



Unsere Nachmittagskarte
von 14⁰⁰ bis 17⁰⁰ Uhr

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 (bevorzugt EC-Karte) werden ab EUR 20,- akzeptiert!



Aperitif

Passion Pink

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

Herbal Empire

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

Pear Explosion

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

alle „Flavours“ werden
gespritzt mit Prosecco &
Wasser
EUR 9,5

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**



Appetit machen..

Französische Bouillabaisse mit Sauce Rouille

Vongole – Jakobsmuschel – Garnele –
Sajbling – Forelle, dazu geröstetes Baguette

EUR 14

Karamellisierter Ziegenkäse

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

EUR 16

Bunter Salat

mit gerösteten „Kerndl“ & Croutons

EUR 6

Unsere Klassiker..

Gebäckenes Filet vom Bachsajbling aus Übersee

lauwarmer hausgemachter Kartoffel-Gurken-Salat |
Sauce Remoulade

EUR 23

Filets von der Regenbogenforelle in Butter gebraten

gebratene Drillinge | Grillgemüse | zerlassene Butter

EUR 24

Gebratenes Filet vom Wildzander

„im Limetten-Olivenöl gegart“

Knoblauch-Kräuter-Sößchen | wilder Brokkoli |
Petersilienwurzelpüree

EUR 28

Ganzer Sajbling „Müllerin-Art“

zerlassene Butter | kandierte Cocktailtomaten |
Buttermandeln | Petersilienkartoffeln

EUR 25



Für Fleischliebhaber..

Wienerschnitzel vom Kalb

Bratkartoffeln | Preiselbeeren |
kleiner Salat

EUR 28

Süßes..

Zum süßen Abschluss empfehlen wir
unsere hausgemachten **Kuchen**
und **Torten..**

EUR 4,2

EUR 4,5

*– fragen Sie nach unseren heutigen
Köstlichkeiten –*

Affogato al Café – *klein aber fein* –
heißer Espresso serviert mit einer
Kugel Vanilleeis

EUR 6

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