



Aktuelle Specials, saisonal wechselnd:

Kalamansi-Spritzer , Mandarine-Kumquat-Hybrid mit Wein, auf Eis - 0,25l	6,50
Birnenschaumwein Cuvée-Style , herrlich prickelnd – zum Anstoßen? - vom oberösterreichischem Weingut Wurm 0,7l	32,00
Hokkaidokürbis-Quiche aus dem Ofen mit herbstlichem Salatpotpourri A, C, G	14,00
Rote „Hasselback“ Rübe mit Walnüssen und Limettencreme Vegan, Glutenfrei, L, F, E	12,00
Pastinaken-Gratin mit Roten Rüben mit Kren – frisch aus dem Ofen Glutenfrei, F	19,90
Ofenkarfiol mit Granatapfel mit weißen Bohnen-Mus, Kräuterpesto und Pinienkernen Vegan, Glutenfrei, F	15,00
Bulgogi Bunter Reismudel-Wok mit Pulled Chunks, jungem Spinat, Paprika und gelber Rübe – gerne auch scharf! Vegan, F, L, N	19,50
Erdäpfelknödel auf pannonischem Kraut mit Räuchertofufüllung und gerösteten Zwiebeln Vegan, F, L, A, O	16,00
Unsere handgemachten Gnocchi mit geschmorter Kübriscreme, sautiertem Spinat und Grana A, C, G, L, F, N	22,90

Eine prickelnde Erfrischung? Aperitifs zum Starten: (1/4l)

Mocktail – Virgin Mojito (alkoholfrei)

6,90

Holunder, Ginger Beer, Soda, Limette, Minze, Eis

Hugo

6,50

Prosecco, Holunder, Soda, Limette, Minze, Eis

Gurken Mule

9,90

Wodka, Ginger Beer, Gurke, Soda, Eis

Gin Tonic

9,90

Pfeffriger Hollerei-Gin, Doktor Polidori's Dry-Tonic, Gurke, Eis

Rosé

5,40

1/8 - Zeitloser Klassiker, vom Weingut Setzer!

Aperol Spritz

6,50

Prosecco, Aperol, Soda, Orange, Eis

Dirndl Negroni

9,90

Wiener Dirndl, Dry Gin, roter Vermouth und ein Schuss Tonic, Eis, Orange

Averna Sour

6,90

Frischgepresste Zitrone, Soda, Eis

Campari Spritz

9,90

Campari, Soda, Prosecco, Orange, Eis

Weißer Spritzer

4,50

mit Limoncello

+2,00

mit Wiener Dirndl

+2,00

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:

Hausgemachter Hummus mit Antipasti

14,00

Kichererbsen und Tahina mit Sesam, dazu gegrilltes Gemüse, Kalamata-Oliven und Brot – ideal zum Teilen!

Vegan, Glutenfrei möglich, F, L, N

Goi Cuon

14,00

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

Vegan, Glutenfrei, F, L, N, E

Gustovariation

39,00

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

14,00

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

Vegan, N, O, A, F, H

Handgemachte Samosa

14,00

mit Dip und Kimchi-Kraut

Glutenfrei, Vegan, F, L

Dal - indische Linsensuppe

6,90

Wärmt von innen, mit Zitrone

Vegan, Glutenfrei, L

Kaspressknödelsuppe

6,90

mit herzhafter Gemüsebouillon

L, F, G, H, A

Gute Suppe

6,00

Täglich wechselnd, unser Service-Team informiert Sie gerne!

Übrigens: Unser hausgemachtes, veganes Rapsöl-Dressing gibt's auch für Daheim und zum Verschenken! 0,25l - 4,5€



Die Klassiker aus der Hollerei, unsere Hauptspeisen:

Rotes Thai Curry

19,50

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

Basilikumknödel auf rahmigen Belugalinsen

21,50

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

Marokkanische Kichererbsen-Tajine

16,90

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

Hollerei-Burger

18,50

Quinoa-Bohnen-Laibchen, mit Salat, Käse, Zwiebeln und Gurker'l.
Kartoffel-Wedges mit Trüffel-Mayo – auf Wunsch Vegan möglich!
G, A, F, L

Polentasalat

16,00

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

12,90 - klein

Contadinosalat

16,00

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

12,90 - klein

..dazu frischen, bunten Salat mit Rohkost?

6,50

Mit unserem hausgemachten Rapsöl-Dressing
Vegan, Glutenfrei, N

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



Süßes geht immer!

Unsere Desserts:

Schoko-Mousse mit glasierten Maroni

mit Kardamom und Rotweibirnen

Vegan, Glutenfrei, F, O

9,90

Kokos-Panna Cotta

Mit Rosenwasser, Granatapfel und Mango

Vegan, Glutenfrei, F

6,90

Kürbis-Cheesecake

Serviert mit süßem Kürbis-Chutney

A, G, C

9,90

Süßer Gusto

Kleines Schoko-Mousse mit einem kleinen Espresso

Vegan, Glutenfrei, F

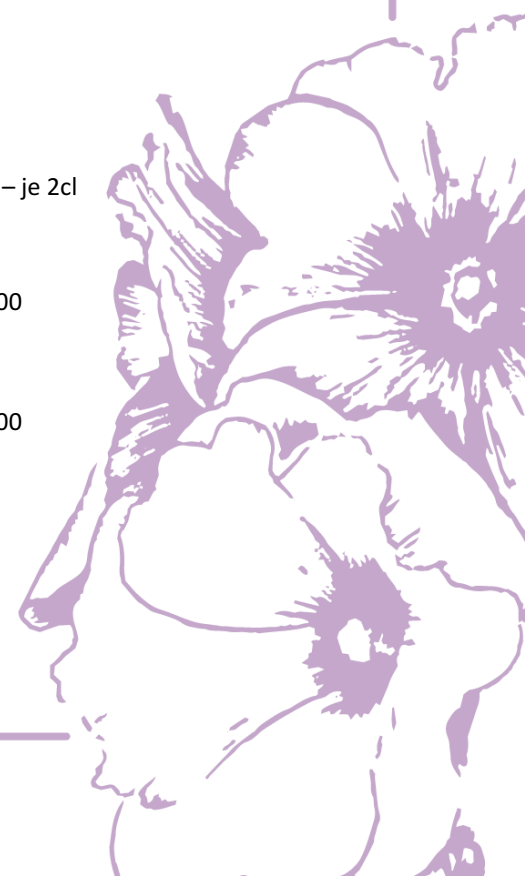
6,50

Handgemachtes Topfenknöderl

In Butterbrösel mit fruchtigem Röster

A, C, G, H

6,90



Kleiner Absacker zum Abschluss – je 2cl

Obstler von Wurm, OÖ.

Marille, Quitte, Schlehdorn, Zwetschke
Walnuss

4,00

Grappa Nonino

5,00

Durstig? Alkoholfreie Getränke und hausgemachte Säfte:

Apfel-Zitrone-Sprudel	0,5l	
Gurke-Ingwer-Sprudel	0,5l	
Beere-Orange-Sprudel	0,5l	6,50
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
Rote Rakete Koffeinhaltiger Cascarakirsch-Eistee mit Hibiskusaufguss		3,70
Coca-Cola - auch Cola Zero erhältlich, Eis und Zitrone		3,90 - 0,33l
Vöslauer Mineral - still o. prickelnd		5,50 - 0,7l 3,80 - 0,33l
Karaffe Hochquell-Wasser - mit Zitrone und Minze		3,00 - 1,0l
Glas Leitungswasser/mit Zitrone 0,25l		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	6,90
Weingut Hardegg 2023, Groß-Kadolz in Niederösterreich 0,7l	32,00

Atrium Cobenzl 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)	5,00
Eine Flasche zum Anstoßen für den Tisch?	29,00



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

5,90

Die Weiße

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

5,90

Das Dunkle

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

5,90

Hirter Bio-Hanf-Bier

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

5,90

...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 so einiger Schatz vergraben.

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	6,20

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
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

L: Sellerie

C: Ei

M: Senf

E: Erdnuss

N: Sesam

F: Soja

O: Sulfite

G: Milch oder Laktose

P: Lupinen

H: Schalenfrüchte



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

Degorgiert: Feb. 2024

38,00



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