

Zum Beginnen... Feines & Kleines

Humus & Falaffel

€ 8,50

Unser hausgemachter Humus & gemischte Antipasti.
Falaffelbällchen. Gebäck

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 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)

Steirischer Quinoa

€ 8,50

Mit karamelisiertem Ziegenkäse, & gegrilltem Kürbis
Quinoa oriental style, grilled Pumpkin and goatcheese

F, L, gluten free (optionally vegan)

Erdäpfelknöderl

€ 10,90

2 Stück - mit Räuchertofu gefüllt dazu karamelisiertes
Kraut & Rotweinschalottenchutney – herrlich!
Dumplings filled with smoked tofu, cabbage, red onions

F, L, A, vegan

Tofu-Spiesschen

€ 7,50

Vom Grill, Asiatische Glasnudel mit scharfem Kraut
Grilled tofu with glasnoodles salad and spicy cabbage

Vegan, glutenfree, f,l

Artischockenquiche

€ 7,90

mit gegrillten Artischocken, Pflücksalat & Oliventapenade
homemade Quiche with artichokes, salad & olivetapenade

a,c,g

Feine Suppen

Dal – indische Linsensuppe € 5,10

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

„Unsere gute Suppe“ € 4,30

Täglich wechselnd – unser Service informiert Sie gerne

„Tom Kha Suppe“ € 5,10

mit Kokosmilch, Gemüse & Tofu & Zitronengras
with coconut milk, vegetables, Tofu & lemongrass
(vegan, glutenfree, f,l)

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 € 12,90

Kleine Portion | small portion € 8,90

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 € 12,90

Kleine Portion | small portion € 8,90

Gemischter Marktsalat € 5,30

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, Räucher-Tofu,
junger Spinat dazu Mandelreis

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

Vegan, F, H, Glutenfree

Bulgogi aus dem Wok

€ 15.90

Woknudeln, Pak-Choi, buntes Gemüse, Bambus, Zuckerschoten
gegrillte Filetstreifen (aus Erbsenprotein), Ingwer-Soja Sauce

Woknoodles, vegetables, Pak-Choi, Pulled chunks, ginger-soy-sauce

Vegan, glutenfree, f,l

Herbstlicher Pastinakengratin

€ 14,90

Sonnenblumenkern-Kruste, roten Rübencreme & Tofugrammeln

Gratin with parsnips & red beets & tofu vegan, glutenfree, f,l

Unsere Basilikumknöderl

€ 16,90

Mit rahmigen Eierschwammerl & Pesto

Dumplings with basil served with creamy chanterelles a,c,g,l

Burgenländisches Kürbisgulasch

€ 13,90

Mit Rosmarinpolentaschnitte & gegrilltem Apfel

Pumpkin goulash with grilled corn & apple

Vegan, a, f, l

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

Ravioli mit Waldpilzen

€ 18,90

Hausgemachte Ravioli mit Steinpilzen gefüllt, an

Limettencreme dazu Rucolapesto

Ravioli filled with mushrooms, Lime cream and Rucolapesto a,c,g,l

HOLLEREI Burger

€ 12,90

Mit Quinoa-Bohnen-Laibchen vom Grill, Salat, Paradeiser, Gurken,
roten Zwiebeln, dazu unsere Erdäpfel-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!

Kardamom-Schoko-Mousse

€ 7,90

Mit fruchtigem Beerenchutney

vegan,glutenfree, f,

Orientalische Panna Cotta

€ 5,90

Mit Beeren, Rosenwasser, Kokosflocken & Mangosauce

Panna Cotta with berries, rose water & coconut flakes

Vegan, glutenfree, f,

Unser Waldmeister Tiramisu

€ 6,90

Mit marinierten Beeren

Tiramisu with woodruff and marinated berries

A, G, O

Flaumige Topfenknöderl

€ 6,90

Mit Nuss-Bröselmantel & Zwetschenröster

Curd dumplings with stewed plums

A, C, G,

Dessertvariation

€ 18,90

Zum Naschenein süßer Abschluss

Variation of desserts

Unsere Schokotarte

€ 6,50

Viel Zartbitterschoko .. dazu Vanilleeis & Beerenröster

chocolate tarte – with vaniglia ice and berries (a,c,)

Für den süßen Gusto.....

€ 6,00

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

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

Alkoholfreie Getränke & Drinks

Säfte vom Obsthof Wurm 0,25 l	€ 3,40
Naturtrüber Apfelsaft / Klarer Birnensaft/Roter Holler-Apfelsaft	
0,25 l gespritzt with sparkling water	€ 2,70
0,5 l gespritzt with sparkling water	€ 4,00

Cherry Cola "Fentimans" 0,275 l	€ 4,50
----------------------------------------	--------

Rhabarber-Apfel-Fruchtsaft Flasche 0,25 l	€ 3,80
oder	
Thymian-Apfel-Fruchtsaft	
vom Obsthof "Wurm" aus OÖ – herrlich fruchtig	

"Makava Ice Tea" - mit Minze & Eis 0,33 l	€ 3,10
--------------------------------------------------	--------

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

Soda Zitrone	
0,25 l € 1,90 / 0,5 l € 2,90 „Jugendgetränk“	

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

Römerquelle Mineral	€ 3,40
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 € 2,50
Glas Wasser glas of water	0,2 l € 0,50

Unsere Sprudel & Drinks

Beeren-Orange-Limette	0,5 l	€ 5,20
Gurke-Ingwer-Minze	0,5 l	€ 5,20
Frisch gepresste Drinks	0,33 l	€ 4,90
Karotte-Apfel	carrot-apple	
Mango-Orange	mango-orange	
Mango-Lassi	mango-lassi	

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 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		€ 4,50
Pot of tea		
Wohlrichende 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

0,3 l € 3,50

0,5 l € 4,20

„Die Hefe-Weiße“

€ 4,90

Das österreichische Weiße 0,5 l

Gusswerk „Wiener Lager“

€ 3,90

Naturtrübes Bio-Vollbier 0,3 l

Grieskirchner „Dunkle Weisse“

€ 4,90

Das feine Bio-Hefe-Weissbier 0,5 l

Hirter „Hanfbier“ 0,5 l

€ 4,90

„Null Josef“ Alkoholfrei 0,3 l

€ 3,50

„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

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	
“Gin Tonic” 0,2 l	€ 8,90
Unser Hollerei-Gin, Doctor Polidori's Tonic Crushed Eis & Gurke. Our Gin, Tonic, ,crushed ice & cucumber	
„Prosecco Time“ 0,1 l	€ 4,50
Prosecco mit Hollersirup & Limette/elderflower syrup & lime Prosecco mit Mango & Limette /Mango & lime Oder pur geniessen	
“Pink Hugo” 1/8 l	€ 4,90
Bioweingut Weiss, Gols/Burgenland – mit Minze & Eis superleicht & beschwingt	
„Wiener Madl“ 0,2 l	€ 6,90
Bombay Saphire Gin, Rose Lemonade, Ice, rose Pepper, Lime	
“Lillet Berries ” 0,2 l	€ 6,90
Lillet, Tonic, Eis, Beeren, Zitrone	
Negroni 0,2 l	€ 8,90
Campari Sprizz 0,2 l	€ 5,90
Campari Orange 0,2 l	€ 5,90
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!	
Prosecco Brut „Desiderio Nr. 1“ 0,7 l	€ 23,00
Unser herrlicher Prosecco aus Treviso/Italien – ein Genuss!	

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

