



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

Hausgemachte Holzalm-Rösti 12,90
Mit Eier und Speck
Served with eggs and bacon

Hausgemachte Lachs-Rösti 13,90
Mit Eier und Wasabischaum
Served with eggs and wasabi foam

Weißwurst-Frühstück 10,50
2 original bayerische Weißwürste mit Breze und Händlmaiersenf
2 bavarian white sausages with brezel

AUS UNSEREM SUPPENTOPF

Hausgemachte Gulaschsuppe mit Kaisersemmel 9,90
Homemade goulash soup and bread

Omas Suppentopf mit Tafelspitz, Gemüse und Nudeln 8,50
Noodlesoup with beef and vegetables

2 Tiroler Speckknödel in der Suppe 9,60
Bacon dumpling soup

2 Kaspressknödel in der Zwiebelsuppe 9,90
Onion soup with cheese dumpling

VORSPEISEN UND SALAT VARIATIONEN

Holzalm-Salat 19,80
Gemischter Salat mit Hausdressing, 3 Kaspressknödel
und Joghurt-Schnittlauch Dip
Mixed salad with 3 cheese dumplings and yoghurt-chive-sauce

Hendl-Salat 20,90
Gemischter Salat mit Hausdressing und in Kräuterbutter
geschwenkte Hendlbrust (vom Bauernhendl aus Österreich)
Mixed salad with chickenbreast tossed in herb butter

Falafel-Salat 19,80
Gemischter Salat mit hausgemachten Falafel und veganem Dip
Mixed salad with with homemade Falafel and vegan dip

NICE TO MEAT YOU:

RIBEYE STEAK (DRY AGED)

GRILL IT YOUR OWN STYLE

Artgerecht aufgezogen in Österreich und mehrere Wochen im Dry Ager "trockengereift". So muss ein Ribeye sein: intensiv, nussig und einzigartig im Geschmack!

Ribeye Steak (300 Gramm) vom Heißen Stein 44,90

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

Enjoy the experience of Hot Stone Cooking by yourself!
Best Austrian Ribeye Steak will be served with herb butter, three different sauces, BBQ Fries and green salad.



SCHMANKERL AUS ITALIEN UND TIROL

Penne all`Arrabbiata 17,90

mit scharfer Tomatensauce, schwarzen Oliven, Kapern und Chili
Pasta with spicy tomato sauce, black olives, capers and hot peppers

Spaghetti Bolognese mit frisch geriebenem Parmesan 17,90

Hausgemachtes Ragout nach original italienischem Rezept
Spaghetti with original Italian meat sauce

Spaghetti mit veganer Bolognese 17,90

Mit Pinienkernen und Hefeflocken
Spaghetti with vegan Bolognese

Tiroler Gröstl mit Tafelspitz, Spiegelei und Krautsalat 19,80

Pan fried potatoes with beef, egg sunny side up and cabbage salad

Zillertaler Kasspatzl`n 18,20

mit gerösteten Zwiebeln und Krautsalat
»Cheese Spaetzle« with cabbage salad

Rindsgulasch mit Spatzl und Blattsalat 26,90

Beef Goulash with "Spätzle" and green salad

SCHWEIN GEHABT

Schnitzel »Wiener Art« aus der Eisenpfanne 21,50

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« 25,90

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

BEST BURGERS

Cheeseburger »Freerider« 23,50

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) 22,50

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) 22,50

100 % pflanzlich im veganen Bun mit Tomate, Salzgurke, Zwiebel,
Blattsalat, serviert mit Pommes
100 % Veggie Burger and Bun served with french fries

WAS SIASS

Hausgemachter »Alm Kaiserschmarrn« 15,30

aus der Eisenpfanne mit Zwetschkenröster oder Apfelmus
Cut up pancakes with plum or apple compote

Germknödel mit Vanillesauce und Mohnzucker 10,60

Yeast Dumpling with vanilla sauce and sugar with poppy seeds

Selbstgemachter »Apfelstrudel nach Omas Rezept« 7,90

mit Sahne oder Vanillesauce
Apple strudel with whipped cream or vanilla sauce

Selbstgemachter Marillenkuchen mit Sahne 6,10

Homemade cake with whipped cream

Tipp

Vegan

Tipp

Vegan

Vegan



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

WARME GETRÄNKE

Heiße Schokolade (mit Milch zubereitet) ohne/mit Sahne	4,70 / 4,90
Lumumba Heiße Schokolade	
(mit Milch zubereitet) mit Sahne und Rum	6,10
SchokoBussi Heiße Schokolade	
(mit Milch zubereitet) mit Sahne u. Frangelico / mit Sahne u. Baileys	6,40
Verlängerter.....	4,30
Cappuccino.....	4,50
Espresso	3,30
Doppelter Espresso/Großer Brauner	5,10
Espresso Macchiato	3,50
Latte Macchiato.....	5,40
Tee Klassik, Grüner, Pfefferminz, Kamille,	
Früchte, Rooibusch-Vanille, Kräutertee	3,80
Tee mit Rum.....	5,20
Glühwein.....	5,50
Jagatee.....	5,90
Bombardino (Eierlikör mit Sahnehaube)	4 cl.....5,80

Tipp

ALKOHOLFREI

Mineralwasser Montes mit/ohne Kohlensäure (Flasche)	0,33 l.....4,00
Mineralwasser Montes mit/ohne Kohlensäure (Flasche)	0,75 l.....7,80
Soda Zitron.....	0,50 l.....4,00
SkiWasser/SkiSoda, HollerWasser/HollerSoda	0,50 l.....5,00
Apfelsaft, Johannesbeersaft pur	0,30 l.....4,50
Apfelsaft, Johannesbeersaft G’spritzt	0,30 l.....4,30
Apfelsaft, Johannesbeersaft G’spritzt	0,50 l.....5,80
Coca Cola, Spezi, Orangen-, Zitronenlimonade, Almrausch.....	0,30 l.....4,30
Coca Cola, Spezi, Orangen-, Zitronenlimonade, Almrausch.....	0,50 l.....5,80
Coca Cola Zero.....	0,33 l.....4,80
Red Bull	0,25 l.....5,30

BIER VOM FASS

Tegernseer Hell	0,30 l.....4,90
Tegernseer Hell.....	0,50 l.....6,40
Gösser Radler Naturtrüb	0,30 l.....4,90
Gösser Radler Naturtrüb	0,50 l.....6,40
Erdinger Urweisse	0,30 l.....4,90
Erdinger Urweisse	0,50 l.....6,40
Erdinger Alkoholfrei (Flasche)	0,50 l.....6,40

G'SPRITZTE UND OFFENE WEINE

G’spritzter weiß/sauer.....	4,80
Aperol Veneziano (Aperol, Prosecco, Soda).....	8,90
Hugo (Weißwein, Holunderblütensirup, Soda, frische Minze)	8,50
Fili Prosecco DOC Extra Dry	0,10 l.....6,80

Grüner Veltliner – Kreuzgang.....	1/8 l.....4,20
Qualitätswein, Niederösterreich	
Grüner Veltliner »Rockabilly«	1/8 l.....6,80
Weingut Weinkult, Unterretzbach, Weinviertel, Niederösterreich	
Chardonnay – Classic.....	1/8 l.....6,80
Weingut Scheibelhofer, Andau/Neusiedlersee/Burgenland	
Primitivo Neprica	1/8 l.....6,80
Weingut Tormaresca, Apulien	
Cuvée Classic	
(Zweigelt, Merlot, Blaufränkisch, Cabernet Sauvignon)	1/8 l.....6,80
Weingut Salzl, Illmitz/Neusiedlersee/Burgenland	

SCHNAPSERL UND SHOTS

Holzalm Tequila »feurig« (lasst Euch überraschen)	2 cl.....4,80
Bombardino (Eierlikör mit Sahnehaube)	4 cl.....5,80
Obstler, Marille oder Williams	2 cl.....4,20
Erber Williams Birne.....	2 cl.....4,30
Erber Tiroler Zirbenschnaps.....	2 cl.....4,20
Frangelico Haselnusslikör	2 cl.....4,20
Freihof Haselnuss Alt Lustenau	2 cl.....4,20
Prinz Meisterwurz.....	2 cl.....4,20
Prinz Alte Himbeere, Zwetschke,	
Marille, Williams, Haselnuss.....	2 cl.....5,40
Baileys	2 cl.....4,80
Hämmerle VgG Williams Edelbrand	2 cl.....7,00
Hämmerle VgG Aprikosenbrand	2 cl.....7,20
Hämmerle VgG Vogelbeer.....	2 cl.....8,90
Ramazzotti / Jägermeister.....	2 cl.....4,30
Flying Hirsch.....	5,80
Bacardi Cola.....	9,80
Gin Tonic	11,80
ROCHELT Der Inntaler (Williams-Quitte-Himbeere Jg. 2010)	12,50
ROCHELT Wachauer Marille (Jg. 2014)	13,50
ROCHELT Basler Kirsche (Jg. 2008)	13,50

Tipp

Tipp

PROSECCO

Prosecco Fili DOC Extra Dry	0,75 l.....35,00
Sacchetto, Italy	
Prosecco Bortolin Angelo DOCG Extra Dry, Brut	0,75 l.....41,00
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...104,00
Laurent Perrier, Tours-sur-Marne	
Laurent Perrier Rosé.....	0,75 l...149,00
Laurent Perrier, Tours-sur-Marne	
Laurent Perrier Rosé	1,50 l...295,00
Laurent Perrier, Tours-sur-Marne	
Dom Pérignon	0,75 l...320,00
Dom Pérignon, Epernay	

1,5 l

FLASCHENWEINE WEISS

Grüner Veltliner »Rockabilly«	35,00
Weingut Weinkult, Unterretzbach, Weinviertel, 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	55,00
Weingut Atzberg, Spitz an der Donau, Niederösterreich	
Grüner Veltliner, Smaragd, Obere Steilterrassen.....	89,00
Weingut Atzberg, Spitz an der Donau, 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 Achleiten.....	91,00
Weingut Prager, Weissenkirchen, Wachau DAC, Niederösterreich	

Neu

Neu

FLASCHENWEINE ROSÉ

Miraval	56,00
Weingut Miraval, Cotes de Provence, Südfrankreich	

Neu

FLASCHENWEINE ROT

Primitivo Neprica	36,00
Weingut Tormaresca, Apulien	
Cuvée Classic.....	36,00
(Zweigelt, Merlot, Blaufränkisch, Cabernet Sauvignon)	
Weingut Salzl, Illmitz/Neusiedlersee/Burgenland	
Big John Cuvée Reserve 2017.....	42,00
(Zweigelt, Merlot, Blaufränkisch, Cabernet Sauvignon)	
Weingut Scheiblhofer, Andau/Neusiedlersee/Burgenland	
Villa Antinori Rosso	42,00
(Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah)	
Marchesi Antinori, Firenze/Toskana, Italien	
Malbec Barrel Select 2018	39,00
Weingut Bodega Norton, Lujan de Cuyo/Argentinien	
Costasera Amarone Classico DOC (Corvina, Rondinella, Molinara)	85,00
Masi Agricola, Gargagnago/Venetien, Italien	
Tignanello – Toscana IGT 2018.....	180,00
(Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc)	
Weingut Marchesi Antinori, Firenze/Toskana, Italien	
Sassicaia Bolgheri DOC.....	390,00
(Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc)	
Weingut Tenuta San Guido, Bolgheri, Toscana, Italien	

Unser Servicepersonal informiert Sie gerne über allergene Stoffe in unseren Speisen und Getränken. Unsere Schnitzel werden frisch in der Pfanne gebraten, deshalb kann es evtl. zu Wartezeiten kommen. **Ab € 20,00 akzeptieren wir eine Bezahlung mit allen gängigen EC-Karten und Kreditkarten. Räuberteller: 2. Teller mit 2. Besteck € 1,50**