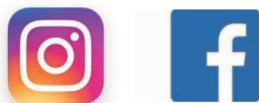


# **HERZLICH WILLKOMMEN IM RESTAURANT ZUM HOLZWURM**

## **FEINSTE ALPEN-KÜCHE IN ECHTEM WOHNZIMMER-FLAIR**

Freu dich auf viele „Mhmmm“-Momente – feinste, regionale Gerichte, coole Drinks, hervorragende österreichische Weine, ein kühles Bier oder „a guats Schnapserl“. Auf höchste Qualität und heimische Produkte kannst du dich bei uns verlassen... denn wir Holzwürmer sind echte Genießer.

**Follow us:**



the\_gappmaier\_selection  
#zumholzwurmflachau  
#myschlösslflachau  
#lunaapartmentflachau



# Weils einfach besser schmeckt!

In diesem Sinne wünschen wir ihnen genussvolle Stunden.  
Familie Gappmaier & Reiter mit Ihrem Holzwurm-Team



falstaff

## HEIMISCHER–BIOLOGISCHER–GESÜNDER

**Fisch:** Regionaler Gebirgsaibling aus dem Bluntautal, Golling-Salzburgerland  
[www.bluntaufisch.at](http://www.bluntaufisch.at)

**Huhn:** Steirisches Maishendl – Fleischerei Ablinger, Oberndorf

**Lamm:** Bio Tauernlamm [www.tauernlamm.at](http://www.tauernlamm.at)

**Rind und Schwein:** Fleischerei Ablinger, Oberndorf  
Transgourmet, Salzburg

**Eier (Bodenhaltung):** Franz Baumgartner, Haag

**Erdäpfel:** Josef Strohmayer, Waldviertel

**Heidelbeeren:** vom Griessenkar

**Äpfel und Zwetschken:** eigener Obstgarten

**Brot und Gebäck:** Naturbäcker Lagler  
[www.lagler.at](http://www.lagler.at)

Unsere geschulten Mitarbeiter informieren Sie gerne über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können.

Preise inklusive aller Abgaben. Druckfehler und Preisänderungen vorbehalten

# MITTAGSKARTE

## LUNCH

täglich von 11.30 – 14.30 Uhr | daily from 11.30 to 14.30

### Pikante Gulaschsuppe | Spicy goulash soup

Kaisersemmel € 9,90  
*bread roll*

### Holzwurm's Deluxe Burger (Fleisch, Käse, 100% Bio, made in Austria)

hausgemachtes Rindfleisch Patty, Emmentaler, Salat, € 23,50  
Tomate, Speck, Zwiebel, Gurkerl, hausgemachte BBQ-Soße,  
Chili Mayonnaise, Pommes  
*homemade beef patty, cheese, salad, tomato, bacon, onion, gherkin,  
homemade BBQ-sauce, creamy spicy sauce, french fries*

### Wildkaskrainer mit Gebäck € 14,00 *Fried sausage with melted cheese, bread roll*

### Bauerntoast | Farmer's toast

Bauernbrot, gebratener Speck, Bierkäse, Spiegelei € 15,00  
*toasted farmhouse bread, grilled bacon, cheese, fried egg*

### Schinken-Käse Toast € 9,50 *Toast with ham and cheese*

### BIO Chili con Carne mit Gebäck *Organic chili con carne with bread*

Rindfleisch faschiert in Bio-Qualität, Mais, Bohnen € 18,50  
*Organic minced beef, corn, beans*

### Portion Pommes € 7,50

### Hausgemachter Kaiserschmarrn *Homemade „Kaiserschmarrn“*

Zwetschkenröster oder Apfelmus € 16,90  
(wir bitten um Verständnis für mögliche Wartezeiten)  
*cut up and sugared pancake with raisins, plum or apple sauce*  
(we do apologize for longer waiting times which may occur)

### Bauerngröstl | Farmer's pan

Röstkartoffel, Geselchtes, Spiegelei, grüner Salat € 18,90  
*fried potatoes, smoked meat, fried egg, green salad*

## Kasnockn im Pfandl serviert | Cheese spaetzle

Spätzle, Bier- und Graukäse, Röstzwiebel, Krautsalat € 18,90  
„spätzle“, cheese assortment, roast onions, cabbage salad

## Dauerbrenner „Holzwurmpfandl“

gegrillte Schweinefilets, Waldschwammerlsoße, Gemüse, Rösti € 29,00  
grilled fillets of pork served in the pan, mushroom sauce,  
vegetable, fried grated potatoes

## Wiener Schnitzel vom Landschwein

### Wiener Schnitzel regional pork

Petersilienkartoffel oder Pommes Frites, Preiselbeeren € 21,90  
Wiener Schnitzel from pork, parsley potatoes or french fries,  
cranberries

## Original Wiener Schnitzel vom Salzburger Kalb

### Original Wiener Schnitzel regional veal

Petersilienkartoffel oder Pommes Frites, Preiselbeeren € 31,50  
Wiener Schnitzel regional veal, parsley potatoes or french fries,  
cranberries

## Würzige Ripperl | Tasty Spare Ribs

Ofenkartoffel, Sauerrahmsoße € 27,50  
baked potatoe, sour cream sauce

## Filetsteak vom heimischen Stier

### Fillet steak local beef

Pfeffersauce, Maiskolben, Potatoe Wedges € 47,50  
pepper sauce, corn on the cob, potatoe wedges

## Knoblauchnudeln | Pasta al aglio

Linguini, getrocknete Tomaten, Pinienkerne, Zucchini, € 20,50  
Schafskäse, Babyspinat  
*linguini, sundried tomatoes, pine nuts, zucchini,  
feta cheese, baby spinach*

mit 3 Stück gebratene Riesengarnelen € 30,50  
*with 3 pieces fried king prawns*

## Grünes Thai Curry | Green Thai Curry

wilder Brokkoli, Zucchini, Sojabohnen, Zuckererbsen, € 23,90  
Karotten, Mais, Kichererbsen, Granatapfelkerne,  
Kürbiskerne, Duftreis  
*broccoli, zucchini, soybeans, sugar peas, carrots, corn,  
chickpeas, pomegranate seeds, pumpkin seeds, fragrant rice*

# VORSPEISEN STARTERS

Täglich von 11.30 Uhr bis 14.30 Uhr  
und 17.30 Uhr bis 21.00 Uhr | Daily from 11.30 to 14.30  
and from 17.30 to 21.00 o'clock.

## Beef Tartare

klassisch, knuspriges Toastbrot, Butter, Zwiebelringe, Vogerlsalat  
*classic style, toast, butter, onions, lamb's lettuce*

100g	€ 21,50
150g	€ 29,50

## Garnelen Tempura | Prawn tempura

Garnelen und Champignons, knuspriger Tempurateig,  
geträffelte Limetten-Soße, Chili-Mayonnaise  
*prawns and white mushrooms, crunchy tempura pastry,  
truffled lime-sauce, creamy spicy sauce*

Portion Knoblauchbrot | Garlic bread € 7,50

# SALATE | SALADS

## Feinspitzsalat | De luxe salad

knackiger bunter Blattsalat, Passionsfrucht Dressing € 23,50  
**mit gegrilltem Hühnerfilet vom steirischen Maishendl**  
*fresh, colourful salad, passion fruit-dressing,  
with grilled chicken fillet*

knackiger bunter Blattsalat, Passionsfrucht Dressing € 23,50  
**mit gegrillten Riesengarnelen**  
*fresh, colourful salad, passion fruit-dressing,  
with grilled king prawns*

## Großer bunter Salatteller | Big colourful salad

Sauerrahmdressing € 11,50  
*sour cream dressing*

## Kleiner bunter Salatteller | Small colourful salad

Sauerrahmdressing € 8,50  
*sour cream dressing*

# SUPPEN | SOUPS

Täglich von 11.30 Uhr bis 14.30 Uhr  
und 17.30 Uhr bis 21.00 Uhr | Daily from 11.30 to 14.30  
and from 17.30 to 21.00 o'clock.

## Kräftige Rindsuppe vom Tafelspitz | Beef broth

mit Frittaten, Wurzelgemüse, Rindfleisch vom Tafelspitz € 12,90  
*with sliced pancakes, beef and root vegetable*

oder

mit Kaspressknödel € 8,90  
*with fried cheese dumpling*

oder

mit Leberknödel € 8,90  
*with liver dumpling*

oder

mit Frittaten € 7,90  
*with sliced pancakes*

## Cremige Knoblauchsuppe | Creamy soup of garlic

Kräutercroutons, Basilikumpesto € 8,90  
*herb-croutons, pesto*

## Tomaten-Kokos Suppe | Tomato-coconut soup

mit Gemüse - Wan Tan € 9,50  
*with vegetable - wontons*

mit gegrillter Garnele € 11,50  
*with grilled prawn*

# Abendkarte-Hauptgerichte

## Evening Menu - Maincourse

Täglich von 17.30 bis 21.00 Uhr | Daily from 17.30 to 21.00 o'clock

### Holzwurm's Deluxe Burger (Fleisch, Käse, 100% Bio, made in Austria)

hausgemachtes Rindfleisch Patty, Emmentaler, Salat, € 23,50  
Tomate, Speck, Zwiebel, Gurkerl, hausgemachte BBQ-Soße,  
Chili Mayonnaise, Pommes  
*homemade beef patty, cheese, salad, tomato, bacon, onion, gherkin,  
homemade BBQ-sauce, creamy spicy sauce, french fries*

### Kasnockn im Pfandl serviert | Cheese spaetzle

Spätzle, Bier- und Graukäse, Röstzwiebel, Krautsalat € 18,90  
*„spätzle“, cheese assortment, roast onions, cabbage salad*

### Dauerbrenner „Holzwurmpfandl“

gegrillte Schweinefilets, Waldschwammerlsoße, Gemüse, Rösti € 29,00  
*grilled fillets of pork served in the pan, mushroom sauce,  
vegetable, fried grated potatoes*

### Wiener Schnitzel vom Landschwein Wiener Schnitzel regional pork

Petersilienkartoffel oder Pommes Frites, Preiselbeeren € 21,90  
*Wiener Schnitzel from pork, parsley potatoes or french fries,  
cranberries*

### Original Wiener Schnitzel Salzburger Kalb Original Wiener Schnitzel regional veal

Petersilienkartoffel oder Pommes Frites, Preiselbeeren € 31,50  
*Wiener Schnitzel from veal, parsley potatoes or french fries,  
cranberries*

### Würzige Ripperl | Tasty Spare Ribs

Ofenkartoffel, Sauerrahmsoße € 27,50  
*baked potatoe, sour cream sauce*

### Filetsteak vom heimischen Stier Fillet steak local beef

Pfeffersauce, Maiskolben, Potatoe Wedges € 47,50  
*pepper sauce, corn on the cob, potatoe wedges*

## BIO Haxerl vom Tauernlamm *Organic braised knuckle of lamb*

feuriger Couscous, mediterranes Gemüse  
*couscous, mediterranean vegetable* € 31,00

## Bluntaufisch – Gebirgssaiblingsfilet aus dem Bluntautal *Alpine char fillet – regional culture*

knusrig gebratenes Filet, Zitronen-Kartoffelpüree,  
braune Butter, grünes Gemüse  
*crispy grilled fillet, mashed potatoes with lemon twist,*  
*brown butter, green vegetable* € 32,00

## Knoblauchnudeln

Linguini, getrocknete Tomaten, Pinienkerne, Zucchini,  
Schafskäse, Babyspinat  
*linguini, sundried tomatoes, pine nuts, zucchini,*  
*feta cheese, baby spinach* € 20,50  
mit 3 Stück gebratene Riesengarnelen  
*with 3 pieces fried king prawns* € 30,50

## Grünes Thai Curry | *Green Thai Curry*

wilder Brokkoli, Zucchini, Sojabohnen, Zuckererbsen,  
Karotten, Mais, Kichererbsen, Granatapfelkerne,  
Kürbiskerne, Duftreis  
*broccoli, zucchini, soybeans, sugar peas, carrots, corn,*  
*chickpeas, pomegranate seeds, pumpkin seeds, fragrant rice* € 23,90

# NUR AUF VORBESTELLUNG TO ORDER IN ADVANCE

## Fondue „Chinoise“ ab 2 Personen *2 persons and more*

kräftige Sherrybouillon, Filet vom Rind,  
Schwein und Huhn (210 Gramm Fleisch pro Person),  
Salat, Gemüse, Knoblauchbrot, Pommes Frites, 4 verschiedene Dips  
*strong beef broth with sherry, fillet of beef,*  
*pork and chicken (210g meat per person),*  
*salad, vegetable, garlic bread, french fries, 4 different sauces*

pro Person/per person € 42,00

## EXTRAS

Portion Ketchup	€ 1,20
Portion Mayo	€ 1,20
Portion Gemüse	€ 6,90
Portion Pfeffersauce	€ 4,50
Portion Waldschammerlsauce	€ 4,50

# FÜR UNSERE „KIDS“ KIDS MENU

Täglich von 11.30 Uhr bis 14.30 Uhr und 17.30 Uhr bis 21.00 Uhr

*Daily from 11.30 to 14.30 and from 17.30 to 21.00 o'clock.*

### Zwergnase

Wiener Schnitzel vom Schwein, Pommes Frites, Ketchup	€ 12,90
<i>Wiener Schnitzel from pork, french fries, ketchup</i>	

### Cäpt'n Cook

Fischstäbchen, Petersilienkartoffel, Sauce Tartare	€ 11,90
<i>fish fingers, parsley potatoes, tartar sauce</i>	

### Max und Moritz

Grillwürstel, Pommes Frites, Ketchup	€ 11,00
<i>grilled sausages, french fries, ketchup</i>	

### Kudl-Mudl-Nudeln

bunte Spiralnudeln, Tomatensoße	€ 9,50
<i>colourful fusilli noodles, tomato sauce</i>	

### Pizza Margarita

Tomatensoße, Käse	€ 12,50
<i>tomato sauce, cheese</i>	

### Pizza Salami

Tomatensoße, Käse, Salami	€ 13,90
<i>tomato sauce, cheese, salami</i>	

### Pizza Schinken

Tomatensoße, Käse, Schinken	€ 13,90
<i>tomato sauce, cheese, ham</i>	

# DIE ZUCKERSEITE DES LEBENS

## THE SWEET SIDE OF LIFE

Täglich von 11.30 Uhr bis 14.30 Uhr  
und 17.30 Uhr bis 21.00 Uhr | Daily from 11.30 to 14.30  
*and from 17.30 to 21.00 o'clock.*

### Himmlische Mozartknödel

Topfenknödel mit Nougat und Marzipanfülle,  
Butterbrösel, Gewürzkirschen, Zimteis  
*fluffy dumplings stuffed with nougat and marzipan,  
wild cherry sauce, cinnamon ice cream*

### Whiskey Cappuccino

Kaffee-Crème brûlée, Kakaocrunch,  
Whiskeyschaum, Gewürzmilcheis  
*crème brûlée of coffee, cacao crunch, whiskey foam,  
spiced milk ice cream*

### Mohr im Hemd

warmer Schoko-Nusskuchen, Schokosauce,  
Schlagobers, Minzeis  
*traditional small Austrian chocolate-nut cake,  
chocolate sauce, whipped cream, mint ice cream*

Sweet Desire – um den süßen Ausklang  
perfekt abzurunden empfehlen  
wir ein Glas Süß- oder Portwein.

Vom Salz – Trockenbeerenauslese Cuvee Alexander Eggermann – Neusiedlersee	1/16l	€	7,90
Dow's 10 years old TAWNY Port- roter Portwein	1/16l	€	6,90

# Sorbetvariation „Holzwurm“

## *Selection of homemade sorbets*

**3 Kugeln hausgemachte Sorbets** € 12,00  
*3 scoops homemade sorbets*

# Apfelstrudel oder Topfen-Heidelbeerstrudel

*Apple strudel or Curd cheese-blueberry strudel*

pur oder mit Schlagobers   <i>pure or with whipped cream</i>	€ 7,90
mit Vanillesauce <i>with vanilla sauce</i>	€ 9,50
mit Vanille-oder Zimteis und Schlagobers <i>with vanilla or cinnamon ice cream and whipped cream</i>	€ 9,90

Oder vielleicht ein Eisbecher  
zum süßen Abschluss?

## Gemischtes Eis mit 3 Kugeln

**Vanille, Schoko- und Erdbeereis, Schlagobers** € 7,90  
*3 scoops of ice cream, vanilla, chocolate and strawberry,  
whipped cream*

# Coup Denmark

**3 Kugeln Vanilleeis, warme Schokosoße, Schlagobers** € 9,90  
*3 scoops vanilla ice cream, warm chocolate sauce,  
whipped cream*

# Eisflamme

**3 Kugeln Vanilleeis, heiße Himbeeren, Schlagobers** € 11,50  
*Frozen flame - 3 scoops of vanilla ice cream, hot raspberries, whipped cream*

# Bananensplit

1 Kugel Schokoladeneis, 1 Kugel Vanilleeis, Banane, € 11,50  
Schokosoße, Schlagobers  
*scoop of chocolate ice cream, 1 scoop of vanilla ice cream,  
banana, chocolate sauce, whipped cream*

# Eiskasperl – für unsere Kids

**1 Kugel Vanilleeis, bunte Smarties, Schlagobers, Waffel** € 4,50  
*1 scoop vanilla ice cream, smarties, whipped cream, waffle*

# HEISSGETRÄNKE

## HOT DRINKS

Kaffee, Tee & Co | *Coffee, tea and more*

Unser Afro Coffee Dark & Elegant – aus 100% Arabica Bohnen,  
dunkel geröstet, würzig fruchtig & herzhafte Eleganz.

Espresso	€	3,70
Espresso Macchiato	€	4,00
doppelter Espresso	€	5,20
Verlängerter	€	4,20
Cappuccino mit Milchschaum	€	4,90
Latte Macchiato	€	5,30



### TEEERLEBNIS VOM FEINSTEN

Die im biologisch abbaubaren Baumwollsäckchen verpackte handverlesene Auswahl der feinsten Teeblätter bildet die Grundlage für dieses außergewöhnliche Geschmackserlebnis!

**Golden Chamomile:** angenehmer, leicht bitterer Geschmack, wohltuende, beruhigende Wirkung

**Minty Breeze:** voll, würziger aromatischer Geschmack, köstlich und erfrischend

**Herbal Amber:** Ingwerwurzel und Zitronengras sorgen für ein würzig-aromatiches, wärmendes Geschmackserlebnis

**Green Leaves:** Sencha Grüntee mit markantem, frischem Geschmack, Grünteesorte mit der stärksten Wirkungsweise

**Classic Black:** feinster schwarzer Tee aus Afrika, milder, hocharomatischer Charakter

**Spicy Chai:** Ingwer und schwarzer Pfeffer fürs innere Feuer, Zimt und Nelken für die süße Balance

**Fruit Fields:** Apfel, Hagebutte, Hibiskus, süße Brombeerblätter, Orangenschale und Himbeer vereinen sich zu einem fruchtig-frischen Geschmackserlebnis.

€ 5,00

## Schoko zum Trinken | *Chocolate to drink*

AFRO Trinkschokolade BIO – mit Salzburger Milch	€	5,20
AFRO Trinkschokolade BIO – mit Salzburger Milch und Schlag	€	5,50

## verfeinert mit 2cl Spirit | *served with 2cl spirit*

Schoko + Rum (54%)	€	7,50
Schoko + Baileys	€	8,90
Schoko + Amaretto	€	8,90

## Heissgetränke mit Schuss | *Hot drinks with alcohol*

Irish Coffee (doppelter Espresso, Irish Whiskey, Schlag)	€	11,00
Glühwein	€	7,50
Jagatee	€	8,00

# ERFRISCHUNGS GETRÄNKE

## NON-ALCOHOLIC DRINKS

### Alkoholfreies | Limo and juices

Flachauer Sprudel Himbeer still od. prickelnd	0,25l	€	3,20
	0,50l	€	5,20
Holler G'Spritzter hausgemacht	0,25l	€	3,40
	0,50l	€	5,60
Coca Cola, Fanta, Sprite, Almdudler, Spezi	0,25l	€	4,40
	0,50l	€	6,40
Coca Cola Zero	Flasche	€	4,90
Orangensaft, Apfelsaft	0,25l	€	4,40
Apfelsaft gespritzt mit Soda	0,25l	€	3,40
	0,50l	€	5,60
Orangensaft gespritzt mit Soda	0,25l	€	3,40
	0,50l	€	5,60
Fever-Tree Tonic Water	Flasche	€	4,90
Fever-Tree Bitter Lemon	Flasche	€	4,90
Schweppes Russian Wild Berry	Flasche	€	4,70
Rauch Eistee Zitrone	Flasche	€	4,80

## **GESUNDES & ENERGIEREICHES** *HEALTHY & ENERGY DRINKS*

### **Lebenselixir Wasser | Water**

Flachauer Quellwasser	0,25l	€	1,90
Gasteiner Mineral still oder prickelnd	0,30l	€	3,90
	0,75l	€	6,90
SoZi (Sodawasser mit frisch gepresster Zitrone)	0,25l	€	3,40
	0,50l	€	5,20
Red Bull Classic	0,25l	€	5,50

### **NATURSÄFTE** *NATURAL FRUIT JUICES*

Johannisbeere	0,25l	€	4,80
Marille	0,25l	€	4,80
Multivitamin	0,25l	€	4,80
Apfelsaft naturtrüb	0,25l	€	4,80

### **Organics by Red Bull**

Bio-Erfischungsgetränke – Zutaten 100% natürlicher Herkunft, keine künstlichen Aromen, keine künstlichen Farbstoffe oder Konservierungsmittel!

Simply Cola	0,25l	€	5,20
<i>Völlig neu definierter Geschmack von Cola – besondere Kombination aus Planzenextrakten, Zitronensaftkonzentrat und natürlichem Koffein.</i>			
Purple Berry	0,25l	€	5,20
<i>Süße Beerennoten in Balance mit erfrischenden Akzenten von Zitrone vereint zu einem unverwechselbaren Mix!</i>			
Black Orange	0,25l	€	5,20
<i>Cooler Drink mit Orangengeschmack in vielen Nuancen, frische, fruchtige Orangennoten und eine wohlige Würze.</i>			

# **BIER VOM FASS**

## *DRAUGHT BEER*

Gösser [Pfiff]	0,20l	€	3,90
Gösser [Seidl]	0,30l	€	4,90
Gösser [Halbe]	0,50l	€	6,10
Gösser Naturradler	0,30l	€	4,90
	0,50l	€	5,90
Saurer Radler (mit Soda)	0,30l	€	4,70
Saurer Radler (mit Soda)	0,50l	€	5,70
Weihenstephaner Weissbier hell	0,30l	€	5,30
	0,50l	€	6,30
Weihenstephaner Weissbier alkoholfrei	0,50l	€	6,00
Gösser Naturgold alkoholfrei	0,30l	€	4,80

## **BIERSPEZIALITÄTEN**

### *CRAFT BEER*

Gösser Stiftsbräu dunkel	0,50l	€	6,50
Weihenstephaner Weissbier dunkel	0,50l	€	6,50
Gösser Stifts-Zwickl hell Bügelflasche	0,50l	€	6,50

## **G`SPRITZTER**

### *WINE MIXED UP*

Weisswein süß oder sauer	0,25l	€	4,80
Sommerspritzer weiss	0,25l	€	4,60
Aperol Spritzer (Weisswein, Soda, Aperol, Orangenscheibe)	0,25l	€	7,50

# APERITIF

Wermuth - Qualitätsbrennerei Guglhof, Hallein	5cl	€	8,00
Wermuth Guglhof 5cl + Fl. Fever Tree Tonic	0,25l	€	12,00
Lillet Wild Berry (Lillet Blanc, Schweppes Wild Berry)	0,25l	€	9,00
Very Berry (Rosé Wermuth, Organics Purple Berry, Beeren, Minze)	0,25l	€	9,00
Campari Soda	0,10l	€	7,90
Campari Orange	0,10l	€	7,90
Martini Bianco	4cl	€	6,60

Darf es dieses Mal etwas Neues sein?

*Would you like to try something new?*

Aqua Vitae – Qualitätsbrennerei Guglhof	5cl	€	8,00
Aqua Vitae Guglhof 5cl + Fl. Fever Tree Tonic	0,25l	€	12,00

*Aperitif aus Wermuth und Gin Alpin sowie 12 ausgewählten Kräutern (wie Holunderblüte, Orangenblüte, Minze, Melisse, Schlehe). Die Farbe stammt ausschließlich von der Schlehenfrucht und anderen Kräutern, ohne künstliche Färbung. Duftend nach fruchtigen Zitrusnoten und Beerenaromen, frische Kräuter und Blüten gesellen sich dazu.*

**Secco pur oder g'spritzt**  
*Sparkling wine pure or mixed up*

Glas Prosecco (Masuret, Valdobbiadene, extra dry)	0,10l	€	6,00
Hugo (Prosecco, Hollersirup, Soda, Minze, Limette)	0,25l	€	8,50
Aperol Spritz (Prosecco, Soda, Aperol, Orangenscheibe)	0,25l	€	9,00

## MISCHGETRÄNKE | LONGDRINKS

Absolut Vodka + Flasche Fever Tree Tonic oder Bitter Lemon	2cl	€	8,50
Absolut Vodka, Orangensaft	2cl	€	6,90
Absolut Vodka, Red Bull	2cl	€	6,90
Flügerl (Roter Vodka + Red Bull)	2cl	€	6,90
Bombay Gin + Flasche Fever Tree Tonic	2cl	€	8,50
Bacardi Cola	2cl	€	6,90
Röschen (Four Roses Whiskey, Cola)	2cl	€	6,90
Jack Daniels Whiskey, Cola	2cl	€	6,90

**Longdrinks serviert auf Basis 2cl Spirit!**

### **Longdrinks vom Feinsten**

#### *Premium Longdrinks*

Grey Goose Wild Berry (Grey Goose Premium Wodka, Schweppes Russian Wild Berry, frische Beeren)	4cl	€	14,50
Tanqueray No. 10 Tonic (Tanqueray No. 10, Premium Gin, Fever-Tree Tonic, Limette)	4cl	€	14,50
The Illusionist BIO Gin, Mediterranes Tonic (The Illusionist BIO-Premium Gin, Fever Tree Mediterranes Tonic, Rosmarinzweig)	4cl	€	15,90
Moscow Mule – Grey Goose Wodka, Fever Tree Ginger beer, Limettensaft, Limettenspalte	4cl	€	14,50
UNDONE This Is Not Gin (alkoholfrei), Fever Tree Tonic	4cl	€	9,50

**Premium-Longdrinks serviert auf Basis 4cl Spirit!**

## LIKÖRE | LIQUEURS

Amaretto	4cl	€	6,20
Sambucca	4cl	€	6,20
Baileys	4cl	€	6,20

## BITTERS

Ramazzotti	4cl	€	6,20
Averna	4cl	€	6,20
Jägermeister	2cl	€	4,90

# KURZE | SPIRITS

Haselnusschnaps	2cl	€	4,50
Obstler, Hochstrasser	2cl	€	4,20
Williams Birne, Hochstrasser	2cl	€	4,60
Marille, Hochstrasser	2cl	€	4,60
Vogelbeere, Hochstrasser	2cl	€	5,20
Zirbener, Guglhof	2cl	€	4,60
Feuerkirschlikör, Guglhof	2cl	€	4,80
Willi mit Birne	2cl	€	4,90
B'soffene Marille	2cl	€	4,90
Flying Hirsch (Jägermeister + Red Bull)	2cl	€	6,20

## EDELBRÄNDE *DIGESTIF*

Bergvogelbeerbrand, Hochstrasser	2cl	€	8,50
Weichselbrand, Hochstrasser	2cl	€	8,50
Hollerschnaps, Hochstrasser	2cl	€	8,50
Alter Apfel, fassgereift, Guglhof	2cl	€	8,50
Alte Zwetschke, fassgereift, Guglhof	2cl	€	8,50
Himbeer Brand Reserve, Guglhof	2cl	€	8,50

## Vakuum destillierte Edelbrände

Dieses Edeldestillat überzeugt durch seine einzigartige Aromavielfalt! Die schonende Herstellung ermöglicht es, dass viel mehr Aromen im Destillat erhalten bleiben. Der Gaumen erfährt so die Frucht auf eine Weise, wie er sie noch nie erlebt hat.

Rote Williamsbirne VAKUUM, Hochstrasser	2cl	€	8,50
---	-----	---	------

## Cognac

Remy Martin VSOP	4cl	€	11,50
------------------	-----	---	-------

# WHISKEY

Four Roses, Bourbon Kentucky straight Bourbon Whiskey	2cl	€	4,70
Jack Daniels Old No.7, Bourbon Tennessee Bourbon Whiskey	2cl	€	5,00
Tullamore Drew Blended Irish Whiskey	2cl	€	5,00
Laphroaig Islay Single Malt Scotsch Whiskey 10 years	4cl	€	11,50

# RUM

Ron Johan Dark Rum by David Gölles	4cl	€	9,50
------------------------------------	-----	---	------

Dunkler, aromatischer und weicher Rum aus Zuckerrohrmelasse. Ideal für den puren Genuss bei jedem Anlass und zu jeder Zeit. Dieser Rum von David Gölles hat einen weichen, karamelligen Geschmack, ist cremig am Gaumen, lieblich im Abgang und zeichnet sich durch eine elegante, dezente Nase aus. Gelagert wurde er in neuen und gebrauchten amerikanischen Weißeichenfässern, sowie Ex-Bourbonfässern. Er wurde in mehreren, verschiedenen Jahrgängen seit 2012 destilliert und enthält Melasse aus Brasilien, Paraguay und der Dominikanischen Republik. Im Stil von kubanischem Rum, sehr sauber und geradlinig und frei von jeglicher Art von Farb- oder Aromastoffen.

# SCHAUMWEINE

unsere prickelnden Highlights für eure Feier  
SPARKLING WINE

## „R“ de Ruinart

**Reims, Brut**

0,75l € 145,00

Frische und Balance, sehr elegante Fruchtaromen, weißer Pfirsich und nussige Komponenten wie Haselnuss und Mandel, dezente Fruchtsüße, Hauch von Ananas und Honig im Abgang.

## Moet & Chandon Ice Imperial

**Epernay, Demi Sec**

0,75l € 145,00

Helles Goldgelb, lebendiges Mousseux, ein Hauch von Limetten, zarter Honigtouch, Tropenfrucht, reife Marillen, Honig im Nachhall, Noten von Ananas im Rückgeschmack.

## Moet & Chandon Imperial Rosé Brut

**Epernay, Brut**

0,75l € 140,00

Moët & Chandon Brut Imperial Rosé verzaubert das Auge durch eine Cuvéetierung von 40-50 % Pinot Noir, 30-40 % Pinot Meunier und 10-20 % Chardonnay. Rose mit bernsteinfarbenen Reflexen passend dazu ein lebendiges, intensive Bukett von roten Früchten wie Erdbeeren, Himbeeren und Kirschen. Dieser französische Champagner aus dem Hause Moët & Chandon lässt in der Nase florale Nuancen von Rosen und einen Hauch von Pfeffer aufkommen. Wohingegen am Gaumen wiederrum eine saftige, anhaltende Intensität der Beeren, sowie eine besondere Frische von subtilen Noten wie Menthol aufkommt.

## Sekt Brut Reserve

**Willi Bründlmayer, Kamptal**

0,75l € 63,00

Brioche, Marillenröster, Charme und Fruchtpräsenz kennzeichnen diesen Schaumwein.

## Zirbe & Rosé Sekt ALPINE SPARKLING 0,75l € 52,50

Deutscher Sekt aus traditioneller Flaschengärung verfeinert mit Zirbensirup und Alpenkräutern.

Spannender und interessanter Aperitif von unserem Freund Thomas Ellwanger. Zirbe & Rosé vereint den Geschmack heimischer Zirbe und das Gefühl der Berge mit der Leichtigkeit eines spritzigen Sekts und ist damit der ideale Begleiter für entspannte Stunden und gemütliche Abende in unserem Restaurant.

Keine Lust auf Alkohol? – Kein Problem,  
unsere herrliche Alternative für bewussten Genuss!

*Not in the mood for alcohol? – No problem*

## Grapes & Herbs

**Vitikultur Moser, Neusiedlersee**

ALKOHOLFREIER SPARKLING AUS DER ZWEIGELT TRAUBE

Glas 1/8l € 7,00

Flasche 0,75l € 42,00

Ob als außergewöhnlicher Essensbegleiter oder Solo-Drink: Die neue, Demeter-zertifizierte, natürliche Erfrischung „Grapes & Herbs“ von Vitikultur MOSER vereint puren österreichischen Demeter-Traubensaft aus direkter Pressung mit einem sanften Kaltauszug von wildem Wermutkraut – von Hand geerntet auf sonnenverwöhnten Weinbergterrassen. Veredelt mit fein perlendem Grander®-Wasser entsteht ein belebender Genuss, der Natürlichkeit und Handwerkskunst schmeckbar macht.

# PROSECCO

## Masuret/Guia – Valdobbiadene DOCG

Prosecco Superiore, extra dry	0,70l	€	42,00
Prosecco Superiore Magnum, extra dry	1,50l	€	87,00

## WEISS- & ROSEWEINE IM GLAS

### WHITE- & ROSEWINE SERVED BY GLASS

Grüner Veltliner Weinviertel DAC Heribert Wenzl, Ziersdorf – Weinviertel	1/8l	€	6,00
Riesling Steinreich BIO Traisental DAC Viktor Fischer, Traismauer – Traisental	1/8l	€	6,00
Sauvignon Blanc Jakobi Gross&Gross – Südsteiermark	1/8l	€	6,90
Grauer Burgunder Umathum, Frauenkirchen – Neusiedlersee	1/8l	€	7,10
Cuvée Grüner Veltliner und Riesling - halbtrocken Tom Dockner, Theyern – Traisental	1/8l	€	5,50
Chardonnay BIO Grassl, Göttlesbrunn – Carnuntum	1/8l	€	6,90
Fräulein Rosé von Döbling (Pinot Noir) Mayer am Pfarrplatz, Wien	1/8l	€	6,50
<b>Riesling Alkoholfrei</b> Mayer Mayer am Pfarrplatz, Wien	1/8l	€	6,90

## ROTWEINE IM GLAS

### RED WINE SERVED BY GLASS

Blauer Zweigelt Klassik WG Klubik, Fels – Wagram	1/8l	€	5,10
Blaufränkisch BIO Oggau Johanneshöhe WG Prieler, Schützen am Gebirge – Leithaberg	1/8l	€	6,90
Cuvee zB. (ZW,BF,PN) BIO WG Albert Gesellmann, Deutschkreutz – Mittelburgenland	1/8l	€	6,90
Merlot Haus & Hof WG Hannes Reeh, Andau – Neusiedlersee	1/8l	€	6,20

# WEISS- & ROSEWEINE

## Mayer am Pfarrplatz [WIEN]

**Fräulein Rosé von Döbling (Pinot Noir)** 0,75l € 39,00  
*Zartes Lachsrosa, in der Nase feine Waldbeeren- und Ribislaromen, wunderbar ausbalanciert und höchst elegant am Gaumen, mit angenehm mineralischem Nachhall.*

## Rotes Haus [WIEN]

**Wiener Gemischter Satz DAC** 0,75l € 39,50  
*Chardonnay, Weißburgunder, Grauburgunder, Neuburger und etwas Traminer finden sich in diesem Wiener Gemischten Satz. Elegante Exotik in der Nase, am Gaumen nussig mit einer erfrischenden Säurestruktur.*

## Johanneshof Reinisch/Tattendorf [THERMENREGION]

**Gumpoldskirchner Tradition, halbtrocken BIO** 0,75l € 39,00  
*Cuvée aus Zierfandler und Rotgipfler. Duft nach Mango und Marille, vital und feine, stützende Säure.*

## Hannes Sabathi/Gamlitz [SÜDSTEIERMARK]

**Gelber Muskateller Fauna** 0,75l € 41,50  
*Der Gelbe Muskateller „Fauna“ liegt bis zu neun Monaten auf der Feinhefe und zeigt sich in hellem Gelb mit grünen Reflexen im Glas. Wenn man ins Glas hineinriecht, kommen einem sofort florale und kräutige Aromen wie Holunderblüte und ein zarter Duft von Wiesenkräutern und Zitronenmelisse entgegen. Am Gaumen schmeckt man frische Früchte wie gelbe Birne und Ananas, die von einer zarten Muskatwürze und einem harmonischen Säurespiel begleitet werden.*

## Dockner Tom/Theyern [TRAISENTAL]

**Tom - Grüner Veltliner DAC** 0,75l € 38,00  
*Der Tom bereitet Vergnügen und Trinkspass, saftig, Frucht und Würze betont trifft es am besten, toll als Aperitif, harmoniert hervorragend mit Vorspeisen, Salaten und gebackenen Gerichten.*

## Bioweinbau Cristian Mrozowski/Hohenriddersdorf [WEINVIERTEL]

**Chardonnay** 0,75l € 44,00  
*Im Duft feiner Hefeton, Honigmelone, Apfel und ein Hauch Zitronenmelisse. Am Gaumen exotisch, jedoch nicht aufdringlich. Sehr komplex, verwoben, für ein langes Leben gemacht. Universeller Speisebegleiter: sei es zu Spargel, Kalbsrücken, oder Eierschwammerl. Viel Genuss!*

## **Kollwenz/Großhöflein [Leithaberg]**

**Chardonnay Ried Neusatz**

0,75l € 90,00

*Die optimale Südausrichtung des Weingartens lässt Jahr für Jahr die Chardonnay-Trauben perfekt ausreifen. Die Wärme der Riede wird durch ihre Offenheit für den Westwind gemildert. Neben dem kühlenden Effekt bewirkt der Wind auch eine gute Abtrocknung der Trauben im Herbst und sorgt damit für kerngesundes Lesegut. Am Gaumen kräftig und ausgewogen mit feinen Hefenoten. Sehr harmonisch mit einem langen Abgang.*

## **Weinhofmeisterei Hirtzberger/Wösendorf [WACHAU]**

**Grüner Veltliner Smaragd Greif**

0,75l € 66,00

*Sensationeller Smaragd aus der Wachau – fruchtig, strukturiert und frisch. Eine Aromenvielfalt von rosa Grapefruit, reifem Apfel und Mandarinen sowie Weißpfeffer-Würze – Kompakt, vollreif und dennoch mineralisch-animateend bis ins Finish.*

## **Knoll/Unterloiben [WACHAU]**

**Riesling Loibner Smaragd**

0,75l € 75,00

*Mittleres Grüngelb im Glas, feine Honignuancen, gelbe Tropenfruchtaromen, reifer Pfirsich, sehr einladender Duft. Saftig, finessenreich und mit gut integrierter Säure am Gaumen ist der Wein ein sehr typischer Riesling Smaragd.*

## **Gross/Gamlitz [SÜDSTEIERMARK]**

**Sauvignon Blanc Gamlitz**

0,75l € 49,00

*Duftig, intensiv mit Aromen von Brennesseln, Gartenkräutern, frische Marillen und Limetten. Sehr harmonisch mit straffer Textur.*

## **Georg Prieler/Schützen am Gebirge [Leithaberg]**

**Pinot Blanc Seeberg BIO**

0,75l € 44,00

*Die Reben kultiviert der Winzer für diesen Pinot Blanc auf magerem Muschelkalk und Schieferboden am Leithaberg. Feines Bukett von reifen Birnen mit Blüten sowie Weissnoten. Am Gaumen faszinierendes Fruchtspiel mit lebendiger Textur, balanciert, mit einer schönen Leichtigkeit. Im Finish glänzt der Wein mit kandierter Orange und endloser Länge.*

## **Heribert Wenzl/Ziersdorf [Weinviertel]**

**„Der Wenz“ – Grüner Veltliner DAC Reserve**

0,75l € 52,50

*Ausbau im großen Eichenfass, Honigmelone, reifes Kernobst, Vanille, elegante Würze, leichte Anklänge nach Vanille, vollmundige Würze, langer kräftiger Abgang.*

## **Familie Thomas Schuster, Grossriedenthal [Wagram]**

**Roter Veltliner Wagram DAC BIO**

0,75l € 39,00

*Die Trauben für diesen Roten Veltliner stammen aus den Rieden rund um Großriedenthal und spiegeln den Lössboden des Wagram perfekt wider. Der Wein bleibt etwas länger auf der Maische und darf danach bis Jänner auf der Feinhefe reifen. Hier kommen exotische Aromen wie etwas Banane und Mango mit gelben Birnen und Äpfeln zusammen.*

# ROTWEINE

## **Werner Achs/Gols [Neusiedlersee]**

**Blauer Zweigelt Ried Goldberg** 0,75l € 40,00  
*Dunkle Beerenfrucht trifft auf Nougat. In der Nase zarte dunkle Beerenfrucht, feine Kräuterwürze, ein Hauch von Zwetschken und etwas Nougat. Ein eleganter Zweigelt mit feinen Tanninen und einer guten Säurestruktur. Ein Grande Finale mit vielerlei Röstaromen.*

## **Familie Schwarz/Andau [Neusiedlersee]**

**Schwarz Rot – Zweigelt** 0,75l € 86,00  
*Der Schwarz Rot wurde als reinsortiger Zweigelt vinifiziert und in zu 90 % neuem Holz ausgebaut. Im Glas mittleres rubinrot mit violetten Reflexen. In der Nase ein Hauch von dunklen Beeren, ergänzt von feiner Edelholzwürze. Am Gaumen erfreuen rotbeere Nuancen, reife Kirschen und auch dunkle Beeren. Saftig elegante Textur, gut integrierte Tannine und ein extraktsüßes Finale.*

## **Vitikultur Moser/Apetlon [Neusiedlersee]**

**Merlot BIO** 0,75l € 52,00  
*Anklänge von Minze, Cassis und Schokolade in der Nase. Am Gaumen zeigt er sich mit einem robusten Tanningerüst und unaufdringlicher Korpulenz. Ein langes, sehr würziges und seidiges Finale, das wunderbar mit Steak, Zwiebelrostbraten, Reh- und Hirschbraten einhergeht.*

## **Johanneshof Reinisch/ Tattendorf [Thermenregion]**

**Cabernet Sauvignon Reserve** 0,75l € 52,00  
*Die Trauben stammen aus der Riede Holzspur, die mit ihrem warmen, kalkhaltigen Boden auch dieser Rebsorten hervorragende Wachstumsbedingungen bietet. Duft nach Brombeeren und Johannisbeeren. Elegant mit kräftigem Körper und fein eingebundene Tannine.*

## **Josef Reumann/Deutschkreutz [MITTELBURGENLAND]**

**Blaufränkisch Original** 0,75l € 41,50  
*Ausgeprägte, saftige Frucht, viel Körper und samtige Tannine. Schwarze Kirschen, Preiselbeeren und kernige Tannine.*

## **Paul Achs/Gols [NEUSIEDLERSEE]**

**Pinot NOIR Hofweingarten BIO** 0,75l € 45,00  
*Sehr elegant, vielschichtiges Bukett, feingliedrig und trinkfreudiger Stil.*

## Hannes Reeh/Andau [NEUSIEDLERSEE]

Heideboden rot

0,75l € 41,50

Der Heideboden ist von samtigen Tanninen geprägt, die ihn zu einem besonders guten Speisenbegleiter machen. Er präsentiert sich mit Aromen von dunklen und reifen Beeren. Besonders die Sorte Zweigelt kommt in der Nase und am Gaumen deutlich hervor.

## Erich Scheiblhofer/Andau [NEUSIEDLERSEE]

Cabernet Sauvignon

0,75l € 39,50

Totale Fruchtigkeit, tolle Komplexität und mächtige Herbe! Dieser Cabernet Sauvignon aus dem Burgenland duftet in der Nase verführerisch nach schwarzen Ribiseln, rotem Pfeffer und einer mächtigen Herbe. Am Gaumen weist er eine tolle Komplexität auf, der reinsortige Cabernet Sauvignon ist fein abgerundet durch Karamellnoten und weist einen feinen weichen Eichtouch auf.

## Erich Scheiblhofer/Andau [NEUSIEDLERSEE]

„The Legends“

0,75l € 49,00

Cuvée aus Merlot und Cabernet Sauvignon, 16 Monate in neuen Barriques gereift.

## Albert Gesellmann/Deutschkreutz [Mittelburgenland]

Opus Eximum Cuvee Nr. 34 BIO

0,75l € 64,00

Cuvée aus Zweigelt, Blaufränkisch, St. Laurent. Jede Rebsorte dieser Cuvée wird separat vinifiziert, die Weine reifen 24 Monate in kleinen Eichenfässern und nach der Vermählung zur Cuvée für zwei Monate in großen Holzfässern. Tiefdunkles Rubingranat mit violetten Reflexen. In der Nase findet man feine Kräuterwürze, dunkles Waldberenkonfit, reife Herzkirschen mit dezenten Edelholznuancen unterlegt. Am Gaumen präsentiert sich der Wein saftig mit einem rotbeerigen Kern sowie präsenten, tragenden Tanninen. Im Abgang gipfeln Kirschnoten in ein mineralisches Finish.

## Josef Tesch/Neckenmarkt [MITTELBURGENLAND]

Titan

0,75l € 82,00

Cuvée aus Blaufränkisch, Merlot und Cabernet Sauvignon, zart balsamisch unterlegter Nougat, dunkles Beerenkonfit, feine tabakige Nuancen. Saftig, elegant, präsente, gut integrierte Tannine, schokoladiger Touch im Abgang. Elegant und anhaltend.