



Köstlich, herzlich, nachhaltig – einfach Holzinger

Liebe Gäste!

Herzlich willkommen in der Gastwirtschaft & Hotel Holzinger.

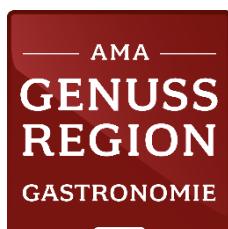
In den folgenden Zeilen möchten wir Ihnen gerne unsere Philosophie etwas näher vorstellen.

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, Vogelsalat, Salat	BioGast, Zwettl
Äpfel, Zwiebel, Weißkraut, Wurzelgemüse	BioGast, Zwettl
Cheddar, Hokkaido Kürbis	BioGast, Zwettl
Rucola, Knoblauch, Tomaten	Achleitner Biohof, Eferding
Rinderknochen	Sonnberg Bio Fleisch, Unterweißenbach
Linsen	Bio Gschichtl, Theresienfeld
Hartweizengrieß, Weizenmehl, Schokolade	Nestelberger Schälmühle, Perg

Ebenso wie folgende BIO Getränke:

Johannisbeersaft, Marillensaft	Höllinger, Pressbaum
Naturtrüber Apfelsaft, Apfel-Karotten-Saft,	Die Hoflieferanten, Weistrach
Birnensaft	Hannes Hofer, Gumpoldskirchen
Traubensaft	Hasenfit, Hofkirchen
Erdbeersaft	Höllinger, Pressbaum
Ingwer-, Lavendel- und Rosensirup	Schladminger Brauerei, Schladming
Zwickl, Schneeweisse	Ottakringer Brauerei, Wien
Ottakringer Goldfassl PUR	WeitraBräu, Weitra
Hadmar BIOBier	Julius Meinl, Wien
Fairtrade Kaffee	Sonnentor, Zwettl
Kaffeinfreier Kaffee, Tees	Zotter Schokoladenmanufaktur, Riegersburg
Vollmilch Schokolade	NÖM, Baden

Unsere BIO Weine finden Sie auf unserer Weinkarte.

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

Maronicremesuppe 6,50
Winterliche Maronicremesuppe mit unseren hausgemachten BIO Croutons und einem Tupfer BIO Schlag 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 Semmelknöderln A, C, G, H

BIO 100% BIO Kürbisgnocchi 14,90/10,90
Hausgemachte BIO Erdäpfelgnocci in einer cremigen BIO Hokkaido Kürbis Sauce, überbacken mit BIO Bergkäse 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

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.

Heimische Süßwasserfische von der Teichwirtschaft Gut Dornau

Saibling 21,70/15,90

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

„Fish & Chips“ vom Wels 21,70/15,90

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

Karpfen 19,70/14,20

Gebackenes Karpfenfilet mit unserer hausgemachten Sauce Tartar und Petersilerdäpfeln **A, C, D, G, M**

Reh

Rehbutterschnitzel 18,90

Feinstes Butterschnitzel vom Damwild mit Waldpilzsauce und BIO Erdäpfel-Maroni-Stampf **G, A**

Kalb

Kalbswiener 21,50/15,30

Das Original – mit Petersilerdäpfeln und gemischtem BIO Salat **A, C, G, M**

Rind

BIO 100% BIO Tafelspitz vom Waldviertler Blondvieh 21,90/16,00

Gekochter BIO Tafelspitz mit BIO Cremespätzle, BIO Apfelpüree und BIO Erdäpfeln **A, G, C, L**

Altwiener Zwiebelrostbraten 20,70

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

BIO Steak vom Waldviertler Blondvieh 38,50/27,50

Auf Ihren Wunsch gebratenes 200g BIO Rinderfilet mit Speckfisolen und hausgemachten BIO Steakhouse Fries, **wahlweise mit** Kräuterbutter ODER cremiger Pfeffersauce **G, M**

BIO 100% BIO Gulasch Esterhazy Art vom Waldviertler Blondvieh 16,00

Traditionelles Gulasch von der BIO Rinderwade mit BIO Gemüsestreifen, BIO Sauerrahm und BIO Semmelknödel **A, C, G, M**

BIO 100% BIO Chili con Carne 13,00

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

Allergene Codierung:

A – Glutenhaltiges Getreide
B – Krebstiere
C – Eier
D – Fische
E – Erdnüsse

F – Soja
G – Milch
H – Schalenfrüchte
L – Sellerie

M – Senf
N – Sesam
O – Lupine
P – Weichtiere

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

Schwein

BIO	100% BIO Butterweich geschmorter BIO Schweinebauch	20,80/14,20
	40 Stunden gegarter <u>BIO Schweinebauch</u> mit perfekter Knusperkruste, serviert mit <u>BIO Linsen</u> 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	
	Schweinemedaillons	19,60/14,50
	Rosa gebraten, mit cremiger Pfeffersauce, <u>BIO Gemüse</u> 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 <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 Spiegeleieren 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 grünem <u>BIO Salat</u> A, C	
Gastwirtschaft & Hotel Holzinger	Teichgasse 2, 2514 Möllersdorf
Tel: 043 2252 524 55	www.hotel-holzinger.at

Nachspeisen

Mohr im Hemd	8,30
Ein Klassiker der Wiener Küche serviert mit einem Tupfer Schlag A, C, G, H	
Lebkuchentiramisu	8,30
Weihnachtliches Tiramisu mit BIO Mascarpone und Lebkuchen A, C, G	
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 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	3,00
Großer Mokka, Großer Brauner G	5,00
Melange, Verlängerter G	4,50
Cappuccino, Latte Macchiato, Häferlkaffee G	5,00
Einspänner (gr. Mokka mit viel Schlagobers) G	5,90
Ausgesuchte Sonnentor Bio-Teesorten	4,40
Zotter BIO heiße Schokolade G	5,50

*Auf Wunsch bereiten wir alle Kaffeespezialitäten auch
mit Sonnentor koffeinfreiem BIO Kaffee ODER Oatly Haermilch 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

Buffetstart: 19.00 Uhr

Buffetpreis ohne Aperitif: € 59,50/Person

Tischreservierung erforderlich! **02252 52455** oder 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
Marillennectar, 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 Holunderblüten sirup	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, Weitra Bräu 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