

BEWERTUNG

Der „HOLZINGER“ als Gasthaus und Restaurant besteht bereits seit 1959 und hat eine lange Tradition für gute Hausmannskost. Heute ist es die erste bio-zertifizierte Gastwirtschaft im Bezirk Baden. Trotz der Top-Qualität sind die Preise eher moderat und die Portionen, wie man es von einem traditionellen Wirtshaus gewohnt ist, durchaus üppig. Wir haben für unser dreigängiges Menü plus Getränke ganz genau 80,- Euro gezahlt. Einen Pluspunkt bekommt noch das zuvorkommende Service, das auch bei „schwierigen“ Gästen nicht die Augen verdreht. Als Besonderheit sei noch das „Familienessen“ erwähnt. Hier werden auf Vorbestellung die Speisen in Schüsseln und auf Platten serviert, so dass sich jeder nehmen kann was und wie viel er mag. Eine tolle Idee, da es das Essengehen mit einer größeren Familie und Kindern unterschiedlichen Alters sicher stressfreier gestaltet.

Gastwirtschaft Holzinger

Teichgasse 2
A-2514 Möllersdorf
www.hotel-holzinger.at

Montag - Freitag: 11.00 - 22.00 Uhr.
Samstag, Sonntag & Feiertag: 11.00 - 15.00 Uhr

Küche: ★★★★★
Getränke: ★★★★★
Atmosphäre: ★★★★★
Service: ★★★★★
Preis/Wert: ★★★★★

Gesamtnote:

★★★★★
Hervorragend

ZUR SACHE

Unser Restaurant-Test erfolgt anonym, ohne vorherige Absprache mit dem Restaurant-Inhaber. Die Bewertung des Genussspechts orientiert sich jeweils an der Kategorie und am selbst gestellten Anspruch des getesteten Hau-

ses, eventuell auch am „Ruf“. Zur Erreichung einer bestimmten Sterne-Anzahl werden bei Gourmet-Restaurants andere Maßstäbe angelegt als bei einfachen Wirtshäusern. Der Test gibt den subjektiven Eindruck der Tester wieder.

★★★★★
Hervorragend
★★★★
Sehr gut
★★★
Gut
★★
Durchschnitt
★
Na ja

Hoppala



Super saftiges Steak in Bio-Qualität zu einem erstaunlich günstigen Preis hat uns überzeugt.

Fotos: Ecker



Zum Kalbswiener passt ein Bio-Zwickl besonders gut.



Schokoholic: Eines der besten Desserts überhaupt.

Bodenständig und bio Essen beim Holzinger

Die an das Hotel Holzinger angeschlossene Gastwirtschaft hält die Wirtshaus-tradition hoch

MÖLLERSDORF. Die gemütliche Gaststube ist am Sonntag fast bis auf den letzten Platz besetzt. Was gleich beim Hereinkommen auffällt ist ein großer Fernseher, auf dem aber kein Fußballspiel oder ähnliches läuft, sondern ein für den hungrigen Gast viel spannenderes Programm. Auf dem großen Bildschirm kann man nämlich zuschauen wie in der Küche gewerkt wird. Das schafft sofort Vertrauen und macht noch mehr Appetit.

Die Bedienung ist flott und freundlich. Obwohl wir schon vorher online die Speisekarte studiert haben, fällt uns die Entscheidung nicht ganz

Genussspecht Niederösterreich

leicht. Wir bestellen einen weißen Spritzer (wird von meiner Begleitung gelobt: „Besser als bei vielen Heurigen.“) und ein Bio-Zwickl (schmeckt ebenfalls hervorragend).

Als ersten Gang bestellen wir eine kräftige Bio Rindsuppe mit Grießnockerl und eine Bio Karotten-Curry Suppe. Obwohl viel los ist müssen wir nicht allzu lange darauf warten und sie schmecken uns gut. Die Karotten-Suppe mit einer ganz leichten Schärfe sagt mir besonders zu. Als Hauptgang nehmen wir ein Steak vom Waldviertler Blondvieh mit hausgemachten Bio Steakhouse Fries und Speckfisolen sowie ein Kalbswiener mit Petersilienerdäpfeln und gemischtem Salat. Meine Begleitung hätte gerne die Speckfisolen ohne Speck und das Steak „ganz, ganz durch“, was mich ein bisschen mit den Augen

rollen lässt, aber Geschmäcker sind nun einmal verschieden. Als das Steak kommt, ist es ihm innen noch zu rosa und er lässt es zurückgehen. Im Gegensatz zu mir ist die Bedienung nicht genervt, entschuldigt sich und bringt kurz darauf das ganz, ganz durchgebratene Steak. Eigentlich ein Frevel bei dem herrlichen Stück Fleisch. Ich mag es lieber Medium Rare, aber dieses hier ist auch ganz durchgegart noch erstaunlich zart. Das Kalbswiener ist genau wie es sein sollte und auch mit den Beilagen sind wir sehr zufrieden. Ich bedaure nur, dass ich nicht die kleine Portion gewählt habe, was bei vielen Speisen möglich ist, und ich fast zu satt für eine Nachspeise bin. Einem warmen Schokoladekuchen mit flüssigem Kern, Schlagobers und Marillenkompost kann ich dann doch nicht widerstehen und werde nicht enttäuscht. Ein süchtigmachender Schokotraum. Für später lassen wir uns noch zwei Holzinger Cremeschnitten einpacken, was sich später als sehr gute Idee herausstellen wird. Für die vergabe ich noch einen Extra-Pluspunkt. Beim Hinausgehen bin ich sicher, dass ich wieder herkommen werde.