



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





HEIMISCHER – BIOLOGISCHER – GESÜNDER

Xeis-Bio-Edelfisch: St.Gallen, Steiermark

In quellfrischem Wasser biologisch gezüchteter Seesaibling
www.xeisalpenlachs.at

Almsau: Ennslehenbauer Flachau

Huhn: Huber's Landhendl, Pfaffstätt – www.huberslandhendl.at

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

Wild: Jägerschaft, Flachau

Rind und Schwein: Fleischerei Ablinger, Oberndorf
Fleischveredelung Schitter, Hüttai, 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 von 8.00 – 10.00 Uhr
Wir bitten um Vorreservierung

Holzwurm-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

MITTAGSTISCH | LUNCH

täglich von 11.30 - 17.00 Uhr / Nur für unsere Pistenflitzer

Pikante Gulaschsuppe | Spicy goulash soup

Kaisersemmel
bread roll

€ 6,50

Holzwurm'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*

€ 14,50

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

€ 9,50

Bauerngröstl | Farmer's pan

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

€ 11,50

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)

€ 10,90



VORSPEISEN | STARTERS

oder auch Gerichte für Zwischendurch

Beef Tartare

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

€ 15,90

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

€ 12,90

Feinspitzsalat | De luxe salad

knackiger bunter Blattsalat, Balsamico Dressing
fresh, colourful salad, balsamic-dressing,

mit gegrilltem Hühnerfilet vom steirischen Maishendl
with grilled chicken fillet

€ 14,90

mit gegrillten Riesengarnelen
with grilled king prawns

€ 16,50

Bunter Salatteller | Colourful salad

Sauerrahmdressing
sour cream dressing

€ 7,60

Grüner Salat | Green salad

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

€ 6,00



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 Leberknödel
with liver dumpling

€ 5,00

mit Frittaten
with sliced pancakes

€ 4,50

Cremige Knoblauchsuppe | *Creamy soup of garlic*

Kräutercroutons, Basilikumpesto
herb-croutons, pesto

€ 5,20

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

€ 11,50

Pongauer Fleischkrapfen

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

€ 14,50

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

€ 13,90

Wiener Schnitzel vom Kalb

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

€ 20,90

Würzige Ripperl | Tasty Spare Ribs

Ofenkartoffel, Sauerrahmsoße
baked potatoe, sour cream sauce

€ 16,90

Geschmortes Haxerl vom Tauernlamm aus Biozucht

Braised knuckle of lamb - organic culture

Erdäpfel-Speckknödel, mediterranes Gemüse
potatoe dumpling, crispy bacon, mediterranean vegetable

€ 23,50

Filetsteak vom heimischen Stier | Fillet steak local beef

Pfeffersauce, buntes Gemüse, Potatoe Wedges
pepper sauce, colourful vegetable, potatoe wedges

€ 32,90

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

Knoblauchnudeln | Pasta al aglio

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

€ 12,90

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

€ 14,50



Jeden Sonntag | Every Sunday

Bratl vom Salzburger Bio Kleeschwein | Organic roast pork

Semmelknödel und Sauerkraut
bread dumplings and sauerkraut

€ 16,90

Jeden Donnerstag | Every Thursday

„Salzburger Wirtshauspfandl“

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

€ 11,90

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

€ 16,90

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

€ 9,50

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

€ 7,90



stets beliebt – unsere hausgemachten Strudelkreationen, warm serviert

Apfelstrudel | Zwetschken-Mohnstrudel | Topfen-Heidelbeerstrudel

Apple strudel | Plum-poppy seed 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

Käse schliesst den Magen

Käsevariation | Selection of Austrian cheese

Affineur Käsesortiment, Zwiebelmarmelade
affineur cheese selection, caramelized onions

€ 11,90

dazu 1 Glas Gumpoldskirchner Tradition, lieblich
ideal with 1 glass of Gumpoldskirchner tradition, sweet

€ 4,90

HEISSGETRÄNKE | *HOT DRINKS*

Kaffee, Tee & Co | Coffee, tea and more

Espresso	€ 2,90
Espresso Macchiato	€ 3,20
doppelter Espresso	€ 4,20
Verlängerter	€ 3,20
Häferlkaffee	€ 3,10
Cappuccino mit Milchschaum	€ 3,60
Latte Macchiato	€ 4,10



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.

€ 3,80

Schoko zum Trinken | Chocolate to drink

Heiße Schoko mit Schlag € 3,90

verfeinert mit 2cl Spirit | served with 2cl spirit

Schoko + Rum (54%) + 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

Glühwein € 5,50

Schwarztee+Rum € 4,90

Jagatee € 5,50

ERFRISCHUNGSGETRÄNKE

NON-ALCOHOLIC DRINKS

Alkoholfreies | Limo and juices

	0,25l	€ 1,80
Flachauer Sprudel Himbeer still od. prickelnd	0,50l	€ 3,60
	0,25l	€ 2,20
Holler G´Spritzer hausgemacht	0,50l	€ 4,20
	0,25l	€ 3,10
Coca Cola, Fanta, Sprite , Almdudler, Spezi	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	€ 3,50
Marille	Flasche 0,25l	€ 3,50
Multivitamin	Flasche 0,25l	€ 3,50
Apfelsaft naturtrüb	Flasche 0,25l	€ 3,50
Birne	Flasche 0,25l	€ 3,50

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 [Pfiff]	0,20l	€ 2,90
Gösser [Seidl]	0,30l	€ 3,80
Gösser [Halbe]	0,50l	€ 4,50
Gösser Naturradler	0,30l	€ 3,70
Gösser Naturradler	0,50l	€ 4,50
Saurer Radler (mit Soda)	0,30l	€ 3,50
Saurer Radler (mit Soda)	0,50l	€ 4,20
Weihenstephaner Weissbier hell	0,30l	€ 3,90
Weihenstephaner Weissbier hell	0,50l	€ 4,70
Weihenstephaner Weissbier alkoholfrei	0,5l	€ 4,50
Gösser Naturgold alkoholfrei	0,3l	€ 3,70

BIERSPEZIALITÄTEN

CRAFT BEER

Gösser Stiftsbräu dunkel	0,5l	€ 4,70
Weihenstephaner Weissbier dunkel	0,5l	€ 4,70
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	€ 6,00
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
Sherry Medium Dry, Sandeman	5cl	€ 4,50
Portwein Ruby Port, Sandeman	5 cl	€ 4,50
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
Hugo (Prosecco, Hollersirup, Soda, Minze, Limette)	0,20l	€ 5,90
Aperol Spritz (Prosecco, Soda, Aperol, Orangenscheibe)	0,20l	€ 6,50

MISCHGETRÄNKE

LONGDRINKS

Absolut Vodka, Lemon oder Tonic	2cl	€ 6,50
Absolut Vodka, Orange	2cl	€ 5,50
Absolut Vodka, Red Bull	2cl	€ 5,90
Bombay Gin, Tonic	2cl	€ 6,90
Bacardi Cola	2cl	€ 5,10
Röschen (Four Roses Whiskey, Cola)	2cl	€ 5,10
Jack Daniels Whiskey, Cola	2cl	€ 5,50
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
Ramazzotti	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
Flügerl (Roter Vodka+Red Bull)	2cl	€ 5,10
Flying Hirsch	2cl	€ 5,10

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	€ 3,70
-----------------------------------	-----	--------

Jack Daniels Old No.7, Bourbon

Tennessee Bourbon Whiskey	2cl	€ 3,90
---------------------------	-----	--------

Tullamore Drew

Blended Irish Whiskey	2cl	€ 3,70
-----------------------	-----	--------

Bowmore Islay

Single Malt Scotch Whiskey 15 years	4cl	€ 9,00
-------------------------------------	-----	--------

Laphroaig Islay

Single Malt Scotsch Whiskey 10 years	4cl	€ 9,00
--------------------------------------	-----	--------

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 € 30,-

Prosecco Superiore Magnum

extra dry

..... 1,50l € 75,-

Prosecco Maria Rose

brut

..... 0,75l € 31,50



WEISSWEINE IM OFFENAUSSCHANK

WHITE WINE 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 € 4,90

Chardonnay

WG Küssler, Stillfried – Weinviertel

1/8l € 5,00

Weissburgunder

WG Heribert Wenzl, Ziersdorf – Weinviertel

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

ROTWEINE IM OFFENAUSSCHANK

RED WINE SERVED BY GLASS

Blauer Zweigelt Klassik

WG Klubik, Fels - Wagram

1/8l € 3,50

Blaifränkisch

WG Rohrer, Lutzmannsburg – Mittelburgenland

1/8l € 3,30

St. Laurent

WG Schwertführer, Sooss – Thermenregion

1/8l € 4,90

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 Orangen zesten 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, Orangenzenen 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 Orangenzenen. Feine Extraktsüße und geschmeidige Tannine.

0,75l € 29,-

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]

Blafränkisch 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 Blafränkisch. 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 Blafränkisch 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 Blafränkisch, Merlot und Cabernet Sauvignon, zart balsamisch unterlegter Nougat, dunkles Beerenkonfit, feine tabakige Nuancen. Saftig, elegant, präsent, 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 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 | A-5542 Flachau
www.zum-holzwurm.at