

Speisekarte



Liebe Gäste,

wir begrüßen Sie sehr herzlich in unseren Hollerhöfen und freuen uns, dass Sie bei uns sind.

Sollten Sie Fragen, Wünsche oder Anregungen haben, so sind wir jederzeit gerne für Sie da.



Ob Holunder, Holler, Holder oder Fliegenbeerbusch: Die Pflanze mit den weißen Blüten und dunkelroten Beeren hat nicht nur viele Namen, sondern entfaltet auch zahlreiche positive Wirkungen hinsichtlich der Gesundheit. Als wertvolle Heilpflanze wurde der Holunder schon in der Antike geschätzt, seine Blätter und Blüten dienten gar als Schutz vor Hexerei und bösem Zauber. Der Holunder wächst und gedeiht zahlreich in Waldeck und gab den Hollerhöfen ihren Namen. Auf unserer eigens angelegten Holunderwiese, unweit vom Schloßberg, pflücken wir die zarten Blüten und Beeren sorgfältig von Hand, bevor sie zu köstlichen Produkten verarbeitet werden, wie etwa Holunder Secco, Holunder Balsamico oder der Ginholla, ein Gin-Holunderblütenlikör. Auch in unserer Speisekarte finden Sie Facetten des Holunders.



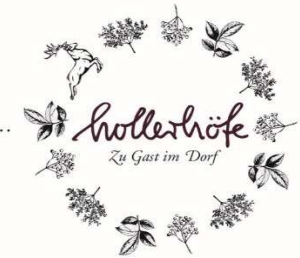
Vorspeisen & Suppen

		HP Zuschlag
Tatar mit pochiertem Ei & Olivenölchip	11,50 €	6,- €
Caprese-Salat mit Basilikum und Holunder-Balsamico-Dressing	6,90 €	2,- €
Rinderkraftbrühe mit Flädle und frischem Gemüse	4,50 €	
Kartoffelsuppe mit Speckcroutons	4,50 €	
Gazpacho (Vegan)	4,50 €	
Bärlauch-Kartoffel-Süppchen (Vegan)	4,50 €	
Glasnudelsalat	4,00 €	
Tagessuppe	3,50 €	



Der schwarze Holunder hat schon seit alters her eine mythologische Bedeutung. So glaubten die Germanen, dass im Hollerstrauch die Schutzgöttin Holda wohnte. Sie pflanzten den Strauch vor Häuser und Scheunen und hofften, dass Holda Hexen und böse Zauberer abwehrte. Auch Blitz und Feuer sollte der Holunderbusch fern halten. Die Gebrüder Grimm ließen die germanische Gottheit in ihrem Märchen "Frau Holle" wieder aufleben.

Auch als Heilpflanze ist schwarzer Holunder schon lange bekannt. Hippokrates, Arzt im antiken Griechenland, empfahl den Strauch als wassertreibendes Mittel. Erst viel später, etwa im 18. Jahrhundert, setzten Heilkundige den Holunder bei Fieber und Atemwegsinfekten ein. Daneben spielt er in der Küche eine Rolle: In Form von "Hollerkücherl", Sirup oder Holunderbeerensaft.



Hauptgänge

		HP Zuschlag
Hollerburger mit Hollerchutney, Pink Bun und regionalem Beefpatty und Süßkartoffelpommes Wahlweise auch als Veganer Saitanburger	13,80 €	3,- €
Roastbeef vom Oberpfälzer Fleckvieh, rosa gebraten, mit Bratkartoffeln und Rostzwiebeln	24,80 €	14,- €
Biersteak mit Pommes Frites oder Kartoffelecken	10,50 €	
Cordon Bleu (Grand) mit Beilagensalat	13,90 €	3,10 €
Forelle „Müllerin Art“ mit Beilagensalat	13,80 €	3,- €
Saibling aus dem Ofen mit Kartoffel-Gurkensalat	17,80 €	6,- €
Spaghetti Bolognese	9,50 €	



Schwarzer Holunder (Sambucus nigra) ist ein Strauch, der drei bis sieben Meter in die Höherwächst. Die junge Rinde des Stamms ist anfangs braun gefärbt und wird mit zunehmendem Alter graubraun. Die gegenständigen Blätter sind gestielt, unpaarig gefiedert und unregelmäßig gesägt. Die kleinen gelblich-weißen Blüten besitzen gelbe Staubbeutel, duften stark und ordnen sich in großen schirmförmigen Trugdolden an. Die Frucht glänzt schwarzviolett, sieht kugelig aus und ist eine Beere. Schwarzer Holunder gehört zu den Geißblattgewächsen (Caprifoliaceae) und blüht zwischen Juni und Juli. Er kommt fast in ganz Europa sowie in Kleinasien vor und wächst vor allem in Auwäldern und Gebüsch.

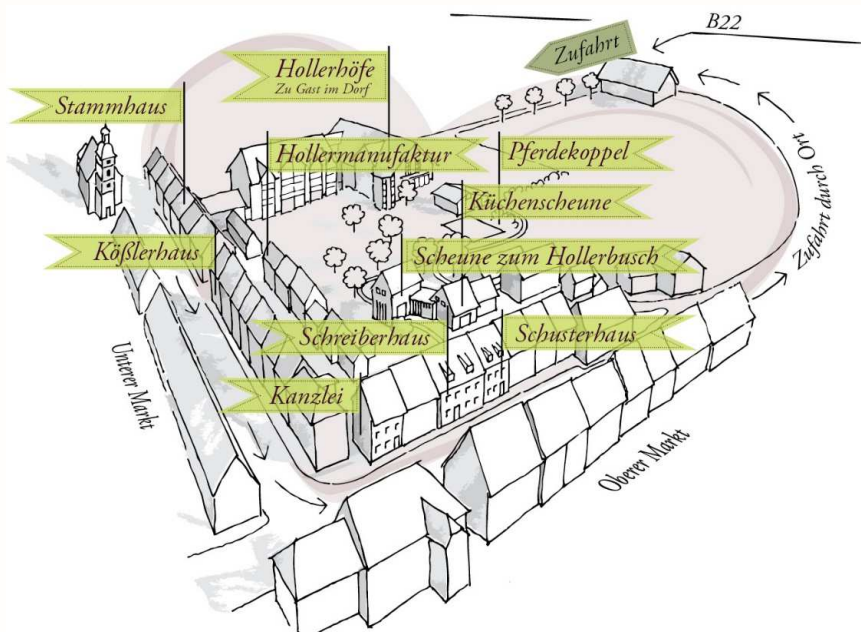


Hauptgänge

		HP Zuschlag
Tagliatelle in Sherry-Rahmsauce mit Pilzen	11,50 €	
Glasnudelsalat (Vegan)	7,50 €	
Wahlweise mit		
Garnelen	5,50 €	2,50 €
Hähnchenbruststreifen	2,50 €	
Spaghetti Ratatouille (Vegan)	9,50 €	
Salatteller der Saison (Vegan)	7,50 €	
Wahlweise mit		
Hähnchenbruststreifen	2,50 €	
Speck	1,50 €	
Paniertem Feta	2,50 €	
Garnelen	5,50 €	2,50 €
Blumenkohl Curry mit Erbsen (Vegan)	8,50 €	



Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit und eine wunderschöne Zeit in unserem Dorf!



Dessert

Schokoladenkuchen mit Vanilleeis	5,50 €
Grießflammerie mit Holundermark-Gröstl	4,90 €
Crêpes	
mit Holundermarmelade	4,50 €
mit Erdbeermarmelade	4,50 €
Zimt & Zucker	3,50 €