

Eine prickelnde Erfrischung? Aperitifs zum Starten:

Hollerei-Mojito Cachaça, Limette, Minze, Holunder, Soda, Eis	9,90
Gurken Mule Wodka, Ginger Beer, Holunder und Gurke, Soda, Eis	9,90
Gin Tonic Pfeffriger Hollerei-Gin, Doktor Polidori's Dry-Tonic, Gurke, Eis	9,90
Dirndl Mule Wiener Dirndl, Prosecco, Ginger Beer, Limette, Eis	9,90
Hugo Prosecco, Holunder, Soda, Limette, Minze, Eis	5,90
Aperol Spritz Prosecco, Aperol, Soda, Orange, Eis	5,90
Lillet Spritz Apfelsaft, Lillet, Prosecco, Orange, Eis	6,90
Averna Sour Frischgepresste Zitrone, Soda, Eis	6,90
Gurken-Spritzer	4,90
Beeren-Spritzer	4,90
Weißer Spritzer	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-Kürbis-Duett

14,00

Dazu karamellisierte Ziegenkäse vom Grill

Glutenfrei, F, L, N

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, Kirscharadeiser - 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

Süßkartoffeln, Karotten, Edamame, Räuchertofu, Karfiol, Brokkoli
serviert mit Zitronengrasreis – auf Wunsch gerne scharf!

Vegan, Glutenfrei, F, H

16,00

Kräuterknödel auf schwarzen Belugalinsen

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

F, L, N, A, G

18,00

Marokkanische Kichererbsen-Tajine

Geschmorter Melanzani-Gemüse-Eintopf mit Kichererbsen
Serviert mit Quinoa, Koriander und Limette

Vegan, Glutenfrei, F

16,50

Handgemachte Wildkraut-Gnocchi

Auf Pilzrahmsoße, mit Grana-Flocken und Petersilie-Öl

A, C, L, G

19,00

Hollerei-Burger

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

F, A, L, M, Vegan möglich

16,00

Kürbisgulasch mit gegrillter Polenta

Dazu geschmorte Apfelspalten und steirisches Kürbiskern-Öl

Vegan, Glutenfrei, F, L, N

16,50

Marktsalat

Mit saisonaler Rohkost und Rapsöl-Dressing

Vegan, Glutenfrei

5,50

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, C

8,00

Süßer Gusto

Kleines Schoko-Mousse mit einem kleinen Espresso

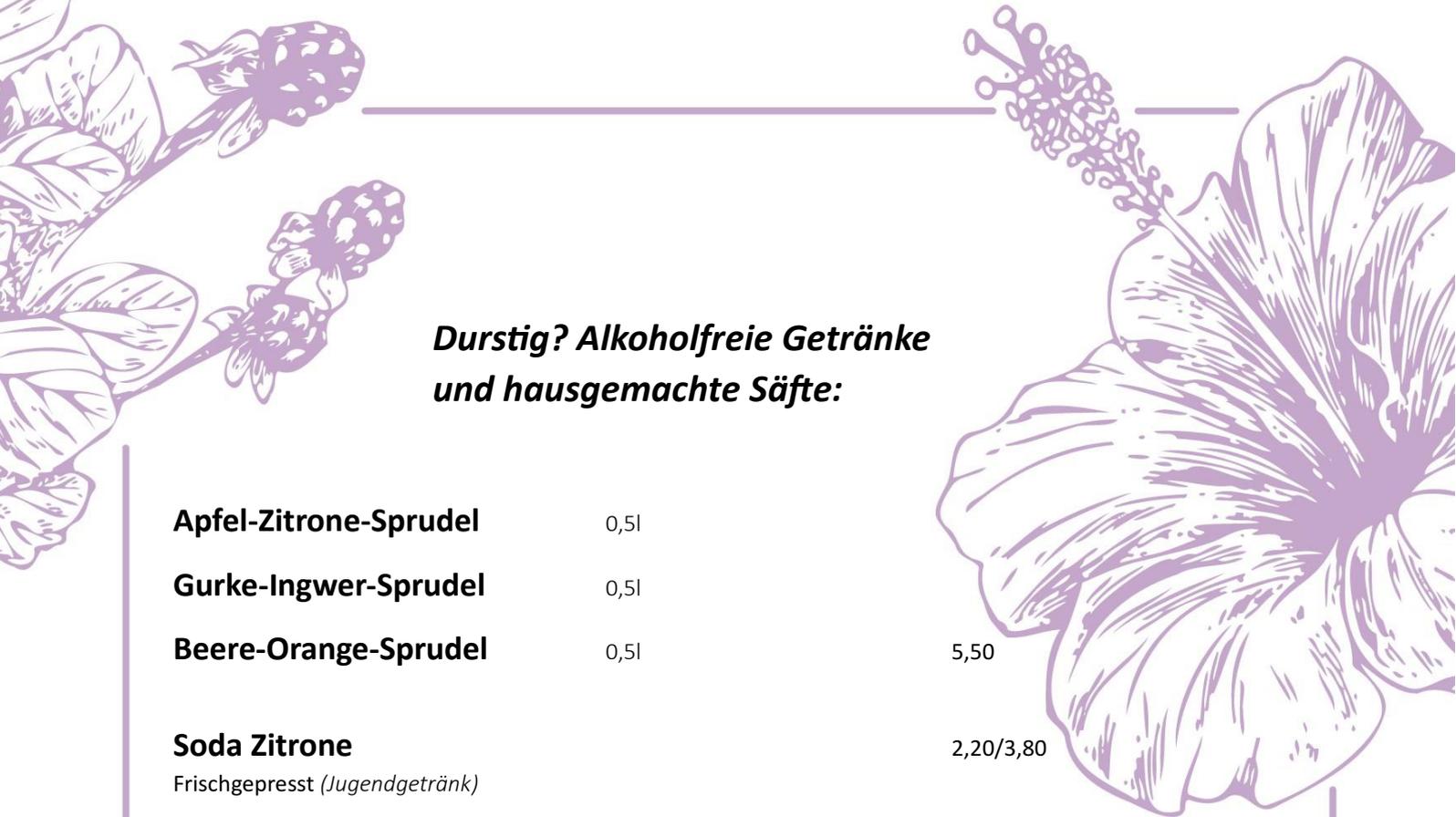
Vegan, Glutenfrei, F

7,00

**Ideal als Absacker:
Obstler von Wurm**

5,00 – 2cl

Marille, Quitte, uvm.! Unser Service-Team informiert Sie gerne!



Durstig? Alkoholfreie Getränke und hausgemachte Säfte:

Apfel-Zitrone-Sprudel	0,5l	
Gurke-Ingwer-Sprudel	0,5l	
Beere-Orange-Sprudel	0,5l	5,50
Soda Zitrone Frischgepresst (<i>Jugendgetränk</i>)		2,20/3,80
Holler-Kracherl Holunderblütensirup (<i>Jugendgetränk</i>)		2,20/3,80
Makava Bio-Mate-Tee aus Graz, mit Eis und Zitrone		3,50
Cherry Cola - fruchtig-süß, auf Eis		3,90 - 0,275l
Coca-Cola - auch Cola Light erhältlich, Eis und Zitrone		3,50 - 0,33l
Vöslauer Mineral - still o. prickelnd		5,00 - 0,5l

Karaffe Hochquell-Wasser

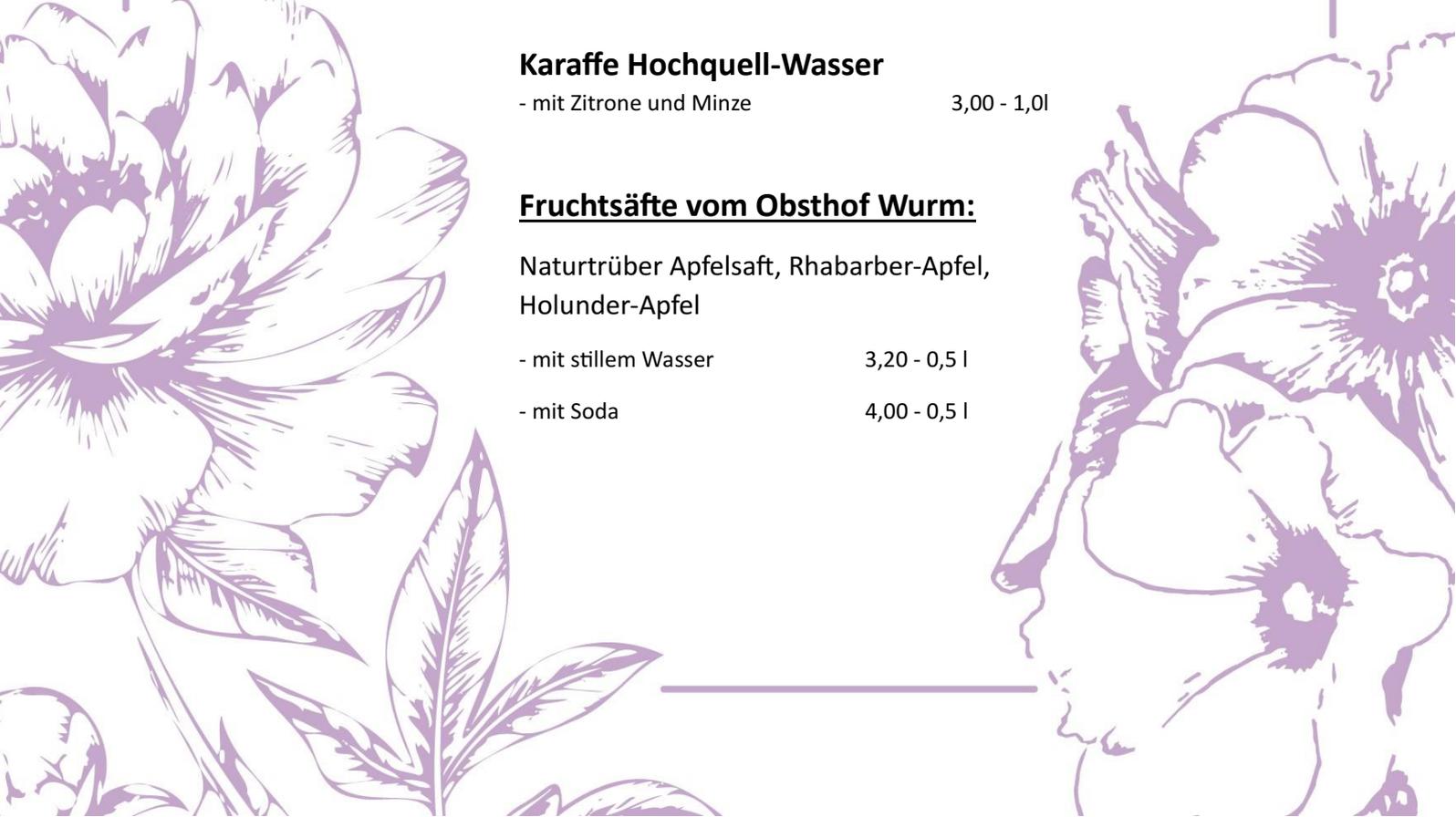
- mit Zitrone und Minze 3,00 - 1,0l

Fruchtsäfte vom Obsthof Wurm:

Naturtrüber Apfelsaft, Rhabarber-Apfel,
Holunder-Apfel

- mit stillem Wasser 3,20 - 0,5 l

- mit Soda 4,00 - 0,5 l



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
Blaufränkisch 1/8l	6,50
Weingut Wenzl-Kast 2022, Neusiedl am See 0,7l	31,00

Rotburger Reserve 1/8l	6,80
Weingut Karasek 2015, Retz in NÖ 0,7l	34,00

Pinot Noir 1/8l	5,20
Weingut Hardegg 2022, Groß-Kadolz in Niederösterreich 0,7l	29,00

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 (auf Wunsch gerne mit Holunderblütensirup)	4,50
Eine Flasche zum Anstoßen 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

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

Hirter Bio-Hanf-Bier

0,5l - Hanf, Heublumen und Estragon, von Hirter

5,50

...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
Make it „affogato“ – mit Vanille-Eis	+1,00
Espresso Doppio	4,20
Melange o. Cappuccino	4,90
Caffè Latte	5,90
Kurkuma-, Rote Rübe- o. Matcha-Latte	5,90
Von Sonnentor	

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

Kännchen Tee von Sonnentor	4,90
Grüner Tee, Malziger Darjeeling, erfrischende Pfefferminze	
Kännchen Tee vom ADAMAH Biohof	4,90
Waldkräuter-Tee, fruchtiger Hibiskus	

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

Erlesene Weißweine aus Österreich:

Chardonnay v. Schüller NÖ, Pillersdorf, exotisch und fruchtig	28,00
Gelber Muskateller v. Karasek NÖ, Unterretzbach, trocken u. ideal zum Ausklang ohne Speisenbegleitung	26,00
Grüner Veltliner v. Karasek NÖ, Pillersdorf, „Kleine Reserve“ mit hohem Reifepotential	27,00
Riesling v. Bründlmayer NÖ, Langenlois, Marillen-Blüten, fruchtig	29,00
Grüner Veltliner v. Bründlmayer NÖ, Langenlois, leicht und frisch	28,00
Weißburgunder v. Tement Südsteiermark, Birnen-Noten, kräftiger Klassiker	27,00
Grüner Veltliner v. Ried Schneiderberg NÖ, Kleinhadersdorf, platingelb, Quitte und Pfirsich	31,00
Gelber Muskateller v. Wohlmuth Südsteiermark, mineralisch und mit guter Länge	30,00
Weißburgunder v. Cobenzl Wien, Grinzing, strohgelb, nussiger Würzschub	32,00
Riesling v. Cobenzl NÖ, zart, exotisch und mit einem Hauch von Honig	32,00



Erlesene Rotweine aus Österreich:

Triade v. Kerschbaum	42,00
Burgenland, Lackenbach, würzig, intensiv, mit einer Spur Kirsche	
Cuvée v. Cobenzl	39,00
Wien, elegantes Bukett mit sanfter Würze und schokoladigem Nachhall	
Blaufränkisch v. Kast	38,00
Burgenland, Neusiedl am See, kraftvoll und vielschichtig, Brombeer-Noten	
Rotburger v. Karasek	34,00
NÖ, Pillersdorf, zierlich, weichmütig und eine Spur Weichsel	
Pinot Noir v. Hardegg	34,00
NÖ, Pulkautal, fruchtig und zart – „burgundig“ angehaucht	
Cabernet Sauvignon v. Stubits	42,00
Burgenland, Harmisch, kraftvoller Abgang mit einer Kaffee-Note	
Pinot Noir v. Cobenzl	39,00
Wien, Maroni-Noten, süßlich und charaktervoll	
Zweigelt v. Heinrich	41,00
Burgenland, Leitha-Gebirge, leichtes Universalgenie	
Rote Reserve v. Hardegg	38,00
NÖ, Pulkautal, Zimtnoten und Süßholz	
Naked Red v. Heinrich	38,00
Burgenland, Leitha-Gebirge, nackter Cuvée mit klarer Frucht	

Geheimtipp: In einer ruhigen Minute serviert Ihnen unser Team gerne auch Grappa, Campari-Mischgetränke oder diverse Long Drinks. Im Weinkeller findet sich auch Champagner. Einfach erkundigen, Preise auf Anfrage. Wir wünschen einen schönen Aufenthalt!



Aktuelle Specials, nur für kurze Zeit:

Artischocken-Quiche aus dem Ofen

Mit Salat-Potpourri und gegrillten Artischocken

A, C, G

10,50

Erdäpfelknöderl mit Räuchertofu-Fülle

Auf pannonischem Kraut mit Schalotten-Sauce

Vegan, A, L

12,00

Goi Cuon

Pikante Reispapierrollchen vom Grill, gefüllt mit Wurzelgemüse und Räuchertofu, dazu Erdnuss-Dip

Vegan, Glutenfrei, F, L, N, E

12,00

Tom Kha

Kokosmilch-Suppe mit Räuchertofu, Zitronengras, Ingwer und Gemüse

Vegan, Glutenfrei, F, H

6,90

Pastinakengratin aus dem Ofen

Auf glasierten Roten Rüben, mit Kren-Sauce

Vegan, Glutenfrei, F, L

18,00

Maroni-Mascarpone-Nockerl

Mit Zimt und Rotweinstein

O, G, A

9,00

Geheimtipp: Die Hollerei bietet gerne maßgeschneiderten Caterings und Betreuung für Ihr nächstes Event an!