

Wiener Frühstück € 8,90
Handsemmerl & Brot, Butter, Marmelade, Käse,
weiches Ei, Orangenshot, Kuchen & Kipferl

Orientalisches Frühstück € 9,80
Fladenbrot, Schafskäse, unser Humus, Oliven,
Couscous-Salat, Orangenshot, Paradeiser,
Gurke & Dattel

Veganes Frühstück € 9,80
Warme Hirse mit Beeren, Semmerl & Brot
Wrap mit Räuchertofu & Gemüse, „Eierspeis“ mit
Kernöl, Schokoaufstrich, Marmelade, Orangenshot

Wie wäre es noch mit

Samosa mit Kimchi-Kraut (vegan, a,f,l) € 6,80

Dal – rote Linsensuppe & Brot(vegan,f,l) € 4,30

Griechischer Joghurt mit Beeren & Honig € 3,50

Avocado-Brote mit Frischkäse € 5,00

Baked Beans mit Vürstel & Spiegelei

mit gegrilltem Räuchertofu

(vegan möglich mit veganer Eierspeis) € 6,00

Zweierlei Humus & Falaffel

mit Fladenbrot (vegan, f,l) € 5,50

Käsevariante von „Anton macht Kaes“

& Brie & Feigensenf € 6,00

Gebäck – vom Bio-Bäcker „Schrott“

Handsemmel € 1,30

Brotkorb € 2,90

Briochekipferl € 1,30

Alles vom Ei...

Unsere Eier kommen vom Biohof „Dangl“

Spiegelei	€ 1,30
Eierspeise von 3 Eiern mit Trüffelbutter	€ 4,50
Shakshuka von 2 Eiern & Paprika & Paradeisern mit Koriander	€ 6,90
Mexikanisches Omelette von 2 Eiern mit Mais & Räuchertofu	€ 5,50
Vegane Eierspeis Kernöl & Sojawürstel	€ 5,50

Etwas Süßes ?

Waffel mit Beeren & Schokosauce (Wartezeit ca. 10 min) a,c,g.	€ 6,90
Warme Hirse mit Beeren & Ahornsirup (vegan) f	€ 5,50
Kuchen des Tages	€ 2,50

Vitaminkicks 0,2 l – frisch gepresst

Mango-Lassi mit Sojamilch	€ 4,10
Karotten-Orangen-Ingwer	€ 4,10
Rote Rübe mit Orange	€4,10

Zum Wachwerden....

Prosecco mit Holunder/pur	0,1 l	€2,90
---------------------------	-------	-------

Kaffee & Tee & Heisse Limo

Dieses Geschmacks-Juwel heisst „Ipanema“ und besteht zu 100% aus Arabica-Bohnen. Diese kommen aus einer Bauernorganisation in der brasilianischen Cerrado-Gegend - von „Akrap“

Cappuccino mit Milchschaum	€ 2,90
Espresso	€ 2,00
Espresso Doppio	€ 3,90
Caffé Latte	€ 3,90
Matcha Latte	€ 3,90
Kurkuma Latte	€ 3,90

Kännchen heisse Schokolade	€ 3,90
Aufpreis Soja-, Mandel- oder Hafermilch	€ 0,70

Heisse Limo:

mit Pfefferminze und Zitrone	€ 2,00
mit Holunder & Zitrone	€ 2,00

Tee von „Sonnentor“

Wohlrriechende Verbene/Eisenkraut	
Kühlende Pfefferminze	
Aromatischer Darjeeling/Schwarztee	
Duftende Waldkräuter	
Anregender Grüntee	
Feiner Hibiscus	
Kännchen	€ 3,90
Gerne auch mit Honig	€ 0,50

Wichtige Info zu Allergene

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.

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

Mehrwertangabe

Das Leben ist an und für sich, im Besonderen und im Speziellen, ob nach § oder ohne,
WUNDERSCHÖN BIS LEBENSGEFÄHRLICH!

Alkoholfreie Getränke

Naturtrüber Apfelsaft

Roter naturtrüber Holler-Apfelsaft

Naturtrüber Birnensaft

Obsthof Wurm, Oberösterreich.

0,25 l € 3,20

0,25 l gespritzt € 2,20

0,5 l gespritzt € 3,90

Cherry Cola "Fentimans" 0,275 l € 4,90

Rose Lemonade „Fentimans“ € 4,90

Mandarin & Sevilla Orange Jigger € 4,90

Unser „Hollerkracherl“

Mineral mit Holunderblütensirup.

Jugendgetränk

0,25 l gespritzt € 1,90

0,5 l gespritzt € 2,80

Soda Zitrone

Mineral mit frischer Zitrone.

Jugendgetränk

0,25 l gespritzt € 1,50

0,5 l gespritzt € 2,60

Römerquelle Mineral

Prickelnd oder still.

Flasche 0,33 l € 2,90

Flasche 0,75 l € 5,00

Coca Cola/Coca Cola light Flasche 0,33 l € 3,10

HOLLEREI

Restaurant | Catering | Art