



Unsere Sommer-Specials:

Artischocken-Quiche aus dem Ofen

Mit Salat-Potpourri und gegrillten Artischocken

A, C, G

9,50

Sommersalat mit Pulled Chunks

Dazu Eierschwammerl, Beeren und Himbeeressig

Glutenfrei, Vegan

15,00

Rotes Rüben Tatar

mit gegrillten Austernpilzen und Brot

Vegan, Glutenfrei, F

9,50

Affogato al Caffè

Espresso mit einer „ertränkten“ Kugel Vanille-Eis

Glutenfrei, G

3,50

Rose Setzer

Cuvée aus Blauem Burgunder und Blauem Portugieser, 2022 Hohenwarth

5,20

Bel Ami

Sommerlicher Traminer-Cuvée von Dürnberg, 2022 Falkenstein

5,20

Eierschwammerl-Risotto

Cremig gerührt, mit Rucola und Grana

Glutenfrei, L, G

18,00

Vitamine im Glas

Gemischter Obst-Gemüse-Smoothie - 0,2l

3,00

Kalamansi-Spritzer

Aromatischer Sommerdrink auf Eis

6,50

Eine prickelnde Erfrischung? Aperitifs zum Starten:

Hollerei-Mojito

Cachaça, Limetten, Minze, Holunderblütenextrakt, Soda, Eis

9,90

Gurken-Mule

Wodka, Ingwer-Bier, Holunder und Gurke, Soda, Eis

9,90

Gin Tonic

Pfeffriger Hollerei-Gin, Doctor Polidori's Dry-Tonic, Gurke, Eis

9,90

Hugo

Prosecco, Holunder, Soda, Limette, Minze, Eis

5,90

Pink Hugo

Prosecco, Himbeer-Extrakt, Holunder, Limette, Minze, Eis

5,50

Aperol Spritz

Prosecco, Aperol, Soda, Orange, Eis

5,90

Lillet Sommerspritz

Apfelsaft, Soda, Orange, Eis

6,90

Averna Sour

Frischgepresste Zitrone, Soda, Eis

6,90

Campari Sbagliato

Campari, Vermouth, Prosecco, frischgepresster Orangensaft, Eis

10,90

Gurken-Spritzer

4,90

Beeren-Spritzer

4,90

Weißer Spritzer - gerne mit Zitrone und Eis!

4,20

Geheimtipp: Unseren, im Burgenland hergestellten, Hollerei-Gin kann man auch als Geschenk oder für zu Hause mitnehmen!

0,1l - 15€ oder 0,5l - 45€

Feine Kreationen aus der Küche! Unsere Vorspeisen:

Zweierlei Hummus und Falafel

12,00

Klassisch mit Tahina - und Roter Rübe, handgemachte Falafel, geschmorte Antipasti, Oliven und Brot

Vegan, F, L, N

Indische Samosa

12,00

Handgemachte, mit Erdäpfeln und Erbsen gefüllte Teigtaschen

Serviert mit Kimchi und süßem Chili-Dip

Vegan, A, L, F

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!

Quinoa-Duett

14,00

dazu Eierschwammerl und karamellisierter Ziegenkäse vom Grill

Glutenfrei, F, L, N

Gegrillte Sommerrollen

12,00

Reispapier-Röllchen mit Wurzel-Gemüse & Räuchertofu, dazu Erdnuss-Dip

Vegan, Glutenfrei, F, L, N, E

Dal - indische Linsensuppe

6,50

Wärmt von innen, mit Zitrone

Vegan, F, L, N

Gute Suppe

5,50

Täglich wechselnd, unser Service-Team informiert Sie gerne!

Polentasalat

15,00

Räuchertofu und Polenta vom Grill, Bergkäse, Paprika - klein?

10,00

G, F, M

Insalata Contadino

15,00

Erdäpfel und Austernpilze vom Grill, Schafskäse, Kirschparadeiser - klein?

10,00

G, M

Übrigens: Unser hausgemachtes, veganes Rapsöl-Dressing gibt's auch für Daheim! 0,25l - 4,5€

Die Klassiker aus der Hollerei, unsere Hauptspeisen:

Rotes Thai Curry

16,00

Süßkartoffeln, Karotten, Edamame, Räuchertofu, Karfiol, Brokkoli
serviert mit Zitronengrasreis

Vegan, Glutenfrei, F, H

Basilikumknödel auf schwarzen Belugalinsen

18,50

Ragout aus Belugalinsen und Paradeisern, mit Räuchertofu-Grammeln und Kräuter-Pesto

F, L, N, A, G

Marokkanische Kichererbsen-Tajine

16,00

Geschmorter Melanzani-Gemüse-Eintopf mit Kichererbsen

Serviert mit Quinoa, Koriander und Limette

Vegan, Glutenfrei, F

Handgemachte Gnocchi mit Eierschwammerl

19,00

Serviert auf Zitronencreme mit geschmorrtten Paradeisern und sautiertem Spinat

A, C, L, F

Hollerei-Burger

16,00

Mit Quinoa-Bohnenlaibchen, knackigem Salat, roter Zwiebel, Gurker'l
und Paradeiser - dazu Erdäpfel-Wedges mit Wasabi-Mayo
Veganer Käse, oder Milchkäse?

F, A, L, M

Pad Thai

16,50

Reisnudelwok mit Pulled Chunks aus Erbsenprotein, Bambus
Wurzelgemüse und jungem Spinat

Vegan, Glutenfrei, F, L, N

Marktsalat

4,90

mit saisonaler Rohkost und Rapsöl-Dressing

Vegan, Glutenfrei

Übrigens: Einen Besuch in der Hollerei kann man auch verschenken! Gutscheine
in 10er-Schritten beim Service-Personal erhältlich.



Süßes geht immer! Unsere Desserts:

Kardamom-Schoko-Mousse

Serviert mit Früchte-Ragout

Vegan, Glutenfrei, F

9,00

Kokos-Panna Cotta im Glas

Mit Rosenwasser, Beeren und Mango

Vegan, Glutenfrei, F

6,00

Schokotarte aus dem Ofen

Serviert mit Vanille-Eis und Beeren

A, G, O, C

8,00

Handgemachte Topfenknödel

Umgeben von einem Butter-Brösel-Mantel, auf Marillen-Röster

A, C, G

9,00

Süßer Gusto

Kleines Schoko-Mousse mit einem kleinen Espresso

Vegan, Glutenfrei, F

7,00

Obstler von Wurm

5,00 – 2cl

Marille, Quitte, Zwetschke oder Birne!

Sweet March

7,50 - 1/16l

Dessertwein von der 2019er Märzlese

Eine Verführung aus Kleinhadersdorf!

Durstig? Alkoholfreie Getränke und hausgemachte Säfte:

Apfel-Zitrone-Sprudel	0,5l	5,50
Gurke-Ingwer-Sprudel	0,5l	5,50
Beere-Orange-Sprudel	0,5l – alle Sprudel auch mit stillem Wasser erhältlich!	5,50
Soda Zitrone		2,20/3,80
Frischgepresst, Jugendgetränk		
Holler-Kracherl		2,20/3,80
Holunderblütensirup, Jugendgetränk		
Makava		3,50
Bio-Mate-Tee aus Graz, mit Eis und Zitrone		

Apfel-Karotte-Ingwer	5,00 - 0,25l
Rote Rübe-Orange	5,00 - 0,25l
Cherry Cola	3,90 - 0,275l
Coca-Cola	3,50 - 0,33l
Vöslauer Mineral	5,00 - 0,5l
Karaffe Hochquell-Wasser – mit Zitrone	3,50 - 1,0l

Säfte vom Obsthof Wurm:

Naturtrüber Apfelsaft	2,50 - 0,25l
Roter Holunder-Apfelsaft	4,10 - 0,50l
Weichsel (am besten Pur!)	3,80 - 0,25l

Geheimtipp: Die Hollerei bietet maßgeschneiderten Caterings für Ihr Event an!

Offene Weiß- und Rotweine aus Österreich:

Welschriesling 1/8l	4,90
Weingut Dürnberg Falko 2022, Falkenstein in Niederösterreich 0,7l	25,00
Chardonnay 1/8l	5,50
Weingut Setzer 2022, Hohenwart in Niederösterreich 0,7l	26,00
Grüner Veltliner 1/8l	5,50
Weingut Hardegg 2022, Groß-Kadolz in Niederösterreich 0,7l	26,00
Gelber Muskateller 1/8l	5,90
Weingut Skoff 2022, Gamlitz in der Steiermark 0,7l	26,00
Zweigelt 1/8l	5,90
Weingut Setzer 2022, Hohenwart in Niederösterreich 0,7l	27,00
Blafränkisch 1/8l	6,50
Weingut Kast 2022, Neusiedl am See 0,7l	31,00

Offener Hauswein in der Karaffe

Grüner Veltliner, Zweigelt 0,5l	14,00
Grüner Veltliner, Zweigelt 1,0l	22,00

Eine Runde Prosecco zum Anstoßen?

Ein Glas Desiderio 0,1l - Aus Treviso, Italien	4,50
Eine Flasche für den Tisch?	24,00



Prost! Biere und Craft-Biere:

Grieskirchner, Pils vom Fass

0,3l oder 0,5l - der Klassiker

3,80/5,20

Wiener Lager, Gusswerk

0,3l - kupfernes Bio-Bier, ungefiltert, malzig-trocken

4,50

Null Komma Joseph

0,3l - Frisch, lieblich, alkoholfrei

4,50

Hopfenauflauf

0,3l - exotisch, fruchtig, hopfig-leicht

4,50

Die Weiße

0,5l - Naturtrübes Weißbier aus Salzburg, fruchtig - gerne mit Zitrone!

5,50

Das Dunkle

0,5l - Vollwürziges Bier aus dunklem Malz, von Grieskirchner

5,50

Hanf-Bier

5,50

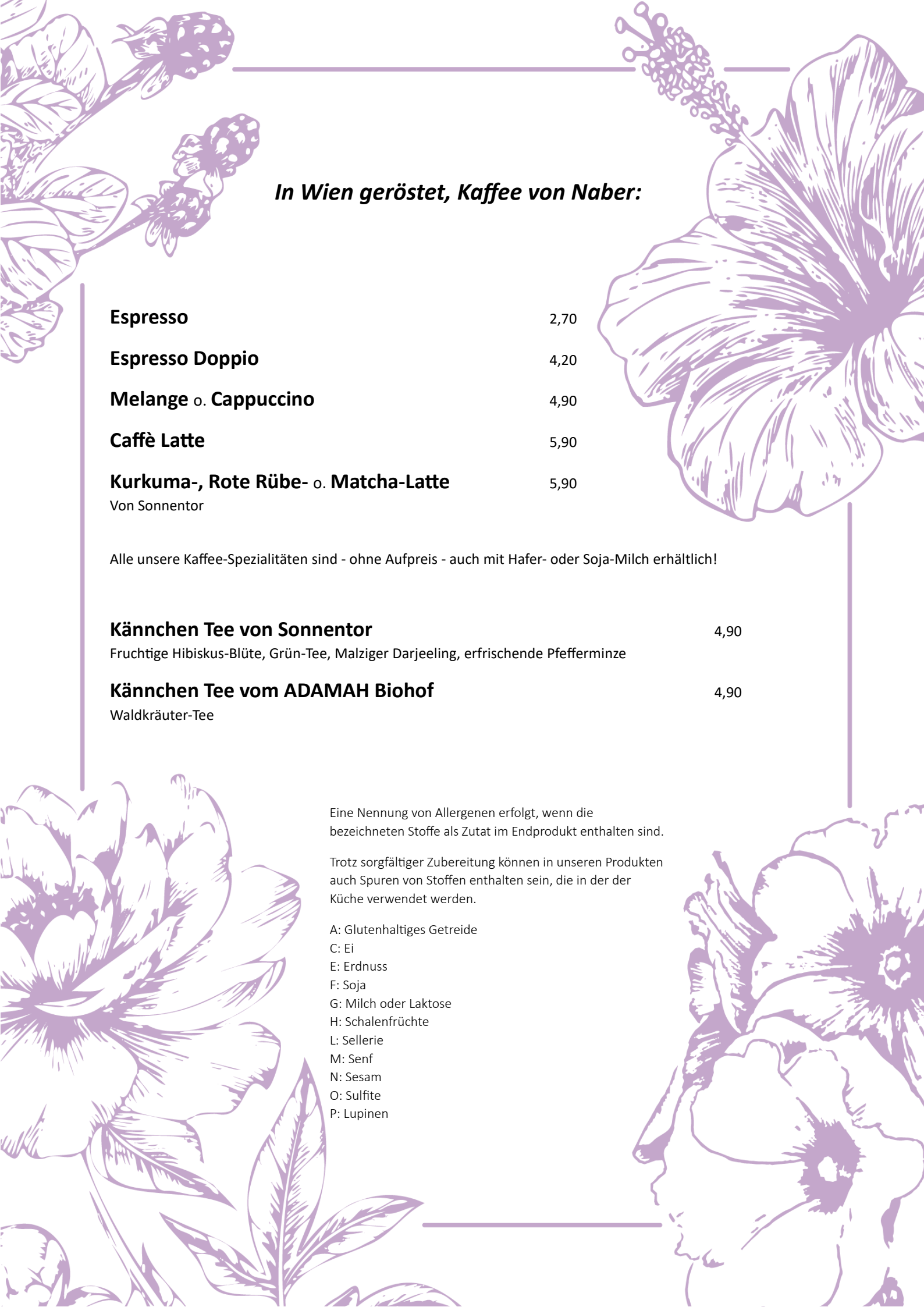
Hanf, Heublumen und Estragon, von Hirter

...oder unser Hollerei-Radler!

Hausgemacht, mit Holunderblütensirup

0,3l oder 0,5l

3,50/4,90



In Wien geröstet, Kaffee von Naber:

Espresso	2,70
Espresso Doppio	4,20
Melange o. Cappuccino	4,90
Caffè Latte	5,90
Kurkuma-, Rote Rübe- o. Matcha-Latte Von Sonnentor	5,90

Alle unsere Kaffee-Spezialitäten sind - ohne Aufpreis - auch mit Hafer- oder Soja-Milch erhältlich!

Kännchen Tee von Sonnentor Fruchtige Hibiskus-Blüte, Grün-Tee, Malziger Darjeeling, erfrischende Pfefferminze	4,90
Kännchen Tee vom ADAMAH Biohof Waldkräuter-Tee	4,90

Eine Nennung von Allergenen erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe als Zutat im Endprodukt enthalten sind.

Trotz sorgfältiger Zubereitung können in unseren Produkten auch Spuren von Stoffen enthalten sein, die in der 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

