

## Zum Beginnen... Feines & Kleines

### **Erdäpfelknöderl** € 9,50

Räuchertofufülle. Karameliertes Kraut. Rotweinschalotten.  
Potatoe-Dumplings filled with smoked tofu. Cabbage. Red wine shallot.

Vegan, A, E, F, N

### **Winterliche Schwarzwurzelquiche** € 8,50

Wintersalate. Preiselbeersauce.  
Black root quiche. Salad. Sauce Cumberland.

A,C,G,L

### **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 Bio-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

## **Rotkrautschaumsuppe**

€ 5,30

Mit Zimtcroustons.

Red cabbage Soup with cinnamon-croustons

Vegan, A, N,

## **Tom Kha Gai Suppe**

€ 5,70

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

€ 14,90

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

Red thai curry with sweet potatoes, carrots, yellow turnips, ginger, spinach & Jackfruit, served with Rice.

Vegan, F, H, Glutenfree

## Unsere roten Rüben Gnocchi

€ 14,90

Hausgemachte Gnocchi mit Roten Rüben. Spinat. Grana.

Homemade Red beet-potato gnocchi with Spinach & grana

A, C, G, L

## Roulade im Brickteig

€ 15,90

Mit Seitan & Wirsing gefüllt, Glasierte Maroni. Apfel-Rotkraut.

Grilled roulade in filo pastry filled with seitan 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

## Winterliche Belugalinsen

€ 16,90

Tosca-Kugeln (Erdäpfel) im rosa Pfeffermantel. Gegrillter Ziegenkäse.

Sellerie-Prosecco-Crème.

Belugalentils served with potatoe balls with pepper. Grilled goat cheese.

Cellery-Prosecco-Cream.

a.c.g,l

## Schwarzwurzel Lasagne

€ 14,90

Aus dem Ofen an Erbsen-Minzcreme mit glasierten Schwarzwurzeln

served with pea-mintsauce with glazed black roots

Vegan, a,f,l

## HOLLEREI Burger

€ 11,90

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 Wintermenü

€ 29,00

## Gruß aus der Küche

### Schwarzer Quinoa

Mit Kürbis gegrilltem Ziegenkäse & Pesto

Black Quinoa with Pumpkin and grilled feta cheese & pesto

F, L, gluten free

### Schwarzwurzel-Lasagne aus dem Ofen

Glasierte Schwarzwurzeln. Erbsen-Minzcreme

Lasagne with black roots and served with pea-mintcream

a,c,g,l

oder

### Burgenländisches Kürbisgulasch

Mit gegrilltem Apfel & Walnuss-Knöderl

Pumpkin goulash with grilled apple and walnut-dumplings

A,vegan, F,L

### Spekulatius Tiramisu

Rotwein Birne.

Tiramisu with gingerbead 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!

## **Lebkuchen-Schoko-Mousse** € 7,90

Mit Quitten-Mangomus.

Gingerbread-chocolate Mousse with quince-ragout

A, C, G,

## **Orientalische Panna Cotta** € 5,90

Mit Beeren, Rosenwasser, Kokosflocken. Mangocreme.

Panna Cotta with berries, rose water & coconut flakes

Vegan, glutenfree, f,

## **Unsere Schokotarte** € 6,90

Mit Passionsfruchtsorbet

Our chocolate tarte with passion fruit sorbet

A, G, O

## **Flaumige Topfenknöderl** € 7,90

Mit Nuss-Bröselmantel & Bratapfelcreme

Curd dumplings with stewed cinnamon-apple.

A, C, G,

## **Für den süßen Gusto.....** € 6,00

Kleines Lebkuchenmousse mit einem kleinen Espresso ...

Small Gingerbread-mousse with an espresso ...

## **Spekulatius Tiramisu**

Mascarponecreme. Rotweinbirne

Gingerbread 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



# Winterzeit - 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

<b>Cappucino mit Milchschaum</b>	€ 3,70
<b>Espresso</b>	€ 2,50
<b>Espresso Doppio</b>	€ 3,90
<b>Caffé Latte</b>	€ 4,70
<b>Matcha Latte</b>	€ 4,90
<b>Kurkuma Latte</b> von Sonnentor	€ 4,50

<b>Kännchen Heisse Schokolade</b> <b>Pot of hot chocolate</b>	€ 4,50
--	--------

<b>... gerne auch</b> <b>mit Soja-, Mandel- oder Hafermilch</b>	+ € 0,50
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

<b>Kännchen Tee</b>	€ 4,10
Pot of tea	
Wohlrriechende 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

€ 3,50

0,5l

€ 4,20

## **Stiegl Weiße**

€ 4,90

Das österreichische Weiße 0,5l

## **Wieselburger „Schwarzbier“**

€ 4,90

Das österreichische Dunkle 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 / 0,5l

€ 2,90/3,80

## **Schnaps vom Obstgut Wurm 2 cl**

€ 5,50

Marille, Birne, Quitte oder Klette und Zwetschke

Apricot, pear, quince or plum

## **Fernet Branca / Averna 2 cl**

€ 5,00

## **Cognac „Otard“ 4 cl**

€ 7,00

## Aperitif & Drinks – prickelnd & cool

<b>„Hollerinha“</b>	<b>0,2 l</b>	€ 6,90
Unser Hausdrink: mit Cachaca, Limette, Minze, Eis & Hollersirup Our signature cocktail: with cachaca, lime, peppermint, crushed ice & elderflower syrup		
<b>„HOLLEREI – Mule“</b>	<b>0,2 l</b>	€ 6,90
Ginger-Bier, Hollersirup, Vodka, Soda, Ingwer & Gurke Ginger beer, elderflower syrup, vodka, sparkling water, ginger & cucumber		
<b>Gin Tonic</b>	<b>0,2 l</b>	€ 6,90
Blue Sapphire Gin, Henry Tonic, Crushed Eis & Gurke. Blue sapphire gin, Henry tonic, crushed ice & cucumber		
<b>„Prosecco Time“</b>	<b>0,1 l</b>	€ 4,50
Prosecco mit Hollersirup & Limette/elderflower syrup & lime Prosecco mit Cranberry & Limette /Cranberry & lime Prosecco pur		
Prosecco Flasche   bottle	0,7l	€ 21,00
<b>„Wiener Madl“</b>	<b>0,2 l</b>	€ 6,90
Bombay Sapphire Gin, Rose Lemonade, Eis, Pfeffer, Limette Bombay sapphire gin, rose lemonade, ice, pepper, lime		
<b>“Lillet Winter Thyme”</b>	<b>0,2 l</b>	€ 6,90
Lillet, Tonic, Eis, Birnensaft, Zitronensaft, Zimtsirup, Thymian. Lillet, tonic water, Ice, Pearjuice, Lemon, Cinnamonsyrup, Thyme		
<b>“Aperol-Drink”</b>	<b>0,2 l</b>	€ 6,90
Aperol, Cranberry Saft, Soda, Sekt, Rosmarin, Orange Aperol, Cranberry, Mineral water, Prosecco, Orange, Rosemary		
<b>Negroni</b>	<b>0,2 l</b>	€ 6,50
<b>Campari Sprizz</b>	<b>0,2 l</b>	€ 5,50
<b>Campari Orange</b>	<b>0,2 l</b>	€ 5,80
<b>Campari Soda</b>	<b>0,2 l</b>	€ 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

## **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

Aperol & Soda/Orange/ aperol & orange € 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 2017

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 Pittnauer, Gols, Burgenland

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, Klosterneuburg, Niederösterreich

**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

<b>Redmont 2015</b>	€ 38,00
Weingut   winery, Markowitsch, Carnuntum, Niederösterreich	
<b>Blaufränkisch „Ried Hochäcker“ 2017</b>	€ 35,00
Weingut   winery Maria Kerschbaum, Lackenbach, Burgenland	
<b>Pinot Noir 2014</b>	€ 33,00
Weingut   winery Stift, Klosterneuburg, Niederösterreich	
<b>Rote Reserve 2008</b>	€ 45,00
Weingut   winery Graf Hardegg, Groß Kadolz, Niederösterreich	
<b>Big John „Cuvée Reserve“ 2015</b>	€ 52,00
Weingut   winery Scheiblhofer, Andau, Burgenland	
<b>Pinot Noir 2014 „vom Schloss“</b>	€ 48,00
Weingut   winery, Graf Hardegg, Gross Kadolz, Niederösterreich	
<b>Red Vintage 2011</b>	€ 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

