



Aktuelle Specials, saisonal wechselnd:

Kalamansi-Spritzer, Mandarine-Kumquat-Hybrid trifft Weißen Spritzer 5,90

Unsere Vorspeisen-Specials:

Bärlauch-Quiche aus dem Ofen 12,90

Mit Salat-Potpourri und gegrilltem grünen Spargel
A, C, G

Erdäpfelknöderl mit Räuchertofu-Fülle 14,00

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

Goi Cuon 11,00

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

Unsere Hauptspeisen-Specials:

Bulgogi 19,00

Bunter Nudel-Wok mit Erbsenprotein, Gemüse und Sprossen
Vegan, F, L

Spargel-Lasagne auf Erbse-Minze-Creme 21,00

Mit geschmorten Radieschen und Räuchertofu-Grammeln
A, C, G, L

Handgemachte Kurkuma-Safran-Gnocchi 21,00

Grana, Grüner Spargel und Schmor-Radieschen auf Paprika-Creme
A, C, G, L

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

Eine prickelnde Erfrischung? Aperitifs zum Starten:

Hollerei-Mojito Cachaça, Limette, Minze, Holunder, Soda, Eis	9,90
Gurken Mule Wodka, Ginger Beer, 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
--	------

Bunter Spritzer Wahlweise mit Gurke, Waldbeere, Zitrone oder Holunder!	4,90
--	------

Weißer Spritzer Der Klassiker, gerne mit Eis und Zitrone!	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! Vorspeisen und Suppen:

Zweierlei Hummus und Falafel

12,50

Klassisch mit Tahina - und Roter Rube, 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

Japanische Udon-Nudeln

10,90

Mit gebratenem Tofu, Jungzwiebel, Chili und Orangen-Tamarinden-Dressing
Vegan, F, L, N, A Möchten Sie Stäbchen dazu?

Gustovariation, ideal zum Teilen für 2-4 Personen!

36,00

Bunt gemischte Vorspeisenplatte voller Köstlichkeiten aus unserer Küche, quer durch die Speisekarte durchprobieren!
Serviert mit Brot und vegan möglich!

A, E, F, G, H, L, M, N

Dal - indische Linsensuppe

6,50

Wärmt von innen, mit Zitrone
Vegan, Glutenfrei, F, L, N

Kaspressknödelsuppe

6,50


Herzhafte, klare Gemüsesuppe mit Kaspress-Einlage
A, C, G

Gute Suppe

5,50

Täglich wechselnd, unser Service-Team informiert Sie gerne!

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, Räuchertofu, Karfiol, Brokkoli
serviert mit Zitronengrasreis – auf Wunsch gerne scharf!
Vegan, Glutenfrei, F, H

17,50

Bärlauch-Knödel auf schwarzen Belugalinsen

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

19,00

Marokkanische Kichererbsen-Tajine

Geschmorter Melanzani-Paradeiser-Eintopf mit Kichererbsen und Quinoa
Vegan, Glutenfrei, F

16,90

Hollerei-Burger

Mit Quinoa-Bohnenlaibchen, knackigem Salat, Zwiebeln, Gurkerl und
Paradeiser - dazu Erdäpfel-Wedges mit Wasabi-Mayo
Veganer Käse, oder Milchkäse? F, A, L, M, Vegan möglich

17,50

...dazu frischen, bunten Salat?

Mit unserem hausgemachten Rapsöl-Dressing und Rohkost
Vegan, Glutenfrei

4,90

Polentasalat

Räuchertofu und Polenta vom Grill, Bergkäse, Paprika
Glutenfrei, G, M, F

15,50

Insalata Contadino

Erdäpfel und Austernpilze vom Grill, Schafskäse, Kirschparadeiser
Glutenfrei, G, M

15,50

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

6,50

Schokotarte aus dem Ofen

Serviert mit Vanille-Eis und Beeren
A, G, C

9,00

Holunder-Tiramisu

Der Klassiker, neu inspiriert!
A, O, C, G – mit einem kleinen Schuss Rum!

9,00

Süßer Gusto

Kleines Schoko-Mousse mit einem kleinen Espresso
Vegan, Glutenfrei, F

7,00

Kleiner Absacker zum Abschluss – je 2cl

Erdbeerlikör

2,90

Chili-Kirsch-Likör

3,50

Obstler von Wurm

4,90

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
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 4,50 - 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

Blaufränkisch 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

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

Geheimtipp: In einer ruhigen Minute serviert Ihnen unser Team gerne auch Grappa, Campari-Mischgetränke oder diverse Long Drinks. Im Weinkeller findet sich auch Champagner und ein paar Cobenzl-Raritäten. Einfach erkundigen!
Preise auf Anfrage.



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	

Wir wünschen einen schönen Aufenthalt!

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	L: Sellerie
C: Ei	M: Senf
E: Erdnuss	N: Sesam
F: Soja	O: Sulfite
G: Milch oder Laktose	P: Lupinen





Erlesene Flaschenweine aus Österreich:

Chardonnay v. Schüller 28,00

NÖ, Pillersdorf, exotisch und fruchtig

Gelber Muskateller v. Karasek 28,00

NÖ, Unterretzbach, trocken u. ideal zum Ausklang ohne Speisenbegleitung

Riesling v. Bründlmayer 30,00

NÖ, Langenlois, Marillen-Blüten, fruchtig

Grüner Veltliner v. Bründlmayer 29,00

NÖ, Langenlois, leicht und frisch

Weißburgunder v. Tement 29,00

Südsteiermark, Birnen-Noten, kräftiger Klassiker

Grüner Veltliner v. Ried Schneiderberg 32,00

NÖ, Kleinhadersdorf, platingelb, Quitte und Pfirsich

Triade v. Kerschbaum 42,00

Burgenland, Lackenbach, würzig, intensiv, mit einer Spur Kirsche

Cuvée v. Cobenzl 39,00

Elegantes Bukett mit sanfter Würze und schokoladigem Nachhall

Blaufränkisch v. Kast 38,00

Neusiedl am See, kraftvoll und vielschichtig, Brombeer-Noten

Cabernet Sauvignon v. Stubits 42,00

Burgenland, Harmisch, kraftvoller Abgang mit einer Kaffee-Note

Naked Red v. Heinrich 38,00

Burgenland, Leitha-Gebirge, nackter Cuvée mit klarer Frucht