

# HOLLEREI

Restaurant | Catering | Art

## MONTAG, 20.08.2018

Fenchelsuppe

\*\*\*

Eierschwammerl

Basilikumknöderl

(a,g,l,f)

## DONNERSTAG, 23.08.2018

Karotten-Ingwersuppe

\*\*\*

Kürbis-Erdäpfellaibchen

Dillgurken

(A,C,G,L)

## DIENSTAG, 21.08.2018

Paradeiser-Basilikumsuppe

\*\*\*

Erdäpfel-Lauch-Strudel

Glasierte Karotten, Dilldip

(a,c,g,l)

## FREITAG, 24.08.2018

Mediterrane Gemüsesuppe

\*\*\*

Wraps

Jungkraut, Falaffel, Melanzanecreme

Schafskäsedip

(A,C,L)

## MITTWOCH, 22.08.2018

Geiste Melonensuppe

\*\*\*

Süßkartoffellasagne

Rucola, Paradeisercreme

(C,G,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 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.

