

# HOLLEREI

Restaurant | Catering | Art

## *Mittagskarte*

### **Zum Anstoßen ein Glas Prosecco?**

Mittags-Special

Desiderio Nr.1 aus Treviso

**0,1l nur € 3,50**

### **Vitaminkick für die kalte Jahreszeit?**

Mittags-Special

Vitamin-Shot Apfel-Karotte

**0,125l nur € 3,00**

Preise inkl. 10% und 20% MwSt. Stand 10/2023

## **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 täglich wechselndes Menü!

**Zweierlei Hummus und Falafel** 12,00

Klassisch mit Tahina - und Roter Rübe, handgemachte Falafel, geschmorte Antipasti, Oliven und Brot (vegan, f, l, n)

**Feine Gemüsequiche aus dem Ofen** € 12,00

mit marinierten Artischocken und Salat-Potpourri (a, c, g)

**Quinoa & gegrillter Hokkaido-Kürbis** € 14,00

mit karamellisiertem Ziegenkäse (glutenfrei, n, f, l)

**Goi Cuon** € 12,00

Pikante Reispapier-Röllchen vom Grill, gefüllt mit Wurzelgemüse und Räuchertofu, dazu Erdnuss-Dip (f, l, n, e, vegan, glutenfrei)

**Dal** – indische Linsensuppe (vegan, glutenfrei, n, f, l) € 6,50

**Gute Suppe – täglich neu!** € 5,50

**Polentasalat** – unser Klassiker

Räuchertofu. Polenta. Bergkäse.

Paprika. Blattsalate. (vegan möglich, g, m) € 15,00

Lieber als Vorspeise? € 10,00

**Contadino Salat**

Erdäpfel. Austernpilze. Schafskäse.

Kirschparadeiser. Blattsalate. (vegan möglich, g, m) € 15,00

Lieber als Vorspeise? € 10,00

### **Rotes Thai Curry**

Süßkartoffeln, Karotten, Erbsenschoten, Ingwer, Tofu,  
junger Spinat, Brokkoli, serviert mit Zitronengras-Reis  
(vegan, f, h, glutenfrei)

€ 16,00

### **Handgemachte Kräuterknöderl**

auf feinem Ragout aus schwarzen Belugalinsen, dazu Räuchertofugrammeln  
und Kräuterpesto (a, f, l, n, g)

€ 18,00

### **Marokkanische Kichererbsen-Tajine**

mit Melanzani, Tomaten und Wurzelgemüse – dazu Quinoa  
(f, vegan, glutenfrei)

€ 16,50

### **Kürbisgulasch mit gegrillter Polenta**

Mit geschmorten Apfelspalten und Kürbiskern-Öl  
(vegan, glutenfrei, n, f, l)

€ 17,00

## **Süße Köstlichkeiten zum Abschluss?**

**Schoko-Tarte** mit Vanilleeis (a, g, o)

€ 8,00

### **Süße Kombi**

Espresso & kleines Schokomousse (vegan, f, glutenfrei)

€ 7,00

**Tiramisu** - der Klassiker, mit einem Schuss Rum

€ 9,00

**Kardamom-Schokomousse mit Beeren-Ragout**

(vegan, glutenfrei, f)

€ 9,00

## **Kaffee "Naber" & Tee "Sonnentor"**

Cappuccino

€ 4,90

Espresso

€ 2,70

Espresso Doppio

€ 4,20

Caffè Latte

€ 5,90

Matcha Latte/Kurkuma Latte/Rote Rüben Latte	€ 5,90
Heiße Schokolade	€ 5,90
Tee von „Sonnentor“ im Kännchen	€ 4,90
Eisenkraut, Pfefferminze, Darjeeling, Waldkräuter, Grüntee	

Hafer- und Sojamilch gerne auf Wunsch!

## **Alkoholfreie Getränke**

### **Naturtrüber Apfelsaft & roter Holler-Apfelsaft**

0,2 l pur € 3,50/ 0,2 l gespritzt € 2,50 / 0,5 l gespritzt € 4,00

„**Holler-Kracherl**“ - Mineral mit Holunderblütensirup

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

**Mineral** “Vöslauer” - prickelnd oder still 0,7l € 5,00

**Cherry Cola** “Fentimans” € 3,80

**Makava** mit Minze und Eis € 3,50

**Coca-Cola** – gerne auch in 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** 0,5l € 5,50

**Beeren-Orangen-Sprudel** 0,5l € 5,50

**Weichsel-Rhabarber-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	€ 4,20
- Zweigelt Weingut Setzer, 2019, Hohenwarth 1/8 l	€ 5,90
- Blaufränkisch 2018, Weingut Wenzl-Kast, Gols, 1/8 l	€ 6,50
- <b>Grieskirchner Pils vom Fass 0,5 l</b>	€ 5,20
- Grieskirchner Pils vom Fass 0,3 l	€ 3,80
- Null Komma Joseph 0,3 l	€ 4,50
- Die Hefe-Weiß 0,5 l	€ 5,50
- Hirter Hanf Bier 0,5 l	€ 5,50
- Hollerei Radler 0,3l oder 0,5l mit Holunderblütensirup	€ 3,50/4,90

## Wichtige Infos zu Allergenen

Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind.

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