

HOLLEREI

Restaurant | Catering | Art

Sommer: Vitamine!

0,2 l Karotten-Ingwer-Shot 2,00!

Wie wär's mit einem „Affogatto“ – Espresso mit Vanilleeis – 2,50 ?

MONTAG, 06.07.2020

Zucchini-Dillsuppe

Orientalisches Linsen-Curry
mit Gemüse & Sesamreis
(vegan, glutenfrei, a,f,l)

DIENSTAG, 07.07.2020

Spargelsuppe

xxx

Quinoalaibchen vom Grill
Kohlrabi-Gurkengemüse. Rahm.
(a,c,g,l)

MITTWOCH, 08.07.2020

Minestrone

Gefüllte Spitzpaprika aus dem Ofen.
Salzerdäpfel. Paradeisercreme.
(a,c,g,l)

DONNERSTAG, 09.07.2020

Süß-saure Chillisuppe

xxx

Tagliatelle.
cremige Eierschwammerl. Rucola.
(a,c,g,l)

FREITAG, 10.7.2020

Tom Kha Suppe mit Kokos

Crespelle aus dem Ofen
mit Melanzane-Ratatouille gefüllt.
Kräutersauce.
(a,c,g,l)

**GUTEN APPETIT!
DAS TEAM DER HOLLEREI**

PREISE

Tagesteller: € 8,70

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.

ALLERGENEN 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 **R:** Weichtiere

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 (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.