

# HOLLEREI

Restaurant | Catering | Art

**Nicht vergessen: Fingerfood & Brötchen für Ihre Weihnachtsfeier buchen !**

**Bestellungen unter: [info@hollerei.at](mailto:info@hollerei.at)**

## MONTAG, 03.12.2018

Süßkartoffel-Orangensuppe

\*\*\*

Kürbis-Erdäpfelgulasch

Gebratene Rosmarinpolenta

(glutenfrei, f, l, vegan)

## DONNERSTAG, 06.12..2018

Kürbissuppe mit Kokos

\*\*\*

Wirsing-Kichererbsen-Curry

Glasierte Süßkartoffeln & Gewürzreis

(g,l, glutenfrei, vegan)

## DIENSTAG, 04.12.2018

Rote Rübensuppe mit Kren

\*\*\*

Veltliner-Linsen

Kräuterknöderl. Rahmdip

(a,c,g,l)

## Freitag, 07.12..2018

Rotkrautschaumsuppe

\*\*\*

Moussaka aus dem Ofen

Wintergemüse. Schafskäsedip.

(c,g,l, glutenfrei)

## MITTWOCH, 05.12..2018

Maiscremesuppe

\*\*\*

Lauch-Tarte aus dem Ofen

Preiselbeerdip

(a,c,g,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 )

**Und zum Schluss:  
„Süße Kombi“ –  
Schoko-Maronimousse & Espresso € 5,00**

### 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.