

Zum Beginnen... Feines & Kleines

Humus & Falaffel

€ 8,50

Unser hausgemachter Humus & Oliven
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 karamelisertem 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 karamelisertes
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 € 5,50

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

„Unsere gute Suppe“ € 4,30

Täglich wechselnd – unser Service informiert Sie gerne

„Tom Kha Suppe“ € 5,80

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

Feine Seitanroulade im Brickteig

€ 18,90

Mit Apfel-Rotkraut & glasierten Maroni

Roll filled with seitan and served with apple-cabbage & glazed chestnuts

a,vegan,f,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

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
Panna Cotta with berries, rose water & coconut flakes
Vegan, glutenfree, f,
- Unser Maroni-Zimt Tiramisu** € 7,90
Mit Rotweibirne
Tiramisu with cinnamon and chestnuts
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 . . .
- Alles Käse** € 11,50
Mit Käsen von „AntonmachtKaes“ aus handwerklicher Tradition
aus Egg in Vorarlberg, serviert mit Feigensenf & Oliven. Gebäck.
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	€ 3,40
Naturrüber 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

Vöslauer 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 Vitamin Drinks

Frisch gepresste Drinks 0,33 l € 4,90

Karotte-Apfel carrot-apple

Rote Rübe-Orange red beet-orange

Ingwer-Orange-Apfel ginger-orange-apple

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	
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

0,3 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 Holler“ 0,1 l € 4,50

Prosecco mit Hollersirup & Limette/elderflower syrup & lime
Oder pur geniessen

„Wiener Madl“ 0,2 l € 6,90

Bombay Sapphire 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 /0,7l 22,40 € 4,10

Chardonnay 2019

Weingut | winery Setzer, Hohenwarth, Niederösterreich

1/8 l /0,7l € 26,50 € 5,30

Grüner Veltliner Klassik 2019

Weingut | winery Hardegg, Gross Kadolz, Niederösterreich

1/8 l /0,7l € 24,50 € 4,90

Gelber Muskateller Skoff 2019

Weingut | winery Skoff, Gamlitz, Steiermark

1/8 l /0,7l € 23,50 € 5,30

Sauvignon Blanc 2019

Weingut | winery Bioweingut Weiss, Gols, Burgenland

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

„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

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 2018	€ 32,00
Weingut winery, Cobenzl, Wien	
Gemischter Satz DAC Reisenberg 2019	€ 29,00
Weingut winery, Cobenzl. Wien	
Weissburgunder Reserve 2017	€ 35,00
Weingut winery Dürnberg, Falkenstein, Niederösterreich	
Gelber Muskateller Classique 2019	€ 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 2018	€ 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

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

