

Gasthaus Holzwirt



Herzlich Willkommen zu Ihrer kulinarischen Reise im Gasthaus Holzwirt.

Liebe Gäste,

wir, das gesamte Team, freuen uns, Sie heute bei uns begrüßen zu dürfen. Seit über 150 Jahren ist es unsere Mission, Ihnen nicht nur gutes Essen zu servieren, sondern es ist unsere Leidenschaft, Sie auf einer kulinarischen Reise durch die Köstlichkeiten und zarten Versuchungen der bayrischen Küche zu begleiten und Ihnen eine unvergessliche Zeit in unseren Räumlichkeiten und unserem über den Landkreis hinaus bekannten Biergarten zu schenken.

Ihre Familie Lautenbacher und Team.

Perfekt für Ihre Festivitäten

Ruhige Nebenräume von 40 bis 70 Feiertage.
Festlicher Saal von 80 bis 270 Feiertage.

Unser Tipp: Egal ob zu weiter Heimweg oder zu tief ins Glas geschaut, wir bieten Übernachtungsmöglichkeiten in 12 gemütlichen Gästezimmern zu attraktiven Preisen. Sprechen Sie uns gerne an.

Wir beraten Sie gerne in Bezug auf Allergene und Zusatzstoffe, welche auf Wunsch, schriftlich auf einer separaten Speisekarte zur Verfügung stehen. Unsere Preise verstehen sich in Euro inklusive Mehrwertsteuer. Wir akzeptieren Bargeld, EC- und Kreditkarte.

Inhaber Josef Lautenbacher
Am Holz 22 - 83623 Ascholding
Telefon: 0 81 71 / 7 83 66
Fax: 0 81 71 / 2 87 10

Durchgehend warme Küche von 11 bis 21 Uhr
Montag und Donnerstag Ruhetag
Feiertags geöffnet
www.holzwirt-ascholding.de

In Ruah o'kemma. Anspannung aus. Entspannung o.

APERITIF

Sekt

Kühler, prickelnder Jahrgangs-Sekt der Hausmarke "Holzwirt" - pur, mit Orangensaft oder Rhabarbersaft, [0,1 l] - 3,50

Mini Weißbier

Hopfig, kühl und jeder Schluck wie frisch gezapft - das kleine Weizenbier von Paulaner [0,1 l] - 1,00

Martini bianco

Süß-vanilliger, weinhaltiger, weißer Aperitif, der nicht nur bei Doppel-Null-Agenten gut ankommt [5 cl] - 3,50

Campari Orange

Bitterer Likör trifft fruchtig süßen Orangensaft - ein perfekter Long-Drink für warme Temperaturen [0,25 l] - 6,20

Erfrischend und belebend

Hugo

Minzig, süß-säuerlicher All-Time-Klassiker mit Prosecco, fruchtigem Holunderblütensirup, Limetten und frischer Minze auf Eis - 6,20

Aperol Spritz

Urlaub an der italienischen Riviera in Ihrem Glas - fruchtig-bitterer Prosecco Aperitif mit Aperol und frischer Orange auf Eis - 6,20

Lillet Wild Berry

Süßlicher, beerig mit Lillet blanc und Schweppes Wild Berry - mit geeisten Himbeeren auf Eis - 6,20

Maracuja-Ingwerspritz

Tropisch angehauchte Spritz-Variante mit Prosecco, vollmundigem Maracujasaft, leicht scharfem Ingwersirup und frischer Minze auf Eis - 6,20

Alkoholfreier Aperitif

Gerne bereiten wir Ihnen Ihren Hugo oder Maracuja-Ingwerspritz auch mit alkoholfreiem Sekt zu - 6,20

Mit'm Ofenrohr ins Gebirg schaut bei uns sicher koana.

HAUPT
SPEISEN [1/3]

Unsere Spezialitäten aus dem Kochtopf

Tellerfleisch von der Rinderbrust

mit hausgemachten Kartoffelsalat und Meerrettich - 10,90

Ochsenfleisch

mit Salzkartoffeln, Rahmwirsing und Meerrettich - 14,50

Unsere Braten

Die lieben unsere Gäste

Knuspriger Schweinsbraten

in Dunkelbiersoße mit Kartoffelknödel und bunten Salat - 12,50

Rinderschmorbraten

in dunkler Schmorsoße mit hausgemachten Spätzle und bunten Salat - 13,90

Försterbraten vom Rind

in feiner Champignon-Rahmsoße mit Semmelknödel und bunten Salat - 14,50

Unsere Schnitzel

Schnitzel Wiener Art

Kross herausgebratenes, paniertes Schnitzel aus der Schweineoberschale mit Pommes Frites und bunten Salat - 13,50 (Preiselbeeren auf Wunsch 0,80)

Paprikaschnitzel

gegrillte Schweinelende mit herzhaft-pikanter Paprikasoße und Pommes Frites - 12,50

Champignon-Rahmschnitzel

Gebratenes Schnitzel von der Putenbrust in feiner Champignon-Rahmsoße mit hausgemachten Spätzle und bunten Salat - 14,50

Alle Gerichte auf dieser Seite der Karte können auch als „kleine Portion“ und 1,50 Euro Rabatt bestellt werden.

Surf and Turf auf guad Boarisch. Aus'm Wasser und vom Land.

HAUPT
SPEISEN [2/3]

Nach Ihrem Wunsch gebraten

Unsere Steaks

Sportlersteak

Steak aus der Rinderlende mit zartschmelzender Kräuterbutter und Salatbouquet - 18,50

Feuersteak

Steak aus der Rinderlende mit feurigen Chilifäden, Pommes Frites und bunten Salat - 20,90

Ochsenlende

auf Rahmwirsing, mit zartschmelzender Kräuterbutter und goldbraunen Kartoffelrösti - 20,90

Zwiebelrostbraten *Ein äußerst beliebter Klassiker*

aus der Rinderlende (durchgebraten) mit reschen Röstzwiebeln, Pommes Frites und bunten Salat - 20,90

Schweinelendchen

mit würziger Pfeffer-Rahmsoße, hausgemachten Spätzle und bunten Salat - 14,90

Unsere Fischgerichte

Knusprig gebackenes Goldbarschfilet

mit hausgemachtem Kartoffel-Gurkensalat und würziger Soße Remoulade - 14,90

Gebratenes Zanderfilet

mit zerlassener Butter, geschwenkten Petersilienkartoffel und bunten Salat - 17,90

Noch mehr „sau guade Sachen“ finden Sie auf unserer Tageskarte.

Es gibt nix Bessas, wia wos Guads. Und gsund is a no.

Unsere Salate

Gärtnersalat

bunte Blattsalate an Balsamico-Joghurt-Dressing mit Folienkartoffel und erfrischenden Kräutersauerrahmquark – vegetarisch 🌱 - 9,50

Der große Bunte

bunter gemischter Salat an Balsamico-Joghurt-Dressing mit einem gekochten Ei – vegetarisch 🌱 - 9,50

Salat Pute

bunter gemischter Salat an Balsamico-Joghurt-Dressing mit gebratenen Putenstreifen - 12,90

Westernsalat

bunter gemischter Salat an Balsamico-Joghurt-Dressing mit würzigen Kartoffelecken und gerösteten Speckscheiben - 12,90

Alle Salate werden auf Wunsch gerne mit einen Essig-Öl-Dressing zubereitet.

Unsere Beilagen

- Kleiner bunter Beilagen Salat mit Balsamico-Joghurt-Dressing – 3,90
 - Portion Speckkrautsalat – 3,90
 - Portion hausgemachter Kartoffelsalat – 3,90
 - Portion hausgemachter Kartoffel-Gurkensalat – 3,90
-

Zuerst Essen auswählen und dann ab auf den Spielplatz.

KINDER
SPEISEN

Flipper

3 Fischstäbchen mit Salzkartoffeln und Erbsen - 5,90

Pumucklteller

panierte Hähnchensnacks mit Pommes Frites - 5,90

Kinderschnitzel

kleines Schweineschnitzel Wiener Art mit Pommes Frites oder
Kartoffelsalat - 7,50

Kleiner Rinderschmorbraten

mit hausgemachten Spätzlen und bunten Salat - 10,50

Kleiner Schweinsbraten

mit Kartoffelknödel und bunten Salat - 10,50

Kleines Champignonrahmschnitzel

von der Pute mit hausgemachten Spätzle und buntem Salat - 10,50

Portion hausgemachte Spätzle mit Bratensoße - 3,90

Semmel-, oder Kartoffelknödel mit Bratensoße - 3,50

Portion Pommes Frites mit Ketchup - 3,50



Bei uns is Koaner auf da Brennsupp'n daher gschwumma.

BROTZEIT

Brot und Zeit ist Brotzeit (ab14:30)

Gemischter Presssack (schwarz und weiß)

mit frischen roten Zwiebeln und Bauernbrot - 6,90

Sauer angemachter gemischter Presssack (schwarz und weiß)

mit frischen roten Zwiebeln und Bauernbrot - 7,50

Traditionell-bayrischer Wurstsalat

mit frischen roten Zwiebelringen und Bauernbrot - 7,90

Original Schweizer Wurstsalat

mit frischen roten Zwiebelringen, herzhaften Käsestreifen und Bauernbrot - 8,90

Bayrischer Wirtshaus-Obazda

mit frischen roten Zwiebelringen und Bauernbrot - vegetarisch - 8,50

Unser Best-Seller

Brotzeitbrett'l Holzwirt

Der Himmel der Bayern mit: bayrischen Wirtshaus-Obazda, traditionellen Griebenschmalz, Emmentaler, knackigen Kabanossi, Südtiroler Speck und Schwarzgeräucherten mit Gewürzgurken, feiner Butter und Bauernbrot - 14,90

Kalte, ganze hintere Schweinshaxe

mit Gewürzgurken, scharfen Meerrettich und Bauernbrot - 10,90

Für was Sie brauchen kein Hunger – bloß an Appetit.

DESSERT

Unsere süßen Versuchungen

Espresso de Luxe

Espresso mit einer Kugel Mövenpick Cream-Caramel-Eis und einem Tupper Sahne – 3,60

Gemischtes Eis

3 Kugeln Mövenpick Eis – Vanille, Schoko, Erdbeere
mit Sahne – 5,00 / ohne Sahne – 4,20

Gebackene Apfelkücherl

in Zimt und Zucker gewälzt mit Mövenpick Vanille-Eis gehobelten Mandeln und Sahne – 6,20

Ofenfrischer Apfelstrudel

mit Mövenpick Vanille-Eis, gehobelten Mandeln und Sahne – 6,20

Heiße Himbeeren

mit Mövenpick Vanille-Eis und Sahne – 5,90

Walnuss-Eisbecher

Zartschmelzendes Mövenpick Walnuss-Eis mit cremigen Eierlikör und Sahne – 6,60

Weitere Schlemmereien finden Sie auf unserer
Eiskarte und auf unserer Kuchentafel.

Ois is' vergänglich, nur da Durscht bleibt lebenslänglich.

GETRÄNKE

Biere

- Helles vom Fass – Hacker Pschorr [0,5 l] - 3,90
- Premium Pils – Fürstenberg-Pils [0,3 l] - 3,90
- Hefeweißbier vom Fass – Paulaner [0,5 l] - 4,10
- Hefeweißbier vom Fass – Paulaner [0,3 l] - 2,90
- Leichtes Weißbier (3,4%) – Hopf [0,5 l] - 4,10
- Dunkles Weißbier – Paulaner [0,5 l] - 4,10
- Alt Münchener Ur-Dunkel – Paulaner [0,5 l] - 4,10
- Räuber Kneißl Dunkel – Brauerei Maisach [0,5 l] - 4,10
- Naturtrübes Kellerbier – Hacker Pschorr [0,5 l] - 4,10

Bier-Mischgetränke

- Radler – Zitronenlimo & Helles vom Fass – Hacker Pschorr [0,5 l] - 3,90
- Russ – Zitronenlimo & Weißbier – Paulaner [0,5 l] - 4,10
- Cola-Weißbier – Paulaner [0,5 l] - 4,10

Alkoholfreie Bier-Getränke

- Alkoholfreies Helles – Paulaner [0,5 l] - 3,90
- Alkoholfreies Weißbier – Paulaner [0,5 l] - 4,10
- Alkoholfreier Russ – Paulaner [0,5 l] - 4,10

Alkoholfreie Getränke

- Adelholzner Classic Mineralwasser (mit Sprudel) [0,75 l] - 4,90 / [0,25 l] - 2,50
- Adelholzner Still Mineralwasser (ohne Sprudel) [0,75 l] - 4,90 / [0,25 l] - 2,50
- Großes Tafelwasser (mit Sprudel) [0,5 l] - 2,80
- Fanta / Coca-Cola / Zitronenlimonade [0,4 l] - 3,60 / [0,2 l] - 2,50
- Coca-Cola Zero [0,33 l] - 3,50
- Original Paulaner Spezi [0,5 l] - 3,70
- Schweppes Bitter Lemon / Schweppes Tonic Water [0,2 l] - 2,50

Säfte und Schorlen

- Schorlen: Sprudelwasser mit Apfel naturtrüb / Johannisbeere / Kirsche / Maracuja / Bitter Lemon / Rhabarber / Mango / Orange / Holunderblüte [0,4 l] - 3,70 / [0,25 l] - 2,60
- Direktsaft: Apfel naturtrüb / Johannisbeere / Kirsche / Maracuja / Rhabarber / Mango / Orange [0,2 l] - 2,60

Weine

- Sie wollen Ihren Wein schon vor dem Hauptgang wählen? Unsere Weine finden Sie hinten in der Karte.
-

Macht wach, warm und schmeckt einfach wahnsinnig guad.

KAFFEE, TEE,
SCHNAPS
& LIKÖR

Kaffee-Spezialitäten

(auch koffeinfrei erhältlich)

- Espresso - 2,10
- Espresso Macchiato - 2,20
- Tasse Kaffee - 2,10
- Haferl Kaffee - 3,20
- Haferl Milchkaffee - 3,40
- Cappuccino - 2,90
- Haferl Cappuccino - 3,40
- Cappuccino mit Schokolade - 3,50
- Latte Macchiato - 3,40

Tee-Spezialitäten von Eilles

Sorten: Pfefferminz, Kamillenblüten, Früchte, Grüntee, Roibusch-Vanille, Kräutergarten, English Select Ceylon

- Glas-Haferl Sorten-Tee mit Zitrone - 3,50
- Glas-Haferl Sorten-Tee mit Zitrone und Rum [2 cl] - 4,80

Weitere Heißgetränk-Spezialitäten

- Haferl cremige, heiße Schokolade - 3,20
- Jagertee (nach Jahreszeit) - 3,80
- Glühwein (nach Jahreszeit) - 3,50

Schnaps [2 cl]

- Obstler [38%] - 3,00
- Williamsbirne [40%] - 3,30

Ganz was Feines

- Feine Haselnuss [38%] - 3,50
- Honiggrappa [40%] - 3,50

- Kirschwasser [40%] - 3,30
 - Himbeergeist [40 %] - 3,30
 - Zwetschgenwasser [40%] - 3,30
 - Marille [36%] - 3,50
 - Grappa [40 %] - 3,50
 - Enzian [40%] - 3,30
 - Wodka [40 %] - 3,00
 - Morand Williamine Birnenbrand [43 %] - 4,90
-

Likör [2 cl]

- Hirschkuss (Kräuterlikör aus Lenggries) [38 %] - 3,00
- Jägermeister [35 %] - 3,00
- Ramazzotti [30 %] - 3,00
- Kirschlikör [25 %] - 3,00
- Pfirsichlikör [16 %] - 3,00
- Baileys Sahnelikör [17 %] - 3,00

Was du heute kannst entkorken, das verschiebe nicht auf morgen.

WEINE [1/3]

Weißweine

Silvaner

Pfalz, halbtrocken, hellgelb, mit dezenten Aromen, rund
Erz. Abf. Winzergen. Kallstadt
[0,25l] - 5,90

Riesling

Pfalz, trocken, gelbgrüner Farbe, gut eingebundene Säure
Erz. Abf. Vier Jahreszeiten Winzer
[0,25l] - 5,90

Lugana

Italien, frisch-fruchtig, zarterherber Geschmack
Erz. Abf. Ca dei Frati Lugana
[0,25l] - 7,60 / [0,75l] - 22,50

Chardonnay

Italien, trocken, grüngelb, frischer Duft, guter Nachhall
Erz. Abf. Cantina Cormons-Friaul
[0,25l] - 5,90 / [0,75l] - 16,00

Pinot Grigio

Italien, trocken, frisch, sehr füllig
Erz. Abf. Cantina Cormons-Friaul
[0,25l] - 5,90 / [0,75l] - 16,00

Weißburgunder

Südtirol, trocken, hellgelb, nach reifen Äpfeln/Birnen duftend
Erz. Abf. Kellerei Grirlan
[0,25l] - 5,90

Grüner Veltliner

Österreich, trocken, typisches leichtes Veltlinerpefferl
Erz. Abf. Heuriger
[0,25l] - 5,90

Das Leben ist zu kurz, um keinen oder schlechten Wein zu trinken.

WEINE [2/3]

Weißherbst- / Roséweine

Bickensohler Weissherbst

Rheinpfalz, Spätburgunder, mild, Rosafarben, reife Frucht
[0,25l] – 5,90

Bardolino Chiaretto Rosé

Italien, trocken, fruchtiges Aroma
[0,25l] – 5,90 / [0,75l] – 16,00

Cabernet d'Anjou

Frankreich, Rosaroter Farbe, milde reife Frucht
[0,25l] – 5,90 / [0,75l] – 16,00

Schaumweine

Sekt

Hausmarke "Holzwirt" Jahrgangs-Sekt
[0,75l] – 15,50

Prosecco

Cormons Prosecco di Conegliano Valdobbiadene
[0,75l] – 15,50

Weinschorlen

Weißweinschorle

Weißwein mit Sprudelwasser oder Zitronenlimo – [0,25l] – 3,00 / [0,5l] – 5,50

Roséweinschorle

Roséwein mit Sprudelwasser oder Zitronenlimo – [0,25l] – 3,00 / [0,5l] – 5,50

Rotweinschorle

Rotwein mit Sprudelwasser oder Zitronenlimo – [0,25l] – 3,00 / [0,5l] – 5,50

Regen lässt das Gras wachsen. Wein das Gespräch.

WEINE [3/3]

Rotweine

Nr.1 Domina

Franken, trocken, tiefdunkel, feine Vanillenote
Erz. Abf. Sommeracher Winzerkeller
[0,25l] – 6,90

Hohenhalslacher Heuchelberg

Württemberg, Lemberger/Trollinger Kabinett, halbtrocken, harmonischer Geschmack
Erz. Abf. Privatkellerei Storz
[0,25l] – 5,90

Sonnenhof Zweigelt

Österreich, trocken, dunkles Granatrot, weiche ausgewogene Art
Erz. Abf. Weingut Jurtschitsch
[0,25l] – 5,90 / [0,75l] – 16,50

Rioja Azabache

Spanien, Tempranillo, rubinrot, volles Aroma
Erz. Abf. Vinedos de Aldeanueva
[0,25l] – 5,90

Merlot Venezia

Italien, trocken, purpurfarben, vollfruchtiger Charakter
Erz. Abf. Cantina Cormons-Friaul
[0,25l] – 5,90 / [0,75l] – 16,50

Primitivo Salento

Italien, trocken, Pflaumen und Dörrobst im Duft, vollmundig und weich im Mund
[0,25l] – 5,90 [0,75l] – 16,50

Südtiroler Lagrein

Südtirol, trocken, granatrot, samtig, weichen Tamin
Erz. Abf. Kellerei Terlan
[0,25l] – 8,00 / [0,75l] – 23,90