



EMPFEHLUNGEN UND HOLZALM SPECIALS

Aperol Veneziano (Aperol, Prosecco, Soda)	9,50
Limoncello Spritz	9,50
Holzalm Tequila »scharf« (lasst Euch überraschen)	2 cl 4,80
Bombardino (Eierlikör mit Sahnehaube)	4 cl 5,90

PROSECCO UND SEKT

Prosecco Etichetta Nera Millesimato 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	0,75 l	44,00
Weingut Polz, Grassnitzberg/Südsteiermark		

CHAMPAGNER

Moët Ice	0,75 l	115,00
Moët & Chandon, Epernay		
Moët Brut	0,75 l	105,00
Moët & Chandon, Epernay		
Moët Rosé	0,75 l	129,00
Moët & Chandon, Epernay		
Laurent Perrier Weiss-Brut	0,75 l	119,00
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		

FLASCHENWEINE WEISS

Grüner Veltliner »Rockabilly«	38,00
Weingut Weinkult, Unterretzbach, Weinviertel, Niederösterreich	
Grüner Veltliner »Steinsetz«	44,00
Weingut Schloss Gobelsburg, Kamptal DAC, Niederösterreich	
Grüner Veltliner, Federspiel »Rotes Tor«	58,00
Weingut Hirtzberger, Spitz, Wachau, Niederösterreich	
Grüner Veltliner, Smaragd »Rotes Tor«	86,00
Weingut Hirtzberger, Spitz, Wachau, Niederösterreich	
Grüner Veltliner, Smaragd, Steiltterrassen	63,00
Weingut Atzberg, Spitz an der Donau, Niederösterreich	
Grüner Veltliner, Smaragd, Obere Steiltterrassen	95,00
Weingut Atzberg, Spitz an der Donau, Niederösterreich	
Weißburgunder, Ton & Mergel (BIO)	44,00
Weingut Tement, Ehrenhausen, Südsteiermark DAC	
Chardonnay Classic	38,00
Weingut Scheiblhofer, Andau/Neusiedlersee/Burgenland	
Lugana DOC	45,00
Weingut Bulgarini, Lugana/Lombardei/Italien	
Lugana Ca dei Frati	47,00
Weingut Ca dei Frati, Sirmione, Italien	
Sauvignon Blanc Korallenkalk	46,00
Weingut Tement, Ehrenhausen/Südsteiermark DAC	
Riesling Federspiel	53,00
Weingut Donabaum, Spitz-Laaben, 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	
Riesling Smaragd, Ried Klaus	95,00
Weingut Jamek, Joching, Wachau DAC, Niederösterreich	

FLASCHENWEINE ROSÉ

Miraval	56,00
Weingut Miraval, Cotes de Provence, Südfrankreich	
Born Rosé Organic Still	41,00
Weingut Born, Barcelona, Spanien	

FLASCHENWEINE ROT

Primitivo Neprica	38,00
Weingut Tormaresca, Apulien	
Cuvée Classic	38,00
(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	46,00
(Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah)	
Marchesi Antinori, Firenze/Toskana, Italien	
Malbec Barrel Select 2018	41,00
Weingut Bodega Norton, Lujan de Cuyo/Argentinien	
Costasera Amarone Classico DOC (Corvina, Rondinella, Molinara)	80,00
Masi Agricola, Gargagnago/Venetien, Italien	
Tignanello – Toscana	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	

G'SPRITZTE UND OFFENE WEINE

G'spritzter weiß/sauer	4,90
Aperol Veneziano (Aperol, Prosecco, Soda)	9,50
Limoncello Spritz	9,50
Prosecco Etichetta Nera Millesimato Extra Dry	0,10 l 6,80

Grüner Veltliner – Kreuzgang	1/8 l 4,80
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	

BIER VOM FASS

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

SCHNAPSERL UND SHOTS

Holzalm Tequila »scharf« (lasst Euch überraschen)	2 cl 4,80
Obstler, Marille oder Williams	2 cl 4,20
Erber Williams Birne	2 cl 4,30
Erber Tiroler Zirbenschknaps	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

ALKOHOLFREI

Mineralwasser Vöslauer mit/ohne Kohlensäure (Flasche)	0,33 l 4,00
Mineralwasser Vöslauer mit/ohne Kohlensäure (Flasche)	0,75 l 7,80
Soda Zitron	0,50 l 4,30
SkiWasser/SkiSoda, HollerWasser/HollerSoda	0,50 l 5,20
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

KAFFEE, TEE UND CO.

Heiße Schokolade (mit Milch zubereitet) ohne/mit Sahne	4,70 / 4,90
Lumumba Heiße Schokolade	
(mit Milch zubereitet) mit Sahne und Rum	6,30
SchokoBussi Heiße Schokolade	
(mit Milch zubereitet) mit Sahne u. Frangelico / mit Sahne u. Baileys	6,50
Verlängerter	4,50
Cappuccino	4,70
Espresso	3,30
Doppelter Espresso/Großer Brauner	5,20
Espresso Macchiato	3,50
Latte Macchiato	5,40
Tee Klassik, Grün, Pfefferminz, Kamille, Früchte,	
Rooibusch-Vanille, Kräuter	3,80
Tee mit Rum	5,20
Glühwein	5,50
Jagatee	6,00
Bombardino (Eierlikör mit Sahnehaube)	4 cl 5,90

1,5 l

Neu

Neu

Neu

Tip



EIN HOCH AUF GASTLICHKEIT UND GENUSS

Auf unserer Holzalm servieren wir eine **ehrliche Küche**, die von Herzen kommt. Hoch oben, umgeben von der Zillertaler Bergwelt, entstehen aus **hochwertigen Zutaten** besondere Gaumenfreuden.

Alles, was bei uns auf den Teller kommt, ist **handgemacht, unverfälscht und mit Respekt für unsere Heimat** verarbeitet. Wir legen größten Wert auf **Herkunft, Nachhaltigkeit und Qualität** - denn so schmeckt Heimat – und echte Gastfreundschaft, die wir mit jedem teilen, der bei uns einkehrt.

Eure Gastgeber aus Leidenschaft
Rita, Herwig, Peter und das Team der Holzalm!

FRÜHSTÜCK BIS 11:00 UHR

Hausgemachte Holzalm-Rösti **13,50**
Mit Eier und Speck
Served with eggs and bacon

Hausgemachte Lachs-Rösti **14,50**
Mit Lachs, Eier und Wasabicreme
Salmon with hash browns served with eggs and wasabi cream

Weißwurst-Frühstück **11,50**
2 original bayerische Weißwürste mit Breze und Händlmaiersenf
2 bavarian white sausages with brezel

AUS UNSERER SUPPENKÜCHE

Hausgemachte Gulaschsuppe mit Kaisersemmel **10,50**
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 **10,50**
Bacon dumpling soup

2 Kaspresknödel in der Zwiebelsuppe **10,80**
Onion soup with cheese dumpling

VORSPEISEN UND SALAT VARIATIONEN

Holzalm-Salat **20,90**
Gemischter Salat mit Hausdressing, 3 Kaspresknödel
und Joghurt-Schnittlauch Dip
Mixed salad with 3 cheese dumplings and yoghurt-chive-sauce

Hendl-Salat **21,90**
Gemischter Salat mit Hausdressing und in Kräuterbutter
geschwenkte Hendlbrust (vom Bauernhendl aus Österreich)
Mixed salad with chickenbreast tossed in herb butter

Falafel-Salat **20,90**
Gemischter Salat mit selbstgemachten Falafel und veganem Dip
Mixed salad with with selfmade Falafel and vegan dip



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

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 € 25,00 akzeptieren wir eine Bezahlung mit allen gängigen EC-Karten und Kreditkarten.**

**NICE TO MEAT YOU:
PREMIUM STEAKS
VOM HEISSEN STEIN
BY JACK'S CREEK FARM IN AUSTRALIEN**



*Scannen & Genießen –
So einfach geht's.*

Bereite dein Premium Steak selbst auf dem Heißen Stein zu. Dazu reichen wir Kräuterbutter, dreierlei hausgemachte Saucen, BBQ Fries und Beilagensalat. Enjoy the experience of Hot Stone Cooking by yourself! Our best steaks will be served with herb butter, three different sauces, BBQ Fries and side salad.

BLACK ANGUS Roastbeef **48,90**
300 Gramm · 180 Tage Grain Fed · bis zu MS 5+ · Verified Black Angus
Fein marmoriertes Black Angus mit bis zu 5+ Marble Score für maximalen Geschmack und außergewöhnliche Zartheit. Pur, ehrlich ohne Kompromisse.

AUF VORBESTELLUNG | ON PRE-ORDER
BEST OF THE BEST: WAGYU F1 Roastbeef **88,80**
300 Gramm · 400 Tage Grain Fed · bis zu MS 8+ · Wagyu-Black Angus
Luxus für echte Fleischkenner: F1 Wagyu aus der Kreuzung von Wagyu und Black Angus. Intensiv marmoriert und außergewöhnlich im Geschmack. Ein Steak-Erlebnis, das seinesgleichen sucht.

SCHMANKERL AUS ITALIEN UND TIROL

Penne all'Arrabbiata **18,20**
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 **18,20**
Hausgemachtes Ragout nach original italienischem Rezept
Spaghetti with original Italian meat sauce

Spaghetti mit veganer Bolognese **18,20**
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 **27,90**
Beef goulash with "Spaetzle" and green salad

SCHWEIN GEHABT

Schnitzel »Wiener Art« **21,90**
aus der Eisenpfanne à la minute paniert
Schnitzel vom Strohschwein von unseren Partnerbauern aus Oberösterreich mit Pommes und Preiselbeeren
Pork schnitzel from the pan »Vienna Style« with french fries

Ofenfrische Spare Ribs »Holzalm Style« **26,90**
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

Der legendäre Holzalm Cheeseburger »Freerider« **24,50**
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) **24,50**
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) **24,50**
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« **15,80**
aus der Eisenpfanne mit Zwetschkenröster oder Apfelmus
Homemade cut up pancakes with plum or apple compote

Germknödel mit Vanillesauce und Mohnzucker **11,50**
Yeast dumpling with vanilla sauce and sugar with poppy seeds

Hausgemachter »Apfelstrudel nach Omas Rezept« **8,20**
mit Sahne oder Vanillesauce
Homemade apple strudel with whipped cream or vanilla sauce

Hausgemachter Marillenkuchen mit Sahne **6,20**
Homemade cake with whipped cream

