

Zum Beginnen... Feines & Kleines

Humus & Falaffel

€ 8,50

Unser hausgemachter Humus & gemischte Antipasti.

Falaffel. Brot

Homemade humus, Falaffel. , Bread

Vegan, glutenfree F, L, N

Indische Samosa

€ 8,90

Zwei handgemachte Teigtaschen mit Erbsen, Ingwer &

Kartoffeln gefüllt dazu Kimchi-Kraut und süß-saurem Chutney

Homemade "Samosas" filled with Ginger, Potatoes and Peas served with Kimchi-Cabbage and spicy-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

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

Steirischer Quinoa

€ 8,50

Mit karamelisiertem Ziegenkäse, & gegrilltem Kürbis & Nuss

Quinoa oriental style, grilled Pumpkin and goatcheese

F, L, gluten free (optionally vegan)

Tofu-Spiesschen

€ 7,90

Vom Grill, Asiatische Glasnudel mit scharfem Kraut

Grilled tofu with glassnoodles salad and spicy cabbage

Vegan, glutenfree, f,l

Orientalisches Taboulléh

€ 6,90

Petersilie. Minze. Zitrone. Chilli & Feige

Taboulléh with parsley, mint, chilli & fig

A, f, l

Feine Artischokenquiche

€ 7,90

Oliventapenade, Kräuter-Pesto

Quiche with artichokes and Olivecream.

A, c, g, l

Feine Suppen

Dal – indische Linsensuppe € 5,20

Indian lentil soup (vegan, a,n, glutenfree)

„Unsere gute Suppe“ € 3,90

Täglich wechselnd – unser Service informiert Sie gerne

Tom Kha Suppe € 5,50

Kokosnussmilch, Gemüse & Tofu, spicy
coconutmilk, vegetables & tofu, spicy

... dazu unser Bio-Gebäck pro Stück € 0,90

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 € 10,90

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 € 10,90

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!
0,2 l € 4,50 für Zuhause

Hauptspeisen – unsere Specials

Rotes Thai Curry

€ 14,90

Süßkartoffeln, Karotten, Erbsenschoten, Ingwer, Tofu, junger Spinat, Sprossen & Mandelreis

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

Vegan, F, H, Glutenfree

Unser Bulgogi

€ 15.90

Sautiertes Gemüse, Pulled chunks (Erbsen), scharfes Kraut, Reismudeln, Soja-Ingwer-Sauce
grilled vegetables, pulled chunks, cabbage, rice-noodles, soja-ginger-sauce

Vegan, F, H, Glutenfree

Burgenländisches Kürbisgulasch

€ 15,90

Mit Walnussknödel & gegrilltem Apfel
Pumpkin goulash with walnut-dumplings & grille dapple

Vegan, a,f,l

Orientalische Kichererbsen Bowl

€ 13,90

Melanzane- Paradeiser-Ragout. Süßkartoffeln, Koriander
Quinoa. Sesam-Joghurt.

Bowl with chickpeas, sweetpotatoes, Quinoa, Ragout of Tomatoes.

Vegan, glutenfree, f,l

Herbstlicher Pastinakengratin

€ 16,90

Auf roter Rübencreme mit Kren & Räuchertofugrammeln

Gratin with parsnips. Red cabbage Sauce & smoked tofu

glutenfree, f,l

HOLLEREI Burger

€ 12,90

Mit Quinoa-Bohnen-Laibchen vom Grill, Salat, Paradeiser, Gurken, roten Zwiebeln, dazu unsere Kartoffel-Wedges & Wasabi-Mayo.

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

Desserts – Süßes geht immer!

- Feines Maroni-Schoko-Mousse** € 7,90
serviert mit Beerenröster
vegan,glutenfree, f,
- Orientalische Panna Cotta** € 5,90
Mit Beeren, Rosenwasser, Kokosflocken.
Panna Cotta with berries, rose water & coconut flakes
Vegan, glutenfree, f,
- Flaumige Topfenknödel** € 7,90
Mit Nuss-Bröselmantel & Zwetschkenröster
Curd dumplings with stewed plums.
A, C, G,
- Unsere Schokotarte** € 6,90
Mit Vanilleeis & Beeren
Our chocolate tarte with vaniglia ice & berries
(a,c,)
- Dessertvariation** € 18,90
Zum Naschenvon allem etwas !
Variation of desserts
- Für den süßen Gusto.....** € 6,00
Kleines Maroni -Schoko-Mousse mit einem kleinen Espresso . . .
Small chocolate-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

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

