



HOLZALM
· HOCHFÜGEN ·

EIN HOCH AUF GASTLICHKEIT UND GENUSS

Weit oben, umgeben von der atemberaubenden Zillertaler Bergwelt, verwandeln wir hochwertige, regionale Produkte in nationale Gaumenfreuden. Dabei legen wir größten Wert auf die Herkunft und Nachhaltigkeit der Produkte, die wir verarbeiten. So verzichten wir bewusst auf Kalbfleisch, da für uns das Wohl und die artgerechte Aufzucht und Haltung der Tiere an erster Stelle stehen. Stattdessen verwenden wir Rindfleisch, aufgewachsen und veredelt in den Tiroler Bergen sowie bestes Schweinefleisch von unseren Partner-Bauern (Gourmet-fein): 100 % aus Österreich, 100 % gentechnikfrei, 100 % glücklich und mit dem AMA-Gütesiegel 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 AUF DER HOLZALM

Holzalm-Frühstück bis 11:30 Uhr..... 8,80
Eier auf getoastetem Bauernbrot mit Speck
Eggs served on toasted farmer's bread with bacon

Weißwurst-Frühstück bis 11:30 Uhr..... 7,40
2 original bayrische Weißwürste mit Breze und Händlmaierseuf
2 bavarian white sausages with brezel

AUS UNSEREM SUPPENTOPF

Hausgemachte Gulaschsuppe mit Bauernbrot..... 7,90
Homemade goulash soup and bread

Omas Suppentopf mit Tafelspitz, Gemüse und Nudeln..... 6,60
Noodlesoup with beef and vegetables

2 Tiroler Speckknödel in der Suppe..... 7,50
Bacon dumpling soup

2 Kaspressknödel in der Zwiebelsuppe..... 7,70
Onion soup with cheese dumpling

VORSPEISEN UND SALAT VARIATIONEN

Carpaccio »Das Original« vom Jungstier (roh)..... 16,20
Dünn aufgeschnitten, mit Limetten-Kräuteröl mariniert, Rucola, Paradeiser, Parmesanspänen, dazu hausgemachtes Kräuterbaguette
Beef Carpaccio, rocket, tomatoes, parmesan shavings, served with homemade baguette

Holzalm-Salat..... 15,20
Blattsalate, Tomaten, Paprika, Zucchini, Karotten, gerösteten Knödel und Speck
Mixed salad with roasted dumpling and bacon

Unser Berg-Salat mit Rinderfiletstreifen..... 18,90
Blattsalate, Tomaten, Paprika, Zucchini, Karotten und gebratenen Rinderfiletstreifen, dazu servieren wir hausgemachtes Kräuterbaguette
Mixed salad with slices of grilled beef fillet, served with homemade baguette

3 Kaspressknödel auf Blattsalat mit Joghurt-Schnittlauch-Dip..... 15,20
Mixed salad with cheese dumpling and yoghurt-chive-sauce

STEAKS / ORIGINAL ALM BBQ

POWERED BY



Filetsteak vom Heißen Stein »Grill it your own Style«

Bereiten Sie feinstes Rinderfilet selbst auf dem Heißen Stein zu und bestimmen Sie die Garstufe. Dazu servieren wir dreierlei hausgemachte Saucen, BBQ Fries und Salat.
Enjoy the sensational experience of Hot Stone Cooking by yourself!
Best Beef Fillet will be served with three different sauces, BBQ Fries and mixed salad.

Rinderfilet 220 g..... 32,80

SCHMANKERL AUS ITALIEN UND TIROL

Penne all' Arrabbiata mit frisch geriebenem Parmesan (scharf!)..... 12,70
Hausgemachte Arrabbiata-Sauce mit Rucola und getrockneten Tomaten
Pasta with tomato sauce, rocket, dried tomatoes, hot peppers, parsley and garlic (spicy!)

Spaghetti Bolognese mit frisch geriebenem Parmesan..... 12,50
Hausgemachtes Ragout nach original italienischem Rezept
Spaghetti with original Italian meat sauce

Spaghetti mit Tofu-Bolognese und Pinienkernen..... 13,50
Spaghetti with vegan Italian sauce and tofu

Tiroler Gröstl mit Tafelspitz, Spiegelei und Krautsalat..... 14,60
Pan fried potatoes with beef, egg sunny side up and cabbage salad

Zillertaler Kasspatzl'n mit gerösteten Zwiebeln und Krautsalat..... 13,20
»Cheese Spaetzle« with cabbage salad

AUS PFANNE UND OFEN

Schnitzel »Wiener Art« aus der Eisenpfanne..... 15,50
Schnitzel vom Schwein* mit Pommes oder Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren
Pork Schnitzel from the pan »Vienna Style« with french fries or parsley potatoes

Ofenfrische Spare Ribs »Holzalm Style«..... 18,90
Ripperl vom Schwein* mit BBQ-Sauce, großer Ofenkartoffel mit Sauerrahm-Dip und Krautsalat
Spare Ribs with BBQ-Sauce, big baked potato, sour-cream dip and coleslaw

BEST BURGERS

Cheeseburger »Freerider«..... 17,50
100 % Tiroler Rindfleisch (aufgezogen und veredelt in Tirol)
im Brioche Bun mit Tomate, Salzgurke, Zwiebel, Blattsalat und Cheddar-Cheese, serviert mit Pommes
100 % Beef-Cheeseburger served with french fries

Cheeseburger »Beyond Meat« (vegetarisch)..... 17,50
100 % Beyond Meat im Brioche Bun mit Tomate, Salzgurke, Zwiebel, Blattsalat und Cheddar-Cheese, serviert mit Pommes
100 % Beyond Meat-Cheeseburger served with french fries

Hamburger »Beyond Meat« (vegan)..... 17,50
100 % Beyond Meat im veganen Bun mit Tomate, Salzgurke, Zwiebel, Blattsalat, serviert mit Pommes
100 % Beyond Meat-Burger served with french fries

WAS SIASS

Hausgemachter »Alm Kaiserschmarrn«..... 11,20
aus der Eisenpfanne mit Zwetschkenröster oder Apfelmus
Cut up pancakes with plum or apple compote

Germknödel mit Vanillesauce und Mohnzucker..... 7,80
Yeast Dumpling with vanilla sauce and sugar with poppy seeds

Selbstgemachter »Apfelstrudel nach Omas Rezept«..... 5,70
mit Sahne oder Vanillesauce
Apple strudel with whipped cream or vanilla sauce

Ein Traum von Schokoladekuchen mit Vanilleeis und Sahne..... 6,90
Chocolate cake with vanilla ice cream and whipped cream

Herwig's selbstgemachter Marillenkuchen mit Sahne..... 4,30
Herwig's homemade cake with whipped cream