



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 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

Tipp

3-erlei Aufstriche (ab 15.00 Uhr auch zur Nachmittagsjause).....**11,90**
Schnittlauchfrischkäse-, Eier- und Thunfischaufstrich mit frischem Krustenbrot
Spicy spread with dark bread (chivescream cheese, egg and tuna)

Holzalm-Rösti.....**12,40**
Mit Eier und Speck
Served with eggs and bacon

Tipp

Lachs-Rösti.....**13,40**
Mit Eier und Wasabischaum
Served with eggs and wasabi foam

Weißwurst-Frühstück.....**9,50**
2 original bayerische Weißwürste mit Breze und Händlmaiersenf
2 bavarian white sausages with brezel

AUS UNSEREM SUPPENTOPF

Hausgemachte Gulaschsuppe mit Schwarzbrot.....**9,30**
Homemade goulash soup and bread

Omas Suppentopf mit Tafelspitz, Gemüse und Nudeln.....**8,20**
Noodlesoup with beef and vegetables

2 Tiroler Speckknödel in der Suppe.....**8,70**
Bacon dumpling soup

2 Kaspressknödel in der Zwiebelsuppe.....**8,70**
Onion soup with cheese dumpling

VORSPEISEN UND SALAT VARIATIONEN

Holzalm-Salat.....**18,50**
Gemischter Salat mit Hausdressing, 3 Kaspressknödel und Joghurt-Schnittlauch Dip
Mixed salad with 3 cheese dumplings and yoghurt-chive-sauce

Hendl-Salat.....**19,50**
Gemischter Salat mit Hausdressing und in Kräuterbutter geschwenkte Hendlbrust
Mixed salad with chickenbreast tossed in herb butter



SCHMANKERL AUS ITALIEN UND TIROL

Penne all'Arrabbiata.....**16,90**
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.....**16,90**
Hausgemachtes Ragout nach original italienischem Rezept
Spaghetti with original Italian meat sauce

Spaghetti mit veganer Bolognese.....**16,90**
Mit Pinienkernen und Hefeflocken
Spaghetti with vegan Bolognese

Tiroler Gröstl mit Tafelspitz, Spiegelei und Krautsalat.....**18,20**
Pan fried potatoes with beef, egg sunny side up and cabbage salad

Zillertaler Kasspatzl'n.....**17,50**
mit gerösteten Zwiebeln und Krautsalat
»Cheese Spaetzle« with cabbage salad

Vegan

SCHWEIN GEHABT

Schnitzel »Wiener Art« aus der Eisenpfanne.....**19,40**
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«.....**23,90**
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

Tipp

BEST BURGERS

Cheeseburger »Freerider«.....**21,90**
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).....**21,90**
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).....**21,90**
100 % pflanzlich im veganen Bun mit Tomate, Salzgurke, Zwiebel, Blattsalat, serviert mit Pommes
100 % Veggie Burger and Bun served with french fries

Tipp

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.....**39,80**

WAS SIASS

Hausgemachter »Alm Kaiserschmarrn«.....**13,90**
aus der Eisenpfanne mit Zwetschkenröster oder Apfelmus
Cut up pancakes with plum or apple compote

Germknödel mit Vanillesauce und Mohnzucker.....**9,60**
Yeast Dumpling with vanilla sauce and sugar with poppy seeds

Selbstgemachter »Apfelstrudel nach Omas Rezept«.....**7,10**
mit Sahne oder Vanillesauce
Apple strudel with whipped cream or vanilla sauce

Selbstgemachter Marillenkuchen mit Sahne.....**5,60**
Homemade cake with whipped cream

HIER GEHT'S LANG: INSTAGRAM, FACEBOOK & HOLZALM.COM

WARME GETRÄNKE

Heiße Schokolade (mit Milch zubereitet) ohne/mit Sahne.....	4,40 / 4,60
Lumumba Heiße Schokolade (mit Milch zubereitet) mit Sahne und Rum.....	5,60
SchokoBussi Heiße Schokolade (mit Milch zubereitet) mit Sahne und Frangelico.....	5,90
Verlängerter	3,90
Cappuccino	4,20
Espresso	3,10
Doppelter Espresso/Großer Brauner	4,90
Espresso Macchiato	3,30
Latte Macchiato	4,90
Tee Klassik, Grüner, Pfefferminz, Kamille, Früchte, Rooibusch-Vanille, Kräutertee.....	3,60
Tee mit Rum	4,90
Glühwein	4,90
Jagatee	5,30

ALKOHOLFREI

Mineralwasser Montes mit/ohne Kohlensäure (Flasche)	0,33 l.....3,70
Mineralwasser Montes mit/ohne Kohlensäure (Flasche)	0,75 l.....7,20
Soda Zitron	0,50 l.....3,90
SkiWasser/SkiSoda, HollerWasser/HollerSoda	0,50 l.....4,90
Apfelsaft, Johannesbeersaft pur	0,30 l.....3,90
Apfelsaft, Johannesbeersaft G'spritzt	0,30 l.....3,90
Apfelsaft, Johannesbeersaft G'spritzt	0,50 l.....5,50
Coca Cola, Spezi, Orangen-, Zitronenlimonade, Almrausch	0,30 l.....3,90
Coca Cola, Spezi, Orangen-, Zitronenlimonade, Almrausch	0,50 l.....5,50
Coca Cola Light	0,33 l.....4,30
Red Bull	0,25 l.....4,90

BIER VOM FASS

Tegernseer Hell	0,30 l.....4,70
Tegernseer Hell	0,50 l.....5,90
Gösser Radler Naturtrüb	0,30 l.....4,70
Gösser Radler Naturtrüb	0,50 l.....5,90
Erdinger Urweisse	0,30 l.....4,70
Erdinger Urweisse	0,50 l.....5,90
Erdinger Alkoholfrei (Flasche)	0,50 l.....5,90

G'SPRITZTE UND OFFENE WEINE

G'spritzter weiß/sauer	4,50
Aperol Veneziano (Aperol, Prosecco, Soda)	7,80
Hugo (Weißwein, Holunderblütensirup, Soda, frische Minze)	7,80
Fili Prosecco DOC Extra Dry	0,10 l.....6,50

Grüner Veltliner – Kreuzgang	1/8 l.....3,80
Qualitätswein, Niederösterreich	
Grüner Veltliner »Toni's Gründer«	1/8 l.....5,90
Weingut Anton Bauer, Feuersbrunn, Wagram, Niederösterreich	
Chardonnay – Classic	1/8 l.....6,10
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.....4,50
Obstler, Marille oder Williams	2 cl.....3,90
Erber Williams Birne	2 cl.....4,10
Erber Tiroler Zirbenschnap	2 cl.....3,90
Frangelico Haselnusslikör	2 cl.....3,90
Freihof Haselnuss Alt Lustenau	2 cl.....3,90
Prinz Meisterwurz	2 cl.....3,90
Prinz Alte Himbeere, Zwetschke, Marille, Williams, Haselnuss	2 cl.....5,10
Baileys	2 cl.....4,80
Hämmerle VgG Williams Edelbrand	2 cl.....6,80
Hämmerle VgG Aprikosenbrand	2 cl.....7,00
Hämmerle VgG Vogelbeer	2 cl.....8,10
Ramazotti / Jägermeister	2 cl.....3,90
Flying Hirsch	5,40
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.....34,00
Sacchetto, Italy	
Prosecco Bortolin Angelo DOCG Extra Dry, Brut	0,75 l.....39,00
Weingut Bortolin Angelo, Guia di Valdobbiadene/Venetien	
Rosé Sekt	44,00
Weingut Polz, Grassnitzberg/Südsteiermark	

SCHAUMWEINE UND CHAMPAGNER

Laurent Perrier, Weiss-Brut	0,75 l.....95,00
Laurent Perrier, Tours-sur-Marne	
Laurent Perrier Rosé	0,75 l.....145,00
Laurent Perrier, Tours-sur-Marne	
Laurent Perrier Rosé	1,50 l.....290,00
Laurent Perrier, Tours-sur-Marne	
Dom Pérignon	0,75 l.....295,00
Dom Pérignon, Epernay	

1,5l

Neu

FLASCHENWEINE WEISS

Grüner Veltliner »Toni's Grüner«	33,00
Weingut Anton Bauer, Wagram, Niederösterreich	
Grüner Veltliner, Federspiel »Rotes Tor«	55,00
Weingut Hirtzberger, Spitz, Wachau, Niederösterreich	
Grüner Veltliner, Smaragd »Rotes Tor«	76,00
Weingut Hirtzberger, Spitz, Wachau, Niederösterreich	
Grüner Veltliner, Smaragd, Steilterrassen	49,00
Weingut Atzberg, Spitz an der Donau, Niederösterreich	
Grüner Veltliner, Smaragd 2021, Ried Axpoint	53,00
Weingut Domäne Wachau, Dürnstein, Wachau DAC, Niederösterreich	
Weißburgunder, Ton & Mergel (BIO)	39,00
Weingut Tement, Ehrenhausen, Südsteiermark DAC	
Chardonnay Classic	35,00
Weingut Scheibelhofer, Andau/Neusiedlersee/Burgenland	
Lugana DOC	39,00
Weingut Bulgarini, Lugana/Lombardei/Italien	
Sauvignon Blanc Leutascher (BIO)	44,00
Weingut Erwin Sabathi, Leutasch/Südsteiermark DAC	
Riesling Federspiel, Ried Klaus	53,00
Weingut Jamek, Joching, Wachau DAC, Niederösterreich	
Riesling Smaragd, Ried Loibenberg	75,00
Weingut Knoll, Dürnstein, Wachau DAC, Niederösterreich	
Riesling Smaragd 2021, Ried Klaus	91,00
Weingut Jamek, Joching, Wachau DAC	
Riesling Smaragd 2021, Ried Achleiten	91,00
Weingut Prager, Weissenkirchen, Wachau DAC, Niederösterreich	

FLASCHENWEINE ROSE

Rosé »assemblage«	34,00
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	34,00
(Zweigelt, Merlot, Blaufränkisch, Cabernet Sauvignon)	
Weingut Salzl, Illmitz/Neusiedlersee/Burgenland	
Big John Cuvée Reserve 2017	39,00
(Zweigelt, Merlot, Blaufränkisch, Cabernet Sauvignon)	
Weingut Scheibelhofer, Andau/Neusiedlersee/Burgenland	
Villa Antinori Rosso	41,00
(Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah)	
Marchesi Antinori, Firenze/Toskana, Italien	
Malbec Barrel Select 2018	38,00
Weingut Bodega Norton, Lujan de Cuyo/Argentinien	
Costasera Amarone Classico DOC (Corvina, Rondinella, Molinara)	74,00
Masi Agricola, Gargagnago/Venetien, Italien	
Tignanello – Toscana IGT 2010	165,00
(Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc)	
Weingut Marchesi Antinori, Firenze/Toskana, Italien	

