

Zum Holzwurm

Speisegaststätte

*Inh. Martina Ramsauer
Darmstädter Straße 183
64625 Bensheim*

Telefon 0 62 51/98 75 83

www.holzwurm-auerbach.de

Öffnungszeiten

Donnerstag bis Montag 11:30 – 14:30 Uhr und 17:30 – 23:00 Uhr

Dienstag und Mittwoch Ruhetag

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 Speiselokal 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.

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.

Vierzig Prozent der Weingärten sind mit Weißweinträumen bepflanzt. Hierzu zählen: Welschriesling, Grüner Veltliner, Weißburgunder, Chardonnay, Müller Thurgau, Muskat Ottonel und Sauvignon Blanc. Auf der restlichen Fläche gedeihen Rotweinträumen der Sorten Blauer Zweigelt, St. Laurent, Blaufränkisch, Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah und Malbec.

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. Heute befindet sich unsere größte zusammenhängende Anbaufläche auf der Schönberger Gemarkung. Insgesamt bewirtschaften wir 6,5 Hektar in den Lagen Schönberger Herrnwingert, Auerbacher Fürstenlager und Auerbacher Höllberg.

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, Fehlleim

Der Fehlleimer Familienbetrieb hat sich ganz und gar auf die Herstellung feiner Wurst- und Fleischwaren spezialisiert, und das bereits seit mehreren Generationen. Zum treuen Kundenstamm 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.

Aperitifs

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

Vorspeisen

201.	<i>Geräuchertes Forellenfilet aus eigener Herstellung</i> <i>Mit Preiselbeersahne und Baguette</i>		9,80
202	<i>Heißgeräuchertes Lachsfilet aus eigener Herstellung</i> <i>Mit Meerrettichsahne und Baguette</i>		9,80
204	<i>Kalter Kimmelbraten</i> <i>Mit Senf, Kren (Meerrettich) und Bauernbrot</i>		8,90
206	<i>Gegrillter Schafskäse</i> <i>Mit Knoblauch, Peperoni und Baguette</i>		6,80
207	<i>Bündnerfleischsteller an Salatbukett</i> <i>Mit Kürbiskernöldressing und Parmesanspänen</i>		10,80

Aus dem Suppentopf

- | | |
|---|-------------|
| 221. Knoblauchcremesuppe | 4,90 |
| <i>Mit einem Hauch von Chili</i> | |
| 222. Leberknödelsuppe | 4,90 |
| <i>Rindsbouillon mit hausgemachtem Salzburger Leberknödel</i> | |
| 223. Frittatensuppe | 4,50 |
| <i>Rindsbouillon mit feinen Pfannkuchenstreifen</i> | |

Salate

- | | |
|--|-------------|
| 230. Kleiner Beilagensalat | 3,50 |
| <i>mit Hausdressing</i> | |
| 231. Gemischter Salat | 5,90 |
| <i>Salate der Saison mit Hausdressing und Körnertopping</i> | |
| 232. Chefsalat | 8,90 |
| <i>Gemischter Salat mit Hausdressing, Schinken- und Käsestreifen</i> | |
| 233. Nizzasalat | 9,20 |
| <i>Gemischter Salat mit Hausdressing, Thunfisch, Zwiebeln, Kapern und Oliven</i> | |
| 234. Griechischer Salat | 9,20 |
| <i>Gemischter Salat mit Hausdressing
Mit Zwiebeln, Oliven, Schafskäse und Peperoni</i> | |

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

Österreichische Schmankerln

- | | |
|--|-------|
| 241. Kasnocken | 7,50 |
| <i>Frische Eierspätzle mit Röstzwiebeln und würzigem Bergkäse überbacken</i> | |
| 242. Tiroler Gröstl | 7,50 |
| <i>Bratkartoffeln mit Zwiebel-, Speck- und Bratenwürfeln, dazu ein Spiegelei</i> | |
| 243. Kimmelbraten | 11,80 |
| <i>Würziger Schweinebauch mit Bratenjus, dazu Semmelknödel und Salat</i> | |
| 244. Zwiebelrostbraten Eszterházy | 17,80 |
| <i>Rumpsteak mit Zwiebel-Wurzelgemüsesauce, dazu frische Eierspätzle</i> | |
| 245. Original Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken | 17,90 |
| <i>Mit Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren</i> | |
| 246. Tafelspitz vom Rind in der Brühe serviert | 12,80 |
| <i>Mit Bouillonkartoffeln und Apfelkren</i> | |
| 247. Spinatnockerln | 8,80 |
| <i>Frische Eierspätzle mit Spinat in Gorgonzola-Sahnesauce</i> | |
| 248. Rindersaftgulasch | 10,80 |
| <i>Mit hausgemachtem Semmelknödel</i> | |
| 249. Kaiserschmarrn | 9,50 |
| <i>Mit Zwetschgenröster</i> | |

Anmerkung: Änderung der Beilagen 0,50 € Aufpreis

Fischgerichte

261. Lachsfilet <i>Mit Bandnudeln und Blattspinat</i>	16,50
262. Zanderfilet mit Knoblauchbutter <i>Mit Petersilienkartoffeln und Salat</i>	15,80
266. Zanderfilet mit Mandelbutter <i>Mit Petersilienkartoffeln und Salat</i>	15,80
263. Zanderfilet in Riesling Sahne <i>Mit Butterkartoffeln</i>	15,80
264. Bandnudeln mit Lachs <i>In Dill-Sahnesauce</i>	11,80
265. Bandnudeln mit Thunfisch <i>In Kapern-Tomatensauce</i>	8,90

Anmerkung: Änderung der Beilagen 0,50 € Aufpreis

Fleischgerichte

Vom Argentinischen Rind

271. *Rumpsteak vom Grill (ca. 250g) mit hausgemachter Kräuterbutter* 19,90
Dazu Bratkartoffeln und Salat

272. *Rumpsteak unter einer Kräuter- Parmesankruste* 20,90
Dazu Tomaten-Chili Bandnudeln

Vom Kalb

274. *Kalbsrückensteak mit Gorgonzolasauce* 21,80
Dazu frische Eierspätzle und Blattspinat

Vom Schwein

275. *Schweinemedallions „Schweizer Art“* 12,80
Mit Tomaten, Schinken und Käse überbacken, dazu Bratkartoffeln

276. *Holzwurmpfännchen* 13,80
*Schweinemedallions mit gemischten Pilzen in Sherryrahmsauce,
dazu frische Eierspätzle*

273. *Schnitzel „Wiener Art“* 12,80
Mit Petersilienkartoffeln und Salat

Anmerkung: Änderung der Beilagen 0,50 € Aufpreis

Desserts

291. Marillenpalatschinken	4,20
<i>Pfannkuchen mit Aprikosenmarmelade</i>	
292. Preiselbeerpalatschinken	4,20
<i>Pfannkuchen mit Preiselbeeren</i>	
293. Nusspalatschinken	5,20
<i>Pfannkuchen mit feiner Walnussfüllung und Schokosauce</i>	
294. Eispalatschinken	5,50
<i>Pfannkuchen gefüllt mit Vanilleeis und Schokosauce</i>	
295. Heiße Liebe	5,60
<i>Vanilleeis mit Heißen Himbeeren</i>	
296. Kürbiskernbecher	5,80
<i>Vanilleeis mit Kürbiskernöl und Kürbiskernkrokant</i>	
297. Kugel Vanilleeis	1,50
298. Portion Sahne	0,50

Getränke

Warme Getränke

21.	Espresso		1,90
22.	Tasse Kaffee		2,40
23.	Tasse Kaffee Hag		2,40
24.	Cappuccino		2,80
25.	Latte Macchiato		3,20
26.	Heiße Schokolade mit Sahne		3,50
27.	Tasse Tee		2,20

Alkoholfreie Getränke

41.	Mineralwasser „Elisabethenquelle medium“	0,25l	2,20
42.	Mineralwasser „Elisabethenquelle still“	0,25l	2,20
43.	Mineralwasser „Elisabethenquelle medium“	0,75l	4,80
		0,20l	0,40l
44.	Coca Cola	2,00	3,90
45.	Fanta	2,00	3,90
46.	Spezi	2,00	3,90
48.	Schweppes Bitter Lemon	2,20	4,00
49.	Possmann Apfelschorle	2,00	3,90
50.	Possmann Apfelsaft	2,20	4,00
51.	Orangensaft	2,20	4,00
52.	Kirschsafte, Johannisbeersafte oder Traubensafte	2,30	
53.	Säfte als Schorle		4,00
47.	Almdudler Kräuterlimonade 0,25l	2,80	

Alkoholische Getränke

91.	Possmann Apfelwein	0,25	2,20
92.	Possmann Apfelwein	0,50	4,20
93.	Possmann Apfelwein	1,00	8,00

Biere vom Fass

70.	Pfungstädter Edel Pils Premium	0,50	4,20
71.	Pfungstädter Edel Pils Premium	0,30	2,80
72.	Pfungstädter alkoholfrei (Flasche)	0,33	3,00
73.	Pfungstädter Radler	0,30	2,80
73.	Pfungstädter Radler	0,50	3,90
74.	UR Weizen Hefe hell	0,30	3,00
75.	UR Weizen Hefe hell	0,50	4,20
76.	Justus Kristallweizen (Flasche)	0,50	4,20
77.	Justus Hefeweizen alkoholfrei (Flasche)	0,50	4,20
78.	Justus Hefeweizen dunkel (Flasche)	0,50	4,20

Weinkarte

94.	<i>Weißweinschorle</i>	0,25	3,20
95.	<i>Rotweinschorle</i>	0,25	3,20

Offene Weine aus Österreich

397.	<i>Zweigelt Rotwein trocken</i>	0,25	4,50
398.	<i>Grüner Veltliner Weißwein trocken</i>	0,25	4,50
399.	<i>Welschriesling Weißwein trocken</i>	0,25	4,50

Offene Weine von der Bergstraße

96.	<i>Auerbacher Rott Weißwein halbtrocken (BGW)</i>	0,20	4,20
97.	<i>Riesling trocken (Weingut Schloss Schönberg)</i>	0,20	4,50
98.	<i>Heppenheimers Spätburgunder Rose lieblich (BGW)</i>	0,20	4,20
99.	<i>Auerbacher Fürstenlager Dornfelder trocken (Weingut Seitz)</i>	0,20	4,80
100.	<i>Grauburgunder Q.b.A. 12% (Weingut Schloss Schönberg)</i>	0,20	5,80

Flaschenweine aus Österreich vom Weingut Haider

Weißweine

110.	<i>2018 Chardonnay Lehmgrube</i>	0,75	19,80
	<i>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>	0,20	5,90
111.	<i>2017 Weißburgunder Prädium</i>	0,75	19,80
	<i>Strahlendes Hellgelb, feine nussige Anklänge in der Nase, harmonisches Säurespiel, feingliedrige Struktur, frischer eleganter Abgang. Alk. 12,5% - Ausbau: Stahltank Auszeichnungen: Goldmedaille Bgld Landesprämierung</i>		
112.	<i>2017 Am See weiß Weißburgunder</i>	0,75	24,50
	<i>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. 13,5%, trocken - Ausbau: 50% in gebrauchtem Barrique, 50% neues französisches Eichenfass</i>		

Roséweine		
113. 2017 St. Laurent Rosé	0,75	19,80
<i>Rötlicher Schimmer, fruchtig, elegant, ansprechende Säure, harmonisch, leichter Abgang. Alk. 11,5%, trocken – Goldmedaille 2018 Burgenländische Weinprämierung</i>	0,20	5,90
Rotweine		
114. 2015 St. Laurent Ried Neugerissene	0,75	19,80
<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>		
115. 2016 Blauer Zweigelt Neuberg	0,75	19,80
<i>Kräftiges Dunkelrot, in der Nase reife Kirschenaromen, samtige Tannine, gehaltvoll angenehmer Abgang. Alk. 12,5%, trocken - Ausbau: im Stahltank und gebrauchten Barrique</i>		
116. 2016 Cabernet Sauvignon Neuberg	0,75	24,80
<i>Kräftiges Dunkelrot, reife Frucht, Duft nach Johannisbeeren, Dörrpflaumen, kompakt, ausgeprägte Tannine, kräftiger Abgang, hohes Lagerpotenzial. Alk. 13,5%, trocken - Ausbau: im neuen und gebrauchten Barrique. Auszeichnungen: Falstaff prämiert 90 Pkt.</i>		
117. 2016 Blaufränkisch Neuberg	0,75	20,80
<i>Kräftiges Dunkelrot, beerige Note, feine Brombeertöne, kräftiges Tannin, körperreich, langer Abgang. Alk. 13% trocken - Ausbau: im gebrauchten Barrique, französische Eiche</i>	0,20	6,20
118. 2016 HTH - unfiltriert - Cuvée Barrique	0,75	39,80
<i>Sorten: 60% Cabernet Sauvignon, 20% Merlot und 20% Syrah HTH = Haider Thomas Heinrich, die Initialen vom Winzer 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. Auszeichnungen: Falstaff 90 Punkte</i>		

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

Sekt und Champagner

130. <i>Primasecco</i> <i>Bergsträßer Perlwein (BGW)</i> <i>Fruchtig frisch mit feinem Duft</i>	0,1	4,20
131. <i>Primasecco</i> <i>Bergsträßer Perlwein (BGW)</i> <i>Fruchtig frisch mit feinem Duft</i>	0,75	19,80
133. <i>Schlumberger Sparkling brut</i> <i>11,5% trocken, österr. Sekt,</i> <i>hergestellt nach Méthode Traditionelle</i>	0,75	29,80
134. <i>Schlumberger Piccolo</i>	0,20	8,50

Edle Brände

140. <i>Bailoni</i> <i>Original österreichischer Marillenbrand, 40% Vol.</i>	2cl	3,30
141. <i>Haiders Tresterbrand</i> <i>Cabernet Sauvignon, 42% Vol.</i> <i>beerige Duftnote, gehaltvoll</i> <i>Bronzemedaille Burgenländische Landesprämierung</i>	2cl	3,50
142. <i>Grappa Prosecco „Andrea da Ponte“</i> <i>8 Jahre im Barrique gereift</i>	2cl	3,50
143. <i>Pircher Williams Birnenbrand</i>	2cl	3,20
144. <i>Cognac Remy Martin</i>	2cl	3,50

Die Holzfass gelagerten von der Vorarlberger Feinbrennerei Prinz

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

Sonstige Spirituosen

<i>150. Obstler, 38% Vol.</i>	<i>2cl</i>	<i>2,00</i>
<i>151. Ramazotti Kräuterlikör</i>	<i>2cl</i>	<i>2,90</i>
<i>152. Fernet-Branca Magenbitter</i>	<i>2cl</i>	<i>2,90</i>
<i>153. Schwarzwaldteufel, 51% Vol. Kräuterschnaps, wird im Flambierpfännchen serviert</i>	<i>2cl</i>	<i>3,00</i>
<i>154. Baileys Whisky-Sahnelikör</i>	<i>4cl</i>	<i>3,80</i>

Wir freuen uns über einen Eintrag in unser Gästebuch.

*Besuchen Sie uns auch im Internet
www.holzwurm-auerbach.de*

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