

## Aperitifs & Drinks – prickelnd & erfrischend

<b>„Hollerei Mojito“</b>	<b>0,2 l</b>	€ 8,90
Unser Hausdrink: mit Cachaca, Limette, Minze, Eis & Hollersirup		
<b>„HOLLEREI – Mule“</b>	<b>0,2 l</b>	€ 8,90
Ginger-Bier, Hollersirup, Vodka, Soda, Ingwer & Gurke		
<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>	€ 9,90
Unser Hollerei-Gin, Doctor Polidori's Tonic, Eis & Gurke.		
<b>„Prosecco Hugo“</b>	<b>0,25 l</b>	€ 5,90
Prosecco mit Hollersirup, Mineral & Limette Oder pur geniessen ..... 4,00 0,1l		
<b>„Aperol Spitz“</b>	<b>0,25 l</b>	€ 5,90
Prosecco mit Hollersirup, Mineral & Limette Oder pur geniessen ..... 4,50 0,1l		
<b>„Lillet Wintertime “</b>	<b>0,2 l</b>	€ 6,90
Lillet, Tonic, Eis, Beeren, Orange		
<b>„Negroni“</b>	<b>0,2 l</b>	€ 9,90
Burschik Red, Gin, Campari, Orange		
<b>„Campari Orange“</b>	<b>0,2 l</b>	€ 6,90
<b>„Campari Sbagliato“</b>	<b>0,25 l</b>	€ 9,90
Campari, Vermouth rosso, Prosecco, frischer Orangensaft, Eis		
<b>„Averna Sour“</b>	<b>0,2 l</b>	€ 6,90
<b>Sekt Gemischter Satz Brut Reserve 2018</b>		€ 39,00
Weingut   winery, Cobenzl, Wien 0,7l – sensationeller Sekt aus Wien nach der traditionellen Champagnermethode!		
<b>Prosecco Brut „Desiderio Nr. 1“</b>	<b>0,7 l</b>	€ 25,00
Unser herrlicher Prosecco aus Treviso/Italien – ein Genuss!		

Übrigens: Unseren, im Burgenland abgefüllten, pfeffrigen Hollerei-Gin kann man auch als Geschenk oder für Daheim mitnehmen! 0,1l - 15€ oder 0,5l - 45€!

## Zum Beginnen... Feines & Kleines

### **Zweierlei Humus & Falaffel**

€ 12,00

Unser hausgemachter Humus dazu  
Falaffelbällchen und Antipasti, Gebäck

Homemade humus, Falaffel., Bread

Vegan, glutenfree F, L, N

### **Erdäpfelknöderl**

€ 14,00

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

Vegan, A, F, L, N

### **Unsere Gustovariation**

€ 34,00

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)

### **Gegrillter Tofuspiess**

€ 11,00

2 Stück Tofusticks vom Grill serviert mit asiatischem  
Glasnudelsalat und pikantem Kraut dazu süß-saurer Dip  
Crispy Tofu sticks served with glasnoodles & spicy cabbage

F, L, VEGAN, GLUTENFREE

### **Schwarzwurzel & Quinoa**

€ 10,00

Steirischer Quinoa mit karamelisiertem Ziegenkäse  
und marinierten Schwarzwurzeln

Rolls of red cabbage, risotto with horseradish, Walnuts, Orange

Vegan, glutenfree, f,l

### **Winterliche Schwarzwurzeltarte**

€ 11,00

mit gegrillten Schwarzwurzeln & Preiselbeere

homemade Quiche with black salsify, salad & Chutney

a,c,g

## Unsere Suppen

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

Zitronenspalte und Knusper-Stangerl

Suppe: N, Glutenfrei, Vegan | Stangerl: A, Vegan

### **Ramen Suppe** € 6,90

Nudeln, Pilze, Ei, Gemüse & Koriander

Auf Wunsch ohne Ei möglich – vegan.

A,C,G

### **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

### **Marktsalat mit saisonaler Rohkost** 5,00

Mit hausgemachtem Rapsöl-Dressing

Vegan, Glutenfrei

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

## Vitamin-Säfte & Sprudel-Limos

### **Frisch gepresste Säfte** 0,33 l € 5,00

Apfel-Karotte-Ingwer

Rote Rübe-Orange

Orange-Karotte-Zitrone

### **Gurke-Ingwer-Sprudel** 0,5l € 5,30

### **Beeren-Orangen-Sprudel** 0,5l € 5,30

### **Apfel-Zitronen-Sprudel** 0,5l € 5,30

Auf Wunsch gerne mit stillem Wasser!

## 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

### **Pastinaken Gratin & rote Rübe**

€ 19,00

Mit glasierten roten Rüben und Krensaucen

G, A, C, ,vegan

### **Winterliche Kräuterknöderl**

€ 19,00

Auf Belugalinsenragout mit Tofugrammeln und Kräuterpesto

A,F,L,C,G

### **Seitanroulade im Brikteig**

€ 19,00

Gefüllt mit Wirsing und Seitan serviert auf Apfelrotkraut dazu glasierter Apfel

Vegan, A,F, L

### **Pad Thai**

€ 17,00

Reisnudelwok mit Erbsenprotein-Chunks, Pilzen, Chinakohl, Wurzelgemüse und Limette – dazu Soja-Ingwer-Soße

Vegan, F, L, A

### **Hausgemachte Spinatgnocchi**

€ 18,00

Auf fruchtiger Paprikacreme, Schuss Trüffelöl & Granachips

F, A, L, N, C, G

### **Schwarzwurzellasagne aus dem Ofen**

€ 18,00

Mit karamelisierten Schwarzwurzeln, Räuchertofu serviert mit Erbsencreme

F, A, L, N, C, G

## Dazu etwas Neues wagen?

### **Gurken-Spritzer**

€ 5,90

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

### **Dirndl -Spritzer**

€ 5,90

Weißwein, Soda, Dirndl Likör, Zitrone, Eis – 0,25l

## Desserts – Süßes geht immer!

### **Kardamom-Schoko-Mousse** € 9,00

Serviert mit Quittenragout

F, Vegan, Glutenfrei

### **Verführte Orange im Glas** € 8,00

Mit Raw Kakao-Creme und Raw-Cashew Crumble

F, Vegan, Glutenfrei, kein Zucker zugesetzt

### **Unsere warme Schokotarte** € 8,50

Serviert mit Vanille-Eis, Beeren und Minze

A, G, O, C

### **Flaumige Topfenknöderl** € 9,00

Handgemacht, mit Haselnuss-Brösel-Mantel  
auf Beerenröster

A, C, G, O

### **Süße Kombi** € 7,00

Kleines Schoko-Mousse mit einem kleinen Espresso

F, Vegan, Glutenfrei

### **Schnaps vom Obstgut Wurm 2cl** € 5,00

Marille, Klette-Birne, Quitte oder Zwetschke

## Noch ein Klassiker zum Ausklingen?

### **Weißer Spritzer** € 3,90

Weißwein, Soda – gern mit Eis und Zitrone!

0,25l

### **Hugo** € 5,90

Prosecco, Soda, Holunderblütensirup, Minze, Limette, Eis

0,25l

### **Aperol Spritz** € 5,90

Aperol, Prosecco, Soda, Orange, Eis

0,25 l

## Alkoholfreie Getränke

### Säfte vom Obsthof Wurm aus Oberösterreich

Naturtrüber Apfelsaft oder dunkler Holler-Apfelsaft

0,25l oder 0,5l gespritzt

€ 2,50/4,20

### Unser Holler-Kracherl

0,25l oder 0,5l gespritzt

„Jugendgetränk“

€ 2,20/3,80

### Soda-Zitrone - frischgepresst

0,25l 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

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 **G**

€ 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 ... oder vielleicht einen Chai-Latte?

**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 2022**

Weingut Dürnberg, Falkenstein in Niederösterreich

1/8l 0,7l 25,00 € 4,90

## **Chardonnay 2022**

Weingut Setzer, Hohenwarth in Niederösterreich

1/8l 0,7l 26,00 € 5,50

## **Grüner Veltliner 2022**

Weingut Hardegg, Groß-Kadolz in Niederösterreich

1/8l 0,7l 26,00 € 5,50

## **Gelber Muskateller Skoff 2022**

Weingut Skoff, Gamlitz in der Steiermark

1/8l 0,7l 26,00 € 5,90

## **Offener Hauswein in der Karaffe**

Fruchtig-frischer Grüner Veltliner, Weingut Dürnberg

0,5l - 14,00 1,0l - 22,00 1/8l € 4,00

## **Zweigelt 2021**

Weingut Setzer, Hohenwarth/NÖ

1/8l 0,7l 27,00 € 5,50

## **Pinot Noir 2011**

Weingut Hardegg, Seefeld-Kadolz in Niederösterreich

1/8l 0,7l 29,00 € 5,80

## **St. Laurent 2017**

Weingut Wenzl-Kast, Ried Ungerberg im Burgenland

1/8l 0,7l 31,00 € 5,90

Unsere Weine und Aperitifs servieren wir gerne mit einer Flasche 0,7 Vöslauer dazu  
- prickelnd oder still € 5,00

## 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

### 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

€ 3,20/4,50

## 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

## Weißweine aus Österreich 0,7l

<b>Grüner Veltliner Reserve</b>	€ 32,00
Weingut Karasek, Retz, NÖ	
<b>Weissburgunder 2020</b>	€ 29,00
Weingut Nössing, Wien	
<b>Muskateller 2021</b>	€ 29,00
Weingut Karasek, Unterretzbach, NÖ	
<b>Riesling Bründlmayer 2021</b>	€ 31,00
Weingut Bründlmayer, Kamptal, NÖ	
<b>Riesling Nussberg, Ried Preußen 2017</b>	€ 34,00
Weingut Cobenzl, Wien	
<b>Gemischter Satz DAC Reisenberg 2020</b>	€ 29,00
Weingut Cobenzl, Wien	
<b>Grüner Veltliner 2021</b>	€ 32,00
Weingut Bründlmayer, Niederösterreich	
<b>Gelber Muskateller 2020</b>	€ 32,00
Weingut Wohlmuth, Steiermark	
<b>Gemischter Satz 2021</b>	€ 28,00
Weingut Mayer am Pfarrplatz, Wien	
<b>Weissburgunder „Ton &amp; Mergel“, Zieregg</b>	€ 38,00
Weingut Tement, Steiermark	

## Rotweine aus Österreich 0,7l

<b>Cuvée Atrium 2015</b>	€ 46,00
Weingut Cobenzl, Wien	
<b>Pinot noir 2017, Ried Bellevue</b>	€ 45,00
Weingut Cobenzl, Wien	
<b>Red Naked 2018</b>	€ 42,00
Weingut Heinrich, Gols im Burgenland	
<b>Triade 2017</b>	€ 45,00
Weingut Maria Kerschbaum, Lackenbach im Burgenland	
<b>Cabernet Sauvignon 2021</b>	€ 52,00
Weingut Scheibelhofer, Andau im Burgenland	
<b>Rotburger Reserve 2015</b>	€ 35,00
Weingut Karasek, Unterretzbach, NÖ	
<b>Blaifränkisch 2017</b>	€ 31,00
Weingut Wenzl-Kast, Gols, Burgenland	
<b>Cabernet Sauvignon Ried Csaterberg</b>	€ 48,00
Weingut Stubits, 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.