



**Einladung zur Vernissage „Head in the Cage“
am Montag, 20. Jänner 2020 um 19.00 Uhr**

Montag, 13. Jänner 2020

Mexikanische Maissuppe

xxx

Hokkaidokürbisrisotto

Räuchertofu. Grana

(glutenfrei, vegan möglich, f)

Dienstag, 14. Jänner 2020

Maronischaumsuppe

xxx

Moussaka aus dem Ofen

Paradeiser-Basilikum-Creme

(c,g a,f,l)

Mittwoch, 15. Jänner 2020

Ungarische Krautsuppe

xxx

Gebratene Polentaschnitce

Chilli sin Carne

(a,vegan, f, l)

Donnerstag, 16. Jänner 2020

Karotten-Kokossuppe

xxx

Orientalisches Linsencurry

Mandelcouscous

(vegan, a,f,l)

Freitag, 17. Jänner 2020

Muskatkürbissuppe

xxx

Erdäpfelstrudel aus dem Ofen

Rahmiger Wirsing.

(a,c,g,l)

Guten Appetit wünscht das Team der HOLLEREI!

Noch ein kulinarischer Tipp :

Unser HOLLEREI Burger - mit Quinoa-Bohnenlaibchen vom Grill, Paradeiser, viel Salat, Gurkerl und unseren hausgemachten Erdäpfelwedges (a,l,m,n, vegan) € 11,90

Preise: Tagesteller : € 8,50 Menü mit Suppe oder Salat als Vorspeise € 10,90 Menü mit Suppe und Salat als Vorspeise: € 12,90 Alle Preise inkl. Mwst. und Service. Änderungen vorbehalten. 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 (EULEbensmittelinformationsverordnung 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. Allergene 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,