

Eine prickelnde Erfrischung? Aperitifs zum Starten: 0,2/0,25 l

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 Negroni

Wiener Dirndl, Dry Gin, Vermouth red Burschik, Orange, Eis

9,90

Hugo

Prosecco, Holunder, Soda, Limette, Minze, Eis

6,20

Aperol Spritz

Prosecco, Aperol, Soda, Orange, Eis

6,20

Campari Sprizz

Campari, Soda, Prosecco, Orange, Eis

9,90

Averna Sour

Frischgepresste Zitrone, Soda, Läuterzucker, Eis

6,90

Kalamansi-Spritzer – der Sommertipp 0,25 l

5,90

Limoncello – Spritzer – auch cool im Sommer 0,25 l

5,90

Dirndl Tonic 0,25 l

Dirndl Likör, Tonic, Mineral, Eis, Zitrone

6,90

Und natürlich : der Klassiker - Weißer Spritzer 0,25 l

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

12,90

Klassisch mit Tahina - und Roter Rübe, handgemachte Falafel, geschmorte Antipasti, Oliven und Brot

Vegan, F, L, N

Japanische Udonnudeln

12,90

lauwarm serviert mit Gemüse & Jungzwiebel, Chilli, Tofu und Orangen-Tamariden-Sauce

Vegan, A, L, F

Unsere Gustovariation – unsere Empfehlung!

38,00

Quer durch den Vorspeisengarten – die Köstlichkeiten aus der Küche - *Ideal zum Teilen für 2 bis 4*

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

Eierschwammerl-Quinoa-Duett

14,00

Dazu karamellisierter Ziegenkäse vom Grill & Kräuterpesto

Glutenfrei, F, L, N

Artischocken-Quiche aus dem Ofen

10,90

Mit Salat-Potpourri und gegrillten Artischocken

A, C, G

Goi Cuon

12,00

3 Pikante Reispapierröllchen vom Grill, gefüllt mit Wokgemüse und Räuchertofu, dazu Erdnuss-Dip

Vegan, Glutenfrei, F, L, N, E

Gute Suppe

5,50

Täglich wechselnd, unser Service-Team informiert Sie gerne!

Polentasalat

gross 15,50

Räuchertofu und Polenta vom Grill, Bergkäse, Paprika

klein 10,50

G, F, M

Insalata Contadino

gross 15,50

Erdäpfel und Austernpilze vom Grill, Schafskäse, Kirschparadeiser

klein 10,50

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

18,50

Sommerliche Basilikumknödel auf schwarzen Belugalinsen

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

F, L, N, A, G

19,90

Marokkanische Kichererbsen-Tajine

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

Vegan, Glutenfrei, F

16,90

Handgemachte Wildkräuter-Gnocchi & Eierschwammerl

auf fruchtiger Paprikacreme, mit Grana-Flocken und Petersilie-Öl

A, E, L, G

21,00

Bulgogi

Reisnudeln aus dem Wok mit Broccoli, Karotten, Pulled Chunks, roter Paprika,
dazu Ingwer-Sojasauce und Sesam

Vegan, Gl, f

19,00

Der 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

18,90

Dazu ein „Bunter Marktsalat“?

Mit saisonaler Rohkost und unserem feinen
Rapsöl-Dressing

Vegan, Glutenfrei

5,90

Übrigens: Einen Besuch in der Hollerei kann man auch verschenken!
Gutscheine in 10er Einheiten beim Service-Team erhältlich.



Süßes geht immer!
Unsere Desserts:

Kardamom-Schoko-Mousse

Serviert mit Früchte-Ragout

Vegan, Glutenfrei, F

9,50

Kokos-Panna Cotta

Mit Rosenwasser, Beeren und Mango

Vegan, Glutenfrei, F

6,00

Unsere Schokotarte aus dem Ofen

Serviert mit Vanille-Eis und Beeren

A, G, C

9,50

Süßer Gusto

Kleines Schoko-Mousse mit einem kleinen Espresso

Vegan, Glutenfrei, F

7,00

Geschmorte Pfirsiche

auf Honig-Mascarponecreme mit Crumble serviert

A, G, C

9,00



Ideal als „Absacker“ oder zum Dessert..

Obstler von Wurm

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

5,00 – 2cl

Chili-Kirsch-Likör

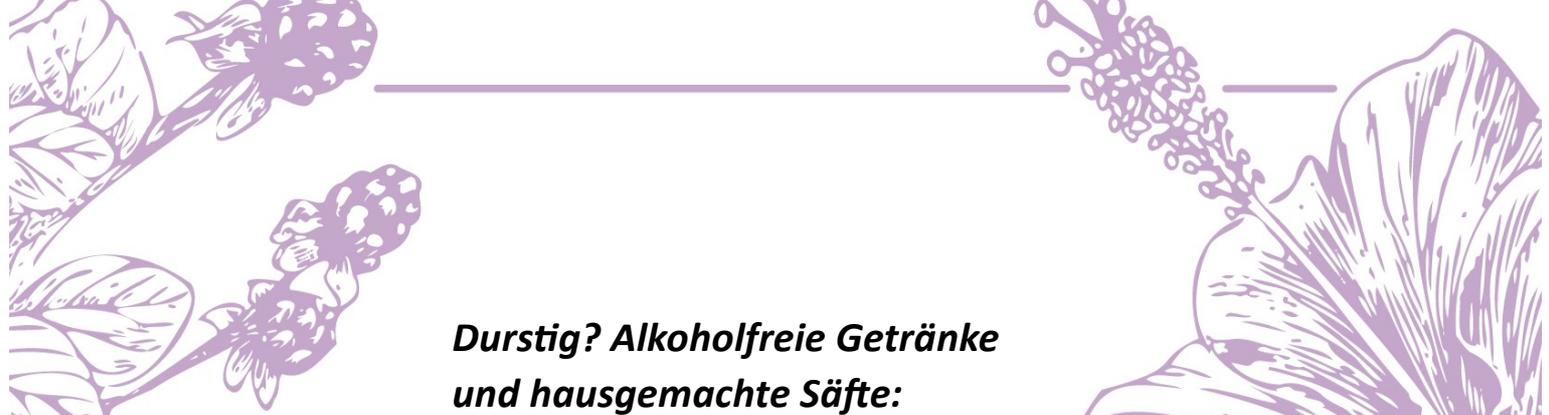
5,00 – 4 cl

Unser Erdbeer-Likör

5,00 – 4 cl

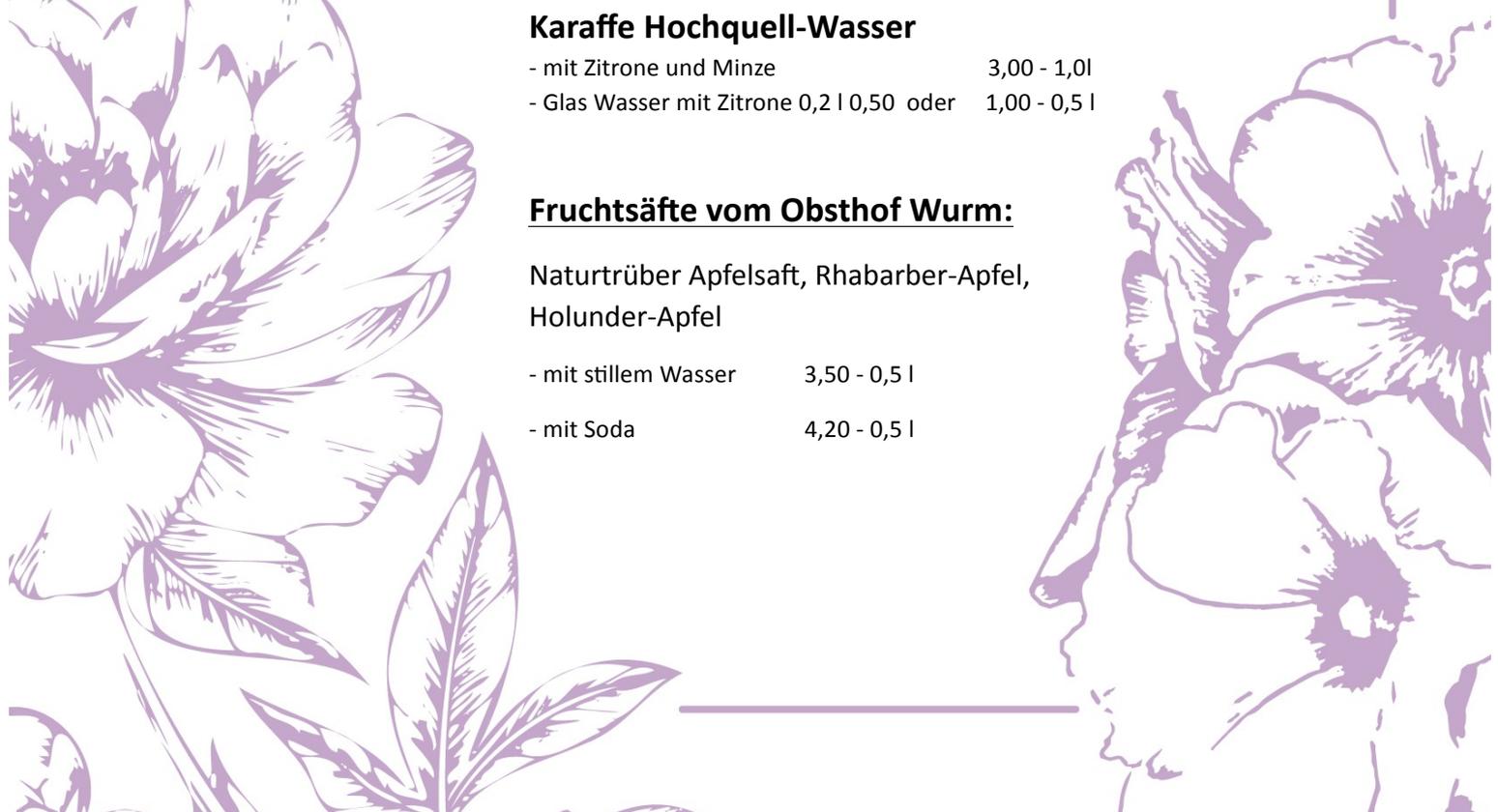
Grappa „Nonino“

6,00 – 4 cl



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 Frischgepresst (<i>Jugendgetränk</i>)		2,20/3,90
Holler-Kracherl mit Holunderblütensirup (<i>Jugendgetränk</i>)		2,20/3,90
Makava Bio-Mate-Tee aus Graz, mit Eis und Zitrone		3,50
Coca-Cola - auch Cola Light erhältlich, Eis und Zitrone		3,90 - 0,33l
Vöslauer Mineral - still o. prickelnd	3,70 0,33 l	5,00 - 0,7l



Karaffe Hochquell-Wasser

- mit Zitrone und Minze 3,00 - 1,0l
- Glas Wasser mit Zitrone 0,2 l 0,50 oder 1,00 - 0,5 l

Fruchtsäfte vom Obsthof Wurm:

Naturtrüber Apfelsaft, Rhabarber-Apfel,
Holunder-Apfel

- mit stillem Wasser 3,50 - 0,5 l
- mit Soda 4,20 - 0,5 l

Offene Weiß- und Rotweine aus Österreich:

Welschriesling 1/8l 5,10
Weingut Dürnberg Falko 2022, Falkenstein in Niederösterreich 0,7l 27,00

Chardonnay 1/8l 5,90
Weingut Setzer 2022, Hohenwart in Niederösterreich 0,7l 29,00

Grüner Veltliner 1/8l 5,90
Weingut Hardegg 2022, Groß-Kadolz in Niederösterreich 0,7l 29,00

Gelber Muskateller 1/8l 6,30
Weingut Skoff 2022, Gamlitz in der Steiermark 0,7l 31,00

Zweigelt 1/8l 5,90
Weingut Setzer 2022, Hohenwart in Niederösterreich 0,7l 29,00

Blaufränkisch 1/8l 6,90
Weingut Wenzl-Kast 2022, Neusiedl am See 0,7l 34,00

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

Feiner Sommerwein:

„in Pink“ – feiner Rosé

vom Weingut Setzer aus Hohenwarth/Nö 1/8 l 4,90
0,7 l 24,00

Unser Hauswein vom „Dürnberg“ /NÖ in der Karaffe

Grüner Veltliner oder Zweigelt 0,5l 14,00

Grüner Veltliner oder Zweigelt 1,0l 22,00

Eine Runde Prosecco ?

Ein Glas Prosecco pur oder mit Holunder 0,1 l 5,00

Eine Flasche zum Anstoßen für den Tisch? 0,7 l 28,00



Prost! Kühles Bier

Grieskirchner, Pils vom Fass

0,3l oder 0,5l - der Klassiker

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



In Wien geröstet, Kaffee von Naber:

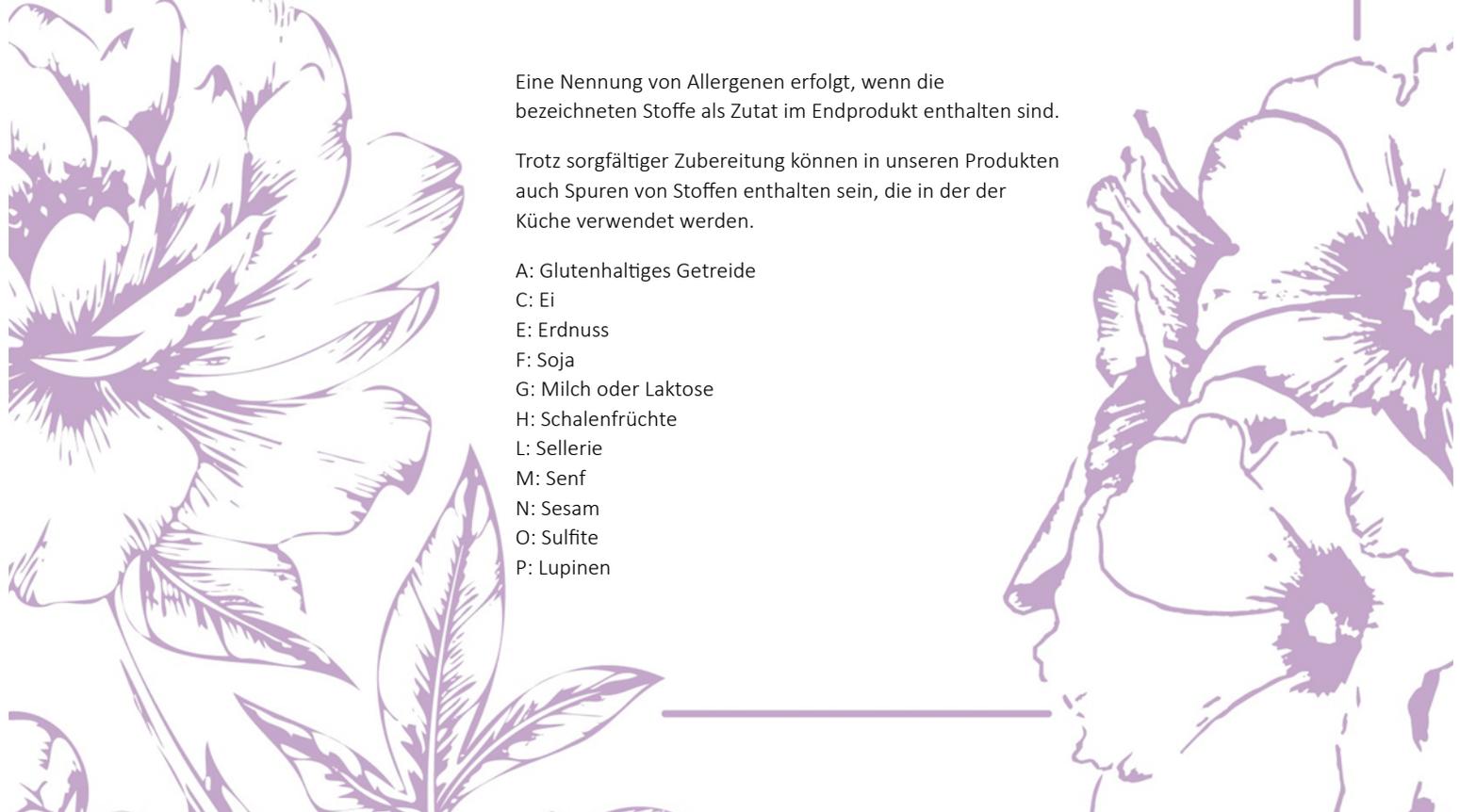
Espresso	3,10
Make it „affogato“ – mit Vanille-Eis	+1,40
Espresso Doppio	5,10
Melange o. Cappuccino	4,90
Caffè Latte	5,90
Kurkuma-, Rote Rübe- o. Matcha-Latte	5,90
Von Sonnentor	

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:

Riesling Reserve 2018 v. Weingut Weinrieder 38,00
NÖ, Kleinhadersdorf, ein wunderbarer Wein!

Chardonnay 2021 v. Weingut Schüller 28,00
NÖ, Pillersdorf, exotisch und fruchtig

Wiener Gemischter Satz 2020 v. Weingut Cobenzl 32,00
Wien, kräftig und fein im Abgang

Grüner Veltliner 2022 v. Weingut Schüller 29,00
NÖ, Pillersdorf, ein super angenehmer Veltliner

Riesling 2023 v. Weingut Bründlmayer 34,00
NÖ, Langenlois, Marillen-Blüten, fruchtig

Grüner Veltliner 2023 v. Weingut Bründlmayer 32,00
NÖ, Langenlois, leicht und frisch

Weißburgunder 2022 v. Weingut Tement 35,00
Südsteiermark, Birnen-Noten, kräftiger Klassiker

Grüner Veltliner 2022 Ried Schneiderberg 34,00
Weingut Weinrieder, NÖ, Kleinhadersdorf,
platingelb, Quitte und Pfirsich

Gelber Muskateller 2022 v. Weingut Wohlmuth 31,00
Südsteiermark, mineralisch und mit guter Länge

Riesling Nussberg 2022 v. Weingut Cobenzl 32,00
Wien, ein fruchtiger Wein mit schönem Abgang



Erlesene Rotweine aus Österreich:

Triade 2022 v. Weingut Kerschbaum Burgenland, Lackenbach, würzig, intensiv, mit einer Spur Kirsche	42,00
Atrium Cuvée 2025 v. Weingut Cobenzl Wien, elegantes Bukett mit sanfter Würze und schokoladigem Nachhall	45,00
Blaufränkisch 2022 v. Weingut Kast Burgenland, Neusiedl am See, kraftvoll und vielschichtig, Brombeer-Noten	38,00
Rotburger v. Karasek NÖ, Unterretzbach, zierlich, weichmütig und eine Spur Weichsel	29,00
Pinot Noir v. Hardegg NÖ, Pulkautal, fruchtig und zart – „burgundig“ angehaucht	34,00
Cabernet Sauvignon v. Stubits Burgenland, Harmisch, kraftvoller Abgang mit einer Kaffee-Note	46,00
Ried Bellevue 2017 v. Weingut Cobenzl Wien, Maroni-Noten, charaktervoller Pinot Noir	49,00
Zweigelt 2016 v. Weingut Heinrich Burgenland, Leitha-Gebirge, leichtes Universalgenie	41,00
Naked Red v. Weingut Heinrich Burgenland, Leitha-Gebirge, nackter Cuvée mit klarer Frucht	38,00



Geheimtipp: Im Weinkeller findet sich auch Champagner!
Preise auf Anfrage.

Wir wünschen einen schönen Aufenthalt!



