



Aktuelle Specials, saisonal wechselnd:

- Kalamansi-Spritzer**, Mandarine-Kumquat-Hybrid mit Wein, auf Eis - 0,25l 6,30
- Birnenschaumwein Cuvée-Style**, herrlich prickelnd – zum Anstoßen? 28,00
- vom oberösterreichischem Weingut Wurm 0,7l
- Saisonale Vorspeisen:*
- Schwarzwurzel-Quiche aus dem Ofen** 12,90
Mit mariniertem Rotkraut und glasierten Maroni
A, C, G
- Erdäpfelknödel mit Tofufülle** 14,90
auf pannonischem Kraut mit Rotwein-Schalotten
A, G, C, L, O
- Geschmorte Rote Rübe mit Kren** 11,90
auf Limetten-Joghurt-Creme, gerösteten Walnüssen und Minze
Vegan, Glutenfrei, F

Saisonale Hauptspeisen:

- Schwarzwurzellasagne auf Paprikacreme** 19,00
garniert mit Räuchertofu-Grammeln
A, G, C, F, L
- Gefüllte Seitanroulade im Brikteig** 19,50
Wirsing und Seitan, auf Apfelrotkraut mit glasierten Maroni
Vegan, A, F, L
- Winterliche Schwarzwurzeln** 16,50
Gegrillter Räuchertofu, mit knackigen Brokkoli und Karotten,
auf sämiger Erdäpfel-Kren-Creme
Vegan, Glutenfrei, F, L



Eine prickelnde Erfrischung? Aperitifs zum Starten:

Hugo Prosecco, Holunder, Soda, Limette, Minze, Eis	5,90
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 Tonic Wiener Dirndl, Tonic, Mineral, Zitrone, Eis	6,90
Rosé Zeitloser Klassiker, vom Weingut Setzer!	5,40
Aperol Spritz Prosecco, Aperol, Soda, Orange, Eis	6,50
Dirndl Negroni Wiener Dirndl, Dry Gin, roter Vermouth und ein Schuss Tonic, Eis, Orange	9,90
Averna Sour Frischgepresste Zitrone, Soda, Eis	6,90
Campari Spritz Campari, Soda, Prosecco, Orange, Eis	8,90
Weißer Spritzer	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! Unsere Vorspeisen:

Zweierlei Hummus und Falafel

13,90

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

Vegan, F, L, N

Goi Cuon

12,90

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

Vegan, Glutenfrei, F, L, N, E

Gustovariation

38,00

Bunt gemischte Vorspeisenplatte voller Köstlichkeiten aus unserer Küche, einmal quer durch die Speisekarte stöbern, serviert mit Brot - *Ideal zum Teilen für 2-4 Personen!*

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

Udon Nudeln

12,90

Feine japanische Nudeln, Karotten, Paprika, Spinat und Räuchertofu -mit Soja-Ingwersoße, Sesam und Chili-Flocken

Vegan, N, O, A, F, H

Kaspresknödelsuppe

6,90

Klare, kräftige Suppe mit Einlage und handgemachtem Knödel

A, C, G, L

Dal - indische Linsensuppe

6,50

Wärmt von innen, mit Zitrone

Vegan, Glutenfrei, L

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

19,00

Kräuterknödel 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
Serviert mit Quinoa, Koriander und Limette
Vegan, Glutenfrei, F

16,90



Polentasalat

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

15,90

Contadinosalat

Gegrillte Austernpilze und Schafskäse, Paradeiser, Erdäpfel
Glutenfrei, G, F, M

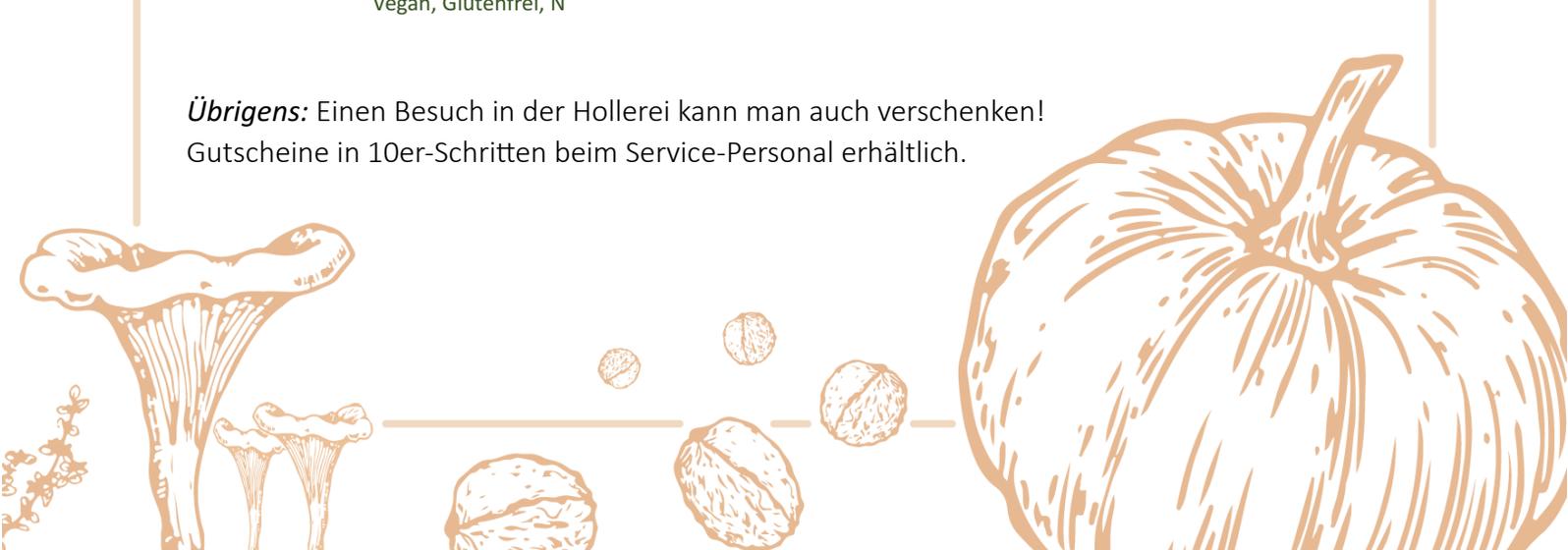
15,90

..dazu frischen, bunten Salat mit Rohkost?

Mit unserem hausgemachten Rapsöl-Dressing
Vegan, Glutenfrei, N

5,90

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

Mit geschmorter Rotweibirne
Vegan, Glutenfrei, F

8,90

Kokos-Panna Cotta

Mit Rosenwasser, Granatapfel und Mango
Vegan, Glutenfrei, F

6,50

Schoko-Ingwer-Tarte aus dem Ofen

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

7,90

Süßer Gusto

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

6,50

Handgemachtes Topfenknöderl

In Spekulatius-Butterbrösel mit Mandarine
A, C, G, H

6,50

Kleiner Absacker zum Abschluss – je 2cl

Zimt-Whisky

4,00

Chili-Kirschlikör

3,00

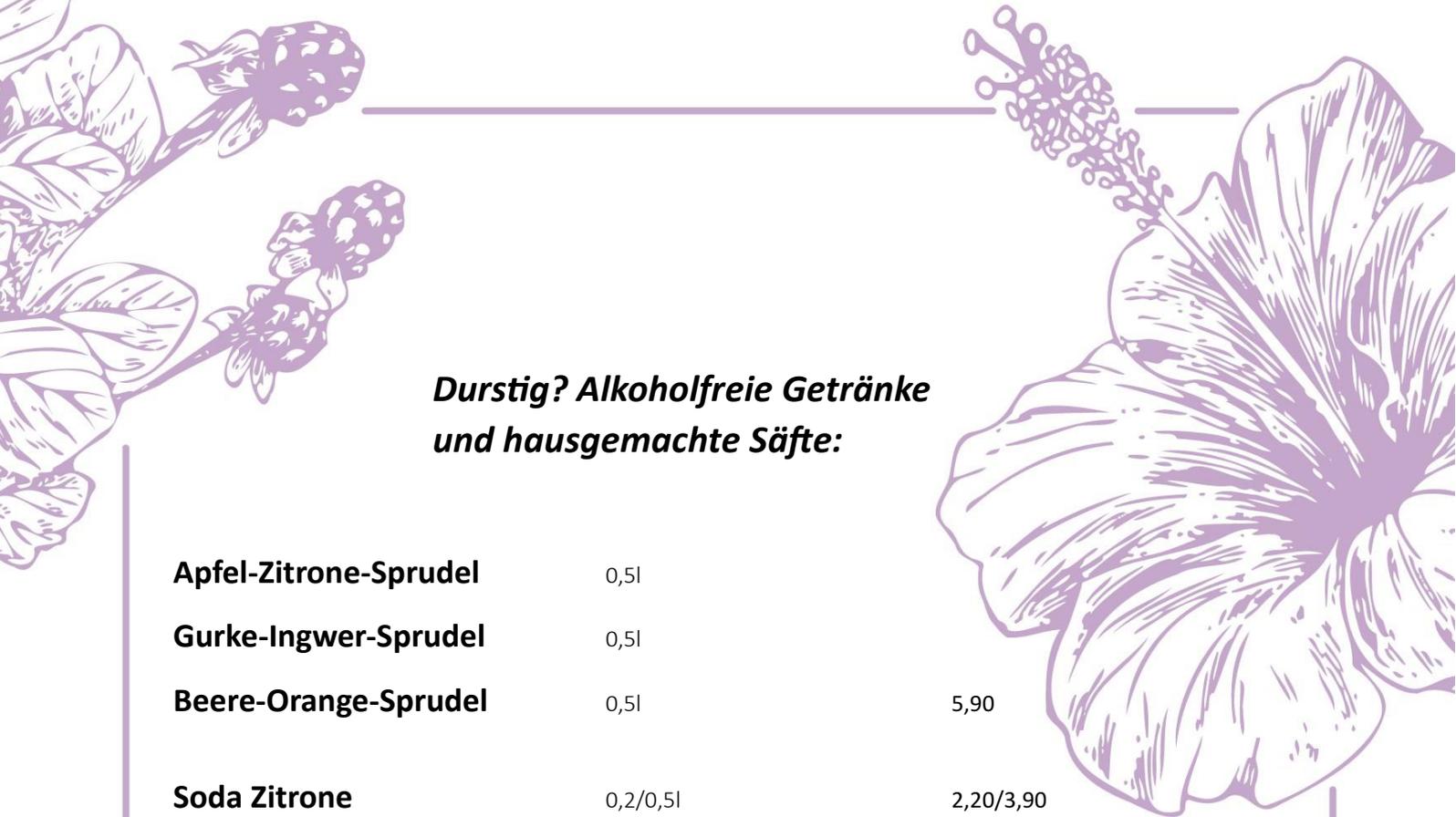
Obstler von Wurm

5,00

Marille, Quitte, Schlehdorn, Zwetschge
Walnuss

Grappa

6,00



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

Karaffe Hochquell-Wasser

- mit Zitrone und Minze	3,00 - 1,0l
Glas Leitungswasser/mit Zitrone 0,2l	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 2023, Falkenstein in Niederösterreich 0,7l	25,00
Chardonnay 1/8l	5,90
Weingut Setzer 2023, Hohenwart in Niederösterreich 0,7l	29,00
Grüner Veltliner 1/8l	5,50
Weingut Hardegg 2023, Groß-Kadolz in Niederösterreich 0,7l	28,00
Gelber Muskateller 1/8l	6,20
Weingut Skoff 2023, Gamlitz in der Steiermark 0,7l	31,00
Zweigelt 1/8l	6,10
Weingut Setzer 2023, Hohenwart in Niederösterreich 0,7l	30,00

Pinot Noir 1/8l	5,90
Weingut Hardegg 2023, 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

Grieskirchner Alkoholfrei

0,5l - Frisch, lieblich, alkoholfrei

5,50

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

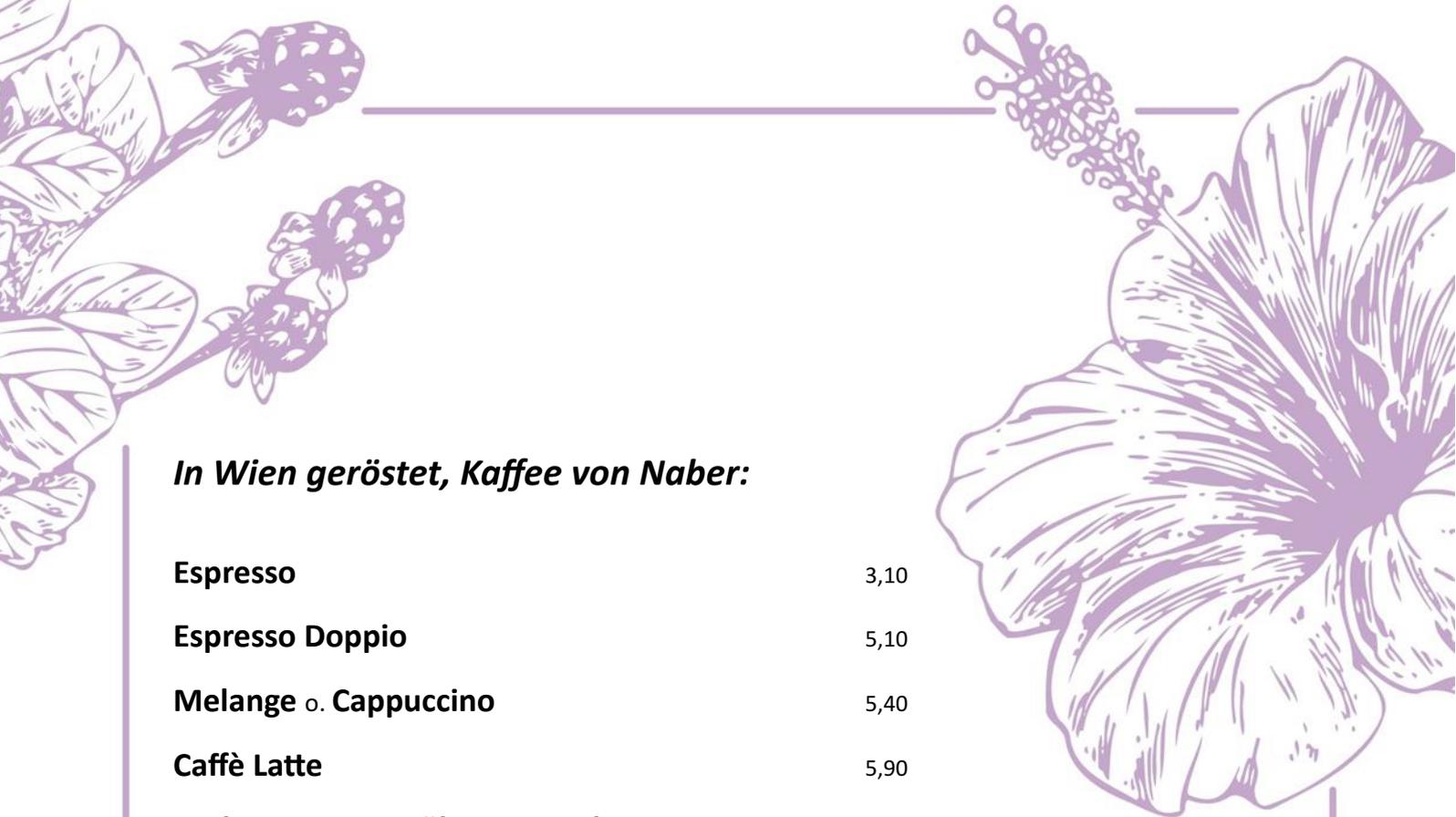
...oder unser Hollerei-Radler!

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. Einfach erkundigen, Preise auf Anfrage.
Wir wünschen einen schönen Aufenthalt!



In Wien geröstet, Kaffee von Naber:

Espresso	3,10
Espresso Doppio	5,10
Melange o. Cappuccino	5,40
Caffè Latte	5,90
Kurkuma-, Rote Rübe- o. Matcha-Latte Von Sonnentor	5,90

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	5,30
Grüner Tee, Malziger Darjeeling (Schwarztee), erfrischende Pfefferminze	

Kännchen Tee vom ADAMAH Biohof	5,30
Waldkräuter-Tee, fruchtiger Hibiskus, Zitronen-Verbene	

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
- 