

Zum Beginnen... Feines & Kleines

Humus & Falaffel

€ 8,90

Unser hausgemachter Humus dazu
gemischte Antipasti und Falaffel
Homemade humus, Falaffel., Antipasti.

Vegan, glutenfree F, L, N

Indische Samosa

€ 8,90

Unsere hausgemachten Teigtaschen mit Erbsen, Ingwer &
Kartoffeln gefüllt dazu Kimchi-Kraut und süß-saure Sauce.
Homemade "Samosas" filled with Ginger, Potatoes and Peas
served with Cabbage and spicy Sauce. 2 Stück.

A, F, L, N, vegan.

Unsere Gustovariation

€ 26,90

Zum Gustieren & Probieren – unsere Vorspeisen zum Teilen.
Mixed appetizers – a Variation of our starters.

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

Orientalischer Quinoa

€ 10,90

Mit gegrilltem Spargel & Ziegenkäse dazu Limettendip
Quinoa oriental style, grilled asparagus and goatcheese

F, L, gluten free (optionally vegan)

Feine Erdäpfelknöderl

€ 10,90

Mit Räuchertofufülle. karamelisiertem Frühlkraut &
Rotwein-Zwieberlsauce.
Potatoe-Dumplings filled with smoked tofu served
with cabbage and onion-redwine-sauce.

Vegan, a, f,l

Orientalisches Taboulléh

€ 7,90

Bulgur. Kräuter-Nuss-Pesto. Gurke. & Paprika
dazu gegrillte Marillen

Taboulléh with herb-nuts-Pesto. Cucumber.
served with grilled apricots.

A,f,l, vegan

Feine Suppen

Dal – indische Linsensuppe

€ 5,00

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

„Unsere gute Suppe“

€ 4,00

Täglich wechselnd – unser Service informiert Sie gerne

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

Unser Frühlingsalat

Belugalinsen mit gegrilltem Spargel aus dem Marchfeld, Blattsalat & Marillen

Beluga lentils, grilled asparagus, leaf salad and apricots

G, M, vegan

€ 10,90

Gemischter Marktsalat

€ 4,90

Mit Rohkost & hausgemachtem Rapsdressing

Mixed salad with rapeseed oil dressing

Übrigens:

unser feines, hausgemachtes Rapsöldressing gibt's auch für Zuhause.

0,5 l € 9,00

Hauptspeisen – unsere Specials

Rotes Thai Curry

€ 14,90

Süßkartoffeln, Karotten, Erbsenschoten, Ingwer, Tofu, junger Spinat, Sprossen und Mandelreis
Red thai curry with sweet potatoes, carrots, yellow turnips, ginger, spinach served with Rice.

Vegan, F, H, Glutenfree

Seitanroulade im Brickteig

€ 15,90

Mit Bärlauch-Kräuterfülle serviert mit Paprika-Pilzragout
Roulade filled with wild garlic and herbs served with Ragout of mushrooms and pepper

Vegan, a, f, h

Marokkanische Kichererbsenbowl

€ 13,90

Melanzane, Paradeiser, Koriander, serviert mit Quinoa, dazu Minz-Joghurt-Rajita
Bowl with chickpeas, aubergine, tomatoes, coriander served with quinoa and Mint-Joghurt-Rajita

vegan, glutenfree, f, l

Feine Spargel Lasagne

mit Erbsen-Minzsauce., gegrillten Radieschen, & grünem Spargel.

€ 14,90

Lasagne with asparagus served with pea-mintsauce. and grilled asparagus

(a,c,g,l)

Gyros Bowl

€ 13,90

Grilled chunks (Erbsenprotein), Erdäpfel, Salat, Frühlingsgemüse dazu Minz-Joghurt-Rajita

Bowl with grilled chunks, potatoes, salad, vegetables and mint-Rajita

Vegan, glutenfree, f,l

HOLLEREI Burger

€ 12,90

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 our potato wedges

Vegan, A, F, L, N

Mit Käse | with cheese oder veganem Käse /or vegan Cheese

+€ 1,00

Desserts – Süßes geht immer!

Kardamon-Schoko-Mousse € 7,90

mit Rhabarber-Erdbeerragout

vegan, glutenfree, f,

Orientalische Kokos-Panna Cotta € 5,00

Beeren, Rosenwasser & Kokosflocken

Panna Cotta with berries, rose water & coconut

Vegan, glutenfree, f,

Flaumige Topfenknöderl € 6,90

im Nuss-Bröselmantel dazu Marillenröster

Curd dumplings with stewed apricots

A, C, G,

Unsere Schokotarte € 4,90

Our chocolate tarte – delicious.

A, C, G,

Waldmeister Tira mi su € 7,90

Dazu Erdbeeren & Rhabarberagout

Woodruff Tiramisu with strawberries & rhubarb

A, C, G,

Für den süßen Gusto € 6,00

Kleines Kardamon-Schoko-Mousse mit einem kleinen Espresso ...

Small Cardamon-chocolate-mousse with an espresso ...

Alkoholfreie Getränke & Drinks

Apfelsaft naturtrüb Holler-Apfel naturtrüb & Birnsaft klar

Vom Obsthof „Wurm“ aus OÖ 0,2 l	€ 3,40
0,2 l gespritzt with sparkling water	€ 2,70
0,5 l gespritzt with sparkling water	€ 4,00

Rhabarber-Apfel Fruchtsaft Thymian-Apfel Fruchtsaft

vom Obsthof „Wurm“ aus OÖ - herrlich fruchtig Flasche 0,25 l	€ 3,80
--	--------

Cherry Cola von “Fentimans” 0,275 € 4,50

“Unser Hollerkracher!”

„Jugendgetränk“ 0,2 l € 1,90	0,5 l	€ 2,90
------------------------------	-------	--------

Soda Zitrone

„Jugendgetränk“ 0,2 l € 1,90	0,5 l	€ 2,90
------------------------------	-------	--------

Coca Cola /Coca Cola light 0,3 l € 3,50

Makava Ice Tea 0,33 l € 3,10

Römerquelle Mineral € 3,30

Prickelnd oder still | Sparkling or still 0,33 l € 3,30 0,75 l € 5,00

Karaffe Wasser – Unser Hochquellwasser

Mit frischer Zitrone with fresh lemon juice	1,0 l	€ 2,50
---	-------	--------

Unsere Sprudel & Vitamindrinks

Beeren-Orange-Limette Sprudel 0,5 l € 4,90

Gurke-Ingwer-Minze Sprudel 0,5 l € 4,90

Frisch gepresste Vitamine 0,3 l € 4,90

Karotte-Orange
Mango-Orange
Mango-Lassi
Apfel-Karotte-Ingwer

Kaffee von „Naber“ – der „Wiener“ Kaffee

Cappucino mit Milchschaum	€ 3,90
Espresso	€ 2,50
Espresso Doppio	€ 4,10
Caffé Latte	€ 4,70
Matcha Latte	€ 4,90
Kurkuma oder Rote Rüben Latte von „Sonnentor“	€ 4,50

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

... gerne auch
mit Soja-, Mandel- oder Hafermilch

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	€ 4,50
---------------------	--------

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..?

Grieskirchner Pils vom Fass

0,3l	€ 3,50
0,5l	€ 4,20

„ Die Hefe-Weisse “

0,5 l € 4,90

Die helle Weiße von der Salzburger Biermanufaktur

Gusswerk „Wiener Lager“

€ 3,90

Naturtrübes Bio-Vollbier 0,3l

Grieskirchner „Dunkle Weisse“

0,5 l € 4,90

Hirter „Hanfbier“

0,5 l € 4,90

Pale Ale „Hopfenauflauf“

0,3 l € 4,90

von Brew Age aus Salzburg

„Null Josef “ Ottakringer Alkoholfrei

0,3 l € 3,30

„HOLLEREI-Radler“

Hollersirup & Soda/Beer with elderflower syrup & sparkling water

0,3l / 0,5l € 2,90/3,80

Schnaps vom Obstgut Wurm

2 cl € 5,50

- unser Service berät gerne.

Fernet Branca /Kräuterschnaps

2 cl € 5,00

Cognac „Otard“

4 cl € 7,00

“Burschik” Vermouth

5 cl € 6,00

“Nonino” Grappa

4 cl € 5,00

Aperitif & Drinks – prickelnd & cool

„Hollerinha“ 0,2 l € 8,90

Unser Hausdrink: mit Cachaca, Limette, Minze, Eis & Hollersirup
Our signature cocktail: with cachaca, lime, peppermint, ice, elderflowersyrup

„HOLLEREI – Mule“ 0,2 l € 8,90

Ginger-Bier, Hollersirup, Vodka, Soda, Ingwer & Gurke
Ginger beer, elderflower syrup, vodka, sparkling water, ginger & cucumber

“Rosemaries” 0,2 l € 8,90

Unser Gin, Zitronensaft, Holunder, Prosecco & Rosmarin
Our Gin, Lemon juice, Elderberry, Sparkling & rosemary

“Gin Tonic” 0,2 l € 9,90

Unser eigener Hollerei-Gin mit leicht pfeffriger Note
Doctor Polidori's Dry Tonic, Eis & Gurke.
Our Gin, Doctor Polidori's Dry Tonic, crushed ice & cucumber

Prosecco ! 0,1 l € 4,50

Prosecco mit Hollersirup & Limette
Prosecco mit Mango & Orange

„Wiener Madl“ 0,2 l € 8,90

Unser Gin, Rose Lemonade, Eis, rosa Pfeffer, Limette

“Lillet Berry” 0,2 l € 6,90

Lillet, Orangensaft, Eis, Beeren, Minze
Lillet, Orange-Juice, Ice, Lemon, Berries, Mince

Negroni 0,2 l € 7,90

Campari Sprizz 0,2 l € 5,90

Campari Orange 0,2 l € 5,90

Aperol Sprizz 0,2 l € 4,90

Sekt Gemischter Satz Brut Reserve 2017 0,7 l € 39,00

Weingut | winery, Cobenzl, Wien 0,7 l – sensationeller Sekt aus Wien!

Prosecco Rosé - aus der Shiraz Traube 0,7 l € 23,00

Weingut | winery, Biogut Weiss aus Gols/Bgld,

Offene Weißweine aus Österreich

1/8 l / 0,7 l

Welschriesling „Falko“ 2020

Weingut | winery Dürnberg, Falkenstein, Niederösterreich

1/8 l / 0,7l 22,40

€ 4,30

Chardonnay 2020

Weingut | winery Setzer, Hohenwarth, Niederösterreich

1/8 l / 0,7l € 26,50

€ 5,30

Grüner Veltliner Klassik 2020

Weingut | winery Hardegg, Gross Kadolz, Niederösterreich

1/8 l / 0,7l € 24,50

€ 4,50

Gelber Muskateller Skoff 2020

Weingut | winery Skoff, Gamlitz, Steiermark

1/8 l / 0,7l € 23,50

€ 5,30

Sauvignon Blanc 2019

Weingut | winery Brolli Steiermark

1/8 l / 0,7l € 25,50

€ 4,90

Offener Hauswein in der Karaffe

Fruchtiger Veltliner Weingut | winery, Dürnberg, Weinviertel

0,5 l € 13,00

1,0 l € 21,00

1/8 l € 3,10

„Sprizz“ 0,2 l

€ 4,90

“Hugo” - Hollersirup & Limette/elderflower syrup & lime

“Aperol” - Soda/Orange/aperol&orange

“Beeren Sprizz“ mit Beeren & Minze /Berries and Mince

Offene Rotweine aus Österreich

Zweigelt 2020

Weingut | winery Setzer, Hohenwarth, Niederösterreich

1/8 l € 4,80

0,75 l € 24,00

Blaufränkisch 2019

Weingut | winery Pittnauer, Gols, Burgenland

1/8 l € 4,90

0,75 l € 24,50

Shiraz Cabernet 2019

Weingut | winery Weiss, Gols, Burgenland

1/8 l € 5,30

0,75 l € 26,50

Merlot 2019

Weingut | winery Reeh, Andau, Burgenland

1/8 l € 5,30

0,75 l € 26,50

Offener Hauswein in der Karaffe

Zweigelt Weingut | winery, Pittnauer, Gols, Burgenland

0,5 l € 12,00

1,0 l € 21,00

1/8 l € 3,20

Weißweine aus Österreich 0,7 l

Gemischter Satz 2019	€ 29,00
Weingut winery, Zahel, Wien	
Riesling Erste Lage Ried Preussen 2017	€ 32,00
Weingut winery, Cobenzl, Wien	
Weissburgunder Reserve 2017	€ 35,00
Weingut winery Dürnberg, Falkenstein, Niederösterreich	
Gelber Muskateller Classique 2018	€ 38,00
Weingut winery, Wohlmuth, Spielfeld, Steiermark	
Grüner Veltliner 2019	€ 31,00
Weingut winery, Bründlmayer, Kamptal, Niederösterreich	
Weißburgunder Steirische Klassik 2018	€ 34,00
Weingut winery, Tement, Tattendorf, Steiermark	
Riesling 2017	€ 31,50
Weingut winery, Setzer, Hohenwarth, Niederösterreich	
Pinot Gris „Ried Gola“ 2017	€ 39,00
Weingut winery, Wohlmuth, Spielfeld, Steiermark	
Riesling 2019	€ 35,00
Weingut winery, Bründlmayer, Kamptal, Niederösterreich	

Rotweine aus Österreich 0,7 l

Cuvée Atrium 2015

€ 46,00

Weingut | winery, Cobenzl, Wien

Red 2017

€ 42,00

Weingut | winery, Heinrich, Gols, Burgenland

Rote Reserve 2011

€ 43,00

Weingut | winery Graf Hardegg, Groß Kadolz, Niederösterreich

Big John „Cuvée Reserve“ 2017

€ 52,00

Weingut | winery Scheiblhofer, Andau, Burgenland

Pinot Noir 2016 „vom Schloss“

€ 48,00

Weingut | winery, Graf Hardegg, Gross Kadolz, Niederösterreich

Zweigelt 2018

€ 39,00

Weingut | winery, Heinrich, Gols, Burgenland

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

