

## Aperitifs & Drinks – prickelnd & erfrischend

<b>Gin</b>	x	<b>Himbeere</b>	€ 8,90
Hollerei-Gin, Rosenlimonade, Himbeere, Roter Pfeffer, Limette, Eis – 0,25l			
<b>Negroni</b>	x	<b>Dirndl</b>	€ 8,90
Hollerei-Gin, Dirndl-Likör, Vermouth, Orange, Eis – 0,25l			
<b>Mule</b>	x	<b>Obstgarten</b>	€ 8,90
Wodka, Ginger-Beer, Beerensirup, frische Beeren, Eis – 0,25l			
<b>Mojito</b>	x	<b>Hollerei</b>	€ 8,90
Cachaça, Limette, Holunderblütensirup, Minze, Soda, Eis – 0,25l			
<b>Mule</b>	x	<b>Hollerei</b>	€ 8,90
Wodka, Ginger-Beer, Holunderblütensirup, Ingwer, Gurke, Eis – 0,25l			
<b>Gin</b>	x	<b>Tonic</b>	€ 9,90
Hollerei-Gin, Doctor Polidori's Tonic, Gurke, Eis – 0,25l			
<b>Averna</b>	x	<b>Zitrone</b>	€ 6,90
Averna, frischgepresste Zitrone, mehr Zitrone, Soda, Eis – 0,25l			
<b>Lillet</b>	x	<b>Beerentraum</b>	€ 6,90
Lillet, fruchtiges Tonic, Soda, frische Beeren, Eis – 0,25l			
<b>Prosecco</b>	x	<b>Kaiserhof</b>	€ 4,90
Prosecco, Holunderblütensirup, Limette, Eis – 0,1l			
<b>Desiderio Nr. 1</b>			€ 4,50
Prosecco aus Treviso, Italien – ein Genuss – 0,1l			
Eine Flasche 0,7l für Ihren Tisch zum Anstoßen?			€ 22,00

**Übrigens:** Unseren, im Burgenland abgefüllten, pfeffrigen Hollerei-Gin kann man auch als Geschenk oder für Daheim mitnehmen! 0,1l - 15€ oder 0,5l - 49€!

## Zum Beginnen...

## Vorspeisen & Suppen

- Zweierlei Hummus & Falafel** € 12,00  
Klassisch- u. Kräuterhummus, Antipasti vom Grill, handgemachte Falafel, Mani-Oliven – dazu Brot  
F, L, N, Vegan, Glutenfrei möglich
- Indische Samosa** € 11,00  
Zwei handgemachte Samosa mit Erdäpfeln, Erbsen, Ingwer und Kimchi – dazu Rhabarber-Chutney  
A, F, L, N, Vegan
- Unsere Gustovariation** € 32,00  
Quer durch den Vorspeisengarten, zusammen mit kleinen Aufmerksamkeiten aus der Küche – ideal zum Teilen!  
A, E, F, G, H, L, N, M, Vegan möglich
- Couscous-Tabouleh mit Schafskäse** € 10,00  
Marillen vom Grill und Kräuter-Raita  
A, F, G, N, Vegan möglich
- Artischockenherzen-Quiche** € 10,00  
Dazu Salat-Potpourri, gegrillten Radieschen und Soja-Joghurt  
A, C, G, M
- Vietnamesische Sommerrollen** € 10,00  
Drei Reispapierrollen vom Grill, Enoki, Baby-Mangold, Wurzelgemüse, Räuchertofu – dazu süß-pikante Soße  
F, L, N, Vegan
- Polenta-Bruschetta mit Eierschwammerl** € 13,00  
Knusprige Polenta-Schnitten, Baby-Mozzarella, Paradeiser, Rucola-Pesto  
G, F, Glutenfrei
- Dal – indische Linsensuppe** € 6,00  
Zitronenspalte und Knusper-Stangerl  
Suppe: N, Glutenfrei, Vegan | Stangerl: A, Vegan
- Melonen-Paradeiser-Gazpacho** € 6,00  
Sommerliche Kaltschale  
Glutenfrei, Vegan
- Gute Suppe – täglich wechselnd** € 5,00  
Unser Service-Team informiert Sie gerne!

# Unsere Salatvariationen

## Polentasalat – unser Klassiker

Räuchertofu und Polenta vom Grill, Bergkäse, Paprika

F, G, M, Vegan möglich

Als Vor- oder Hauptspeise?

10,00/15,00

## Insalata Contadino

Erdäpfel und Austernpilze vom Grill, Schafskäse, Kirschparadeiser

G, M, Vegan möglich

Als Vor- oder Hauptspeise?

10,00/15,00

## Sommerlicher Grill-Halloumi-Salat

16,00

Gartensalate, Wassermelone, Mani-Oliven, Croutons  
und hausgemachter Himbeeressig

G, A, O

## Marktsalat mit saisonaler Rohkost

5,00

Mit hausgemachtem Rapsöl-Dressing

Vegan, Glutenfrei

# Vitamin-Säfte & Sprudel-Limos

## Frisch gepresste Säfte

0,33 l

€ 5,00

Apfel-Karotte-Ingwer

Rote Rübe-Orange

Orange-Karotte-Zitrone

## Gurke-Ingwer-Sprudel

0,5 l

€ 5,30

## Beeren-Orangen-Sprudel

0,5 l

€ 5,30

## Apfel-Zitronen-Sprudel

0,5 l

€ 5,30

Auf Wunsch gerne mit stillem Wasser!

**Übrigens:** unser hausgemachtes Rapsöl-Dressing kann man auch für Daheim mitnehmen!  
0,2l - €4,50 oder 0,5l - €9,00 - vegan

# Hauptspeisen – unsere Specials

## **Rotes Thai Curry** € 16,00

Süßkartoffeln, Erdäpfel, Edamame, Ingwer, Räuchertofu,  
Brokkoli, Karfiol und Mangold – serviert mit Basmati-Reis und Cranberrys

F, H, N, M, Vegan, Glutenfrei

## **Hausgemachte Gnocchi & Eierschwammerl** € 19,00

In rahmiger Creme mit geschmorten Kirscharteiseis  
dazu Parmesan-Knusper-Chip

G, A, C

## **Basilikumknödel auf schwarzen Belugalinsen** € 17,00

Handgemachte Knödel, Räuchertofugrammeln  
dazu Kräuter-Raita

A, C, G, L, O

## **Rollgerst´l-Risotto mit Artischockenherzen** € 19,00

Gerührt, mit Eierschwammerl, Pinienkernen und Pomodoro Secci

H, A, G, O

## **Pad Thai** € 17,00

Nudelwok mit Erbsenprotein-Chunks, Enoki, Bambussprossen,  
Chinakohl, Wurzelgemüse und Limette – dazu Soja-Ingwer-Soße

F, A, L, O, Vegan

## **Unser HOLLEREI-Burger** € 15,00

Quinoa-Bohnen-Laibchen, reichlich Salat, Paradeiser,  
Röst-Zwiebel, eingelegte Sauergurke und Tomaten-Salsa  
Dazu Erdäpfel-Wedges mit Knoblauch-Mayo

F, A, L, N, Vegan

Mit Milchkäse oder veganem Käse € 1,00

Wedges Solo mit Ketchup und Mayo € 4,00

## Dazu etwas Neues wagen?

### **Gurken-Spritzer** € 5,90

Weißwein, Soda, Gurkensirup, Gurke, Eis – 0,25l

### **Limoncello-Spritzer** € 5,90

Weißwein, Soda, Limoncello, Zitrone, Eis – 0,25l

## Desserts – Süßes geht immer!

<b>Kardamom-Schoko-Mousse</b>	€ 9,00
Rhabarber-Ragout, Minze F, Vegan, Glutenfrei	
<b>Orientalische Panna Cotta</b>	€ 6,00
Rosenwasser, Erdbeer-Rhabarber-Soße garniert mit Kokosflocken, Beeren, Minze F, Vegan, Glutenfrei	
<b>Unsere warme Schokotarte</b>	€ 8,00
Serviert mit Vanille-Eis, Beeren und Minze A, G, O	
<b>Flaumige Topfenknöderl</b>	€ 9,00
Handgemacht, mit Haselnuss-Brösel-Mantel auf Marillen-Ingwer-Kompott A, C, G	
<b>Tiramisu</b>	€ 8,00
Der Klassiker, garniert mit Beeren, Kakaopulver und Minze A, G – mit einer Spur Alkohol	
<b>Süße Kombi</b>	€ 7,00
Kleines Schoko-Mousse mit einem kleinen Espresso F, Vegan, Glutenfrei	
<b>Schnaps vom Obstgut Wurm 2cl</b>	€ 5,00
Marille, Klette-Birne, Quitte oder Zwetschke	

## Noch ein Klassiker zum Ausklingen?

<b>Weißer Spritzer</b>	€ 3,90
Weißwein, Soda – gern mit Eis und Zitrone! 0,25l	
<b>Hugo</b>	€ 5,90
Prosecco, Soda, Holunderblütensirup, Minze, Limette, Eis 0,25l	
<b>Pink Hugo</b>	€ 5,90
Prosecco aus dem Burgenland, Limette, Minze, Eis 0,25l	
<b>Aperol Spritz</b>	€ 6,50
Aperol, Prosecco, Soda, Orange, Eis 0,25l	

## Alkoholfreie Getränke

### Säfte vom Obsthof Wurm aus Oberösterreich

Naturtrüber Apfelsaft oder Klarer Birnensaft

0,25 l oder 0,5l gespritzt € 2,50/4,20

### Unser Holler-Kracherl

0,25 l oder 0,5l gespritzt „Jugendgetränk“ € 2,20/3,80

### Soda-Zitrone - frischgepresst

0,25 l oder 0,5l gespritzt „Jugendgetränk“ € 2,20/3,80

**Makava** – Mate-Tee aus Graz, mit Eis und Zitrone 0,33l € 3,50

**Vöslauer Mineral** – prickelnd oder still 0,33l € 3,50

**Vöslauer Mineral** – prickelnd oder still 0,5l € 5,00

**Coca-Cola** – gern auch light, mit Eis und Zitrone 0,33l € 3,50

**Cherry-Cola** – Muskatnuss-haltige Cola mit Eis und Zitrone 0,275l € 3,90

### Karaffe Wasser – unser Hochquellwasser

Mit frischgepresster Zitrone und Minze 1,0l € 3,50

## Kaffee von „Naber“ – der Kaffee aus Wien – seit 1908

**Espresso** € 2,70

**Affogato al Caffè**, mit Vanilleeis € 3,50

**Espresso Doppio** € 4,20

**Caffè Latte** € 5,90

**Cappuccino** € 4,90

Gerne auch mit Hafer- oder Sojamilch!

**Kurkuma-, Matcha- oder Rote Rüben-Latte** € 5,90

Von Sonnentor

**Kännchen Heiße Schokolade** € 4,90

**Kännchen Tee** von Sonnentor € 4,90

Verbene, Eisenkraut, Pfefferminze, Schwarztee, Waldkräuter, Hibiskus

Unser Kaffee-Spezialitäten sind auch koffeinfrei erhältlich und werden mit Leitungswasser serviert!

# Offene Weiß- und Rotweine aus Österreich

## Welschriesling Falko 2021

Weingut Dürnberg, Falkenstein in Niederösterreich

1/8l 0,7l 25,00 € 4,90

## Chardonnay 2021

Weingut Setzer, Hohenwarth in Niederösterreich

1/8l 0,7l 26,00 € 5,50

## Grüner Veltliner 2021

Weingut Hardegg, Groß-Kadolz in Niederösterreich

1/8l 0,7l 26,00 € 5,50

## Gelber Muskateller Skoff 2021

Weingut Skoff, Gamlitz in der Steiermark

1/8l 0,7l 26,00 € 5,80

## Bel Ami 2021 – Sommerlicher Cuvée, nur für kurze Zeit!

Weingut Falkenstein in Niederösterreich

1/8l 0,7l 25,00 € 4,90

## Offener Hauswein in der Karaffe

Fruchtig-frischer Grüner Veltliner, Weingut Dürnberg

0,5l - 13,00 1,0l - 21,00 1/8l € 3,30

## Zweigelt 2019

Weingut Nössing, Wien

1/8l 0,7l 25,00 € 5,50

## Pinot Noir 2019

Weingut Hardegg, Seefeld-Kadolz in Niederösterreich

1/8l 0,7l 25,00 € 5,50

## St. Laurent 2018

Weingut Wenzl-Kast, Ried Ungerberg im Burgenland

1/8l 0,7l 25,00 € 5,50

Unsere Weine und Aperitifs servieren wir gerne mit einer Karaffe Leitungswasser dazu!

# Biere und Craft-Biere

## Grieskirchner, Pils vom Fass

0,3l oder 0,5l – der Klassiker € 3,50/4,70

## Gusswerk Wiener Lager

0,3l

€ 4,20

Kupfernes Bio-Bier, ungefiltert, malzig-trocken

## Null Komma Joseph

0,3l

€ 4,20

Frisch, lieblich, alkoholfrei

## Karehbik Pale Ale

0,3l

€ 4,20

Von Rehschädl (trotzdem vegan!), fruchtig und leicht

## Hopfenauflauf Pale Ale

0,3l

€ 4,20

Exotisch, fruchtig, hopfig-leicht

## Die Hefe-Weiße

0,5l

€ 5,20

Fruchtiges Weißbier aus Salzburg, gern mit Zitrone!

## Grieskirchner Dunkle Weiße

0,5l

€ 5,20

Würziges, dunkles Bier – mit Spuren von Zimt!

## Hirter Hanf-Bier

0,5l

€ 5,20

Heublumen, Estragon, Bio-Hanf

## HOLLEREI-Radler

Hausgemachter Radler mit Holunderblütensirup

0,3l oder 0,5l € 3,00/4,20

## 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.

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

# Weiß- und Rotweine aus Österreich 0,7l

<b>Sauvignon Blanc 2018</b>	€ 34,00
Weingut Neumeister, Straden in der Steiermark	
<b>Gemischter Satz 2021</b>	€ 29,00
Weingut Zahel, Wien	
<b>Weißer Burgunder 2020</b>	€ 31,00
Weingut Nössing, Wien	
<b>Riesling Erste Lage Ried Preußen 2017</b>	€ 32,00
Weingut Cobenzl, Wien	
<b>Gemischter Satz DAC Reisenberg 2020</b>	€ 29,00
Weingut Cobenzl, Wien	
<b>Grüner Veltliner 2021</b>	€ 31,00
Weingut Bründlmayer, Niederösterreich	
<b>Riesling 2020</b>	€ 35,00
Weingut Bründlmayer, Langenlois in Niederösterreich	
<b>Cuvée Atrium 2015</b>	€ 46,00
Weingut Cobenzl, Wien	
<b>Red 2017</b>	€ 42,00
Weingut Heinrich, Gols im Burgenland	
<b>Triade 2013</b>	€ 45,00
Weingut Maria Kerschbaum, Lackenbach im Burgenland	
<b>Big John „Cuvée Reserve“ 2019</b>	€ 52,00
Weingut Scheibelhofer, Andau im Burgenland	
<b>Zweigelt 2016</b>	€ 39,00
Weingut Heinrich, Gols im Burgenland	

**Übrigens:** Einen Besuch in der Hollerei kann man auch verschenken! Gutscheine im Wert von je 10 Euro, für Kochkurse, Restaurantbesuche und Take-Away erhalten Sie beim Service-Team.