

# FRISCH-SAISONAL-INNOVATIV

*Erleben Sie im Restaurant Holzhaus-Germering kulinarische Kreativität.*

*Begeben Sie sich mit Filip und seinem Team auf eine kulinarische Abenteuerreise.*

*Filips Leidenschaft ist es, seine Gäste zu verwöhnen.*

*Lassen Sie sich darauf ein, ihm als Gastgeber zu vertrauen und von innovativen Kreationen begeistert zu werden.*

*Wir verwöhnen Sie mit traditionellen deutschen Spezialitäten, die unsere Küche frisch für Sie zubereitet.*

*Wir bereiten für Sie auch wohlschmeckende Kreationen aus der mazedonischen Küche zu.*

*Unsere Produkte werden sorgfältig und liebevoll ausgesucht und soweit verfügbar aus der Region bezogen.*

*Fühlen Sie sich bei uns wohl, ob bei einem erfrischenden Getränk oder einem feinen Gericht aus unserer vielfältigen Speisekarte.*

*Wir wünschen Ihnen eine schöne Zeit.*

*Anregungen und Wünsche gerne an Filip.*


**IHR HOLZHAUS-TEAM**



# Speisekarte

**Karotten-Ingwer-Suppe** a,g   
mit Croutons  
**4,50 €**

**Holzhaus-Käsespätzle** a,c,g   
mit selbstgemachten Röstzwiebelringen und kleinem Salat  
**13,80 €**

**Großer Salat Holzhaus Art** a,d,e,n,j   
mit gerösteten Salatkernen, wahlweise mit:  
- Ziegenkäse natur mit Honig  
- gegrillter Hähnchenbrust  
- gebratenem Lachs  
- Rinderlendenstreifen  
**16,90 €**

**Wrap** a,c,g,n,j   
gefüllt mit Avocado-Creme, Parmesan und Gemüse, dazu ein kleiner Salat  
**13,90 €**  
wahlweise mit Hähnchen, Rinderlende oder Lachs  
**+ 3,90 €**

**Holzhaus-Spezial-Cheeseburger** a,c,g  
200 g Beef Patty, Holzhaus-Sauce  
**14,90 €**  
wahlweise mit Pommes Frites, Beilagensalat oder Bratkartoffeln  
**+ 3,50 €**

**Holzhaus-Spezial-Chickenburger** a,c,g  
mit Cornflakes-Panade, Speck, Ei und Käse überbacken, dazu Pommes Frites  
**19,50 €**

**Lachsburger** a,c,d,g  
Lachsfilet mit hausgemachter Avocado-Creme, Blattsalat und Pommes Frites  
**18,50 €**

**Currywurst** <sup>11</sup>  
auf einer Curry-Mango-Sauce à la Chef und Pommes Frites  
**13,90 €**



Allergene & Zusatzstoffe siehe Anhang.

Alle aufgeführte Preise sind inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer

**Schnitzel Wiener Art** <sup>a,c</sup>  
(vom Strohschwein), dazu Bratkartoffeln oder Pommes Frites  
**17,80 €**

**Münchner Schnitzel** <sup>a,j,c</sup>  
dazu Pommes Frites oder Bratkartoffeln  
**18,50 €**

**Holzhaus-Spezial-Cordon bleu** <sup>a,c,j</sup>  
gefüllt mit Gorgonzola, dazu Pommes Frites oder Bratkartoffeln und  
Preiselbeeren  
**19,50 €**

**Holzhaus-Zwiebelrostbraten** <sup>o,m</sup>  
Rinderlende, auf hausgemachter Zwiebelsauce, Röstzwiebeln, dazu  
Bratkartoffeln  
**24,50 €**

**Schweinefilet** <sup>g</sup>  
auf Frühlingsgemüse und Kartoffelpüree, serviert mit kräftiger Sauce  
**23,50 €**

**Fischvariation auf Kräuter-Risotto** <sup>d,g</sup>  
garniert mit Kräuteröl  
**24,90 €**

**Lachsfilet auf Spinat-Käse-Gnocchi** <sup>a,c,d</sup>  
garniert mit Kräutersalat und Pesto  
**22,50 €**

**Riesengarnelen auf Spaghetti aglio e olio** <sup>a,c,d,g</sup>  
garniert mit Kräutersalat  
**18,90 €**

**Penne all'Arrabbiata** <sup>g,j,n</sup>   
würzige hausgemachte Tomatensauce mit Parmesan und Wildkräutersalat  
**13,90 €**

~ Gerne reichen wir zu allen Gerichten einen Beilagensalat <sup>n,j</sup> für **3,90 €** ~



Allergene & Zusatzstoffe siehe Anhang.

Alle aufgeführte Preise sind inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer

# Mazedonische Spezialitäten

(alle Gerichte werden nach mazedonischer Art zubereitet)

## Schopska Salat

Feta/Tomaten/Gurke/Zwiebeln

10,50 €

## Pleskavica mit Bergkäsefüllung – Makedonka <sup>g,350g</sup>

(aus gemischtem Hackfleisch) mit Pommes Frites oder Bratkartoffeln

18,90 €

## Pleskavica à la Chef <sup>g</sup>

mit Speck, Zwiebeln und Käse überbacken, dazu Pommes Frites

19,90 €

## Cevapcici – Kebapcina <sup>350 g</sup>

mit Pommes Frites oder Bratkartoffeln

15,90 €

## Mazedonische Wurst – Domasni Kolbasi <sup>250g</sup>

selbstgemacht, (aus ca. 250 g Schweine-, Rinder- und Kalbfleisch)

mit Pommes Frites oder Bratkartoffeln

17,90 €

## Mazedonische Tavche – Makedonsko Tavche <sup>a,c,e,g</sup>

(nach Omas Rezept), gebratene Paprika, Tomaten, Knoblauch, Petersilie, Ei

mit Feta überbacken, dazu Brotscheiben

14,80 €

## Moussaka <sup>c,g,j,n</sup>

mit Käse überbacken und kleinem Salat

14,90 €

## Tavče gravče <sup>a</sup>

(mazedonischer Bohneneintopf)

10,90 €

wahlweise mit einer mazedonischen Wurst

+ 5,90 €

## Krautwickel – Sarma <sup>g</sup>

(Sauerkrautblatt) auf Kartoffelpüree und Specksauce

15,90 €



Allergene & Zusatzstoffe siehe Anhang.

Alle aufgeführte Preise sind inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer

**Gefüllte Paprika mit Hackfleisch - Polneta Piperka<sup>g</sup>**  
auf Kartoffelpüree und Tomatensauce  
**15,90 €**

**Schweinerolle<sup>350g</sup> – Uvijac<sup>g</sup>**  
(gefüllt mit Käse, Wacholderschinken, Champignons, im Netz gerollt),  
wahlweise mit Pommes Frites, Bratkartoffeln oder Beilagensalat  
**18,90 €**

**Schweinespieße**  
mit Pommes Frites, dazu rohe Zwiebeln und Ajvar  
**18,90 €**

**Selsko Tavče à la Chef<sup>g</sup>**  
Eintopf, mit Schweinefleisch, Zwiebeln, Champignons, getrockneter Paprika  
und Käse überbacken  
**19,80 €**

~ Zu jedem Grillgericht reichen wir rohe Zwiebeln und Ajvar ~

## *Grillplatten*

**25 € für 1 Person**  
**100 € für 3-4 Personen**  
**140 € für 4-6 Personen**  
**160 € für 6-10 Personen**  
**210 € ab 10 Personen**

Zu jeder Grillplatte reichen wir Pommes Frites oder Bratkartoffeln.

## *Nur Samstags und Sonntags*

**Schweinebraten vom Strohschwein<sup>a,h,i,n,o</sup>**  
(aus der Schulter)  
dazu Kartoffelknödel und klassischer Speckkrautsalat  
**14,90 €**

~ Gerne reichen wir zu allen Gerichten einen Beilagensalat<sup>n,j</sup> für **3,90 €** ~

Bitte haben Sie Verständnis, dass wir für Beilagen-Änderungen einen Aufpreis von  
**1,50 €** erheben



Allergene & Zusatzstoffe siehe Anhang.

Alle aufgeführte Preise sind inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer

*Mit Liebe präsentieren wir unsere  
Desserts à la Holzhaus*

**Frischer Kaiserschmarrn** a,c,g,11

wahlweise mit oder ohne Rumrosinen und Apfelkompott  
Zubereitungszeit ca. 20 Min.

**13,50 €**

**Palatschinken mit Nutella oder Marmelade** a,c,g,11

mit Eis und frischen Früchten

**9,90 €**

**Churros mit Zimt & Zucker** a,c,g

wahlweise mit einer Beilage Ihrer Wahl:

**Eis, Nutella, Himbeersauce**

**7,50 €**

**Täglich frische Kuchen** a,c,g

Stück **4,50 €**

~ Wählen Sie aus unserer Kuchenvitrine oder fragen Sie unseren Service ~



Allergene & Zusatzstoffe siehe Anhang.

Alle aufgeführte Preise sind inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer

# Heißgetränke

Tasse Kaffee <sup>9</sup>	2,90€
Espresso <sup>9</sup>	2,50€
Espresso Doppio <sup>9</sup>	3,80€
Espresso Macchiato <sup>9,g</sup>	2,80€
Cappuccino <sup>9,g</sup>	3,90€
Cappuccino groß <sup>9,g</sup>	4,50€
Heiße Schokolade <sup>g</sup>	3,90€
Latte Macchiato <sup>9,g</sup>	3,90€
Affogato <sup>9,c,g</sup>	4,50€
Heiße Zuckerbombe <sup>9,c,g</sup> (Espresso mit Vanilleeis und Nutella)	4,50€
Holzhaus Spezial Nescafé – kalt serviert <sup>9,g</sup>	4,80€

## **Kännchen Tee (300ml) von Tee-Zeit Germering** 3,80€

- ◇ Darjeeling Steinthal Bio (Schwarz)
- ◇ Frühlingsduft (Schwarz)
- ◇ Milde Limone (Früchte)
- ◇ Persischer Apfel (Früchte)
- ◇ Germeringer Stadttee (Früchte)
- ◇ Morgentau (Grün)
- ◇ Morning Star (Kräuter)



Allergene & Zusatzstoffe siehe Anhang.

Alle aufgeführte Preise sind inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer

# Getränke

## Bier

Hofbräu Hell	0,5l	4,30€
Hofbräu Hell	0,3l	2,90€
Augustiner Hell	0,5l Flasche	4,30€
Hofbräu dunkel	0,5l Flasche	4,30€
Radler	0,5l	4,30€
Hefeweizen	0,5l	4,30€
Hefeweizen leicht	0,5l Flasche	4,30€
Hefeweizen dunkel	0,5l Flasche	4,30€

## Alkoholfreie Getränke

### Alkoholfreies Bier:

Hofbräu Hefeweizen	0,5l Flasche	4,10€
Augustiner Hell	0,5l Flasche	4,10€

### Wasser:

#### **Adelholzener Mineralwasser (still/spritzig)**

Flasche	0,25l	2,90€
Flasche	0,75l	4,90€
Tafelwasser	0,5l	4,00€

### Schorlen:

Apfelschorle	0,3l/0,5l	3,50€/4,50€
Johannisbeerschorle	0,3l/0,5l	3,50€/4,50€

**Für weitere Schorlen fragen Sie unseren Service**

### Limonaden:

Fanta/Sprite <sup>11</sup>	0,33l	4,10€
Coca Cola <sup>1,9,11</sup>	0,33l	4,10€
Coca Cola Zero <sup>1,9,11</sup>	0,33l	4,10€
Cola Mix <sup>1,9,11</sup>	0,5l	4,50€
Almdudler <sup>1,9,11</sup>	0,35l	4,10€
Almdudler Zero <sup>1,9,11</sup>	0,35l	4,10€

### Weinschorlen:

Rot/Weiß/Rosé	0,3l/0,5l	4,50€/6,90€
---------------	-----------	-------------



Allergene & Zusatzstoffe siehe Anhang.

Alle aufgeführte Preise sind inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer

## Aperitif

<b>Aperol Spritz</b> Aperol/Prosecco/Soda	7,90€
<b>Campari Spritz</b> Campari/Prosecco/Soda	7,90€
<b>Hugo Spritz</b> Holunder Sirup/Prosecco/Soda	7,90€
<b>Limoncello Spritz</b> Limoncello/Prosecco/Soda	7,90€
<b>Limoncello Tonic</b> Limoncello/Tonic	7,90€
<b>Lillet Wild Berry</b> Lillet Rose/Schweppes Wild Berry	7,90€
<b>Ramazzotti Rosato</b> Ramazzotti Rosato/Prosecco	7,90€
<b>Apfel Spritz</b> Apfellikör/Prosecco/Soda	7,90€
<b>Lavendel Spritz</b> Lavendellikör/Prosecco/Soda	7,90€
<i>Alkoholfreie Cocktails</i>	
<b>Holzhaus-Spezial Cocktail</b> für die verschiedenen Sorten fragen Sie unseren Service	4,50€
<b>Virgin Caipirinha</b> Ginger Ale/Mineralwasser/Limetten	7,00€
<b>Virgin Sunrise</b> Orangensaft/Ananassaft/Grenadine-Sirup	7,00€



Allergene & Zusatzstoffe siehe Anhang.

Alle aufgeführte Preise sind inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer

## *Barkarte*

### **Mojito**

Saint James Imperial Blanc Rum/weißer Rohrzucker/Limette 7,90€

### **Tequila Sunrise**

Tequila/Orangensaft/Grenadine 7,90€

### **Gin Tonic**

Gibson's London Dry Gin/Tonic 7,90€

### **Negroni**

Campari/Vermouth Rosso/Gibson London Dry Gin 7,90€

### **Pina Colada**

Weißer Rum/Ananassaft/Orangensaft/Kokossirup/Sahne 7,90€

### **Cuba Libre**

Rum/Limette/Cola 7,90€

### **Pain Killer**

Tequila/Gin/Vodka/Maracujasaft/Grenadine 8,90€

## *Hochprozentiges aus aller Welt*

### **Brände**

Williams-Birne	2cl	3,90€
Marille	2cl	3,90€
Waldler (Waldhimbeere)	2cl	3,90€
Haselnuss	2cl	3,90€

### **Liköre**

Marillenlikör <sup>1</sup>	2cl	3,90€
Waldfruchtlikör <sup>1</sup>	2cl	3,90€
Haselnusslikör	2cl	3,90€
Eierlikör (Birkenhof)	2cl	3,90€



## Grappa

Luigi Francoli Grappa La Visione Bianco	2cl	3,90€
Luigi Francoli Grappa La Visione Riserva	2cl	3,90€
Ouzo	2cl	3,90€

## Kräuterschnaps

Jägermeister	2cl	3,50€
Ramazzotti	2cl/4cl	3,50€/7,00€

## Whisky

<b>Jameson</b> Irish Whiskey	4cl	8,00€
<b>Jack Daniel's</b> Tennessee Whiskey	4cl	8,00€

## Cognac

<b>Maison Gautier</b> VSOP	2cl	4,50€
<b>Remy Martin</b> VSOP	2cl	5,50€

## Vodka

<b>Moskovskaya</b> Cristall	2cl	3,90€
--------------------------------	-----	-------

## Rakija

Rakija Lozova	4cl	3,90€
Sv. Trifun	4cl	4,50€
Bokalce	250ml	19,50€



# Holzhaus Weinkarte

## Weißwein

### **L´Lac Lugana**

Az. Agr. Cavalchina<sup>o</sup>, DOC Veneto (IT), trocken

Ein intensives Bouquet von Zitrusfrüchten, reifen Äpfeln, Pfirsichen und einer leichten mineralischen Note. Am Gaumen überzeugt er mit seinem trockenen und harmonischen Geschmack. Die angenehme Balance zwischen Fruchtsüße und Säure sorgt für eine angenehme Frische.

Er eignet sich als Aperitif, zu leichten Vorspeisen, Fisch und Salat.

**Glas 0,2l 8,90 €**

**Flasche 0,75l 31,90 €**

### **Grüner Veltliner**

Weingut Wenzl, Qualitätswein Österreich, trocken, südl. Weinviertel

**Glas 0,2l 6,20 €**

**Flasche 1l 27,90 €**

## Rotwein

### **Tre Stelle Primitivo di Puglia**

Luccarelli Vini<sup>o</sup>, Italien, trocken

In der Nase finden sich intensive Aromen von dunkelroten Früchten wie Pflaumen und Kirschen, begleitet von dezent würzigen Noten nach Vanille und Rosmarin. Am Gaumen wirkt er sehr weich und gefällig, aber trotzdem sehr kräftig. Seine fruchtige Art gepaart mit weichen Tanninen macht ihn angenehm trinkbar. Ein idealer Begleiter zu Pasta, Steak oder würzigem Käse.

**Glas 0,2l 6,90 €**

**Flasche 0,75l 26,90 €**

### **Dopler**

Blauer Portugieser, Landwein Österreich, halbtrocken

**Glas 0,2l 6,90 €**

**Flasche 1l 29,00 €**

## Roséwein

### **Zehntkeller Portugieser**

Weingut G. Naegele<sup>o</sup>, Deutscher Qualitätswein, Pfalz, trocken

Er präsentiert sich harmonisch mit einem anregenden Säure-Süße-Spiel. Im Geruch dominieren Noten, die an Erdbeere mit einem Hauch Cassis erinnern. Ein exzellenter Begleiter zu leichten Speisen, Brotzeit, Gegrilltem oder einfach für den Genuss zwischendurch.

**Glas 0,2l 6,90 €**

**Flasche 1l 28,90 €**

## Schaumwein

### **Casa Farive**

Cantina Vedova<sup>o</sup>, Spumante, Valdobbiadene, Italien, Brut

In der Nase zeigt sich dieser Spumante mit frischen Aromen von Zitrusfrüchten, Apfel, Aprikose sowie dezenteren Noten von Brioche. Am Gaumen präsentiert er sich trocken mit einer angenehmen, dezenteren Süße.

Er überzeugt durch seine feine und langanhaltende Perlage. Ideal als Aperitif.

**Glas 0,1l 4,90 €**

**Flasche 0,75l 29,90 €**



# Mazedonische Weinkarte

## Weißwein

### **Muscat Temjanika**

Der Wein von Bovin ist ein halbtrockener Weißwein aus der heimischen mazedonischen Rebsorte Muscat Temjanika. Der Wein bietet ein komplexes und raffiniertes Aroma, das an verschiedene Früchte wie Holunder und Apfel erinnert, begleitet von seiner typischen Thymiannote.

**Glas 0,2l 7,90 €**

**Flasche 0,75l 29,90 €**

### **Smederevka**

Smederevka von Tikveš ist ein beliebter Weißwein, der aus der heimischen Smederevka Rebsorte hergestellt wird. In Kombination mit leckeren Vorspeisen und guter Gesellschaft verleiht dieser Wein langen Sommertagen eine neue Dimension. Gönnen Sie sich das Vergnügen, mit Smederevka die Leichtigkeit des Sommers in jedem Schluck zu genießen.

**Glas 0,2l 6,50 €**

**Flasche 1l 26,90 €**

## Rotwein

### **T'ga za Jug**

T'ga za Jug von Tikveš ist ein halbtrockener Rotwein aus der mazedonischen Rebsorte Vranec, bekannt für ihre dunkelrote Farbe und Aromen von roten Früchten und Waldbeeren. Am Gaumen zeigt er klare Noten von Brombeeren, Himbeeren, Johannisbeeren und Rosinen, mit einem vollmundigen Charakter und angenehmem Abgang.

**Glas 0,2l 7,90 €**

**Flasche 0,75l 29,90 €**

## Roséwein

### **Ana Marija**

Ana Marija Rosé von Bovin präsentiert sich als erstklassiger, trockener Cuvée-Roséwein, der aus den erlesenen Rebsorten Cabernet Sauvignon und Sangiovese gekeltert wird. Die außergewöhnliche Zusammenstellung dieser Trauben führt durch eine kurze, kühle Mazeration zu einer zart intensiven Roséfarbe im Glas. Die olfaktorische Reise dieses Weines offenbart ein reichhaltiges Bouquet von Rosen, gefolgt von Anklängen von Walderdbeeren, Kirschen und Granatapfel, die in perfekter Harmonie miteinander verschmelzen.

**Glas 0,2l 7,90 €**

**Flasche 0,75l 29,90 €**

## Alkoholfreie Alternative

### **Red Moon Secco**

Red Moon ist ein hochwertiges italienisches Erfrischungsgetränk, das aus dem gleichnamigen Apfel mit rotem Fruchtfleisch gewonnen wird.

**Glas 0,1l 3,50 €**

**Flasche 0,75l 25,90 €**



## Zusatzstoffe

1. = mit Farbstoff
2. = mit Konservierungsstoff
3. = mit Antioxidationsmittel
4. = mit Geschmacksverstärker
5. = geschwefelt
6. = geschwärzt
7. = mit Phosphat
8. = mit Milcheiweiß
9. = koffeinhaltig/teinhaltig
10. = chininhaltig
11. = mit Süßungsmitteln
12. = gewachst

## Allergene

- a = glutenhaltiges Getreide
- b = Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- c = Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- d = Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse
- e = Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- f = Soja (bohnen) und daraus gewonnene Erzeugnisse
- g = Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse
- h = Schalenfrüchte
- i = Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- j = Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- k = Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- l = Schwefeldioxid und Sulfite
- m = Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- n = Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- o = Wein enthält Sulfite

An einigen der auf dieser Karte gezeigten Bilder besitzen wir keine Rechte. Bitte beachten Sie, dass die dargestellten Gerichte und Getränke möglicherweise nicht exakt so serviert werden.



Allergene & Zusatzstoffe siehe Anhang.

Alle aufgeführte Preise sind inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer

## *Für unsere kleinen Gäste*

**Penne mit Tomatensoße** a,c,g   
4,90 €

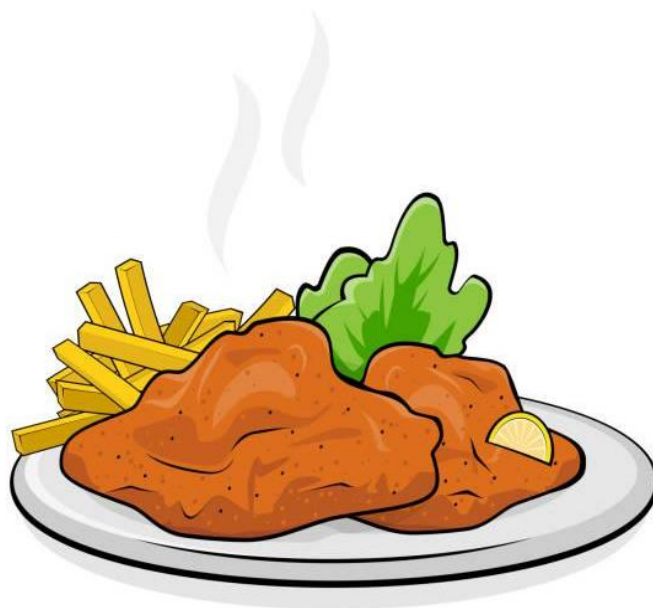
**Spätzle mit Soße** a,c,g   
4,20 €

**Kleines Schnitzel Wiener Art** a,c  
vom Strohschwein  
mit Pommes Frites  
7,50 €

**Chicken Nuggets** a,c,g  
mit Pommes Frites  
5,50 €

**Kleine Pizza Salami oder Margherita** a,c,g  
aufgeschnitten  
4,50 €

**Hähnchen-Finger** a,c,g  
paniert und frittiert  
mit Pommes Frites  
7,50 €



Allergene & Zusatzstoffe siehe Anhang.

Alle aufgeführte Preise sind inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer