

Aperitifs & Drinks – prickelnd & erfrischend

Hollerei-Mojito	€ 9,90
Cachaça, Limette, Minze, Soda, Holunderblütensirup, Eis	
Hollerei-Mule	€ 9,90
Ginger-Bier, Holunderblütensirup, Vodka, Soda, Ingwer, Gurke, Eis	
Dirndl-Negroni	€ 9,90
Dirndl-Likör, Hollerei-Gin, Vermouth, Orange, Eis	
Gin Tonic	€ 9,90
Pfeffriger Hollerei-Gin, Doctor Polidori's Dry-Tonic, Gurke, Eis	
Hugo Classico	€ 5,90
Prosecco, Holunderblütensirup, Soda, Limette, Minze, Eis	
Aperol Spritz	€ 5,90
Prosecco, Aperol, Soda, Orange, Eis	
Lillet Spritz	€ 5,90
Lillet, Apfelsaft, Soda, Orange, Eis	
Negroni Classico	€ 9,90
Vermouth, Gin, Campari, Orange, Eis	
Campari Sbagliato	€10,90
Campari, Roter Vermouth, Prosecco, frisch gepresster Orangensaft, Eis	
Averna auf Zitrone	€ 6,90
Averna, Zitronensaft, Soda, Eis	
Prosecco „Treviso“	€ 25,00
Herrlicher italienischer Prosecco aus Treviso, hergestellt nach der Champagner-Methode – gerne auch zum Verkosten: 0,1l	
	€ 4,00
Weißer Spritzer	€3,90
Gerne auch einen Gurken- oder Beeren-Spritzer	+ €1,00

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 Hummus & Falafel € 12,00

Unser hausgemachter Hummus, klassisch und mit roter Rübe dazu Falafel-Bällchen, Antipasti u. Brot

Vegan, F, L, N

Erdäpfel-Knöderl € 14,00

2 Stück - mit Räuchertofu gefüllt auf karamellisiertem Kraut mit Rotweinschalotten-Chutney

Vegan, A, F, L, N

Gustovariation € 34,00

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

A, E, F, G, H, L, M, N – Vegan möglich!

Reispapierröllchen auf Wok € 12,00

Drei gefüllte Röllchen mit Gemüse, Räuchertofu und Erdnuss-Dip, serviert auf gegrilltem Wok-Gemüse

Vegan, Glutenfrei, F, L, N, H

Grüner Spargel-Quinoa-Duett € 14,00

Steirischer Quinoa mit karamellisiertem Ziegenkäse vom Grill, dazu mariniertes Grüner Spargel und Radieschen

G, Glutenfrei, F, L

Bärlauch-Quiche aus dem Ofen € 10,00

mit Schafskäse-Espuma und kleinem Salat-Potpourri

A, C, G

Rote Rüben-Tartar € 10,00

mit gegrillten Austernpilzen und Bärlauch-Creme

Vegan, Glutenfrei, L

Orientalisches Tabouleh € 10,00

mit Minz-Joghurt, Sonnenblumenkerne, Lauchzwiebel und Marille

A, F, Vegan

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

Unsere Suppen

Dal - indische Linsensuppe	€ 6,00
Wärmt von innen, mit Zitronenspalte	
Glutenfrei, Vegan, N	
Ramen - japanische Nudelsuppe	€ 6,90
Nudeln, Pilze, Ei, Pak-Choi, Karotte, Koriander	
A,C,G – Vegan möglich (ohne Ei)	
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	4,00
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!		

Hauptspeisen – unsere Specials

Rotes Thai Curry € 16,00

Süßkartoffeln, Karotten, Edamame, Ingwer, Tofu,
Brokkoli, Karfiol, Blattspinat – serviert mit Zitronengras-Reis

Vegan, Glutenfrei, F, H, N, M

Handgemachte Bärlauchknöderl € 18,50

Auf Belugalinsenragout mit Räuchertofu-Grammeln, Bärlauch-Pesto
und hausgemachter Soja-Rahm-Creme

A, F, L

Marokkanische Kichererbsen-Tajine € 16,00

Geschmortes Melanzani-Paradeiser-Potpourri mit Quinoa, Kichererbsen und
Wurzelgemüse. Serviert mit Koriander und Limette

Vegan, Glutenfrei, F, L

Unser veganer Burger € 16,00

Hausgemachtes Quinoa-Bohnen-Laibchen, Salat
milde Wasabi-Mayo, rote Zwiebel und Gewürzgurker'l.
Dazu unsere Kartoffel-Wedges.

Mit veganem oder Milchkäse? Bitte um Ihre Auswahl!

Vegan, F, L, A

Hausgemachte Süßkartoffelgnocchi € 18,00

Auf fruchtiger Paprikacreme, mit grünem Spargel und Parmesanschaum

F, A, L, N, C, G

Spargellasagne aus dem Ofen € 19,00

Mit karamellisiertem grünem Spargel, Räuchertofu und Erbsencreme

F, A, L, N, C, G

Bunter Frühlingsalat € 15,00

Grüner Spargel, Tortilla-Chips, Radieschen, Frischkäse, bunte
Blattsalate, Himbeeren

G, M

Desserts – Süßes geht immer!

Kardamom-Schoko-Mousse	€ 9,00
Serviert mit Beerenragout	
F, Vegan, Glutenfrei	
Kokos-Panna Cotta im Glas	€ 6,00
Mit Rosenwasser, Beeren und Mangocreme	
F, Vegan, Glutenfrei	
Französische Schokotarte aus dem Ofen	€ 8,00
Serviert mit Vanille-Eis, Beeren und Minze	
A, G, O	
Flaumige Topfenknöderl	€ 9,00
Handgemacht im Butter-Brösel-Mantel auf Beerenröster	
A, C, G	
Süße Kombi	€ 7,00
Kleines Schoko-Mousse mit einem kleinen Espresso	
F, Vegan, Glutenfrei	
Tiramisu, der Klassiker – vegan inspiriert	€ 9,00
Serviert mit Erdbeeren	
F, A, Vegan	
Schnaps vom Obstgut Wurm 2cl	€ 5,00
Marille, Birne, Quitte oder Zwetschke	

Alkoholfreie Getränke

Säfte vom Obsthof Wurm aus Oberösterreich

Naturtrüber Apfelsaft oder Roter Holunder-Apfelsaft

0,25l oder 0,5l gespritzt

€ 2,80/4,20

Unser Holler-Kracherl

0,25l oder 0,5l gespritzt

„Jugendgetränk“

€ 2,30/3,90

Soda-Zitrone - frischgepresst

0,25l oder 0,5l gespritzt

„Jugendgetränk“

€ 2,30/3,90

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 – Fentimans

0,275l € 3,90

Karaffe Wasser – unser Hochquellwasser

Mit frischgepresster Zitrone und Minze

1,0l € 3,50

Kaffee von „Naber“ *geröstet in Wien, seit 1908*

Espresso *(make it Affogato + € 0,80)*

€ 2,70

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 Tee von Sonnentor

€ 4,90

Verbene, Eisenkraut, Pfefferminze, Schwarztee, Waldkräuter, Hibiskus

Kännchen heiße Schokolade

€ 5,90

Unser Kaffee-Spezialitäten sind auch koffeinfrei erhältlich.

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

Merlot 2022

Weingut Reeh

1/8l 0,7l 29,00 € 5,90

Blaufränkisch 2017

Weingut Wenzl-Kast, Ried Ungerberg im Burgenland

1/8l 0,7l 31,00 € 5,90

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.

Biere und Craft-Biere

Grieskirchner, Pils vom Fass

0,3l oder 0,5l – der Klassiker

€ 3,50/4,90

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

€ 5,50

Fruchtiges Weißbier aus Salzburg, gern mit Zitrone!

Grieskirchner Dunkle Weiße

0,5l

€ 5,50

Würziges, dunkles Bier – mit Spuren von Zimt!

Hirter Hanf-Bier

0,5l

€ 5,50

Heublumen, Estragon, Bio-Hanf

HOLLEREI-Radler

Hausgemachter Radler mit Holunderblütensirup

0,3l oder 0,5l

€ 3,20/4,70

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

C Ei

E Erdnuss

F Soja

G Milch oder Laktose

H Schalenfrüchte

L Sellerie

M Senf

N Sesam

O Sulfite

P Lupinen

Weißweine aus Österreich - 0,7l

Grüner Veltliner Reserve 2019	€ 32,00
Weingut Karasek, Retz, NÖ	
Weissburgunder 2020	€ 29,00
Weingut Nössing, Wien	
Muskateller 2021	€ 29,00
Weingut Karasek, Retz, NÖ	
Riesling Bründlmayer 2021	€ 31,00
Weingut Bründlmayer, Langenlois , NÖ	
Riesling Nussberg, Ried Preußen 2017	€ 34,00
Weingut Cobenzl, Wien	
Gemischter Satz DAC Reisenberg 2020	€ 29,00
Weingut Cobenzl, Wien	
Grüner Veltliner 2022	€ 32,00
Weingut Bründlmayer, Niederösterreich	
Gelber Muskateller 2020	€ 32,00
Weingut Wohlmuth, Steiermark	
Gemischter Satz 2021	€ 28,00
Weingut Mayer am Pfarrplatz , Wien	
Weiß-Burgunder Ton-Mergel 2020	€ 38,00
Weingut Tement, Steiermark	
Riesling Setzer 2015	€ 22,00
Weingut Setzer, NÖ	

Rotweine aus Österreich 0,7l

Cuvée Atrium 2015	€ 46,00
Weingut Cobenzl, Wien	
Pinot Noir 2017, Ried Bellevue	€ 45,00
Weingut Cobenzl, Wien	
Red Naked 2018	€ 42,00
Weingut Heinrich, Gols im Burgenland	
Triade 2018	€ 40,00
Weingut Maria Kerschbaum, Lackenbach im Burgenland	
Cabernet Sauvignon Selektion 2021	€ 52,00
Weingut Scheibelhofer, Andau im Burgenland	
Rotburger Reserve 2015	€ 35,00
Weingut Karasek, Retz, NÖ	
Blaufränkisch 2017	€ 31,00
Weingut Wenzl-Kast, Gols, Burgenland	
Cabernet Sauvignon Ried Csaterberg 2017	€ 48,00
Weingut Stubits, Burgenland	
Rote Reserve 2019	€ 31,00
Weingut Hardegg, NÖ	