

## 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
Hendl	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, Walnüsse, Babyspinat, Schlagobers	BioGast, Zwettl
Rucola, Knoblauch, Tomaten, rote Rüben	Achleitner Biohof, Eferding
Rinderknochen	Sonnberg Bio Fleisch, Unterweißenbach
Linsen	Bio Gschichtl, Theresienfeld
Hartweizengrieß, Weizenmehl, Schokolade	Nestelberger Schälmmühle, 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 2,50.  
Alle Speisen und Getränke sind inklusive aller gesetzlichen Abgaben und Steuern  
Gerne bieten wir Ihnen einige Speisen auch im „Kleinformat“ an.

## Vorspeise und Suppen

**Beef Tartar vom Waldviertler Blondvieh** 16,40/13,00

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**

**BIO 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**)

**BIO 100% BIO französische Zwiebelsuppe** 6,50  
Abgeschmeckt mit Weißwein, überbacken mit Weißbrotwürfeln und würzigem BIO Bergkäse **A, F, L, C, G**

**BIO 100% BIO Knoblauchcremesuppe** 6,50  
Wärmende Cremesuppe vom BIO Knoblauch, mit unseren hausgemachten BIO Croutons und einem Tupfer BIO Schlag serviert **G, A, L**

## Vegetarische Schmankerln

**BIO 100% BIO Geröstete Knödel** 13,30/10,80  
mit BIO Zwiebel, BIO Ei und grünem BIO Salat **A, C, G**

**BIO 100% BIO Linsen mit Knödel** 15,30/11,50  
BIO Berglinsen aus Theresienfeld mit BIO Wurzelgemüse Würfeln, serviert mit unseren hausgemachten BIO Semmelknödeln **A, C, G, H**

**BIO 100% BIO Erdäpfelgnocchi** 14,90/10,90  
Hausgemachte BIO Erdäpfelgnocchi in einer BIO Weißwein Creme, mit BIO Babyspinat, BIO Walnüssen und BIO roten Rüben serviert **A, C, G**

**BIO 100% BIO Käsespätzle** 14,90/10,90  
Hausgemachte BIO Spätzle mit BIO Bergkäse überbacken und BIO Röstzwiebeln garniert **A, G, C**

### Allergene Codierung:

A – Glutenhaltiges Getreide

B – Krebstiere

C – Eier

D – Fische

E – Erdnüsse

F – Soja

G – Milch

H – Schalenfrüchte

L – Sellerie

R – Schwefeldioxid und Sulfite mit mehr als 10mg/kg bzw. 10mg/ltr

M – Senf

N – Sesam

O – Lupine

P – Weichtiere

# Heimische Süßwasserfische von der Teichwirtschaft Gut Dornau

<b>Saibling</b>	21,70/15,90
Knusprig, auf der Haut gebratenes Filet vom <u>Saibling</u> mit knackigem <u>BIO Gemüse</u> , hausgemachter Kräuterbutter und Petersilerdäpfeln <b>D, A, G, M</b>	
<b>„Fish &amp; Chips“ vom Wels</b>	21,70/15,90
Im Bierteig gebackene Streifen vom <u>Welsfilet</u> mit <u>BIO Erdäpfel Wedges</u> und hausgemachter Knoblauch Mayonnaise <b>D, A, G, M, C</b>	
<b>Karpfen</b>	19,70/14,20
Gebackenes Karpfenfilet mit unserer hausgemachten Sauce Tartar und Petersilerdäpfeln <b>A, C, D, G, M</b>	




## Reh

<b>Rehbutterschnitzel</b>	18,90
Feinstes Butterschnitzel vom Damwild mit Waldpilzsauce und <u>BIO Erdäpfel-Maroni-Stampf</u> <b>G, A</b>	

## Kalb

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

## Rind

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

## Schwein

**BIO** **100% BIO Butterweich geschmorter BIO Schweinebauch** 20,80/14,20  
 40 Stunden gegarter BIO Schweinebauch mit perfekter Knusperkruste,  
 serviert mit BIO Linsen und BIO Semmelknödel A, G, C

**BIO** **100% BIO Pulled Pork Burger** 19,60  
 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

**Schweinemedallions** 19,60/14,50  
 Rosa gebraten, mit cremiger Pfeffersauce, BIO Gemüse und Kroketten G, F, A

**Steinpilzschnitzel** 20,60/13,70  
 Saftiges Schweinsschnitzel in einer cremigen Steinpilzsauce  
**Beilage nach Wahl:** Reis, Petersilerdäpfeln ODER Kroketten A, C, G

**Wiener Schnitzel** 14,80/11,00  
 ganz Klassisch – mit Petersilerdäpfeln und gemischtem BIO Salat A, C, G, M

**Cordon Bleu mit BIO Bergkäse und Schinken** 17,30/12,60  
 mit Pommes Frites & gemischtem BIO Salat serviert A, C, G, M

## Geflügel

**BIO Backhenderl** 19,70  
 Gebackenes BIO Henderl mit BIO Erdäpfel-Vogerl-Salat  
 und steirischem Kürbiskernöl A, C, L, G, M

**Putenschnitzel gebacken** 16,40/12,10  
 mit Petersilerdäpfeln und gemischtem BIO Salat A, C, G, M

**Puten Cordon Bleu mit BIO Bergkäse und Putenschinken** 18,20/13,50  
 mit Pommes Frites und gemischtem BIO Salat A, C, G, M

**Putenstreifen Salat** 17,50/13,10  
 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** 8,70  
 Getoastetes Schwarzbrot mit Geselchtem, BIO Bergkäse und Röstzwiebeln belegt,  
 und zwei Spiegeleiern garniert A, C, G

**Gebackener Toast** 8,70  
 Schinken-Käse-Toast gebacken mit BIO Salatgarnitur serviert A, C, G

**Spaghetti mit Sauce Bolognese** 13,30/8,80  
 serviert mit BIO Bergkäse und grünem BIO Salat A, C

## Nachspeisen

<b>Mohr im Hemd</b>	8,30
Ein Klassiker der Wiener Küche serviert mit einem Tupfer Schlag A, C, G, H	
<b>BIO 100% BIO Marmelade Palatschinken</b>	4,90/3,20
Zwei Stück <u>BIO Palatschinken</u> mit hausgemachter <u>BIO Marillenmarmelade</u> und <u>BIO Staubzucker</u> A, C, G	
<b>Schokolade-Nuss-Palatschinken</b>	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	
<b>Holzinger Cremeschnitte</b>	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

<b>Tichys Eismarillenknödel</b>	7,50/4,00
2 Stück Tichys Eismarillenknödel mit einem Tupfer <u>BIO Schlag</u> A, C, G, H	
<b>BIO 100% BIO Eiskaffee</b>	6,20
mit <u>BIO Vanilleeis</u> , <u>BIO Kaffee</u> , <u>BIO Schlag</u> und <u>BIO Waffel</u> C, G, A	
<b>BIO 100% BIO gemischtes Eis mit/ohne Schlag</b>	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



0,5l Krug

6,20

## Am 18.2.2026 ist Heringsschmaus

### 18.2.2026 – Heringsschmaus

Heringssalate, hausgemachtes Sushi, Räucherfischspezialitäten und Fischpasteten, warme Fischschmankerln sowie köstliche Desserts lassen die Herzen aller Fischliebhaber höherschlagen.



Aperitif ab 18.30 Uhr

Büffetstart: 19.00 Uhr

Büffetpreis ohne Aperitif: € 59,50/Person

Tischreservierung erforderlich! [02252 52455](tel:0225252455) oder [info@hotel-holzinger.at](mailto:info@hotel-holzinger.at)

## Ab dem 19.2.2026 geht 's „FISCHig“ weiter:

In der Fastenzeit verwöhnen wir Sie mit einer Fischspezialitätenkarte zusätzlich zur regulären Speisekarte



## 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

### Alkohlfreies Bier aus der Flasche

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