



## *Aktuelle Specials, saisonal wechselnd:*

**Heißer Ingwer** - in der Kanne, mit Zitrone. Vitamine für die kalte Jahreszeit - 0,25l 5,30

**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

### *Vorspeisen:*

**Hokkaidokürbis-Quiche aus dem Ofen** 14,00

mit winterlichem Salatpotpourri und geschmortem Kürbis  
A, C, G

**Geschmorte Rote Rübe** 12,00

mit Walnüssen und Limettencreme, Hasselback-Style  
Vegan, Glutenfrei, L, F, E

**Erdäpfelknödel auf pannonischem Kraut** 16,00

mit Räuchertofufüllung und gerösteten Zwiebeln  
Vegan, F, L, A, O

**Ofenkarfiol mit Granatapfel** 15,00

mit weißen Bohnen-Mus, Kräuterpesto und Pinienkernen  
Vegan, Glutenfrei, F

### *Hauptspeisen:*

**Pastinaken-Gratin mit glasierten Rüben** 19,90

mit Krensoße  
Vegan, Glutenfrei, F

Ab 16 Uhr, Sams- u. feiertags ganztägig:

**Seitanroulade im Briketeig** 20,90

mit Apfel-Rotkraut und Maroni  
Vegan, A, F, L

**Unsere handgemachten Gnocchi** 22,90

mit geschmorter Kürbiscreme, sautiertem Spinat und Grana  
A, C, G, L, F, N

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

Alkoholfrei:

### **Mocktail – Virgin Mojito**

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

6,90

### **Grieskirchner**

0,5l - Frisch, lieblich, alkoholfrei

5,90

### **Riesling v. Mayer am Pfarrplatz 1/8l**

0,25l - Steinobstaromen und erfrischende Säurestruktur (<0,5% alk.)

5,40

### **Hugo**

Prosecco, Holunder, Soda, Limette, Minze, Eis

6,90

### **Gurken Mule**

Wodka, Ginger Beer, Gurke, Soda, Eis

9,90

### **Gin Tonic**

Pfeffriger Hollerei-Gin, Tonic, Gurke, Eis

9,90

### **Aperol Spritz**

Prosecco, Aperol, Soda, Orange, Eis

6,90

### **Dirndl Negroni**

Wiener Dirndl, Dry Gin, roter Vermouth, Tonic, Eis, Orange

9,90

### **Averna Sour**

Frisch gepresste Zitrone, Soda, Eis

7,90

### **Campari Spritz**

Campari, Soda, Prosecco, Orange, Eis

9,90

### **Weißer Spritzer**

mit Limoncello

4,50

mit Wiener Dirndl

+2,00

+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! Suppen und Vorspeisen:**

### **Dal – indische Linsensuppe**

6,90

Wärmt von innen, mit Zitrone

Vegan, Glutenfrei, L

### **Kasperknödelsuppe**

6,90

mit herzhafter Gemüsebouillon

L, F, G, H, A

### **Gute Suppe**

6,00

Täglich wechselnd, unser Service-Team informiert Sie gerne!

### **Gustovariation**

Ab 16 Uhr, Sams- u. feiertags ganztägig:

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!

39,00

### **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

### **Indische Samosa**

14,00

Handgemacht, mit Dip und hausgemachtem Kimchi-Kraut

Glutenfrei, Vegan, F, L

### **Goi Cuon**

14,00

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

Vegan, Glutenfrei, F, L, N, E

### **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

**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**

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

19,50

### **Kräuterknödel auf winterlichen Belugalinsen**

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

21,50

### **Marokkanische Kichererbsen-Tajine**

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

17,90

### **Hollerei-Burger**

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

18,90

### **Polentasalat**

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

16,00

12,90 - klein

### **Contadinosalat**

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

16,00

12,90 - klein

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

Mit unserem hausgemachten Rapsöl-Dressing  
Vegan, Glutenfrei, N

6,50

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



---

**Süßes geht immer!**

**Unsere Desserts:**

**Maroni-Mousse mit Rotweinbirne**

mit Kardamom und herrlicher Schoko-Note!

Vegan, Glutenfrei, F, O

9,90

**Kokos-Panna Cotta**

Mit Rosenwasser, Granatapfel und Mango

6,90

Vegan, Glutenfrei, F

**Kürbis-Cheesecake**

Serviert mit süßem Kürbis-Chutney

9,90

A, G, C

**Süßer Gusto**

6,50

Kleines Schoko-Mousse mit einem kleinen Espresso

Vegan, Glutenfrei, F

**Handgemachtes Topfenknöder'l**

6,90

In Butterbrösel mit fruchtigem Röster

A, C, G, H

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

**Obstler von Wurm, OÖ.**

5,00

Marille, Quitte, Zwetschke, Walnuss

**Grappa Nonino**

5,00

## **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	6,50
<b>Soda Zitrone</b>	0,2/0,5l	2,20/3,90
Frischgepresst ( <i>Jugendgetränk</i> )		
<b>Holler-Kracherl</b>	0,2/0,5l	2,20/3,90
Holunderblüten sirup ( <i>Jugendgetränk</i> )		
<b>Makava</b>		3,50
Bio-Mate-Tee aus Graz, mit Eis und Zitrone		
<b>Rote Rakete</b>		3,70
Koffeinhaltiger Cascarakirsch-Eistee mit Hibiskusaufguss		
<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 0,25l		0,50/1,00
<b><u>Fruchtsäfte vom Obsthof Wurm:</u></b>		
Naturtrüber Apfelsaft, Birne, Holunder-Apfel		
- mit stillem Wasser		3,20 - 0,5l
- mit Soda		4,50 - 0,5l

## **Offene Weiß- und Rotweine aus Österreich:**

### **Welschriesling 1/8l**

Weingut Dürnberg Falko 2023, Falkenstein in Niederösterreich 0,7l 5,20

25,00

### **Chardonnay 1/8l**

Weingut Setzer 2023, Hohenwart in Niederösterreich 0,7l 5,90

29,00

### **Grüner Veltliner 1/8l**

Weingut Hardegg 2023, Groß-Kadolz in Niederösterreich 0,7l 5,50

28,00

### **Gelber Muskateller 1/8l**

Weingut Skoff 2023, Gamlitz in der Steiermark 0,7l 6,20

31,00

### **Zweigelt 1/8l**

Weingut Setzer 2023, Hohenwart in Niederösterreich 0,7l 6,10

30,00

### **Pinot Noir 1/8l**

Weingut Hardegg 2023, Groß-Kadolz in Niederösterreich 0,7l 6,90

32,00

### **Merlot 1/8l**

Weingut Haus u. Hof – Hannes Reeh 2022, Burgenland 0,7l 5,90

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 Holunderblütsirup) 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

**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>	6,20

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**

5,90

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 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:***

### **Gemischter Satz „Rotes Haus“ – Unsere Empfehlung!**

Wien, nussig-elegant, Burgunder und Traminernoten! 31,00

### **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 34,00

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

NÖ, Langenlois, leicht und frisch 34,00

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

NÖ, Falkenstein, klar und mit guter Struktur (Körner) 32,00

### **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

### **FROST – Winterspecial!**

NÖ, Schreibeis - Gaisberg, 2024 32,00

### **Gelber Muskateller v. Wohlmuth 2023**

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:***

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

NÖ, Pillersdorf, zierlich, weichmütig und eine Spur Weichsel 34,00

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

NÖ, Pulkautal, fruchtig und zart – burgundig angehaucht 34,00

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

Burgenland, Harmisch – kraftvoller Abgang mit einer Kaffee-Note 42,00

### **Big John v. Scheiblhofer 2023**

Dichtes Violett, Duft nach Karamell, komplex und mit Röstaroma - Eichenflair 45,00

### **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

**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 noch so einiger Schatz vergraben. Einfach erkundigen, Preise auf Anfrage.

Wir wünschen einen schönen Aufenthalt!