

# HOLLEREI

Restaurant | Catering | Art

## MONTAG, 11.06.2018

Karotten-Ingwersuppe

\*\*\*

Erdäpfelstrudel aus dem Rohr  
auf rahmigem Wirsing  
A,C,G,L

## DONNERSTAG, 14.06.2018

Mango-Paradeisersuppe

\*\*\*

Moussaka aus dem Ofen  
mit Erdäpfel & Kräuterdip  
GLUTENFREI, A,F,

## DIENSTAG, 12.06.2018

Gazpacho

\*\*\*

Spargelragout  
mit Kräuterknöderl  
A,C,G,L

## FREITAG, 15. 06.2018

Melonensuppe

\*\*\*

Paradeiserrisotto  
mit Mangold & Pilzen  
GLUTENFREI,L

## MITTWOCH, 13.06.2018

Minestrone

\*\*\*

Kreolisches Linsencurry  
mit Mandelreis  
Vegan, F,L

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

## GUTEN APPETIT!

Ihr Ihr Team der HOLLEREI

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

## 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.

## 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.