

# HOLLEREI

Restaurant | Catering | Art

**NEU! FRÜHSTÜCK** – Samstags & Sonntags von 09.00–13.00 Uhr

## MONTAG, 16.4.

Miso Suppe mit Tofu & Sprossen

\*\*\*

Schwarzwurzellasagne aus dem Ofen  
auf Erbsencreme  
(a,g,l)

## DONNERSTAG, 19.4.2018

Minestrone

\*\*\*

Erdäpfelgröstl mit Broccoli & Karfiol  
dazu Frischkäsedip

## DIENSTAG, 17.4.2018

Bärlauchsuppe

\*\*\*

Gefüllte Paprika aus dem Ofen  
mit Paradeisersauce und Petersilerdäpfeln

## FREITAG, 20.4.2018

Spargelcremesuppe

\*\*\*

Bärlauchrisotto  
mit geschmorten Radieschen & Grana

## MITTWOCH, 18.4.2018

Klare Suppe mit Kräuterfritatten

\*\*\*

Chilli sin carne mit Rosmarinpolenta

Noch ein kulinarischer Tipp:

### UNSER HOLLEREI BURGER

mit Quinoa-Bohnenlaibchen vom Grill,  
Paradeiser, viel Salat, Gurkerl und unseren  
hausgemachten Erdäpfelwedges

(a,l,m,n, vegan)

€ 10,90

## PREISE

Tagesteller : € 8,20

Menü mit Suppe oder Salat als Vorspeise € 10,90 | Menü mit Suppe und Salat als Vorspeise: € 12,90

Alle Preise inkl. MwSt. und Service. Änderungen vorbehalten.

Guten Appetit wünscht Ihr Team der HOLLEREI

## 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

## 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.