

HOLLEREI

Restaurant | Catering | Art

Wo Speis und Kunst sich im Genuss vereinen.

Seit 1999 stehen wir für vegetarische und vegane Küche auf höchstem Niveau. Neben dieser Vorreiterrolle in der Etablierung hochwertiger veganer und vegetarischer Küche, ist uns immer schon ein ganzheitlicher Umgang mit Ressourcen wichtig. **Lokale, saisonale Zutaten** sind daher von Anfang an Fixpunkte unserer Philosophie: außer brasilianischen Kaffeebohnen werden Sie bei uns kaum etwas finden, das einen weiten Weg hinter sich hat; ausgenommen vielleicht unsere Rezepte - denn diese kommen aus der ganzen Welt.

Das Verbindende, der **Gemeinsamkeitsgedanke** ist uns ein großes Anliegen - unsere Brunches, Wine-tastings oder Art Dinners fördern Kommunikation und Genuss, und lassen sich gemeinsam mit Freunden und Familie eben doch am besten erleben.

Uns treibt schon immer der Gedanke vom „**Schwellenabbau**“ – anstatt exklusiv oder elitär, sollen Dinge auf einfache Weise zugänglich sein!
Nach vielen Jahren im ESSL Museum haben wir deswegen 2014 unser Tätigkeitsfeld auf die Kuratierung zeitgenössischer Kunst ausgeweitet: in der gegenüberliegenden HOLLEREI Galerie zeigen wir Ausstellungen sogenannter "emerging artists" – von Kunstschaffenden die einem Kunstbegriff nachspüren, der am Markt noch nicht etabliert ist.
Es ist wie beim Veganismus damals, 1999: gerade das Unetablierte ist für uns auch hier das Interessanteste.

Neben dem Ausstellen von Originalwerken produzieren wir in Absprache mit ausgewählten Kunstschaffenden auch **limitierte Editionen**. Dadurch werden große, teurere Arbeiten einem breiterem Publikum zugänglich: Schwellenabbau.

Letztlich steht die HOLLEREI für **Nahversorgung** - egal ob bei Kulinarik oder Kunst! Daher: Wenn Sie unsere Speisen geliefert haben möchten, nutzen Sie doch unser **Lieferservice**, und bestellen Sie telefonisch unter 01 / 892 33 56. Wir bringen den Burger zu Ihnen, so wie die Kunst in's Grätzl.

Danke für Ihren Besuch – und geniessen Sie die Zeit bei uns!

Zum Beginnen.....Feines & Kleines

- Samosa - Indische Teigtaschen** € 9,50
Süß-saurer Chilli-Reliesh. Scharfer Chinakohl
Samosa – indian pastry.
A, E, F, N, vegan
- Feine Bärlauchquiche** € 6,90
- der erste Frühlingsgruss – serviert mit Radieschensalat
Wild garlic quiche served with radish salad
A, C, G, L
- Momos** € 7,90
Hausgemachte nepalesische Teigtascherln mit Seitan gefüllt
auf Mango-Paradeiserchutney
Homemade “Momos” with Mango-Tomatoes-ragout
A, F, L, vegan
- Unsere Gustovariation** € 19,80
Zum Gustieren & Probieren, ob allein, für zwei oder
mehr Personen...
Mixed Appetizer for one, two or more people...
A, E, F, G, H, L, M, N (vegan möglich)
- Orientalischer Humus & Falaffel** € 6,90
Unser hausgemachter, feiner Humus mit Olivenöl & Oliven
Humus with olives
A, N, vegan
- Karamelisierter Ziegenkäse** € 9,80
Auf schwarzem Quinoa und gegrilltem Spargel
Grilled goat-cheese with grilled asparagus and black quinoa
G, L, M

Feine Suppen

Dal – indische Linsensuppe

€ 5,30

Zitrone. Sesamstangerl.
Dal – Indian Lentil Soup.
A, N, vegan

Tom Kha Gai Suppe

€ 5,30

mit Kokosmilch, Gemüse, Sprossen, Tofu
With coconut milk, vegetables, sprouts, Tofu
vegan, L

„Unsere Gute Suppe“

€ 4,90

Täglich wechselnd – unser Service informiert gerne.
Soup of the Day.

Ofenfrisches Weckerl

€ 0,90

Von unserem Bio-Bäcker „Schrott“.
A, F, H

Kunst-Editionen

Kunst, ob im Museum, daheim oder im Büro - wir haben uns dazu Folgendes gedacht: Fehlender Platz für große Formate soll kein Problem sein!

Wenn Ihnen ihr Lieblingswerk also zu groß sein sollte, können wir mit unseren limitierten, kleinformatigen Editionen auf einfache Weise Abhilfe schaffen: durch hochwertige Reproduktionen auf erstklassigem Papier.

Unser Angebot wächst mit jeder Ausstellung – vielleicht findet sich auch Ihr neues Schmuckstück? Fragen Sie nach unserem Katalog.

Victoria Vinogradova, RU

Eine Übung, 2015

(Foto von Bastian Schwind)

48 x 33 cm (A3+), Auflage 25 + 3 AP.
Pigmentdruck auf säurefreiem Hahnemühle Bamboo
matt, 290 Gramm

(Original: 189 x 122 x 30cm. Kartenhaus. Mischtechnik
auf Papier, Glass, Holz, Acrylfarbe)

Optionale Rahmung auf 63 x 53 cm, mit entspiegeltem
Flabeg Weißglas ohne Farbtrübung, 60% UV-Schutz.



Druck € 150,00
inklusive Rahmung € 270,00

Unsere Salatvariationen

Polentasalat – unser Klassiker!

Knuspriger Räuchertofu, gebratene Polenta, Bergkäse, Paprika & Blattsalate.

Mixed salad with smoked tofu & polenta.

F, G, M (vegan möglich)

groß € 9,90
klein € 7,30

Insalata Contadino

Gebratene Erdäpfel, Austernpilze vom Grill, würziger Schafskäse, Blattsalate & Kirschlorbeer.

Mixed salad with roasted potatoes, feta & grilled oyster mushrooms.

G, M (vegan möglich)

groß € 9,90
klein € 7,30

Gemischter Marktsalat

€ 4,90

Mit Rohkost & hausgemachtem Rapsdressing.

Mixed salad with rapeseed oil dressing.

M

Erdbeeren & Spargel – Frühlingszeit

Gegrillter Spargel, Erdbeeren, feine Frühlingsсалate, Parmesan & Brotcroutons

Grilled asparagus, Strawberries, Salad, Grana & Breadcrumbs

G, M (vegan möglich)

€ 7,90

Extras

Portion hausgemachtes Rapsdressing

€ 1,50

Portion Mani-Oliven

€ 2,00

...und für zuhause: ¼ l unseres Rapsdressing

€ 4,50

M

Ofenfrische Backwaren

von unserem Bio-Bäcker „Schrott“

Weckerl A, F, H

€ 0,90

Hauptspeisen – unsere Specials

Roulade im Brickteig vom Grill € 15,90

Mit Seitan & Avocado gefüllt, auf glasiertem Gemüse
Grilled roulade in filo pastry filled with seitan and served with
Avocado & vegetables
A, F, L, vegan

Rotes Thai Curry € 13,90

Süßkartoffeln, Karotten, gelbe Rüben, Ingwer, Tofu, junger Spinat,
Bambus & Reis.
Red thai curry with sweet potatoes, carrots, yellow turnips, ginger,
spinach & rice.
F, H, vegan

Unsere hausgemachten Bärlauch Gnocchi € 14,90

Auf Schafskäsecreme, Pomodori Secchi & Granachip.
Our homemade gnocchi with Pomodori Secchi & Grana served with
sheep-cheesecream
A, C, G, L

Feine Spargel-Lasagne € 14,90

Aus dem Ofen. Glacierter Spargel auf Minz-Erbsencreme.
Asparagus Lasagne served with mint-peacream and asparagus.
A, C, G, L,

Nansei – Reismudeln aus dem Wok € 12,90

Mit Austernpilzen, Spinat, Sprossen & Bambus
dazu gegrillter Sesamtofu & Ingwer-Sojasauce
Ricenoodles with sprouts, vegetabales, spinach and bamboo
served with sesam-tofu and ginger-soysauce
vegan, l, f, glutenfree

HOLLEREI Burger € 10,90

Mit Quinoa-Bohnen-Laibchen vom Grill, viel Salat, Paradeiser &
Gurkerl, rote Zwiebel & dazu unsere Erdäpfelwürferl.
Vegan quinoa-beans burger with potato wedges.

A, F, L, N, vegan

Auf Wunsch mit Käse:

Aufpreis € 1,00

Auf Wunsch mit veganem Käse:

Aufpreis € 1,00

Tipp: Frischer Marktsalat mit unserem Rapsdressing € 4,90

Unser 3-Gänge Frühlingmenü

€ 28,00

Gruss aus der Küche

Vietnamesische Frühlingsrollen

Auf scharfem Spargel mit Sojadip

Spring rolls "Vietnam style" served with spicy asparagus & soy-dip

G, M (vegan)

Bärlauch-Risotto

Mit gegrilltem Räuchertofu & Granachips

Wild Garlic Risotto with grilled smoked Tofu and Grana

F, I, (vegan möglich)

Waldmeister Tiramisu

Mit feiner Mascarponecreme & glasierten Erdbeeren

A, G, O

...und unser Weintipp dazu:

Gemischter Satz 2016

€ 29,50

Fruchtig, elegant, fein.

Weingut Zahel, Wien

0,7 l

Unser veganes 3-Gänge Frühlingmenü

€ 28,00

Gruss aus der Küche

Schwarzer Quinoa mit gegrilltem Spargel

Grilled asparagus with black quinoa

F,L,glutenfree, vegan

Reisnudeln aus dem Wok

Mit Austernpilzen, Spinat, Sprossen & Bambus

dazu gegrillter Sesamtofu & Ingwer-Sojasauce

Ricenoodles with sprouts, vegetables, spinach and bamboo

served with sesame-tofu and ginger-soysauce

vegan, l, f

Chiasamencreme

mit Früchten & Mandeln

Chia seedscream with berries and almonds

F, vegan

...dazu empfehlen wir:

Grüner Veltliner 2016

€ 29,50

Fruchtig, angenehm am Gaumen

Weingut Bründlmayer, Kamptal/Niederösterreich

0,7 l

Desserts – Süßes geht immer!

Kardamon-Schoko-Mousse € 7,50

mit Mangomus
Chocolate-Cardamon-mousse with Mangocream
N, O, vegan

Feines Waldmeister Tiramisu

mit glasierten Erdbeeren & Minzpesto
Tiramisu with sweet woodruff
A,G,O

€ 7,50

Chiasamencreme

mit Beeren und Mandeln
Chiaseedcream with berries and almonds
F, vegan

€ 5,90

Unsere Schokotarte

Mit Zimteis & Beerenragout
A,G,O

€ 6,90

Alles Käse...

Mit Käsen von „AntonmachtKaes“ aus handwerklicher Tradition, aus
Egg /Vbg. mit Feigensenf & Oliven
Cheese platter.
A, G, H

€ 10,50

... dazu ein kleiner Espresso?

€ 2,50

Bier oder Spirituosen gefällig..?

Stiegl Pils vom Faß

A

0,3 l € 3,30
0,5 l € 4,20

Stiegl Weiße

Das österreichische Weiße. 0, 5 l

€ 4,50

„Hanfbier“ von Hirter

0,5 l € 4,90

„Freibier Stiegl“ Alkoholfrei

0,3 l € 3,20

„HOLLEREI-Radler“

Mit Hollersirup, Bier & Soda.
Elderberry sirup, beer & sparkling water.

A

0,2 l € 2,00
0,3 l € 2,90
0,5 l € 3,80

Schnäpse vom Obstgut Wurm/OÖ

Wählen Sie Marille, Birne, Quitte oder Zwetschke.
For your choice: Apricot, pear, or plum.

2 cl € 5,50

Fernet Branca

2 cl € 4,50

Cognac „Otard“

4 cl € 6,00

Campari Orange

0,2 l € 5,80

Campari Soda

0,2 l € 5

Aperitif & Drinks – prickelnd!

„Hollerinha“ 0,2 l € 6,90
Unser Haus-Drink: mit Cachaça, Limette, Minze, Ice & Hollersirup.
Our signature cocktail: with cachaça, lime, mint, crushed ice & elderberry sirup.

„HOLLEREImule“
Ginger-Beer, Hollersirup, Soda, Ingwer & Gurke.
Ginger-Beer, elderberry sirup, sparkling water, ginger & cucumber.
mit 2 cl Absolut-Vodka 0,2 l € 6,90

„Gin Tonic“ 0,2 l € 6,90
Blue Sapphire Gin, Henry-Tonic, Eis & Gurke.
Blue Sapphire Gin, Henry-Tonic, crushed ice & cucumber.

“Prosecco Time”
Prosecco mit Hollersirup & Limette 0,1 l € 4,50
Prosecco mit Mango & Minze 0,1 l € 4,50
Prosecco pur 0,1 l € 4,00

„Wiener Madl“ 0,2 l € 6,50
Bombay Sapphire Gin, Rose Lemonade, Eis, rosa Pfeffer, Limette

„Lillet Vive „ 0,2 l € 6,80
Lillet, Tonic, Eis, Minze & Beeren
Lillet, tonic, crushed ice, mint & berries.

„Tequila Strawberry Sunrise“ 0,2 l € 6,80
Tequila, Zitrone, Orange, Erdbeer, Eis

„Campari Orange „ 0,2 l € 5,80

„Campari Soda „ 0,2 l € 5,50

Offene Weißweine aus Österreich

Welschriesling „Falko „ 2016

Weingut Dürnberg, Falkenstein, Niederösterreich.
Vitale Frische, feiner Frucht- und Muskatellernote.

Glas 1/8 l € 4,50
Flasche 0,75 l € 22,50

Chardonnay 2016

Weingut Setzer, Hohenwarth, Niederösterreich.
Fruchtbetonter feiner Wein, mit Bouquet nach Äpfeln, sehr
harmonisch und angenehm.

Glas 1/8 l € 5,30
Flasche 0,75 l € 26,50

Grüner Veltliner 2016

Weingut Hardegg, Gross Kadolz, Niederösterreich.
Vitale Frische, Zweigelt weiss gepresst, elegant am Gaumen

Glas 1/8 l € 4,90
Flasche 0,75 l € 24,50

Gelber Muskateller „Bio Peter& Paul“ 2016

Winzerhof Hoch, Hollenburg, Niederösterreich

Glas 1/8 l € 4,50
Flasche 0,75 l € 22,50

Rose 2016

Weingut Pittnauer, Gols, Burgenland jugendlich , rotbeerige
Aromen, angenehme Säure und eine schöne Frucht im Abklang.

Glas 1/8 l € 4,10
Flasche 0,75 l € 24,00

Sauvignon blanc 2016

Weingut Brolli-Arkadenhof, Gamlitz, Steiermark.
Fruchtig. Vitale Säurestruktur. Tiefe Aromakomplexität.

Glas 1/8 l € 5,10
Flasche 0,75 l € 25,50

It`s “Spritzer”-Time:

Gurken Spritzer, Veilchen Spritzer, Erdbeer Spritzer,
Holler Spritz & Aperol Spritz...

Glas ¼ l € 4,90

Offener Hauswein in der Karaffe

unser fruchtiger Veltliner vom „Dürnberg“ , Weinviertel,

0,5 l € 9,50
1,0 l € 18,00

Offene Rotweine aus Österreich

Zweigelt 2016

Weingut Setzer, Hohenwarth, Niederösterreich.
Sehr harmonisch, im großen Holzfaß gelagert, dezente Würznote.

○

Glas 1/8 l € 4,80
Flasche 0,75 l € 24,00

Blafränkisch 2016

Weingut Stift Klosterneuburg, Niederösterreich.
Rubinrot, lieblich im Geschmack, lebhaft und am Gaumen fruchtig
anhaltend.

○

Glas 1/8 l € 4,90
Flasche 0,75 l € 24,50

Poesie 2016

Weingut Stift Klosterneuburg, Niederösterreich.
Jugendlich frisch, strahlend fruchtiger, lieblicher Rotwein.

○

Glas 1/8 l € 4,70
Flasche 0,75 l € 23,50

Merlot 2015

Weingut Hannes Reeh, Andau, Burgenland.
Weiches Aroma nach roten Johannisbeeren und Weichseln.

○

Glas 1/8 l € 5,30
Flasche 0,75 l € 26,50

Cuvée Carnuntum 2016

Weingut Artner, Gross-Höflein, Niederösterreich,
Traditionelle Rotweincuvée von Zweigelt & Blafränkisch.
Fruchtig & mild, zarte Kirschnoten

○

Glas 1/8 l € 5,30
Flasche 0,75 l € 26,50

Weißweine aus Österreich 0,7 l

- | | |
|---|---------|
| Morillon-Chardonnay 2016
Sabathihof, Leutschach, Steiermark.
saftig, dezenter Fruchtschmelz, einige Substanz | € 35,00 |
| Gemischter Satz 2016
Weingut Zahel, Wien.
Grüner Veltliner/Riesling/Chardonnay – pfeffrig, fruchtig und aromatisch | € 29,00 |
| Chardonnay 2013
Weingut Mariel, Großhöflein/Niederösterreich, Bio-Wein
Fein mineralisch und komplex im Geschmack | € 29,00 |
| Riesling 2015
Weingut Stift Klosterneuburg, Niederösterreich.
duftig, feine Fruchtaromen , mineralisch und sehr harmonisch. | € 29,00 |
| Gelber Muskateller Classique 2016
Weingut Wohlmuth, Spielfeld, Steiermark.
Helles Grün, immense Duftigkeit nach Mandarinzesten, Hollerblüten, Muskatnuss. | € 38,00 |
| Sauvignon Blanc, Bühlweingarten 2015
Weingut Artner, Großhöflein/Niederösterreich. Füllige Würze mit feiner Mineralität unterlegt, kräftiger Körper mit animierender Säure und langem Abgang. | € 33,50 |
| Grüner Veltliner 2016
Weingut Bründlmayer, Kamptal, Niederösterreich.
Frische, klare Frucht mit feinwürzigem Unterton, frischer Apfel, Blüten und Zitrus. | € 29,00 |
| Weißburgunder Steirische Klassik 2016
Weingut Tement, Tattendorf, Steiermark.
Fein mineralisch und trocken. Sehr harmonisch. | € 34,00 |
| Morillon Classique 2015
Weingut Skoff, Gamlitz, Steiermark.
Intensiver und anregender Geschmack und tiefgründig. | € 31,50 |
| Riesling 2016
Weingut Bründlmayer, Kamptal, Niederösterreich.
Kerniger Auftritt à la Jasmin und Limette, kühl und ziseliert, glasklar. | € 32,00 |

Mittags von Montag bis Freitag...

Unser Service informiert Sie gerne über unser täglich wechselndes, frisches Angebot.

Tagesteller solo	€ 7,90
2 Gänge mit Suppe oder Salat & Hauptspeise	€ 10,90
3 Gänge mit Suppe, Salat & Hauptspeise	€ 12,90

Unser Tipp dazu:

Kleiner Espresso „Akrap“ als Abschluss zum Mittagsmenü
(Preis nur zum Mittagsmenü gültig) € 1,50

und 1 Glas HOCHQUELL-WASSER 0,25 l € 0,50

Infos & News der HOLLEREI ...

Alkoholfreie Getränke & Drinks...

Naturrüber Apfelsaft **Roter naturrüber Holler-Apfelsaft** **Naturrüber Birnensaft**

Obsthof Wurm, Oberösterreich.

0,25 l	€ 3,30
0,25 l gespritzt	€ 2,30
0,5 l gespritzt	€ 4,00

Cherry Cola "Fentimans"

0,275 l € 4,90

Rose Lemonade „Fentimans“

0,275 l € 4,90

Mandarin & Sevilla Orange Jigger

0,275 l € 4,90

Unser „Hollerkracher!“

Mineral mit Holunderblütensirup.
Jugendgetränk

0,25 l gespritzt	€ 1,90
0,5 l gespritzt	€ 2,80

Soda Zitrone

Mineral mit frischer Zitrone.
Jugendgetränk

0,25 l gespritzt	€ 1,50
0,5 l gespritzt	€ 2,60

Römerquelle Mineral

Prickelnd oder still.

Flasche 0,33 l	€ 2,90
Flasche 0,75 l	€ 5,00

Coca Cola/Coca Cola light

Flasche 0,33 l € 3,20

Karaffe Wasser

- Unser Hochquellwasser

mit frischer Zitrone

Glas Wasser

1,0 l € 2,00

0,2 l € 0,50

Frühlingszeit - Vitamine !

Bei Bestellung frisch für Sie zubereitet...

Karotte-Orange
Apfel-Karotte-Ingwer
Orange-Mango

... alles gerne mit einem Schuss frischem Ingwer
auf Wunsch

0,33 l € 4,90

Unsere Limonaden & Drinks

Mango Lassi mit Sojamilch

0,3 l € 4,50

Gurke-Ingwer-Limette
Maracuja-Orange-Minze

0,5 l € 4,90

Kaffee von Akrap

Dieses Geschmacks-Juwel heisst „Ipanema“ und besteht zu 100% aus Arabica-Bohnen. Diese kommen aus einer Bauernorganisation in der brasilianischen Cerrado-Gegend.

Cappuccino mit Milchschaum € 3,50

Espresso € 2,50

Espresso Doppio € 3,90

Caffé Latte € 4,70

Matcha Latte € 4,90

Kurkuma Latte € 3,90

Kännchen heisse Schokolade € 3,90

Auf Anfrage gerne mit Soja-, Mandel- oder Hafermilch.

Alle Kaffeespezialitäten auch koffeinfrei möglich!

Aufpreis Soja-, Mandel- oder Hafermilch € 1,00

Tee von Sonnentor

Wohlriechende Verbene/Eisenkraut

Kühlende Pfefferminze

Aromatischer Darjeeling/Schwarztee

Duftende Waldkräuter

Anregender Grüntee

Feiner Hibiscus

Kännchen € 4,80

Gerne auch mit Honig € 0,50

Wichtige Info zu Allergenen

Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind.

Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften (EU-Lebensmittelinformationsverordnung 1169/2011). Es gibt darüber hinaus auch noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten auslösen können.

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten auch Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess der Küche verwendet werden.

Allergenen Information

A	Glutenhaltiges Getreide
B	Krebstiere
C	Ei
D	Fisch
E	Erdnuss
F	Soja
G	Milch oder Laktose
H	Schalenfrüchte
L	Sellerie
M	Senf
N	Sesam
P	Lupinen
O	Sulfite
R	Weichtiere

Mehrwertangabe

Das Leben ist an und für sich, im Besonderen und im Speziellen, ob nach § oder ohne,
WUNDERSCHÖN BIS LEBENSGEFÄHRLICH!