

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 Kunstschaaffenden 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 Kunstschaaffenden 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

Winterliche Erdäpfelknöderl € 9,90

Räuchertofufülle. Karamelisiertes Kraut. Rotweinschalotten.

Small potato-dumplings filled with smoked tofu.

Served with cabbage and red onions

A,F,L,O,N vegan

Kürbis Ravioli € 9,90

Hokkaidokürbis. Erbsen-Minzcreme.

Homemade Ravioli with Hokkaidopumpkin. Mint-Pea-Cream

A,C,G,L

Humus & Wrap € 6,90

Hausgemachter Humus. Gebratenes Gemüse. Shug.

Homemade Humus. Grilled vegetables. Shug. Wrap.

A,N,L,F,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 Quinoa € 8,90

Gegrillter Ziegenkäse. Petersiliepesto. Feige.

Quinoa oriental Style. Parsleypesto. Grilled goat cheese.

Glutenfree, vegan possible, f, l

Dazu unser Gebäck...

von unserem Bio-Bäcker „Schrott“

Weckerl A, F, H pro Stück/per Piece

€ 0,90

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
- Tibetischer Suppentopf** € 6,90
Klare scharfe Ingwersuppe mit viel Gemüse,
Aisanudeln, Räuchertofu & Sprossen
Clear spicy Ginger-Soup with vegetables, sprouts, tofu
and Noodles
(a,l,f, vegan)
- „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 € 7,50

Insalata Contadino

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

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

G, M (vegan möglich)

groß € 9,90

klein € 7,50

Gemischter Marktsalat

€ 4,90

Mit Rohkost & hausgemachtem Rapsdressing.

Mixed salad with rapeseed oil dressing.

M

Unser Waldorfsalat

Klassisch – Sellerie. Apfel. Walnüsse. Chicorée

Cellery, Apple, Nuts & Chicorée

F, G, M (vegan)

groß € 6,90

Extras

Portion hausgemachtes Rapsöldressing

€ 2,00

Portion Mani-Oliven

€ 2,00

...und für zuhause: ¼ l unseres Rapsöldressing

€ 4,50

M

Ofenfrische Backwaren

von unserem Bio-Bäcker „Schrott“

Weckerl A, F, H

€ 0,90

Hauptspeisen – unsere Specials

Roulade im Brickteig vom Grill € 16,90

Mit Seitan & Wirsing. Glasierte Maroni. Apfel-Rotkraut
Grilled roulade in filo pastry filled with seitan and served with
Red cabbage & chestnuts
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 Spinat Gnocchi € 14,90

Auf fruchtiger Paradeisercrème, Pomodori Secchi & Granachip.
Our homemade spinach gnocchi with Pomodori Secchi & Grana
served with fine Tomatoe-Cream
A, C, G, L

Winterliche Belugalinsen & Ziegenkäse € 15,90

Tosca(Erdäpfel)Bällchen im Honig-Pfeffermantel. Prosecco-
Selleriecrème.
Belugalentils with prosecco-cellery cream. Grilled goat
cheese. Served with small potatoe-dumplings with "pepper coat"
A,G,L

Schwarzwurzel-Lasagne € 13,90

Erbsen-Minze-crème & Glasierte Schwarzwurzeln
Salsify-Lasagne served with Mint-Peacream
A,C,G,L

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, Red onions, salad
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 Wintermenü

€ 29,00

Gruss aus der Küche

Schwarzwurzel-Quiche

Preiselbeermelange. Wintersalate.
Quiche with Salsify served with salad
and Cranberry Sauce
A,C,G,L

Burgenländisches Kürbisgulasch

mit gegrilltem Apfel & Polenta
with Slice of grilled corn and apple
vegan, glutenfree, f,l

Zimt-Birnen-Tiramisu

Mit feiner Mascarponecreme & Ingwer-Mandarine
Cinammon-Tiramisu with Ginger-tangerine.
A,G,O

...und unser Weintipp dazu:

Gemischter Satz 2018

Fruchtig, elegant, fein.
Weingut Zahel, Wien
0,7 l

€ 29,50

Unser veganes 3-Gänge Wintermenü

€ 29,00

Gruss aus der Küche

Unser Waldorfsalat

Sellerie, Apfel, Walnüsse & Stangensellerie, Kräutercreme.
Cellery, apple, nuts & cream with herbs
(f,l)

Pastinakengratin aus dem Ofen

karamelierte Roten Rüben. Erbsen-Minzsauce.
Gratin with parsnips. Red Beet. Pea-Mintcream.
(vegan, f, l)

Lebkuchen-Schokomousse

Quittenragout.
Gingerbread-Chocolate mousse. Quince ragout.
N,O, vegan

...dazu empfehlen wir:

Gelber Muskateller 2017

Weingut Skoff, Gamlitz/Steiermark,
frische Aromen & Hollerblüte. Elegante Säure mit
finessenreichem Gesamtbild.

Flasche 0,7 l € 23,50

Desserts – Süßes geht immer!

Lebkuchen-Schoko-Mousse € 7,90

Quittenragout.

Gingerbread-Chocolate mousse with quince ragout

N, O, vegan

Feines Zimt-Birnen Tiramisu

Ingwer-Mandarine. Glasierte Maroni.

Tiramisu with cinnamon and Ginger-Tangerine

A,G,O

€ 7,90

Orientalische Panna Cotta

€ 5,90

Kokosflocken, Rosenwasser & Pinienkernen

Panna Cotta

A,G,

Unsere Schokotarte

€ 6,90

Mit Minz-Espuma & Beeren

A,G,O

Flaumige Topfenknöderl

€ 6,90

Nuss-Lebkuchenmantel. Zwetschkenröster.

Curd dumplings with stewed plums.

a,c,g,o

Alles Käse...

€ 10,50

Mit Käsen von „AntonmachtKaes“ aus handwerklicher Tradition, aus

Egg /Vbg. mit Feigensenf & Oliven

Cheese platter.

A, G, H

... Für den kleinen, süßen Gusto:

Lebkuchen-Mousse & Espresso klein

€ 6,00

Bier oder Spirituosen gefällig..?

Stiegl Pils vom Faß

0,3 l € 3,30
0,5 l € 4,20

Stiegl Weiße

Das österreichische Weiße. 0, 5 l

€ 4,80

Gusswerk „Wiener Lager“

Naturtrübes Bio-Vollbier 0, 3 l

€ 3,90

Neumarkter „Dunkle Weisse“

Das feine Bio-Hefe-Weissbier 0, 5 l

€ 4,90

Hirter „Hanfbier“ 0,5l

€ 4,90

„Freibier Stiegl“ Alkoholfrei

0,3 l € 3,30

„HOLLEREI-Radler“

Mit Hollersirup, Bier & Soda.

Elderberry sirup, beer & sparkling water.

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/Averna

2 cl € 5,00

Cognac „Otard“

4 cl € 7,00

Campari Orange

0,2 l € 5,80

Campari Soda

0,2 l € 5,50

Aperitif & Drinks – prickelnd & cool

- „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-Flascherl 0,7 l € 21,00
- „Wiener Madl“** 0,2 l € 6,50
Bombay Sapphire Gin, Rose Lemonade, Eis,
rosa Pfeffer, Limette
- „Vienna Evening „** 0,2 l € 6,50
Maracuja, Orangensaft, Tonic,
Bombay Sapphire Gin, Rosmarin
- „Lillet Vive „** 0,2 l € 6,80
Lillet, Tonic, Eis, Minze & Beeren
Lillet, tonic, crushed ice, mint & berries.
- „Gin Winter Time“** 0,2 l € 6,90
Tanqueray Lime Gin, Apfelsaft, Eis, Zuckersirup,
- „Campari Orange „** 0,2 l € 5,80

Offene Weißweine aus Österreich

Welschriesling „Falko „ 2017

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

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

Chardonnay 2017

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 Klassik 2017

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 Skoff 2017

Weingut Skoff, Gamlitz/Steiermark
frische Aromen & Hollerblüte. Elegante Säure mit
finessenreichem Gesamtbild.

Glas 1/8 l € 4,80
Flasche 0,75 l € 23,50

Rose 2017

Weingut Stift Klosterneuburg, Niederösterreich
feine Aromen, angenehme Säure und eine schöne Frucht im
Abklang.

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

Sauvignon blanc 2017

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:

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 2017

Weingut Setzer, Hohenwarth, Niederösterreich.

Sehr harmonisch, im großen Holzfaß gelagert, dezente Würznote.

○

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

Blaufränkisch 2017

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

Merlot 2016

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 2017

Weingut Artner, Gross-Höflein, Niederösterreich,

Traditionelle Rotweincuvée von Zweigelt & Blaufränkisch.

Fruchtig & mild, zarte Kirschnoten

○

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

Offener Hauswein in der Karaffe

Zweigelt vom Weingut Dürnberg, Falkenstein

0,5 l € 9,50
1,0 l € 18,00

Weißweine aus Österreich 0,7 l

- Morillon-Chardonnay 2017** € 35,00
Sabathihof, Leutschach, Steiermark.
saftig, dezenter Fruchtschmelz, einige Substanz
- Gemischter Satz 2017** € 29,00
Weingut Zahel, Wien.
Grüner Veltliner/Riesling/Chardonnay – pfeffrig, fruchtig und
aromatisch , Bio-Anbau
- Weissburgunder Reserve 2017** € 29,00
Weingut Dürnberg, Falkenstein, Niederösterreich.
duftig, feine Fruchtaromen , mineralisch und sehr harmonisch.
- Gelber Muskateller Classique 2017** € 38,00
Weingut Wohlmuth, Spielfeld, Steiermark.
Helles Grün, immense Duftigkeit nach Mandarinenzesten,
Hollerblüten, Muskatnuss.
- Sauvignon Blanc, Bühlweingarten 2015** € 33,50
Weingut Artner, Großhöflein/Niederösterreich. Füllige Würze mit
feiner Mineralität unterlegt, kräftiger Körper mit animierender
Säure und langem Abgang.
- Grüner Veltliner 2017** € 29,00
Weingut Bründlmayer, Kamptal, Niederösterreich.
Frische, klare Frucht mit feinwürzigem Unterton, frischer Apfel,
Blüten und Zitrus.
- Weißburgunder Steirische Klassik 2016** € 34,00
Weingut Tement, Tattendorf, Steiermark.
Fein mineralisch und trocken. Sehr harmonisch.
- Morillon Classique 2016** € 31,50
Weingut Skoff, Gamlitz, Steiermark.
Intensiver und anregender Geschmack und tiefgründig.
- Riesling 2017** € 32,00
Weingut Bründlmayer, Kamptal, Niederösterreich.
Kerniger Auftritt à la Jasmin und Limette, kühl und ziseliert, glasklar.

Rotweine aus Österreich 0,7 l

Rubin Carnuntum, Zweigelt 2014 Weingut Artner, Grosshöflein, Niederösterreich	€ 37,00
Triade 2013 Weingut Kerschbaum, Lackenbach, Burgenland.	€ 35,00
Redmont 2015 Weingut Markowitsch, Carnuntum, Niederösterreich.	€ 35,50
Blaufränkisch „Ried Hochäcker“, 2016 Weingut Maria Kerschbaum, Lackenbach, Burgenland.	€ 35,00
Pinot Noir 2014 Weingut Stift Klosterneuburg, Niederösterreich.	€ 31,50
St. Laurent Ausstich „Stiftsbreite“ 2014 Weingut Stift Klosterneuburg Niederösterreich	€ 35,00
Rote Reserve 2008 Weingut Graf Hardegg, Groß Kadolz, Niederösterreich.	€ 39,00
Big John „Cuvée Reserve“, 2015 Weingut Scheiblhofer, Andau, Burgenland	€ 49,00
Pinot Noir 2014 „vom Schloss“ Weingut Graf Hardegg, Gross-Kadolz/Niederösterreich	€ 42,00
Red Vintage 2011 Weingut Heinrich, Gols/Burgenland Zweigelt, Blaufränkisch & St. Laurent	€ 44,00

Einer unserer wenigen Importe...

Aber wie soll man sonst internationale Kunst zeigen? Wobei, ganz ehrlich: Die Ausarbeitung dieses Pigmentdrucks wurde in Wien vorgenommen – lediglich die Bilddaten wurden also per Mail an uns gesendet: lokal und saisonal – aber mit Hirn!



When The World Stood Still

2013

36 x 24 Zoll (ca. 91 x 61 cm)

Von **Siolo Thompson**

Öl auf Leinwand

Pigmentdruck auf Hahnemühle Bamboo auf 48 x 33 cm – in einer Auflage von 25 Stück.

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

Preis inkl. 13% USt.

Druck € 120,00
inklusive Rahmung € 250,00

Mittags von Montag bis Freitag...

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

Tagesteller solo	€ 8.20
2 Gänge mit Suppe oder Salat & Hauptspeise	€ 10,90
3 Gänge mit Suppe, Salat & Hauptspeise	€ 12,90
Für den süßen Gusto.....	€ 6,00
Maroni-Schokomousse & Quitte mit einem kleinen Espresso in Kombination	
Und dazu vielleicht?	
Kleiner Espresso „Akrap“ als Abschluss zum Mittagmenü (Preis nur zum Mittagmenü gültig)	€ 1,50
und 1 Glas HOCHQUELL-WASSER	0,25 l € 0,50

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

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

Winterzeit - Vitamine !

Bei Bestellung frisch für Sie zubereitet...

Karotte-Orange
Apfel-Karotte-Ingwer
Rote Rübe-Orange
Mango-Orange
Mango-Lassi

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

0,33 l € 4,90

Unsere Limonaden & Drinks

Granatapfel-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 mit Ingwer € 4,20
von Sonnentor

Kurkuma Latte mit Vanille € 4,20
von Sonnentor

..auch mit Soja-, Mandel- oder Hafermilch.

Kännchen heisse Schokolade € 3,90

Alle Kaffeespezialitäten auch koffeinfrei möglich!
Aufpreis Soja-, Mandel- oder Hafermilch

€ 1,00

Tee's von Sonnentor

Wohlriehende Verbene/Eisenkraut
Kühlende Pfefferminze
Aromatischer Darjeeling/Schwarztee
Duftende Waldkräuter
Anregender Grüntee
Feiner Hibiscus

Kännchen
Portion Honig/Agavendicksaft

€ 4,80
€ 0,50

Sie wünschen, wir liefern: unsere Catering-Philosophie.

Sie brauchen für Ihre Feier einen kompetenten Partner mit kulinarischer Expertise, sowie einem pragmatischen Blick mit vegetarischem und veganem Herz & Hirn? Sprechen Sie uns auf unser Sorglos-Paket an: Wir kümmern uns gerne um die ganzheitliche Betreuung ihrer Veranstaltung – ob Hochzeit, Geburtstags- oder Firmenfeier, Vernissage, Messe oder die Betreuung eines Seminars.

Wir kreieren kulinarische Erlebnisse jeder Art: ob Buffet, Fingerfood oder Brötchen, wir bringen die komplette Infrastruktur entsprechend den Erfordernissen ihrer Situation - in's Büro, nach Hause oder an sonstige Veranstaltungsorte.

Selbstversorgern vermieten wir auch unser Equipment – Bar, Geschirr, Gläser, etc. Und sollten sie punktuell doch konkrete Serviceleistungen benötigen, bieten wir diese gerne an.

WEIHNACHTEN KOMMT BESTIMMT.....



Ob Ihre Weihnachtsfeier im Büro, auswärts oder in der HOLLEREI stattfinden soll - Für Termine & maßgeschneiderte Offerte kontaktieren Sie uns jederzeit unter info@hollerei.at oder **0699 / 17 02 17 00** .

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!