

# HOLLERKOCH

## ZUM STARTEN & TEILEN

### BEEF & AVOCADO TATAR

vom XO-beef mit getoastetem offerlbrot  
klein • 15,9 | gross • 19,9 + schwarzer trüffel • 4,5

### WOLFSBARSCHTATAR

mit leche de tigre • 13,9

### ROTE RÜBE & FETA

fetacreme, rote rübe, walnüsse, olivenöl extra vergine  
& pitabrot • 13,5

### RINDERBOUILLON

griessnockerl • 5,9 | frittaten • 5,9

## SALAT & BOWLS

### SALAT MIT ZIEGENKÄSE

warmer ziegenkäse, babyleafsalat, gurke, tomate, walnüsse  
himbeer-honig dressing • 17,9

### ORIENTAL GARDEN vegan

salat mit humus, granatapfelcouscous,  
avocado, 3 falafel & pitabrot • 17,9  
+ extra falafel • 1,9/Stück

### CAESAR SALAD

babyleafsalat, gegrillte hühnerbruststreifen vom steirer huhn,  
croutons & frisch geriebenem grana • 17,5

### BAUERN Salat ZUM TEILEN

schüssel grüner salat mit gemüse & wiener dressing •  
für 2-3 personen • 11,9

## EIN GLASERL ZUM STARTEN

### GIN FIZZ

gin, soda, zitronensaft • 9,9

### BELLINI

mark vom weissen pfirsich, prosecco • 5,9

### PRICKELNDES FRÄULEIN ROSÉ

0,1 • 6,5

### GINGER MINT SPRIZZ (ALKOHOLFREI)

ingwer, tonic, soda • 5,9

## SCHNITZEL & CHAMPAGNER

2 portionen schnitzel vom bio kalb aus der region, in bio-heumilch  
butterschmalz gebacken, mit erdäpfel-vogerlsalat mit kernöl & kürbiskerne  
& 1 flasche "lamiable grand cru" winzer champagner, extra brut  
99,9

## HAUPTSPEISEN

### KRAUTFLECKERL

mit hausgemachten fleckerl • 12,9

### OFENEGARTER MINIHOKKAIDO

mit ziegenkäse & kräuterdip • 15,9

### TRÜFFELPASTA

mit linguine • 17,9

### GEGRILLTER WOLFSBARSCH

auf erbsenpüree & buttermilchsud • 22,9

### BIO-MOULES FRITES

miesmuscheln in weissweinsauce mit pommes • 19,9

### ÜBERBACKENE SCHINKENFLECKERL

mit blattsalat • 14,5

### KALBSBUTTERSCHNITZEL

mit erdäpfelpüree, erbsen, saftl & röstzwiebel • 19,5

### ORIGINAL WIENER SCHNITZEL

vom bio kalb in bio heumilchbutterschmalz gebacken, mit erdäpfel-vogerlsalat  
mit kernöl & kürbiskerne & bio-wildpreiselbeeren • 29,5

### RIB EYE

350g big boss cut mit frittierten erdäpfelschalen &  
trüffelmayo • 39,5

### ROTES THAICURRY (SCHARF)

mit jasminreis  
huhn • 17,9 | tofu • 14,9 vegan

VEGETARISCH

FISCH

FLEISCH

## SIDES & SAUCEN

### HAUSPOMMES

dick & knusprig, mit ketchup • 6 + frisch geriebenem grana • 1,5

### SÜSSKARTOFFEL AUS DER GLUT

mit maldon sea salt • 7,5

### MARKTGEMÜSE

gegrillt & mediterran gewürzt • 6,5

### BIO WILDPREISELBEEREN

2,5

### SWEET CHILI MAYO

2,5

### TRÜFFELMAYO

2,5

### CHIMICHURRIE

perfekt zu steak & fisch • 3

## SÜSSES

### FUDGY SCHOKOBROWNIE

mit vanilleeis • 8,5

### SCHOKOMOUSSE

von dunkler schokolade mit himbeer sorbet • 7,9

### TOPFEN-CHEESECAKE

mit warmem hollerkoch • 8,5

### HOLLERKOCH KRAPPEN

frisch gebacken auf warmem hollerkoch & mit  
joghurt-topfen creme • 8,9

## UNSER LIEBLINGSCHAMPAGNER

auf nur 6ha rebfläche produziert die familie lamiable besten grand cru  
champagner - exklusiv bei uns erhältlich

### EXTRA BRUT

trocken mit super zug am gaumen 0,75 • 59

### ROSÉ

blumig & mit viel frucht 0,75 • 65

für zu hause im gassenverkauf um EUR 40,00