

# Zum Holzwurm

## Speisegaststätte



*Inh. Martina Ramsauer  
Darmstädter Straße 183  
64625 Bensheim*

*Telefon 0 62 51/98 75 83  
[www.holzwurm-auerbach.de](http://www.holzwurm-auerbach.de)*



*Der Holzwurm ist zertifiziertes Mitglied bei Hessen à la carte.*

### *Öffnungszeiten*

*Donnerstag bis Montag 11:30 – 14:30 Uhr und 17:30 – 22:00 Uhr Dienstag  
und Mittwoch Ruhetag*

*Warme Küche bis 14:00 bzw. 21:00 Uhr  
(Bestellungen werden bis 13:45 bzw. 20:45 Uhr angenommen)  
(Tischreservierung wird bis 13:00 bzw. 20:00 Uhr angenommen)*

# Über uns

## **Der Auerbacher Holzwurm**

*Auf eine lange Geschichte kann dieses schmucke Fachwerkhäuschen zurückblicken. Aus diesem Grund ist der Holzwurm auch über die Grenzen Auerbachs hinaus für viele Generationen ein Begriff.*

*So hat sich hier Anfang des 20. Jahrhunderts eine kleine Privat-Brauerei mit der Herstellung des beliebten Gerstensaftes beschäftigt. Eine Generation später war der Holzwurm beliebter Treffpunkt für Jung und Alt, und dies vor allem in den Sommermonaten, denn die Räumlichkeiten beherbergten einen Eissalon.*

*Jahre später, die Kinder der ersten Generation waren bereits zu jungen Erwachsenen herangereift, war der Holzwurm ein Bierlokal und im Keller tanzte man zu Disco-Musik der frühen 70er.*

*Mit der Übernahme durch Martina Ramsauer im Herbst 2006 wurde der Holzwurm wieder zu einem traditionellen Speiseloal im Herzen Auerbachs.*

## **Die Chefin**

*Martina Ramsauer (geb. Täubel), gebürtige Bensheimerin, erfüllte sich mit der Übernahme des Lokals einen Jugendtraum. Nicht nur während ihrer Ausbildung zur Hotel- und Gaststättenfachfrau in Bad Reichenhall konnte sie fundierte Kenntnisse im Gastronomiebereich erwerben. Nach der erfolgreich abgeschlossenen Lehre zog es Martina Ramsauer ins Salzburger Land, wo sie unter anderem in einem Spezialitätenrestaurant kulinarische Erfahrungen sammeln konnte. Daraus entstanden ist eine junge Küche, die in den gemütlichen Räumlichkeiten in Auerbach angeboten wird.*

*Die Zubereitung der Speisen sowie die Getränkeauswahl hat Martina Ramsauer zur Chefsache erklärt. Die Gäste dürfen sich ebenso auf typisch deutsche Küche wie auch auf österreichische Schmankerln freuen. Viele Lieblingsspeisen von Ehemann Alois Ramsauer, einem waschechten Österreicher, bereichern die Speisekarte. Weinliebhaber finden auf der Weinkarte neben Bergsträßer Weinen auch ausgewählte österreichische Weine aus dem Burgenland.*

## **Die zweite Generation**

*Im Jahr 2006 begann der jüngste Sohn der Familie, Harald Ramsauer, im Schwarzwald eine Ausbildung zum Koch. Nach mehreren Jahren, in denen Harald Ramsauer überwiegend in der gehobenen Gastronomie in Österreich tätig war, hat es ihn 2017 wieder in die Heimat gezogen. Somit hat nun auch die zweite Generation im Holzwurm Einzug gehalten. Mutter und Sohn, beide leidenschaftliche Köche, stehen seit dieser Zeit gemeinsam hinter dem Kochherd.*

# Lieferanten

## **Weingut Heinrich und Thomas Haider , Burgenland, Österreich**

Das Weingut liegt im sonnigen Burgenland, am Nordufer des Neusiedler Sees, direkt in der Stadt Neusiedl am See. Der Name "Haider" ist im Nordburgenland für seine vinophile Tradition bekannt. Der Betrieb umfasst eine Fläche von 12 ha Weingärten und wird seit Generationen als Familienbetrieb geführt.

## **Bergsträßer Winzer eG, Heppenheim**

Die Bergsträßer Winzer eG wurde im Jahre 1904 als "Starkenburger Winzerverein" gegründet. Bis 1960 dienten die Wirtschaftsgebäude des Kurmainzer Amtshofes als Betriebsstätte, ehe 1959 die Grundsteinlegung zu einem neuen, moderneren Kellerei- und Betriebsgebäude an der Darmstädter Straße erfolgte. Heute bewirtschaften 501 Winzerfamilien entlang der Bergstraße 265 Hektar Rebfläche in Kooperation mit der Bergsträßer Winzer eG.

## **Weingut Schloss Schönberg**

Das Weingut Schloss Schönberg ist das jüngste Weingut an der Hessischen Bergstraße, dem kleinsten Weinanbaugebiet Deutschlands. Ein mildes Klima und vielfältige Bodenverhältnisse schaffen hier die ideale Grundlage für gute Weine. Inmitten dieser Region liegt Bensheim-Schönberg mit seinem prachtvollen Wahrzeichen, dem Schloss Schönberg. Hier haben bereits die Fürsten zu Erbach-Schönberg seit Jahrhunderten Weinbautradition betrieben, die wir nun mit Hingabe fortführen.

## **Pfungstädter Brauerei**

Das Wissen um die Bierherstellung und die besondere Pfungstädter Bierhefe ist überliefertes Braumeistergeheimnis. Über 170 Jahre Brautradition - ein beeindruckendes Know-how und die Verpflichtung, dass ein Pfungstädter schmeckt wie das andere: natürlich, echt und edelherb.

## **Karl Mehl, Metzgerei mit eigener Schlachtung, Fehlbheim**

Der Fehlbheimer Familienbetrieb hat sich ganz und gar auf die Herstellung feiner Wurst- und Fleischwaren spezialisiert, und das bereits seit mehreren Generationen. Zum treuen Kundentamm zählen nicht nur Endverbraucher, sondern auch über die Region hinaus Gaststätten und Metzgereien.

## **Hühnerhof Schubert, Auerbach**

Täglich frische Hühnereier aus artgerechter Haltung sind das beste Rezept für die Herstellung feiner Gerichte.

## **Forellenhof Lenz, Oberzent**

Der Forellenhof Lenz GbR richtet sich seit der Übernahme von Claudia Wamser geb. Lenz und Dietmar Wamser 2016 – in der nunmehr 3. Generation in Familienbesitz – auf höchstmögliche Qualität, Integrität, Nachhaltigkeit und Arbeiten im Einklang mit der Natur aus.

## *Aperitifs<sup>1</sup>*

<i>Hausaperitif</i> <sup>(1,9)</sup>		4,50
<i>Primasecco mit Holunderblütensirup</i>		
<i>Rosen Kir</i> <sup>(1,9)</sup>		4,50
<i>Weißwein mit Rosenblütensirup</i>		
<i>Sandemann Sherry (medium)</i> <sup>(9)</sup>	5cl	3,80
<i>Martini Bianco</i> <sup>(9)</sup>	5cl	3,80
<i>Campari Soda</i> <sup>(2)</sup>		4,90
<i>Campari Orange</i> <sup>(2)</sup>		5,20
<i>Aperol Spritzer</i> <sup>(2,9)</sup>		4,90
<i>(Weißwein, Wasser, Aperol)</i>		

## *Vorspeisen*

<i>Geräuchertes Forellenfilet aus eigener Herstellung</i>	11,80
<i>Mit Preiselbeersahne und Baguette</i>	
<i>Heißgeräuchertes Lachsfilet aus eigener Herstellung</i>	11,80
<i>Mit Meerrettichsahne und Baguette</i>	
<i>Gegrillter Schafskäse</i>	6,80
<i>Mit Knoblauch, Peperoni und Baguette</i>	
<i>Bündnerfleischsteller an Salatbukett</i>	11,80
<i>Mit Kürbiskernöldressing und Parmesanspänen</i>	

---

<sup>1</sup> Laut § 9 der Zusatzstoff-Zulassungsverordnung (ZZuIV) ist die Gastronomie verpflichtet, Zusatzstoffe in der Speisekarte kenntlich zu machen. Die kleingedruckten Zahlen bei Speisen und Getränke beziehen sich hierauf. Die Legende hierzu finden Sie auf der letzten Seite unserer Speisekarte

## *Aus dem Suppentopf*

<b><i>Knoblauchcremesuppe</i></b> <i>Mit einem Hauch von Chili</i>	<b>5,50</b>
<b><i>Leberknödelsuppe</i></b> <i>Rindsbouillon mit hausgemachtem Salzburger Leberknödel</i>	<b>5,50</b>
<b><i>Frittatensuppe</i></b> <i>Rindsbouillon mit feinen Pfannkuchenstreifen</i>	<b>5,20</b>
<b><i>Kaspresknödelsuppe</i></b> <i>Rindsbouillon mit gebackenem Bergkäse-Semmelknödel</i>	<b>5,50</b>

## *Salate*

<b><i>Kleiner Beilagensalat</i></b> <i>mit Hausdressing</i>	<b>4,50</b>
<b><i>Gemischter Salat</i></b> <i>Salate der Saison mit Hausdressing und Körnertopping</i>	<b>6,80</b>
<b><i>Chefsalat</i></b> <i>Gemischter Salat mit Hausdressing, Schinken- und Käsestreifen</i>	<b>9,50</b>
<b><i>Nizzasalat</i></b> <i>Gemischter Salat mit Hausdressing, Thunfisch, Zwiebeln, Kapern und Oliven</i>	<b>10,80</b>
<b><i>Griechischer Salat</i></b> <i>Gemischter Salat mit Hausdressing Mit Zwiebeln, Oliven, Schafskäse und Peperoni</i>	<b>10,80</b>

*Anmerkung: Hausdressing=Joghurtdressing; auf Wunsch auch mit Essig und Öl oder gegen 0,30 € Aufpreis mit Kürbiskernöldressing*

## Österreichische Schmankerln

<b>Kasnocken</b> <i>Frische Eierspätzle mit Röstzwiebeln und würzigem Bergkäse überbacken</i>	8,90
<b>Tiroler Gröstl</b> <i>Bratkartoffeln mit Zwiebel-, Speck- und Bratenwürfeln, dazu ein Spiegelei</i>	8,90
<b>Kümmelbraten</b> <i>Würziger Schweinebauch mit Bratenjus, dazu Semmelknödel und Salat</i>	12,80
<b>Zwiebelrostbraten Eszterházy</b> <i>Rumpsteak mit Zwiebel-Wurzelgemüsesauce, dazu frische Eierspätzle</i>	19,80
<b>Original Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken</b> <i>Mit Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren</i>	20,80
<b>Tafelspitz vom Rind in der Brühe serviert</b> <i>Mit Bouillonkartoffeln und Apfelkren</i>	13,80
<b>Spinatnockern</b> <i>Frische Eierspätzle mit Spinat in Gorgonzola-Sahnesauce</i>	9,90
<b>Rindersaftgulasch</b> <i>Mit hausgemachtem Semmelknödel</i>	11,80
<b>Kaiserschmarrn</b> <i>Mit Zwetschgenröster</i>	9,80

*Anmerkung: Änderung der Beilagen 0,50 € Aufpreis*

## *Fischgerichte*

<i>Bio-Lachsforellenfilet</i> <i>Auf dem Salzstein gegrillt mit Blattspinat</i> <i>und Petersilienkartoffeln</i>	<b>24,80</b>
<i>Zanderfilet mit Knoblauchbutter</i> <i>Mit Petersilienkartoffeln und Salat</i>	<b>17,80</b>
<i>Zanderfilet mit Mandelbutter</i> <i>Mit Petersilienkartoffeln und Salat</i>	<b>17,80</b>
<i>Zanderfilet in Riesling Sahne</i> <i>Mit Butterkartoffeln</i>	<b>17,80</b>
<i>Bandnudeln mit Bio-Lachsforellenwürfel</i> <i>In Dill-Rahmsauce</i>	<b>16,80</b>
<i>Bandnudeln mit Thunfisch</i> <i>In Kapern-Tomatensauce</i>	<b>10,80</b>

*Die Forellen beziehen wir vom Forellenhof Lenz in BIO-Qualität.*

*Anmerkung: Änderung der Beilagen 0,50 € Aufpreis*

# *Fleischgerichte*

## *Vom Argentinischen Rind*

*Rumpsteak vom Grill (ca. 250g) mit hausgemachter Kräuterbutter* 21,80  
*Dazu Bratkartoffeln und Salat*

*Rumpsteak unter einer Kräuter- Parmesankruste* 22,80  
*Dazu Tomaten-Chili Bandnudeln*

## *Vom Kalb*

*Kalbsrückensteak mit Gorgonzolasauce* 22,80  
*Dazu frische Eierspätzle und Blattspinat*

## *Vom Schweinefilet*

*Schweinemedallions „Schweizer Art“* 13,80  
*Mit Tomaten, Schinken und Käse überbacken, dazu Bratkartoffeln*

*Holz wurmpfännchen* 14,80  
*Schweinemedallions mit gemischten Pilzen in Sherryrahmsauce,  
dazu frische Eierspätzle*

*Schnitzel „Wiener Art“* 14,80  
*Mit Petersilienkartoffeln und Salat*

*Anmerkung: Änderung der Beilagen 0,50 € Aufpreis*



## *Desserts*

<i>Marillenpalatschinken</i> <i>Pfannkuchen mit Aprikosenmarmelade</i>	<b>4,90</b>
<i>Preiselbeerpalatschinken</i> <i>Pfannkuchen mit Preiselbeeren</i>	<b>4,90</b>
<i>Nusspalatschinken</i> <i>Pfannkuchen mit feiner Walnussfüllung und Schokosauce</i>	<b>5,90</b>
<i>Eispalatschinken</i> <i>Pfannkuchen gefüllt mit Vanilleeis und Schokosauce</i>	<b>5,90</b>
<i>Heiße Liebe</i> <i>Vanilleeis mit Heißen Himbeeren</i>	<b>6,20</b>
<i>Kürbiskernbecher</i> <i>Vanilleeis mit Kürbiskernöl und Kürbiskernkrokant</i>	<b>6,90</b>
<i>Kugel Vanilleeis</i>	<b>2,00</b>
<i>Portion Sahne</i>	<b>0,50</b>

# Getränke

## Warme Getränke

<i>Espresso</i> <sup>(11)</sup>		1,90
<i>Tasse Kaffee</i> <sup>(11)</sup>		2,40
<i>Tasse Kaffee Hag</i>		2,40
<i>Cappuccino</i> <sup>(11)</sup>		2,80
<i>Latte Macchiato</i> <sup>(11)</sup>		3,80
<i>Heiße Schokolade mit Sahne</i>		3,80
<i>Tasse Tee</i> <sup>(11)</sup>		2,50

## Alkoholfreie Getränke

<i>Mineralwasser „Elisabethenquelle medium“</i>	0,25l	2,50
<i>Mineralwasser „Elisabethenquelle still“</i>	0,25l	2,50
<i>Mineralwasser „Elisabethenquelle medium“</i>	0,75l	4,80

	0,20l	0,40l
<i>Coca Cola</i> <sup>(2,11)</sup>	2,00	4,00
<i>Fanta</i> <sup>(2,3)</sup>	2,00	4,00
<i>Spezi</i> <sup>(2,3,11)</sup>	2,00	4,00
<i>Schweppes Bitter Lemon (0,2l Flasche)</i> <sup>(3,10)</sup>	3,00	
<i>Rapp's Apfelschorle</i>	2,00	4,00
<i>Rapp's Apfelsaft</i>	2,20	4,20
<i>Rapp's Orangensaft</i>	2,20	4,20
<i>Kirschektar, Johannisbeernektar oder Traubensaft</i>	2,50	
<i>Kirsch-, Johannisbeer oder Trauben-Schorle</i>		4,50
<i>Almdudler Kräuterlimonade 0,35l Flasche</i> <sup>(1,2)</sup>	3,80	

## Alkoholische Getränke

<i>Possmann Apfelwein</i> <sup>(3,9)</sup>	0,25	2,80
<i>Possmann Apfelwein</i> <sup>(3,9)</sup>	0,50	4,50
<i>Possmann Apfelwein</i> <sup>(3,9)</sup>	1,00	8,50

## Biere vom Fass

<i>Pfungstädter Edel Pils Premium</i>	0,50	4,50
<i>Pfungstädter Edel Pils Premium</i>	0,30	3,00
<i>Pfungstädter alkoholfrei (Flasche)</i>	0,33	3,00
<i>Pfungstädter Radler</i>	0,30	3,00
<i>Pfungstädter Radler</i>	0,50	4,20
<i>UR Weizen Hefe hell</i>	0,30	3,00
<i>UR Weizen Hefe hell</i>	0,50	4,50
<i>Justus Kristallweizen (Flasche)</i>	0,50	4,50
<i>Justus Hefeweizen alkoholfrei (Flasche)</i>	0,50	4,50
<i>Justus Hefeweizen dunkel (Flasche)</i>	0,50	4,50

## *Weinkarte<sup>2</sup>*

<i>Weißweinschorle</i>	0,25	3,50
<i>Rotweinschorle</i>	0,25	3,50

### *Offene Weine aus Österreich*

<i>Zweigelt Rotwein trocken</i>	0,2	4,50
<i>Grüner Veltliner Weißwein trocken</i>	0,2	4,50
<i>Welschriesling Weißwein trocken</i>	0,2	4,50

### *Offene Weine von der Bergstraße*

<i>Auerbacher Rott Weißwein halbtrocken (BGW)</i>	0,20	4,50
<i>Riesling trocken (Weingut Schloss Schönberg)</i>	0,20	4,80
<i>Heppenheimer Spätburgunder Rose lieblich (BGW)</i>	0,20	4,50
<i>Dornfelder trocken (BGW)</i>	0,20	4,80
<i>Grauburgunder Q.b.A. 12% (Weingut Schloss Schönberg)</i>	0,20	6,20

### *Flaschenweine aus Österreich vom Weingut Haider*

#### *Weißweine*

<i>2020 Chardonnay Lehmgrube</i>	0,75	20,80
<i>Offen im Glas</i>	0,2	6,20

*Strahlendes Hellgelb, ausgeprägtes Chardonnay-Bukett, feiner Duft nach Grapefruit, gehaltvoll, kompakt, ansprechendes Säurespiel, leicht nussige Anklänge am Gaumen. Alk. 13%, trocken - Ausbau: Stahltank  
Auszeichnungen: Goldmedaille Bgld Landesprämierung*

<i>2020 Weißburgunder Prädium</i>	0,75	21,80
-----------------------------------	------	-------

*Strahlendes Hellgelb, feine nussige Anklänge in der Nase, harmonisches Säurespiel, feingliedrige Struktur, frischer eleganter Abgang. Alk. 13% - Ausbau: Stahltank*

<i>2019 Am See weiß Weißburgunder</i>	0,75	26,80
---------------------------------------	------	-------

*Leichtes Strohgelb mit grünlichen Reflexen, fruchtige Aromen nach Grapefruit und Ananas, zarte Eichennoten in der Nase, kräftig und vielschichtig am Gaumen, langer aromatischer Abgang, hohes Lagerpotenzial.*

*Alk. 14,5%, trocken - Ausbau: 50% in gebrauchtem Barrique, 50% neues französisches Eichenfass  
Auszeichnungen: Goldmedaille Bgld Landesprämierung*

---

<sup>2</sup> Alle unser Weine enthalten Sulfide(9)

## **Roséweine**

<b>2020 St. Laurent Rosé</b>	<b>0,75</b>	<b>20,80</b>
<b>Offen im Glas</b>	<b>0,20</b>	<b>6,20</b>
<i>Rötlicher Schimmer, fruchtig, elegant, ansprechende Säure, harmonisch, leichter Abgang. Alk. 11,5%, trocken</i>		

## **Rotweine**

<b>2015 St. Laurent Ried Neugerissene</b>	<b>0,75</b>	<b>21,80</b>
<i>Kräftiges Rubinrot, feine Frucht nach Weichsel, zarte Tannine, harmonisch und weich am Gaumen. Alk. 12%, trocken - Ausbau: im Stahltank und gebrauchten Barrique</i>		
<i>Auszeichnungen: Falstaff prämiert 88 Pkt.</i>		

<b>2019 Blauer Zweigelt Neuberg</b>	<b>0,75</b>	<b>21,80</b>
<i>Kräftiges Dunkelrot, in der Nase reife Kirschenaromen, samtige Tannine, gehaltvoll angenehmer Abgang. Alk. 13%, trocken - Ausbau: im Stahltank und gebrauchten Barrique</i>		

<b>2016 Cabernet Sauvignon Neuberg</b>	<b>0,75</b>	<b>27,80</b>
<i>Kräftiges Dunkelrot, reife Frucht, Duft nach Johannisbeeren, Dörripflaumen, kompakt, ausgeprägte Tannine, kräftiger Abgang, hohes Lagerpotenzial. Alk. 13,5%, trocken - Ausbau: im neuen und gebrauchten Barrique.</i>		
<i>Auszeichnungen: Falstaff prämiert 90 Pkt.</i>		

<b>2019 Blaufränkisch Neuberg</b>	<b>0,75</b>	<b>21,80</b>
<b>Offen im Glas</b>	<b>0,20</b>	<b>6,40</b>
<i>Kräftiges Dunkelrot, beerige Note, feine Brombeertöne, kräftiges Tannin, körperreich, langer Abgang. Alk. 13,5% trocken Ausbau: im gebrauchten Barrique, französische Eiche</i>		

<b>2016 HTH - unfiltriert - Cuvée Barrique</b>	<b>0,75</b>	<b>39,80</b>
<i>Sorten: 60% Cabernet Sauvignon, 20% Merlot und 20% Syrah</i>		
<i>HTH = Haider Thomas Heinrich, die Initialen vom Winzer</i>		
<i>Kräftiges Dunkelrot, reife beerige Frucht, Anklänge von Kokos und Vanille, angenehme Röstaromen, kompakt und kraftvoll, dezente, leicht süßliche Eichenwürze, weiche Tannine am Abgang, hohes Lagerpotenzial. Alk. 14%, trocken - Ausbau: 18 Monate im Barrique, 100% neue amerikanische Eiche.</i>		
<i>Auszeichnungen: Falstaff 90 Punkte</i>		

**\*\* Bitte beachten Sie auch unsere tagesaktuellen Weinempfehlungen \*\***

## *Sekt und Champagner*

<i>Primasecco</i>	<i>0,1</i>	<i>4,20</i>
<i>Bergsträßer Perlwein (BGW) - Fruchtig frisch mit feinem Duft</i>		
<i>Primasecco</i>	<i>0,75</i>	<i>21,80</i>
<i>Bergsträßer Perlwein (BGW) - Fruchtig frisch mit feinem Duft</i>		
<i>Schlumberger Sparkling brut</i>	<i>0,75</i>	<i>29,80</i>
<i>11,5% trocken, österr. Sekt, hergestellt nach Méthode Traditionelle</i>		
<i>Schlumberger Piccolo</i>	<i>0,20</i>	<i>9,50</i>

## *Edle Brände*

<i>Bailoni</i>	<i>2cl</i>	<i>3,30</i>
<i>Original österreichischer Marillenbrand, 40% Vol.</i>		
<i>Gelber Muskateller Tresterbrand 2012</i>	<i>2cl</i>	<i>3,50</i>
<i>Dezente Grappa-Stilistik, feine Muskatellernote, gereifter weicher Abgang, zarte Blütenaromen im Nachhall</i>		
<i>Grappa Prosecco „Andrea da Ponte“</i>	<i>2cl</i>	<i>3,50</i>
<i>8 Jahre im Barrique gereift</i>		
<i>Pircher Williams Birnenbrand</i>	<i>2cl</i>	<i>3,20</i>
<i>Cognac Remy Martin</i>	<i>2cl</i>	<i>3,50</i>

## *Die Holzfass gelagerten von der Vorarlberger Feinbrennerei Prinz*

<i>Prinz Alte Marille 41% Vol.</i>	<i>2cl</i>	<i>3,50</i>
<i>Alte Williams 41% Vol.</i>	<i>2cl</i>	<i>3,50</i>
<i>Prinz Haselnussbrand 40% Vol.</i>	<i>2cl</i>	<i>3,50</i>

## *Sonstige Spirituosen*

<i>Baileys Whisky-Sahnelikör</i>	<i>4cl</i>	<i>3,80</i>
<i>Obstler, 38% Vol.</i>	<i>2cl</i>	<i>2,50</i>
<i>Ramazotti Kräuterlikör</i>	<i>2cl</i>	<i>3,00</i>
<i>Fernet-Branca Magenbitter</i>	<i>2cl</i>	<i>3,00</i>
<i>Schwarzwaldteufel, 51% Vol.</i>	<i>2cl</i>	<i>3,00</i>
<i>Kräuterschnaps, wird im Flambierpfännchen serviert</i>		

*Alle Preise verstehen sich in Euro, inklusive Service und der ges. MwSt.*

*Wir freuen uns über einen Eintrag in unser Gästebuch.*

*Besuchen Sie uns auch im Internet*



*www.holzwurm-auerbach.de*

### *Bewertungsportale und Social Media*

*Google Maps*



*Tripadvisor*



*Facebook*



---

**Legend Zusatzstoffe:** Nr. 1 mit Konservierungsstoff Nr. 2 mit Farbstoff Nr. 3 mit Antioxidationsmittel Nr. 4 mit Süßungsmittel Saccharin Nr. 5 mit Süßungsmittel Cyclamat Nr. 6 mit Süßungsmittel Aspartam, enth. Phenylalaninquelle Nr. 7 mit Süßungsmittel Acesulfam Nr. 8 mit Phosphat Nr. 9 geschwefelt Nr. 10 chininhaltig Nr. 11 coffeinhaltig Nr. 12 mit Geschmacksverstärker Nr. 13 geschwärzt Nr. 14 gewachst Nr. 15 gentechnisch verändert