

Zum Beginnen... Feines & Kleines

Unsere Bärlauchquiche

€ 7,50

Bärlauch-Pesto. Glasierte Radieschen.

Wild garlic quiche. Salad. Wild garlic pesto. Glaced radish

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

Indische Samosa

€ 9,50

Unsere handgemachten Teigtaschen mit Erbsen, Ingwer &

Kartoffeln gefüllt dazu Kimchi-Kraut und süß-saurer Mango-Chutney

Homemade "Samosas" filled with Ginger, Potatoes and Peas served with Kimchi-Cabbage and Mango-Tomatoe-Chutney

A, F, L, N, vegan

Unsere Gustovariation

€ 24,80

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

Mixed appetizers for one, two or more people

für 1-2 Personen : € 19,80

für 3-4 Personen : € 24,80

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

Orientalischer Quinoa

€ 8,90

Mit gegrilltem Ziegenkäse, & gegrilltem grünen Spargel

Quinoa oriental style, grilled green asparagus 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

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

€ 13,90

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

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

Vegan, F, H, Glutenfree

Unsere Spinat Gnocchi

€ 14,90

Hausgemachte Gnocchi mit Spinat.
Auf Pomodoris secchi Sauce. Grana.

Homemade spinach-potato gnocchi with Pomodori secchi Sauce & Grana

A, C, G, L

Feine Spargel-Lasagne

€ 14,90

Mit gegrilltem Spargel dazu Minz-Erbсенcreme
Lasagne with asparagus served with mint-peasauce

A, F, G, L

Orientalische Kichererbsen Bowl

€ 12,90

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

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

Vegan, glutenfree, f, l

Belugalinsen & Ziegenkäse

€ 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

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 Frühlingmenü

€ 29,00

Gruß aus der Küche

Orientalischer Quinoa

Mit grünem Spargel, gegrilltem Ziegenkäse & Pesto

Quinoa with green asparagus and grilled goat cheese & pesto

F, L, gluten free

Bärlauch-Knöderl

auf rahmigen Linsen mit Räuchertofu

Wild garlic dumplings served with lentil ragout & smoked tofu

a, f, l, vegan

Die Hauptspeise ist natürlich auch einzeln erhältlich: € 13,50

Kardamon Schokomousse

Vegan, f

... unser Wein-Tipp dazu

Gemischter Satz 2018 0,7 l

€ 29,50

Weingut „Edlmoser“, Wien
Fruchtig & elegant

Winery “Edlmoser”, Vienna
Fruity & elegant,

Das veganes Frühlingsmenü € 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

Bärlauch-Risotto

Tofugrammeln & geschmorte Radieschen

Wild garlic Risotto, grilled tofu, glazed radishes

A, vegan, F, L

Auch einzeln erhältlich: € 13,90

Orientalische Panna Cotta

Mit Mango-Ragout

Panna Cotta

Vegan, N, O, glutenfree

... unser Wein-Tipp dazu

Gelber Muskateller 2018 **0,7l** € 29,50

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 Quitten-Mangomus.
Cardamon-chocolate Mousse with quince-ragout
vegan,f
- Orientalische Panna Cotta** € 5,90
Mit Beeren, Rosenwasser, Kokosflocken. Mangomus.
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 & Bratpfelcreme
Curd dumplings with stewed cinnamon-apple.
A, C, G,
- “Raw“ Törtchen** € 6,90
Heidelbeer, Schoko, Kokos, Datteln
Chocolate, Coconut, Dates, blueberry
(vegan, glutenfree, no sugar added)
- Für den süßen Gusto.....** € 6,00
Kleines Kardamon-Schoko-Mousse mit einem kleinen Espresso ...
Small Cardamon-chocolate-mousse with an espresso ...
- Alles Käse** € 11,50
Mit Käsen von „AntonmachtKaes“ aus handwerklicher Tradition
aus Egg in Vorarlberg, serviert mit Feigensenf & Oliven & Brie.Gebäck.
6 Monate gereift und 12 Monate gereift aus den Vorarlberger Bergen.
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

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 € 4,50

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

Coca Cola /Coca Cola light

0,3l		€ 3,20
------	--	--------

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

Frühlingszeit - 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!

0,33l

€ 4,90

Unsere Limonaden & Drinks

Maracuja-Orange-Limette

€ 4,90

Maracuja-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 von „Sonnentor“	€ 4,50

Kännchen Heisse Schokolade Pot of hot chocolate	€ 4,50
--	--------

... gerne auch

mit Soja-, Mandel- oder Hafermilch + € 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

Kännchen Tee	€ 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

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

“Burschik” Vermouth 5 cl

€ 6,00

Aperitif & Drinks – prickelnd & cool

„Hollerinha“ 0,2l	€ 6,90
Unser Hausdrink: mit Cachaca, Limette, Minze, Eis & Hollersirup Our signature cocktail: with cachaca, lime, peppermint, ice, elderflowersyrup	
„HOLLEREI – Mule“ 0,2l	€ 6,90
Ginger-Bier, Hollersirup, Vodka, Soda, Ingwer & Gurke Ginger beer, elderflower syrup, vodka, sparkling water, ginger & cucumber	
“Purple Sapphire” 0,2l	€ 6,90
Saphire Gin, Henry Tonic, Mangogeelee, Eis, Zitronensaft, Lavendelsirup & Gurke Saphire gin, Henry tonic, crushed ice & cucumber, Lavendar, Lime, Mangocream	
“Gin Tonic” 0,2l	€ 6,90
Blue Sapphire Gin, Henry Tonic, Crushed Eis & Gurke. Blue saphire gin, Henry tonic, crushed ice & cucumber	
„Prosecco Time“ 0,1l	€ 4,50
Prosecco mit Hollersirup & Limette/elderflower syrup & lime Prosecco mit Cranberry & Limette /Cranberry & lime	
Prosecco Flasche bottle	0,7l € 21,00
„Wiener Madl“ 0,2l	€ 6,90
Bombay Sapphire Gin, Rose Lemonade, Ice, rose Pepper, Lime	
“Lillet Spring Thyme” 0,2l	€ 6,90
Lillet, Tonic, Eis, Birnensaft, Zitronensaft, Grenadine, Thymian. Lillet, tonic water, Ice, Pearjuice, Lemon, Grenadine, Thyme	
“Green Lab” 0,2l	€ 6,90
Burschik Vermouth, Apfelsaft, Rosmarin, Hollersirup, Soda, Eis Vermouth, apple juice, Mineral water, Elderberry syrup, Rosemary	
Negroni 0,2l	€ 6,50
Campari Sprizz 0,2l	€ 5,50
Campari Orange 0,2l	€ 5,80
Campari Soda 0,2l	€ 5,50
Sekt Gemischter Satz Brut Reserve 2017	€ 39,00
Weingut winery, Cobenzl, Wien 0,7l – sensationeller Sekt aus Wien!	

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

Welschriesling „Falko“ 2019

Weingut | winery Dürnberg, Falkenstein, Niederösterreich

1/8 l / 0,7l € 22,40 € 3,90

Chardonnay 2019

Weingut | winery Setzer, Hohenwarth, Niederösterreich

1/8 l / 0,7l € 26,50 € 5,30

Grüner Veltliner Klassik 2018

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 2019

Weingut | winery Pittnauer, Gols, Burgenland

1/8 l / 0,7l € 24,00 € 4,10

Sauvignon Blanc 2019

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

€ 4,90

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

Aperol & Soda/Orange/ aperol & orange

„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

Pinot Noir 2018

Weingut | winery Cobenzl, Wien

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

Riesling Erste Lage Ried Preussen 2017	€ 32,00
Weingut winery, Cobenzl, Wien	
Chardonnay Maurerberg 2018	€ 29,00
Weingut winery, Edlmoser, Wien	
Gemischter Satz DAC Reisenberg 2018	€ 29,00
Weingut winery, Cobenzl, Wien	
Weissburgunder Reserve 2017	€ 29,00
Weingut winery Dürnberg, Falkenstein, Niederösterreich	
Gelber Muskateller Classique 2018	€ 38,00
Weingut winery, Wohlmuth, Spielfeld, Steiermark	
Grüner Veltliner 2018	€ 31,00
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

Cuvée Atrium 2015 € 46,00

Weingut | winery, Cobenzl, Wien

Redmont 2015 € 42,00

Weingut | winery, Markowitsch, Carnuntum, Niederösterreich

Blaufränkisch „Ried Hochäcker“ 2017 € 38,00

Weingut | winery Maria Kerschbaum, Lackenbach, Burgenland

Pinot Noir 2014 € 39,00

Weingut | winery Stift, Klosterneuburg, Niederösterreich

Rote Reserve 2008 € 43,00

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

