



HOLZALM
· HOCHFÜGEN ·



EIN HOCH AUF GASTLICHKEIT UND GENUSS

Weit oben, umgeben von der atemberaubenden Zillertaler Bergwelt, verwandeln wir hochwertige Produkte in nationale Gaumenfreuden. Dabei legen wir größten Wert auf die Herkunft und Nachhaltigkeit der Produkte, die wir verarbeiten.

100% aus Österreich, 100% gentechnikfrei, artgerecht gehalten, Eier aus Freilandhaltung und mindestens mit dem AMA-Güte-siegel zertifiziert.

Auf der Holzalm servieren wir beste Qualität, denn mit dem guten Geschmack ist es ganz einfach: Man nehme von allem nur das Beste!

FRÜHSTÜCK BIS 11:00 UHR

Tip

- Holzalm-Rösti**.....11,60
Mit Eier und Speck
Served with eggs and bacon
- Lachs-Rösti**.....12,50
Mit Eier und Wasabischaum
Served with eggs and wasabi foam
- Veggie-Rösti**.....11,90
Mit Eier, Fetakäse und eingelegtem Gemüse
Served with eggs, goat cheese and pickled vegetables
- Weißwurst-Frühstück** 8,50
2 original bayerische Weißwürste mit Breze und Händlmaiersenf
2 bavarian white sausages with brezel

AUS UNSEREM SUPPENTOPF

- Hausgemachte Gulaschsuppe mit Schwarzbrot** 8,80
Homemade goulash soup and bread
- Omas Suppentopf mit Tafelspitz, Gemüse und Nudeln** 7,80
Noodlesoup with beef and vegetables
- 2 Tiroler Speckknödel in der Suppe**..... 8,20
Bacon dumpling soup
- 2 Kaspressknödel in der Zwiebelsuppe** 8,20
Onion soup with cheese dumpling

VORSPEISEN UND SALAT VARIATIONEN

- Holzalm-Salat** 16,90
Blattsalate, Tomaten, Paprika, Zucchini, Karotten, gerösteten Knödel und Speck
Mixed salad with roasted dumpling and bacon
- 3 Kaspressknödel auf Blattsalat mit Joghurt-Schnittlauch-Dip**..... 16,90
Mixed salad with cheese dumpling and joghurt-chive-sauce

SCHMANKERL AUS ITALIEN UND TIROL

- Penne all`Arrabbiata**.....15,50
mit scharfer Tomatensauce, schwarzen Oliven, Kapern und Peperoni
Pasta with spicy tomato sauce, black olives, capers and hot peppers
- Spaghetti Bolognese mit frisch geriebenem Parmesan**15,50
Hausgemachtes Ragout nach original italienischem Rezept
Spaghetti with original Italian meat sauce
- Spaghetti mit veganer Bolognese**15,50
Mit Pinienkernen und Hefeflocken
Spaghetti with vegan Bolognese
- Tiroler Gröstl mit Tafelspitz, Spiegelei und Krautsalat** 16,80
Pan fried potatoes with beef, egg sunny side up and cabbage salad
- Zillertaler Kasspatzl'n**..... 15,90
mit gerösteten Zwiebeln und Krautsalat
»Cheese Spaetzle« with cabbage salad

Vegan

SCHWEIN GEHABT

- Schnitzel »Wiener Art« aus der Eisenpfanne**.....17,90
Schnitzel vom Strohschwein* von unseren Partnerbauern aus Oberösterreich
mit Pommes oder Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren
Pork Schnitzel from the pan »Vienna Style« with french fries or parsley potatoes
- Ofenfrische Spare Ribs »Holzalm Style«**.....21,50
Ripperl vom Schwein* mit BBQ-Sauce,
Ofenkartoffel mit Sauerrahm-Dip und Coleslaw
Spare Ribs with BBQ-Sauce, big baked potato, sour-cream dip and coleslaw

Tip

BEST BURGERS

- Cheeseburger »Freerider«** 19,90
100 % Tiroler Rindfleisch im Brioche Bun mit Tomate, Salzgurke,
Zwiebel, Blattsalat und Cheddar-Cheese, serviert mit Pommes
100 % Beef-Cheeseburger served with french fries
- Cheeseburger »Moving Mountains« (vegetarisch)**..... 19,90
100 % pflanzlich im Brioche Bun mit Tomate, Salzgurke, Zwiebel,
Blattsalat und Cheddar-Cheese, serviert mit Pommes
100 % Veggie Cheeseburger served with french fries
- Hamburger »Moving Mountains« (vegan)** 19,90
100 % pflanzlich im veganen Bun mit Tomate, Salzgurke, Zwiebel,
Blattsalat, serviert mit Pommes
100 % Veggie Burger and Bun served with french fries

Tip

Veggie

Vegan

STEAKS / ORIGINAL ALM BBQ POWERED BY



Ribeye Steak (Dry Aged) vom Heißen Stein »Grill it your own Style«

Bereiten Sie Ihr Ribeye Steak selbst auf dem Heißen Stein zu.
Dazu servieren wir Kräuterbutter, dreierlei hausgemachte Saucen, BBQ Fries und Salat.

Enjoy the sensational experience of Hot Stone Cooking by yourself!
Best Maredo Steak from Argentina will be served with herb butter, three different sauces, BBQ Fries and mixed salad.

- Ribeye Steak (Dry Aged) 280 g**..... 35,90

WAS SIASS

- Hausgemachter »Alm Kaiserschmarrn«**..... 12,40
aus der Eisenpfanne mit Zwetschkenröster oder Apfelmus
Cut up pancakes with plum or apple compote
- Germknödel mit Vanillesauce und Mohnzucker**..... 8,90
Yeast Dumpling with vanilla sauce and sugar with poppy seeds
- Selbstgemachter »Apfelstrudel nach Omas Rezept«** 6,50
mit Sahne oder Vanillesauce
Apple strudel with whipped cream or vanilla sauce
- Selbstgemachter Marillenkuchen mit Sahne** 4,90
Homemade cake with whipped cream



HOLZALM
· HOCHFÜGEN ·



WARME GETRÄNKE

Heiße Schokolade (mit Milch zubereitet) ohne/mit Sahne.....	4,00 / 4,20
Lumumba Heiße Schokolade (mit Milch zubereitet) mit Sahne und Rum.....	5,10
SchokoBussi Heiße Schokolade (mit Milch zubereitet) mit Sahne und Frangelico.....	5,40
Verlängerter	3,50
Cappuccino	3,90
Espresso	2,90
Doppelter Espresso/Großer Brauner	4,30
Espresso Macchiato	3,00
Latte Macchiato	4,40
Tee Klassik, Grüner, Pfefferminz, Kamille, Früchte, Rooibusch-Vanille, Kräutertee.....	3,50
Tee mit Rum	4,70
Glühwein	4,90
Jagatee	5,30

ALKOHOLFREI

Mineralwasser Montes mit/ohne Kohlensäure (Flasche).....	0,33 l.....3,50
Mineralwasser Montes mit/ohne Kohlensäure (Flasche).....	0,75 l..... 6,90
Soda Zitron	0,50 l.....3,90
SkiWasser/SkiSoda, HollerWasser/HollerSoda	0,50 l..... 4,60
Apfelsaft, Johannesbeersaft pur	0,30 l.....3,80
Apfelsaft, Johannesbeersaft G'spritzt	0,30 l.....3,60
Apfelsaft, Johannesbeersaft G'spritzt	0,50 l.....5,20
Coca Cola, Spezi, Orangen-, Zitronenlimonade, Almrausch	0,30 l.....3,80
Coca Cola, Spezi, Orangen-, Zitronenlimonade, Almrausch	0,50 l.....5,20
Coca Cola Zero	0,33 l.....3,90
Red Bull	0,25 l..... 4,60

BIER VOM FASS

Tegernseer Hell	0,30 l.....4,50
Tegernseer Hell	0,50 l.....5,80
Gösser Radler Naturtrüb	0,30 l.....4,50
Gösser Radler Naturtrüb	0,50 l.....5,80
Erdinger Urweisse	0,30 l.....4,50
Erdinger Urweisse	0,50 l.....5,80
Erdinger Alkoholfrei (Flasche)	0,50 l.....5,80

G'SPRITZTE UND OFFENE WEINE

G'spritzter weiß/rot süß oder sauer	4,20
Aperol Veneziano (Aperol, Prosecco, Soda)	7,00
Hugo (Weißwein, Holunderblütensirup, Soda, frische Minze)	6,60
Fili Prosecco DOC Extra Dry	0,10 l.....5,90
Grüner Veltliner - Toni's Grüner	1/8 l.....5,90
Weingut Anton Bauer, Feuersbrunn Wagramm	
Chardonnay - Classic	1/8 l.....5,90
Weingut Scheibelhofer, Andau/Neusiedlersee/Burgenland	
Primitivo Neprica	1/8 l..... 6,60
Weingut Tormaresca, Apulien	
Cuvée Classic (Zweigelt, Merlot, Blaufränkisch, Cabernet Sauvignon).....	1/8 l.....5,90
Weingut Salzl, Illmitz/Neusiedlersee/Burgenland	

SCHNAPSERL UND SHOTS

Holzalm Tequila »feurig« (lasst Euch überraschen)	2 cl..... 4,00
Obstler, Marille oder Williams	2 cl.....3,50
Erber Williams Birne	2 cl.....3,90
Erber Tiroler Zirbenschnaps	2 cl.....3,50
Frangelico Haselnusslikör	2 cl.....3,50
Freihof Haselnuss Alt Lustenau	2 cl.....3,50
Prinz Meisterwurz	2 cl.....3,50
Prinz Alte Himbeere, Zwetschke, Marille, Williams, Haselnuss	2 cl.....4,80
Hämmerle VgG Williams Edelbrand	2 cl.....6,50
Hämmerle VgG Aprikosenbrand	2 cl.....6,70
Hämmerle VgG Vogelbeer	2 cl.....7,80
Ramazotti / Jägermeister	2 cl.....3,50
Flying Hirsch	5,00
Bacardi Cola	8,50
Gin Tonic	9,50
ROCHELT Der Inntaler (Williams-Quitte-Himbeere Jg. 2010)	11,50
ROCHELT Wachauer Marille (Jg. 2014)	12,50
ROCHELT Basler Kirsche (Jg. 2008)	12,50

Tipp

Tipp

PROSECCO

Prosecco Fili DOC Extra Dry	0,75 l.....32,00
Sacchetto, Italy	
Prosecco Bortolin Angelo DOCG Extra Dry, Brut	0,75 l..... 37,00
Weingut Bortolin Angelo, Guia di Valdobbiadene/Venetien	
Rosé Sekt	42,00
Weingut Polz, Südsteiermark/Grassnitzberg	

SCHAUMWEINE UND CHAMPAGNER

Laurent Perrier, Weiss-Brut	0,75 l.....93,00
Laurent Perrier, Tours-sur-Marne	
Laurent Perrier Rosé	0,75 l.....139,00
Laurent Perrier, Tours-sur-Marne	
Laurent Perrier Rosé	1,50 l.....280,00
Laurent Perrier, Tours-sur-Marne	
Dom Pérignon	0,75 l.....285,00
Dom Pérignon, Epernay	

FLASCHENWEINE WEISS

Grüner Veltliner »Toni's Grüner«	32,00
Weingut Anton Bauer, Wagram	
Grüner Veltliner - Rockabilly	35,00
Weingut Pollak, Unterretzbach/Weinviertel/Niederösterreich	
Grüner Veltliner - Rockabilly (Magnum)	73,00
Weingut Pollak, Unterretzbach/Weinviertel/Niederösterreich	
Grüner Veltliner, Smaragd Rotes Tor	75,00
Weingut Hirtzberger, Spitz, Wachau, Niederösterreich	
Weißburgunder Südsteiermark DAC	35,00
Weingut Polz, Grassnitzberg	
Chardonnay Classic	34,00
Weingut Scheibelhofer, Andau/Neusiedlersee/Burgenland	
Lugana DOC	38,00
Weingut Bulgarini, Lugana/Lombardei/Italien	
Sauvignon Blanc Leutascher	44,00
Weingut Erwin Sabathi, Leutasch/Südsteiermark/Steiermark	
Riesling Loisenberg Kamptal	46,00
Weingut Loimer, Langenlois	
Riesling Smaragd, Loibenberg	69,00
Weingut Knoll, Dürnstein, Wachau, Niederösterreich	
Riesling Smaragd, Loibenberg (Magnum)	139,00
Weingut Knoll, Dürnstein, Wachau, Niederösterreich	

FLASCHENWEINE ROSE

Rosé »assemblage«	33,00
Weingut Anton Bauer, Wagram	

FLASCHENWEINE ROT

Zweigelt Neusiedlersee DAC	34,00
Weingut Reeh, Andau/Neusiedlersee/Burgenland	
Primitivo Neprica	36,00
Weingut Tormaresca, Apulien	
Cuvée Classic (Zweigelt, Merlot, Blaufränkisch, Cabernet Sauvignon).....	34,00
Weingut Salzl, Illmitz/Neusiedlersee/Burgenland	
Big John Cuvée Reserve 2017 (Zweigelt, Merlot, Blaufränkisch, Cabernet Sauvignon).....	39,00
Weingut Scheibelhofer, Andau/Neusiedlersee/Burgenland	
Villa Antinori Rosso (Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah).....	41,00
Marchesi Antinori, Firenze/Toskana, Italien	
Villa Antinori Rosso (Magnum) (Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah).....	83,00
Marchesi Antinori, Firenze/Toskana, Italien	
Malbec Barrel Select 2018	36,00
Weingut Bodega Norton, Lujan de Cuyo/Argentinien	
Costasera Amarone Classico DOC (Corvina, Rondinella, Molinara)	71,00
Masi Agricola, Gargagnago/Venetien, Italien	
Tignanello - Toscana IGT 2010 (Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc).....	139,00
Weingut Marchesi Antinori, Firenze/Toskana, Italien	

1,5l

1,5l

1,5l

Neu

1,5l