

Zum Beginnen...

Feines & Kleines

Zweierlei Hummus & Falafel

€ 9,90

Unser hausgemachter Hummus, klassisch und mit Kräutern
handgeformte Falafel, Mani-Oliven & Antipasti dazu Gebäck

Homemade hummus & falafel, olives and antipasti served with bread

vegan, glutenfree F, L, N

Indische Samosa

€ 10,90

Zwei handgemachte Teigtaschen mit Erbsen, Ingwer &
Kartoffeln gefüllt, dazu Kimchi und Paradeiser-Mango-Chutney

Two homemade dumplings filled with peas, potatoes, ginger and
served with kimchi and tomato-mango-chutney

vegan, A, F, L, N

Unsere Gustovariation

€ 28,90

Aktuelle Vorspeisenauswahl gemischt mit kleinen
Aufmerksamkeiten aus der Küche, dazu Gebäck

Mixed appetizers, served with bread

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

Nepalesische Momo`s

€ 10,90

3 Stück - mit Seitan gefüllt, dazu Paradeiser-Mango-Chutney

3 dumplings - filled with seitan, served with tomato-mango-chutney

vegan, A, F, L

Spargel & Quinoa

€ 10,90

dazu karamellisierter Ziegenkäse & Beeren

served with grilled goat cheese, quinoa & berries

F, L, (optionally vegan)

Bärlauch-Tarte

€ 8,90

Aus dem Ofen dazu geschmorte Radieschen & Bärlauch-Pesto

Homemade tarte with wild garlic & braised radishes

A,C,G,L

Vietnamesische Frühlingsrollen

€ 8,90

Gebratene Reispapierröllchen mit Pak Choi, Spinat
& Sprossen gefüllt, dazu scharfes Kraut & Chili-Dip

Crispy spring rolls filled with spinach, pak choi and sprouts
served with spicy cabbage & chili-dip

vegan, glutenfree, F, L

Hauptspeisen – unsere Specials

Rotes Thai Curry auf Wunsch gerne scharf! € 14,90

Süßkartoffeln, Karotten, Erbsenschoten, Gelbe Rüben, Ingwer, Räuchertofu, junger Spinat, dazu Basmatireis mit Mandeln
Sweet potatoes, carrots, peas, yellow turnips, ginger, spinach, served with almond rice.

vegan, glutenfree, F, H

Basilikumknöderl € 16,90

Serviert mit rahmigen Belugalinsen & Tofugrammeln
Basil dumplings served with beluga-lentils & tofugreaves

A, C, G, L

Gnocchi & Spargel € 18,90

Mit handgemachten Gnocchi auf Zitronencreme dazu gegrillter Spargel & geschmorte Radieschen
Homemade Gnocchi served with lemon-sauce and grilled asparagus and braised radishes

A, C, G, L

Spargel-Lasagne € 18,90

Mit Erbsencreme, Räuchertofu & grünem Spargel
Lasagna with asparagus, smoked tofu & pea-cream

A, C, G, L

Pikantes Bulgogi € 15,90

Asiatischer Wok mit Nudeln, Pak Choi, Bambus- und Sojasprossen & gegrillten Erbsen-Chunks und Sesam
Wok with noodles, pak choi, bamboo & grilled pea-chunks

vegan, A, F, L

Orientalische Kichererbsen-Bowl € 16,90

Melanzani-Paradeiser-Ragout mit Süßkartoffeln und Kichererbsen dazu Koriander, Limette & Tahina-Dressing, serviert mit Quinoa
Bowl with chickpeas, sweet potatoes, quinoa, tomatoes, eggplant and served with quinoa, lime and coriander

vegan, glutenfree, F, L

Unser 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 potato wedges & wasabi mayo

vegan, A, F, L, N

Mit Milchkäse oder veganem Käse +€ 1,00

Desserts – Süßes geht immer!

- Gianduja-Schoko-Mousse** € 9,90
Mit marinierten Erdbeeren serviert
Gianduja chocolate mousse with strawberries
vegan, glutenfree, F
- Orientalische Panna Cotta** € 5,90
Mit Mangocreme, Rosenwasser, Kokos & frischen Beeren
Panna Cotta with mango, rose water, coconut flakes and berries
vegan, glutenfree, F
- Unsere warme Schokotarte** € 7,90
Mit Karamell-Eis & Beerenragout
Chocolate tarte with caramel ice cream & berries
A, G, O
- Flaumige Topfenknöderl** € 7,90
Mit Haselnuss-Bröselmantel & Beerenröster
Curd dumplings with stewed berries
A, C, G,
- Waldmeister-Tiramisu** € 8,90
Feines Frühlingsdessert mit Erdbeeren
Tiramisu with woodruff & served with strawberries
A, C, G,
- Dessertvariation** € 22,90
zum Probieren - ideal zum Teilen!
A, C, G, O, F
- Für den süßen Gusto** € 6,00
Kleines Gianduja-Schoko-Mousse mit einem kleinen Espresso . . .
Small gianduja-chocolate-mousse with an espresso . . .
vegan, glutenfree, F
- Alles Käse** € 15,90
Mit Käsen von „AntonmachtKaes“ aus handwerklicher Tradition
aus Egg in Vorarlberg, serviert mit Feigensenf & Oliven dazu Gebäck
Cheese plate with fine cheeses from western Austria, served with
fig mustard & olives served with Bread.
A, G, H

Alkoholfreie Getränke & Drinks

Säfte vom Obsthof Wurm 0,2 l € 3,20
Naturtrüber Apfelsaft / Klarer Birnensaft/Roter Holler-Apfelsaft
0,2 l gespritzt | sparkling water 0,5 l gespritzt/sparkling water € 2,60/4,00

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

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

“Unser Hollerkracherl”

Mineral mit Holunderblütensirup | Sparkling water with elderflower syrup
0,2 l „Jugendgetränk“ € 1,80 0,5 l € 2,90

Soda Zitrone

0,2 l € 1,70 / 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 & Sprudel

Frisch gepresste Drinks 0,25 l € 4,90

Karotte-Apfel carrot-apple
Rote Rübe-Orange red beet-orange
Ingwer-Orange-Apfel ginger-orange-apple

Gurken-Ingwer-Sprudel 0,5 l € 5,20

Beeren-Orangen-Sprudel 0,5 l € 5,20

Kaffee von „Naber“ – der „Wiener“ Kaffee

Cappucino mit Milchschaum	€ 3,90
Espresso	€ 2,50
Espresso Doppio	€ 4,30
Caffé Latte	€ 4,90
Matcha Latte	€ 4,90
Kurkuma Latte von „Sonnentor“	€ 4,90
Rote Rüben Latte von „Sonnentor“	€ 4,90
Kännchen Heiße Schokolade Pot of hot chocolate	€ 4,90
. . . 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	
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 / 0,5 l

€ 3,50/ 4,20

„Karehbik Pale Ale“

€ 4,90

Rehschädl Craft Beer 0,3 l

„Hopfenauflauf Pale Ale“

€ 4,90

Brewage 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

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	€ 8,90
Ginger-Bier, Hollersirup, Vodka, Soda, Ingwer & Gurke Ginger beer, elderflower syrup, vodka, sparkling water, ginger & cucumber		
„Dirndl-Negroni“	0,2 l	€ 8,90
Dirndl Likör aus Wien, unser Gin, Burschik Vermouth, Eis, Orange		
„Gin Tonic“	0,2 l	€ 8,90
Unser Hollerei-Gin, Doctor Polidori`s Tonic , Eis & Gurke. Our Gin, Doctor Polidori`s Tonic, ice & cucumber		
„Beeren – Mule“	0,2 l	€ 8,90
Ginger-Bier, Granatapfel Sirup, Absolut Vodka, Soda, Orange Ginger beer, Pomegranate syrup, Absolut, vodka, sparkling water, Orange		
„Prosecco Holler“	0,1 l	€ 4,50
Prosecco mit Hollersirup & Limette/elderflower syrup & lime Oder pur geniessen		
„Wiener Madl“	0,2 l	€ 7,90
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
Burschik Red, Gin, Campari, Orange		
„Campari Orange“	0,2 l	€ 6,90
„Campari Soda“	0,2 l	€ 5,90
„Averna Sour“	0,2 l	€ 6,90
Prosecco Brut „Desiderio Nr. 1“	0,7 l	€ 24,50
Unser herrlicher Prosecco aus Treviso/Italien – ein Genuss!		

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

Welschriesling „Falko“ 2021

Weingut | winery Dürnberg, Falkenstein, Niederösterreich

1/8 l / 0,7 l € 22,40 € 4,10

Chardonnay 2021

Weingut | winery Setzer, Hohenwarth, Niederösterreich

1/8 l / 0,7 l € 26,50 € 5,50

Grüner Veltliner Klassik 2021

Weingut | winery Hardegg, Gross Kadolz, Niederösterreich

1/8 l / 0,7 l € 24,50 € 4,90

Gelber Muskateller Skoff 2021

Weingut | winery Skoff, Gamlitz, Steiermark

1/8 l / 0,7 l € 23,50 € 5,50

Sauvignon Blanc 2021

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?

Prosecco Brut „Desiderio Nr. 1“ 0,7 l

€ 24,50

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

Blaufränkisch 2019

Weingut | winery Gager,, Gols, Burgenland

1/8 l	€ 4,90
0,75 l	€ 24,50

Zweigelt 2020

Weingut | winery Nössing/Wien

1/8 l	€ 5,20
0,75 l	€ 26,50

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	€ 14,00
1,0 l	€ 24,00
1/8 l	€ 4,20

Weißweine aus Österreich 0,7 l

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

Weingut | winery, Krispel, Straden, Steiermark

Riesling 2019

€ 35,00

Weingut | winery, Bründlmayer, Langenlois, 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

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“ 2019

€ 52,00

Weingut | winery Scheiblhofer, Andau, Burgenland

Pinot Noir 2016 „vom Schloss“

€ 48,00

Weingut | winery, Graf Hardegg, Gross Kadolz, Niederösterreich

Zweigelt 2016

€ 39,00

Weingut | winery, Heinrich, Gols, Burgenland

Heideboden 2018

€ 31,00

Weingut | winery, Nittnaus. Gols, Burgenland

Cabernet Csaterberg 2017

€ 42,00

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

Wo Speis und Kunst sich im Genuss vereinen.

Seit 1999 stehen wir für vegetarische und vegane Küche auf höchstem Niveau. Neben dieser Vorreiterrolle in der Etablierung hochwertiger veganer und vegetarischer Küche, ist uns immer schon ein ganzheitlicher Umgang mit Ressourcen wichtig.

Lokale, saisonale Zutaten sind daher von Anfang an Fixpunkte unserer Philosophie: außer brasilianischen Kaffeebohnen werden Sie bei uns kaum etwas finden, das einen weiten Weg hinter sich hat; ausgenommen vielleicht unsere Rezepte - denn diese kommen aus der ganzen Welt.

Uns treibt schon immer der Gedanke vom „**Schwellenabbau**“ – anstatt exklusiv oder elitär, sollen Dinge auf einfache Weise zugänglich sein!

Nach vielen Jahren im ESSL Museum haben wir deswegen 2014 unser Tätigkeitsfeld auf die Kuratierung zeitgenössischer Kunst ausgeweitet: in der gegenüberliegenden HOLLEREI Galerie zeigen wir Ausstellungen sogenannter "emerging artists" – von Kunstschaffenden die einem Kunstbegriff nachspüren, der am Markt noch nicht etabliert ist. Es ist wie beim Veganismus damals, 1999: gerade das Unetablierte ist für uns auch hier das Interessanteste.

Neben dem Ausstellen von Originalwerken produzieren wir in Absprache mit ausgewählten Kunstschaffenden auch **limitierte Editionen**. Dadurch werden große, teurere Arbeiten einem breiterem Publikum zugänglich: Schwellenabbau.

Catering - Sie brauchen für Ihre **Feier** einen kompetenten Partner mit kulinarischer Expertise, sowie einem pragmatischen Blick mit vegetarischem und veganem Herz & Hirn?

Wir kümmern uns gerne um die ganzheitliche Betreuung ihrer Veranstaltung – ob Hochzeit, Geburtstags- oder Firmenfeier, Vernissage, Messe oder die Betreuung eines Seminars.

Ob Buffet, Fingerfood oder Brötchen, wir bringen die komplette Infrastruktur entsprechend den Erfordernissen ihrer Situation - in's Büro, nach Hause oder an sonstige Veranstaltungsorte.

Selbstversorgern vermieten wir auch unser Equipment – Bar, Geschirr, Gläser, etc. Und sollten sie punktuell doch konkrete Serviceleistungen benötigen, bieten wir diese gerne an.

Für ein unverbindliches Angebot nach Ihren budgetären Wünschen kontaktieren Sie uns jederzeit unter info@hollerei.at

Danke für den Besuch & geniessen Sie die Zeit!

