

Zum Beginnen... Feines & Kleines

Samosa € 9,50

Süß-saurer Chilli-Reliesh, Scharfer Chinakohl

Indian pastry

Vegan, A, E, F, N

Artischocken Quiche € 7,50

Gegrillte Artischocken, Beeren. Sommersalat.

Quiche with artichokes, berries. Salad.

A, C, E, G, L, N, O

Humus & Falaffel € 6,90

Roter Rüben Humus & Humus mit Koriander. Falaffelbällchen.

Homemade humus, Falaffel.

Vegan, glutenfree F, L, N

Unsere Gustovariation € 21,00

Zum Gustieren & Probieren, ob allein, für zwei oder mehr Personen...

Mixed appetizers for one, two or more people

A, E, F, G, H, L, M, N (optionally vegan)

Orientalischer schwarzer Quinoa € 8,90

Mit gegrilltem Ziegenkäse, gegrillte Eierschwammerl.

Black quinoa oriental style, grilled chanterelles

F, L, gluten free (optionally vegan)

Soba Nudeln € 6,90

Sobanudeln aus Buchweizen, Ingwer-Soja-Sauce, Gemüse, Räuchertofu-Spieß vom Grill

Soba noodles with vegetables, ginger-soy sauce & smoked tofu

Vegan, A, F, L

... dazu unser Gebäck € 0,90

Weckerl von unserem Bio-Bäcker „Schrott“ per Stück

Rolls from our organic bakery “Schrott” per roll

Vegan, A, F, L, N

Feine Suppen

Dal – indische Suppe

€ 5,10

Indische Linsensuppe mit Zitrone
Indian lentil soup with a slice of lemon

Vegan, A, N,

Melonen-Paradeiser-Gazpacho

€ 4,50

Erfrischender Sommergenuss.
Iced Melon-Tomatoe-Gazpacho.

Vegan, F, L

„Unsere gute Suppe“

€ 4,90

Täglich wechselnd – unser Service informiert Sie gerne
Soup of the day – feel free to ask our staff

Ofenfrische Weckerl

€ 0,90

Weckerl von unserem Bio-Bäcker „Schrott“ per Stück
Rolls from our organic bakery “Schrott” per roll

A, F, H

Unsere Salatvariationen

Polentasalat – unser Klassiker

Knuspriger Räuchertofu, gebratene Polenta, Bergkäse, Paprika & Blattsalate

Mixed salad with smoked tofu & polenta

F, G, M (optionally vegan)

Große Portion | big portion € 9,90

Kleine Portion | small portion € 7,90

Insalata Contadino

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

Mixed salad with roasted potatoes, grilled oyster mushrooms, feta cheese

G, M (optionally vegan)

Große Portion | big portion € 9,90

Kleine Portion | small portion € 7,90

Gemischter Marktsalat

€ 4,90

Mit Rohkost & hausgemachtem Rapsdressing

Mixed salad with rapeseed oil dressing

Gyros Bowl

€ 10,90

Quinoa, Sommergemüse. Gebratene Erdäpfel. zarter Blattsalat & Minz-Rajita, gegrilltes Gyros (Erbesenprotein)

Grilled gyros, glazed summer vegetables. Grilled potatoes. mixed salad & peppermint rajita

F, G, M, gluten free (optionally vegan)

Mozzarella di Bufala

€ 9,90

Büffelmozzarella, gegrillte Nektarinen, Rucola.

Grilled nectarines. Rocket salad. Buffalo mozzarella.

Extras

Hausgemachtes Rapsöldressing | homemade rapeseed oil dressing € 2,00

Portion Mani-Oliven | portion of Mani olives € 2,00

Ofenfrische Backwaren | pastries fresh out of the oven € 0,90

Hauptspeisen – unsere Specials

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

Vegan, F, H

Unsere goldenen Gnocchi

€ 14,90

Hausgemachte Gnocchi mit Kurkuma, geschmolzenen Paradeisern, frischem Pesto & Granaflocken

Homemade turmeric-potato gnocchi with tomatoes & grana served with fresh Pesto

A, C, G, L

Gefüllter Kohlrabi

€ 15,90

Belugalinsen. Räuchertofu. Fülle. Süßkartoffel. Karottencreme. gegrillte Erdäpfel

Turnip Cabbage. Belugalentils. Smoked Tofu.

Sweet Potatoes-Carrotcream. Served with fried potatoes.

Vegan, glutenfree, F, L

Sommerliche Basilikum-Knöderl

€ 14,90

Auf rahmigen Eierschwammerl

Basil dumplings served with creamy chanterelles

A, C, G, L

HOLLEREI Burger

€ 10,90

Mit Quinoa-Bohnen-Laibchen vom Grill, Salat, Paradeiser, Gurken, roten Zwiebeln, dazu unsere Kartoffel-Sticks

Vegan burger with grilled quinoa-bean patty, salad, tomatoes, pickles, red onions, served with homemade potato wedges

Vegan, A, F, L, N

Mit Käse | with cheese

+€ 1,00

Unser 3-Gänge Sommermenü

€ 29,00

Gruß aus der Küche

Schwarzer Quinoa

Mit Eierschwammerl, gegrilltem Ziegenkäse & Pesto

Black Quinoa with chanterelles and grilled feta cheese & pesto

F, L, gluten free

Basilikumknöderl

Mit rahmigen Eierschwammerl

Basil Dumplings with creamy Chanterelles

A,C,G,L

Waldmeister Tiramisu

Mit marinierten Erdbeeren

Woodruff Tiramisu with strawberries

A, C, G, O

... unser Wein-Tipp dazu

Gemischter Satz 2018 0,7 l

€ 29,50

Weingut „Edlmoser“, Wien
Fruchtig & elegant

Winery “Edlmoser”, Vienna
Fruity & elegant,

Das veganes 3-Gänge Sommermenü

€ 29,00

Gruß aus der Küche

Soba Nudeln

Sobanudeln aus Buchweizen, Ingwer-Soja-Sauce, Gemüse, Räuchertofu-Spieß

Soba noodles with vegetables, ginger-soy sauce, smoked tofu

Vegan, A, F, L

Risotto mit Eierschwammerl

Rucola. Räuchertofugrammeln.

Risotto with chanterelles. Rocket salad. Smoked Tofu.

Vegan, F, L, gluten free

Kardamon-Schokomousse

Mit Rhabarberkompott

Dark chocolate mousse with rhubarb ragout

Vegan, N, O

... unser Wein-Tipp dazu

Gelber Muskateller 2018

0,7 l

€ 27,50

Weingut „Wohlmuth“, Steiermark
Aromatisch und finessenreich mit eleganter Säure

Aromatic with finesse and elegant acidity
Winery „Wohlmuth“, Steiermark

Desserts – Süßes geht immer!

Kardamon-Schoko-Mousse

€ 7,90

Mit Rhabarberragout

Dark-chocolate-mousse with Rhubarb ragout

Vegan, N, O

Orientalische Panna Cotta

€ 5,90

Mit Beeren, Rosenwasse, Kokosflocken

Panna Cotta with berries, rose water & coconut flakes

A, G

Unsere Schokotarte

€ 6,90

Mit Vanilleeis

Our chocolate tarte with Vaniglia Ice

A, G, O

Flaumige Topfenknöderl

€ 6,90

Mit Nuss-Bröselmantel & Marillenröster

Curd dumplings with stewed apricots

A, C, G,

Für den süßen Gusto.....

€ 6,00

Zartbitteres Schokosmousse mit einem kleinen Espresso ...

Dark chocolate mousse with an espresso ...

Waldmeister Tiramisu

Mit marinierten Erdbeeren

Woodruff Tiramisu with strawberries

€ 6,50

A, C, G, O

Alles Käse

€ 10,50

Mit Käsen von „AntonmachtKaes“ aus handwerklicher Tradition aus Egg in Vorarlberg, serviert mit Feigensenf & Oliven

Cheese plate with fine cheeses from western Austria, served with fig mustard & olives

A, G, H

Alkoholfreie Getränke & Drinks

Säfte vom Obsthof Wurm € 3,30

Naturrüber Apfelsaft	natural apple juice	
Roter naturrüber Holler-Apfelsaft	natural elderflower-apple juice	
Klarer Birnensaft	pear juice	
0,25l		€ 3,30
0,25l	gespritzt with sparkling water	€ 2,30
0,5l	gespritzt with sparkling water	€ 4,00

Fentimans € 4,90

Cherry Cola	0,275l	
Rose Lemonade	0,275l	

“Unser Hollerkracherl”

Mineral mit Holunderblütensirup Sparkling water with elderflower syrup		
0,25l		€ 1,90
0,5l		€ 2,80

Soda Zitrone

Mineral mit frischer Zitrone Sparkling water with fresh lemon juice		
0,25l		€ 1,50
0,5l		€ 2,60

Römerquelle Mineral

Prickelnd oder still Sparkling or still		
Flasche bottle	0,33l	€ 1,90
Flasche bottle	0,75l	€ 2,80

Karaffe Wasser – Unser Hochquellwasser

Mit frischer Zitrone with fresh lemon juice	1,0l	€ 2,00
Glas Wasser glas of water	0,2l	€ 0,50

Sommerzeit - Vitamine

Smoothies auf Bestellung frisch für Sie zubereitet

Smoothies freshly made for you

Karotte-Orange	carrot-orange
Mango-Orange	mando-orange
Mango-Lassi	mango-lassi
Apfel-Karotte	apple-carrot

Auf Wunsch mit einem Schuss frischem Ingwer

Add a fresh shot of ginger

0,33 l

€ 4,90

Unsere Limonaden & Drinks

Basilikum-Beeren-Limette

€ 4,90

Basil-Berries-lime

Gurke-Ingwer-Minze

€ 4,90

Cucumber-ginger-peppermint

Kaffee von „Naber“ – der „Wiener“ Kaffee

Cappucino mit Milchschaum	€ 3,70
Espresso	€ 2,50
Espresso Doppio	€ 3,90
Caffé Latte	€ 4,70
Matcha Latte	€ 4,90
Kurkuma Latte von Sonnentor	€ 4,50
Caffé Affogatto Espresso and Vaniglia ice	€ 2,50
Kännchen Heisse Schokolade Pot of hot chocolate	€ 4,50
... mit Soja-, Mandel- oder Hafermilch With soy milk, almond milk or oat milk	€ 1,00

Alle Kaffeespezialitäten sind auch koffeinfrei möglich ...

All coffee specialties are also available decaffeinated ...

Tee's vom Sonnentor

Kännchen Tee	€ 4,10
Pot of tea	
Wohlriechende Verbene / Eisenkraut	pleasant verbena
Kühlende Pfefferminze	cooling peppermint
Aromatischer Darjeeling/ Schwarztee	aromatic darjeeling
Duftende Waldkräuter	fragrant forest herbs
Feiner Hibiskus	fine hibiscus
Mit Honig / Agavendicksaft with honey / agave nectar	€ 1,00

Bier oder Spirituosen gefällig..?

Stiegl Pils vom Fass

0,3l

€ 3,30

0,5l

€ 4,20

Stiegl Weiße

€ 4,90

Das österreichische Weiße 0,5l

Gusswerk „Wiener Lager“

€ 3,90

Naturtrübes Bio-Vollbier 0,3l

Neumarkter „Dunkle Weisse“

€ 4,90

Das feine Bio-Hefe-Weissbier 0,5l

Hirter „Hanfbier“ 0,5 l

€ 4,90

„Freibier Stiegl“ Alkoholfrei 0,5 l

€ 3,30

„HOLLEREI-Radler“

Mit Hollersirup & Soda

Beer with elderflower syrup and sparkling mineral water

0,2l

€ 2,00

0,3l

€ 2,90

0,5l

€ 3,80

Schnaps vom Obstgut Wurm 2 cl

€ 5,50

Marille, Birne, Quitte oder Zwetschke

Apricot, pear, quince or plum

Fernet Branca / Averna 2 cl

€ 5,00

Cognac „Otard“ 4 cl

€ 7,00

Aperitif & Drinks – prickelnd & cool

„Hollerinha“ 0,2l	€ 6,90
Unser Hausdrink: mit Cachaca, Limette, Minze, Eis & Hollersirup Our signature cocktail: with cachaca, lime, peppermint, crushed ice & elderflower syrup	
„HOLLEREI – Mule“ 0,2l	€ 6,90
Ginger-Bier, Hollersirup, Vodka, Soda, Ingwer & Gurke Ginger beer, elderflower syrup, vodka, sparkling water, ginger & cucumber	
Gin Tonic 0,2l	€ 6,90
Blue Sapphire Gin, Henry Tonic, Crushed Eis & Gurke Blue sapphire gin, Henry tonic, crushed ice & cucumber	
„Prosecco Time“	
Prosecco mit Hollersirup & Limette 0,1l	€ 4,50
Prosecco with elderflower syrup & lime	
Prosecco mit Mango & Minze 0,1l	€ 4,50
Prosecco with mango & peppermint	
Prosecco Flasche bottle 0,7l	€ 21,00
„Wiener Madl“ 0,2l	€ 6,90
Bombay Sapphire Gin, Rose Lemonade, Eis, Pfeffer, Limette Bombay sapphire gin, rose lemonade, ice, pepper, lime	
“Lillet Vive” 0,2l	€ 6,80
Lillet, Tonic, Eis, Minze & Beeren Lillet, tonic water, Ice, peppermint & berries	
“Rose-Mary” 0,2l	€ 6,80
Gin, Maracuja, hausgemachtes Rosmarinsirup, Eis, Zitrone, Beeren Gin, Maracuja, Rosemary-syrup, ice, lemon, berries	
Averna Sour 0,2l	€ 5,50
Campari Orange 0,2l	€ 5,80
Campari Soda 0,2l	€ 5,50

Offene Weißweine aus Österreich

Welschriesling „Falko“ 2018

Weingut | winery Dürnberg, Falkenstein, Niederösterreich

1/8 l	€ 4,50
0,75 l	€ 22,50

Chardonnay 2018

Weingut | winery Setzer, Hohenwarth, Niederösterreich

1/8 l	€ 5,30
0,75 l	€ 26,50

Grüner Veltliner Klassik 2017

Weingut | winery Hardegg, Gross Kadolz, Niederösterreich

1/8 l	€ 4,90
0,75 l	€ 24,50

Gelber Muskateller Skoff 2018

Weingut | winery Skoff, Gamlitz, Steiermark

1/8 l	€ 4,80
0,75 l	€ 23,50

Rose 2018

Weingut | winery Pittnauer, Gols, Burgenland

1/8 l	€ 4,10
0,75 l	€ 24,00

Bel Ami 2018 – der Sommerwein

Weingut | winery Dürnberg, Falkenstein, Niederösterreich

1/8 l	€ 4,50
0,75 l	€ 22,50

Sauvignon Blanc 2018

Weingut | winery Brolli-Arkadenhof, Gamlitz, Steiermark

1/8 l	€ 5,10
0,75 l	€ 25,50

Offener Hauswein in der Karaffe

Fruchtiger Veltliner Weingut | winery, Dürnberg, Weinviertel

0,5 l	€ 11,50
1,0 l	€ 19,00

Offene Rotweine aus Österreich

Zweigelt 2017

Weingut | winery Setzer, Hohenwarth, Niederösterreich

1/8 l

€ 4,80

0,75 l

€ 24,00

Blaufränkisch 2016

Weingut | winery Pittnauer, Gols, Burgenland

1/8 l

€ 4,90

0,75 l

€ 24,50

Merlot 2017

Weingut | winery Hannes Reeh, Andau, Burgenland

1/8 l

€ 5,30

0,75 l

€ 26,50

Cuvée Carnuntum 2017

Weingut | winery Artner, Gross-Höflein, Niederösterreich

1/8 l

€ 5,30

0,75 l

€ 26,50

Offener Hauswein in der Karaffe

Zweigelt Weingut | winery Pittnauer, Gols, Burgenland

0,5 l

€ 11,50

1,0 l

€ 19,00

Weißweine aus Österreich 0,7 l

Gemischte Satz Bio 2018 € 29,00

Weingut | winery, Zahel, Wien

Weissburgunder Reserve 2017 € 29,00

Weingut | winery Dürnberg, Falkenstein, Niederösterreich

Gelber Muskateller Classique 2018 € 38,00

Weingut | winery, Wohlmuth, Spielfeld, Steiermark

Grüner Veltliner 2017 € 29,00

Weingut | winery, Bründlmayer, Kamptal, Niederösterreich

Weißburgunder Steirische Klassik 2018 € 34,00

Weingut | winery, Tement, Tattendorf, Steiermark

Morillon Classique 2018 € 31,50

Weingut | winery, Skoff, Gamlitz, Steiermark

Riesling 2018 € 32,00

Weingut | winery, Bründlmayer, Kamptal, Niederösterreich

Rotweine aus Österreich 0,7 l

Redmont 2015 € 38,00

Weingut | winery Markowitsch, Carnuntum, Niederösterreich

Blaufränkisch „Ried Hochäcker“ 2017 € 35,00

Weingut | winery Maria Kerschbaum, Lackenbach, Burgenland

Pinot Noir 2014 € 33,00

Weingut | winery Stift, Klosterneuburg, Niederösterreich

Rote Reserve 2008 € 45,00

Weingut | winery Graf Hardegg, Groß Kadolz, Niederösterreich

Big John „Cuvée Reserve“ 2015 € 52,00

Weingut | winery Scheiblhofer, Andau, Burgenland

Pinot Noir 2014 „vom Schloss“ € 48,00

Weingut | winery Graf Hardegg, Gross Kadolz, Niederösterreich

Red Vintage 2011 € 52,00

Weingut | winery Heinrich, Gols, Burgenland

Zweigelt, Blaufränkisch & St. Laurent

Mittags von Montag bis Freitag...

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

Our service is happy to inform you about our fresh, daily specials.

Tagesteller solo

€ 8,20

Just the main dish

2 Gänge

Mit Suppe oder Salat & Hauptspeise

€ 10,90

Two courses with soup or salad & the main dish

3 Gänge

Mit Suppe, Salat & Hauptspeise

€ 12,90

Three courses with soup, salad, & main dish

Für den süßen Gusto . . .

€ 6,00

Zartbitteres Schokomousse mit einem kleinen Espresso . . .

Dark chocolate mousse with an espresso . . .

Mit Suppe, Salat & Hauptspeise

€ 12,90

Zum Gustieren & Probieren, ob allein, für zwei oder mehr Personen...

Mixed appetizers for one, two or more people

Caffé Affogatto

Espresso and Vaniglia ice

€ 2,50

Wichtige Informationen 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.

Information concerning allergens

A food is labeled with a letter sign if the corresponding substances or products of the mentioned substances are used as an ingredient in the final product.

The 14 main allergens are labeled according to the legal regulations of the EU. Please bare in mind, that there are substances beyond this list which can lead to allergic reactions or intolerance.

Despite of careful preparation it is possible that traces of substances beside the listed ones can be found in a dish, due to them being used in production processes in the kitchen

Allergen Information

A	Grains containing gluten
B	Crustaceans
C	Egg
D	Fish
E	Peanuts
F	Soy
G	Milk or lactose
H	Edible nuts
L	Celery
M	Mustard
N	Sesame
O	Sulphites
P	Lupines
R	Molluscs

Allergen Inforamtion

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
O	Sulfite
P	Lupinen
R	Weichtiere

