

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 Fischarten | Gut Dornau, Leobersdorf |
| Hendl | 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 |
| Hendlerl | 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 | BioGast, Zwettl |
| Rucola, Knoblauch, Tomaten | Achleitner Biohof, Eferding |
| 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, | |
| Birnsaft | 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 Meinel, 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 2,50.
 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 | 16,40/13,00 |
| Fein gehacktes <u>BIO Rinderfilet</u> perfekt abgeschmeckt mit Salz, Cayennepfeffer, Kapern, Zwiebel- und Essiggurkerlwürfeln, verfeinert mit <u>BIO Senf</u> und <u>BIO Ketchup</u> – serviert mit <u>hausgebackenem BIO Toast</u> und <u>BIO Butter</u> A, C, M | |
|  Gugumucks Wiener Schnecken | 14,90 |
| 6 Stück Gugumucks Wiener Schnecken in hausgemachter Kräuterbutter gratiniert, mit <u>hausgebackenem BIO Toast</u> serviert A, C, M | |
|  100% BIO Kräftige Rindssuppe | 4,60 |
| Täglich frisch gekochte <u>BIO Rindssuppe</u> mit dem mitgekochten <u>BIO Suppengemüse</u> serviert A, G, F, L, C Einlage nach Wahl: Frittaten (A, G, C), Leberknödel (A, C) <i>ODER</i> <u>BIO Grießnockerl</u> (G, A) | |
|  100% BIO französische Zwiebelsuppe | 6,50 |
| Abgeschmeckt mit Weißwein, überbacken mit Weißbrotwürfeln und würzigem <u>BIO Bergkäse</u> A, F, L, C, G | |
| Eierschwammerlcremesuppe | 6,50 |
| Wunderbare Eierschwammerlcremesuppe mit unseren hausgemachten <u>BIO Croutons</u> und einem Tupper <u>BIO Schlag</u> serviert G, A, L | |

Heimische Süßwasserfische ausschließlich von der Teichwirtschaft Gut Dornau

| | |
|---|--------------------|
| Saibling | 21,70/15,90 |
| Knusprig, auf der Haut gebratenes Filet vom <u>Saibling</u> mit knackigem <u>BIO Gemüse</u> , hausgemachter Kräuterbutter und Petersilerdäpfeln D, A, G, M | |
| „Fish & Chips“ vom Wels | 21,70/15,90 |
| Im Bierteig gebackene Streifen vom <u>Welsfilet</u> mit <u>BIO Erdäpfel Wedges</u> und hausgemachter Knoblauch Mayonnaise D, A, G, M, C | |
| Lachsforelle | 21,70/15,90 |
| Gebratenes Filet von der <u>Lachsforelle</u> mit cremigem <u>BIO Risotto</u> mit Eierschwammerln 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 | |

Vegetarische und Schwammerl Schmankerln

| | |
|---|----------------------------|
| BIO 100% BIO Geröstete Knödel mit BIO Zwiebel, BIO Ei und grünem BIO Salat A, C, G | 13,30/10,80 |
| Geröstete Eierschwammerln mit BIO Zwiebeln und BIO Ei geröstete Eierschwammerln, mit Petersilerdäpfeln serviert G, C | 16,90/13,10 |
| Eierschwammerlsauce Herzhafte Eierschwammerlsauce mit hausgemachten BIO Semmelknödeln A, G, C mit 3 Stück rosa gebratenen Schweinemedallions | 17,50/13,90 23,50/17,90 |
| Gebackene Steinpilze Die Könige des Waldes, serviert mit unserer hausgemachten Sauce Tartar und Petersilerdäpfeln G, C | 21,50/15,30 |

Kalb

| | |
|--|-------------|
| Kalbswiener Das Original – mit Petersilerdäpfeln und gemischtem BIO Salat A, C, G, M | 21,50/15,30 |
| Kalbsleber Geröstete Kalbsleber mit BIO Erdäpfelstampf und BIO Röstzwiebeln A, G | 21,90 |

Rind

| | |
|--|-------------|
| BIO 100% BIO Tafelspitz vom Waldviertler Blondvieh Gekochter BIO Tafelspitz mit BIO Cremespinat, BIO Apfelkren und BIO Erdäpfeln A, G, C, L | 21,90/16,00 |
| Altwiener Zwiebelrostbraten Unser Klassiker – butterweich geschmorter Rostbraten von der Kalbin, serviert mit BIO Braterdäpfeln und BIO Röstzwiebeln A, G, M | 20,70 |
| BIO Steak vom Waldviertler Blondvieh Auf Ihren Wunsch gebratenes 200g BIO Rinderfilet mit Speckfisolen und hausgemachten BIO Steakhouse Fries, wahlweise mit Kräuterbutter ODER cremiger Pfeffersauce G, M | 38,50/27,50 |
| BIO 100% BIO Gulasch Esterhazy Art vom Waldviertler Blondvieh Traditionelles Gulasch von der BIO Rinderwade mit BIO Gemüsestreifen, BIO Sauerrahm und BIO Semmelknödel A, C, G, M | 16,00 |
| BIO 100% BIO Chili con Carne Würziges Chili con Carne mit BIO Bohnen und hausgemachtem BIO Naan Brot A, G, H | 13,00 |

Schwein

| | | |
|------------|--|-------------|
| BIO | 100% BIO Butterweich geschmorter BIO Schweinebauch | 20,80/14,20 |
| | 40 Stunden gegarter <u>BIO Schweinebauch</u> mit perfekter Knusperkruste, serviert mit Eierschwammerlsauce und <u>BIO Semmelknöderl</u> A, G, C | |
| BIO | 100% BIO Pulled Pork Burger | 19,60 |
| | 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 | |
| | Schweinemedallions | 19,60/14,50 |
| | Rosa gebraten, mit cremiger Pfeffersauce, <u>BIO Gemüse</u> und Krokette G, F, A | |
| | Steinpilzschnitzel | 20,60/13,70 |
| | Saftiges Schweinsschnitzel in einer cremigen Steinpilzsauce Beilage nach Wahl: Reis, Petersilerdäpfeln ODER Krokette A, C, G | |
| | Wiener Schnitzel | 14,80/11,00 |
| | ganz Klassisch – mit Petersilerdäpfeln und <u>gemischtem BIO Salat</u> A, C, G, M | |
| | Cordon Bleu mit <u>BIO Bergkäse</u> und Schinken | 17,30/12,60 |
| | mit Pommes Frites & <u>gemischtem BIO Salat</u> serviert A, C, G, M | |

Geflügel

| | | |
|--|--|-------------|
| | 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 | |
| | Putenschnitzel gebacken | 16,40/12,10 |
| | mit Petersilerdäpfeln und <u>gemischtem BIO Salat</u> A, C, G, M | |
| | Puten Cordon Bleu mit <u>BIO Bergkäse</u> und Putenschinken | 18,20/13,50 |
| | mit Pommes Frites und <u>gemischtem BIO Salat</u> A, C, G, M | |
| | Putenstreifen Salat | 17,50/13,10 |
| | Gebackene ODER 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 | |

Kleinigkeiten

| | | |
|--|---|------------|
| | 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 | |

Nachspeisen

| | |
|---|-----------|
| Mohr im Hemd | 8,30 |
| Ein Klassiker der Wiener Küche serviert mit einem Tupfer Schlag A, C, G, H | |
| BIO 100% BIO Marmelade Palatschinken | 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 | |

Eisspezialitäten

Vom Tichy in Wien & BIO Eiswerk in Bergheim

| | |
|--|-----------|
| Tichys Eismarillenknödel | 7,50/4,00 |
| 2 Stück Tichys Eismarillenknödel mit einem Tupfer <u>BIO Schlag</u> A, C, G, H | |
| BIO 100% BIO Milkshake | 6,20 |
| Beste <u>BIO Milch</u> mit 2 Kugeln <u>BIO Eis</u> und einem Tupfer <u>BIO Schlag</u> garniert C, G, A | |
| BIO 100% BIO Eiskaffee | 6,20 |
| mit <u>BIO Vanilleeis</u> , <u>BIO Kaffee</u> , <u>BIO Schlag</u> und <u>BIO Waffel</u> C, G, A | |
| BIO 100% BIO gemischtes Eis mit/ohne Schlag | 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, 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 |
| Einspanner (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 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

Limone - Minze – Zitrone

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



0,5l Krug

6,20

Wussten Sie schon?

Wissenswertes über Eierschwammerl und Steinpilze

Eierschwammerl sind DIE beliebtesten Pilze der Österreicher!

Bei uns wächst das „Gold des Waldes“ zwischen Juni und September. Während man in Deutschland von „Pfifferlingen“ spricht, ließ man sich bei der Namensgebung des „Eierschwammerls“ in Österreich von dessen Farbe inspirieren.

In puncto Aussehen, Aroma und Duft kann sich, nach Meinung vieler Experten, generell kein Pilz mit dem Steinpilz messen. „Ein Steinpilz ist einfach perfekt.“

Der Steinpilz war auch der erste Pilz auf dem europäischen Kontinent, bei dem Wirkstoffe mit Anti-Tumor-Aktivität nachgewiesen wurden, u. a. Vitamin E.



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 <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 |
|---|--|--|-------|------|

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 |

Alkoholfreies Bier aus der Flasche

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