus

EUR 27

Wienerschnitzel vom Kalbsrücken

Bratkartoffeln | Preiselbeeren | bunter Salat

EUR 28

Rumpsteak

hausgemachte Kräuterbutter | Kartoffel-Wedges |
Sauerrahmdip | bunter Salat

EUR 28

-

Kein Fisch und kein Fleisch..

Frische Tagliarini an Bärlauchpesto

getrocknete Tomaten | Lauchzwiebel | Parmesanspäne

EUR 18

Bärlauch-Serviettenknödel

kandierte Tomaten | Nussbutter | Kernöl | Parmesan

EUR 19

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

Süßes..

Tonkabohnen Crème brûlée Waldbeeren-Ragout Vanilleeispraline	EUR 11
Mandelparfait karamellisierte Orangenfilets frische Beeren Kürbiskrokant	EUR 11
Hausgemachtes Mousse au chocolat <i>- von der Edelcouverture -</i> an Orangenrillet	EUR 11
Hausgemachte Apfelkücherl <i>~ im Bierteig gebacken ~</i> mit Zimtzucker bestäubt Vanilleeis 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..