

HOLLERS Steakhaus

Steaks, Exoten & Außergewöhnliches



HOLLERS



Steakhaus

Lieber Gast!

Liebe geht bekanntlich durch den Magen und für viele gleicht Essen schon fast einem sinnlichen Erlebnis. Doch so unterschiedlich wie die Speisen sind, so unterschiedlich sind auch die Geschmäcker.

Diesem Umstand tragen wir im Hollers Steakhaus Rechnung. Egal, ob es Sie nach einem guten Steak lüstet, Sie Exotisches wie Insekten, Schlange oder Zebra kosten möchten oder doch lieber vegetarische Küche bevorzugen, bei uns finden sie für jeden Gusto genau das Richtige.

Wir verwenden nur die besten Zutaten und bereiten diese mit viel Liebe zu. Dazu empfehlen wir Ihnen auf Wunsch delikate Weine aus aller Welt und erlesene Whiskysorten.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit und schönen Aufenthalt im Hollers Steakhaus.

Ihr Hollers Steakhaus-Team

APERITIF

Campari Soda Orange	€ 5,90	Henkel trocken 0,7	€ 29,00
Uhudler Spritz	€ 4,80	Prosecco 0,1	€ 4,50
Aperol Spritz	€ 6,90	Prosecco Holunder 0,1	€ 4,70
Hugo	€ 6,90	Gin Tonic (<i>Tanqueray No.10</i>)	€ 8,50
Pfiff Bier	€ 2,90		
Martini trocken	€ 6,90		

VORSPEISEN · STARTERS

Alle Vorspeisen werden mit Butter & Knoblauchbaguette serviert!

KALT:		WARM:	
Beef Tartare	€ 13,90	Prosciutto Datteln	€ 12,50
Carpaccio vom Rind	€ 13,90	Riesengarnelen 8/12 gebraten	€ 12,50
Oktopus Salat	€ 15,90	Styrian Prärie Oysters (<i>Stierhoden</i>)	€ 12,50

SUPPEN · SOUPS

Kräftige Rindsuppe <i>mit Leberknödel</i>	€ 4,50	Kokos-Currycremesuppe <i>mit Scampi</i>	€ 7,50
Kräftige Rindsuppe <i>mit Frittäten</i>	€ 4,50		

FINGERFOOD

Onion Rings <i>mit Sour Cream</i>	€ 8,50	Buffalo BBQ Chicken Wings	€ 9,20
Hot Chili Poppers <i>mit Sour Cream</i>	€ 8,50	Mozzarella Sticks <i>mit Sour Cream</i>	€ 8,50
Knoblauchbaguette	€ 2,60	Frühlingsrolle <i>mit Chili Sauce</i>	€ 8,50

SALATE · SALAD

Hühnerstreifen gebacken <i>auf Blattsalat mit Sour Cream</i>	€ 12,80
Hühnerstreifen gegrillt <i>auf Blattsalat mit Sour Cream</i>	€ 12,80
Steakstreifen gegrillt <i>auf Blattsalat mit Sour Cream</i>	€ 14,20
Scampi gegrillt <i>auf Blattsalat mit Sour Cream</i>	€ 14,20

SCAMPI VOM GRILL

RIESENGARNELN

mit Kräuterbutter, serviert mit Knoblauchbaguette

Scampi 8/12	250g	€ 27,50
Scampi 8/12	500g	€ 48,50
Scampi 8/12	1000g	€ 91,00

FISCHE · SEAFOOD

Gebackene Tintenfische € 15,90
mit Sour Cream und grünem Salat

Goldbrasse Filets gegrillt € 17,40
mit Kräuterbutter, Grillgemüse und Basmatireis

Scampi € 26,20
in cremiger Currysauce mit Basmatireis

Gegrillter Oktopus € 26,20
mit mediterranem Gemüse und Basmatireis

HOLLERS RIBS

Klassik Ribs € 21,90
mit Pommes Frites, Maiskolben und Sour Cream

BBQ Ribs € 21,90
mit Pommes Frites, Maiskolben und Sour Cream

Chili Ribs € 21,90
mit Pommes Frites, Maiskolben und Sour Cream

SIDEORDERS

PIMP YOUR BURGER & RIBS

Spiegelei	€ 1,60	Zwiebeln	€ 1,60	Salsa Mexicana	€ 2,50
Bacon	€ 2,50	Thai Chilis	€ 2,00	Cocktailsauce	€ 2,50
Cheddar	€ 1,40	Grana Padano	€ 1,60	Majonäse	€ 2,50
Scharfe Jalapeños	€ 2,00	Ketchup	€ 2,00		

HOLLERS BURGER

Auf Wunsch auch mit glutenfreiem Burger Bun möglich!

Veggie Burger	€ 17,90	Insect Burger	€ 22,90
<i>mit Pommes Frites, Eisbergsalat, Tomate, Essiggurkerl, Cheddar, Zwiebeln</i>		<i>Insect-Patty mit Pommes Frites, Eisbergsalat, Tomate, Essiggurkerl, Cheddar, Zwiebeln</i>	
Fisch Burger	€ 17,90	Bison Burger	€ 21,90
<i>Fisch-Patty gebacken mit Pommes Frites, Eisbergsalat, Tomate, Zwiebeln</i>		<i>Bison-Patty mit Pommes Frites, Eisbergsalat, Tomate, Essiggurkerl, Cheddar, Zwiebeln</i>	
Chicken Burger	€ 17,90	Känguru Burger	€ 21,90
<i>Hühnerbrust mit Pommes Frites, Eisbergsalat, Tomate, Essiggurkerl, Cheddar, Zwiebeln</i>		<i>Känguru-Patty mit Pommes Frites, Eisbergsalat, Tomate, Essiggurkerl, Cheddar, Zwiebeln</i>	
Pulled Pork Burger	€ 17,90	Krokodil Burger	€ 21,90
<i>gezupfter Schweineschopf mit Pommes Frites, Essiggurkerl, Cheddar, Zwiebeln</i>		<i>Krokodil-Patty mit Pommes Frites, Eisbergsalat, Tomate, Essiggurkerl, Cheddar, Zwiebeln</i>	
Beef Burger	€ 17,90	Zebra Burger	€ 21,90
<i>Rindfleisch-Patty mit Pommes Frites, Eisbergsalat, Tomate, Essiggurkerl, Cheddar, Zwiebeln</i>		<i>Zebra-Patty mit Pommes Frites, Eisbergsalat, Tomate, Essiggurkerl, Cheddar, Zwiebeln</i>	
Hollers XXL Beef Burger	€ 26,90	Schlangen Burger	€ 26,90
<i>(ca. 500g) + 2 Dip Saucen: Ketchup & Sour Cream, Beef-Patty mit Pommes Frites, Eisbergsalat, Tomate, Essiggurkerl, Cheddar, Zwiebeln</i>		<i>Phyton-Patty mit Pommes Frites, Eisbergsalat, Tomate, Essiggurkerl, Cheddar, Zwiebeln</i>	

SIDEORDERS

PIMP YOUR BURGER & RIBS

Grillsaucen kalt

BBQ-Sauce	€ 2,50	Sour Cream	€ 2,50	Sweet Chili Sauce	€ 2,50
Cocktailsauce	€ 2,50	Süß-sauer Sauce	€ 2,50	Tomato Relish	€ 2,50
Majonäse	€ 2,50	Senf, Ketchup	€ 2,00		
Kräuterbutter	€ 3,00	Salsa Mexicana	€ 2,50		

Grillsaucen warm

Grüne Pfeffersauce	€ 3,00	Gorgonzolasauce	€ 3,00	Zwiebelsauce	€ 3,00
--------------------	--------	-----------------	--------	--------------	--------

PREMIUM STEAKS

TENDERLOIN FILETSTEAK

Das wertvollste Stück vom Rind,
besonders zart und ohne Fett.

150g	€ 22,90
200g	€ 29,90
300g	€ 44,80
400g	€ 58,00
600g	€ 84,00
800g	€ 98,00
1000g	€ 110,00

RIB EYE STEAK

Aus dem mageren Kern der Hochrippe
mit dem typischen Fettauge.

250g	€ 29,90
300g	€ 35,80
400g	€ 47,80
600g	€ 71,00
800g	€ 93,90
1000g	€ 105,00

GARSTUFEN

- 1-RARE (BLUTIG) 45-50 °C
- 2-MEDIUM RARE (ENGLISCH) 50-54 °C
- 3-MEDIUM (ROSA) 54-56 °C
- 4-MEDIUM WELL (HALBROSA) 56-60 °C
- 5-WELL DONE (DURCHGEBRÄTEN) 60-65 °C



SIDEORDERS

PIMP YOUR STEAK

Speckdattel <i>pro Stück</i>	€ 3,00	Bacon	€ 2,50
Scampi gebraten <i>pro Stück</i>	€ 3,90	Stierhoden <i>gebraten</i>	€ 2,90
Scharfe Jalapeños	€ 2,00	Spiegelei	€ 1,50

GEMÜSE

Grillgemüse	€ 4,90	Speckfisolen	€ 4,70
Maiskolben <i>gegrillt</i>	€ 4,90	Hot Chilibeans	€ 4,70
Cremechampignons	€ 4,90	Thai Chilis frisch	€ 2,00
Röstzwiebeln	€ 1,60	Karamellisierte Zwiebel	€ 2,00

KARTOFFELN & REIS

Pommes Frites	€ 3,70	Potato Dippers Wedges	€ 3,70
Sweet Potato Fries	€ 3,70	Ofenkartoffel <i>mit Sour Cream</i>	€ 4,90
Basmatireis	€ 3,90	Vegetable Fries <i>mit Sour Cream</i>	€ 4,90

THE FAVORITES

Beef & Gambos <i>200g Filetsteak und Riesengarnelen mit Pommes Frites</i>	€ 39,90	Beef Rucola & Balsamico <i>200g Filetsteak und Rucola mit Pommes Frites und Grana Padano</i>	€ 33,90
Beef & Styrian Prärie Oysters <i>200g Filetsteak mit Pommes Frites und Stierhoden</i>	€ 34,90	Gaucha Steak & Hot Chilibeans <i>250g Rib Eye Steak mit Ofenkartoffel und scharfen Chilibohnen</i>	€ 33,90

THE BIG ONE DRY AGED BEEF

T-Bone (ca. 500g) <i>Saftiges Roastbeef mit zartem Filet getrennt durch den T-Knochen</i>	€ 49,50	Porterhouse (ca. 1000g) <i>Saftiges Dry Aged Beef Roastbeef mit zartem Filet getrennt durch den T-Knochen</i>	€ 98,00
Tomahawk (ca. 600g) <i>Dry Aged Beef</i>	€ 61,20	Tomahawk (ca. 1100g) <i>Dry Aged Beef</i>	€ 99,00
		Bison Tomahawk (ca. 1000g)	€ 99,00

Der besondere Steak Cut stammt aus dem vorderen Rücken, zwischen der achten und zwölften Rippe und wird daher häufig auch als Tomahawk Rib Eye bezeichnet.

SALAT & CO

Tomaten-Rucola Salat	€ 5,50	Grüner Salat	€ 4,30
Gemischter Salat	€ 4,30	Knoblauchbaguette	€ 2,60
Gemischter Salat groß	€ 6,50		

GRILLSAUCEN KALT

BBQ-Sauce	€ 2,50	Cocktailsauce	€ 2,50
Sour Cream	€ 2,50	Majonäse	€ 2,50
Süß-saure Sauce	€ 2,50	Senf, Ketchup	€ 2,00
Salsa Mexicana	€ 2,50	Kräuterbutter	€ 3,00
Sweet Chili Sauce	€ 2,50	Tomato Relish	€ 2,50

GRILLSAUCEN WARM

Grüne Pfeffersauce	€ 3,00	Gorgonzolasauce	€ 3,00
Zwiebelsauce	€ 3,00		

HOLLERS

TRADITIONELL & INTERNATIONAL

Gebackenes Hühnerschnitzel € 14,90 <i>mit gemischtem Salat</i>	Zwiebelrostbraten € 19,60 <i>mit Röstzwiebeln & Bratkartoffeln</i>
Gegrillte Hühnerbrust € 17,50 <i>mit Maiskolben & Potato Wedges</i>	Gorgonzola-Beef Pot € 19,80 <i>gegrillte Steakstreifen mit Gorgonzolasauce & Spinatnudeln</i>
Pepper Beef Pot € 19,80 <i>Gegrillte Rinderfiletstreifen mit Pfeffersauce & Spinatnudeln</i>	Leberpfandl € 14,50 <i>mit Speck, Zwiebeln & Petersilienkartoffeln</i>

EXOTICS

Bison Steak, ca. 200g € 38,90	Zebra Steak, ca. 200g € 38,40
Känguru Steak, ca. 200g € 35,50	Krokodil Steak, ca. 200g € 38,40
Straußen Steak, ca. 200g € 38,20	Rentier Steak, ca. 200g € 38,40
Kamelragout € 25,50 <i>mit Preiselbeeren und Basmatireis</i>	Würziger Schlangentopf € 49,50 <i>mit Python, Gemüse, Zitronengras, Thai-Chili, Kokosmilch und Basmatireis</i>
Duroc Schwein Tomahawk € 19,90 <i>ca. 300g</i>	



GARSTUFEN

1-RARE (BLUTIG) 45-50 °C

2-MEDIUM RARE (ENGLISCH) 50-54 °C

3-MEDIUM (ROSA) 54-56 °C

4-MEDIUM WELL (HALBROSA) 56-60 °C

5-WELL DONE (DURCHGEBRATEN) 60-65 °C

INSECTS & CO

Insektensalat - knusprig & nussig € 16,90 <i>geröstete Heuschrecken, Grillen und Mehlwürmer auf Blattsalate mit fruchtigem Balsamico und Erdnußöl</i>
Snack Insekt € 17,90 <i>geröstete Heuschrecken, Grillen, Mehlwürmer, Zophobas mit verschiedenen Dipsaucen</i>
Heuschrecke pro Stück € 3,30

HOLLERS

DESSERTS

Marmeladepalatschinke <i>pro Stück</i>	€ 2,60
Nougat-Nusspalatschinke <i>mit Schlagobers, pro Stück</i>	€ 3,80
Raffaello Palatschinke <i>gefüllt mit weißer Schokolade und Kokos-Mandelstreußl mit Schlagobers, pro Stück</i>	€ 4,20
Hollers Cheesecake <i>mit Vanilleeis, Karamellsauce und Schlagobers</i>	€ 7,90
Hollers Apple Pie <i>mit Vanilleeis, Eierlikör und Schlagobers</i>	€ 7,90
Schokolade kalt & warm <i>Geeistes Schokolademousse und Schokoladekuchen mit Schlagobers</i>	€ 7,90
Eismarillenknödel <i>mit Marillenröster und Schlagobers, pro Stück</i>	€ 5,50

SÜSSES AUS DER INSEKTENKÜCHE

Schokoladen- Mehlwurm Kuchen <i>mit Mangoeis und Schlagobers</i>	€ 7,90
Geröstete Insekten <i>(Grillen, Mehlwürmer, Heuschrecken, Zophobas) mit Mangoeis, Schlagobers und Karamellsauce</i>	€ 7,90
Insektenlollis <i>pro Stück</i>	€ 7,50

PIMP YOUR SWEETS

Kugel Vanilleeis	€ 2,00
Kugel Mangoeis	€ 2,00
Kugel Schokolade-Mousse	€ 2,60

GETRÄNKE

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Pepsi Cola, Pepsi Max	0,33l	€ 3,90	Vöslauer <i>prickelnd</i> ohne	0,33l	€ 3,20
Fanta, Almdudler	0,33l	€ 3,90	Vöslauer <i>prickelnd</i> ohne	0,75l	€ 6,60
Cappy, Apfelsaft	0,25l	€ 3,60	Sodawasser	0,25l	€ 1,80
Traubensaft	0,25l	€ 3,60	Soda Zitron	0,25l	€ 2,50
Limonaden <i>gespritzt</i>	0,25l	€ 2,80	Trinkwasser	0,25l	€ 0,80
Limonaden	0,25l	€ 2,10	Red Bull	0,25l	€ 4,50
<i>mit Trinkwasser gespritzt</i>					
Rauch Eistee			Schweppes		
Zitron Pfirsich	0,33l	€ 3,90	Tonic Bitter Lemon Ginger Ale	0,20l	€ 3,90
Rauch Fruchtsäfte					
Marille Johannisbeere	0,20l	€ 3,90			

FRISCH GEZAPFTES BIER

Murauer Steirergold	0,30l	€ 3,90
	0,50l	€ 4,90
Radler	0,25l	€ 3,90
	0,50l	€ 3,90

FLASCHENBIER

Puntigamer	0,50l	€ 4,90
Null Komma Josef	0,50l	€ 4,90
Ottakringer dunkel	0,50l	€ 4,90
Paulaner Hefe naturtrüb	0,50l	€ 5,20
Paulaner Alkoholfrei	0,50l	€ 5,20

FRUCHTIG & SPRITZIG

Spritzer weiß	0,25l	€ 3,90	Spritzer rot	0,25l	€ 3,90
Apfelmost herb	0,25l	€ 3,60	Apfelmost herb gespritzt	0,25l	€ 3,40

BITTERS

Averna Fernet Branca Jägermeister Ramazotti	2cl	€ 4,20
---------------------------------------------------	-----	--------

KAFFEE SPEZIALITÄTEN

Kleiner Brauner Mocca	€ 2,50	Baileys Latte	€ 5,80
Großer Brauner Mocca	€ 3,90	Irish Coffee	€ 6,90
Melange Verlängerter Brauner	€ 3,50	Heiße Schokolade	€ 3,50
Capuccino Cafe Latte	€ 3,70	<i>mit Milchschaum</i>	

TEE IM KÄNNCHEN

Früchtetee Schwarztee Grüntee Kräutertee Pfefferminze	€ 3,70
---------------------------------------------------------------	--------

WEINE

WEISSWEINE

LEICHT UND FRUCHTBETONT

	1/8l	0,75l
Welschriesling Südsteiermark <i>Weingut Walter Skoff – Gamlitz / Südsteiermark</i>	€ 4,60	€ 27,60
Gelber Muskateller <i>Weingut Primus – Spielfeld / Südsteiermark</i>	€ 4,60	€ 27,60
Sauvignon Blanc Klassik <i>Weingut Primus – Spielfeld / Südsteiermark</i>	€ 4,80	€ 28,80
Chardonnay MO/TH <i>Weingut Erich & Walter Polz – Spielfeld / Südsteiermark</i>	€ 5,40	€ 32,00

ROTWEINE

FRUCHTBETONT UND WÜRZIG

	1/8l	0,75l
Schilcher Klassik DAC (BW) <i>Weingut Lazarus – Langegg / Weststeiermark</i>	€ 3,90	€ 23,40
Uhudler Rose <i>Weingut Kowald – Loipersdorf / Südoststeiermark</i>	€ 3,90	€ 23,40
Zweigelt Klassik <i>Weingut Gager – Deutschkreutz / Mittelburgenland</i>	€ 5,10	€ 30,60
Heideboden rot (ZW, BF, ME, SL) <i>Weingut Hans & Anita Nittnaus – Gols / Neusiedlersee</i>	€ 5,30	€ 31,80

KRÄFTIG UND INTENSIV

Taranis (ZW, BF, CS, SL) <i>Weingut Welkovits – Zagersdorf / Neusiedlersee-Hügelland</i>	€ 5,40	€ 32,00
Blaifränkisch Zagersdorfer „Johannes“ (BF) <i>Weingut Welkovits – Zagersdorf / Neusiedlersee-Hügelland</i>	€ 5,40	€ 32,00
Koonuga Hill Shiraz (CS) <i>Weingut Penfolds – Südastralien</i>	€ 5,40	€ 32,00
Rioja Reserva DOC Marques de Riscal (TE, GR) <i>Weingut Marques de Riscal – Rioja/Spanien</i>	€ 6,10	€ 37,20

AUSSERGEWÖHNLICHES

19 Crimes The Banished (CS, ME, SY) <i>Weingut 19 Crimes Wines – Südostaustralien</i>		€ 41,00
Clos Mogador Gratallops Priorat DOP (GA, CA, SY, CS) <i>Weingut Clos Mogador – Priorat/Spanien</i> <i>Einer der besten Weine Spaniens! Sehr kräftig, trotzdem hochelegant und ein wahrhaftes Genusserebnis für würdige Anlässe.</i>		€ 145,00
Batonnage (BF, CS, ME) <i>Weingut Scheiblhofer - Burgenland</i> <i>Falstaff: Erster österreichischer Rotwein mit 100/100 Punkte.</i>		€ 229,00

SCHAUMWEINE

PROSECCO

Prosecco	0,1 € 4,50	0,71 € 31,50
----------	---------------	-----------------

SEKT

Henkel trocken	0,71 € 29,00
----------------	-----------------

SCHNÄPSE & EDELBRÄNDE

	2cl
Hollers Marillenbrand	€ 4,50
Hollers Zwetschkenbrand	€ 4,50
Hollers Williams Birnenbrand	€ 4,50
Hollers Zirbensch snaps	€ 4,50
Hollers Nuss schnaps	€ 4,50
Hollers Beerenschnaps	€ 4,50
Hollers Zigarrenbrand	€ 6,20
Grappa	€ 4,50

LIKÖRE

	2cl
Hollers Marillenlikör	€ 4,50
Hollers Weichsellikör	€ 4,50
Baileys	€ 4,50
Eierlikör	€ 4,50

REBSORTEN ABKÜRZUNGEN:
BW Blauer Wildbacher (Schilcher)
ZW Zweigelt
BF Blaufränkisch

ME Merlot
SL St. Laurent
CS Cabernet Sauvignon
SY Shyras

GA Garnatxa
CA Carinyena
TE Tempranillo
GR Graciano

WHISKY

SCHOTTLAND

Ballentine's <i>Blended Scotch, 40% vol.</i>	2cl € 4,60	Oban <i>Highland Single Malt, 10yo, 43% vol.</i>	2cl € 5,60
Dimple <i>Blended Scotch, 40% vol.</i>	€ 4,90	Highland Park Single Malt <i>Highland Single Malt, Oloroso Sherry Cask Finish, 10yo, 46% vol.</i>	€ 5,70
Chivas Regal <i>Blended Scotch, 12yo, 40% vol.</i>	€ 4,90	Lagavulin <i>Islay Single Malt, 16yo, 43% vol.</i>	€ 5,90
Auchentoshan <i>Lowland Single Malt, 12yo, 40% vol.</i>	€ 5,10	Ardbeg Corryvreckan <i>Islay Single Malt, 57,1% vol. (cask strength)</i>	€ 6,10
Springbank 1997 <i>Campeltwon Single Malt, 10yo, 46% vol. (cask strength)</i>	€ 5,90		

JAPAN

The Chita <i>Single Grain Japanese Whisky Reserve, 43% vol.</i>	2cl € 7,20	Hibiki <i>Suntori Hibiki Blended Japanese Whisky, 43% vol.</i>	2cl € 7,20
---------------------------------------------------------------------------	---------------	--------------------------------------------------------------------------	---------------

IRISCHER WHISKEY

Tullamore Dew <i>Blended Malt, 12yo, 40% vol.</i>	2cl € 4,60	Redbreast Irish Whisky <i>Single Potstill, 12yo, 46% vol.</i>	2cl € 5,60
Jameson 1780 <i>Blended Malt, 12yo, 40% vol.</i>	€ 4,70		

AMERIKANISCHER WHISKEY

Jim Beam <i>White Kentucky Straight Bourbon, 40% vol.</i>	2cl € 4,60	Jack Daniel's <i>Tennessee Whiskey, 40% vol.</i>	2cl € 4,60
Four Roses <i>Kentucky Straight Bourbon, 40% vol.</i>	€ 4,60	Wild Turkey <i>Kentucky Straight Bourbon Rye, 40% vol.</i>	€ 4,60

KANADA

Canadian Club <i>Barrel Blended, 6yo, 40% vol.</i>	2cl € 4,60
--------------------------------------------------------------	---------------

COGNAC, BRANDY & CO

COGNAC (FRANKREICH)

	2cl
Hennessy V.S.O.P <i>Fine de Cognac, 40% vol.</i>	€ 4,90
Camus V.S.O.P <i>Camus, 40% vol.</i>	€ 4,90
Otard V.S.O.P <i>Otard, 40% vol.</i>	€ 4,90
Remy Martin V.S.O.P <i>Remy Martin, 40% vol.</i>	€ 5,20
Chabasse Cognac XO <i>Chabasse, 18-20 Jahre, 40% vol.</i>	€ 7,20

BRANDY (SPANIEN)

	2cl
Lepanto <i>Brandy de Jerez Solera Gran Reserva, 36% vol.</i>	€ 4,90
Conde de Osborne <i>Brandy de Jerez, 40,5% vol.</i>	€ 4,50

RUM

	2cl
Ron Zacapa Centenario Solera Grand Reserva <i>Guatemala, 23yo, 40% vol.</i>	€ 6,50
Ron Bermudez Aniversario <i>Dominikanische Republik, 12yo, 40% vol.</i>	€ 5,90
Bumbu <i>Barbados, 12Yo, 40% vol.</i>	€ 5,90
Bumbu XO <i>Barbados, 12Yo, 40% vol.</i>	€ 6,50
Bumbu Cream <i>Barbados, 15% vol.</i>	€ 5,50

VODKA

	2cl
Beluga Noble Vodka <i>Mariinsk Distillery, 40% vol.</i>	€ 6,50
Stolichnaya Elit <i>Russland, 40% vol.</i>	€ 6,50
Eivie <i>Austrian Premium Vodka. 40 % vol.</i>	€ 5,70

HOLLERS



Steakhaus

Lieber Gast!

Ganz gleich, für welche Gerichte Sie sich entschieden haben, für uns steht Ihre Zufriedenheit stets an oberster Stelle. Denn wir möchten Ihnen eine angenehme Auszeit im Hollers Steakhaus gönnen und Sie verwöhnen - sei es mit unserer Küche oder unserem Service. Kommen Sie mit Ihrer Familie, Ihren Freunden, Kollegen und Geschäftspartnern und verbringen Sie angenehme Stunden im Hollers Steakhaus.

Wenn Sie sich bei uns wohlfühlen, empfehlen Sie uns weiter!
Wir freuen uns, Sie bald wieder bei uns begrüßen zu dürfen!

Also, bis bald!
Danke für Ihren Besuch!

Ihr Hollers Steakhaus-Team





Find us on
Facebook



Bewertung

Telefon: 0 26 22 / 280 17
office@hollers.at | www.hollers.at
Nikolaus August Ottostraße 3, 2700 Wiener Neustadt

Montag bis Samstag: 11 Uhr bis 23 Uhr (Küche: 11 bis 21 Uhr),
Sonntag: RUHETAG