



## Aktuelle Specials, saisonal wechselnd:

- Birnensaft von Wurm**, handgeerntet in Oberösterreich - 0,5l mit Soda 4,50
- 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:
- Bärlauch-Quiche aus dem Ofen** 13,90  
Mit Salat-Potpourri und geschmorten Radieschen  
A, C, G
- Quinoa mit karamellisiertem Ziegenkäse** 12,90  
Mit grünem Spargel und Beeren  
Glutenfrei, L, G
- Gefüllte Erdäpfelknödel** 14,90  
auf pannonischem Kraut mit Rotwein-Schalotten und Räuchertofu  
Vegan, A, L, F
- Ofenkarfiol mit Granatapfel** 12,90  
mit weißen Bohnen-Mus, Bärlauchpesto und Pinienkernen  
Vegan, Glutenfrei, F
- Saisonale Hauptspeisen:
- Bulgogi** 19,00  
Bunter Reismudel-Wok mit Pulled Chunks, jungem Spinat, Paprika  
Bambussprossen und gelber Rübe  
Vegan, F, L
- Hollerei-Burger** 17,00  
Quinoa-Bohnen-Laibchen, mit Salat, Käse, Zwiebeln und Gurker'l.  
Kartoffel-Wedges mit Wasabi-Mayo – auf Wunsch Vegan möglich!  
G, A, F, L
- Cannelloni mit Ricottafülle** 19,80  
Grüner Spargel, Radieschen und Erbsen-Minz-Creme  
F, L, A, C, G



**Eine prickelnde Erfrischung? Aperitifs zum Starten:**

<b>Mocktail – Virgin Mojito</b> Holunder, Ginger Beer, Soda, Limette, Minze, Eis	6,90
<b>Hugo</b> Prosecco, Holunder, Soda, Limette, Minze, Eis	6,50
<b>Gurken Mule</b> Wodka, Ginger Beer, Gurke, Soda, Eis	9,90
<b>Gin Tonic</b> Pfeffriger Hollerei-Gin, Doktor Polidori's Dry-Tonic, Gurke, Eis	9,90
<b>Dirndl Tonic</b> Wiener Dirndl, Tonic, Mineral, Zitrone, Eis	6,90
<b>Rosé</b> Zeitloser Klassiker, vom Weingut Setzer!	5,40
<b>Aperol Spritz</b> Prosecco, Aperol, Soda, Orange, Eis	6,50
<b>Dirndl Negroni</b> Wiener Dirndl, Dry Gin, roter Vermouth und ein Schuss Tonic, Eis, Orange	9,90
<b>Averna Sour</b> Frischgepresste Zitrone, Soda, Eis	6,90
<b>Campari Spritz</b> Campari, Soda, Prosecco, Orange, Eis	9,90
<b>Weißer Spritzer</b> make it Limoncello!	4,50 +1,00
make it Wiener Dirndl	+1,50

**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:**

### **Baba Ghanoush**

11,90

Melanzanicreme mit Sesam, dazu gegrilltes Gemüse, Oliven und Brot – ideal zum Teilen!  
Vegan, Glutenfrei möglich, 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

### **Indische Samosa**

12,90

Handgemacht, mit Erdäpfeln und Erbsen gefüllte Teigtaschen  
serviert mit Kim Chi und süßem Chili-Dip  
Vegan, A, F, L

### **Dal - indische Linsensuppe**

6,50

Wärmt von innen, mit Zitrone  
Vegan, Glutenfrei, L

### **Gute Suppe**

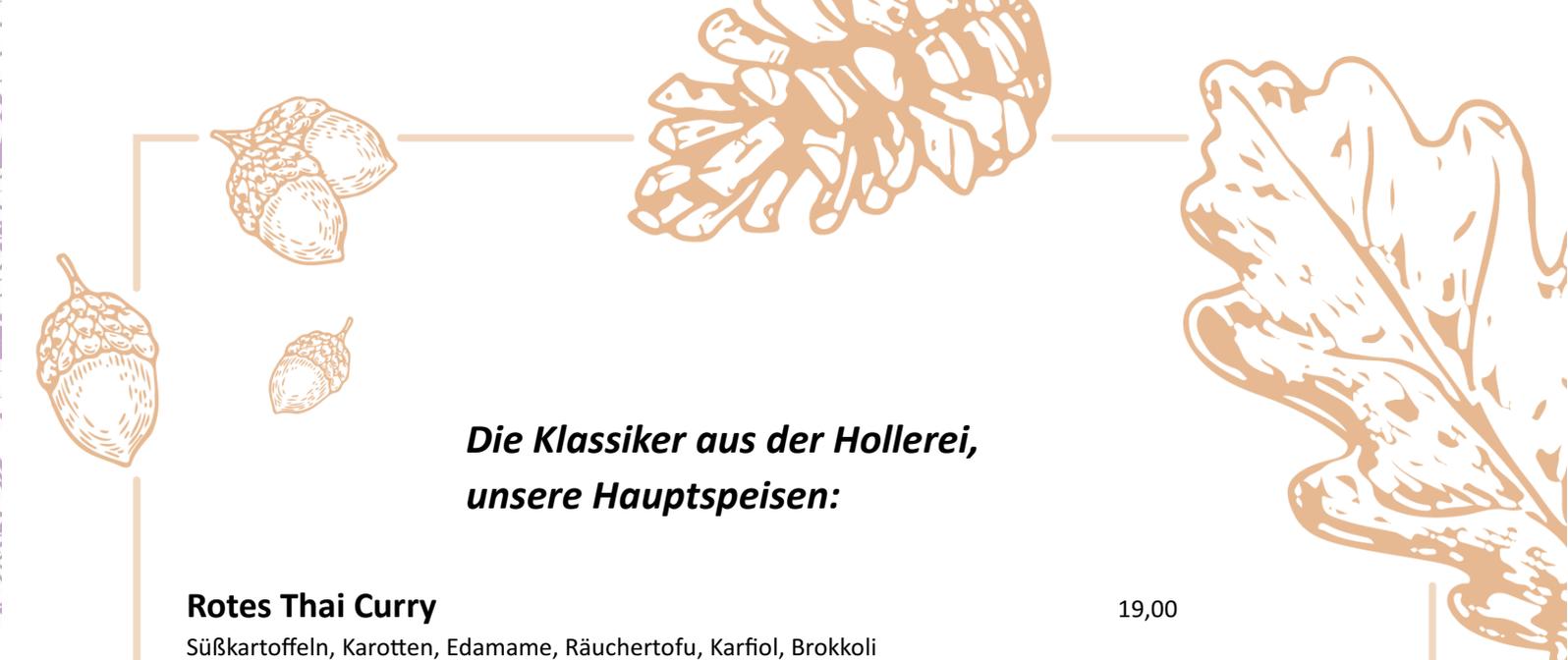
5,50

Täglich wechselnd, unser Service-Team informiert Sie gerne!

### **Oliven und Grana**

5,00

**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

### **Bärlauchknödel auf schwarzen Belugalinsen**

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

19,50

### **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

15,50

12,50 klein

### **Contadinosalat**

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

15,50

12,50 klein

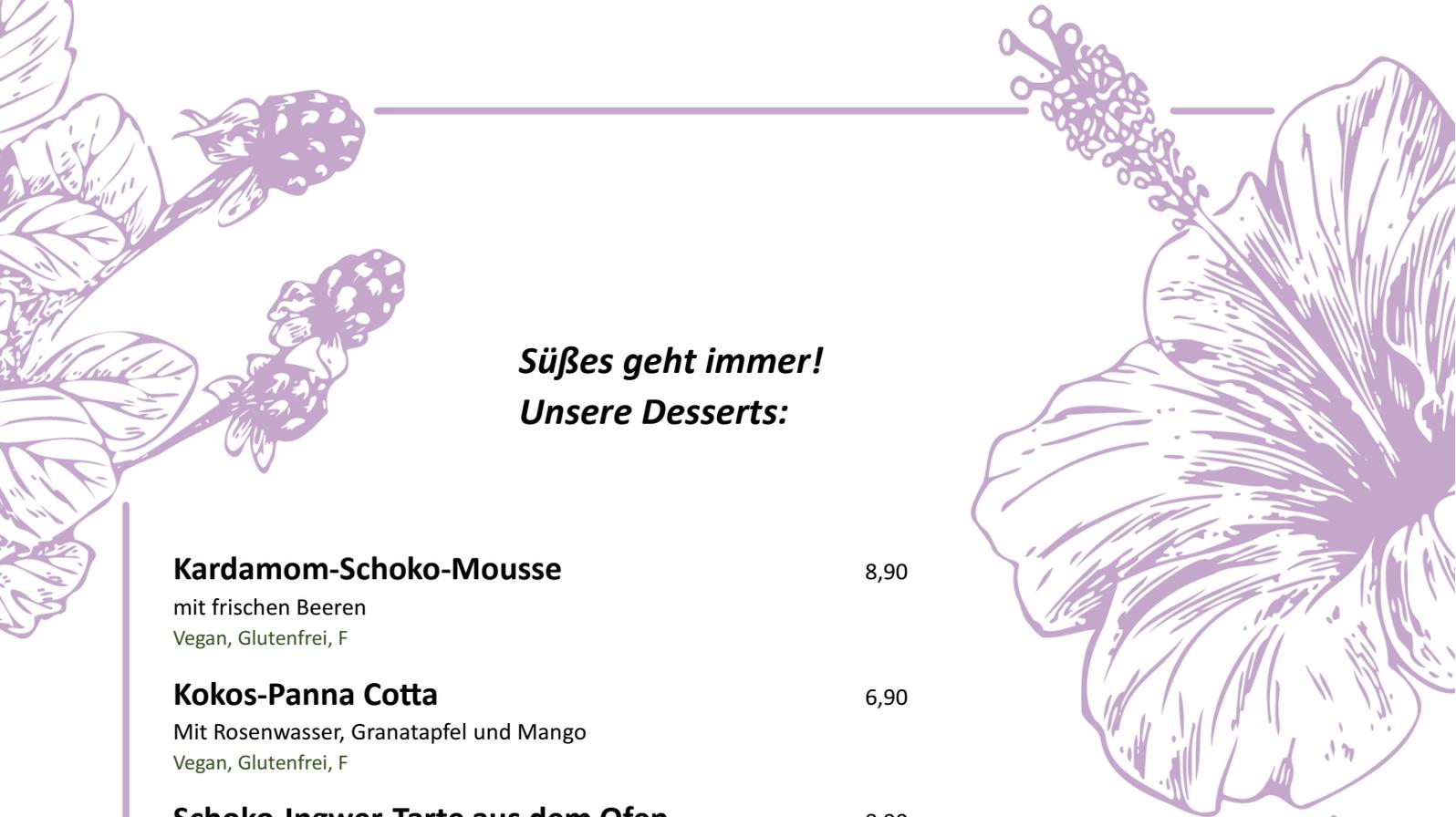
### **..dazu frischen, bunten Salat mit Rohkost?**

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 frischen Beeren

Vegan, Glutenfrei, F

8,90

**Kokos-Panna Cotta**

Mit Rosenwasser, Granatapfel und Mango

Vegan, Glutenfrei, F

6,90

**Schoko-Ingwer-Tarte aus dem Ofen**

Serviert mit Vanille-Eis und Beeren

A, G, C

8,90

**Süßer Gusto**

Kleines Schoko-Mousse mit einem kleinen Espresso

Vegan, Glutenfrei, F

6,50

**Handgemachtes Topfenknöderl**

In Butterbrösel mit Beerenröster

A, C, G, H

6,50

**Kleiner Absacker zum Abschluss – je 2cl**

**Obstler von Wurm**

Marille, Quitte, Schlehdorn, Zwetschke

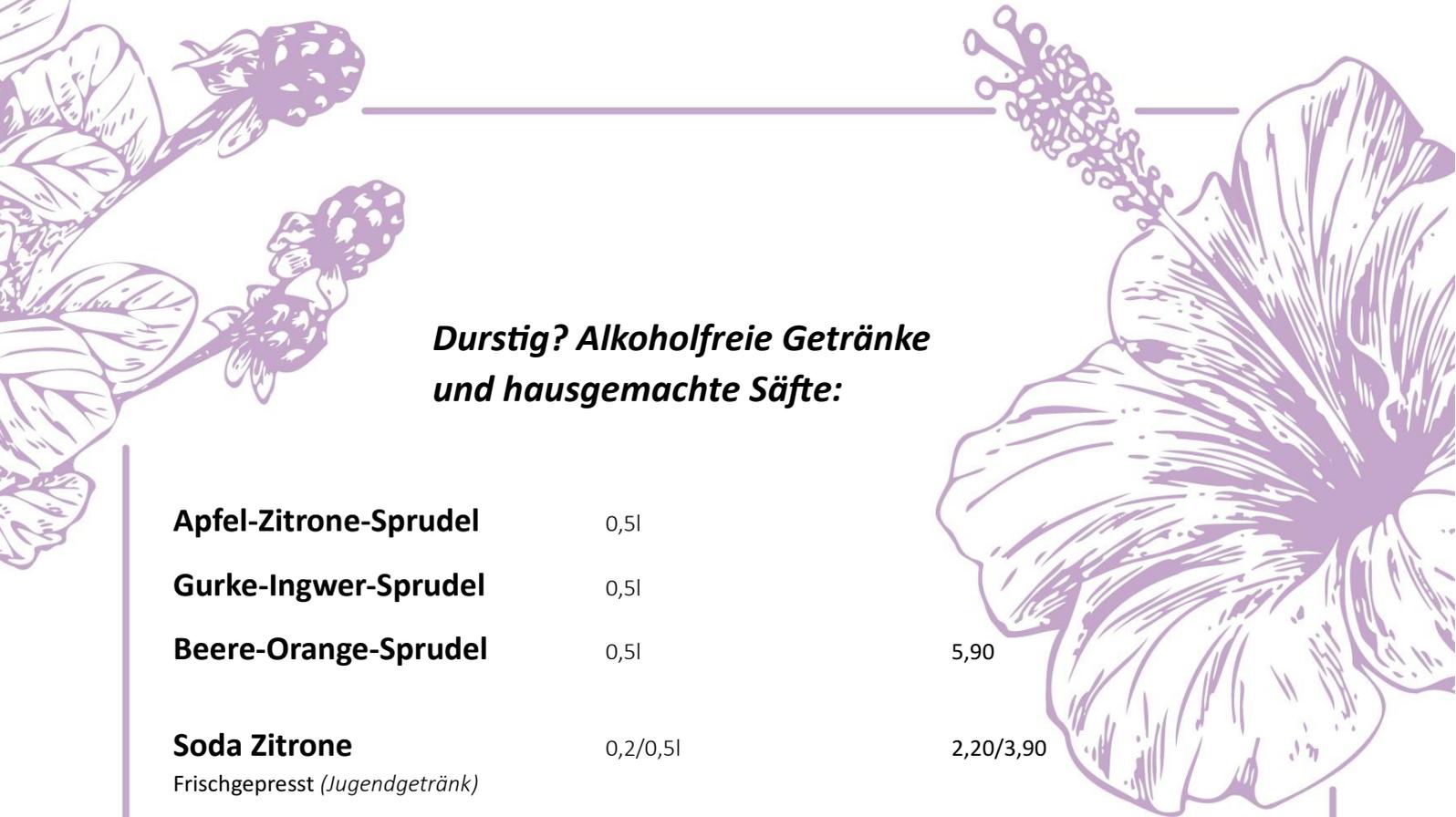
Walnuss

5,00

**Grappa Nonino**

4,50



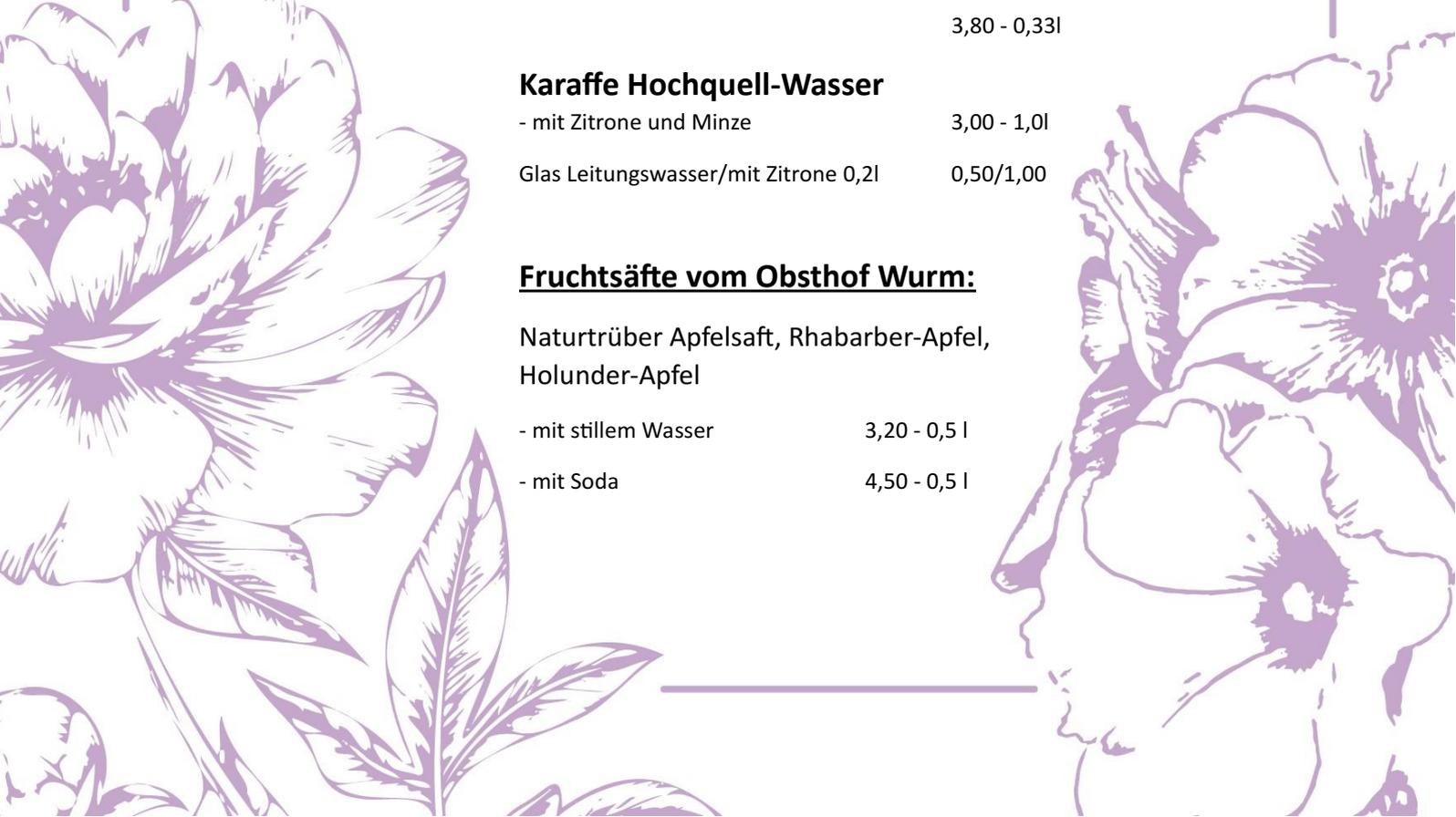


## Durstig? Alkoholfreie Getränke und hausgemachte Säfte:

<b>Apfel-Zitrone-Sprudel</b>	0,5l	
<b>Gurke-Ingwer-Sprudel</b>	0,5l	
<b>Beere-Orange-Sprudel</b>	0,5l	5,90
<b>Soda Zitrone</b> Frischgepresst ( <i>Jugendgetränk</i> )	0,2/0,5l	2,20/3,90
<b>Holler-Kracherl</b> Holunderblütensirup ( <i>Jugendgetränk</i> )	0,2/0,5l	2,20/3,90
<b>Makava</b> Bio-Mate-Tee aus Graz, mit Eis und Zitrone		3,50
<b>Rote Rakete</b> Koffeinhaltiger Cascara-Eistee mit Hibiskus		3,70
<b>Coca-Cola</b> - auch Cola Zero erhältlich, Eis und Zitrone		3,90 - 0,33l
<b>Vöslauer Mineral</b> - still o. prickelnd		5,50 - 0,7l 3,80 - 0,33l
<b>Karaffe Hochquell-Wasser</b> - 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:

<b>Welschriesling</b> 1/8l	5,20
Weingut Dürnberg Falko 2023, Falkenstein in Niederösterreich 0,7l	25,00
<b>Chardonnay</b> 1/8l	5,90
Weingut Setzer 2023, Hohenwart in Niederösterreich 0,7l	29,00
<b>Grüner Veltliner</b> 1/8l	5,50
Weingut Hardegg 2023, Groß-Kadolz in Niederösterreich 0,7l	28,00
<b>Gelber Muskateller</b> 1/8l	6,20
Weingut Skoff 2023, Gamlitz in der Steiermark 0,7l	31,00
<b>Zweigelt</b> 1/8l	6,10
Weingut Setzer 2023, Hohenwart in Niederösterreich 0,7l	30,00

<b>Pinot Noir</b> 1/8l	6,90
Weingut Hardegg 2023, Groß-Kadolz in Niederösterreich 0,7l	32,00

<b>Blaufränkisch</b> 1/8l	5,90
Weingut Wenzl Kast 2021, Burgenland 0,7l	32,00

### Offener Hauswein in der Karaffe

Grüner Veltliner, Zweigelt 0,5l	18,00
Grüner Veltliner, Zweigelt 1,0l	25,00

### Eine Runde Prosecco zum Anstoßen?

Ein Glas (auf Wunsch gerne mit Holunderblütensirup)	4,90
Eine Flasche zum Anstoßen für den Tisch?	25,00



## Prost! Biere und Craft-Biere:

### Grieskirchner, Pils vom Fass

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

3,90/5,70

### Grieskirchner Alkoholfrei

0,5l - Frisch, lieblich, alkoholfrei

5,70

### Die Weiße

0,5l - Naturtrübes Weißbier aus Salzburg, fruchtig - gerne mit Zitrone!

5,70

### Das Dunkle

0,5l - Vollwürziges Bier aus dunklem Malz, von Grieskirchner

5,70

### Hirter Bio-Hanf-Bier

0,5l - Hanf, Heublumen und Estragon, von Hirter

5,70

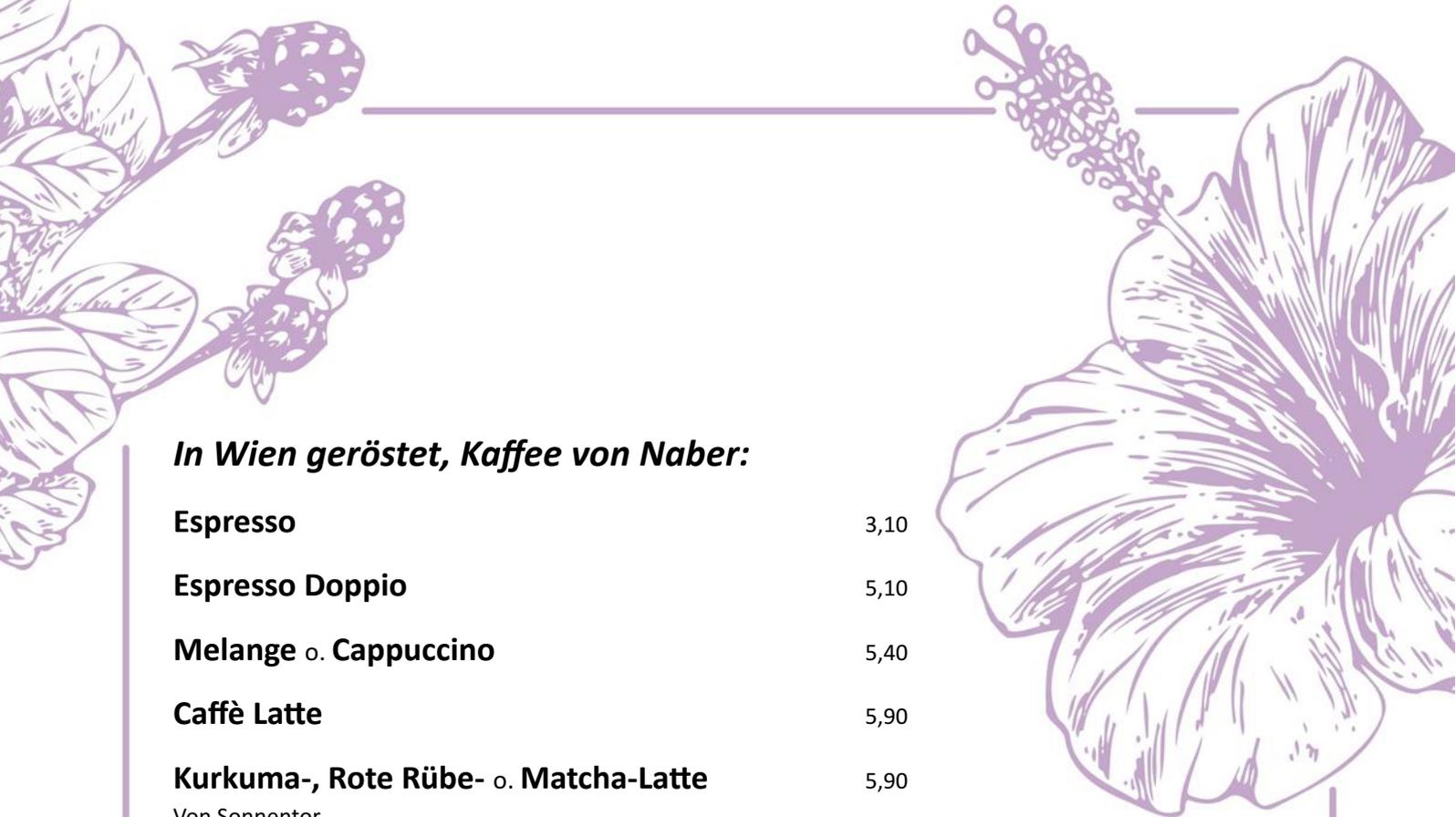
### ...oder unser Hollerei-Radler!

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:***

<b>Espresso</b>	3,10
<b>Espresso Doppio</b>	5,10
<b>Melange o. Cappuccino</b>	5,40
<b>Caffè Latte</b>	5,90
<b>Kurkuma-, Rote Rübe- o. Matcha-Latte</b>	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** 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

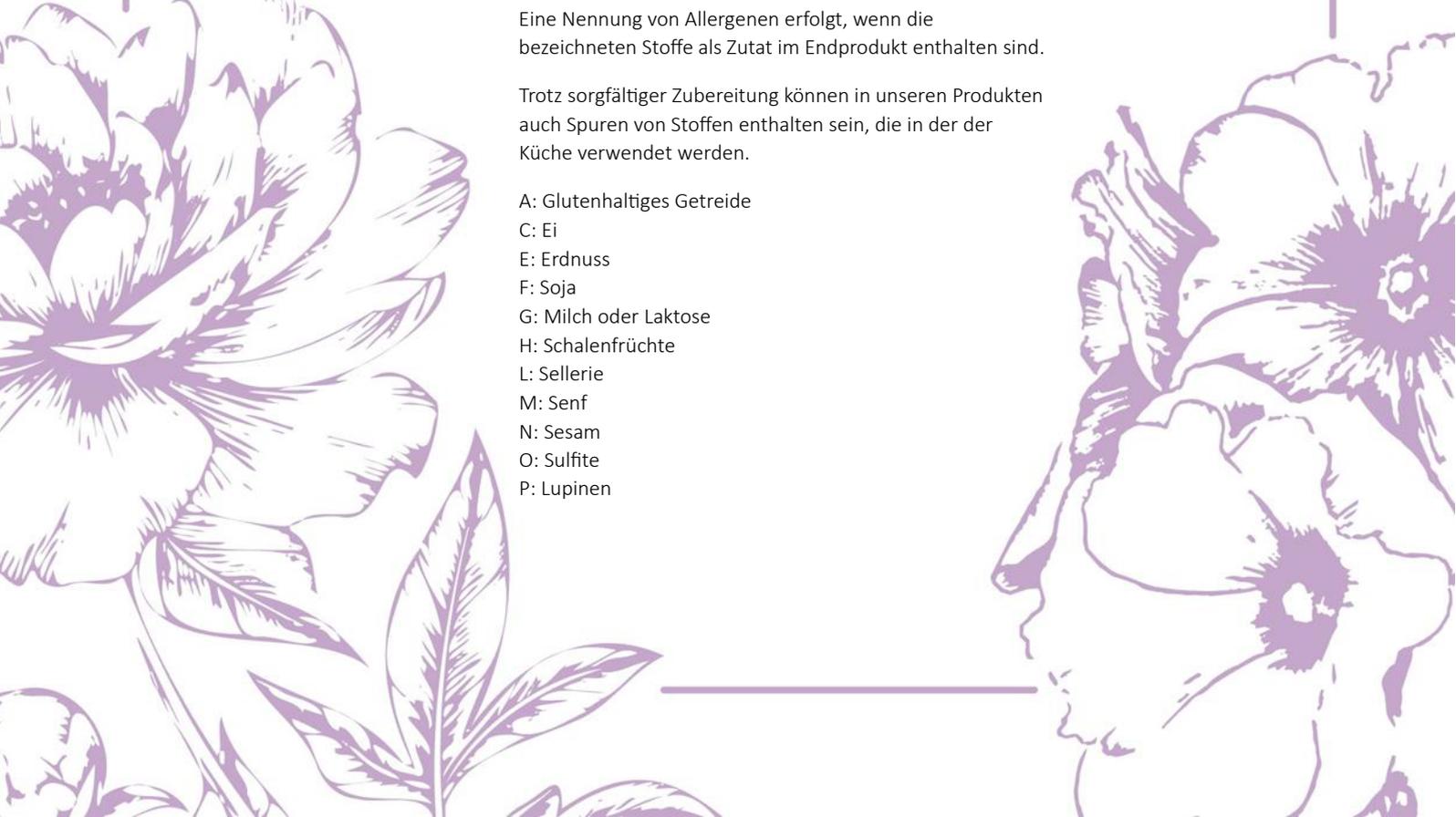
L: Sellerie

M: Senf

N: Sesam

O: Sulfite

P: Lupinen



## ***Erlesene Weißweine aus Österreich:***

### **Chardonnay** v. Schüller 2021

NÖ, Pillersdorf, exotisch und fruchtig

28,00

### **Grüner Veltliner** v. Karasek

NÖ, Unterretzbach, „Kleine Reserve“ mit hohem Reifepotential

27,00

### **Riesling** v. Bründlmayer 2023

NÖ, Langenlois, Marillen-Blüten, fruchtig

30,00

### **Grüner Veltliner** v. Bründlmayer 2023

NÖ, Langenlois, leicht und frisch

32,00

### **Weißburgunder** v. Ried Rosenberg 2023

NÖ, Falkenstein, klar und mit guter Struktur (Körner)

29,00

### **Gemischter Satz** v. Ried Rosenberg 2023

NÖ, Falkenstein, feiner Speisenbegleiter (Körner)

28,00

### **Weißburgunder** v. Tement 2023

Südsteiermark, Birnen-Noten – ein kräftiger Klassiker

36,00

### **Grüner Veltliner** v. Lukas 2019

NÖ, Kleinhadersdorf, platingelb, Quitte und Pfirsich (Weinrieder)

36,00

### **Gelber Muskateller** v. Wohlmuth 2022

Südsteiermark, mineralisch und mit guter Länge

31,00

### **Weißburgunder** v. Cobenzl 2022

Wien, Grinzing, strohgelb, nussiger Würzschub (Ried Reisenberg)

34,00

### **Riesling** v. Cobenzl „Nussberg“ 2022

NÖ, zart, exotisch und mit einem Hauch von Honig

36,00

### **Bründlmayer Brut**

Handgerüttelt, fruchtig, saftig, prickelnd

38,00

Degorgiert: Feb. 2024

## ***Erlesene Rotweine aus Österreich:***

### **Triade** v. Kerschbaum 2019

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

42,00

### **Rotburgunder** v. Karasek 2015

NÖ, Pillersdorf, zierlich, weichmütig und eine Spur Weichsel

34,00

### **Pinot Noir** v. Hardegg vom Schloss 2022

NÖ, Pulkatal, fruchtig und zart – burgundig angehaucht

34,00

### **Cabernet Sauvignon** v. Stubits 2023

Burgenland, Harmisch – kraftvoller Abgang mit einer Kaffee-Note

42,00

### **Cuvée Atrium** v. Cobenzl 2015

Ried Jungenberg, alte Schule

48,00

### **Naked Red** v. Heinrich 2022

Burgenland, Leitha-Gebirge, nackter Cuvée mit klarer Frucht

38,00

### **Zweigelt** v. Heinrich 2016

Gols, Burgenland - kräftig, intensiv und fruchtig

46,00

### **Pinot Noir** v. Cobenzl 2017

Ried Bellevue

48,00