

 Zum
Holzwurm
Wirtshaus mit Pfiff

SPEISEKARTE



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
mit Ihrem Holzwurm-Team





falstaff



HEIMISCHER – BIOLOGISCHER – GESÜNDER

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

Rindfleisch: Flachauer Bauern

Huhn: Steirisches Maishendl – Fleischerei Ablinger, Oberndorf

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

Wild: Jägerschaft, Flachau

Rind und Schwein: Fleischerei Ablinger, Oberndorf
Fleischveredelung Schitter, Hüttau, 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.

Preise inklusive aller Abgaben. Druckfehler und Preisänderungen vorbehalten!



FRÜHSTÜCK – FRÜHGLÜCK

Der perfekte Start in den Morgen von 8.00 – 10.00 Uhr
Wir bitten um Vorreservierung

Holzwurm-Schlemmerfrühstück | Breakfast

Schinken, Wurst, Käse, Räucherlachs, Müsli, hausgemachte Marmeladen, ofenfrisches Gebäck, Butter, Früchte, Gemüse, Spiegelei oder gekochtes Ei, verschiedene Natursäfte + 1 Heissgetränk
ham, sausage, cheese, smoked salmon, cereals, homemade jam, fresh bread, butter, fruits, vegetable, 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

*Käse, Marmeladen, Brot, Butter für unser Holzwurm Frühstück
stammen von Bio-Bauer Alois Santner, Lungau!*

Cheese, jam, bread, butter for our Holzwurm-breakfast delivered by Organic-farmer Alois Santner, Lungau!

MITTAGSTISCH | LUNCH

täglich von 11.30 - 17.00 Uhr / Nur für unsere Pistenflitzer

Pikante Gulaschsuppe | Spicy goulash soup

Kaisersemmel
bread roll

€ 6,90

Holzworm's Deluxe Burger (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*

€ 14,90

Pommes Frites | French fries

€ 4,50

Bauerntoast | Farmer's toast

Bauernbrot, gebratener Speck, Bierkäse, Spiegelei, Salat
toasted farmhouse bread, grilled bacon, cheese, fried egg, salad

€ 10,90

Schinken-Käse Toast | Toast with ham and cheese

kleiner Salat
small mixed salad

€ 7,90

Großer gefüllter Ofenkartoffel | XL baked potatoe stuffed

Sauerrahm, mediterranes Gemüse, knuspriger Speck
sour cream, mediterranean vegetable, crispy bacon

€ 9,90

Bauerngröstl | Farmer's pan

Röstkartoffel, Geselchtes, Spiegelei, grüner Salat
fried potatoes, smoked meat, fried egg, green salad

€ 12,50

Hausgemachter Kaiserschmarrn | Homemade „Kaiserschmarrn“

Zwetschenröster oder Apfelmus (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)

€ 11,50



VORSPEISEN | STARTERS

oder auch Gerichte für Zwischendurch

Beef Tartare

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

100g € 15,90

150g € 20,90

Hausgemachte Schweinshaxerl-Sulz | Homemade jelly dish of pork

Kürbiskernöl Dressing, Bauernbrot
pumpkin seed oil dressing, farmhouse bread

..... € 9,90

Garnelen Tempura | Prawn tempura

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

..... € 15,90

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, Balsamico Dressing
fresh, colourful salad, balsamic-dressing,

mit gegrilltem Hühnerfilet vom steirischen Maishendl
with grilled chicken fillet

€ 15,90

mit gegrillten Riesengarnelen
with grilled king prawns

€ 17,50

Bunter Salatteller | Colourful salad

Sauerrahmdressing
sour cream dressing

€ 7,90

Grüner Salat | Green salad

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

€ 6,90



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

€ 5,90

mit Leberknödel
with liver dumpling

€ 5,00

mit Frittaten
with sliced pancakes

€ 4,70

Cremige Knoblauchsuppe | Creamy soup of garlic

Kräutercroutons, Basilikumpesto
herb-croutons, pesto

€ 5,50

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

€ 12,50

Pongauer Fleischkrapfen

mit Geselchtem gefüllte Teigtaschen, Sauerkraut
stuffed pastry with smoked meat, sauerkraut

€ 14,90

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 Frites, 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 calf, parsley potatoes or french fries, cranberries

€ 21,90

Würzige Ripperl | Tasty Spare Ribs

Ofenkartoffel, Sauerrahmsoße

baked potatoe, sour cream sauce

€ 17,50

Geschmortes Haxerl vom Tauernlamm aus Biozucht Braised knuckle of lamb - organic culture

Erdäpfel-Speckknödel, mediterranes Gemüse

potatoe dumpling, crispy bacon, mediterranean vegetable

€ 23,90

Filetsteak vom heimischen Stier | Fillet steak local beef

Pfeffersauce, buntes Gemüse, Potatoe Wedges

pepper sauce, colourful vegetable, potatoe wedges

€ 33,90

Xeis-Bio-Edelfisch – Seesaibling aus Biozucht Alpine char fillet - organic culture

knusrig gebratenes Filet, Zitronen-Kartoffelpüree, braune Butter, grünes Gemüse

crispy grilled fillet, mashed potatoes with lemon twist, brown butter, green vegetable

€ 23,90

Total local Flachau Beef – Geschmortes Rindfleisch

Braised beef from Flachau farmers



Wurzelgemüse, Serviettenknödel
roots vegetable, dumpling

€ 20,20

Knoblauchnudeln | Pasta al aglio

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

€ 13,50

mit 3 Stück gebratene Riesengarnelen
with 3 pieces fried king prawns

€ 19,90

Gelbes Gemüse Curry | Vegetarian curry

gelbes Gemüsecurry, Erdnüsse, Duftreis
yellow vegetable curry, peanuts, rice

€ 14,90

Jeden Sonntag | Every Sunday

Bratl vom Salzburger Bio Kleeschwein | Organic roast pork

Semmelknödel und Sauerkraut
bread dumplings and sauerkraut

€ 17,50

Jeden Donnerstag | Every Thursday

„Salzburger Wirtshauspfandl“

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

€ 12,50

Fangf(r)isch am Freitag | Regional fresh fish on Friday

Forelle „Müllerin“ | Trout „Müllerin“

Knoblauchbutter, Speck-Basilikum-Kartoffel
garlic butter, potatoes wrapped in bacon and basil

€ 17,90

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 € 31,50

FÜR UNSERE „KIDS“

FOR OUR YOUNGEST GUESTS

Zwergnase

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

€ 7,90

Cäpt´n Cook

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

€ 7,90

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

€ 8,90

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, Weichseln, Ingweeis
fluffy dumplings stuffed with nougat and marzipan, wild cherry sauce, ginger ice cream

€ 9,90

Whiskey Cappuccino

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

€ 8,90

Mohr im Hemd

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

€ 8,50

Sorbetvariation „Holzwurm“ | Selection of homemade sorbets

3 Kugeln hausgemachte Sorbets
3 scoops homemade sorbets

€ 8,20

Käse schliesst den Magen

Käsevariation | Selection of Austrian cheese

Affineur Käsesortiment, Zwiebelmarmelade
affineur cheese selection, caramelized onions

€ 11,90



Apfelstrudel | Topfen-Heidelbeerstrudel

Apple strudel | Curd cheese-blueberry strudel

pur | *pure*

€ 5,50

mit Schlagobers oder Vanillesauce | *with whipped cream or vanilla sauce*

€ 6,00

mit Vanille-, Zimt-, oder Amarettoeis | *with vanilla-, cinnamon,- or amaretto ice cream*

€ 6,90

Oder vielleicht ein Eisbecher zum süßen Abschluss?

gemischtes Eis mit 3 Kugeln
3 scoops ice cream

€ 4,50

Coup Denmark – 3 Kugeln Vanilleeis, warme Schokosoße, Schlagobers
Coup Denmark - 3 scoops of vanilla ice cream , warm chocolate sauce, whipped cream

€ 7,50

Eisflamme – 3 Kugeln Vanilleeis, heiße Himbeeren, Schlagobers
Frozen flame - 3 scoops of vanilla ice cream, hot raspberries, whipped cream

€ 7,50

Bananensplit – 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

€ 7,50

HEISSGETRÄNKE | *HOT DRINKS*

Kaffee, Tee & Co | Coffee, tea and more

| | |
|----------------------------|--------|
| Espresso | € 2,90 |
| Espresso Macchiato | € 3,20 |
| doppelter Espresso | € 4,20 |
| Verlängerter | € 3,30 |
| Häferlkaffee | € 3,30 |
| Cappuccino mit Milchschaum | € 3,80 |
| Latte Macchiato | € 4,20 |



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-aromatisches, wärmendes Geschmackserlebnis

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

Earl Grey: klassisch mit Bergamottaroma, anregend und vollmundig

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.

€ 3,90

Schoko zum Trinken | Chocolate to drink

AFRO Trinkschokolade BIO - mit Schlag € 4,10

verfeinert mit 2cl Spirit | served with 2cl spirit

Schoko + Rum (54%) + Schlag € 6,10

Schoko + Baileys + Schlag € 6,50

Schoko + Amaretto + Schlag € 6,50

Heissgetränke mit Schuss | Hot drinks with alcohol

Irish Coffee (doppelter Espresso, Irish Whiskey, Schlag) € 8,50

Glühwein € 5,50

Schwarztee+Rum € 4,90

Jagatee € 5,90

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 | € 5,50 |
| 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 | € 3,80 |
| Marille | Flasche 0,25l | € 3,80 |
| Multivitamin | Flasche 0,25l | € 3,80 |
| Apfelsaft naturtrüb | Flasche 0,25l | € 3,80 |
| Birne | Flasche 0,25l | € 3,80 |

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 & Preiselbeere Alkoholfreier Aperitif | Flasche 0,20l | € 4,50 |

BIER VOM FASS

DRAUGHT BEER

| | | |
|---------------------------------------|-------|--------|
| Gösser [Pfiff] | 0,20l | € 3,00 |
| Gösser [Seidl] | 0,30l | € 3,80 |
| Gösser [Halbe] | 0,50l | € 4,80 |
| Gösser Naturradler | 0,30l | € 3,70 |
| 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 | € 4,70 |
| 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 | € 3,70 |
| Sommerspritzer weiss | 0,25l | € 3,50 |
| Rotwein süss oder sauer | 0,25l | € 3,90 |
| Aperol Spritzer (Weisswein, Soda, Aperol, Orangenscheibe) | 0,25l | € 5,50 |
| Cider Stibitzer Apfel | 0,33l | € 3,90 |

APERITIF

| | | |
|--|-------|--------|
| Wermuth - Qualitätsbrennerei Guglhof, Hallein | 5 cl | € 5,90 |
| Wermuth Guglhof, Fever Tree Tonic | 0,25l | € 8,90 |
| 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 | € 4,90 |

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 |
| 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 | € 5,50 |
| Röschen (Four Roses Whiskey, Cola) | 2cl | € 5,50 |
| 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 | € 11,50 |
| Tanqueray No. 10 Tonic (Tanqueray No. 10 Premium Gin, Fever-Tree Tonic, Gurke) | 4cl | € 12,50 |
| Tanqueray No. 10 Lemon Tonic (Tanqueray No. 10 Premium Gin, Fever-Tree Lemon Tonic, Limette) | 4cl | € 12,50 |
| The Illusionist BIO Gin, Mediterranes Tonic (The Illusionist BIO-Premium Gin, Fever Tree Mediterranes Tonic, Rosmarinzweig) | 4cl | € 13,50 |

Premium-Longdrinks serviert auf Basis 4cl spirit!

LIKÖRE | LIQUEURS

| | | |
|----------|-------|--------|
| Amaretto | 2cl | € 3,80 |
| | | |
| Sambucca | 2cl | € 3,80 |
| | | |
| Baileys | 2cl | € 3,80 |
| | | |

BITTERS

| | | |
|--------------|-------|--------|
| Fernet | 2cl | € 3,90 |
| | | |
| Ramazotti | 2cl | € 3,90 |
| | | |
| Averna | 2cl | € 3,90 |
| | | |
| Jägermeister | 2cl | € 3,90 |
| | | |

KURZE | SPIRITS

| | | |
|--------------------------------|-------|--------|
| Haselnussschnaps | 2cl | € 3,80 |
| | | |
| Obstler, Hochstrasser | 2cl | € 3,30 |
| | | |
| Williams Birne, Hochstrasser | 2cl | € 3,80 |
| | | |
| Marille, Hochstrasser | 2cl | € 3,80 |
| | | |
| Himbeere, Hochstrasser | 2cl | € 3,80 |
| | | |
| Vogelbeere, Hochstrasser | 2cl | € 4,60 |
| | | |
| Zirbener, Hochstrasser | 2cl | € 3,80 |
| | | |
| Willi mit Birne | 2cl | € 3,90 |
| | | |
| B´soffene Marille | 2cl | € 3,90 |
| | | |
| Flügerl (Roter Vodka+Red Bull) | 2cl | € 5,50 |
| | | |
| Flying Hirsch | 2cl | € 5,50 |
| | | |

EDELBRÄNDE

DIGESTIF

| | |
|---|--------|
| AMADEO Salzburg – Edelobstbrand (Apfel, Birne, Zwetschke) aus dem Eichenfass Edelbrand-Destillerie Müller, Radstadt2cl | € 8,90 |
| Bockbierbrand aus dem Eichenfass Edelbrand-Destillerie Müller, Radstadt2cl | € 7,90 |
| Hirschegger Bergvogelbeerbrand Destillerie Hochstrasser2cl | € 7,90 |
| Kriecherlbrand, Hochstrasser2cl | € 7,50 |
| Gravensteiner Apfelbrand, Hochstrasser2cl | € 7,50 |
| Weichselbrand, Hochstrasser2cl | € 7,50 |
| Hollerschnaps, Hochstrasser2cl | € 7,50 |
| Rote Williamsbirne, Hochstrasser2cl | € 7,50 |
| Remy Martin VSOP2cl | € 6,50 |

WHISKEY

Four Roses, Bourbon

| | |
|---|--------|
| Kentucky straight Bourbon Whiskey2cl | € 3,90 |
|---|--------|

Jack Daniels Old No.7, Bourbon

| | |
|---------------------------------------|--------|
| Tennessee Bourbon Whiskey2cl | € 4,50 |
|---------------------------------------|--------|

Tullamore Drew

| | |
|-----------------------------------|--------|
| Blended Irish Whiskey2cl | € 3,90 |
|-----------------------------------|--------|

Bowmore Islay

| | |
|---|--------|
| Single Malt Scotch Whiskey 15 years4cl | € 9,50 |
|---|--------|

Laphroaig Islay

| | |
|--|--------|
| Single Malt Scotsch Whiskey 10 years4cl | € 9,50 |
|--|--------|

CHAMPAGNER

JM. Gobillard Fils [HAUTVILLERS]

60% Chardonnay, 40% Pinot Noir, Brut
Cuvée Prestige Millésimée
..... 0,75l € 95,-

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

PROSECCO

Marsuret/Guia –
Valdobbiadene DOCG

Prosecco Superiore
extra dry
..... 0,75l € 32,-

Prosecco Superiore Magnum
extra dry
..... 1,50l € 75,-

Prosecco Maria Rose
brut
..... 0,75l € 32,50



WEISS- & ROSEWEINE IM OFFENAUSSCHANK

WHITE- & ROSEWINE SERVED BY GLASS

Grüner Veltliner Göttweiger Berg - Qualitätswein

WG Leo Müller - Krustetten - Kremstal

1/8l € 3,30

Grüner Veltliner DAC

WG Küssler, Stillfried – Weinviertel

1/8l € 5,00

Sauvignon Blanc

WG Heribert Wenzl, Ziersdorf – Weinviertel

1/8l € 5,00

Grauburgunder

WG Stiegelmar, Gols – Neusiedlersee

1/8l € 5,00

JUWE - Der steirische Jungwein

WG Günther Rauch, St. Peter/Ottersbach – Südoststeiermark. Von Nov. bis 

1/8l € 4,90

Gumpoldskirchner Tradition, halbtrocken BIO

WG Johanneshof Reinisch, Tattendorf - Thermenregion

1/8l € 4,90

Fräulein Rosé von Döbling

WG Mayer am Pfarrplatz, Wien

1/8l € 5,50

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 € 4,90

St. Laurent

WG Schwertführer, Sooss – Thermenregion

1/8l € 4,90

zB. (ZW,BF,PN)

WG Albert Gesellmann, Deutschkreutz - Mittelburgenland

1/8l € 5,50

Blauburger- Roter Granat

WG Schwertführer, Sooss – Thermenregion

1/8l € 4,20

WEISS- & ROSEWEINE

Weingut Rotes Haus [WIEN]

Wiener Gemischter Satz DAC

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.

0,75l € 30,-

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 € 29,-

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 € 32,-

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, harmoniert hervorragend mit Vorspeisen, Salaten und gebackenen Gerichten.

0,75l € 32,-

Wein Hofmeisterei 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 € 38,-

Weingut Josef Ehmoser/Tiefenthal [WAGRAM]

Weissburgunder

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

..... 0,75l € 33,-

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,-

Weingut Mayer am Pfarrplatz [WIEN]

Fräulein Rosé von Döbling

Zartes Lachsrosa, in der Nase feine Waldbeeren- und Ribiselaromen, wunderbar ausbalanciert und höchst elegant am Gaumen, mit angenehm mineralischem Nachhall

..... 0,75l € 33,-50

ROTWEINE

Weingut Schwertführer/Sooß [THERMENREGION]

St. Laurent Classic

trocken, edles Bukett nach Weichseln

0,75l € 29,-

Merlot

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

0,75l € 43,-

Weingut Alexander Eggermann/Ilmitz [NEUSIEDLERSEE]

Blauer Zweigelt Neusiedlersee DAC

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

0,75l € 30,-

Weingut Josef Reumann/Deutschkreutz [MITTELBURGENLAND]

Blaifränkisch Original

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

0,75l € 33,-

Weingut Albert Gesellmann/Deutschkreutz [MITTELBURGENLAND]

Blaifränkisch Creitzer Mittelburgenland DAC Reserve BIO

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

0,75l € 42,-

Weingut Paul Achs/Gols [NEUSIEDLERSEE]

Pinot NOIR Hofweingarten BIO

Sehr elegant, vielschichtiges Bukett, feingliedrig und trinkfreudiger Stil.

0,75l € 35,-

Weingut Albert Gesellmann/Deutschkreuz [MITTELBURGENLAND]

zB.

Cuvée aus Zweigelt, Blaufränkisch und Pinot Noir. Feine Kräutergewürze, Fruchtig nach Kirschen Zwetschken und Orangenzesten. 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 € 43,-

Weingut Andreas Gsellmann/Gols [NEUSIEDLERSEE]

Heideboden rot BIO

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

..... 0,75l € 35,-

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 ab € 45,-

Preise pro Person und Nacht im Winter im Doppelzimmer ab € 64,-

Schlösslpreis für 12-15 Personen / Nacht im Sommer ab € 600,-

Schlösslpreis für 12-15 Personen / Nacht im Winter ab € 730,- bis € 750,-

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.

Sommerpreise pro Nacht für 4 Personen ab € 200,-

bis 23 Personen pro Nacht ab € 820,-

Winterpreise pro Nacht für 4 Personen ab € 280,-

bis 23 Personen pro Nacht ab € 1.200,-

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 ab € 80,-

Preise im Winter pro Nacht ab € 140,-

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



HERZLICHES DANKESCHÖN

Seit 31 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**
Wirtshaus mit Pfiff

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 | A-5542 Flachau
www.zum-holzwurm.at