

**Köstlich, herzlich, nachhaltig – einfach Holzinger**

Liebe Gäste!

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 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!

Unsere GENUSS -Philosophie ist mit ein paar einfachen Worten erklärt: Mit unserem Angebot aus Küche und Keller werden wir dem stetig steigenden Bewusstsein der Gesellschaft über die Herkunft verwendeter Lebensmittel gerecht. Regionale und nachhaltige Küche sind nicht einfach nur Schlagworte in der Gastwirtschaft, sondern wir leben diese Küchenphilosophie tagtäglich.

Wir verwenden hauptsächlich Produkte aus den GENUSSREGIONEN ÖSTERREICH sowie Erzeugnisse von ausgesuchten Bio Bauern und Produzenten.

Die passenden Produkte finden Sie unterstrichen in unserer Speisekarte wieder.

Als **GenussWirt** setzen wir auf beste regionale Produkte, höchste Qualität und maximale Transparenz. Deswegen möchten wir Ihnen einige unserer Lieferanten aus den **GenussRegionen** vorstellen:



Tullnerfelder Schwein  
Steirischer Kren

Gut Streitdorf, Herzogenburg  
Steierkraft, St. Ruprecht/Raab

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



ALLE Fischarten

Pute

Hendel

Eier (Bodenhaltung)

Erdäpfel

Heimisches Schweinefleisch

Tullnerfelder Schwein

Kürbiskernöl

Fruchtsäfte

Gut Dornau, Leobersdorf

BioGast, Zwettl

BIO Steirerhuhn, Familie Lugitsch, Feldbach

Michael Gausterer, Guntramsdorf

Johann Cechovsky, Achau

Manfred Lisy, Inzersdorf

Bezugsquelle: AGM Wiener Neustadt

Familie Hütter, Gleisdorf

Familie Schilger, Mitterndorf

Österreichisches Obst & Gemüse der Saison: frisch vom Grünmarkt Wien

Milchprodukte aus Österreich mit dem AMA-Gütesiegel

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

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



Putenfleisch  
Henderl  
Rindfleisch  
Ente  
Bergkäse  
Jungzwiebeln  
Dinkel Risotto, Berglinsen  
Äpfel, Zwiebel

Weißkraut, Wurzelgemüse, Erdäpfel  
Schlagobers, Topfen, Buttermilch  
Eier, Tomaten, Vogerlsalat, Rucola  
Goldrübe  
Hokkaido Kürbis  
Kresse  
Kräuterseitlinge  
Frischkäse  
Rinderknochen, Schweinefleisch  
Hartweizengrieß, Weizenmehl, Polenta  
Verschiedene Gewürze, Senf

BioGast, Zwettl  
BIO Steirerhuhn, Familie Lugitsch, Feldbach  
BIO Fleischermeister Schober, Thunau am Kamp  
BIO Grieshof, Zellerbach  
BIO Käserei Plangger, Walchsee/Tirol  
Achleitner Biohof, Eferding  
Bio G´Schichtl, Theresienfeld  
Familie Maierhofer, Bio Platzl, Karlstetten  
Familie Maierhofer, Bio Platzl, Karlstetten  
Kärntner Milch, Spittal an der Drau  
BioGast, Zwettl  
Achleitner Biohof, Eferding  
Thayaland Bauernhof, Waschbach  
Rauers Ernte, Bierbaum/Safen  
Marchfelder Bio Pilze, Raasdorf  
Züger Frischkäse  
Sonnberg Bio Fleisch, Unterweißenbach  
Nestelberger Schälmmühle, Perg  
Sonnentor, Zwettl

**Ebenso wie folgende BIO Getränke:**

Bio Zisch Himbeer-Cassis  
Bionade Ingwer-Orange & Litschi  
Apfel-Karotten-Saft  
Zwickl, Schneeweiße  
Ottakringer Goldfassl PUR  
Fairtrade Kaffee  
Koffeinfreier Kaffee  
Tees  
Vollmilch Schokolade  
Waldviertler Vollmilch

Voelkel Naturkostafterei, Hühbeck  
Bionade, Ostheim  
Familie Maierhofer, Bio Platzl, Karlstetten  
Schladminger Brauerei, Schladming  
Ottakringer Brauerei, Wien  
Julius Meinl, Wien  
Sonnentor, Zwettl  
Julius Meinl, Wien & Sonnentor, Zwettl  
Zotter Schokoladenmanufaktur, Riegersburg  
NÖM, Baden



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.



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

**Gemeinsam Zeit verbringen - Familiensessen**

Wir haben lange getüftelt und geplant, umgebaut, Lebensmittel und Produzenten gesucht, um Ihnen schlussendlich unser altes Gasthaus (Eingang ums Eck) im neuen Glanz zu präsentieren.



### Der besondere Ablauf

Sie geben uns schon bei der Tischreservierung Ihren Speisenwunsch bekannt. So wird dann Ihr ganz persönlicher Familientisch individuell für Sie gedeckt. Wir servieren die Suppe in einer großen Terrine, die Hauptspeise und das Dessert auf Platten. Jeder nimmt sich so viel oder so wenig wie jeder möchte – ganz wie zu Hause, nur haben Sie nicht die „Wirtschaft“ ☺

### Öffnungszeiten Familienwirtshaus:

Donnerstag & Freitag von 17.30 bis 22.00 Uhr

Samstag, Sonntag, Feiertag von 11.30 bis 15.00 Uhr



### Speisenauswahl:

#### **Suppe – im Suppentopf mit verschiedenen Wahlenlagen in Schüsserln serviert:**

100% BIO Klare Rindssuppe mit BIO Wurzelgemüse

Einlagensortiment: BIO Frittaten, BIO Grießnockerl, BIO Backerbsen

#### **Hauptspeisen – 4 Wahlmöglichkeiten, auf Platten serviert, bitte geben Sie uns Ihre Auswahl bekannt**

1) 100% BIO Bratl-Essen

zarter BIO Schweinsbraten mit Knusperkruste, Bratensaft, BIO Serviettenknödel, BIO Sauerkraut und BIO Gemüse (Brokkoli, Erbsen oder Karotten)

2) Wiener Backvariation-Essen

kleine Wiener Schnitzerl, Putenstreifen in Sesam, geb. Gemüse (Brokkoli, Champignons, Paprika) mit Sauce Tartar, Petersilienerdäpfeln, Reis oder Pommes Frites

3) BIO Hendl-Essen

Herzhaftes BIO Grillhenderl mit Semmelfülle, Bratensaft, BIO Gemüsebeilage (Brokkoli, Erbsen oder Karotten), grüner Salat mit Dressing

#### **Dessert**

Palatschinkenvariation

„nur“ Zucker, Marmelade und

Schokolade-Nuss-Palatschinken

#### **Preise:**

€ 22,50 Erwachsene

€ 11,50 Kinder 7-13 Jahre

GRATIS Kinder 0-6 Jahre



Ihre Tischreservierung nehmen wir **ab sofort** gerne entgegen.

**Martiniganszeit**  
**von 1.11. bis 18.11.2018**

Unsere BIO Weidegänse bekommen wir



## von der Familie Mutschlechner vom Weidehof am Windenegg

### Suppe

**Ganssuppe** € 4,50  
Klassische Gänsesuppe mit Bio Wurzelgemüse und Bröselknödel A, C, G

### Hauptspeisen

**Martinigansl** € 18,90  
Klassisches Viertel von der Martinigans, knusprig gebraten und ausgebeint mit Rotkraut, Erdäpfelknödel und dem eigenen Bratensaft serviert G, A



**Grammelknödel von der südburgenländischen BIO Weidegans** € 12,90  
Gefüllter Erdäpfelknödel mit knusprigen Grammeln von der BIO Weidegans, auf gschmackigem Apfel-Rotkraut serviert A, C, G



**„Das Beste von der südburgenländischen BIO Weidegans“** € 22,90  
Saftige Tranchen von Brust und Keule einer BIO Weidegans, mit Serviettenknödel und Apfel-Rotkraut serviert H, G

### Desserts

**Maronitarte** € 5,90  
Hauchdünner Mürbteig gefüllt mit herzhafter Maronicreme, mit einem Tupfer Schlagobers A, C, G, H

**Maroni Tiramisu** € 5,90  
Köstliches hausgemachtes Tiramisu mit Maroni-Mascarpone-Creme, und feinsten Biskotten A, C, G, H


### Vorspeisen und Suppen

Für Ihr Gedeck mit frischem Jourg Gebäck und verschiedenen Aufstrichen berechnen wir € 2,10

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** € 12,90 € 10,50  
Fein gehacktes BIO Rinderfilet perfekt abgeschmeckt mit Salz, Cayennepfeffer, Kapern, Zwiebel- und Essiggurkerlwürfeln, verfeinert mit Senf, Ketchup und einem Schuss Cognac – serviert mit hausgebackenem BIO Toast und BIO Butter A, C, M

**Goldrüben Carpaccio**  € 7,90  
Hauchdünn geschnittene BIO Goldrübe mit gebratenen BIO Kräuterseitlingen, BIO Kresse und BIO Bergkäse G, M

**Kräftige BIO Rindssuppe** **100% BIO** € 3,30

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)

**Französische Zwiebelsuppe** **100% BIO** € 4,50

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

**Cremesuppe vom BIO Hokkaido Kürbis** **100% BIO** € 4,50

Samtige Cremesuppe vom BIO Hokkaido Kürbis mit hausgebackenen BIO Croutons A, G, C

#### 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	

## Vegetarisch & Kürbisschmankerln

**Cremige Polenta mit gebratenen Kräuterseitlingen** € 12,90 € 8,90

Cremig gekochte BIO Polenta, serviert mit gebratenen BIO-Kräuterseitlingen  
und BIO Bergkäse G

**100% BIO**

**Steinpilz Teigtascherl** € 12,90 € 8,90

Hausgemachte Teigtascherl gefüllt mit Steinpilzen und BIO Frischkäse,  
serviert in einer Cremesauce C, G, A

**Erdäpfelgnocchi und Kürbis** **100% BIO** € 12,90 € 8,90

Hausgemachte BIO Erdäpfelgnocchi mit cremigem BIO Hokkaido Kürbis,  
BIO Ruccola und BIO Bergkäse A, G, C, M

**Kürbis Cordon Bleu** € 13,90 € 10,20

Drei Cordon Bleus vom Kürbis gefüllt mit BIO Bergkäse und Schinken,  
serviert auf einem knackigen Salatbett A, G, C

## Heimische Süßwasserfische

ausschließlich von der Teichwirtschaft Gut Dornau

<p><b>Saibling</b> Knusprig, auf der Haut gebratenes Filet vom <u>Saibling</u> mit knackigem <u>BIO Gemüse</u>, hausgemachter Kräuterbutter und Petersilienerdäpfel <b>D, A, G, M</b></p>	<p>€ 16,90</p>	<p>€ 11,90</p>
<p><b>Lachsforelle</b> Gebratenes Filet von der <u>Lachsforelle</u> auf cremigem <u>BIO Dinkel Risotto</u> und <u>BIO Kürbis</u> <b>A, D, G</b></p>	<p>€ 17,90</p>	<p>€ 12,30</p>

## Fleisch

<p> <b>Steinpilzschnitzel</b> Saftiges Schnitzel vom Tullnerfelder Schwein in einer cremigen Steinpilzsauce Beilage nach Wahl: Reis, Petersilienerdäpfel ODER Kroketten <b>A, C, G</b></p>	<p>€ 16,90</p>	<p>€ 11,30</p>
<p><b>Zweierlei von der BIO Ente</b>  Rosa gebratene und geschmorte <u>BIO Ente</u>, serviert mit glacierten <u>BIO Karotten</u> und hausgemachten <u>BIO Erdäpfel Knödeln</u> <b>A, C, G</b></p>	<p>€ 17,90</p>	
<p><b>BIO Schweinebauch</b>  Butterweich gegarter <u>BIO Schweinebauch</u> mit Knusperkruste. Serviert mit Theresienfelder <u>BIO Specklinsen</u> und <u>BIO Semmelknödeln</u> <b>A, G, C, H</b></p>	<p>€ 14,90</p>	
<p><b>Tafelspitz vom Waldviertler Blondvieh</b>  Gekochter <u>BIO Tafelspitz</u> mit <u>BIO Cremespinat</u>, <u>Apfelkren</u> und <u>BIO Erdäpfeln</u> <b>A, G, C, L</b></p>	<p>€ 17,90</p>	<p>€ 12,90</p>
<p><b>Steak vom Waldviertler Blondvieh</b> Auf Ihren Wunsch gebratenes <u>BIO Rinderfilet</u> mit Speckfisolen und hausgemachten <u>BIO Steakhouse Fries</u>, <i>wahlweise</i> mit Kräuterbutter <i>ODER</i> cremiger Pfeffersauce <b>G, M</b></p>	<p>€ 28,90</p>	<p>€ 19,50</p>
<p> <b>Wiener Schnitzel</b> Der Klassiker – Knuspriges <u>Schnitzel</u> vom <u>Tullnerfelder Schwein</u> mit Petersilienerdäpfeln und gemischtem Salat <b>A, C, G, M</b></p>	<p>€ 10,90</p>	<p>€ 7,90</p>
<p> <b>Cordon Bleu</b> Saftiges <u>Schnitzel</u> vom <u>Tullnerfelder Schwein</u>, mit <u>BIO Bergkäse</u> und Schinken gefüllt, mit Pommes Frites &amp; gemischtem Salat serviert <b>A, C, G, M</b></p>	<p>€ 12,50</p>	<p>€ 8,90</p>




<b>Kalbswiener</b> Das Original – mit Petersilienerdäpfeln und gemischtem Salat <b>A, C, G, M</b>	€ 16,90	€ 11,90
<b>Gulasch Esterhazy Art vom Waldviertler Blondvieh</b> Traditionelles Gulasch von der <u>BIO Rinderwade</u> mit <u>BIO Gemüsestreifen</u> , Sauerrahm und Serviettenknödel <b>A, C, G, M</b>	€ 11,90	€ 8,50
<b>Backhenderl</b> Gebackenes <u>BIO Henderl</u> mit Erdäpfel- <u>BIO Vogerl</u> -Salat und steirischem <u>Kürbiskernöl</u> <b>A, C, L, G, M</b>	€ 14,20	
<b>Putenstreifen Salat</b> Gebackene <b>ODER</b> gegrillte Streifen von der <u>Bio-Pute</u> , serviert auf knackigen Blattsalaten, Paprikastreifen, Tomaten, Gurkenscheiben, Croutons und gerösteten <u>Kürbiskernen</u> <b>A, C, G</b>	€ 12,90	€ 9,20

### Außerdem gibt es noch:

<b>Haustoast</b> Schwarzbrot mit Geselchtem, Käse und Röstzwiebeln belegt, und zwei Spiegeleier garniert <b>A, C, G</b>	€ 6,20	
<b>Grubersalat</b> Käse, Schinken und Ei auf knackigem Blattsalat mit Vollkornbrot serviert <b>A, C, G</b>	€ 9,30	
<b>Spaghetti Bolognese</b> mit grünem Salat <b>A, C</b>	€ 9,30	€ 6,60
<b>Schweinemedallions</b> Rosa gebraten, mit cremiger Pfeffersauce und Kroketten <b>G, F</b>	€ 14,50	€ 9,70

### Nachspeisen

<b>Schokoholic – 10 Minuten Wartezeit – aber jede Minute wert ☺</b> Warmer Schokoladekuchen mit flüssigem Kern, serviert mit selbstgepflücktem und –gemachtem Hollerkoch <b>A, C, G</b>	€ 5,90	
<b>Zwetschken-Streusel-Kuchen</b>  BIO Zwetschken-Streusel-Kuchen trifft auf hausgemachtes BIO Buttermilch-Sturm-Eis <b>A, C, G</b>	€ 5,90	
<b>Marmelade Palatschinken</b> Zwei Stück Palatschinken mit hausgemachter Marillenmarmelade und Staubzucker <b>A, C, G</b>	€ 3,90	€ 3,00

<b>Schokolade-Nuss-Palatschinken</b>	<b>€ 4,90</b>	<b>€ 3,40</b>
Zwei Stück Palatschinken mit Schokolade-Nuss-Fülle, Schlagobers und warmer Schokosauce <b>A, C, G, H</b>		

<b>Holzinger Cremeschnitte</b>	<b>€ 5,90</b>	<b>€ 4,60</b>
Blätterteig gefüllt mit Schlagobers, hausgemachter Vanillesauce und Eierlikör <b>A, C, G</b>		

## Alkoholfreie Getränke

### Naturtrübe Fruchtsäfte

Naturtrüber Apfelsaft, Familie Hammer, Forchtenstein	0,25l	€ 3,20
Naturtrüber Birnensaft, Familie Schilger, Mitterndorf/Fischa	0,25l	€ 3,20
Marillennektar, Familie Schilger, Mitterndorf, Fischa	0,25l	€ 3,20
BIO Apfel-Karotten-Saft, Familie Maierhofer, Karlstetten	0,25l	€ 3,20

### Bio-Limonaden

Bio Zisch Sauerkirsche oder Himbeer-Cassis	0,33l	€ 3,00
Bionade Ingwer-Orange oder Litschi	0,33l	€ 3,00
BIO Eistee	0,33l	€ 3,50

### Bitter Limonaden

Fentimans Organic Tonic Water oder Organic Ginger Ale	0,125l	€ 2,90
---	--------	--------

### Mineralwasser

Römerquelle Mineralwasser, still oder prickelnd	0,33l	€ 2,30	0,75l	€ 5,20
Sodawasser			0,25l	€ 1,30

### Jugendgetränke

Sodawasser mit frisch gepresstem Zitronensaft	0,25l	€ 1,70
Sodawasser mit Holunderblütensirup	0,25l	€ 1,60
Sodawasser mit Himbeersirup	0,25l	€ 1,60

### Limonaden

Coke, Coke light, Coke Zero, Frucade, Sprite, Almdudler	0,33l	€ 3,00
---	-------	--------

## Faß- und Flaschenbiere

### BIO Bier vom Fass

Ottakringer Goldfassl Pur <b>A</b>	0,3l	€ 3,20	0,5l	€ 3,60
Schladminger Zwickl, ungefiltert <b>A</b>	0,3l	€ 3,60	0,5l	€ 4,00
Schladminger Schneeweiße – Hefeweizen <b>A</b>	0,3l	€ 3,40	0,5l	€ 3,80

### Flaschenbiere

Puntigamer „Bieriges“, Kaiser Doppelmalz <b>A</b>	0,5l	€ 3,40
Augustiner Edelstoff	0,5l	€ 3,90

### Alkoholfreies Bier aus der Flasche

Gösser alkoholfrei <b>A</b>	0,5l	€ 3,30
Edelweiß alkoholfrei <b>A</b>	0,5l	€ 3,30

## Julius Meinel BIO Fairtrade Kaffee mit Waldviertler BIO Vollmilch



Kleiner Mokka, Kleiner Brauner G	€ 2,20
Großer Mokka, Großer Brauner G	€ 3,60
Melange, Verlängerter G	€ 3,20
Cappuccino mit Schlagobers G	€ 3,70
Latte Macchiato, Häferlkaffee G	€ 3,60
Ausgesuchte Julius Meinl Bio-Teesorten	€ 3,20
Zotter BIO heiße Schokolade G	€ 4,10

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