


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 (L,M) und hausgemachten Knoblauchdip (G)
Sehr gerne servieren wir unsere Burger auch ohne Burgerbrot (-0,50 €)

Unser Signature Dish:

Hawidere Burger	ACDGLM 	15,70
100 % Rindfleisch (200g), doppelt Speck, doppelt Bergkäse, Röstzwiebeln, Domrep Chili Senfsauce, Tomate, Zwiebel, Salat, hausgemachte Cocktail-, Knoblauch- & Grillsauce 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		
Angus Burger	ACDGLM	15,70
100% Angus Rindfleisch aus dem Burgenland (200g), doppelt Speck, Tomate, Zwiebel Salat, hausgemachte, Cocktail-, Knoblauch- & Grillsauce Bierempfehlung: Obertrumer Original		
Green Pepper Burger	ACDFGLM	12,70
100% Rindfleisch (200g), scharfe Green Pepper Sauce, doppelt Speck, Tomate, Zwiebel, Salat, hausgemachte Cocktail-, Knoblauch- & Grillsauce Bierempfehlung: Zo, Minifass		
Burger Thirty One	ACDGLM	13,70
100% Rindfleisch (200g), Sauce Thirty One, Chili Sauce, doppelt Speck, doppelt Cheddar Käse, Tomate, Zwiebel, Salat, hausgemachte Cocktail-, Knoblauch- & Grillsauce, scharf Bierempfehlung: Gamma Ray, Minifass		
BIG Apple XXL Burger	ACDGLM	15,70
Doppelt 100% Rindfleisch (400g), doppelt Cheddar Käse, doppelt Speck Tomate, Zwiebel, Salat, hausgemachte Cocktail-, Knoblauch- & Grillsauce Bierempfehlung: Tak, Minifass		
Nevada Burger	ACDGLM	10,70
100% Rindfleisch (200g), doppelt Speck, Tomate, Zwiebel, Salat, hausgemachte Cocktail-, Knoblauch- & Grillsauce Bierempfehlung: Mongozo		
Cheese Burger	ACDGLM	11,70
100% Rindfleisch (200g), doppelt Speck, doppelt Cheddar Käse, Tomate, Zwiebel, Salat, hausgemachte Cocktail-, Knoblauch- & Grillsauce Bierempfehlung: Schremser Premium		

Burger

Mexican Burger	ACDGLMO		15,70
100% Rindfleisch (200g), Chili con Carne, Tortilla Chips, doppelt Speck, doppelt Cheddar Käse, Tomate, Zwiebel, Salat, hausgemachte Cocktail-, Knoblauch- & Grillsauce Bierempfehlung: Drunken Sailor			
Texas Farmer Burger	ACDGLMO		15,70
100% Rindfleisch (200g), Bohnen mit Speck, Spiegelei, doppelt Speck, doppelt Cheddar Käse, Tomate, Zwiebel, Salat, hausgemachte Cocktail-, Knoblauch- & Grillsauce Bierempfehlung: Virmalised			
Blue Burger	ACDGLM		14,70
100% Rindfleisch (200g), in Kriek Mariage Parfait karamellisierte rote Zwiebeln, doppelt Speck, Blauschimmelkäse, Tomate, Zwiebel, Salat, hausgemachte Cocktail-, Knoblauch- & Grillsauce Bierempfehlung: Kriek Mariage Parfait			
Veggie Burger	ACGLM	V	11,70
Doppelt Gemüselaiabchen, doppelt Cheddar Käse, Tomate, Zwiebel, Salat hausgemachte Cocktail-, Knoblauch- & Grillsauce Bierempfehlung: Obertrumer Original			
Bamberg Burger	ACDGLM	 V	14,70
Doppelt Gemüselaiabchen, Dr. Schlenkerlas Rauchbohnen, Kürbiskernöl, doppelt Cheddar Käse, Tomate, Zwiebel, Salat, hausgemachte Cocktail-, Knoblauch- & Grillsauce Bierempfehlung: Aecht Schlenkerla Rauchbier			
Brussels Sprouts Burger	ACGLM	V	11,70
Frittierte Kohlsprossen, doppelt Cheddar Käse, Tomate, Zwiebel, Salat, hausgemachte Cocktail-, Knoblauch- & Grillsauce Bierempfehlung: Schneider Weisse TAP 4			
Falafel Burger	ACDGLMN	V	12,70
Falafel Patty, Tomate, Zwiebel, Salat, kühles Hummus, hausgemachte Cocktail-, Knoblauch- & Grillsauce Bierempfehlung: Freistädter Bio Zwickl			
Hot Tofu Burger	AFLM	V ⁺	13,70
Doppelt Räuchertofu, scharfe Green Pepper Sauce, Tomate, Zwiebel, Salat, Grillsauce Bierempfehlung: Lumberjack, Minifass			
Naked Burger	ACDGLM		9,90
100% Rindfleisch (200g), doppelt Speck, Tomate, Zwiebel, Salat Bierempfehlung: Bernard Lager			

Burger

Jalapeño Burger	ACDGLMO		13,70
100% Rindfleisch (200g), doppelt Speck, doppelt Jalapeño Cheesy Sauce, Tomate Zwiebel, Salat, hausgemachte Cocktail-, Knoblauch- & Grillsauce Bierempfehlung: Escalation 7:45			
Cheesy Cheese Burger	ACDGLMO		12,70
100% Rindfleisch (200g), doppelt Speck, doppelt Cheesy Sauce, Tomate, Zwiebel, Salat hausgemachte Cocktail-, Knoblauch- & Grillsauce Bierempfehlung: Baja			
Irish Lamb Burger	ACDGLM		14,70
100% Lammfleisch (200g), doppelt Speck, doppelt Cheddar Käse, Tomate Zwiebel, Salat, hausgemachte Cocktail-, Knoblauch- & Grillsauce Bierempfehlung: Walzer & Molen			
Smoky Craft Burger	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			
Chili Burger	ACDGLM		12,70
100% Rindfleisch (200g), Chili Sauce, doppelt Speck, doppelt Cheddar Käse, Tomate, Zwiebel, Salat, hausgemachte Cocktail-, Knoblauch- & Grillsauce, scharf Bierempfehlung: Jaipur			
Honey Mustard Burger	ACDGLM		13,70
100 % Rindfleisch (200g), doppelt Speck, doppelt Bergkäse, Fuller's Honey Mustard Sauce, Tomate, Zwiebel, Salat, hausgemachte Cocktail-, Knoblauch- & Grillsauce Bierempfehlung: Honey Dew			

Salads

täglich 16 - 22 Uhr

Emperor Salad	CDGLM		8,00
Blattsalat mit 100% Rindfleischpatty (200g), Speck, Tomate, Zwiebel, hausgemachte Cocktailsauce Bierempfehlung: Hoegaarden Blanche			
Queen's Salad	CGLM	V	8,00
Blattsalat mit frittierten Kohlsprossen, Tomate, Zwiebel, hausgemachte Cocktailsauce Bierempfehlung: Geuze á l'Ancienne			

Dips

Pimpt Euren Burger oder Salat mit unseren hausgemachten Dips

Domrep Dip	A M		V ⁺	1,40
Chili Senf Sauce mit Limette, Orange mit Domrep Pils				
Cheesy Dip	A G		V	1,40
Jalapeño Dip	A G		V	2,10
Cheesy Dip mit Jalapeños, sehr scharf				
Smoky Dip	A G L		V	1,10
kräftige Rauchsauce mit Aecht Schlenkerla Rauchbier				
Hummus Dip	N		V ⁺	1,40
Cocktail Dip	C G L M		V	1,10
mit Honig & Rosmarin				
Green Pepper Dip	F M		V ⁺	1,40
scharfe vegane Sauce mit grünem Pfeffer				
Dip Thirty One	G M O		V	1,40
unsere Haussauce mit Senf, Feigensenf und Sauerrahm				
Cherry Onion Dip	A		V ⁺	1,40
in Kriek Mariage Parfait karamellisierte rote Zwiebeln				
Honey Mustard Dip	A M		V	1,10
Honig Senf Sauce mit Fuller's Honey Dew				
Chili Dip			V ⁺	1,10
fruchtig und scharf				

Sides


Zum vollendeten Burgergenuss bestellt Euch den Salat Eurer Wahl dazu.

Coleslaw	C G M		V	3,30
Krautsalat auf klassisch amerikanische Art				
Red Slaw			V ⁺	3,30
Rotkrautsalat mit Essig Öl Marinade				
Gemischter Blattsalat			V ⁺	2,90
mit Wiener Essig Öl Marinade				

Hauptspeisen

Kichererbsencurry	AEHL	V*	7,10
mit Paprika, Lauch, Tomaten & 1 Gebäck (A), scharf			
Bierempfehlung: Virmalised			
Linseneintopf orientalisch	EGHLMO	V	8,10
mit Wurzelgemüse, Rahm & 1 Gebäck (A)			
Bierempfehlung: Obertrumer Original			
Chili con Carne	L		7,10
Rindfleisch gewürfelt & 1 Gebäck (A), scharf			
Bierempfehlung: Drunken Sailor			
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: Jaipur			
Kalbsrahmgulasch	G		11,80
& 1 Gebäck (A)			
Bierempfehlung: Hadmar BIO Bier			
Kalbsteufelsgulasch	G		12,80
wie oben, mit hausgemachter Chili Sauce & 1 Gebäck (A), scharf			
Bierempfehlung: Saphir			
Lamm Tajine	EHNO		11,80
nordafrikanisches Schmorgericht mit Lamm und Dörrzwetschken & 1 Gebäck (A)			
Bierempfehlung: Walzer & Molen			
Puten - Mango Curry	EHL		8,80
& 1 Gebäck (A)			
Bierempfehlung: Domrep Pils			
Bohnen mit Speck	LO		6,80
& 1 Gebäck (A)			
Bierempfehlung: Leann Folláin			
Beans & Bean Curd	AFL		6,80
Bohnen mit Räuchertofu & 1 Gebäck (A)			
Bierempfehlung: Leann Folláin			

Hauptspeisen

Dr. Schlenkerlas Rauchbohnen	A L	 V*	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			

Snacks

Lexington Snack	A F G M N O	V	3,80
Salzcracker mit Mozzarella String und Dip Thirty One			
Bierempfehlung: Domrep Pils			
Steak Fries		täglich 16 - 22 Uhr	3,30
mit Ketchup (L,M) und Knoblauchdip (G), zusätzliche Dips findet Ihr bei den Burgern			
Frozen Finger	A C E F G H	V	2,80
mit Haselnusseis gefüllte Hippe von Garda Zanoni			


Oder Ihr baut Euch Euren persönlichen Snack aus unseren Basics und Sides

Basics

Helga's Pogatscherl	A C G	V	2,30
hausgemachtes Weizengebäck mit Käse & Oliven			
Chilispitz	A C G	V	2,30
hausgemachtes Weizengebäck mit Käse & Chili			
Beef Jerky	A F O		3,80
getrocknete Rindfleisch Chips in Teriyaki Marinade 25g			
Bierbrezel	A	V	2,30
Salzcracker	A F N	V	1,80
Tortilla Chips	F N	V	2,30
Adebar Chips Salz		V	2,30
Adebar Chips Knoblauch		V	2,30

Sides

Cheesy Dip	A G	V	1,40
Jalapeño Dip	A G	V	2,10
Cheesy Dip mit Jalapeños, sehr scharf			
Hummus Dip	N	V*	1,40
Liptauer, scharf	A G M	V	1,40

Chili Dip		V ⁺	1,10
fruchtig und scharf			
Dip Thirty One	G M O	 V	1,40
unsere Haussauce mit Senf, Feigensenf und Sauerrahm			
Cabanossi			1,40
Mozzarella String	G	V	1,10

Snacks

Salzmandeln	E H	V	Einwurf 1 €
aus dem Automaten an der Bar			
Pistazien	E H	V	Einwurf 1 €
aus dem Automaten an der Bar			
Hummus	N	V ⁺	3,80
hausgemacht und kühl serviert, mit Oliven & 1 Gebäck ^(A)			
Bierempfehlung: Schremser Roggenbier			
Hummus rot	N	V ⁺	4,20
Hummus, kühl mit hausgemachter Chili Sauce serviert, mit Oliven & 1 Gebäck ^(A) , scharf			
Bierempfehlung: Kramah, Minifass			
Hummus grün	F M N	V ⁺	4,20
Hummus, kühl mit Green Pepper Sauce serviert, mit Oliven & 1 Gebäck ^(A) , scharf			
Bierempfehlung: Gamma Ray, Minifass			
3 - erlei Hummus	F M N	V ⁺	4,40
klassisch, rot und grün, kühl serviert, mit Oliven & 1 Gebäck ^(A) , scharf			
Bierempfehlung: Gamma Ray, Minifass			
Yam Soup	L	V ⁺	3,80
Süßkartoffel Kokos Erbsensuppe			
Bierempfehlung: Jaipur			
Gulaschsuppe	L		4,40
& 1 Gebäck ^(A)			
Bierempfehlung: Schremser BIO Naturtrüb			
Fladenbrot	A	V	1,10

Nachspeisen

Frozen Finger	A C E F G H	V	2,80
mit Haselnusseis gefüllte Hippe von Garda Zanoni			
Bierempfehlung: Cocoa Wonderland			
Egg Choc	A C G	V	4,30
hausgem. heißer Schoko Rum Kuchen mit Eierlikör & Schlagobers			
Bierempfehlung: Rodenbach Grand Cru			
Missgunst	A C E G H	V	3,80
heißer Schoko-Nuss Guglhupf mit Schokosauce & Schlagobers			
Bierempfehlung: Gutmann Hefeweizen Dunkel			
Völlerei	A C G	V	4,70
hausgem. Apfel - Dinkel Flecken mit Vanilleeis, einer Prise Zimt & Schlagobers			
Bierempfehlung: Bommen & Granaten			
Hochmut	A C G	V	3,80
hausgem. Schokoauflauf mit einem Hauch von Orangen mit Schokosauce & Schlagobers			
Bierempfehlung: Baja			
Habgier	C E G H	V	3,80
Original Tichy Eismarillenknödel & Schlagobers			
Bierempfehlung: Kriek Mariage Parfait			
Grete's Nuss Schnaps	<u>5 + 1 GRATIS</u> AH	2 cl	4,30
Krammer, Gaas, bei en bloc Bestellung			

SUNDAY & MONDAY

BURGER CLUB

Jeden Sonntag & Montag grillen wir für Euch Burger vom Wagyu Rind und faschiertes Filetsteak vom Schneeberglandrind. Um optimale Frische und Qualität garantieren zu können, gibt es diese Burger in begrenzter Stückzahl und exklusiv sonntags & 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 Club Burger werden medium gegrillt. Das Burgerbrot wird auf Fladenart gebacken. Dazu servieren wir Steak Fries, Ketchup (L,M) und hausgemachten Knoblauchdip (G)

Wagyu Burger

A

18,70 €

100% faschiertes Wagyufleisch (200g), Tomate, Zwiebel, Salat

Bierempfehlung: Schremser Vienna IP

Steak Burger A O 20,70 €

100% faschiertes Filetsteak (Tenderloin) vom Schneeberglandrind (200g), Mangalitza Lardo

Tomate, Zwiebel, Salat

Bierempfehlung: Domrep Pils

Extras:

Mangalitza Lardo O 1,50 €

Bergkäse G 1,10 €

Cheddar Käse G 1,10 €

Das **Wagyu-Rind** ist eine Rinderrasse japanischen Ursprungs und das teuerste Hausrind der Welt.

Es ist als Kobe-Rind sehr bekannt, wobei aber nur das Fleisch der Wagyu-Rinder, die in der japanischen Region Kobe geboren, aufgezogen, gemästet und geschlachtet wurden, diese Bezeichnung tragen darf. Das Fleisch unserer Wagyu Burger stammt aus dem Mostviertel in Niederösterreich.

Das **Schneebergland Rind** stammt aus Mutterkuhbetrieben von der Buckligen Welt bis hin zum Fuße des Schneeberges. Unter natürlichen Haltungsbedingungen wachsen die Kälber im Laufstall und im Sommer auf Almen und Wiesen heran. Wir grillen das edelste Stück des Schneebergland

Rindes: den Lungenbraten, auch Tenderloin genannt.