# Köstlich, herzlich, nachhaltig – einfach Holzinger

Liebe Gäste!

Herzlich willkommen in der Gastwirtschaft & Hotel Holzinger.

In den folgenden Zeilen möchten wir Ihnen gerne unsere Philosophie etwas näher vorstellen.

Der „HOLZINGER “ als Gasthaus und Restaurant besteht bereits seit 1959 und hat eine lange Tradition für gute Hausmannskost mit besonderen Schmankerln. Im März 2016 haben wir uns strengen Kontrollen unterzogen und uns bio-zertifizieren lassen. Damit waren 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 eine BIO Zutat – und sind zum Silber Partner der Bio Austria aufgestiegen!

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 Fischsorten | Gut Dornau, Leobersdorf |
| Henderl | 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 Milch, BIO Butter und BIO Naturjogurt 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 BIOS Austria. BIO Kontrollstellennummer: AT-BIO-401

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, Vogerlsalat, Salat | BioGast, Zwettl |
| Äpfel, Zwiebel, Weißkraut, Wurzelgemüse | BioGast, Zwettl |
| Cheddar, Schlagobers, Reis, Hokkaido Kürbis | BioGast, Zwettl |
| Rucola, Knoblauch, Tomaten | Achleitner Biohof, Eferding |
| Rinderknochen | Sonnberg Bio Fleisch, Unterweißenbach |
| Hartweizengrieß, Weizenmehl, Schokolade | Nestelberger Schälmühle, Perg |

Ebenso wie folgende BIO Getränke:

| | |
|---|---|
| Johannisbeersaft, Marillensaft | Höllinger, Pressbaum |
| Naturtrüber Apfelsaft, Apfel-Karotten-Saft, Birnensaft | Die Hoflieferanten, Weistrach |
| Traubensaft | Hannes Hofer, Gumpoldskirchen |
| Erdbeersaft | Hasenfit, Hofkirchen |
| Ingwer-, Lavendel- und Rosensirup | Höllinger, Pressbaum |
| Zwickl, Schneeweiße | Schladminger Brauerei, Schladming |
| Ottakringer Goldfassl PUR | Ottakringer Brauerei, Wien |
| Hadmar BIObier | WeitraBräu, Weitra |
| 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.

Für Ihr Gedeck mit frischem Jourgebäck und verschiedenen Aufstrichen berechnen wir 2,60.
Alle Speisen und Getränke sind inklusive aller gesetzlichen Abgaben und Steuern
**Gerne bieten wir Ihnen einige Speisen auch im „Kleinformat“ an.**

# Vorspeisen und Suppen

**Beef Tartar vom Waldviertler Blondvieh** 17,10/13,70
Fein gehacktes BIO Rinderfilet perfekt abgeschmeckt mit Salz, Cayennepfeffer, Kapern, Zwiebel- und Essiggurkerlwürfeln, verfeinert mit BIO Senf und BIO Ketchup – serviert mit hausgebackenem BIO Toast und BIO Butter **A, C, M**

**Gugumucks Wiener Schnecken** 15,60
6 Stück Gugumucks Wiener Schnecken in hausgemachter Kräuterbutter gratiniert, mit hausgebackenem BIO Toast serviert **A, C, M**

**100% BIO Kräftige Rindssuppe** 4,80
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** 6,80
Abgeschmeckt mit Weißwein, überbacken mit Weißbrotwürfeln und würzigem BIO Bergkäse **A, F, L, C, G**

suppe mit sinn

**Unsere „Suppe mit Sinn“** 7,60
**100% BIO Kürbiscremesuppe**
mit hausgemachten BIO Croutons und einem Tupfer BIO Schlag serviert **G, A, L**

# Heimische Süßwasserfische
## ausschließlich von der Teichwirtschaft Gut Dornau

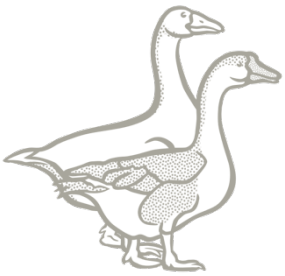
**Saibling** 22,80/16,70
Knusprig, auf der Haut gebratenes Filet vom Saibling mit knackigem BIO Gemüse, hausgemachter Kräuterbutter und Petersilerdäpfeln **D, A, G, M**

**„Fish & Chips“ vom Wels** 22,80/16,70
Im Bierteig gebackene Streifen vom Welsfilet mit BIO Erdäpfel Wedges und hausgemachter Knoblauch Mayonnaise **D, A, G, M, C**

**Lachsforelle** 22,80/16,70
Gebratenes Filet von der Lachsforelle mit cremigem Risotto vom BIO Hokkaido Kürbis **A, G, D**

**Allergene Codierung:**

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



# Martiniganslzeit

## von 1.11. bis 22.11.2026



## Vorspeise und Suppe

**Gänseleberterrine** € 9,50
Cremige Gänseleberterrine mit Portweingelee im Weckglaserl,
serviert mit unserem hausgebackenem BIO Toast A, G, R

**Ganslsuppe** € 6,80
Klassische Gänsesuppe mit BIO Wurzelgemüse und Bröselknödel A, C, G

## Hauptspeisen

**Martinigansl** € 32,90
Klassisches Viertel von der Martinigans, knusprig gebraten, ausgebeint
und mit dem eigenen Bratensaft serviert G, A, H, C
**wahlweise mit** Rotkraut & Erdäpfelknöderl ***ODER*** BIO Linsen & BIO Semmelknöderl

**Gänse Knödel** € 18,50
Herrliche Erdäpfel-Gänsefleisch-Knöderl
auf gschmackigem Apfel-Rotkraut serviert A, C, G

**Himmel und Hölle von der Gänseleber** € 18,90
Gebratene Gänseleber mit gebratenen BIO Apfelscheiben und BIO Erdäpfelstampf,
in etwas Portwein Jus serviert A, G

## Dessert

**Maroni Tiramisu** € 7,90
Köstliches hausgemachtes Tiramisu mit Maroni-Mascarpone-Creme,
und feinsten Biskotten A, C, G, H

## Unsere Weinempfehlungen zur Gans

**2026 GansWild, Jungwein Rot** 1/8l € 3,40
Weingut Johann Gisperg, Teesdorf, Thermenregion DAC R

BIO **2026 BIO Jungwein (Irsay Oliver & Muscatis)** 1/8l € 3,30
Weingut Hannes Hofer, Gumpoldskirchen, Thermenregion DAC

# Vegetarische und Kürbis Schmankerln

**100% BIO Geröstete Knödel** 14,00/11,30
mit BIO Zwiebel, BIO Ei und grünem BIO Salat A, C, G

**100% BIO Linsen mit Knödel** 16,00/12,00
BIO Berglinsen aus Theresienfeld mit BIO Wurzelgemüse Würfeln,
serviert mit unseren hausgemachten BIO Semmelknöderln A, C, G, H

**100% BIO Kürbis Gnocchi** 15,70/11,50
Flaumige, hausgemachte BIO Erdäpfelgnocchi in einer cremigen BIO Kürbiscremesauce,
mit herzhaftem BIO Bergkäse überbacken A, C, G

**100% BIO Kürbis Lasagne** 17,30
BIO Hokkaido Kürbis und BIO Pasta geschichtet mit cremig feiner BIO Bechamel Sauce
und BIO Bergkäse überbacken A, C, G

**Kürbis Cordon Bleu** 15,30/14,40
Drei Cordon Bleus vom Kürbis, gefüllt mit Schinken und Käse,
serviert auf einem bunten BIO Blattsalatteller mit BIO Kürbiskernen und Kürbiskernöl A, C, G, M

# Kalb

**Kalbswiener** 22,60/16,00
Das Original – mit Petersilerdäpfeln und gemischtem BIO Salat A, C, G, M

# Rind

**100% BIO Tafelspitz vom Waldviertler Blondvieh** 23,00/16,80
Gekochter BIO Tafelspitz mit BIO Cremespinat, BIO Apfelkren und BIO Erdäpfeln A, G, C, L

**Altwiener Zwiebelrostbraten** 21,80
Unser Klassiker – butterweich geschmorter Rostbraten von der Kalbin,
serviert mit BIO Braterdäpfeln und BIO Röstzwiebeln A, G, M

**BIO Steak vom Waldviertler Blondvieh** 40,50/28,90
Auf Ihren Wunsch gebratenes 200g BIO Rinderfilet mit Speckfisolen
und hausgemachten BIO Steakhouse Fries,
**wahlweise mit** Kräuterbutter ODER cremiger Pfeffersauce G, M

**100% BIO Gulasch Esterhazy Art vom Waldviertler Blondvieh** 16,80
Traditionelles Gulasch von der BIO Rinderwade mit BIO Gemüsestreifen,
BIO Sauerrahm und BIO Semmelknödel A, C, G, M

**100% BIO Chili con Carne** 13,70
Würziges Chili con Carne mit BIO Bohnen und hausgemachtem BIO Naan Brot A, G, H

# Schwein

**100% BIO Butterweich geschmorter BIO Schweinebauch** 21,90/15,00
40 Stunden gegarter BIO Schweinebauch mit perfekter Knusperkruste,
serviert mit BIO Linsen und BIO Semmelknöderl A, G, C

**100% BIO Pulled Pork Burger** 20,50
geschmorte BIO Schweineschulter mariniert mit unserer hausgemachten BIO BBQ Sauce,
serviert im BIO Brioche Bun mit BIO Röstzwiebeln und unseren BIO homestyle fries A, G, M, C

**Schweinemedaillons** 20,50/14,50
Rosa gebraten, mit cremiger Pfeffersauce, BIO Gemüse und Kroketten G, F, A

**Steinpilzschnitzel** 21,70/14,70
Saftiges Schweinsschnitzel in einer cremigen Steinpilzsauce
**Beilage nach Wahl**: Reis, Petersilerdäpfeln ODER Kroketten A, C, G

**Wiener Schnitzel** 15,50/11,50
ganz Klassisch – mit Petersilerdäpfeln und gemischtem BIO Salat A, C, G, M

**Cordon Bleu mit BIO Bergkäse und Schinken** 18,10/13,20
mit Pommes Frites & gemischtem BIO Salat serviert A, C, G, M

# Geflügel

**BIO Backhenderl** 20,70
Gebackenes BIO Henderl mit BIO Erdäpfel-Vogerl-Salat
und steirischem Kürbiskernöl A, C, L, G, M

**Putenschnitzel gebacken** 17,20/12,70
mit Petersilerdäpfeln und gemischtem BIO Salat A, C, G, M

**Puten Cordon Bleu mit BIO Bergkäse und Putenschinken** 19,10/14,20
mit Pommes Frittes und gemischtem BIO Salat A, C, G, M

**Putenstreifen Salat** 18,30/13,70
Gebackene ***ODER*** gegrillte Streifen von der Putenbrust, serviert auf knackigen BIO Blattsalaten, BIO Paprikastreifen, BIO Tomaten, BIO Gurkenscheiben, BIO Croutons und gerösteten Kürbiskernen A, C, G

# Kleinigkeiten

**Haustoast** 9,20
Getoastetes Schwarzbrot mit Geselchtem, BIO Bergkäse und Röstzwiebeln belegt,
und zwei Spiegeleiern garniert A, C, G

**Gebackener Toast** 8,90
Schinken-Käse-Toast gebacken mit BIO Salatgarnitur serviert A, C, G

**Spaghetti mit Sauce Bolognese** 13,90/9,30
serviert mit BIO Bergkäse und grünem BIO Salat A, C

# Nachspeisen

**Mohr im Hemd** 8,70
Ein Klassiker der Wiener Küche serviert mit einem Tupfer Schlag A, C, G, H

BIO **100% BIO Zwetschkenfleck** 8,70
Warmer BIO Zwetschkenfleck mit BIO Butterstreusel und BIO Schlag A, C, G

BIO **100% BIO Marmelade Palatschinken** 5,10/3,40
Zwei Stück BIO Palatschinken mit hausgemachter
BIO Marillenmarmelade und BIO Staubzucker A, C, G

**Schokolade-Nuss-Palatschinken** 6,70/4,40
Zwei Stück BIO Palatschinken mit Schokolade-Nuss-Fülle,
BIO Schlagobers und warmer Schokosauce A, C, G, H

**Holzinger Cremeschnitte** 7,90/6,30
Blätterteig gefüllt mit BIO Schlagobers,
hausgemachter BIO Vanillesauce und Eierlikör A, C, G

# Eisspezialitäten

## Vom Tichy in Wien & BIO Eiswerk in Bergheim

**Tichys Eismarillenknödel** 8,60/4,30
2 Stück Tichys Eismarillenknödel mit einem Tupfer BIO Schlag A, C, G, H

BIO **100% BIO Eiskaffee** 6,50
mit BIO Vanilleeis, BIO Kaffee, BIO Schlag und BIO Waffel C, G, A

BIO **100% BIO gemischtes Eis mit/ohne Schlag** 6,60/5,70
Drei Kugeln bestes BIO Eis mit oder ohne BIO Schlag und BIO Waffel C, G, A

**Unsere BIO Eissorten sind:** Vanille, Schokolade, Erdbeere, Mango, schwarze Ribisel und Kaffee

# Kaffeespezialitäten

## ausschließlich mit Julius Meinl BIO Fairtrade Kaffee

| | |
|---|---|
| Kleiner Mokka, Kleiner Brauner G | 3,10 |
| Großer Mokka, Großer Brauner G | 5,20 |
| Melange, Verlängerter G | 4,70 |
| Cappuccino, Latte Macchiato, Häferlkaffee G | 5,20 |
| Einspänner (gr. Mokka mit viel Schlagobers) G | 6,10 |
| Ausgesuchte Sonnentor Bio-Teesorten | 4,60 |
| Zotter BIO heiße Schokolade G | 5,70 |

***Auf Wunsch bereiten wir alle Kaffeespezialitäten auch***
***mit Sonnentor koffeinfreiem BIO Kaffee ODER Oatly Hafermilch für Sie zu.***

# Hausgemachte BIO Limonaden

DIE natürliche Erfrischung schlechthin – wir bieten Ihnen unsere hausgemachten 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

## Limone - Minze – Zitrone

BIO Limonensirup wird mit Minzeblättern und BIO Zitronen
mit Soda- oder Leitungswasser aufgespritzt

**0,5l Krug** 6,20

# Martiniganslzeit 1.11. bis 22.11.2026



Ein absolutes Highlight im Spätherbst!
**Bitte rechtzeitig Tisch & Gänse reservieren:**

## 02252 524 55

# Haben Sie Ihre Weihnachtsfeier schon reserviert?

Wir bieten den perfekten Rahmen für jede Feier, ob im Verein, mit der Firma oder im Familienkreis.
Fragen Sie uns gleich jetzt nach Ihrem Wunschtermin.



# Aperitifvorschläge

| | |
|---|---|
| Schlumberger Secco White mit/ohne Orangensaft | 4,50 |
| Rose Frizzante, Weinbau Fuchs, Traiskirchen | 4,70 |
| Campari Orange | 6,10 |
| Hugo (mit hausgemachtem Hollersirup und Minze) | 6,10 |
| Aperol Sprizz | 6,10 |
| Sarti Sprizz | 6,10 |

# Alkoholfreie Getränke

### BIO Fruchtsäfte

| | | |
|---|---|---|
| Naturtrüber Apfelsaft, Apfel-Karotten-Saft, Birnensaft | 0,25l | 4,10 |
| Marillennektar, Johannisbeersaft | 0,25l | 4,10 |
| Erdbeersaft | 0,25l | 4,10 |
| Traubensaft (Most bei uns 😉) | 0,25l | 4,00 |

### 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 BIO Zitronensaft | 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 |

# Faß- und Flaschenbiere

### BIO Bier vom Fass

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Ottakringer Goldfassl Pur A | 0,3l | 4,80 | 0,5l | 5,30 |
| Schladminger Zwickl, ungefiltert A | 0,3l | 4,90 | 0,5l | 5,60 |
| Schladminger Schneeweiße – Hefeweizen A | 0,3l | 4,90 | 0,5l | 5,60 |

### Flaschenbiere

| | | |
|---|---|---|
| Hadmar BIO Bier, Weitrabräu A | 0,5l | 5,60 |
| Puntigamer „Bieriges“, Kaiser Doppelmalz A | 0,5l | 5,20 |
| Augustiner Edelstoff, Augustinerbräu München A | 0,5l | 5,70 |

### Alkohlfreies Bier aus der Flasche

| | | |
|---|---|---|
| Gösser alkoholfrei A | 0,5l | 5,10 |
| Edelweiß alkoholfrei A | 0,5l | 5,10 |