

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 Sommer 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.

SCHNELLER ESPRESSO NUR ZUM MENÜ DANACH? € 2,00

Unsere Tageskarte:

Feine Artischokenquiche € 10,00
mit gegrillten Artischoken & Frühlingssalat (a,c,g,l)

Zweierlei Hummus & Falafel € 12,00
Unser hausgemachter Hummus, klassisch und mit roter Rübe dazu Falafel-Bällchen, Antipasti u. Brot (Vegan, F,L)

Quinoa & gebratene Eierschwammerl € 14,00
mit Ziegenkäse vom Grill
(glutenfrei, l)

Gegrillte Sommerrollen € 12,00
3 Stück serviert mit Wokgemüse & scharfem Kraut
dazu süß-saurer Dip (f,l, vegan, glutenfrei)

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

Gute Suppe des Tages € 5,00

Polentasalat – unser Klassiker

Räuchertofu. Polenta. Bergkäse.

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

€ 15,00

Lieber als Vorspeise ?

€ 10,00

Contadino Salat

Erdäpfel. Austernpilze. Schafskäse.

Kirschparadeiser. 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

Basilikumknöderl

€ 18,50

auf feinem Ragout von Belugalinsen dazu Räuchertofugammeln

(a,c,g,l)

Marokkanische Kichererbsenbowl

€ 16,00

mit Melanzane, Paradeiser, Wurzelgemüse und Quinoa & Koriander

(vegan, glutenfrei, f,l)

HOLLEREI Burger

Quinoa-Bohnen-Laibchen vom Grill,

viel Salat, Paradeiser, Gurke. Rote Zwiebel.

Kartoffel-Wedges & Wasabi-Mayo.

€ 15,00

(vegan,a,f,l,n) Aufpreis Milch-Käse/vegane Käse

€ 1,00

Süße Köstlichkeiten zum Abschluss?

Unsere Schokotarte mit Vanilleeis € 8,50
(a,c,)

“Süßer Gusto”
Espresso & Kardamon-Schokomousse (vegan, f,) € 6,00

Flaumige Topfenknöderl € 9,00

Handgemacht im Butter-Brösel-Mantel dazu Beerenröster
a,c,g,o)

Kokos-Panna Cotta im Glas € 6,00
Mit Rosenwasser, Beeren und Mangomus
(f,vegan, glutenfrei)

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

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 € 5,90

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

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

„Hollerkracherl“ – Mineral mit Holunderblütensirup

0,2l € 2,20 / 0,5l 3,80 Jugendgetränk

Mineral “Vöslauer” – prickelnd oder still 0,7l € 5,00 / 0,3l € 3,50

Cherry Cola “Fentimans” € 3,80

Makava mit Minze und Eis € 3,50

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

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

Soda Zitrone 0,5l gespritzt € 3,80

Glas Hochquellwasser 0,2 € 0,50

Gurken-Ingwer-Sprudel 0,5 € 5,50

Beeren-Orangen-Sprudel 0,5l € 5,50

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 0,5l € 5,20

-Grieskirchner Pils vom Fass 0,3l € 3,90

- Gusswerk Wiener Lager 0,3l € 4,50

- Null Komma Joseph 0,3l € 4,50

- Die Hefe-Weisse 0,5l € 5,50

- Hirter Hanf Bier 0,5l € 5,50

- Hollerei Radler 0,3 oder 0,5l mit Holunderblütensirup € 3,50/4,50

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.