

## Zum Beginnen... Feines & Kleines

### Zweierlei Humus & Falaffel

€ 9,90

Unser hausgemachter Humus dazu  
Falaffelbällchen. Oliven & Granatapfel, Gebäck  
Homemade humus, Falaffel. , Bread

Vegan, glutenfree F, L, N

### Indische Samosa

€ 9,90

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

€ 28,90

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

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

F, L, A, C,

### Getrüffelte Rote Rübenröllchen

€ 8,90

Mit Krenrisotto, glasierten Walnüsse & Vanille- Orangen  
Rolls of red cabbage, risotto with horseradish, Walnuts, Orange

Vegan, glutenfree, f,l

### Winterliche Schwarzwurzelarte

€ 8,90

mit gegrillten Schwarzwurzeln & Quittenchutney  
homemade Quiche with black salsify, salad & Chutney

a,c,g

## Feine Suppen

<b>Dal – indische Linsensuppe</b>	€ 5,50
Indian lentil soup (vegan, a,n, glutenfree)	
<b>„Rotkrautschaumsuppe</b>	€ 5,50
mit Zimtstangerl /Red Cabbage Soup	
<b>Gute Suppe – täglich wechselnd</b>	€ 4,50
Bitte unser Serviceteam fragen	

## 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 € 13,90

Kleine Portion | small portion € 9,90

### 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 € 13,90

Kleine Portion | small portion € 9,90

### 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 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

## Winterlicher Topinambur-Gratin

€ 16,90

Auf glasierten roten Rüben mit Tofugrammeln

Gratin with jerusalem artichoke & red beets & tofu

vegan, glutenfree, f,l

## Veltliner-Linsen

€ 13,90

Mit Spinat-Knödel und Tofugrammeln

Lentils Austrian Style with spinach-dumplings & Smoked tofu

a,c,g,l

## Feine Seitanroulade im Brickteig

€ 18,90

Mit winterlichem Rotkraut & glasiertem Apfel

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

a, vegan, f,l

## Bulgogi

€ 14,90

Asiatisch mit Nudeln, Pak-Choi, Gemüse, Soja &  
gegrillten Erbsen-Chunks, & Sesam

Glasnoodles, Pak-Choi, vegetables, soy and grilled  
pea-chunks

Vegan, a, f, l

## Orientalische Kichererbsen Bowl

€ 14,90

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

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

Tahina-Dressing

Vegan, glutenfree, f,l

## HOLLEREI Burger

€ 13,90

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!

- Kardamon-Schoko-Mousse** € 7,90  
Mit Quittenragout serviert  
Cardamon-chocolate Mousse with quince ragout  
vegan,glutenfree, f,
- Orientalische Panna Cotta** € 5,90  
Mit Beeren, Rosenwasser & Kokos  
Panna Cotta with berries, rose water & coconut flakes  
Vegan, glutenfree, f,
- Unser Spekulatius-Zimt Tiramisu** € 7,90  
Mit geschmorter Rotweibirne  
Tiramisu with almond cookie & pear  
A, G, O
- Flaumige Topfenknöderl** € 6,90  
Mit Haselnuss-Bröselmantel & Beerenröster  
Curd dumplings with stewed berries  
A, C, G,
- Dessertvariation** € 21,90  
Zum Naschen .....ein süßer Abschluss  
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** € 12,50  
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

<b>Säfte vom Obsthof Wurm</b> 0,25 l	€ 3,40
Naturtrüber Apfelsaft / Klarer Birnensaft/Roter Holler-Apfelsaft	
0,25 l gespritzt   sparkling water 0,5 l gespritzt/sparkling water	€ 2,70/4,00
<b>Thymian-Apfel-Saft 0,2 l</b>	€ 3,80
feiner Genuss in der 0,2 l Flasche , naturtrüb, vom Obsthof „Wurm“	
<b>“Makava Ice Tea”</b> - mit Minze & Eis 0,33 l	€ 3,10
<b>“Rosé Traubensaft”</b> 0,25 l Bioweingut Weiss/Gols	€ 3,40
<b>Cherry Cola “Fentimans”</b> 0,275 l	€ 4,50
<b>“Unser Hollerkracherl”</b>	
Mineral mit Holunderblütensirup   Sparkling water with elderflower syrup	
0,25 l „Jugendgetränk“ € 1,90	0,5 l € 2,90
<b>Soda Zitrone</b>	
0,25 l € 1,90 / 0,5 l € 2,90 „Jugendgetränk“	
<b>Coca Cola /Coca Cola light 0,3 l</b>	€ 3,50
<b>Vöslauer Mineral</b>	€ 3,40
Prickelnd oder still   Sparkling or still 0,33 l € 3,10 0,75 l € 5,00	
<b>Karaffe Wasser – Unser Hochquellwasser</b>	
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 & Sprudel

<b>Frisch gepresste Drinks</b> 0,33 l	€ 4,90
Karotte-Apfel carrot-apple	
Rote Rübe-Orange red beet-orange	
Ingwer-Orange-Apfel ginger-orange-apple	
<b>Granatapfel-Ingwer-Limo</b> 0,5 l	€ 5,20
<b>Mandarinen-Orangen-Limo</b> 0,5 l	€ 5,20

## Kaffee von „Naber“ – der „Wiener“ Kaffee

<b>Cappucino mit Milchschaum</b>	€ 3,90
<b>Espresso</b>	€ 2,50
<b>Espresso Doppio</b>	€ 4,30
<b>Caffé Latte</b>	€ 4,90
<b>Matcha Latte</b>	€ 4,90
<b>Kurkuma Latte</b> von „Sonnentor“	€ 4,50
<b>Rote Rüben Latte</b> von „Sonnentor“	€ 4,50
<b>Kännchen Heisse Schokolade</b> <b>Pot of hot chocolate</b>	€ 4,50
<b>. . . gerne auch</b> <b>mit Soja-, Mandel- oder Hafermilch</b> With soy milk, almond milk or oat milk	+ € 0,50
<b>Alle Kaffeespezialitäten sind auch koffeinfrei möglich . . .</b> <b>All coffee specialties are also available decaffeinated . . .</b>	

## Tee's vom Sonnentor

<b>Kännchen Tee</b>	€ 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 / 0,5 l

€ 3,50/ 4,20

## „Karehbik Pale Ale“

€ 4,50

Rehschädl Craft Beer 0,3 l

## „Die Hefe-Weiße“

€ 4,90

Das österreichische Weiße 0,5 l

## Gusswerk „Wiener Lager“

€ 4,50

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

€ 3,10/3,90

## 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

## Aperitif & Drinks – prickelnd & cool

<b>„Hollerinha“</b>	<b>0,2 l</b>	€ 6,90
Unser Hausdrink: mit Cachaca, Limette, Minze, Eis & Hollersirup Our signature cocktail: with cachaca, lime, peppermint, ice, elderflowersyrup		
<b>„HOLLEREI – Mule“</b>	<b>0,2 l</b>	€ 6,90
Ginger-Bier, Hollersirup, Vodka, Soda, Ingwer & Gurke Ginger beer, elderflower syrup, vodka, sparkling water, ginger & cucumber		
<b>„Dirndl-Negroni“</b>	<b>0,2 l</b>	€ 8,90
Dirndl Likör aus Wien, unser Gin, Burschik Vermouth, Eis, Orange		
<b>„Gin Tonic“</b>	<b>0,2 l</b>	€ 8,90
Unser Hollerei-Gin, Doctor Polidori`s Tonic , Eis & Gurke. Our Gin, Doctor Polidori`s Tonic, ice & cucumber		
<b>„Granatapfel – Mule“</b>	<b>0,2 l</b>	€ 6,90
Ginger-Bier, Granatapfel Sirup, Absolut Vodka, Soda, Orange Ginger beer, Pomegranate syrup, Absolut, vodka, sparkling water, Orange		
<b>„Prosecco Holler“</b>	<b>0,1 l</b>	€ 4,50
Prosecco mit Hollersirup & Limette/elderflower syrup & lime Oder pur geniessen .....		
<b>„Wiener Madl“</b>	<b>0,2 l</b>	€ 6,90
Bombay Saphire Gin, Rose Lemonade, Ice, rose Pepper, Lime		
<b>„Lillet Berries “</b>	<b>0,2 l</b>	€ 6,90
Lillet, Tonic, Eis, Beeren, Zitrone		
<b>„Negroni“</b>	<b>0,2 l</b>	€ 8,90
Burschik Red, Gin, Campari, Orange		
<b>„Campari Orange“</b>	<b>0,2 l</b>	€ 6,90
<b>„Campari Soda“</b>	<b>0,2 l</b>	€ 5,90
<b>„Averna Sour“</b>	<b>0,2 l</b>	€ 6,90
<b>Sekt Gemischter Satz Brut Reserve 2017</b>		€ 39,00
Weingut   winery, Cobenzl, Wien 0,7 l - sensationeller Sekt aus Wien!		
<b>Prosecco Brut „Desiderio Nr. 1“</b>	<b>0,7 l</b>	€ 23,00
Unser herrlicher Prosecco aus Treviso/Italien – ein Genuss!		



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

## Welschriesling „Falko“ 2020

Weingut | winery Dürnberg, Falkenstein, Niederösterreich

1/8 l /0,7 l 22,40 € 4,10

## Chardonnay 2020

Weingut | winery Setzer, Hohenwarth, Niederösterreich

1/8 l /0,7 l € 26,50 € 5,50

## Grüner Veltliner Klassik 2020

Weingut | winery Hardegg, Gross Kadolz, Niederösterreich

1/8 l /0,7 l € 24,50 € 4,90

## Gelber Muskateller Skoff 2020

Weingut | winery Skoff, Gamlitz, Steiermark

1/8 l /0,7 l € 23,50 € 5,50

## Sauvignon Blanc 2020

Weingut | winery Brolli, Gamlitz, Steiermark

1/8 l /0,7 l € 25,50 € 5,30

## 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

## Wie wär`s mit etwas Prickelndem?

## 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

Flascherl vom herrlichen Prosecco aus Treviso/Italien – ein Genuss!

# Offene Rotweine aus Österreich

## „Rote Reserve 2019“

Cuvée von Zweigelt, Merlot & Pinot Noir  
Weingut /Winery Hardegg, Gross Kadolz/NÖ

1/8 l	€ 5,10
0,75 l	€ 25,50

## Blafränkisch 2018

Weingut | winery Pittnauer, Gols, Burgenland

1/8 l	€ 4,90
0,75 l	€ 24,50

## Carnuntum Cuvée Classic 2018

Weingut | winery, Netzl, Göttlesbrunn/Niederösterreich

1/8 l	€ 5,90
0,75 l	€ 29,50

## Pinot Noir 2019

Weingut | winery Cobenzl, Wien

1/8 l	€ 5,80
0,75 l	€ 29,00

## Offener Hauswein in der Karaffe

Zweigelt Weingut | winery, Setzer , Hohenwarth/Nö

0,5 l	€ 12,00
1,0 l	€ 22,00
1/8 l	€ 3,90

# Weißweine aus Österreich 0,7 l

<b>Sauvignon blanc 2018</b>	€ 34,00
Weingut   winery, Neumeister, Straden , Steiermark	
<b>Gemischter Satz 2020</b>	€ 29,00
Weingut   winery, Zahel, Wien	
<b>Weisser Burgunder 2020</b>	€ 31,00
Weingut   winery, Nössing, Wien	
<b>Riesling Erste Lage Ried Preussen 2017</b>	€ 32,00
Weingut   winery, Cobenzl, Wien	
<b>Gemischter Satz DAC Reisenberg 2019</b>	€ 29,00
Weingut   winery, Cobenzl. Wien	
<b>Chardonnay 2018</b>	€ 29,00
Weingut   winery, Edelmoser, Wien	
<b>Weissburgunder Reserve 2017</b>	€ 35,00
Weingut   winery Dürnberg, Falkenstein, Niederösterreich	
<b>Gelber Muskateller Classique 2019</b>	€ 38,00
Weingut   winery, Wohlmuth, Spielfeld, Steiermark	
<b>Sauvignon Blanc 2019</b>	€ 31,00
Weingut   winery, Polz, Straß /Steiermark	
<b>Grüner Veltliner 2020</b>	€ 31,00
Weingut   winery, Bründlmayer, Langenlois, Niederösterreich	
<b>Weißburgunder Steirische Klassik 2018</b>	€ 34,00
Weingut   winery, Tement, Tattendorf, Steiermark	
<b>Grauburgunder 2020</b>	€ 32,00
Weingut   winery, Krispel, Straden, Steiermark	
<b>Riesling 2019</b>	€ 35,00
Weingut   winery, Bründlmayer, Langenlois, Niederösterre	

# Rotweine aus Österreich 0,7 l

<b>Cuvée Atrium 2015</b>	€ 46,00
Weingut   winery, Cobenzl, Wien	
<b>Red 2017</b>	€ 42,00
Weingut   winery, Heinrich, Gols, Burgenland	
<b>Triade 2013</b>	€ 45,00
Weingut   winery Maria Kerschbaum, Lackenbach, Burgenland	
<b>Rote Reserve 2011</b>	€ 43,00
Weingut   winery Graf Hardegg, Groß Kadolz, Niederösterreich	
<b>Big John „Cuvée Reserve“ 2019</b>	€ 52,00
Weingut   winery Scheiblhofer, Andau, Burgenland	
<b>Pinot Noir 2016 „vom Schloss“</b>	€ 48,00
Weingut   winery, Graf Hardegg, Gross Kadolz, Niederösterreich	
<b>Zweigelt 2016</b>	€ 39,00
Weingut   winery, Heinrich, Gols, Burgenland	
<b>Heideboden 2018</b>	€ 31,00
Weingut   winery, Nittnaus. Gols, Burgenland	
<b>Cabernet Csaterberg 2017</b>	€ 42,00
Weingut   winery, Stubits, Kohfidisch/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



