

HOLLERKOCH

ZUM STARTEN & TEILEN

BEEF & AVOCADO TATAR

mit getoastetem offerlbrot
klein • 15,9 | gross • 19,9 + kaviar selection black label • 12,5

WOLFSBARSCHTATAR

mit leche de tigre & noriblatt chips • 14,9

ROTE RÜBE & FETA

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

RINDERBOUILLON

griessnockerl • 6,9 | frittaten • 6,9

SALAT & BOWLS

SALAT MIT ZIEGENKÄSE

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

ORIENTAL GARDEN vegan

salat mit humus, granatapfelcouscous, tahini,
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

SIDES & SAUCEN

BIO HAUSPOMMES

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

SÜSSKARTOFFEL AUS DER GLUT

mit maldon sea salt • 7,5

SÜSSKARTOFFEL POMMES

mit ketchup • 7

MARKTGEMÜSE

gegrillt & mediterran gewürzt • 6,5

HAUSGEMACHTE SAUCEN

sweet chili mayo | trüffelmayo • 1,9

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

*Unser Kaviar ist ein perfekter Begleiter zu fast all unseren Speisen
Oder einfach zum pur genießen . . .*

AKI STÖR KAVIAR SELECTION BLACK LABEL 100G • 79

HAUPTSPEISEN

BÄRLAUCH-KÄSE SPÄTZLE

mit gereiftem bergkäse • 14,9

BÄRLAUCHRISOTTO

gratiniertem ziegenkäse • 16,9 | gegrilltem wolfsbarsch • 22,9

TRÜFFELPASTA

mit linguine • 18,9 für zwei zum teilen • 36
+ flasche champagner für nur • 49

GEGRILLTER WOLFSBARSCH

auf erbsenpüree & buttermilchsud • 22,9

MOULES FRITES

miesmuscheln in weissweinsauce mit pommes • 19,9
für zwei im Terracotta Topf • 37,5

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



#hollerKoch

SÜSSES

FUDGY SCHOKOBROWNIE

mit vanilleeis • 8,5

SCHOKOMOUSSE

von dunkler schokolade mit himbeer sorbet • 8,5

TOPFEN-CHEESECAKE

mit warmem hollerkoch • 8,5

HOLLERKOCH KRAPPEN

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

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

EIN FLASCHERL ZUM GENIESSEN

*entdecke all unsere weine, spezialitäten & gereiften tropfen ab seite 8 in unserer getränkekarte
zu jeder flasche wein ein vöslauer 0,75 kostenlos*

LAMIABLE EXTRA BRUT „GRAND CRU“

trocken mit super zug am gaumen 0,75 • 59 auf nur 6ha
rebläche produziert die
familie lamiable

LAMIABLE ROSÉ

blumig & mit viel frucht 0,75 • 65 besten grand cru champagner
zum fairsten preis exklusiv bei
uns erhältlich

WIENER GEMISCHTER SATZ

mayer am pfarrplatz, döbling/wien (2023) 0,75 • 29

GRÜNER VELTLINER FEDERSPIEL "KREUTLES"

knoll, unter-loiben/wachau (2022) 0,75 • 59

BLAUFRÄNKISCH „ALTE REBEN“

ernst, deutschkreuz/mittelburgenland (2021) 0,75 • 39