

HOLLEREI

Restaurant | Catering | Art

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!

Die HOLLEREI: Ihr Kulturnahversorger

Bei uns können Sie das ganze Jahr über das Werke unterschiedlichster „Emerging Talents“ erleben. Momentan haben wir dazu das Folgende am Menü...

Galerie

Die HOLLEREI Galerie zeigt üblicherweise sechs Ausstellungen jährlich. Momentan läuft die Ausstellung von **MATHIAS KLOSER**; **Mathias Kloser** (AT, geb. 1983) lebt seit Jahren in Malawi, wurde jedoch in Zambia als Kind Vorarlberger Eltern geboren. In seinem Studium der bildenden Kunst in Wien (Gunter Damisch, 2004-2009) hat er vor allem Malerei verhandelt, aber auch in anderen Medien gearbeitet – Druckgrafik, Video und Bildhauerei seien als weitere ästhetische Linien genannt – hiervon zeugt u.a. die Zuerkennung des ersten Platzes des Koschatzky-Preises (2009)

Restaurant

Momentan möchten wir Ihnen einen kleinen Einblick in die Werke von unterschiedlichen KünstlerInnen geben – in Form von hochwertigen Druckeditionen – die sich auch toll als Weihnachtsgeschenk eignen.
Preise exkl. Rahmen € 150,00 in einer Auflage von 25 Stück.
Fragen Sie uns – gerne zeigen wir unser Portfolio.

Zum Beginnen.....Feines & Kleines

Samosa - Indische Teigtaschen € 9,50
Süß-saurer Chilli-Reliesh. Scharfer Chinakohl
Samosa – indian pastry.
A, E, F, N, vegan

Hausgemachte Teigtaschen € 9,90
Mit Bärlauch & Schafskäse gefüllt. Braune Butter.
Geröstete Pinienkerne.
Small potatoe-dumplings filled with Wild garlic & sheepcheese
Served with brown butter & pine nuts
A,F,L,O,N,C,G

Humus & Wrap € 6,90
Hausgemachter Humus. Gebratenes Gemüse. Koriander-Shug.
Homemade Humus. Grilled vegetables. Shug. Wrap.
A,N,L,F,vegan

Unsere Gustovariation € 21,00
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 Bulgur € 7,90
Gegrillter Ziegenkäse. Grüner Spargel. Pesto
Bulgur oriental Style. Parsleypesto. Grilled goat cheese. Asparagus
Glutenfree, vegan possible, f, l

Feine Bärlauch-Quiche € 8,30
Mit Kräutern marinierte Radieschen. Bunter Frühlingsalat
Quiche with Wild garlic served with salad & radish
A,C,G,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

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 € 7,90

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 € 7,90

Gemischter Marktsalat

€ 4,90

Mit Rohkost & hausgemachtem Rapsdressing.

Mixed salad with rapeseed oil dressing.

M

Gyros Bowl

Quinoa, Spargel, glasierte Karotten, Radieschen, Zarter Blattsalat & Minz-Rajita, gegrilltes Gyros

(Erbseprotein)

F, G, M (vegan), glutenfrei

€ 10,90

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

Feine Spargel-Lasagne € 14,90

Mit gegrilltem Spargel auf Erbsen-Minzcreme

Lasagne with Asparagus, Pea-Mint-Cream, grilled asparagus

A, F, L, C, G

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 Goldenene Gnocchi € 14,90

Hausgemachte Gnocchi mit Kurkuma, geschmolzenen Paradeisern, frischem Bärlauch & Granachips

Our homemade Kurcuma-Potatoe- gnocchi with tomatoes & Grana served with fresh wild-garlic

A, C, G, L

Belugalinsen & Ziegenkäse € 16,90

Tosca(Erdäpfel)Bällchen im Honig-Pfeffermantel. Prosecco-Selleriecreme.

Belugalentils with prosecco-cellery cream. Grilled goat

cheese. Served with small potatoe-dumplings with "pepper coat"

A, G, L

Bärlauch-Knöderl € 13,90

Auf pikantem Pilz-Paprikaragout

Dumplings with wild garlic served with mushroom-tomatoeragout

vegan, f, 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 Frühlingsmenü

€ 29,00

Gruss aus der Küche

Bärlauch-Quiche

Mit Kräutern marinierte Radieschen. Bunter Frühlingssalat
Quiche with Wild garlic served with salad & radish
A,C,G,L

Feine Spargel-Lasagne

Mit gegrilltem Spargel auf Erbsen-Minzcreme
Lasagne with Asparagus, Pea-Mint-Cream, grilled asparagus
A, F, L, C,G

Unsere Topfenknöderl

Haselnuss-Brösel. Zwetschkenragout.
Curd dumplings with stewed plums.
a,c,g,o

...und unser Weintipp dazu:

Gemischter Satz 2018

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

€ 29,50

Unser veganes 3-Gänge Frühlingmenü

€ 29,00

Gruss aus der Küche

Vietnamesische Frühlingsrollen

Mit Sesam-Karotten, Sprossen & Spinat gefüllt
Erdnuss-Chutney
F, G, M (vegan)

Bärlauch Risotto

mit gegrilltem Räuchertofu & glasierten Radieschen
Risotto with Wild garlic, smoked tofu & radish
vegan, glutenfree, f,l
- natürlich auch einzeln erhältlich –

Kardamon-Schokomousse

Beerenkompott.
Dark-Chocolate mousse. Berries ragout.
N,O, vegan

...dazu empfehlen wir:

Gelber Muskateller 2018

Weingut Wohlmuth SausalSteiermark,
frische Aromen & Hollerblüte. Elegante Säure mit
finessenreichem Gesamtbild.

Flasche 0,7 l € 23,50

Desserts – Süßes geht immer!

- Kardamon-Schoko-Mousse** € 7,90
Beerenkompott
Dark-Chocolate mousse with berries ragout
N, O, vegan
- Orientalische Panna Cotta** € 5,90
Beeren. Rosenwasser. Kokosflocken.
Panna Cotta
A,G,
- Unsere Schokotarte** € 6,90
Mit Minz-Espuma & Orangensalat
A,G,O
- Flaumige Topfenknöderl** € 6,90
Nuss-Bröselmantel. 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:**
Kardamon-Schoko-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

€ 4,90

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	€ 6,90
Bombay Sapphire Gin, Rose Lemonade, Eis, rosa Pfeffer, Limette		
„Lillet Vive „	0,2 l	€ 6,80
Lillet, Tonic, Eis, Minze & Beeren Lillet, tonic, crushed ice, mint & berries.		
„Campari Orange „	0,2 l	€ 5,80
„Campari Soda „	0,2 l	€ 5,80

Offene Weißweine aus Österreich

Welschriesling „Falko „ 2018

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

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

Chardonnay 2018

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 2018

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 2018

Weingut Pittnauer, Gols, Burgenland
feine Aromen, angenehme Säure und eine schöne Frucht im
Abklang.

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

Sauvignon blanc 2018

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

Glas ¼ l € 4,50

Aperol Spriz

Glas ¼ l € 4,90

Weisser Spritzer

Glas ¼ l € 2,90

Offener Hauswein in der Karaffe

unser fruchtiger Veltliner vom „Dürnberg“ , Weinviertel,

0,5 l € 11,50
1/8 l € 3,20/1,0 l € 19,00

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

Blafränkisch 2016

Weingut Pittnauer, Gols/Burgenland

Rubinrot, lieblich im Geschmack, lebhaft und am Gaumen fruchtig
anhaltend.

○

Glas 1/8 l € 4,90
Flasche 0,75 l € 24,50

Merlot 2017

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 & Blafränkisch.

Fruchtig & mild, zarte Kirschnoten

○

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

Offener Hauswein in der Karaffe

Zweigelt vom Weingut Pittnauer, Gols/Burgenland,

0,5 l € 11,50

1/8 l € 3,20/1,0 l € 19,00

Weißweine aus Österreich 0,7 l

Morillon-Chardonnay 2017	€ 35,00
Sabathihof, Leutschach, Steiermark. saftig, dezenter Fruchtschmelz, einige Substanz	
Gemischter Satz 2018	€ 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 2018	€ 38,00
Weingut Wohlmuth, Spielfeld, Steiermark. Helles Grün, immense Duftigkeit nach Mandarinenzesten, Hollerblüten, Muskatnuss.	
Sauvignon Blanc, Bühlweingarten 2017	€ 33,50
Weingut Artner, Großhöflein/Niederösterreich. Füllige Würze mit feiner Mineralität unterlegt, kräftiger Körper mit animierender Säure und langem Abgang.	
Grüner Veltliner 2018	€ 29,00
Weingut Bründlmayer, Kamptal, Niederösterreich. Frische, klare Frucht mit feinwürzigem Unterton, frischer Apfel, Blüten und Zitrus.	
Weißburgunder Steirische Klassik 2018	€ 34,00
Weingut Tement, Tattendorf, Steiermark. Fein mineralisch und trocken. Sehr harmonisch.	
Morillon Classique 2018	€ 31,50
Weingut Skoff, Gamlitz, Steiermark. Intensiver und anregender Geschmack und tiefgründig.	
Riesling 2018	€ 32,00
Weingut Bründlmayer, Kamptal, Niederösterreich. Kerniger Auftritt à la Jasmin und Limette, kühl und ziseliert, glasklar.	

Rotweine aus Österreich 0,7 l

Triade 2013 Weingut Kerschbaum, Lackenbach, Burgenland.	€ 38,00
Redmont 2015 Weingut Markowitsch, Carnuntum, Niederösterreich.	€ 38,00
Blaufränkisch „Ried Hochäcker“, 2017 Weingut Maria Kerschbaum, Lackenbach, Burgenland.	€ 35,00
Pinot Noir 2014 Weingut Stift Klosterneuburg, Niederösterreich.	€ 33,00
St. Laurent Ausstich „Stiftsbreite“ 2014 Weingut Stift Klosterneuburg Niederösterreich	€ 35,00
Rote Reserve 2008 Weingut Graf Hardegg, Groß Kadolz, Niederösterreich.	€ 45,00
Big John „Cuvée Reserve“, 2015 Weingut Scheiblhofer, Andau, Burgenland	€ 52,00
Pinot Noir 2014 „vom Schloss“ Weingut Graf Hardegg, Gross-Kadolz/Niederösterreich	€ 48,00
Red Vintage 2011 Weingut Heinrich, Gols/Burgenland Zweigelt, Blaufränkisch & St. Laurent	€ 52,00

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
Zartbitter-Schokomousse
mit einem kleinen Espresso in Kombination

Und dazu vielleicht?
Kleiner Espresso „Akrap“ als Abschluss zum Mittagsmenü
(Preis nur zum Mittagsmenü gültig) € 1,50

und 1 Glas HOCHQUELL-WASSER 0,25 l € 0,50

Infos & News der HOLLEREI ...

KOCH-WORKSHOPS 2019

Die Räumlichkeiten der Hollerei - der ideale Ort für die etwas andere Geburtstags- oder Unternehmensfeier. Gemeinsames Hineinschnuppern zu diversen Themen ermöglicht Kontakte über festgelegte Wege hinweg. Und was das Beste ist: Das Erfolgserlebnis ist garantiert mit unserem Team.

Motto: **Quick cooking mit der HOLLEREI** - der 120 min Workshop schnell, praktisch & gut!

Preis: **€ 50,00** pro Person inkl. Speisen & Getränke, Leihschürze & Material, sowie Führung durch die aktuelle Ausstellung.

Dauer: 2 Stunden, Anmeldung unter info@hollerei.at erforderlich.

Weitere Termine (z.B. für Gruppen) & Infos unter www.hollerei.at

FEIERN & PARTY IN DER HOLLEREI

Sie planen eine besondere Veranstaltung? Für einen geschäftlichen oder privaten Anlass? Wir bieten Beratung, passende Angebote für jedes Budget und die perfekte Umsetzung Ihrer Veranstaltung.

Bei Veranstaltungen verwöhnen wir Sie mit Köstlichkeiten aus allen Teilen der Welt, wobei die frischesten & qualitativ hochwertigsten Produkte verwendet werden. Unsere Aufgabe sehen wir darin, Ihre Vorstellungen mit viel Einfühlungsvermögen, individueller Beratung & langjähriger Erfahrung erfolgreich umzusetzen.

Gerne informieren wir Sie persönlich über alle Möglichkeiten unter Telefon 01/892 33 56 oder info@hollerei.at.

TIPP : GUTSCHEINE

... für alle Anlässe: Hochzeit, Geburtstag - oder einfach so. Bei uns können Sie Gutscheine für das Restaurant und unsere Kochworkshops erstehen.

Erhältlich im Restaurant oder per Post/Mail zugesandt.

FRÜHSTÜCK IN DER HOLLEREI

NEU- Jeden Samstag & Sonntag von 09.00 bis 13.00 Uhr - mit vielen Köstlichkeiten – orientalisches, vegan & wienerisch, pikant und süß.

HOLLEREI GALERIE: gleich vis-à-vis!

für zeitgenössische Kunst – Hollerei der Kulturveranstalter. Vernissagen, Lesungen & Workshops runden das Programm ab. Termine unter www.hollerei.at

Schauen Sie hin, wir führen Sie gerne – vielleicht findet sich ja das richtige Werk für Ihr Zuhause, oder ein Geschenk für Ihre Lieben!

Alkoholfreie Getränke & Drinks...

Naturrüber Apfelsaft Roter naturrüber Holler-Apfelsaft Klarer 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

Frühlingszeit - Vitamine !

Bei Bestellung frisch für Sie zubereitet...

Karotte-Orange
Apfel-Karotte-Ingwer
Mango-Orange
Mango-Lassi

... mit einem Schuss frischem Ingwer auf Wunsch

0,33 l € 4,90

Unsere Limonaden & Drinks

Granatapfel-Orange-Limette
Gurke-Ingwer-Minze

0,5 l € 5,20

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 € 3,70

Espresso € 2,50

Espresso Doppio € 3,90

Caffé Latte € 4,70

Matcha Latte € 4,90

Kurkuma Latte mit Ingwer € 4,50
von Sonnentor

Kurkuma Latte mit Vanille € 4,50
von Sonnentor

..auch mit Soja-, Mandel- oder Hafermilch
Aufpreis € 1,00

Kännchen heisse Schokolade € 4,50

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

€ 4,90
€ 1,00

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.

DAS NÄCHSTE FEST KOMMT BESTIMMT.....

Ob Ihre Feier 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!

