

MONDAY

BURGER CLUB

CLUB

Jeden Montag grillen wir für Euch Burger vom Angus und Wagyu Rind, sowie Tenderloin vom Schneeberglandrind, alles aus österreichischer Zucht.

Um optimale Frische und Qualität garantieren zu können, gibt es diese Burger in begrenzter Stückzahl und exklusiv montags.

Die **Angus Rinder** weiden im Burgenland im Naturschutzgebiet Waasen und in Markt Allhau. Im Waasen können sie ganzes Jahr je nach Belieben in der freien Natur leben beziehungsweise in Markt Allhau im Freiluftstall. Saftige Wiesen sorgen für zufriedene Tiere, die dann je nach Bedarf und Nachfrage geschlachtet werden. Das Fleisch ist zart und von höchster Qualität.

Das **Wagyu-Rind** ist eine Rinderrasse japanischen Ursprungs und das teuerste Hausrind der Welt. Es ist als Kōbe-Rind sehr bekannt, was insofern eine nicht ganz richtige Bezeichnung ist, da nur das Fleisch der Wagyu-Rinder, die in der japanischen Region Kōbe geboren, aufgezogen, gemästet und geschlachtet wurden, die Bezeichnung Kobe tragen darf. Das Fleisch unserer Wagyu Burger stammt aus dem Mostviertel in Niederösterreich.

Das **Schneebergland Rind** stammt aus Mutterkuhbetrieben aus dem südlichen Niederösterreich von der Buckligen Welt bis hin zum Fuße des Schneeberges. Unter natürlichen Haltungsbedingungen wachsen die Kälber im Laufstall neben ihrer Mutter und im Sommer auf Almen und Wiesen heran. Sie wachsen auf mit der Milch der Mutterkuh, mit duftendem Heu, Getreide, Kräuter und Gräsern. Wir grillen das edelste Stück des Schneebergland Rindes: den Lungenbraten, auch **Tenderloin** genannt.

Das **Mangalitzaschwein** ist eine alte Rasse, die vom serbischen Sumadiasschwein abstammt. Diese Tiere sind nicht für die Massenhaltung gezüchtet worden. Sie sind Nutztiere, die unter freiem Himmel in der Steiermark und im Burgenland leben und sich von dem ernähren, was sie in der freien Natur finden.

Um optimale Frische und Qualität garantieren zu können, gibt es diese Burger in begrenzter Stückzahl und exklusiv montags.

Den Eigengeschmack des Rindfleisches möchten wir natürlich besonders hervorheben und bereiten die Burger ohne Saucen zu. Hausgemachte Cocktail (C G L M)- und Grillsauce (C G L M) werden beigelegt.

Unsere Monday Burger Club Burger werden medium gegrillt. Das Burgerbrot wird auf Fladenart gebacken. Zu allen Burgern servieren wir Steak Fries, Ketchup (L,M) und hausgemachten Knoblauchdip (G)

Monday Burger Club

Angus Burger A D 16,70
100% faschiertes Angusfleisch (200g), Tomate, Zwiebel, Salat
Bierempfehlung: Collabs Brewery Domrep Pils

Wagyu Burger A D 22,70
100% faschiertes Wagyufleisch (200g), Tomate, Zwiebel, Salat
Bierempfehlung: Anchor California Lager

Tenderloin Burger A D O 22,70
100% faschiertes Tenderloin (Filetsteak) vom Schneeberglandrind (200g), doppelt Mangalitza Lardo, Tomate, Zwiebel, Salat
Bierempfehlung: Anchor Steam

Extras

Mangalitza Lardo O 1,50
leicht angeschmolzen

Cheddar Käse G 1,10

Bergkäse G 1,10

Salads

Coleslaw C G M 3,20
Krautsalat auf klassisch amerikanische Art

Gemischter Blattsalat 2,90
mit Wiener Essig Öl Marinade

Digestif

Grete's Nuss Schnaps A H 2 cl 3,70
mit Kräutern und grünen Nüssen angesetzter Grappa, Krammer, Gaas

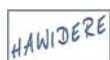
Alte Zwetschke A 2 cl 4,30
Gölles, Riegersburg

Bierbrand A 2 cl 4,80
Dunkler Bock, Hiebl, Haag
Goldmedaille bei International Wine & Spirit Competition

Roundhouse Kick A 0,33 lt. Fl. 6,30
Imperial Stout, Crew Republic, DE, alc. 9,2 %

Preise sind in Euro angegeben, incl. Steuern & Abgaben. Druckfehler vorbehalten. Allergeninformation findet Ihr in unserer Speisekarte am Tisch.

www.hawidere.at



...eines der letzten Wohnzimmer Wiens