

## Check your Snack

Baut Euch Euren persönlichen Snack aus unseren Basics und Sides

### Basics

Chilispitz	A C G	V	2,30
hausgemachtes Weizengebäck mit Käse & Chili			
Pogatscherl	A C G	V	2,30
hausgemachtes Weizengebäck mit Käse & Oliven			
Beef Jerky	A F O		3,80
getrocknete Rindfleisch Chips in Teriyaki Marinade 25g			
Bierbrezel	A	V	2,30
Salzcracker	A F N	V	2,30
Tortilla Chips	F N	V	2,30
Adebar Chips, gesalzen		V	2,30
Adebar Chips mit Knoblauch		V	2,30

### Sides

Cheesy Beer Dip	A G	 V	1,40
Jalapeño Dip	A G	 V	2,10
Cheesy Beer Dip mit Jalapeños, sehr scharf			
Hummus Dip	N	V <sup>+</sup>	1,40
Dipschälchen Oliven, grün		V <sup>+</sup>	1,40
Hopfentopfen	A G M	V	1,40
Liptauer, scharf	A G M	V	1,40
Domrep Dip	A M	 V <sup>+</sup>	1,40
Chili Senf Sauce mit Limette, Orange mit Domrep Pils			
Green Pepper Dip	F M	 V <sup>+</sup>	1,40
scharfe vegane Sauce mit grünem Pfeffer			
Dip Thirty One	G M O	 V	1,40
unsere Haussauce mit Senf, Feigensenf und Sauerrahm			
Cabanossi			1,40

### Snacks

Salzmandeln	E H	V	Einwurf 1 €
aus dem Automaten an der Budl			
Pistazien	E H	V	Einwurf 1 €
aus dem Automaten an der Budl			
Hirn zum Schmiern	L M	V <sup>+</sup>	3,80
Karfiolpaste mit Knoblauch und Olivenöl & 1 Gebäck			
Bierempfehlung: Gutmann Hefeweizen Hell			

Hummus	N	V*	3,80
hausgemacht und kühl serviert, mit Oliven & 1 Gebäck <sup>(A)</sup>			
Bierempfehlung: Schremser Roggenbier			
Hummus rot	N	V*	4,20
Hummus, kühl mit hausgemachter Chili Sauce serviert, mit Oliven & 1 Gebäck <sup>(A)</sup> , scharf			
Bierempfehlung: Bevog Kramah Minifass			
Hummus grün	F M N	V*	4,20
Hummus, kühl mit Green Pepper Sauce serviert, mit Oliven & 1 Gebäck <sup>(A)</sup> , scharf			
Bierempfehlung: Beavertown Lupuloid Minifass			
3 - erlei Hummus	F M N	V*	4,40
klassisch, rot und grün, kühl serviert, mit Oliven & 1 Gebäck <sup>(A)</sup> , scharf			
Bierempfehlung: Beavertown Lupuloid Minifass			
Yam Soup	L	V*	3,80
Süßkartoffel Kokos Erbsensuppe			
Bierempfehlung: Thornbridge Jaipur			
Gulaschsuppe	L		4,40
& 1 Gebäck <sup>(A)</sup>			
Bierempfehlung: Schremser BIO Naturtrüb			

## Burger

täglich 16 - 22 Uhr

Unsere Burger werden medium well gegrillt. Das Burgerbrot wird auf Fladenart gebacken. Dazu servieren wir Steak Fries aus dem Weinviertel, Ketchup <sup>(L,M)</sup> und hausgemachten Knoblauchdip <sup>(G)</sup>. Sehr gerne servieren wir unsere Burger auch ohne Burgerbrot (-0,50 €)

### Unser Signature Dish:

Hawidere Burger	A C D G L M		15,70
Die perfekte Begleitung zum Domrep Pils. Die scharfe Domrep Chili Sauce harmoniert perfekt mit den fruchtigen Aromen und die leichte Süße der Röstzwiebeln mit der Herbe des Biers.			
100 % Rindfleisch (200g), doppelt Speck, doppelt Bergkäse, Röstzwiebeln, Domrep Chili Senfsauce, Tomate, Zwiebel, Salat, hausgemachte Cocktail-, Knoblauch- & Grillsauce			
Bierempfehlung: Domrep Pils, Collabs Brewery			
Italian Burger	A C D G L M		15,70
100% Rindfleisch (200g), Büffelmozzarella, Ruccola, Tomate, hausgemachte Grillsauce			
Bierempfehlung: Fuller's Honey Dew			
Green Pepper Burger	A C D F G L M		12,70
100% Rindfleisch (200g), scharfe Green Pepper Sauce, doppelt Speck, Tomate, Zwiebel, Salat, hausgemachte Cocktail-, Knoblauch- & Grillsauce			
Bierempfehlung: Beavertown Lupuloid Minifass			
Burger Thirty One	A C D G L M		13,70

	100% Rindfleisch (200g), Sauce Thirty One, Chili Sauce, doppelt Speck, doppelt Cheddar Käse, Tomate, Zwiebel, Salat, hausgemachte Cocktail-, Knoblauch- & Grillsauce, scharf			
	Bierempfehlung: Flying Dog Snake Dog Minifass			
<b>BIG Apple XXL Burger</b>		ACDGLM		15,70
	Doppelt 100% Rindfleisch (400g), doppelt Cheddar Käse, doppelt Speck Tomate, Zwiebel, Salat, hausgemachte Cocktail-, Knoblauch- & Grillsauce			
	Bierempfehlung: Bevog Tak Minifass			
<b>Nevada Burger</b>		ACDGLM		10,70
	100% Rindfleisch (200g), doppelt Speck, Tomate, Zwiebel, Salat, hausgemachte Cocktail-, Knoblauch- & Grillsauce			
	Bierempfehlung: St. Peter's Organic Ale			
<b>Cheese Burger</b>		ACDGLM		11,70
	100% Rindfleisch (200g), doppelt Speck, doppelt Cheddar Käse, Tomate, Zwiebel, Salat, hausgemachte Cocktail-, Knoblauch- & Grillsauce			
	Bierempfehlung: Schremser Premium			
<b>Blue Burger</b>		ACDGLM		14,70
	100% Rindfleisch (200g), in Boon Kriek karamellisierte rote Zwiebeln, doppelt Speck, Blauschimmelkäse, Tomate, Zwiebel, Salat, hausgemachte Cocktail-, Knoblauch- & Grillsauce			
	Bierempfehlung: Boon Kriek Mariage Parfait			
<b>Veggie Burger</b>		ACGLM	V	11,70
	Doppelt Gemüselaibchen, doppelt Cheddar Käse, Tomate, Zwiebel, Salat hausgemachte Cocktail-, Knoblauch- & Grillsauce			
	Bierempfehlung: Martha Krieger Spitzenpils			
<b>Bamberg Burger</b>		ACDGLM	 V	14,70
	Doppelt Gemüselaibchen, Dr. Schlenkerlas Rauchbohnen, Kürbiskernöl, doppelt Cheddar Käse, Tomate, Zwiebel, Salat, hausgemachte Cocktail-, Knoblauch- & Grillsauce			
	Bierempfehlung: Aecht Schlenkerla Rauchbier			
<b>Brussels Sprouts Burger</b>		ACGLM	V	11,70
	Frittierte Kohlsprossen, doppelt Cheddar Käse, Tomate, Zwiebel, Salat, hausgemachte Cocktail-, Knoblauch- & Grillsauce			
	Bierempfehlung: Schneider Weisse TAP 4 Mein Grünes			
<b>Falafel Burger</b>		ACDGLMN	V	12,70
	Falafel Patty, Tomate, Zwiebel, Salat, kühles Hummus, hausgemachte Cocktail-, Knoblauch- & Grillsauce			
	Bierempfehlung: Freistädter Bio Zwickl			
<b>Hot Tofu Burger</b>		AFLM	V*	13,70
	Doppelt Räuchertofu, scharfe Green Pepper Sauce, Tomate, Zwiebel, Salat, Grillsauce			
	Bierempfehlung: Tiny Rebel Tropicana Minifass			
<b>Texas Farmer Burger</b>		ACDGLMO		15,70

100% Rindfleisch (200g), Bohnen mit Speck, Spiegelei, doppelt Speck, doppelt Cheddar Käse, Tomate, Zwiebel, Salat, hausgemachte Cocktail-, Knoblauch- & Grillsauce			
Bierempfehlung: Põhjala Virmalised			
<b>Honey Mustard Burger</b>	ACDGLM		13,70
100 % Rindfleisch (200g), doppelt Speck, doppelt Bergkäse, Fuller's Honey Mustard Sauce, Tomate, Zwiebel, Salat, hausgemachte Cocktail-, Knoblauch- & Grillsauce			
Bierempfehlung: Fuller's Honey Dew			
<b>Naked Burger</b>	ACDGLM		9,90
100% Rindfleisch (200g), doppelt Speck, Tomate, Zwiebel, Salat			
Bierempfehlung: Tiny Rebel Cwtch Minifass			
<b>SAUER?LUMP! Burger</b>	ACDGLMO		13,70
100 % Rindfleisch (200g), doppelt Speck, kühle Sauerampfersauce mit Rahm & SAUER?LUMP!, Tomate, Zwiebel, Salat, hausgemachte Cocktail-, Knoblauch- & Grillsauce			
Bierempfehlung: SAUER?LUMP!, Collabs Brewery			
<b>Grand Cru Burger</b>	ACDGLMO		15,70
100% Lammfleisch (200g), kühle fruchtige Sauce mit Rodenbach Grand Cru doppelt Cheddar Käse, Tomate, Zwiebel, Salat, hausgemachte			
Cocktail-, Knoblauch- & Grillsauce			
Bierempfehlung: Rodenbach Grand Cru			
<b>Irish Lamb Burger</b>	ACDGLM		14,70
100% Lammfleisch (200g), doppelt Speck, doppelt Cheddar Käse, Tomate			
Zwiebel, Salat, hausgemachte Cocktail-, Knoblauch- & Grillsauce			
Bierempfehlung: O'Hara's Leann Folláin Stout			
<b>Smoky Craft Burger</b>	ACDGLM		12,70
100% Rindfleisch (200g), Rauchsauce mit Schlenkerla Rauchbier, doppelt Speck, doppelt Cheddar Käse, Tomate, Zwiebel, Salat, hausgemachte Cocktail-, Knoblauch- & Grillsauce			
Bierempfehlung: Aecht Schlenkerla Rauchbier			
<b>Chili Burger</b>	ACDGLM		12,70
100% Rindfleisch (200g), Chili Sauce, doppelt Speck, doppelt Cheddar Käse,			
Tomate, Zwiebel, Salat, hausgemachte Cocktail-, Knoblauch- & Grillsauce, scharf			
Bierempfehlung: Thornbridge Jaipur			

## Salads

täglich 16 - 22 Uhr:

<b>Buffalo Salad</b>	G	V	8,00
Blattsalat mit Büffelmozzarella, Tomate, Zwiebel und Olivenöl			
Bierempfehlung: Fuller's Honey Dew			
<b>Emperor Salad</b>	CDGLM		8,00
Blattsalat mit 100% Rindfleischpatty (200g), Speck, Tomate, Zwiebel, hausgemachte Cocktailsauce			

Bierempfehlung: Einstök White Ale

Queen's Salad	C G L M	V	8,00
Blattsalat mit frittierten Kohlsprossen, Tomate, Zwiebel, hausgemachte Cocktailsauce			
Bierempfehlung: SAUER?LUMP!, Collabs Brewery			

## Dips

Pimpt Euren Burger oder Salat mit unseren hausgemachten Dips

Domrep Dip	A M		V <sup>+</sup>	1,40
Chili Senf Sauce mit Limette, Orange mit Domrep Pils				
Jalapeño Dip	A G		V	2,10
Cheesy Beer Dip mit Jalapeños, sehr scharf				
Smoky Dip	A G L		V	1,10
kräftige Rauchsauce mit Aecht Schlenkerla Rauchbier				
Cocktail Dip	C G L M		V	1,10
mit Honig & Rosmarin				
Green Pepper Dip	F M		V <sup>+</sup>	1,40
scharfe vegane Sauce mit grünem Pfeffer				
SAUER?LUMP! Dip	A G		V <sup>+</sup>	2,10
kühle Sauerampfersauce mit Rahm & SAUER?LUMP!				
Dip Thirty One	G M O		V	1,40
unsere Haussauce mit Senf, Feigensenf und Sauerrahm				
Grand Cru Dip	A		V	1,40
kühle fruchtige Sauce mit Rodenbach Grand Cru				
Cherry Onion Dip	A		V <sup>+</sup>	1,40
in Boon Kriek karamellisierte rote Zwiebeln				
Honey Mustard Dip	A M		V	1,10
Honig Senf Sauce mit Fuller's Honey Dew				
Chili Dip			V <sup>+</sup>	1,10
fruchtig und scharf				


## Sides

Zum vollendeten Burgergenuss bestellt Euch den Salat Eurer Wahl dazu.

Coleslaw	C G M	V	3,20
Krautsalat auf klassisch amerikanische Art			
Gemischter Blattsalat		V <sup>+</sup>	2,90
mit Wiener Essig Öl Marinade			

## Hauptspeisen

Kichererbsencurry	AEHL	V <sup>+</sup>	7,10
mit Paprika, Lauch, Tomaten & 1 Gebäck (A), scharf			
Bierempfehlung: Beavertown Lupuloid Minifass			
Linseneintopf orientalisches	EGHLMO	V	8,10
mit Wurzelgemüse, Rahm & 1 Gebäck (A)			
Bierempfehlung: Tiny Rebel Cwtch Minifass			
Chili con Carne	L		7,10
Rindfleisch gewürfelt & 1 Gebäck (A), scharf			
Bierempfehlung: Domrep Pils, Collabs Brewery			
Chili con Soja	FL	V <sup>+</sup>	7,10
& 1 Gebäck (A), scharf			
Bierempfehlung: Domrep Pils, Collabs Brewery			
Wiener Saftgulasch			8,80
Wadschinken vom Rind & 1 Gebäck (A)			
Bierempfehlung: Schremser Premium			
Teufelsgulasch			9,80
wie oben, mit hausgemachter Chili Sauce & 1 Gebäck (A), scharf			
Bierempfehlung: Thornbridge Jaipur			
Kalbsrahmgulasch	G		11,80
& 1 Gebäck (A)			
Bierempfehlung: Hadmar BIO Bier			
Kalbsteufelgulasch	G		12,80
wie oben, mit hausgemachter Chili Sauce & 1 Gebäck (A), scharf			
Bierempfehlung: Thornbridge Jaipur			
Lamm Tajine	EHNO		11,80
nordafrikanisches Schmorgericht mit Lamm und Dörrzwetschken & 1 Gebäck (A)			
Bierempfehlung: O'Hara's Leann Folláin Stout			
Hühner Tajine	AEHL		10,80
nordafrikanisches Schmorgericht mit Huhn, Oliven und Kichererbsen & 1 Gebäck (A)			
Bierempfehlung: Bevog Kramah Minifass			
Puten - Mango Curry	EHL		8,80
& 1 Gebäck (A)			
Bierempfehlung: Domrep Pils, Collabs Brewery			
Dr. Schlenkerlas Rauchbohnen	AL	 V <sup>+</sup>	8,10
über Buchenholz geräuchertes Malz (Aecht Schlenkerla Rauchbier) verleiht diesen schwarzen Bohnen ein intensives Raucharoma und macht es zu einem einzigartigen veganen Gericht, mit Kürbiskernöl & 1 Gebäck (A)			

Bierempfehlung: Aecht Schlenkerla Rauchbier			
Bohnen mit Speck	LO		6,80
& 1 Gebäck (A)			
Bierempfehlung: Aecht Schlenkerla Rauchbier			
Fuller's Honey Chili Chicken	AL		8,10
Huhn mit Paprika, Mais und roten Bohnen, mit Fuller's Honey Dew & 1 Gebäck (A)			
Bierempfehlung: Fuller's Honey Dew			

## Nachspeisen - Die sieben Todsünden

concept & design by 

Rachsucht	AG		V	3,80
Vanilleeis mit fruchtiger Rodenbach Grand Cru Sauce & Schlagobers				
Bierempfehlung: Rodenbach Grand Cru				
Völlerei	ACG		V	4,70
hausgem. Apfel - Dinkel Flecken mit Vanilleeis, einer Prise Zimt & Schlagobers				
Bierempfehlung: Anchor Old Foghorn				
Habgier	CEGH		V	3,80
Original Tichy Eismarillenknödel & Schlagobers				
Bierempfehlung: Boon Kriek Mariage Parfait				
Wollust	ACG		V	3,80
hausgem. heißer Schoko Rum Kuchen & fruchtige Rodenbach Grand Cru Sauce & Schlagobers				
Bierempfehlung: Rodenbach Grand Cru				
Hochmut	ACG		V	3,80
hausgem. Schokoauflauf mit einem Hauch von Orangen & Schlagobers				
Bierempfehlung: Bevog Baja Oatmeal Stout				
Missgunst	ACEGH		V	3,80
heißer Schoko-Nuss Guglhupf mit Schokosauce und Schlagobers				
Bierempfehlung: Gutmann Hefeweizen Dunkel				
Erbsünde	AH		2 cl	4,30
Grete's Nuss Schnaps, mit Kräutern und grünen Nüssen angesetzter Grappa				