

Zum Beginnen... Feines & Kleines

Humus & Falaffel € 8,50

Unser hausgemachter Humus & gemischte Antipasti.
Falaffelbällchen. Gebäck /homemade Humus, Falaffel, Antipasti

Vegan, glutenfree F, L, N

Indische Samosa € 8,90

Zwei handgemachte Teigtaschen mit Erbsen, Ingwer &
Kartoffeln gefüllt dazu Kimchi-Kraut und 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 € 26,90

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)

Erdäpfelknöderl € 10,90

Mit Räuchertofu gefüllt dazu karamelisiertes Frühlkraut &
Rotweinschalotten

Dumplings filled with smoked tofu, cabbage, red onions

F, L, vegan

Orientalischer Quinoa € 10,50

Mit karamelisiertem Ziegenkäse, & gegrillten Eierschwammerln
Quinoa oriental style, grilled chanterelles and goatcheese

F, L, gluten free (optionally vegan)

Tofu-Spiesschen € 7,50

Vom Grill, Asiatische Glasnudel mit scharfem Kraut

Grilled tofu with glassnoodles salad and spicy cabbage

Vegan, glutenfree, f,l

Feine Suppen

Dal – indische Linsensuppe € 4,90

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

„Unsere gute Suppe“ € 3,90

Täglich wechselnd – unser Service informiert Sie gerne

Sommerliche Gurkenkaltschale € 4,50

Cold cucumber-soup – (glutenfree,)

... dazu unser Bio-Gebäck

pro Stück /Körbchen

€ 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 € 11,90

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 € 11,90

Kleine Portion | small portion € 7,90

UnserSommersalat

€ 13,90

Gegrillte Eierschwammerl, Pulled Chunks, Beeren, Blattsalate

Mixed salad with grilled chanterelles, berries & Pulled chunks

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 oder 0,5 l € 9,00 - vegan

Hauptspeisen – unsere Specials

Rotes Thai Curry € 14,90

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

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

Vegan, F, H, Glutenfree

Gefüllter Kohlrabi € 15.90

Mit Belugalinsen. Karotten. Orangensauce. Räuchertofu. Jungen Erdäpfeln.

Turnip cabbage. Beluga-lentils an carrot-orangesauce. served with potatoes

A, C, G, L

Unsere Basilikumknöderl € 16,90

Mit rahmigen Eierschwammerl & Pesto
Dumplings with basil served with creamy chanterelles

A, F, G, L, C

Seitanroulade im Wirsingmantel € 16,90

Auf Süßkartoffelpüree
Dumplings with basil served with creamy chanterelles

A, F, G, L, C

Orientalische Kichererbsen Bowl € 13,90

Melanzane- Paradeiser-Ragout. Süßkartoffeln, Koriander
Quinoa. Tahina-Dressing

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

Vegan, glutenfree, f, l

Steinpilz Ravioli € 18,90

Mit Limettencreme und gegrillten Steinpilzen , Rucolaöl

Risotto with chanterelles and salted lemon

glutenfree, g, l, f

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!

- Kardamon-Schoko-Mousse** € 7,90
Beerenragout
vegan,glutenfree, f,
- Orientalische Panna Cotta** € 5,90
Mit Beeren, Rosenwasser, Kokosflocken. Lavendel
Panna Cotta with berries, rose water & coconut flakes
Vegan, glutenfree, f,
- Unser Erdbeer Trifle** € 5,90
Mit marinierten Beeren
Tiramisu with woodruff and marinated berries
A, G, O
- Flaumige Topfenknöderl** € 7,90
Mit Nuss-Bröselmantel & Marillenkompott
Curd dumplings with stewed apricots
A, C, G,
- Dessertvariation** € 16,90
Zum Naschen
Variation of desserts
- 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	0,25 l	€ 3,30
Naturtrüber Apfelsaft / Klarer Birnensaft/Roter Holler-Apfelsaft		
0,25 l	gespritzt with sparkling water	€ 2,30
0,5 l	gespritzt with sparkling water	€ 4,00

Cherry Cola & Rose Lemonade "Fentimans" 0,275 l € 4,50

"Unser Hollerkracherl"

Mineral mit Holunderblütensirup Sparkling water with elderflower syrup		
0,25 l	„Jugendgetränk“	€ 1,90
0,5 l		€ 2,90

Soda Zitrone

Mineral mit frischer Zitrone Sparkling water with fresh lemon juice		
0,25 l	€ 1,90	/ 0,5 l € 2,90 „Jugendgetränk“

Coca Cola /Coca Cola light 0,3 l € 3,20

Römerquelle Mineral € 3,10

Prickelnd oder still | Sparkling or still 0,33 l € 3,10 0,75 l € 5,00

Karaffe Wasser – Unser Hochquellwasser

Mit frischer Zitrone with fresh lemon juice	1,0 l	€ 2,00
Glas Wasser glas of water	0,2 l	€ 0,50

Unsere Limonaden & Drinks

Beeren-Basilikum-Limette 0,5 l € 5,20

Gurke-Ingwer-Minze 0,5 l € 5,20

Frisch gepresste Drinks 0,33 l € 4,50

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!

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	€ 4,50
von „Sonnentor	

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..?

S Pils vom Fass

0,3 l

€ 3,50

0,5 l

€ 4,20

Stiegl Weiße

€ 4,90

Das österreichische Weiße 0,5 l

Gusswerk „Wiener Lager“

€ 3,90

Naturtrübes Bio-Vollbier 0,3 l

Neumarkter „Dunkle Weisse“

€ 4,90

Das feine Bio-Hefe-Weissbier 0,5 l

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

0,3 l / 0,5 l

€ 2,90/3,80

Schnaps vom Obstgut Wurm 2 cl

€ 5,50

Marille, Birne, Quitte oder 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

“Nonino” Grappa 4 cl

€ 5,00

“Otard” Cognac 6 cl

€ 7,00

“Burschik” Vermouth 5 cl

€ 6,00

Aperitif & Drinks – prickelnd & cool

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

Pink Hugo mit Limette & Minze 1/8 l

€ 4,50

Bio-Weingut Weiss, Gols/Burgenland – mit Himbeere & Holler versetzt.
Super leicht & beschwingt!

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

Welschriesling „Falko“ 2019

Weingut | winery Dürnberg, Falkenstein, Niederösterreich

1/8 l / 0,7 l € 22,40 € 4,10

Chardonnay 2019

Weingut | winery Setzer, Hohenwarth, Niederösterreich

1/8 l / 0,7 l € 26,50 € 5,30

Grüner Veltliner Klassik 2018

Weingut | winery Hardegg, Gross Kadolz, Niederösterreich

1/8 l / 0,7 l € 24,50 € 4,90

Gelber Muskateller Skoff 2018

Weingut | winery Skoff, Gamlitz, Steiermark

1/8 l / 0,7 l € 23,50 € 5,30

Bel Ami 2019

Weingut | winery Dürnberg, Falkenstein/NÖ – „der Sommerwein“

1/8 l / 0,7 l € 24,00 € 4,30

Sauvignon Blanc 2019

Weingut | winery Bioweingut Weiss, Gols, Burgenland

1/8 l / 0,7 l € 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

„Spritzer Time“ 0,2 l

€ 4,90

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

„Aperol“ - Soda/Orange/ aperol&orange

„Vermouth“ – Burschiks Vermouth & Beeren & Prosecco /Vermouth & berries

„Limoncello“ – Soda, Wein,, Eis,

Offene Rotweine aus Österreich

Zweigelt 2018

Weingut | winery Setzer, Hohenwarth, Niederösterreich

1/8 l	€ 4,80
0,75 l	€ 24,00

Blafränkisch 2017

Weingut | winery Pittnauer, Gols, Burgenland

1/8 l	€ 4,90
0,75 l	€ 24,50

Merlot 2018

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
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	
Chardonnay Maurerberg 2018	€ 29,00
Weingut winery, Edlmoser, Wien	
Gemischter Satz DAC Reisenberg 2018	€ 29,00
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 2015	€ 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 2016	€ 42,00
Weingut winery, Heinrich, Gols, Burgenland	
Triade 2013	€ 45,00
Weingut winery Maria Kerschbaum, Lackenbach, Burgenland	
Pinot Noir 2014	€ 39,00
Weingut winery Stift, Klosterneuburg, Niederösterreich	
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 2016	€ 42,00
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

