

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	100g	€16,50
	150g	€22,90

Klassisch, knuspriges Toastbrot, Butter, Zwiebelringe, Ruccola
classic style, toast, butter, onions, wild rocket

Garnelen Tempura Prawn tempura	€16,50
----------------------------------	--------

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

Portion Knoblauchbrot Garlic bread	€5,50
--------------------------------------	-------

SALATE | SALADS

Feinspitzsalat De luxe salad	
--------------------------------	--

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

€17,90

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

€17,90

Bunter Salatteller Colourful salad	€8,50
--------------------------------------	-------

Sauerrahmdressing
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
with sliced pancakes, beef and root vegetable

oder €9,50

mit Kaspressknödel
with fried cheese dumpling €6,90

oder

mit Leberknödel
with liver dumpling

oder €6,50

mit Frittaten
with sliced pancakes €5,90

Cremige Knoblauchsuppe | Creamy soup of garlic

Kräutercroutons, Basilikumpesto
herb-croutons, pesto €6,50

Tomaten-Kokos Suppe | Tomato-coconut soup

mit Gemüse - Wan Tan
with vegetable – wontons €7,50

mit gegrillter Garnele
with grilled prawn €8,50

Abendkarte – Hauptgerichte

Evening Menu – Main course

Täglich von 17.30 bis 21.00 Uhr

Daily from 17.30 to 21.00 o'clock

Holzwurm´s Deluxe Burger €15,90
(Fleisch, Käse, 100% Bio, made in Austria)

Rind + Schweinefleisch, Emmentaler, Salat, Tomate, Speck, Zwiebel, Gurkerl, hausgemachte BBQ-Soße, Chili Mayonnaise, Pommes

beef + pork, cheese, salad, tomato, bacon, onion, gherkin, homemade BBQ-sauce, creamy spicy sauce, french fries

Kasnockn im Pfandl serviert
Cheese spaetzle €13,50

Spätzle, Bier- und Graukäse, Röstzwiebel, Krautsalat
„spaetzle“, cheese assortment, roast onions, cabbage salad

Dauerbrenner „Holzwurmpfandl“ €21,50

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

Wiener Schnitzel vom Landschwein
Wiener Schnitzel regional pork €18,50

Petersilienkartoffel oder Pommes Frites, Preiselbeeren
Wiener Schnitzel from porc, parsley potatoes or french fries, cranberries

Original Wiener Schnitzel Salzburger Kalb
Original Wiener Schnitzel regional veal €24,90

Petersilienkartoffel oder Pommes Frites, Preiselbeeren
Wiener Schnitzel from calf, parsley potatoes or french fries, cranberries

Würzige Ripperl | Tasty Spare Ribs €18,50

Ofenkartoffel, Sauerrahmsauce
baked potatoe, sour cream sauce

Filetsteak vom heimischen Stier

Fillet steak local beef

€38,50

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

BIO Haxerl vom Tauernlamm

Organic braised knuckle of lamb

€24,90

feuriger Couscous, mediterranes Gemüse
couscous, crispy bacon, mediterranean vegetable

Xeis-Edelfisch – BIO Seesaiblingsfilet

Alpine char fillet - organic culture

€24,90

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

Knoblauchnudeln | Pasta al aglio

Linguini, getrocknete Tomaten, Pinienkerne, Zucchini, Schafskäse, Ruccola
linguini, sundried tomatoes, pine nuts, zucchini, feta cheese, wild rocket

€15,50

mit 3 Stück gebratene Riesengarnelen
with 3 pieces fried king prawns

€22,90

NUR AUF VORBESTELLUNG
TO ORDER IN ADVANCE

Fondue „Chinoise“ ab 2 Personen

2 persons and more

kräftige Sherrybouillon, Filet vom Rind, Schwein und Huhn, Salat, Gemüse, Knoblauchbrot,
Pommes Frites, 4 verschiedene Dips
*strong beef broth with sherry, fillet of beef, pork and chicken, salad, vegetable, garlic bread, french fries,
4 different sauces*

pro Person/per person

€35,00

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 € 8,50

Wiener Schnitzel vom Schwein, Pommes Frites, Ketchup
Wiener Schnitzel from porc, french fries, ketchup

Cäpt'n Cook € 7,90

Fischstäbchen, Petersilienkartoffel, Sauce Tartare
fish fingers, parsley potatoes, tartar sauce

Max und Moritz € 7,90

Grillwürstel, Pommes Frites, Ketchup
grilled sausages, french fries, ketchup

Kudl-Mudl-Nudeln € 5,90

bunte Spiralnudeln, Tomatensoße
colourful fusilli noodles, tomato sauce

Pizza Margarita € 9,50

Tomatensoße, Käse
tomato sauce, cheese

Pizza Salami € 11,90

Tomatensoße, Käse, Salami
tomato sauce, cheese, salami

Pizza Schinken € 11,90

Tomatensoße, Käse, Schinken
tomato sauce, cheese, ham

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 € 10,90

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

Whiskey Cappuccino € 9,90

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

Mohr im Hemd € 8,90

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

Sorbetvariation „Holzwurm“
Selection of homemade sorbets € 8,90

3 Kugeln hausgemachte Sorbets
3 scoops homemade sorbets

Apfelstrudel oder Topfen-Heidelbeerstrudel

Apple strudel or Curd cheese-blueberry strudel

pur | *pure* € 5,90

mit Schlagobers oder Vanillesauce | *with whipped cream or vanilla sauce* € 6,90

mit Vanille-oder Zimteis | *with vanilla or cinnamon ice cream* € 7,90

Oder vielleicht ein Eisbecher zum süßen Abschluß?

Gemischtes Eis mit 3 Kugeln € 6,00

Vanille, Schoko- und Erdbeereis

3 scoops of ice cream, vanilla, chocolate and strawberry

Coup Denmark € 7,90

3 Kugeln Vanilleeis, warme Schokosoße, Schlagobers

3 scoops vanilla ice cream, warm chocolate sauce, whipped cream

Eisflamme € 7,90

3 Kugeln Vanilleeis, heiße Himbeeren, Schlagobers

Frozen flame - 3 scoops of vanilla ice cream, hot raspberries, whipped cream

Bananensplit € 8,90

1 Kugel Schokoladeneis, 1 Kugel Vanilleeis, Banane, Schokosoße, Schlagobers *Banana split - 1 scoop of chocolate ice cream, 1 scoop of vanilla ice cream, banana, chocolate sauce, whipped cream*

Eiskasperl – für unsere Kids € 3,50

1 Kugel Vanilleeis, bunte Smarties, Schlagobers, Waffel

1 scoop vanilla ice cream, smarties, whipped cream, waffle