

Restaurant



Zum Holzwurm

seit 1978

Kroatische und internationale Spezialitäten

Inhaber S. Mudrinić

Sehr verehrte Gäste!

Wir begrüßen Sie herzlich in unserem Hause
und hoffen, dass Sie sich bei uns wohlfühlen.
Unser Haus und die Gastlichkeit sollen dazu beitragen,
Ihnen einige Stunden der Erholung zu bereiten.

Öffnungszeiten:

Montag bis Samstag von 11.30 - 14.30 Uhr
und von 17.30 - 23.00 Uhr
warme Küche bis 21.30 Uhr

Sonn- und Feiertage von 11.30 - 14.30 Uhr
und von 17.30 - 22.00 Uhr
warme Küche bis 20.30 Uhr
Mittwoch Ruhetag

Anton-Flettner-Str. 20 - 65479 Raunheim/Main - Telefon 06142/44169
www.zum-holzwurm.com - E-mail: info@restaurant-zum-holzwurm.de

Aperitifs

118.	Campari Bitter, Orange oder Soda¹	4 cl	5,90 €
119.	Glas Sekt (<i>Glass of sparkling wine</i>)	0,2 l	4,50 €
120.	Martini , bianco, rosso oder extra dry	5 cl	4,40 €
121.	Hugo	0,2 l	7,50 €
122.	Lillet	0,2 l	8,50 €
123.	Aperol Spritz	0,2 l	8,50 €

Vorspeisen / Appetizers

03.	Krabben¹⁴ in Knoblauch-Olivenöl gebraten mit Baguettebrot ²⁰ <i>Prawns fried in garlic-olive oil with baguette bread</i>		9,50 €
04.	Dalmatinischer Schinken⁷ und Manchego-Käse¹⁵ mit Oliven und Brot ²⁰ <i>Dalmatian ham and Manchego cheese with olive and bread</i>		14,90 €
05.	Oliven mit Fetakäse ¹⁵ und Brot ²⁰ <i>Olives with Feta cheese and bread</i>		8,50 €
08.	1/2 Dtzd. Weinbergschnecken²⁵ mit Toast ²⁰ <i>1/2 dozen edible vineyard-snails with toast</i>		9,90 €
10.	Panierte^{12,20} Champignons¹⁶, gebacken mit Remouladensauce ^{12,15,16,17} und Toast ²⁰ <i>Breaded mushrooms, baked, with remoulade sauce and toast</i>		9,90 €
11.	Gegrillter Fetakäse¹⁵ mit Ajvar ¹⁶ , Zwiebeln und Baguettebrot ²⁰ <i>Grilled feta cheese with Ajvar, onions and baguette bread</i>		9,90 €
12.	Fetakäse¹⁵, paniert^{12,20} mit Remouladensauce ^{12,15,16,17} , Toast ²⁰ und Zwiebeln <i>Feta cheese, breaded with remoulade sauce, toast and onions</i>		9,90 €
13.	Camembert¹⁵, gebacken mit Preiselbeeren und Toast ²⁰ <i>Camembert, baked with cranberries and toast</i>		9,90 €
14.	Scampis¹⁴ in Knoblauchsauce mit Baguettebrot ²⁰ <i>Scampi in garlic sauce with baguette bread</i>		16,90 €

Bedienungsgeld und Mehrwertsteuer sind in den Preisen enthalten.

- The prices contain VAT and service charge -

Suppen / Soups

16. **Rinderkraftbrühe²³** mit Einlage oder Ei¹² **7,90 €**
Beef bouillon with garnishes or egg
20. **Hausgemachte Gulaschsuppe¹⁷** **9,90 €**
Homemade Goulasch soup

Spezialitäten vom Grill / Specialties of the grill

24. **Hähnchenbrust (150 g), gegrillt** **13,90 €**
mit Kräuterbutter¹⁵, Rosmarinkartoffeln¹⁶ und Salat
Chicken breast fillet with herb butter rosmarin potatoes and salad
28. **Lamm-Hüftmedaillons (150 g)** **18,50 €**
mit Djuvecreis²³ und Salat
Lamb hips medallion (150 g) with Djuvec rice and salad
29. **Schweinelende (150 g)** **15,50 €**
mit Pommes frites¹⁶, Gemüse und Salat
Loin of pork (150 g) with French fries, vegetables and salad
32. **Cevapcici** **14,90 €**
mit Pommes frites¹⁶, Djuvecreis²³ und Salat
Spicy, small rolls of minced meat with French fries, Djuvec rice and salad
33. **Raznjici** **16,50 €**
zwei Fleischspieße mit Pommes frites¹⁶, Djuvecreis²³ und Salat
2 spits of roast pork with French fries, Djuvec rice and salad
34. **Pola-Pola** **16,50 €**
vier Cevapcici, ein Raznjic mit Pommes frites¹⁶, Djuvecreis²³ und Salat
Half-Half, 4 Cevapcici, one Raznjic with French fries, Djuvec rice and salad
36. **Pljeskavica-Speziale** gefüllt mit Schafskäse¹⁵,
dazu Pommes frites¹⁶, Djuvecreis²³ und Salat **18,50 €**
Patty with sheep's cheese, with French fries, Djuvec rice and salad
37. **Rinderleber vom Grill** **16,50 €**
mit Röstzwiebeln, Bratkartoffeln¹⁶ und Salat
Beef liver with roasted onions, fried potatoes and salad
39. **Grillteller** **19,90 €**
Cevapcici, Pljeskavica, geräucherter Speck⁷, Schweinenacken,
Putenschnitzel, Pommes frites¹⁶, Djuvecreis²³ und Salat
Grill-plate, Cevapcici, Pljeskavica, bacon, pork neck, turkey cutlet, French fries, Djuvec rice and salad
- Beilagen-Änderung**
auf Anfrage gegen Aufpreis von **1,00 €**

Spezialitäten vom Grill / Specialties of the grill

41. **Bauernspieß**
 Cevapcici, geräucherter Speck⁷, gefülltes Hacksteak¹⁵, paniertes Schweineschnitzel, mit Pommes frites¹⁶, Djuvecreis²³ und Salat 18,50 €
Farm-spit, Cevapcici, smoked bacon, filled Croatian Hamburger, breaded pork cutlet, with French fries, Djuvec rice and salad
43. **Putensteak-Toskana**
 mit Sauce Hollandaise¹⁵, Gemüse, Petersilienkartoffeln¹⁶ und Salat 17,90 €
Turkey steak with sauce Hollandaise, broccoli, parsley potatoes and salad
44. **Lamm-Medaillons**
 dazu Rosmarinkartoffeln¹⁶, Gemüse, Kräuterbutter¹⁵ und Salat 25,90 €
Lamb medaillons in addition rosmarin potatoes, vegetables, herb butter and salad

Platten vom Grill / Plates from the grill

47. **Hausplatte** pro Person 23,90 €
 gefülltes Hacksteak¹⁵, Schweinefilet, geräucherter Speck⁷, Schweineschnitzel vom Rost, paniertes^{12,20} Schnitzel, Pommes frites¹⁶, Djuvecreis²³, Gemüse und Salat
Home-platter, filled minced meat steak, pork fillet, smoked bacon, grilled pork escalope, crumb fried pork escalope, French fries, Djuvec rice, vegetables and salad
48. **Balkanplatte** pro Person 22,90 €
 Pljeskavica, Cevapcici, geräucherter Speck⁷, Schweinenacken, Raznjici, Putensteak, Pommes frites¹⁶, Djuvecreis²³, Gemüse und Salat
Balkan-platter, Pljeskavica, Cevapcici, smoked bacon, pork neck, Raznjici, turkey steak, French fries, Djuvec rice, vegetables and salad
49. **Diplomatenplatte** pro Person 24,90 €
 Schweinefilet, Rumpsteak, Cordon bleu^{7,12,15,20}, Pommes frites¹⁶, Gemüse, Champignons¹⁶ und Sauce Bearnaise^{12,15,16}, dazu Salat
Diplomates-platter, pork loin, rump steak, Cordon bleu, French fries, vegetables, mushrooms and sauce Bearnaise, in addition salad

Beilagen-Änderung

auf Anfrage gegen Aufpreis von

1,00 €

92. **Vegetarischer Teller**
 verschiedene Gemüsesorten, gebackener Käse¹⁵,
 panierte Champignons und Ei¹² 16,90 €
*Vegetarian plate, different vegetable kinds,
 baked cheese, breaded mushrooms and egg*

Nudelgerichte / Pasta dishes

110. **Grüne Pasta**^{12,20}
 mit geräuchertem Lachs¹³ und Sahneknoblauchsauce¹⁵ 17,90 €
Green pasta with smoked salmon and garlic cream sauce
111. **Grüne Pasta**^{12,20}
 mit Scampis¹⁴ und leichter Tomatensauce 18,90 €
Green pasta with scampi and light tomato sauce

Pfannen Spezialitäten / Pans specialties

55. **„Jäger“-Pfanne**
 Schweinelende, Rumpsteak, Putensteak mit Champignons¹⁶ in
 Sauce Bearnaise^{12,15,16}, Bratkartoffeln¹⁶, Gemüse und Salat 22,50 €
*Hunter-pan, pork loin, rump steak, turkey steak with mushrooms
 in sauce Bearnaise, fried potatoes, vegetables and salad*
56. **„Pfeffer“-Pfanne**
 Lamm, Schweinefilet, Rumpsteak mit grüner Pfeffersoße,
 Rösti¹⁶ und Salat 23,50 €
*Pepper-pan, lamb, pork fillet, rump steak with green
 pepper sauce, Rösti and salad*

Fisch Spezialitäten / Fish specialties

58. **Tintenfisch**¹⁴ (ganz mit Kopf)
 gegrillt mit Rosmarinkartoffeln¹⁶, Knoblauchsauce und Salat 22,90 €
*Squid (with a head) grilled, with rosemary potatoes,
 garlic sauce and salad*
60. **Zanderfilet „Dalmatinischer Art“**^{13,20}
 Gemüse, Rosmarinkartoffeln¹⁶ und Salat 23,90 €
Pikeperch fillet, broccoli, rosemary potatoes and salad

Beilagen-Änderung

auf Anfrage gegen Aufpreis von

1,00 €

Internationale Spezialitäten / International specialties

64. **Schnitzel „Wiener Art“**^{12,20}
vom Schwein mit Pommes frites¹⁶ und Salat
Escalope "Viennese kind" of the pork, with French fries and salad **15,50 €**
65. **Cordon bleu**^{7,12,15,20}
vom Schwein mit Pommes frites¹⁶, Gemüse und Salat
Cordon bleu of the pork, with French fries, vegetables and salad **18,50 €**
67. **Paniertes Zwiebelschnitzel**^{12,20} vom Schwein
mit Bratkartoffeln¹⁶ und Salat
Onion escalope, from pork, with fried potatoes and salad **18,50 €**
68. **Paniertes Schnitzel**^{12,20} vom Schwein
mit verschiedenen Soßen (Rahm-, Jäger-, Champignons-, Paprika- und Pfeffersoße), dazu Pommes frites¹⁶ und Salat
Breaded escalope, from pork, with different sauces, French fries and salad **17,50 €**
70. **Paniertes Hähnchenschnitzel**^{12,20}
mit Gemüse, Pommes frites¹⁶ und Salat
Breaded chicken escalope with vegetables, French fries and salad **16,90 €**
71. **Bauernschnitzel (nach Art des Hauses)**
paniertes Schweineschnitzel^{12,20} gefüllt mit Fetakäse¹⁵,
dazu Bratkartoffeln¹⁶ und Salat
Farm escalope (in kind of the house) breaded pork escalope fully with feta cheese, in addition fried potatoes and salad **18,90 €**
74. **Mix-Grill „International“**
Rumpsteak, Schweinefilet, Putenfilet, Lamm-Medaillon,
Pommes frites¹⁶, Gemüse und Salat
Mix-Grill „International“ rump steak, pork fillet, turkey fillet, lamb medaillon, French fries, butter rice, vegetables and salad **24,90 €**
76. **Schweinelendchen „Diana“**
mit Pilzrahmsauce^{15,16}, Butterspätzle^{12,15,20} und Salat
Pork loin with mushroom sauce, butter spätzle and salad **22,90 €**
77. **Schweinelendchen „Madagaskar“**
mit Pfeffersauce, Kroketten¹⁶, Butterreis¹⁵ und Salat
Pork loin with pepper sauce, croquettes, butter rice and salad **22,90 €**
- Beilagen-Änderung**
auf Anfrage gegen Aufpreis von **1,00 €**

Steaks

80. **Rumpsteak mit Kräuterbutter¹⁵,**
Pommes frites¹⁶ und Salat **26,50 €**
Rump steak with herb butter, French fries and salad
81. **Rumpsteak mit gegrillten Champignons¹⁶,**
dazu Bratkartoffeln¹⁶ und Salat **27,90 €**
Rump steak with grilled mushrooms, in addition fried potatoes and salad
82. **Rumpsteak „Alt Deutsch“**
mit gerösteten Zwiebeln, Bratkartoffeln¹⁶ und Salat **27,90 €**
*Rump steak "Old German" with roasted onions,
fried potatoes and salad*
83. **Rumpsteak „Madagaskar“**
mit grüner Pfeffersauce^{15,16,17}, Kroketten¹⁶, Butterreis¹⁵ und Salat **27,90 €**
*Rump steak „Madagaskar“ with green pepper sauce,
croquettes, butter rice and salad*

Salatplatten / Salad platter

96. **Salatteller**
mit Garnelenspieß **17,90 €**
Salad plate with shrimps skewer
97. **Salat des Hauses**
panierte Champignons^{12,16,20} und paniierter Fetakäse^{12,15,20}
auf knackigem Blattsalat **14,90 €**
Breaded fried mushrooms and breaded feta cheese on crisp lettuce
98. **Salatschüssel "Nicoise"**
Salat der Saison mit Thunfisch¹³, Ei¹² und Oliven **13,50 €**
Salad bowl, salad of the season with tuna, egg and olives
99. **Salatteller**
mit gegrillten Hähnchenbrust **16,90 €**
Salad plate with grilled chicken breast

Für unsere kleinen Gäste / For our little guests

101. **Schnitzel Wiener Art „Rotkäppchen“^{12,20}** mit Pommes frites¹⁶ **8,50 €**
Vienna escalope „Little red riding hood“ with French fries
102. **Chicken-Nuggets** mit Pommes frites¹⁶ **7,90 €**
Chicken-Nuggets with French fries
103. **Kleine Cevapcici** mit Pommes frites¹⁶ **8,50 €**
Small Cevapcici with French fries

Beilagen / Garnishings

105. **Beilagen und Salate nach Wunsch** **4,50 €**
Garnishings and salads at your wishes
106. **Ajvar und verschiedene Saucen** **3,00 €**
Ajvar and different sauces

Biere vom Fass / Beers of the barrel

124.	Schmucker Meisterpils	0,3 l	3,90 €
125.	Schmucker Meisterpils	0,4 l	4,60 €
126.	Schmucker Schwarzbier (<i>black beer</i>)	0,5 l	4,90 €
127.	Schmucker Hefeweizen (<i>yeast wheat</i>)	0,5 l	4,90 €
135.	Radler ^{1,2,3}	0,3 l	3,90 €
136.	Radler ^{1,2,3}	0,5 l	4,90 €
137.	Diesel ^{1,2,3,9}	0,3 l	3,90 €
138.	Diesel ^{1,2,3,9}	0,5 l	4,90 €

Flaschenbiere / Bottle beers

131.	Schmucker Kristallweizen (<i>crystal wheat</i>)	0,5 l	4,90 €
132.	Schmucker Dunkelweizen (<i>dark wheat</i>)	0,5 l	4,90 €
133.	Schmucker Pils Alkoholfrei (<i>Alcohol-free</i>)	0,33 l	4,00 €
129.	Schmucker Hefe Alkoholfrei (<i>Alcohol-free</i>)	0,5 l	4,90 €

Alkoholfreie Getränke / Non alcoholic drinks

141.	Cola oder Light oder Zero ^{1,2,3,9}	0,3 l	3,50 €
142.	Cola oder Light oder Zero ^{1,2,3,9}	0,4 l	4,00 €
143.	Fanta ^{1,2,3} , Sprite , Spezi ^{1,2,3}	0,3 l	3,50 €
144.	Fanta ^{1,2,3} , Sprite , Spezi ^{1,2,3}	0,4 l	4,00 €
145.	Apfelsaft (<i>Apple juice</i>)	0,2 l	3,50 €
146.	Orangensaft (<i>Orange juice</i>)	0,2 l	3,50 €
221.	Traubensaft (<i>Grapes juice</i>)	0,4 l	4,90 €
147.	Johannisbeerensaft (<i>Currant juice</i>)	0,2 l	3,50 €
222.	Johannisbeerensaft (<i>Currant juice</i>)	0,4 l	4,90 €
148.	Bananensaft	0,2 l	3,50 €
223.	Bananensaft	0,4 l	4,90 €
149.	Apfelsaftschorle (<i>Apple juice schorle</i>)	0,4 l	4,00 €
150.	Taunus Quelle (<i>Mineral water</i>)	Fl. 0,25 l	3,30 €
151.	Taunus Quelle (<i>Mineral water</i>)	Fl. 0,75 l	6,00 €
152.	Stilles Wasser ohne Kohlensäure (<i>Quiet water without carbonic acid</i>)	Fl. 0,25 l	3,30 €
153.	Bitter Lemon ¹⁰ / Tonic Water ¹⁰	0,2 l	3,50 €
154.	Ginga Ale	0,2 l	3,50 €
140.	Kiba Bananen-Kirsch-Saft (<i>Banana cherry juice</i>)	0,4 l	5,50 €

Offene Weißweine / Open white wines

155.	Laski Rizling , halbtrocken, lebendig, frisch <i>medium dry, vividly, freshly</i>	0,2 l	4,90 €
156.	Grasevina , trocken, feinfruchtig <i>drily, fine-fruity</i>	0,2 l	4,90 €
157.	Chardonnay , trocken, milde Säure <i>drily, mild acid</i>	0,2 l	4,90 €
158.	Hochheimr Reichestal, Riesling , fruchtsüß <i>fruit sweet</i>	0,2 l	4,90 €
159.	Riesling , trocken, Weingut Stritter (<i>dry</i>)	0,2 l	4,90 €
160.	Weinschorle (<i>Wine schorle</i>)	0,2 l	3,90 €
139.	Apfelwein , pur, süß oder sauer <i>(Cider, purely, sweetly or crossly)</i>	0,25 l 0,5 l	3,00 € 4,50 €

Offene Rotweine / Open red wines

161.	Plavac trocken, naturrein, vollmundig, samtweich, Südkroatien <i>drily, physical-purely, wholehearted, velvet-softy, the south Croatia</i>	0,2 l	4,90 €
162.	Vranac , Kroatien, Qualitätswein, sehr fruchtig im Geschmack, trocken <i>Vranac, Croatia, quality wines, very fruity in flavor, dry</i>	0,2 l	4,90 €
148.	Kadarka , rubinrot, mild, harmonisch <i>Kadarka ruby-red, mildly, harmoniously</i>	0,2 l	4,90 €
164.	Hochheimer Spätburgunder, Weißherbst Rosé feinherb / <i>off-dry</i>	0,2 l	4,90 €
165.	Dalmatiner halbtrocken, gehaltvoll, kräftig <i>Quality wines, semi dry, rich, powerful</i>	0,2 l	4,90 €

Flaschenweine, weiß / Bottled white wines

166.	Riesling , halbtrocken, <i>semi-dry</i>	0,75 l	18,00 €
168.	Grasevina trocken, feinfruchtig, Nordkroatien <i>drily, fine-fruity, the north Croatia</i>	0,75 l	24,00 €
169.	Riesling , trocken <i>dry</i>	0,75 l	18,00 €

Bedienungsgeld und Mehrwertsteuer sind in den Preisen enthalten.

- The prices contain VAT and service charge -

Flaschenweine, rot / Bottled red wines

170.	Plavac , trocken, naturrein, vollmundig, samtweich, Südkroatien <i>drily, physical-purely, wholehearted, velvet-softy, the south Croatia</i>	0,75 l	26,00 €
171.	Peljesac , halbtrocken, fruchtig, vollmundig, Halbinsel Peljesac	0,75 l	26,00 €
173.	Hochheimer Spätburbunder , trocken <i>dry</i>	0,75 l	26,00 €

Warme Getränke / Warm drinks

175.	Tasse Kaffee (<i>Cup of coffee</i>)		4,00 €
176.	Espresso oder Espresso Macchiato		3,50 €
177.	Doppelter Espresso (<i>Double</i>)		4,50 €
178.	Cappuccino mit Sahne oder Milchschaum (<i>with cream or milk-foam</i>)		4,50 €
180.	Glas Tee (<i>Glass of tea</i>)		4,00 €
183.	Glühwein nur in Saison (<i>Mulled wine only in season</i>)		4,00 €
188.	Latte Macchiato-Klassik		4,90 €
	Latte Macchiato-Baileys		5,90 €
	Latte Macchiato-Karamell		5,50 €

Spirituosen / Spirituous

189.	Grappa (<i>huskos-of-grapes spirit</i>)	2 cl	4,00 €
190.	Original Sliwowitz kalt oder heiß (<i>cold or hot</i>)	2 cl	3,50 €
191.	Original Sliwowitz kalt oder heiß (<i>cold or hot</i>)	5 cl	4,50 €
192.	Williams Christ (<i>pear spirit</i>)	2 cl	4,00 €
193.	Kruskovac ¹ Birnenlikör (<i>Croatian pear liqueur</i>)	2 cl	4,00 €
194.	Lozovaca Tresterschnaps (<i>Croatian huskos-of-grapes spirit</i>)	2 cl	4,00 €
195.	Pelinkovac ¹ milder Magenbitter (<i>mild Croatian bitters</i>)	2 cl	4,00 €
197.	Baileys Irish Cream	4 cl	6,00 €
200.	Kirschwasser (<i>cherry spirit</i>)	2 cl	4,00 €
201.	Malteser (<i>German caraway spirit</i>)	2 cl	4,00 €
203.	Cognac Remy Martin	2 cl	6,00 €
204.	Ramazzotti ¹ (<i>Italian herb liqueur</i>)	2 cl	4,00 €
205.	Jack Daniels	2 cl	6,00 €

Spirituosen / Spirituous

206.	Chivas Regal	2 cl	6,50 €
207.	Wodka	2 cl	4,00 €
208.	Jägermeister¹ (<i>German herb liqueur</i>)	2 cl	4,00 €
211.	Julischka¹ (<i>Croatian half Sliwowitz, half Kruskovac</i>)	5 cl	4,50 €

Longdrinks

213.	Cuba Libre^{1,2,3,9} (Bacardi Cola)		7,50 €
214.	Jack Daniels mit Cola^{1,2,3,9}		7,50 €
216.	Wodka mit Orangensaft oder Bitter Lemon¹⁰		7,50 €
217.	Gin-Tonic¹⁰		7,50 €

Sekt / Sparkling wine

220.	Henkell Trocken	Fl. 0,75 l	18,00 €
------	------------------------	------------	----------------

Zusatzstoffe:

1 = mit Farbstoff,
4 = mit Geschmacksverstärker,
7 = mit Phosphat,
10 = chininhaltig,
13 = gewachst

2 = mit Konservierungsstoff,
5 = geschwäfelt,
8 = mit Milcheiweiß,
11 = mit Süßungsmittel,
14 = mit Taurin

3 = mit Antioxidationsmittel,
6 = geschwärzt,
9 = koffeinhaltig,
12 = enthält eine Phenylalaninquelle,

Bedienungsgeld und Mehrwertsteuer sind in den Preisen enthalten.

- The prices contain VAT and service charge -



Anton-Flettner-Str. 20 - 65479 Raunheim/Main - Telefon 06142/44169
www.zum-holzwurm.com - E-mail: info@restaurant-zum-holzwurm.de