



HOLLEREI

Restaurant | Catering | Art

Mittagskarte

Wie wär`s mit einem Glaserl Prosecco?

Mittags-Special
"Desiderio Nr. 1" aus Treviso/Italien
0,1l nur € 3,50

**Übrigens:
der Geschenke-Tipp für alle Anlässe
oder einfach nur so...
GUTSCHEINE DER HOLLEREI**

beim Service-Team erhältlich

Preise inkl. 10 und 20 % Mwst. & Service. Stand Jänner 2023



Mittagsmenü:

Tagesteller mit Suppe oder Salat € 12,80

Tagesteller mit Suppe und Salat € 14,80

Tagesteller solo € 9,80

Unser Team informiert Sie gerne über unser tägliches Menü.

Unsere Tageskarte:

Feine Gemüsequiche € 11,00

mit marinierten Schwarzwurzeln & Wintersalat & Rotweinschalotten (a,c,g,l)

Quinoa & gegrillte Schwarzwurzel € 10,00

mit Ziegenkäse vom Grill
(glutenfrei, l)

Gegrillte Tofuspiesse € 11,00


3 Stück Tofuspiess vom Grill serviert mit asiatischem
Glasnudelsalat undWisskraut dazu süss-saurer Dip

(f,l, vegan, glutenfree)

Dal — indische Linsensuppe (vegan,f,l) € 6,00

Gute Suppe des Tages € 5,00

**Ramen Suppe mit Ei, Jungzwiebel
und viel Gemüse** € 6,50



Polentasalat – unser Klassiker

Räuchertofu. Polenta. Bergkäse.

Paprika. Blattsalate. (vegan möglich,g,m)

€ 15,00

Lieber als Vorspeise ?

€ 10,00

Contadino Salat

Erdäpfel. Austernpilze. Schafskäse.

Kirscharadeiser. Blattsalat. (vegan möglich,g,m)

€ 15,00

Lieber als Vorspeise ?

€ 10,00

Rotes Thai Curry

Süßkartoffeln, Karotten, Erbsenschoten,

Ingwer, Tofu, junger Spinat, Sprossen. Reis & Cranberrys

(vegan, f, glutenfrei)

€ 16,00

Kräuterknöderl

auf feinem Ragout von Belugalinsen dazu Räuchertofugrammeln

(a,c,g,l)

€ 17,00

Schwarzwurzel-Lasagne aus dem Ofen

auf Erbsencreme mit Räuchertofu

(a,c,g,l)

€ 18,00

Pad Thai

Reisnudelwok mit Erbsenprotein-Chunks, Austernpilze,

Weisskraut, Wurzelgemüse und Limette – dazu Soja-Ingwer-Soße

(vegan, a,f,l)

€ 16,00

HOLLEREI Burger

Quinoa-Bohnen-Laibchen vom Grill,

viel Salat, Paradeiser, Gurke. Rote Zwiebel.

Kartoffel-Wedges & Wasabi-Mayo.

(vegan,a,f,ln) Aufpreis Milch-Käse/veganer Käse

€ 15,00

€ 1,00



Süße Köstlichkeiten zum Abschluss?

Unsere Schokotarte mit Vanilleeis € 8,00
(a,c,)

“Süßer Gusto”
Espresso & Kardamon-Schokomousse (vegan, f,) € 7,00

Flaumige Topfenknöderl € 9,00
Handgemacht im Butter-Brösel-Mantel dazu Beerenröster (a,c,g,o)

Unser Kardamon-Schokomousse mit Quittenragout € 9,00
(vegan, glutenfrei)

Frische Vitamin-Drinks 0,3 l € 5,00
Rote Rübe Orange, Karotte-Orange, Apfel-Karotte-Ingwer.

Kaffee “Naber” & Tee “Sonnentor”

Cappucino € 4,90

Espresso € 2,70

Espresso Doppio € 4,50

Caffé Latte € 5,90

Matcha Latte/Kurkuma Latte /Rote Rüben Latte € 5,90

Kännchen heiße Schokolade € 4,90

Tee von „Sonnentor“ im Kännchen € 4,90
Eisenkraut, Pfefferminze, Darjeeling, Waldkräuter, Grüntee

Hafer-, Mandel-, Sojamilch & Honig/Agavendicksaft gerne auf Wunsch!

Alkoholfreie Getränke

Naturtrüber Apfelsaft & roter Holler-Apfelsaft

0,2 l pur € 3,50/ 0,2 l gespritzt € 2,70 / 0,5 l gespritzt € 4,20

„Hollerkracherl“ - Mineral mit Holunderblütensirup

0,2l € 2,20 / 0,5 l 3,80 Jugendgetränk

Mineral “Vöslauer” - prickelnd oder still 0,7 l € 5,00 / 0,3 l € 3.50

Cherry Cola “Fentimans” € 3,80

Makava mit Minze und Eis € 3,50

Coca Cola/Coca Cola light 0,33 l € 3,50

Soda Zitrone 0,2 l gespritzt, Jugendgetränk € 2,20

Soda Zitrone 0,5 l gespritzt € 3,80

Glas Hochquellwasser 0,2 € 0,50

Gurken-Ingwer-Sprudel 0,5 € 5,30

Mandarinen-Orangen-Sprudel 0,5 l € 5,30

Weine, Bier & Spirituosen:

s. unsere Getränkekarte., anbei eine kleine Auswahl

- Gelber Muskateller vom Weingut Skoff, 2021, 1/8 l € 5,90

- Welschriesling “Falko”, Weingut Dürnberg, 2021, 1/8 l € 4,90

- Hauswein Weiss - Grüner Veltliner Dürnberg 1/8 l € 3,80

- Zweigelt Weingut Setzer, 2019, Hohenwarth 1/8 l € 5,50

- St. Laurent 2018, Weingut Wenzl-Kast, Gols, 1/8 l € 5,90

-**Grieskirchner Pils** vom Fass 0,5 l € 4,70

Grieskirchner Pils vom Fass 0,3 l € 3,50


- Gusswerk Wiener Lager 0,3 l € 4,20

- Null Komma Joseph 0,3 l € 4,20

- Die Hefe-Weisse 0,5 l € 5,20

- Hirter Hanf Bier 0,5 l € 5,20

- Hollerei Radler 0,3 oder 0,5l mit Holunderblütensirup € 3,00/4,20



Wichtige Infos 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.

Allergen Information

A	Glutenhaltiges Getreide/Grains containing gluten
B	Krebstiere/Crustaceans
C	Ei/Egg
D	Fisch/Fish
E	Erdnuss/Peanuts
F	Soja/Soy
G	Milch oder Laktose/Milk or lactose
H	Schalenfrüchte/Edible nuts
L	Sellerie/celery
M	Senf/Mustard
N	Sesam/Sesame
O	Sulfite/Sulphites
P	Lupinen/Lupines
R	Weichtiere/ Molluscs

Mehrwertangabe

Das Leben ist an und für sich, im Besonderen und im Speziellen, ob nach § oder ohne.
WUNDERSCHÖN BIS LEBENSGEFÄHRLICH.