



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

4,30

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

12,50

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

36,00

Quer durch den Vorspeisengarten, zusammen mit Brot und kleinen Aufmerksamkeiten aus der Küche - *Ideal zum Teilen für 2-4 Personen!*

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

Japanische Udon-Nudeln

9,80

Mit gebratenem Tofu, Jungzwiebel, Chili und Orangen-Tamarinden-Dressing

Vegan, F, L, N, A

Dal - indische Linsensuppe

6,50

Wärmt von innen, mit Zitrone

Vegan, Glutenfrei, F, L, N

Gute Suppe

5,50

Täglich wechselnd, unser Service-Team informiert Sie gerne!

Polentasalat

10,00/15,00

Räuchertofu und Polenta vom Grill, Bergkäse, Paprika

Glutenfrei, G, F, M

Insalata Contadino

10,00/15,00

Erdäpfel und Austernpilze vom Grill, Schafskäse, Kirschparadeiser

Glutenfrei, 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

16,90

Basilikumknödel auf schwarzen Belugalinsen

Ragout aus Linsen und Paradeisern, mit Räuchertofu-Grammeln und Kräuter-Pesto
F, L, N, A, G

18,50

Marokkanische Kichererbsen-Tajine

Geschmorte Melanzani-Paradeiser-Eintopf mit Kichererbsen
Serviert mit Quinoa, Koriander und Limette
Vegan, Glutenfrei, F

16,90

Hollerei-Burger

Mit Quinoa-Bohnenlaibchen, knackigem Salat, roter Zwiebel, Gurker'l, Paradeiser
dazu Erdäpfel-Wedges mit Wasabi-Mayo
Veganer Käse, oder Milchkäse? F, A, L, M, Vegan möglich

16,50

Abends und den ganzen Samstag servieren wir gerne zusätzlich:

Seitan-Roulade auf Apfel-Rotkraut

Gefüllte Brik-Teig-Roulade auf Rotkrautbett mit glasierten Maroni
A, C, L, G

18,90

Kürbisgulasch mit gegrillten Polentaspalten

Dazu geschmorte Apfelspalten und steirisches Kürbiskern-Öl
Vegan, Glutenfrei, F, L, N

16,90

...dazu frischen, bunten Salat?

Mit unserem hausgemachten Rapsöl-Dressing und Rohkost
Vegan, Glutenfrei

4,90

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

Kleiner Absacker zum Abschluss – je 2cl

Erdbeerlikör

2,90

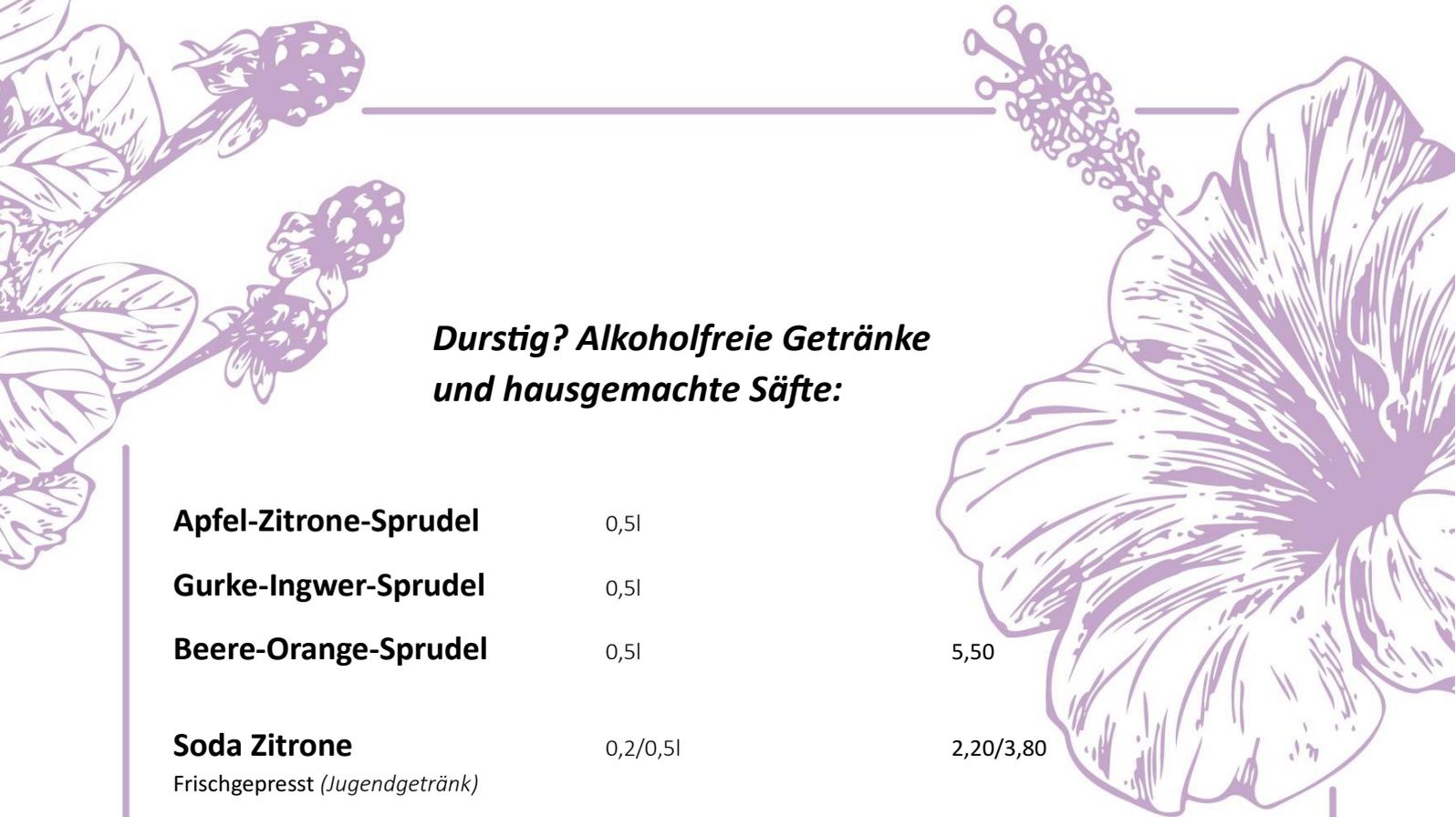
Kirsch-Likör

3,50

Obstler von Wurm

5,50

Marille, Quitte, Schlehdorn, Zwetschge
Walnuss



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>)	0,2/0,5l	2,20/3,80
Holler-Kracherl Holunderblütensirup (<i>Jugendgetränk</i>)	0,2/0,5l	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
Glas Leitungswasser/mit Zitrone	0,50/1,00

Fruchtsäfte vom Obsthof Wurm:

Naturtrüber Apfelsaft, Rhabarber-Apfel,
Holunder-Apfel

- mit stillem Wasser	3,20 - 0,5 l
- mit Soda	4,30 - 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	28,00
Grüner Veltliner 1/8l	5,50
Weingut Hardegg 2022, Groß-Kadolz in Niederösterreich 0,7l	28,00
Gelber Muskateller 1/8l	5,90
Weingut Skoff 2022, Gamlitz in der Steiermark 0,7l	29,00
Zweigelt 1/8l	5,90
Weingut Setzer 2022, Hohenwart in Niederösterreich 0,7l	30,00

Blafränkisch 1/8l	6,30
Weingut Wenzl-Kast 2022, Neusiedl am See 0,7l	32,00

Pinot Noir 1/8l	5,80
Weingut Hardegg 2022, Groß-Kadolz in Niederösterreich 0,7l	29,00

Offener Hauswein in der Karaffe

Grüner Veltliner, Zweigelt 0,5l	16,00
Grüner Veltliner, Zweigelt 1,0l	23,00

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, A

3,90/5,30

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	2,90
Make it „affogato“ – mit Vanille-Eis, G	+1,00
Espresso Doppio	4,50
Melange o. Cappuccino	5,10
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! Derzeit servieren wir standardmäßig noch mit Kuhmilch (G)

Kännchen Tee von Sonnentor	4,90
Grüner Tee, Malziger Darjeeling (Schwarztee), 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	28,00
Grüner Veltliner v. Karasek NÖ, Pillersdorf, „Kleine Reserve“ mit hohem Reifepotential	27,00
Riesling v. Bründlmayer NÖ, Langenlois, Marillen-Blüten, fruchtig	30,00
Grüner Veltliner v. Bründlmayer NÖ, Langenlois, leicht und frisch	29,00
Weißburgunder v. Tement Südsteiermark, Birnen-Noten, kräftiger Klassiker	29,00
Grüner Veltliner v. Ried Schneiderberg NÖ, Kleinhadersdorf, platingelb, Quitte und Pfirsich	32,00
Gelber Muskateller v. Wohlmuth Südsteiermark, mineralisch und mit guter Länge	31,00
Weißburgunder v. Cobenzl Wien, Grinzing, strohgelb, nussiger Würzschub	32,00
Riesling v. Cobenzl NÖ, zart, exotisch und mit einem Hauch von Honig	33,00



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	39,00
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:

Kalamansi-Spritzer, Mandarine-Kumquat-Hybrid mit Wein, auf Eis 5,90

Schwarzwurzel-Quiche aus dem Ofen 11,30

Mit Salat-Potpourri und gegrillten Schwarzwurzeln
A, C, G

Erdäpfelknöderl mit Räuchertofu-Fülle 12,50

Auf pannonischem Kraut mit Schalotten-Sauce
Vegan, A, L

Goi Cuon 9,50

Pikante Reispapierröllchen vom Grill, gefüllt mit Wurzelgemüse
und Räuchertofu, dazu Erdnuss-Dip
Vegan, Glutenfrei, F, L, N, E

Kaspressknödel-Suppe 6,90

Herzhafte, klare Gemüsesuppe – wärmt von Innen!
A, C, G

Schwarzwurzel-Lasagne auf Erbsencreme 19,00

Mit gegrillten Schwarzwurzeln
A, C, G, L

Maroni-Mascarpone-Nockerl 9,00

mit einer Prise Zimt und in Rotwein eingelegter Birne
O, G, A

Geheimtipp: Die Hollerei bietet maßgeschneiderte Caterings
und Betreuung für Ihr nächstes Event!