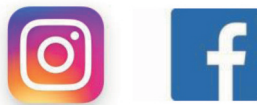


HERZLICH WILLKOMMEN IM RESTAURANT ZUM HOLZWURM

FEINSTE ALPEN-KÜCHE IN ECHTEM WOHNZIMMER-FLAIR

Freu dich auf viele „Mhmmm“-Momente –
feinste, regionale Gerichte, coole Sommerdrinks,
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_gapmaier_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

Xeis-Bio-Saibling: St.Gallen, Steiermark
In quellfrischem Wasser biologisch
gezüchteter Seesaibling

Huhn: Steirisches Maishendl – Fleischerei
Ablinger, Oberndorf

Lamm: Rupert Rehrl, Lamm vom Zehnerkar
Bio Tauernlamm 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

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

VORSPEISEN STARTERS

Beef Tartare

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

100g € 18,90
150g € 25,90

Garnelen Tempura | *Prawn tempura*

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

€ 18,90

Portion Knoblauchbrot | *Garlic bread*

€ 5,90

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*

€ 19,50

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

€ 19,50

Bunter Salatteller | *Colourful salad*

Sauerrahmdressing
sour cream dressing

€ 8,90

SUPPEN | SOUPS

Kräftige Rindsuppe vom Tafelspitz | *Beef broth*

mit Frittaten, Wurzelgemüse, Rindfleisch vom Tafelspitz € 10,50
with sliced pancakes, beef and root vegetable

oder

mit Kaspressknödel € 7,50
with fried cheese dumpling

oder

mit Frittaten € 6,50
with sliced pancakes

Getrübete Parmesanschaumsuppe

Truffled soup of Parmesan-cheese

mit gegrillter Garnele € 9,90
with grilled prawn

mit Steinpilz Wan-Tan € 9,90
with mushroom-pastry

HAUPTGERICHTE

MAINCOURSE

Kasnockn im Pfandl serviert | *Cheese spaetzle*

Spätzle, Bier- und Graukäse, Röstzwiebel, Krautsalat € 14,90
„spätzle“, cheese assortment, roast onions, cabbage salad

Dauerbrenner „Holzwurmpfandl“

gegrillte Schweinefilets, Waldschwammerlsoße, Gemüse, Rösti € 23,90
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 € 17,90
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 € 26,50
Wiener Schnitzel from veal, parsley potatoes or french fries, cranberries

Rahmgulasch vom Salzburger Milchkalb

Salzburger veal goulash

serviert mit Butternockerl € 21,50
served with spaetzle

Rumpsteak vom heimischen Stier

Rumpsteak local beef

Pfeffersauce, Maiskolben, Potatoe Wedges € 29,50
pepper sauce, corn on the cob, potatoe wedges

Xeis-Edelfisch – BIO Seesaiblingsfilet *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*

€ 25,90

Basilikum Pestonudeln *Pasta with homemade basil pesto*

Linguini, hausgemachtes Basilikumpesto,
Zuckererbsen, Zucchini
Linguini, home made basil pesto, sugar peas, zucchini

€ 17,90

mit 3 Stück gebratene Riesengarnelen
with 3 pieces fried king prawns

€ 24,90

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

hausgemachtes Rindfleisch Patty, Emmentaler, Salat,
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*

€ 18,50

JEDEN SONNTAG *EVERY SUNDAY*

Bratl vom Bio-Kleeschwein *Organic roast pork*

Semmelknödel, Sauerkraut
Dumpling, steamed cabbage

€ 20,90

Backhendl vom steirischen Maishendl *Local deep fried chicken*

Erdäpfel-Vogerlsalat, Kürbiskernöl
green and potato salad, pumpkin seed oil

€ 19,90

FÜR UNSERE „KIDS“

KIDS MENU

Zwergnase

Wiener Schnitzel vom Schwein, Pommes Frites, Ketchup € 9,50
Wiener Schnitzel from pork, french fries, ketchup

Cäpt´n Cook

Fischstäbchen, Petersilienkartoffel, Sauce Tartare € 8,90
fish fingers, parsley potatoes, tartar sauce

Max und Moritz

Grillwürstel, Pommes Frites, Ketchup € 8,90
grilled sausages, french fries, ketchup

Kudl-Mudl-Nudeln

bunte Spiralnudeln, Tomatensoße € 7,50
colourful fusilli noodles, tomato sauce

Pizza Margarita

Tomatensoße, Käse € 10,50
tomato sauce, cheese

Pizza Salami

Tomatensoße, Käse, Salami € 12,90
tomato sauce, cheese, salami

DIE ZUCKERSEITE DES LEBENS

THE SWEET SIDE OF LIFE

Himmliche Mozartknödel

Topfenknödel mit Nougat und Marzipanfölle,
Butterbrösel, Erdbeersoße, Kokossorbet
*fluffy dumplings stuffed with nougat and marzipan,
strawberry sauce, coconut sorbet*

€ 12,50

Zitronengras-Crème-Brulee

Lemongrass-crème-brulee

Ingwerschaum, Passionsfruchtsorbet
Ginger foam, passion fruit sorbet

€ 10,50

Sorbetvariation „Holzwurm“

Selection of homemade sorbets

3 Kugeln hausgemachte Sorbets
3 scoops homemade sorbets

€ 9,90

Apfelstrudel

Apple strudel

mit Schlagobers und Vanilleeis
with whipped cream and vanilla ice cream

€ 8,90

Oder vielleicht ein Eisbecher zum süßen Abschluss?

Gemischtes Eis mit 3 Kugeln

Vanille, Schoko- und Erdbeereis € 7,50
3 scoops of ice cream, vanilla, chocolate and strawberry

Eisflamme

3 Kugeln Vanilleeis, heiße Himbeeren, Schlagobers € 8,90
Frozen flame - 3 scoops of vanilla ice cream, hot raspberries, whipped cream

Bananensplit

1 Kugel Schokoladeneis, 1 Kugel Vanilleeis, Banane, € 8,90
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 € 3,50
1 scoop vanilla ice cream, smarties, whipped cream, waffle