

## Aperitifs & Drinks – prickelnd & erfrischend

<b>Hollerei Mule</b>		€ 8,90
Wodka, Holunderblütensirup, Ginger-Beer, Gurke, Eis	0,25l	
<b>Hollerei Mojito</b>		€ 9,90
Cachaça, Limetten, Holunderblütensirup, Minze, Soda, Eis	0,25l	
<b>Negroni Sbagliato</b>		€ 9,90
Prosecco, Campari, Roter Vermouth, Orangenspalte, Eis	0,25l	
<b>Gin Tonic</b>		€ 9,90
Hollerei-Gin, Doctor Polidori's Tonic, Gurke, Eis	0,25l	
<b>Averna Zitrone</b>		€ 6,90
Averna, frischgepresste Zitrone, Soda, Eis	0,25l	
<b>Lillet Herbstapfel</b>		€ 5,90
Lillet, Apfelsaft, Soda, Orange, Eis	0,25l	
<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> <i>(perfekt mit einem Schuss Gin +2,90 €)</i>		€ 5,00
Himbeer-Sekt aus dem Burgenland, Limetten, Minze, Eis	0,25l	
<b>Aperol Spritz</b>		€ 5,90
Aperol, Prosecco, Soda, Orange, Eis	0,25l	
<b>Campari Orange</b>		€ 5,90
Campari, frischgepresste Orange, Eis	0,25l	
<b>Desiderio Nr. 1</b>		
Prosecco aus Treviso, Italien – ein Genuss	0,1l	€ 4,50
Eine Flasche 0,7l für Ihren Tisch zum Anstoßen?		€ 23,00

**Übrigens:** Unseren pfeffrigen Hollerei-Gin (aus dem Burgenland!) 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 mit Tahina und Kräuterhummus, gemischte 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 Zwetschken-Chutney

A, F, L, N, Vegan

### **Unsere Gustovariation** € 33,00

Quer durch den Vorspeisengarten, zusammen mit kleinen Aufmerksamkeiten aus der Küche – ideal zum Teilen!

A, E, F, G, H, L, N, M, Vegan möglich

### **Quinoa mit Hokkaido vom Grill** € 10,00

Dazu karamellisierter Ziegenkäse

F, G, N, Glutenfrei

### **Kürbis-Quiche mit Rotweinschalotten** € 11,00

Dazu ein kleines Salat-Potpourri und Soja-Creme

A, C, G, M, F

### **Räuchertofu-Spieße vom Grill** € 10,00

Dazu Glasnudelsalat und pikantes Kraut

G, F, Glutenfrei

### **Dal – indische Linsensuppe** € 6,00

Wärmt von Innen! Mit Zitrone

N, Glutenfrei, Vegan

### **Tom Kha – thailändische, pikante Kokossuppe** € 6,00

Mit Sojasprossen, Gemüse und Räuchertofu

Glutenfrei, Vegan

### **Gute Suppe – täglich wechselnd** € 4,90

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

## Marktsalat mit saisonaler Rohkost

4,90

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

## Mandarine-Orange-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

<b>Rotes Thai Curry</b>	€ 16,00
Süßkartoffeln, Erdäpfel, Edamame, Ingwer, Räuchertofu, Brokkoli, Karfiol und Spinat – dazu Basmati-Reis und Cranberrys	
F, H, N, M, Vegan, Glutenfrei	
<b>Topinambur-Gratin auf Roter Rübe</b>	€ 18,00
Mit Sonnenblumenkern-Kruste und frischem Kren-Dip	
G, A, C	
<b>Basilikumknödel auf schwarzen Belugalinsen</b>	€ 17,00
Zwei handgemachte Knödel mit Räuchertofugrammeln und Kräuter-Pesto	
A, C, G, L, O	
<b>Seitan-Wirsing-Roulade im Brik-Teig</b>	€ 18,00
Auf Apfel-Rotkraut, dazu glasierte Maroni	
H, A, G, O	
<b>Steirisches Hokkaido-Kürbisgulasch</b>	€ 16,00
Dazu Rosmarin-Polenta, gegrillter Apfel und Kürbiskern-Öl	
F, A, L, O, Vegan	
<b>Marokkanische Kichererbsen-Bowl</b>	€ 15,00
Mit Quinoa, Paradeisern, Süßkartoffeln und Tahina-Creme	
F, A, L, O, Vegan	
<b>Unser HOLLEREI-Burger</b>	€ 15,00
Quinoa-Bohnen-Laibchen, Salat, Paradeiser, Zwiebel, eingelegte Sauergurken und Tomaten-Salsa	
Dazu würzige Erdäpfel-Wedges mit Knoblauch-Mayo	
F, A, L, N, Vegan	
Mit Kuhmilchkäse oder veganem Käse	€ 1,00
Wedges Solo mit Ketchup und Mayo	€ 4,00

**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.

## Desserts – Süßes geht immer!

<b>Kardamom-Schoko-Mousse</b>	€ 9,00
Mit fruchtigem Quitten-Ragout und Minze	
F, Vegan, Glutenfrei	
<b>Verführte Orange im Glas</b>	€ 6,50
Mit Kakao-Creme und Raw-Cashew-Crumble	
F, Vegan, Glutenfrei – kein Zucker zugesetzt!	
<b>Französische Schokoladentarte</b>	€ 8,00
Serviert mit Vanille-Eis, Beeren und Minze	
A, G, O, Vegan	
<b>Geschichtetes Maroni-Trifle im Glas</b>	€ 9,00
Mit eingelegter Rotwein-Birne, Zimt und einem Hauch Rum	
A, C, G	
<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	

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

<b>Espresso</b>	€ 2,70
<b>Espresso Doppio</b>	€ 4,20
<b>Caffè Latte</b>	€ 5,90
<b>Cappuccino</b>	€ 4,90
Gerne auch mit Hafer- oder Sojamilch!	
<b>Kurkuma-, Matcha- oder Rote Rüben-Latte</b>	€ 5,90
Von Sonnentor	
<b>Kännchen Heiße Schokolade</b>	€ 4,90
<b>Kännchen Tee</b> von Sonnentor	€ 4,90
Verbene, Eisenkraut, Pfefferminze, Schwarztee, Waldkräuter, Hibiskus	

## Alkoholfreie Getränke

### Säfte vom Obsthof Wurm aus Oberösterreich

Naturtrüber Apfelsaft, Klarer Birnensaft oder Apfel-Holunder

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

## 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

## Offener Hauswein in der Karaffe

Fruchtig-frischer Grüner Veltliner, Weingut Dürnberg

0,5l - 13,00      1,0l - 21,00      1/8l      € 3,30

## Zweigelt 2020

Weingut Setzer, Wien

1/8l    0,7l    25,00      € 5,50

## Pinot Noir 2020

Weingut Hardegg, Seefeld-Kadolz in Niederösterreich

1/8l    0,7l    25,00      € 5,50

## St. Laurent 2020

Weingut Wenzl-Kast, Ried Ungerberg im Burgenland

1/8l    0,7l    25,00      € 5,50

## 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

€ 4,90

Heublumen, Estragon, Bio-Hanf

### HOLLEREI-Radler

Hausgemachter Radler mit Holunderblütensirup

0,3l oder 0,5l      € 3,00/4,20