



Aktuelle Specials, saisonal wechselnd:

Kalamansi-Spritzer, Mandarine-Kumquat-Hybrid trifft Weißen Spritzer 6,30

Limoncello-Spritzer, mit Eis und Minze 6,30

Artischocken-Quiche aus dem Ofen 12,90

Mit Salat-Potpourri und gegrillten Artischocken-Herzen
A, C, G

Gegrillte Eierschwammerl mit karamellisiertem Ziegenkäse 14,00

Serviert mit Quinoa
Glutenfrei, A, L

Unsere Hauptspeisen-Specials:

Bulgogi 19,00

Reisnudel-Wok mit Pulled Chunks und Ingwer-Soja-Soße
Vegan, F, L

Safran-Gnocchi mit Eierschwammerl 21,00

Handgemacht, auf sommerlicher Paprika-Creme – garniert mit Grana
A, C, G, L

Hollerei-Burger 18,50

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

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



Eine prickelnde Erfrischung? Aperitifs zum Starten:

Rosé Der leichte Sommerklassiker von Setzer!	5,20
Gurken Mule Wodka, Ginger Beer, Gurke, Soda, Eis	9,90
Gin Tonic Pfeffriger Hollerei-Gin, Doktor Polidori's Dry-Tonic, Gurke, Eis	9,90
Gurkenspritzer Weißwein, Soda, Gurke, Eis	4,90
Hugo Prosecco, Holunder, Soda, Limette, Minze, Eis	5,90



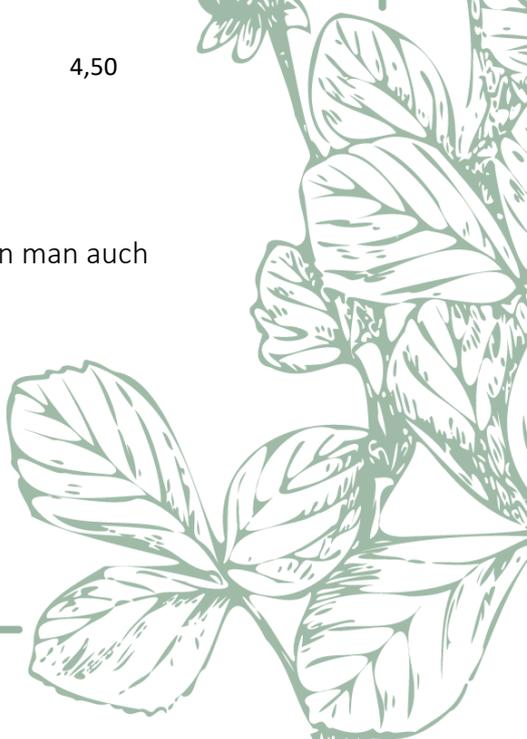
Aperol Spritz Prosecco, Aperol, Soda, Orange, Eis	6,50
---	------

Pink Hugo Fruchtiger Sommergenuss mit Holunder, Limette und Minze	5,90
---	------

Averna Sour Frischgepresste Zitrone, Soda, Eis	6,90
--	------

Weißer Spritzer Der Klassiker, gerne mit Eis und Zitrone!	4,50
---	------

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 Rübe, handgemachte Falafel, geschmorte Antipasti, Oliven und Brot

Vegan, F, L, N

Goi Cuon

11,90

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

Vegan, Glutenfrei, F, L, N, E

Japanische Udon-Nudeln

12,90

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

Vegan, F, L, N, A

Gustovariation, ideal zum Teilen für 2-4 Personen!

38,00

Bunt gemischte Vorspeisenplatte voller Köstlichkeiten aus unserer Küche, quer durch die Speisekarte stöbern!

Serviert mit Brot und vegan möglich!

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

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

18,50

Basilikum-Knödel auf schwarzen Belugalinsen

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

19,50

Marokkanische Kichererbsen-Tajine

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

16,90

...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

Süßer Gusto

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

7,00

Kleiner Absacker zum Abschluss – je 2cl

Erdbeerlikör

4,00

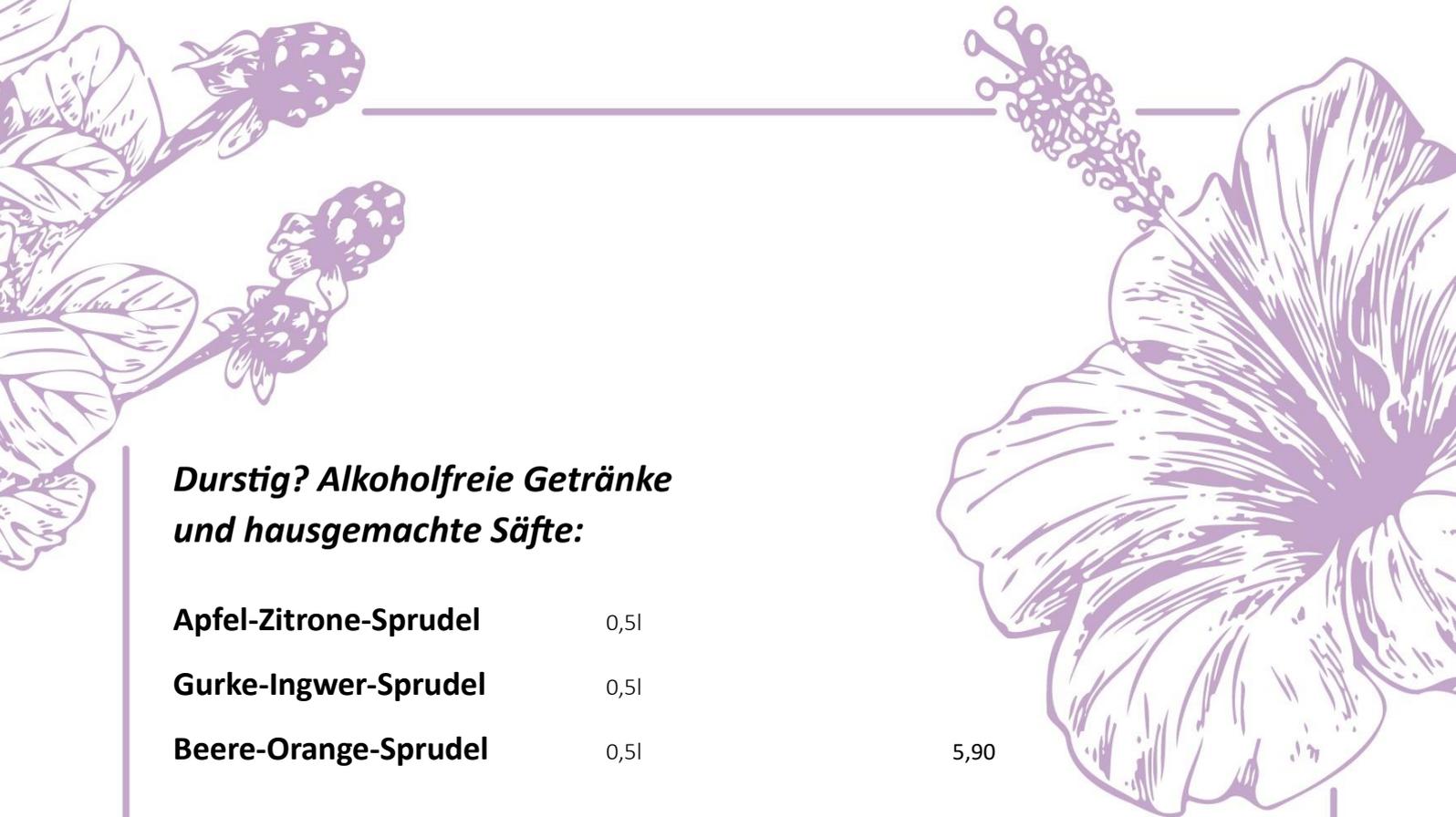
Chili-Kirsch-Likör

3,50

Obstler von Wurm

5,00

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	5,90
Soda Zitrone	0,2/0,5l	2,20/3,90
Frischgepresst (<i>Jugendgetränk</i>)		
Holler-Kracherl	0,2/0,5l	2,20/3,90
Holunderblütensirup (<i>Jugendgetränk</i>)		
Makava		3,50
Bio-Mate-Tee aus Graz, mit Eis und Zitrone		
Coca-Cola - auch Cola Light erhältlich, Eis und Zitrone		3,90 - 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	5,20
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
Pinot Noir 1/8l	5,90
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

3,90/5,40

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	+1,60
Espresso Doppio	4,50
Melange o. Cappuccino	5,10
Caffè Latte	5,90
Kurkuma-, Rote Rübe- o. Matcha-Latte	6,90

Von Sonnentor, gerne mit Eiswürfeln

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 32,00

NÖ, Langenlois, Marillen-Blüten, fruchtig

Grüner Veltliner v. Bründlmayer 32,00

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

Blaifränkisch 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