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.

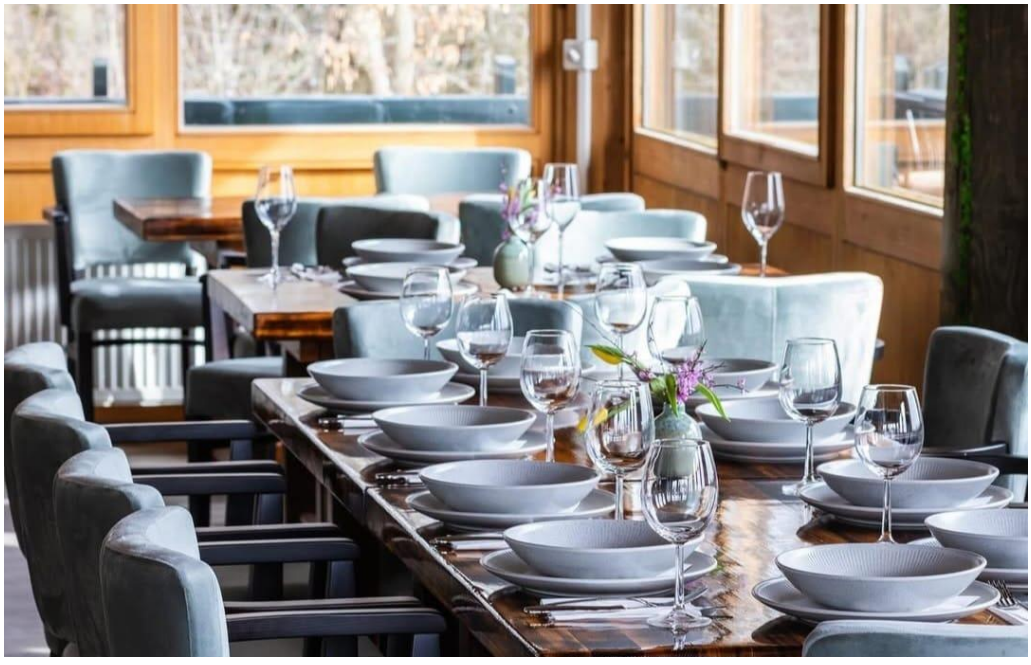
Unsere Produkte werden sorgfältig und liebevoll ausgesucht und soweit verfügbar aus der Region bezogen.

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

Kürbis-Ingwer-Suppe a,g
mit Kürbiskernen, Croutons und Kürbiskernöl
6,90 €

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,g,j
gefüllt mit Parmesancreme, Hähnchen-Curry-Reis,
dazu ein kleiner Salat
16,50 €

Wildburger nach Chefs Art a,c,g
belegt mit Essiggurken und Zwiebeln, überbacken mit Cheddar-Käse,
dazu Pommes Frites
20,90 €

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

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

Schnitzel Wiener Art a,c
(vom Strohschwein), dazu Bratkartoffeln oder Pommes Frites
17,80 €

VEGETARISCH VEGAN

Allergene & Zusatzstoffe siehe Anhang.
Alle aufgeführten Preise sind inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer

Wildschweinschnitzel in Haselnusspanade a,c,h,i
serviert mit Bratkartoffeln und Preiselbeeren
19,90 €

Holzhaus-Zwiebelrostbraten o,m
Rinderlende, auf hausgemachter Zwiebelsauce, Röstzwiebeln, dazu Bratkartoffeln
24,50 €

Penne all' Arrabbiata g,j,n
würzige hausgemachte Tomatensauce, garniert mit Parmesan und Rucola
13,90 €

Holzhaus-Flammkuchen à la Chef a,c,g,j
mit Serrano-Schinken oder geräuchertem Lachs, Trüffelmayo, Rucola und Parmesanchips
15,80 €

Kürbis-Safran-Risotto g,j
garniert mit Kirschtomaten, Lauchzwiebeln, Kürbiskernen und Rucola
15,80 €

Mediterrane Spaghetti g,j
in kräftiger Kürbissauce, garniert mit Kürbiskernen und Parmesan
16,90 €

Hirschgulasch mit Nuss-Spätzle a,c,h,i
dazu Preiselbeeren und ein kleiner Salat
23,50 €

Gebackener Ziegenkäse auf selbstgemachten Kürbis-Rösti a,c,g,j
serviert mit Rucola, Preiselbeersauce und frischen Feigen
18,90 €

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

VEGETARISCH VEGAN

Allergene & Zusatzstoffe siehe Anhang.
Alle aufgeführten Preise sind inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer

Mazedonische Spezialitäten

(alle Gerichte werden nach mazedonischer Art zubereitet)

Schopska Salat g
Feta/Tomaten/Gurke/Zwiebeln
10,50 €

Pleskavica mit Bergkäsefüllung – Makedonka g, 350g
(aus gemischtem Hackfleisch) mit Pommes Frites oder Bratkartoffeln
20,90 €

Pleskavica à la Chef g, 350g
mit Speck, Zwiebeln und Käse überbacken, dazu Pommes Frites
20,90 €

Ustipec à la Chef g, 350g
(Masse aus gemischtem Hackfleisch mit Knoblauch, Zwiebeln und Käsewürfeln), dazu Pommes Frites oder Bratkartoffeln
21,90 €

Cevapcici – Kebapcina 350 g
mit Pommes Frites oder Bratkartoffeln
15,90 €

Mazedonische Wurst – Domasni Kolbasi 250g
selbstgemacht, (2 Stück aus 400g Schweine-, Rinder- und Kalbfleisch)
mit Pommes Frites oder Bratkartoffeln
19,90 €

Mazedonische Tavche – Makedonsko Tavche a,c,e,g
(nach Omas Rezept), gebratene Paprika, Tomaten, Knoblauch, Petersilie, Ei
mit Feta überbacken, dazu Brotscheiben
14,80 €

Krautwickel – Sarma g
(Sauerkrautblatt) auf Kartoffelpüree und Specksauce
15,90 €

Gefüllte Paprika mit Hackfleisch - Polneta Piperka g
auf Kartoffelpüree und Tomatensauce
15,90 €

VEGETARISCH VEGAN

Allergene & Zusatzstoffe siehe Anhang.
Alle aufgeführten Preise sind inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer

Schweinerolle– Uvijac 400g, g
(gefüllt mit Käse, Wacholderschinken, Champignons, im Netz gerollt),
wahlweise mit Pommes Frites, Bratkartoffeln oder Beilagensalat
20,90 €

Schweinespieße 350g
mit Pommes Frites, dazu rohe Zwiebeln und Ajvar
19,90 €

Selsko Tavče à la Chef g
Eintopf mit Schweinefleisch350g, Zwiebeln, Champignons, getrockneter Paprika
und Käse überbacken
20,90 €

~ Zu jedem Grillgericht reichen wir rohe Zwiebeln und Ajvar ~

Grillplatten

29 € 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 a,h,i,n,o
(aus der Schulter)
dazu Kartoffelknödel und klassischer Speckkrautsalat
15,80 €

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

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

VEGETARISCH VEGAN

Allergene & Zusatzstoffe siehe Anhang.
Alle aufgeführten 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 €

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 €

Schoko-Lava-Cake a,c,g,o
mit Vanilleeis und frischem Obst
9,80 €

Täglich frische Kuchen a,c,g
Stück **4,50 €**

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

VEGETARISCH VEGAN

Allergene & Zusatzstoffe siehe Anhang.
Alle aufgeführten Preise sind inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer

Heißgetränke

Tasse Kaffee [9]	2,90€
Espresso [9]	2,50€
Espresso Doppio [9]	3,80€
Espresso Macchiato [9,g]	2,80€
Cappuccino [9,g]	3,90€
Cappuccino groß [9,g]	4,50€
Heiße Schokolade [g]	3,90€
Latte Macchiato [9,g]	3,90€
Affogato [9,c,g]	4,50€
Heiße Zuckerbombe [9,c,g] (Espresso mit Vanilleeis und Nutella)	4,50€

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)

VEGETARISCH VEGAN

Allergene & Zusatzstoffe siehe Anhang.
Alle aufgeführten 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[11]	0,33l	4,10€
Coca Cola[1,9,11]	0,33l	4,10€
Coca Cola Zero[1,9,11]	0,33l	4,10€
Cola Mix[1,9,11]	0,5l	4,50€
Almdudler[1,9,11]	0,35l	4,10€
Almdudler Zero[1,9,11]	0,35l	4,10€

Weinschorlen:

Rot/Weiß/Rosé	0,3l/0,5l	4,50€/6,90€

VEGETARISCH VEGAN

Allergene & Zusatzstoffe siehe Anhang.
Alle aufgeführten Preise sind inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer

Aperitif

Aperol Spritz
Aperol/Prosecco/Soda 7,90€

Campari Spritz
Campari/Prosecco/Soda 7,90€

Hugo Spritz
Holunder Sirup/Prosecco/Soda 7,90€

Limoncello Spritz
Limoncello/Prosecco/Soda 7,90€

Limoncello Tonic
Limoncello/Tonic 7,90€

Lillet Wild Berry
Lillet Rose/Schweppes Wild Berry 7,90€

Ramazzotti Rosato
Ramazzotti Rosato/Prosecco 7,90€

Apfel Spritz
Apfellikör/Prosecco/Soda 7,90€

Lavendel Spritz
Lavendellikör/Prosecco/Soda 7,90€

Alkoholfreie Cocktails

Virgin Caipirinha
Ginger Ale/Mineralwasser/Limetten 7,00€

Virgin Sunrise
Orangensaft/Ananassaft/Grenadine-Sirup 7,00€

VEGETARISCH VEGAN

Allergene & Zusatzstoffe siehe Anhang.
Alle aufgeführten 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[1]	2cl	3,90€
Waldfruchtlikör[1]	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

Jameson Irish Whiskey	4cl	8,00€
Jack Daniel´s Tennessee Whiskey	4cl	8,00€

Cognac

Maison Gautier VSOP	2cl	4,50€
Remy Martin VSOP	2cl	5,50€

Vodka

Moskovskaya 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. Cavalchinaº, 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 Viniº, 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. Naegeleº, 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 Vedovaº, Spumante, Valdobbiadene, Italien, Brut
In der Nase zeigt sich dieser Spumante mit frischen Aromen von Zitrusfrüchten, Apfel, Aprikose sowie dezenten Noten von Brioche. Am Gaumen präsentiert er sich trocken mit einer angenehmen, dezenten 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.

.

VEGETARISCH VEGAN

Allergene & Zusatzstoffe siehe Anhang.
Alle aufgeführte Preise sind inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer