

 **Zum
Holzwurm**
Wirtshaus mit Pfiff

SPEISEKARTE



 Zum
Holzwurm

 Zum
Holzwurm
Wirtshaus mit Pfiff

Neue Gerichte
Wir laden Sie ein
zu einem gemütlichen
Abendessen
am 20. Juni 2017
Abendessen
mit
Herbstweizen

WILLKOMMEN IM HOLZWURM

Iss gut – Trink gut

Die Seele baumeln lassen, während wir sie mit österreichischen Wirtshausklassikern unter Verarbeitung frischester, saisonaler Produkte teilweise in Bio-Qualität verwöhnen, Weils einfach besser schmeckt!

In diesem Sinne wünschen wir ihnen genussvolle Stunden.

Familie Gappmaier & Reiter





falstaff

HEIMISCHER – BIOLOGISCHER – GESÜNDER

Xeis-Bio-Edelfisch: St.Gallen, Steiermark
In quellfrischem Wasser biologisch gezüchteter Seesaibling
www.xeisalpenlachs.at

Bio Kleeschwein - Sonntagsbrat: Transgourmet Salzburg

Huhn: Steirisches Maishendl – Fleischerei Ablinger

Lamm: Rupert Rehl, Lamm vom Zehnerkar
Bio Tauernlamm www.tauernlamm.at

Wild: Jägerschaft, Flachau

Rind und Schwein: Fleischerei Ablinger, Oberndorf
Fleischveredelung Schitter, Hütttau, AGM Altenmarkt

Milch und Milchprodukte: Salzburger Land

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

Gemüse und Obst: Aumayr, Eferding

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



FRÜHSTÜCK – FRÜHGLÜCK

*Der perfekte Start in den Morgen - während unserer Sommersaison
nur bei entsprechender Voranmeldung möglich*

Holzworm-Schlemmerfrühstück | Breakfast

Schinken, Wurst, Käse, Räucherlachs, Müsli, hausgemachte Marmeladen, ofenfrisches Gebäck, Butter, Fruchtsalat
Spiegelei oder gekochtes Ei, verschiedene Natursäfte + 1 Heissgetränk

*ham, sausage, cheese, smoked salmon, cereals, homemade jam, fresh bread, butter, fruit salad,
fried or boiled egg, different natural juices + 1 coffee or tea of your choice*

.....€ 17,50

Frühstück am Berg | Hearty breakfast

ofenfrisches Gebäck, Wurst, Käse, Butter, hausgemachte Marmeladen, 2 Spiegeleier mit Speck,
verschiedene Natursäfte + 1 Heissgetränk

*fresh bread, sausage, cheese, butter, homemade jam, two fried eggs with bacon,
different natural juices + 1 coffee or tea of your choice*

.....€ 14,00



VORSPEISEN | STARTERS

oder Gerichte für Zwischendurch

Beef Tartare

klassisch, knuspriges Toastbrot, Butter, Zwiebelringe, Rucola
classic style, toast, butter, onions, wild rocket

€ 15,90

Saures Rindfleisch | Marinated prime boiled beef

Tafelspitz dünn aufgeschnitten, Kürbiskernöl, Paprikawürfel, gebackener Schafskäse
prime boiled beef in thin slices, pumpkin seed oil, pepper cubes, deep fried feta cheese

€ 13,50

Garnelen Tempura | Prawn tempura

Garnelen und Champignons, knuspriger Tempurateig, Chilli-Mayonnaise
prawns and white mushrooms, crunchy tempura pastry, creamy spicy sauce

€ 15,90

Bruschetta

Almbrot, Knoblauch, Tomaten, Basilikum, Olivenöl
farmhouse bread, garlic, tomatoes, basil, olive oil

€ 8,90

Portion Knoblauchbrot | Garlic bread

€ 4,90



SALATE | SALADS

Bauernsalat | Farmers salad

knackiger, bunter Blattsalat, Schafskäse, Speck, Kartoffelwürfel, Sauerrahmdressing
fresh, colourful salad, feta-cheese, bacon, potatoe cubes, sour cream dressing

€ 13,50

Feinspitzsalat | De luxe salad

knackiger bunter Blattsalat, Passionsfrucht Dressing
fresh, colourful salad, passion fruit dressing,

mit gegrilltem Hühnerfilet vom steirischen Maishendl
with grilled chicken fillet

€ 15,50

mit gegrillten Riesengarnelen
with grilled king prawns

€ 16,90

Bunter Salatteller | Small colourful salad

Sauerrahmdressing
sour cream dressing

€ 7,90

Grüner Salat | Green salad

grüner Salat, Kürbiskernöl, Sauerrahmdressing
green salad, pumpkin seed oil, sour cream dressing

€ 6,50



SUPPEN ZUM AUSLÖFFELN | SOUPS

Kräftige Rindsuppe vom Tafelspitz | Beef broth

mit Frittaten, Wurzelgemüse, Rindfleisch vom Tafelspitz
with sliced pancakes, beef and root vegetable

€ 7,90

mit Kaspressknödel
with fried cheese dumpling

€ 5,50

mit Frittaten
with sliced pancakes

€ 4,50

Tomaten-Kokos Suppe | Tomato-coconut soup

mit Gemüse - Wan Tans
with vegetable - wontons

€ 6,90

mit gegrillter Garnele
with grilled prawn

€ 7,50

HAUPTGERICHTE | *MAIN COURSE*

Kasnockn im Pfandl serviert | *Cheese spaetzle*

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

€ 11,90

Blutwurstgröstl | *Black pudding*

Röstkartoffel, Blutwurst, Sauerkraut
fried potatoes, black pudding, sauerkraut

€ 12,90

Dauerbrenner „Holzwurmpfandl“

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

€ 19,50

Wiener Schnitzel vom Landschwein

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

€ 14,50

Wiener Schnitzel vom Kalb

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

€ 21,90

Kalbsrahmgulasch | Veal goulash

Butternockerl
butter dumplings

€ 15,90

Filetsteak vom heimischen Stier | Fillet steak - local beef

Pfeffersauce, Sommergemüse, Potatoe Wedges,
pepper sauce, vegetable, potatoe wedges

€ 33,90

Alpenlachs – Eismeersaibling aus Biozucht Arctic char - organic culture

knusprig gebratenes Filet, Zitronen-Kartoffelpüree, Nussbutter, grünes Gemüse
crispy grilled fillet, mashed potatoes with lemon, brown butter, green vegetable

€ 23,90

Pestonudeln | Pesto noodles

hausgemachtes Basilikumpesto
homemade basil pesto

€ 14,50

hausgemachtes Basilikumpesto + 3 Stück gebratene Riesengarnelen
homemade basil pesto + 3 pieces fried king prawns

€ 20,50



JEDEN SONNTAG | Every Sunday

Backendl vom steirischen Maishuhn | Deep-fried chicken

Erdäpfel-Vogerlsalat
potato and field salad

€ 16,50

Ofenfrisches Bratl vom Salzburger Bio Kleeschwein | Organic roast pork

Semmelknödel und Sauerkraut
bread dumpling and sauerkraut

€ 16,90

JEDEN DONNERSTAG | Every Thursday

„Salzburger Wirtshauspfandl“

gegrillter Schweinerücken, Waldschwammerlsoße, Röstkartoffel, Gemüse
grilled pork escalope, mushroom sauce, fried potatoes, vegetable

€ 12,50

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 € 30,50

FÜR UNSERE „KIDS“

FOR OUR YOUNGEST GUESTS

Zwergnase

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

€ 7,50

Cäpt´n Cook

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

€ 7,50

Max und Moritz

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

€ 7,50

Kudl-Mudl-Nudeln

bunte Spiralnudeln, Tomatensoße
colourful fusilli noodles, tomato sauce

€ 5,20

Pizza Margarita

Tomatensoße, Käse
tomato sauce, cheese

€ 8,50

Pizza Salami

Tomatensoße, Pizzagewürze, Olivenöl, Knoblauch, Käse, Salami
tomato sauce, herbs, olive oil, garlic, cheese, salami

€ 10,90

Pizza Schinken

Tomatensoße, Pizzagewürze, Olivenöl, Knoblauch, Käse, Schinken
tomato sauce, herbs, olive oil, garlic, cheese, ham

€ 10,90



DIE ZUCKERSEITE DES LEBENS

THE SWEET SIDE OF LIFE

Himmlische Mozartknödel

Topfenknödel mit Nougat und Marzipanfülle, Butterbrösel, Erdbeer-Minzsauce, Kokossorbet
fluffy dumplings stuffed with nougat and marzipan, strawberry-mint sauce, coconut sorbet

€ 9,50

Zitronengras Crème brûlée | Lemongrass Crème brûlée

Passionsfruchtsorbet, Ingwerschaum
passion fruit sorbet, ginger foam

€ 8,90

Sorbetvariation „Holzwurm“ | Selection of homemade sorbets

€ 8,20

Hausgemachter Kaiserschmarrn | Homemade „Kaiserschmarrn“

Fruchtröster (Wir bitten um Verständnis für mögliche Wartezeiten)
cut up and sugared pancake with raisins, fruit sauce
(we do apologize for longer waiting times which may occur)

€ 10,90



stets beliebt - fragen sie nach unseren
saisonal hausgemachten Strudelkreationen

pur <i>pure</i>	€ 5,50
mit Schlagobers <i>with whipped cream</i>	€ 6,00
mit Vanille-, Zimt-, oder Amarettoeis <i>with vanilla-, cinnamon-, or amaretto ice cream</i>	€ 6,90

Oder vielleicht ein Eisbecher zum süßen Abschluss?

gemischtes Eis mit 3 Kugeln <i>3 scoops ice cream</i>	€ 4,50
3 Kugeln Vanilleeis, warme Schokosoße, Schlagobers <i>3 scoops of vanilla ice cream , warm chocolate sauce, whipped cream</i>	€ 7,50
3 Kugeln Vanilleeis, heiße Himbeeren, Schlagobers <i>3 scoops of vanilla ice cream, hot raspberries, whipped cream</i>	€ 7,50
1 Kugel Schokoladeneis, 1 Kugel Vanilleeis, Banane, Schokosoße, Schlagobers <i>1 scoop of chocolate ice cream, 1 scoop of vanilla ice cream, banana, chocolate sauce, whipped cream</i>	€ 7,50
gerührter Eiskaffe, Vanilleeis, Espresso, Schlagobers <i>Ice coffee, Vanilla ice cream, Espresso, whipped cream</i>	€ 7,90

HEISSGETRÄNKE | *HOT DRINKS*

Kaffee, Tee & Co | Coffee, tea and more

Espresso	€ 2,90
Espresso Macchiato	€ 3,20
Doppelter Espresso	€ 4,40
Großer Brauner	€ 4,40
Verlängerter	€ 3,20
Häferlkaffee	€ 3,10
Cappuccino mit Milchschaum	€ 3,80
Latte Macchiato	€ 4,10



Teelerlebnis 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-aromatisches, wärmendes Geschmackserlebnis

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

Classic Black: feinsten schwarzer Tee auf Afrika, milder, hocharomatischer Charakter

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

€ 3,80

Schoko zum Trinken | Chocolate to drink

Heiße Schoko mit Schlag

€ 3,90

verfeinert mit 2cl Spirit | served with 2cl spirit

Schoko + Rum (38%) + Schlag

€ 5,90

Schoko + Baileys + Schlag

€ 6,50

Schoko + Amaretto + Schlag

€ 6,50

Heissgetränke mit Schuss | Hot drinks with alcohol

Irish Coffee (doppelter Espresso, Irish Whiskey, Schlag)

€ 8,10

Schwarztee+Rum

€ 4,90

ERFRISCHUNGSGETRÄNKE

NON-ALCOHOLIC DRINKS

Alkoholfreies | Limo and juices

Flachauer Sprudel Himbeer still od. prickelnd	0,25l	€ 1,80
	0,50l	€ 3,60
Holler G´Spritzer hausgemacht	0,25l	€ 2,20
	0,50l	€ 4,20
Coca Cola, Fanta, Sprite , Almdudler, Spezi	0,25l	€ 3,10
	0,50l	€ 5,30
Coca Cola Light	Flasche 0,30l	€ 4,20
Coca Cola Zero	Flasche 0,30l	€ 4,20
Orangensaft, Apfelsaft	0,25l	€ 3,10

	0,25l	€ 2,40
Apfelsaft gespritzt mit Soda	0,50l	€ 4,20
.....		
	0,25l	€ 2,40
O-Saft gespritzt mit Soda	0,50l	€ 4,20
.....		
Fever-Tree Tonic Water oder Lemon Tonic	Flasche 0,20l	€ 3,90
.....		
Lobsters Lemon Mint (prickelndes Mineralwasser, Zitronensaft, „Hint of Mint“, kalorienarm)	Flasche 0,20l	€ 3,70
.....		
Lobsters Ginger Orange (Lobsters Ginger Ale, Orangensaft, Orangenscheibe)	0,25l	€ 3,90
.....		
Schweppes Russian Wild Berry	Flasche 0,20l	€ 3,70
.....		
Eistee Zitrone	0,25l	€ 3,20
.....		

GESUNDES & ENERGIEREICHES

HEALTHY & ENERGY DRINKS

Lebenselixir Wasser | Water

Flachauer Quellwasser	0,25l	€ 0,50
	0,30l	€ 3,10
Gasteiner Mineral still oder prickelnd	0,75l	€ 5,90
Sodawasser	0,25l	€ 1,10
	0,25l	€ 1,90
SoZi (Sodawasser mit frisch gepresster Zitrone)	0,50l	€ 3,80
Red Bull Classic	0,25l	€ 4,60

NATURSÄFTE DIREKT GEPRESST

NATURAL FRUIT JUICES

Johannisbeere	Flasche 0,25l	€ 3,70
Marille	Flasche 0,25l	€ 3,70
Multivitamin	Flasche 0,25l	€ 3,70
Apfelsaft naturtrüb	Flasche 0,25l	€ 3,70
Birne	Flasche 0,25l	€ 3,70

BIO LIEGT VOLL IM TREND

ORGANIC LEMONADE - TASTY AND HEALTHY

60 % Frucht 40% prickelndes Quellwasser „und sonst nix“

60% fruit 40% sparkling water - and nothing else

Apfel-Ingwer	Flasche 0,33l	€ 4,90
Bergapfelsaft & Preisselbeere Alkoholfreier Aperitif	Flasche 0,20l	€ 4,50

BIER VOM FASS

DRAUGHT BEER

Gösser [Pfiiff]	0,20l	€ 3,00
Gösser [Seidl]	0,30l	€ 3,80
Gösser [Halbe]	0,50l	€ 4,70
Gösser Naturradler	0,30l	€ 3,80
Gösser Naturradler	0,50l	€ 4,70
Saurer Radler (mit Soda)	0,30l	€ 3,60
Saurer Radler (mit Soda)	0,50l	€ 4,40
Weihenstephaner Weissbier hell	0,30l	€ 3,90
Weihenstephaner Weissbier hell	0,50l	€ 4,90
Weihenstephaner Weissbier alkoholfrei	0,5l	€ 4,60
Gösser Naturgold alkoholfrei	0,3l	€ 3,70

BIERSPEZIALITÄTEN

CRAFT BEER

Gösser Stiftsbräu dunkel	0,5l	€ 4,90
Weihenstephaner Weissbier dunkel	0,5l	€ 4,90
Gösser Stifts-Zwickl hell Bügelflasche	0,5l	€ 4,90

G'SPRITZTER

WINE MIXED UP

Weisswein süss oder sauer	0,25l	€ 3,60
Sommerspritzer weiss	0,25l	€ 3,40
Rotwein süss oder sauer	0,25l	€ 3,60
Aperol Spritzer (Weisswein, Soda, Aperol, Orangenscheibe)	0,25l	€ 5,50
Cider Stibitzer Apfel	0,33l	€ 3,90

APERITIF

Lillet Wild Berry (Lillet, Schweppes Russian Wild Berry, frische Beeren)	0,20l	€ 6,20
Lillet Lemon Mint (Lillet, Lobsters Lemon Mint, Minze, Limettensaft)	0,20l	€ 5,90
Campari Soda	0,10l	€ 5,50
Campari Orange	0,10l	€ 6,20
Aperol Lemon Mint (Aperol, Lobsters Lemon Mint, Minze, Limettensaft)	0,20l	€ 5,90
Martini Bianco, Martini Rosso, Martini extra dry	4 cl	€ 4,50

Secco pur oder g´spritzt | Sparkling wine pure or mixed up

Glas Prosecco (Marsuret, Valdobbiadene, extra dry)	0,10l	€ 5,00
Glas Prosecco Maria Rose brut	0,10l	€ 5,10
Summer Feeling (Marsuret Maria Rose Prosecco, Ramazotti Rosato, Basilikum)	0,20l	€ 6,90
Hugo (Prosecco, Hollersirup, Soda, Minze, Limette)	0,20l	€ 6,00
Aperol Spritz (Prosecco, Soda, Aperol, Orangenscheibe)	0,20l	€ 6,50

MISCHGETRÄNKE

LONGDRINKS

Absolut Vodka, Lemon oder Tonic	2cl	€ 6,90
Absolut Vodka, Orange	2cl	€ 5,50
Absolut Vodka, Red Bull	2cl	€ 5,90
Bombay Gin, Tonic	2cl	€ 6,90
Bacardi Cola	2cl	€ 5,20
Röschen (Four Roses Whiskey, Cola)	2cl	€ 5,20
Jack Daniels Whiskey, Cola	2cl	€ 5,90
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	€ 10,50
Tanqueray No. 10 Tonic (Tanqueray No. 10 Premium Gin, Fever-Tree Tonic, Gurke)	4cl	€ 11,50
Tanqueray No. 10 Lemon Tonic (Tanqueray No. 10 Premium Gin, Fever-Tree Lemon Tonic, Limette)	4cl	€ 11,50

Premium-Longdrinks serviert auf Basis 4cl spirit!

LIKÖRE | LIQUEURS

Amaretto	2cl	€ 3,70
.....		
Sambucca	2cl	€ 3,70
.....		
Baileys	2cl	€ 3,70
.....		
Tia Maria	2cl	€ 3,70
.....		

BITTERS

Fernet	2cl	€ 3,80
.....		
Ramazotti	2cl	€ 3,80
.....		
Averna	2cl	€ 3,80
.....		
Jägermeister	2cl	€ 3,80
.....		

KURZE | SPIRITS

Haselnussschnaps	2cl	€ 3,70
.....		
Obstler, Hochstrasser	2cl	€ 3,20
.....		
Williams Birne, Hochstrasser	2cl	€ 3,70
.....		
Marille, Hochstrasser	2cl	€ 3,70
.....		
Himbeere, Hochstrasser	2cl	€ 3,70
.....		
Vogelbeere, Hochstrasser	2cl	€ 4,50
.....		
Zirbener, Hochstrasser	2cl	€ 3,70
.....		
Willi mit Birne	2cl	€ 3,80
.....		
B´soffene Marille	2cl	€ 3,80
.....		

EDELBRÄNDE

DIGESTIF

Vogelbeere vom Bauern	2cl	€ 7,50
Kriecherlbrand, Hochstrasser	2cl	€ 7,00
Gravensteiner Apfelbrand, Hochstrasser	2cl	€ 7,00
Weichselbrand, Hochstrasser	2cl	€ 7,00
Hollerschnaps, Hochstrasser	2cl	€ 7,50
Rote Williamsbirne (vakuum-destilliert), Hochstrasser	2cl	€ 7,00
Remy Martin VSOP	2cl	€ 6,50

WHISKEY

Four Roses, Bourbon

Kentucky straight Bourbon Whiskey
.....2cl € 3,90

Jack Daniels Old No.7, Bourbon

Tennessee Bourbon Whiskey
.....2cl € 4,50

Tullamore Drew

Blended Irish Whiskey
.....2cl € 3,90

Bowmore Islay

Single Malt Scotch Whiskey 15 years
.....4cl € 9,50

Laphroaig Islay

Single Malt Scotsch Whiskey 10 years
.....4cl € 9,50

PROSECCO

Marsuret/Guia –
Valdobbiadene D.O.C.G.

Prosecco Superiore

extra dry
..... 0,75l € 30,-

Prosecco Superiore Magnum

extra dry
..... 1,50l € 75,-

Maria Rosé brut

spumanti
..... 0,75l € 31,50

CHAMPAGNER

JM. Gobillard Fils [HAUTVILLERS]

60% Chardonnay, 40% Pinot Noir, Brut

Cuvée Prestige Millésimée
..... 0,75l € 95,-

Cuvée Prestige Millésimée - Magnum
..... 1,50l € 198,-



WEISSWEINE IM OFFENAUSSCHANK

WHITE WINE SERVED BY GLASS

Grüner Veltliner - Göttweiger Berg

WG Leo Müller - Krustetten - Kremstal

..... 1/8l € 3,30

Grüner Veltliner DAC

WG Heribert Wenzl, Ziersdorf – Weinviertel

..... 1/8l € 4,90

Sauvignon Blanc

WG Heribert Wenzl, Ziersdorf – Weinviertel

..... 1/8l € 5,00

Gumpoldskirchner Tradition, halbtrocken BIO

WG Johanneshof Reinisch, Tattendorf

..... 1/8l € 4,90

ROTWEINE IM OFFENAUSSCHANK

RED WINE SERVED BY GLASS

Blauer Zweigelt Klassik

WG Klubik, Fels - Wagram

..... 1/8l € 3,70

Blaifränkisch

WG Stiegelmar, Gols - Neusiedlersee

..... 1/8l € 4,50

zB. (ZW,BF,PN)

WG Albert Gesellmann, Deutschkreutz - Mittelburgenland

..... 1/8l € 5,00

Blauburger- Roter Granat

WG Schwertführer, Sooss – Thermenregion

..... 1/8l € 4,20

WEISSWEINE

Weingut Hajszan-Neumann [WIEN]

Wiener Gemischter Satz DAC BIO

Wiener Spezialität, fruchtig-rassig mit Noten von gelben Früchten, zarter Würze und animierender Säure.

0,75l € 29,-

Weingut Ernst Frischauf/Röschitz [WEINVIERTEL]

Frühroter Veltliner

Hellfruchtig, harmonisch, milde und gut eingebundene Säure, trinkfreudig.

0,75l € 26,-

Weingut Johanneshof Reinisch/Tattendorf [THERMENREGION]

Gumpoldskirchner Tradition, halbtrocken BIO

Cuvée aus Zierfandler und Rotgipfler.
Duft nach Mango und Marille, vital und feine, stützende Säure.

0,75l € 28,-

Weingut Hannes Sabathi/Gamlitz [SÜDSTEIERMARK]

Gelber Muskateller Steirische Klassik

Die kühle Nase präsentiert frischen Kräuterduft und Aromen von Anis, Kümmel und Holunder.
Auch am Gaumen findet man frische Kräuter unterstützt von einer lebendigen Säurestruktur.

0,75l € 31,-

Weingut Dockner Tom/Theyern [TRAISENTAL]

Der Tom - Grüner Veltliner DAC

Der Tom bereitet Vergnügen und Trinkspass, saftig, Frucht und Würze betont trifft es am besten, toll als Aperitif, harmonisiert hervorragend mit Vorspeisen, Salaten und gebackenen Gerichten.

0,75l € 31,-

Weinhofmeisterei Mathias Hirtzberger/Wösendorf [WACHAU]

Grüner Veltliner Smaragd Greif

Am Gaumen exotisch nach Ananas und Mango, füllig und saftig, dabei engmaschig und geradlinig.

0,75l € 46,-

Weingut FX Pichler/Oberloiben [WACHAU]

Riesling Burgstall Federspiel

Frische Orangenzesten unterlegte Weingartenpfirsichfrucht. Mineralische Nuancen und eine angenehme Würze sorgen für eine Abrundung. Saftig, elegante Textur, eine feine Fruchtsüße und ein finessenreicher Säurebogen.

0,75l € 46,-

Weingut Gross/Gamlitz [SÜDSTEIERMARK]

Sauvignon Blanc Gamlitz

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

0,75l € 37,-

Weingut Josef Ehmoser/Tiefenthal [WAGRAM]

Weissburgunder

Fruchtbetonter Stil mit feinem Duft nach Blütenhonig, sehr konzentriert und mit einer vielschichtigen Struktur.

0,75l € 32,-

Weingut Heribert Bayer/In Signo Leonis/Neckenmarkt [MITTELBURGENLAND]

Chardonnay Ex-qui-sit

Litschi, reife Williamsbirne und gelbe Früchte, zart vom Holz umspielt. Kompakt und cremig.

0,75l € 38,-

ROTWEINE

Weingut Schwertführer/Sooß [THERMENREGION]

St. Laurent Classic

trocken, edles Bukett nach Weichseln

0,75l € 29,-

Merlot

AWC-goldprämiiert, Falstaff prämiert, barrique, trocken, opulent, kräftige Textur

0,75l € 41,-

Weingut Alexander Eggermann/Ilmitz [NEUSIEDLERSEE]

Blauer Zweigelt Neusiedlersee DAC

Reife Herzkirschen und Brombeeren,
darunter florale Noten und etwas Schokolade. Füllig und saftig.

0,75l € 29,-

Weingut Albert Gesellmann/Deutschkreuz [MITTELBURGENLAND]

Blafränkisch Creitzer Mittelburgenland DAC Reserve

Rotes Waldbeerkonfit, ein Hauch Herzkirschen, Orangenesten und angenehme
Kräutergewürze gepaart mit Mineralität und Frische.

0,75l € 40,-

zB.

Cuvée aus Zweigelt, Blafränkisch und Pinot Noir. Feine Kräutergewürze, Fruchtig nach Kirschen
Zwetschken und Orangenesten. Feine Extraktsüße und geschmeidige Tannine.

0,75l € 30,-

Weingut Erich Scheiblhofer/Andau [NEUSIEDLERSEE]

„Legends“

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

0,75l € 42,-

Weingut Josef Reumann/Deutschkreutz [MITTELBURGENLAND]

Blaufränkisch Original

Ausgeprägte, saftige Frucht, viel Körper und samtige Tannine. Schwarze Kirschen, Preiselbeeren und kernige Tannine.

0,75l € 32,-

Weingut Paul Achs/Gols [NEUSIEDLERSEE]

Pinot NOIR Hofweingarten BIO

Sehr elegant, vielschichtiges Bukett, feingliedrig und trinkfreudiger Stil.

0,75l € 34,-

Weingut Andreas Gsellmann/Gols [NEUSIEDLERSEE]

Heideboden rot

Cuvée aus Zweigelt und Blaufränkisch. Saftige Beerenaromatik, reife Johannisbeeren und dunkle Kirschen. Komplex und gut strukturiert, saftig und mit feinen Tanninen.

0,75l € 34,-

Weingut Claus Preisinger/Gols [NEUSIEDLERSEE]

Pannobile BIO

Cuvée aus Blaufränkisch und Zweigelt, ein sehr individualistischer Wein mit schönen Aromen nach Beeren, Kirschen, Vanille und Kräutern. Langer, fruchtbetonter Abgang.

0,75l € 53,-

Weingut Josef Tesch/Neckenmarkt [MITTELBURGENLAND]

Titan

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

0,75l € 63,-



ENTSPANNT ÜBER NACHT ZU GAST

s´Schlössl – Romantikdomizil

Das Schlössl bietet den perfekten Einstieg in den Urlaub, liegt direkt an der Hermann-Maier-Fisabfahrt und nach einem herzhaften Frühstück im „Holzwurm“ heisst es nur mehr – Ski anschnallen und rein ins Pistenvergnügen. Im Schlössl ist Platz für 12 – 15 Personen, Küche komplett ausgestattet und Wohnzimmer mit Kachelofen, 5 Schlafzimmer, und eine kleine, feine Wellnessoase laden zum geniessen und gemütlichen Beisammensein mit der Familie oder unter Freunden, ein. Auch im Sommer und im wunderschönen Wanderherbst in Flachau ist unser Schlössl der ideale Urlaubsort.

Preise pro Person und Nacht im Sommer im Doppelzimmer von € 45,- bis € 49,-

Preise pro Person und Nacht im Winter im Doppelzimmer von € 64,- bis € 71,-

Schlösslpreis für 12-15 Personen / Nacht im Sommer ab € 500,-

Schlösslpreis für 12-15 Personen / Nacht im Winter ab € 700,-

Appartements Luna

Den Alltag hinter sich lassen, entspannen, abschalten und das Morgen auf übermorgen verschieben.

Unsere neuen Appartements Luna in bester Lage an der Hermann-Maier-Fisabfahrt sind buchbar von 4 - 23 Personen.

Sommerpreis pro Nacht bis 18 Personen ab € 700,-

Winterpreis pro Nacht bis 4 Personen ab € 280,-

bis 18 Personen pro Nacht ab € 1.080,-

Appartements Haus Gappmaier

Im Zentrum in der Flachauerstrasse 75 liegt unser Appartementhaus mit 3 kleinen, gemütlichen Appartements für 4 – 5 Personen, ein Saunagang nach einem kalten Schitag ist der perfekte Tagesausklang.

Preise im Sommer pro Nacht von € 70,- bis € 80,-

Preise im Winter pro Nacht von € 135,- bis € 140,-

Ihr weddingplaner: Ihre Hochzeit – ihren schönsten Tag im Leben planen wir ganz individuell



HOCHZEIT UND FESTE

Feiern Sie im gemütlichen Ambiente mit Familie und Freunden Ihren besonderen Tag. Ob Hochzeit, Geburtstag, Taufe oder andere Feste, wir verwöhnen Sie gerne kulinarisch und organisieren Ihr Fest!





HERZLICHES DANKESCHÖN

Seit 30 Jahren steht der Name „Zum Holzwurm“ für gelebte Gastfreundschaft und Wirtshauskultur.

Deshalb dürfen wir an alle unsere Freunde und Gäste die uns immer besuchen und freundlichst weiter empfehlen ein herzliches Dankeschön sagen!

Eure Holzwürmer



Zum Holzwurm | Hofgasse 248 | A-5542 Flachau | info@zum-holzwurm.at
Appartements Gappmaier | Flachauer Straße 75 | A-5542 Flachau
Romantikdomizil „s'Schlössl“ | Hofgasse 256 | A-5542 Flachau
Appartements Luna | Hofgasse 446 | 5542 Flachau
www.zum-holzwurm.at