

Zum Beginnen... Feines & Kleines

Samosa € 9,50

2 Stück hausgemachte Samosa:
Süß-saurer Chilli-Reliesh, Scharfer Chinakohl
Our home made Samosas – 2 pieces . Chilli-Reliesh,
Vegan, A, E, F, N

Rote Rüben Röllchen € 6,50

Gefüllt mit Meerrettich-Risotto, Kresse.
Red Beet Roll filled with Risotto. Horseradish.
G,M, Glutensfree

Humus & Falaffel € 6,90

Unser Roter Rüben Humus & Humus mit Koriander. Falaffelbällchen. Brot
Homemade humus, Falaffel., Bread
Vegan, glutenfree F, L, N

Nepalesische Momos € 9,50

Unsere handgemachten Teigtascherl mit Seitan gefüllt.
Paradeiser-Mango-Chutney,
Homemade "Momos" filled with Seitan, Mango-Tomatoe-Chutnea
A, F, L, N, vegan

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, & geschmortem Kürbis.
Black quinoa oriental style, grilled Pumpkin and goatcheese
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 pro Stück € 0,90

Vegan, A, F, L, N

Feine Suppen

Dal – indische Suppe € 4,90

Indische Linsensuppe mit Zitrone & Sesamstangerl

Indian lentil soup with a slice of lemon

Vegan, A, N, , glutenfree possible

Steirische Kürbissuppe € 4,90

Vom Hokkaidokürbis. Kernöl.

Pumpkin Soup. Pumpkin-seed oil

Vegan, A, N, glutenfree

Tom Kha Gai Suppe € 5,30

Kokosmilch, Ingwer, Zitronengras, Gemüse, Tofu

Cocosmilk, Ginger, Lemongrass, Vegetables, Tofu

Vegan, F,L, glutenfree

„Unsere gute Suppe“ € 3,90

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

Extras

Hausgemachtes Rapsöldressing | homemade rapeseed oil dressing € 1,00

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

Übrigens: unser hausgemachtes Rapsdressing kann man auch mitnehmen!
0,21 € 4,50 für Zuhause

Hauptspeisen – unsere Specials

Rotes Thai Curry

€ 13,90

Süßkartoffeln, Karotten, gelbe Rüben, Ingwer, Tofu, junger Spinat, Erbsenschoten, Sprossen & Reis

Red thai curry with sweet potatoes, carrots, yellow turnips, ginger, spinach & rice

Vegan, F, H

Unsere Spinat Gnocchi

€ 13,90

Hausgemachte Gnocchi mit Spinat, Pomodori Secchi Sauce, frischem Pesto & Granaflocken

Homemade Spinach-potato gnocchi with Pomodori secchi & grana served with fresh Pesto

A, C, G, L

Roulade im Brickteig

€ 15,90

Mit Seitan & Wirsing gefüllt, Glasierte Maroni. Apfel-Rotkraut. Grilled roulade in filo pastry filled with xeitan and served with red cabbage & chestnuts

Vegan, A, F,L

Burgenländisches Kürbisgulasch

€ 13,90

Mit gegrilltem Apfel & Walnuss-Knöderl

Pumpkin goulash with grilled apple and walnut-dumplings

A,vegan, F,L

Kichererbsen Bowl

€ 11,90

Marokkanische Art mit Paradeiser-Ragout.Süßkartoffeln, Quinoa. Tahina-Dressing

Bowl with chickpeas, sweetpotatoes, Quinoa, Ragout of Tomatoes. Tahina-Dressing

Vegan, glutenfree, f,l

HOLLEREI Burger

€ 10,90

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

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 oder veganem Käse /or vegan Cheese

+€ 1,00

Unser 3-Gänge Herbstmenü

€ 28,00

Gruß aus der Küche

Schwarzer Quinoa

Mit Kürbis gegrilltem Ziegenkäse & Pesto

Black Quinoa with Pumpkin and grilled feta cheese & pesto

F, L, gluten free

Pastinaken-Gratin aus dem Ofen

Sonnenblumenkern-Kruste. Rote Rübe. Erbsencreme.

Gratin with parsnips and sunflower-seed crust, Peacream.

Vegan, F, L

Auch einzeln erhältlich € 14,90

Birnen-Zimt Tiramisu

Rotwein Birne.

Tiramisu with cinnamon and redwine pear

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 Herbstmenü € 28,00

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 Roten Rüben & Pilzen

Risotto with Red beets and Mushrooms

Vegan, F, L, gluten free

Natürlich auch einzeln erhältlich!

Maroni-Schokomousse

Chestnut-Mousse

Vegan, N, O, glutenfree

... unser Wein-Tipp dazu

Gelber Muskateller 2018 0,7 l

€ 29,50

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

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

Desserts – Süßes geht immer!

Maroni-Schoko-Mousse € 6,90

Chestnut-Chocolate-Mousse

Vegan, N, O, glutenfree

Orientalische Panna Cotta € 5,90

Mit Beeren, Rosenwasser, Kokosflocken. Mangopus.

Panna Cotta with berries, rose water & coconut flakes

Vegan, glutenfree, f,

Unsere Schokotarte € 6,90

Mit herbstlichem Beerenragout

Our chocolate tarte with berries

A, G, O

Flaumige Topfenknöderl € 6,90

Mit Nuss-Bröselmantel & Zwetschkenröster

Curd dumplings with stewed plums

A, C, G,

Für den süßen Gusto..... € 6,00

Kleines Maronimousse mit einem kleinen Espresso...

Small Chestnut-mousse with an espresso...

Zimt-Birnen Tiramisu

Mit Rotweibirne

Cinnamon Tiramisu with redwine pear

€ 7,90

A, C, G, O

Alles Käse € 10,50

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

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

A, G, H

Alkoholfreie Getränke & Drinks

Säfte vom Obsthof Wurm € 3,30

| | | |
|--|---------------------------------|--------|
| Naturtrüber Apfelsaft | natural apple juice | |
| Roter naturtrüber 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 € 4,50

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

“Unser Hollerkracher!”

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

Soda Zitrone

| | | |
|---|--|--------|
| Mineral mit frischer Zitrone Sparkling water with fresh lemon juice | | |
| 0,25l | | € 1,90 |
| 0,5l | | € 2,90 |

Römerquelle Mineral

| | | |
|---|-------|--------|
| Prickelnd oder still Sparkling or still | | |
| Flasche bottle | 0,33l | € 3,10 |
| Flasche bottle | 0,75l | € 5,00 |

Karaffe Wasser – Unser Hochquellwasser

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

Herbstzeit - 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 |
| Rote Rübe-Orange | red cabbage-orange |

Auf Wunsch mit einem Schuss frischem Ingwer

Add a fresh shot of ginger!

0,33 l

€ 4,90

Unsere Limonaden & Drinks

Granatapfel-Orange-Limette

€ 4,90

Pomegranate-Orange-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 € 4,50

von Sonnentor

Kännchen Heisse Schokolade
Pot of hot chocolate € 4,50

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

With soy milk, almond milk or oat milk

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 0,3 l

€ 3,30

„HOLLEREI-Radler“

Mit Hollersirup & Soda

Beer with elderflower syrup and sparkling mineral water

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

Offene Weißweine aus Österreich 1/8 l / 0,7 l

Welschriesling „Falko“ 2018

Weingut | winery Dürnberg, Falkenstein, Niederösterreich

1/8 l / 0,7l 22,40 € 3,90

Chardonnay 2018

Weingut | winery Setzer, Hohenwarth, Niederösterreich

1/8 l / 0,7l € 26,50 € 5,30

Grüner Veltliner Klassik 2017

Weingut | winery Hardegg, Gross Kadolz, Niederösterreich

1/8 l / 0,7l € 24,50 € 4,90

Gelber Muskateller Skoff 2018

Weingut | winery Skoff, Gamlitz, Steiermark

1/8 l / 0,7l € 23,50 € 4,80

Rose 2018

Weingut | winery Pittnauer, Gols, Burgenland

1/8 l / 0,7l € 24,00 € 4,10

Bel Ami Cuvée

Weingut | winery Dürnberg, Falkenstein, Niederösterreich

1/8 l / 0,7l € 22,50 € 4,50

der feine Herbstwein 2019 – unbedingt geniessen!

Sauvignon Blanc 2018

Weingut | winery Brolli-Arkadenhof, Gamlitz, Steiermark

1/8 l / 0,7l € 25,50 € 5,10

Offener Hauswein in der Karaffe

Fruchtiger Veltliner Weingut | winery, Dürnberg, Weinviertel

0,5 l € 12,00 1,0 l € 21,00 1/8 l € 2,90

„Spritzer Time“ 0,2 l € 4,50

“Hugo” mit Hollersirup & Limette/elderflower syrup & lime

Lavendel & Limette /lime & Violet

Aperol & Soda / Orange / aperol & orange

“Rosemary” Rosmarinsirup / Prosecco / Prosecco / rosemary & berries € 4,90

“Vermouth” – Burschiks Vermouth & Beeren & Prosecco / Vermouth & berries

Offene Rotweine aus Österreich

Zweigelt 2018

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

Chardonnay Maurerberg 2018 € 29,00

Weingut | winery, Edlmoser, Wien

Gemischter Satz 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

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 |

