

Köstlich, herzlich, nachhaltig – einfach Holzinger

Liebe Gäste!

Der „HOLZINGER“ als Gasthaus und Restaurant besteht bereits seit 1959 und hat eine lange Tradition für gute Hausmannskost mit besonderen Schmankerln. Im März 2016 wurden wir von der Austria Bio Garantie auf „Herz und Nieren“ geprüft, und dürfen uns nun auch bio zertifiziert nennen. Somit sind wir die ERSTE BIO - ZERTIFIZIERTE GASTWIRTSCHAFT im Bezirk BADEN!

Seitdem ist der BIO Anteil von den von uns verwendeten Lebensmitteln und Getränken auf 80% gestiegen, inzwischen haben wir in jedem unserer Gerichte auf der Speisekarte mindestens 1 BIO Zutat – somit sind wir nun auch ein BIO PARTNER der Bio Austria!

Die passenden Lebensmittel finden Sie unterstrichen in unserer Speisekarte wieder.

Für die frische Speisenzubereitung und den Einsatz folgender heimischer Lebensmittel wurden wir mit dem **AMA-Gastrosiegel** ausgezeichnet.



ALLE Fischarten	Gut Dornau, Leobersdorf
Pute	BioGast Zwettl
Henderl	BIO Steirerhuhn, Familie Lugitsch, Feldbach
Eier (Bodenhaltung)	Michael Gausterer, Guntramsdorf
Erdäpfel	Familie Broschek, Guntramsdorf
Heimisches Schweinefleisch	Bezugsquelle: Metro Vösendorf
Kürbiskernöl	Familie Hütter, Gleisdorf

Österreichisches Obst & Gemüse der Saison: frisch vom Grünmarkt Wien
BIO Milchprodukte aus Österreich mit dem AMA-Gütesiegel

Als weiteres Qualitätsmerkmal für die Regionalität im Haus freuen wir uns auch als ein „so schmeckt Niederösterreich“ Betrieb, sowie ein „Wienerwald Qualitätspartner“ Betrieb ausgezeichnet worden zu sein.

Unsere Familien- und Kinderfreundlichkeit wird Ihnen mit dem Kiddyspace Gütesiegel bestätigt.





Wir garantieren unsere BIO-Qualität durch die Zertifizierung der Austria BIO-Garantie

Auf der aktuellen Speisekarte verwenden wir folgende **BIO Lebensmittel**:

Eier	Kirstorfers BIO Hof, Münchendorf
Erdäpfel	Familie Broschek, Guntramsdorf
Ketchup	Felix Austria, Mattersburg
Estragon Senf	Mautner Markhof, Wien
Bergkäse	BIO Käserei Plangger, Walchsee/Tirol
Eis	Eiswerk, Bergheim b. Salzburg
Verschiedene Gewürze	Sonnentor, Sprögnitz
Henderl	BIO Steirerhuhn, Familie Lugitsch, Feldbach
Rindfleisch, Schweinebauch, Schweineschopf	BIO Fleischermeister Schober, Thunau/Kamp
Butter, Nudeln, Bohnen, Vogelsalat, Salat	BioGast, Zwettl
Äpfel, Zwiebel, Weißkraut, Wurzelgemüse	BioGast, Zwettl
Cheddar, Ricotta	BioGast, Zwettl
Rucola, Knoblauch, Tomaten, Babyspinat	Achleitner Biohof, Eferding
Linsen	Bio Gschichtl, Theresienfeld
Rinderknochen	Sonnberg Bio Fleisch, Unterweißenbach
Hartweizengrieß, Weizenmehl, Schokolade	Nestelberger Schälmmühle, Perg

Ebenso wie folgende **BIO Getränke**:

Johannisbeersaft, Marillensaft	Höllinger, Pressbaum
Naturtrüber Apfelsaft, Apfel-Karotten-Saft	Die Hoflieferanten, Weistrach
Naturtrüber Birnensaft	Biosäfte Schäfer, Tattendorf
Erdbeersaft	Hasenfit, Hofkirchen
Ingwer-, Lavendel- und Rosensirup	Höllinger, Pressbaum
Zwickl, Schneeweiße	Schladminger Brauerei, Schladming
Ottakringer Goldfassl PUR	Ottakringer Brauerei, Wien
Hadmar BIO Bier	WeitraBräu, Weitra
BIO Lager Glutenfrei	Brauhaus Gusswerk, Hof b. Salzburg
Fairtrade Kaffee	Julius Meinl, Wien
Koffeinfreier Kaffee, Tees	Sonnentor, Zwettl
Vollmilch Schokolade	Zotter Schokoladenmanufaktur, Riegersburg
Waldviertler Vollmilch	NÖM, Baden

Unsere BIO Weine finden Sie auf unserer Weinkarte.

*Wir freuen uns, Sie bei uns im Haus bewirten zu dürfen,
und wünschen Ihnen einen wunderschönen Aufenthalt.*

Vorspeise und Suppen

Für Ihr Gedeck mit frischem Joubgebäck und verschiedenen Aufstrichen berechnen wir € 2,50

Alle Speisen und Getränke sind inklusive aller gesetzlichen Abgaben und Steuern

Gerne bieten wir Ihnen manche Speisen auch im „Kleinformat“ an.

Beef Tartar vom Waldviertler Blondvieh € 16,40 € 13,00

Fein gehacktes BIO Rinderfilet perfekt abgeschmeckt mit Salz, Cayennepfeffer, Kapern, Zwiebel- und Essigurkerlwürfeln, verfeinert mit BIO Senf und BIO Ketchup
– serviert mit hausgebackenem BIO Toast und BIO Butter A, C, M

100% BIO Kräftige Rindssuppe € 4,60

Täglich frisch gekochte BIO Rindssuppe mit dem mitgekochten BIO Suppengemüse serviert
A, G, F, L, C

Einlage nach Wahl: Frittaten (A, G, C), Leberknödel (A, C) *ODER* BIO Grießnockerl (G, A)

100% BIO französische Zwiebelsuppe € 6,50

Abgeschmeckt mit Weißwein, überbacken mit Weißbrotwürfeln
und würzigem BIO Bergkäse A, F, L, C, G

100% BIO Knoblauchcremesuppe € 6,50

Winterlich, würzige BIO Knoblauchcremesuppe mit einem Tupfer BIO Schlag und unseren hausgemachten BIO Croutons G, A, L

Vegetarische Schmankerln

100% BIO Geröstete Knödel € 13,30 € 10,80

mit BIO Zwiebel, BIO Ei und grünem BIO Salat A, C, G

100% BIO Linsen mit Knödel € 15,30 € 11,50

BIO Berglinsen aus Theresienfeld mit BIO Wurzelgemüse Würfeln,
serviert mit unseren hausgemachten BIO Semmelknöderln A, C, G, H

100% BIO Erdäpfelgnocchi € 14,90 € 10,90

Hausgemachte BIO Erdäpfelgnocchi mit sautiertem *BIO Babyspinat*
und getrockneten BIO Tomaten in einer cremigen BIO Ricotta Sauce A, C, G

100% BIO Mac & Cheese € 16,40

Ein Klassiker aus den USA – österreichisch interpretiert
BIO Makkaroni in einer cremigen Käsesauce aus BIO Cheddar und BIO Sauerrahm A, G

Für die extra Schärfe gerne mit ein paar Tropfen hausgemachtem Chili Öl

100% BIO veganes Curry € 15,30

Würziges Curry mit knackigem BIO Gemüse und BIO Tofuwürfeln,
serviert mit duftendem BIO Basmati Reis

Ganz schön „wild“

Rehbutterschnitzel € 18,90

Feinstes Butterschnitzel vom Wiener Becken Maibock
mit Waldpilzsauce und BIO Erdäpfelstampf G, A

*Unser Schwerpunkt in der Fastenzeit
Heimische Süßwasserfische ausschließlich
von der Teichwirtschaft Gut Dornau*

Hauptspeisen

Fischeintopf Holzinger **DAS GERICHT FÜR SUPPENFANS!** € 19,70

In einer cremigen Suppe aus Flusskrebseis garen wir Filets von Saibling, Forelle und Wels.
Abgerundet wird der Eintopf mit einem Hauch von Vermout,
dazu reichen wir hausgebackenes BIO Brot **A, L, D, B, G**

Saibling € 21,70 € 15,90

Knusprig, auf der Haut gebratenes Filet vom Saibling mit knackigem BIO Gemüse,
hausgemachter Kräuterbutter und BIO Petersilienerdäpfeln **D, A, G, M**

Gebackener Karpfen € 19,70 € 14,20

Gebackenes Karpfenfilet mit BIO Erdäpfel-BIO Vogerl-Salat
und unserer hausgemachten Sauce Tartar **D, A, G, M, C**

„Fish & Chips“ vom Wels € 21,70 € 15,90

Im Bierteig gebackenes Welsfilet mit BIO Erdäpfel Wedges
und hausgemachter Knoblauch Mayonnaise **D, A, G, M, C**

Bachforelle € 19,70

Im Ganzen gebratene Bachforelle mit BIO Petersilienerdäpfeln und grünem BIO Salat **D, A, G, M**

Lachsforelle € 21,70 € 15,90

Gebratenes Filet von der Lachsforelle mit würzigem Wokgemüse **A, G, D**

Allergene Codierung:

A – Glutenhaltiges Getreide	E – Erdnüsse	L – Sellerie	P – Weichtiere
B – Krebstiere	F – Soja	M – Senf	R – Schwefeldioxid und Sulfite
C – Eier	G – Milch	N – Sesam	mit mehr als 10mg/kg bzw. 10mg/ltr
D – Fische	H – Schalenfrüchte	O – Lupinen	

Fleisch

100% BIO Pulled Pork Burger 100% BIO	€ 19,60	
Butterweich geschmorte <u>BIO Schweineschulter</u> mariniert mit unserer hausgemachten <u>BIO BBQ Sauce</u> , serviert im <u>BIO Brioche Bun</u> mit <u>BIO Röstzwiebeln</u> und unseren <u>BIO homestyle fries</u> A, G, M, C		
100% BIO Tafelspitz vom Waldviertler Blondvieh 100% BIO	€ 21,90	€ 16,00
Gekochter <u>BIO Tafelspitz</u> mit <u>BIO Cremespinat</u> , <u>BIO Apfelkren</u> und <u>BIO Erdäpfeln</u> A, G, C, L		
Altwiener Zwiebelrostbraten	€ 20,70	
Unser Klassiker – butterweich geschmorter Rostbraten von der Kalbin, serviert mit <u>BIO Braterdäpfeln</u> und <u>BIO Röstzwiebeln</u> A, G, M		
BIO Steak vom Waldviertler Blondvieh	€ 38,50	€ 27,50
Auf Ihren Wunsch gebratenes 200g <u>BIO Rinderfilet</u> mit Speckfisolen und hausgemachten <u>BIO Steakhouse Fries</u> , <i>wahlweise</i> mit Kräuterbutter <i>ODER</i> cremiger Pfeffersauce G, M		
100% BIO Gulasch Esterhazy Art vom Waldviertler Blondvieh 100% BIO	€ 16,00	
Traditionelles Gulasch von der <u>BIO Rinderwade</u> mit <u>BIO Gemüsestreifen</u> , <u>BIO Sauerrahm</u> und <u>BIO Semmelknödel</u> A, C, G, M		
100% BIO Butterweich geschmorter BIO Schweinebauch 100% BIO	€ 20,80	€ 14,20
40 Stunden gegarter <u>BIO Schweinebauch</u> mit perfekter Knusperkruste, serviert mit <u>BIO Berglinsen</u> und <u>BIO Semmelknödel</u> A, G, C		
Steinpilzschnitzel	€ 20,60	€ 13,70
Saftiges Schweinsschnitzel in einer cremigen Steinpilzsauce Beilage nach Wahl: Reis, Petersilerdäpfeln <i>ODER</i> Kroketten A, C, G		
Wiener Schnitzel	€ 14,80	€ 11,00
Der Klassiker – Knuspriges Schweinsschnitzel mit Petersilerdäpfeln und <u>gemischtem BIO Salat</u> A, C, G, M		
auch von der Pute möglich	€ 16,40	€ 12,10
Cordon Bleu	€ 17,30	€ 12,60
Saftiges Schweinsschnitzel mit <u>BIO Bergkäse</u> und Schinken gefüllt, mit Pommes Frites & <u>gemischtem BIO Salat</u> serviert A, C, G, M		
auch von der Pute möglich	€ 18,20	€ 13,50
Kalbswiener	€ 21,50	€ 15,30
Das Original – mit Petersilerdäpfeln und <u>gemischtem BIO Salat</u> A, C, G, M		
BIO Backhenderl	€ 19,70	
Gebackenes <u>BIO Henderl</u> mit <u>BIO Erdäpfel-Vogerl-Salat</u> und steirischem <u>Kürbiskernöl</u> A, C, L, G, M		
Putenstreifen Salat	€ 17,50	€ 13,10
Gebackene <i>ODER</i> gegrillte Streifen von der Putenbrust, serviert auf knackigen <u>BIO Blattsalaten</u> , <u>BIO Paprikastreifen</u> , <u>BIO Tomaten</u> , <u>BIO Gurkenscheiben</u> , <u>BIO Croutons</u> und gerösteten <u>Kürbiskernen</u> A, C, G		

Außerdem gibt es noch

100% BIO Chili con Carne 100% BIO	€ 13,00	
Würziges Chili con Carne mit <u>BIO Bohnen</u> und hausgemachtem <u>BIO Naan Brot</u> A, G, H		
Haustoast	€ 8,70	
Getoastetes Schwarzbrot mit Geselchtem, <u>BIO Bergkäse</u> und Röstzwiebeln belegt, und zwei Spiegeleiern garniert A, C, G		
Gebackener Toast	€ 8,70	
Schinken-Käse-Toast gebacken mit <u>BIO Salatgarnitur</u> serviert A, C, G		
Spaghetti mit Sauce Bolognese	€ 13,30	€ 8,80
serviert mit <u>BIO Bergkäse</u> und <u>grünem BIO Salat</u> A, C		
Schweinemedallions	€ 19,60	€ 14,50
Rosa gebraten, mit cremiger Pfeffersauce, <u>BIO Gemüse</u> und Kroketten G, F, A		

Nachspeisen

Mohr im Hemd	€ 8,30	
Ein Klassiker der Wiener Küche serviert mit einem Tupper Schlag A, C, G, H		
100% BIO Marmelade Palatschinken 100% BIO	€ 4,90	€ 3,20
Zwei Stück <u>BIO Palatschinken</u> mit hausgemachter <u>BIO Marillenmarmelade</u> und <u>BIO Staubzucker</u> A, C, G		
Schokolade-Nuss-Palatschinken	€ 6,40	€ 4,20
Zwei Stück <u>BIO Palatschinken</u> mit Schokolade-Nuss-Fülle, <u>BIO Schlagobers</u> und warmer Schokosauce A, C, G, H		
Holzinger Cremeschnitte	€ 7,50	€ 6,00
Blätterteig gefüllt mit <u>BIO Schlagobers</u> , hausgemachter <u>BIO Vanillesauce</u> und Eierlikör A, C, G		

BIO Eis vom Eiswerk in Bergheim

Tichys Eismarillenknödel	€ 7,50	€ 4,00
2 Stück Tichys Eismarillenknödel mit einem Tupper <u>BIO Schlag</u> A, C, G, H		
100% gemischtes Eis mit/ohne Schlag 100% BIO	€ 6,20/€ 5,30	
Drei Kugeln bestes <u>BIO Eis</u> mit oder ohne <u>BIO Schlag</u> und <u>BIO Waffel</u> C, G, A		

Unsere BIO Eissorten sind: Vanille, Schokolade, Nougat, Erdbeere, Mohn, Kaffee und Cookies

Hausgemachte 100% BIO Limonaden

DIE natürliche Erfrischung schlechthin – wir bieten Ihnen unsere hausgemachten **100% BIO Limonaden** in folgenden Sorten an:

Ingwer – Rosmarin – Zitrone

BIO Ingwersirup

wird mit Rosmarin aus dem Garten und BIO Zitronen mit Soda- oder Leitungswasser aufgespritzt

Lavendel – Zitrone – Beere

Feinster BIO Lavendelsirup

wird mit BIO Beeren und BIO Zitronen mit Soda- oder Leitungswasser aufgespritzt

Rose – Rosenblüten – Zitrone

BIO Rosenblütensirup

wird mit BIO Rosenblütenknospen und BIO Zitronen mit Soda- oder Leitungswasser aufgespritzt



0,5l nur € 6,20

Ostern beim Holzinger



Am **Ostersonntag** und **Ostermontag**
verwöhnen wir Sie
mit einer besonderen Osterkarte.

Bitte rechtzeitig Tisch reservieren unter:

02252 52455

oder info@hotel-holzinger.at

Alkoholfreie Getränke

BIO Fruchtsäfte

Naturtrüber Apfelsaft, Apfel-Karotten-Saft, Die Hoflieferanten, Weistrach	0,25l	€ 4,10
Naturtrüber Birnensaft, Biosäfte Schäfer, Tattendorf	0,25l	€ 4,10
Marillennektar, Johannisbeersaft, Höllinger, Pressbaum	0,25l	€ 4,10
Erdbeersaft, Hasenfit, Hofkirchen	0,25l	€ 4,10

Bio-Eistee

Makava BIO Eistee	0,33l	€ 4,70
-------------------	-------	--------

Bitter Limonaden

Red Bull Organics Tonic Water	0,20l	€ 3,90
-------------------------------	-------	--------

Mineralwasser

Römerquelle Mineralwasser, still oder prickelnd	0,33l	€ 3,20	0,75l	€ 6,80
Sodawasser			0,25l	€ 1,80

Jugendgetränke

Sodawasser mit frisch gepresstem <u>BIO Zitronensaft</u>	0,25l	€ 2,40
Sodawasser mit hausgemachtem Holunderblütensirup	0,25l	€ 2,70
Sodawasser mit Himbeersirup	0,25l	€ 2,70

Limonaden

Coke, Coke light, Coke Zero, Frucade, Sprite, Almdudler	0,33l	€ 4,20
---	-------	--------

Paß- und Flaschenbiere

BIO Bier vom Fass

Ottakringer Goldfassl Pur A	0,3l	€ 4,60	0,5l	€ 5,10
Schladminger Zwickl, ungefiltert A	0,3l	€ 4,70	0,5l	€ 5,30
Schladminger Schneeweiße – Hefeweizen A	0,3l	€ 4,70	0,5l	€ 5,30

Flaschenbiere

Hadmar BIO Bier, Weitrabräu A	0,5l	€ 5,30
Puntigamer „Bieriges“, Kaiser Doppelmalz A	0,5l	€ 4,90
Augustiner Edelstoff, Augustinerbräu München A	0,5l	€ 5,40
BIO Lager – GLUTENFREI, Brauhaus Gusswerk	0,33l	€ 4,80

Alkoholfreies Bier aus der Flasche

Gösser alkoholfrei A	0,5l	€ 4,80
Edelweiß alkoholfrei A	0,5l	€ 4,80

Julius Meinl BIO Fairtrade Kaffee mit Waldviertler BIO Vollmilch

Kleiner Mokka, Kleiner Brauner G	€ 3,00
Großer Mokka, Großer Brauner G	€ 5,00
Melange, Verlängerter G	€ 4,50
Cappuccino mit Schlagobers G	€ 5,00
Latte Macchiato, Häferlkaffee G	€ 5,00
Ausgesuchte Sonnentor Bio-Teesorten	€ 4,40
Zotter BIO heiße Schokolade G	€ 5,50