

Vorspeisen - Snacks

Hummus	N	V ⁺	3,80
hausgemacht und kühl serviert, mit Oliven & 1 Gebäck (A), Bierempfehlung: Schremser Vienna I.P.			
Hummus rot	NO	V ⁺	4,20
Hummus, mit Chili Sauce, kühl serviert, mit Oliven & 1 Gebäck (A), scharf Bierempfehlung: Tak, Minifass			
Hummus grün	FMN	V ⁺	4,20
Hummus, mit Green Pepper Sauce, kühl serviert, mit Oliven & 1 Gebäck (A), scharf Bierempfehlung: Zo, Minifass			
3 - erlei Hummus	FMNO	V ⁺	4,40
klassisch, rot und grün, kühl serviert, mit Oliven & 1 Gebäck (A), scharf Bierempfehlung: Zo, Minifass			
Kürbiscremesuppe	GL	V	4,20
mit Kernöl, Bierempfehlung: Schremser Roggenbier			
Süßkartoffelsuppe	L	V ⁺	4,20
mit Kokosmilch und Erbsen, Bierempfehlung: The Padawan			
Gulaschsuppe	L		4,80
& 1 Gebäck (A), Bierempfehlung: Turbobier			
Fladenbrot	A	V	1,10


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 und hausgemachten Knoblauchdip (CGM)


Sehr gerne servieren wir unsere Burger auch ohne Burgerbrot (-0,50 €)

Unser Signature Dish:

Hawidere Burger	ACGLM		15,70
100 % Rindfleisch (200g), doppelt Speck, doppelt Bergkäse, Röstzwiebeln, Domrep Chili Senfsauce, Tomate, Zwiebel, Salat, hausgemachte Cocktail-, Knoblauch- & BBQ Sauce Bierempfehlung: Domrep Pils. Die scharfe Domrep Chili Sauce harmoniert perfekt mit den fruchtigen Aromen und die leichte Süße der Röstzwiebeln mit der Herbe des Biers			

Burger Nr. 7	siehe Tafel		siehe Tafel
unsere monatlich wechselnde Burgerempfehlung			

Angus Burger	ACGLM		15,70
100% Angus Rindfleisch aus dem Burgenland (200g), doppelt Speck, Tomate, Zwiebel Salat, hausgemachte, Cocktail-, Knoblauch- & BBQ Sauce, Bierempfehlung: Obertrumer Original			

Uhudler Blue Burger	ACGLM		14,70
100% Rindfleisch (200g), in Schwarze Isabella karamellisierte rote Zwiebeln, doppelt Speck, Blauschimmelkäse, Tomate, Zwiebel, Salat, hausgemachte Cocktail-, Knoblauch- & BBQ Sauce Bierempfehlung: Schwarze Isabella			

Jalapeño Burger	ACGLMO		14,20
100% Rindfleisch (200g), doppelt Speck, doppelt Smoked Cheesy Sauce mit Jalapeño Salsa, Tomate, Zwiebel, Salat, hausgemachte Cocktail-, Knoblauch- & BBQ Sauce - sehr scharf			
Bierempfehlung: The Padawan			
Italian Burger	ACDGLM		15,70
100% Rindfleisch (200g), Büffelmozzarella, Rucola, Tomate, hausgemachte BBQ Sauce			
Bierempfehlung: Turbobier			
Mumbai Burger	ACGLM		13,70
100% Rindfleisch (200g), Tomaten-Marillen-Curry Chutney, doppelt Speck, Tomate, Zwiebel, Salat, hausgemachte, Cocktail-, Knoblauch- & BBQ Sauce, Bierempfehlung: Porterhouse Red Ale			
Green Pepper Burger	ACFGLM		12,70
100% Rindfleisch (200g), scharfe Green Pepper Sauce, doppelt Speck, Tomate, Zwiebel, Salat, hausgemachte Cocktail-, Knoblauch- & BBQ Sauce, Bierempfehlung: Zo, Minifass			
BIG Apple XXL Burger	ACGLM		15,70
Doppelt 100% Rindfleisch (400g), doppelt Cheddar Käse, doppelt Speck, Tomate, Zwiebel, Salat, hausgemachte Cocktail-, Knoblauch- & BBQ Sauce, Bierempfehlung: Tak, Minifass			
Nevada Burger	ACGLM		10,70
100% Rindfleisch (200g), doppelt Speck, Tomate, Zwiebel, Salat, hausgemachte Cocktail-, Knoblauch- & BBQ Sauce, Bierempfehlung: Egon Schiele			
Texas Farmer Burger	ACGLMO		15,70
100% Rindfleisch (200g), Bohnen mit Speck, Spiegelei, doppelt Speck, doppelt Cheddar Käse, Tomate, Zwiebel, Salat, hausgemachte Cocktail-, Knoblauch- & BBQ Sauce			
Bierempfehlung: Northsea			
Smoky Craft Burger	ACGLM		12,70
100% Rindfleisch (200g), Rauchsauce mit Rodauner Geselchter, doppelt Speck, doppelt Cheddar Käse, Tomate, Zwiebel, Salat, hausgemachte Cocktail-, Knoblauch- & BBQ Sauce			
Bierempfehlung: Rodauner Geselchter			
Chili Burger	ACGLM		12,70
100% Rindfleisch (200g), Chili Sauce, doppelt Speck, doppelt Cheddar Käse, Tomate, Zwiebel, Salat, hausgemachte Cocktail-, Knoblauch- & BBQ Sauce - scharf			
Bierempfehlung: Tak, Minifass			
Cheesy Cheese Burger	ACGLMO		13,20
100% Rindfleisch (200g), doppelt Speck, doppelt Smoked Cheesy Sauce, Tomate, Zwiebel, Salat hausgemachte Cocktail-, Knoblauch- & BBQ Sauce, Bierempfehlung: Tote Tante			
Honey Mustard Burger	ACGLM		13,70
100 % Rindfleisch (200g), doppelt Speck, doppelt Bergkäse, Honig Senf Sauce mit Honey I Love You Sauce, Tomate, Zwiebel, Salat, hausgemachte Cocktail-, Knoblauch- & BBQ Sauce			
Bierempfehlung: Honey I Love You			
Cheese Burger	ACGLM		11,70

100% Rindfleisch (200g), doppelt Speck, doppelt Cheddar Käse, Tomate, Zwiebel, Salat, hausgemachte Cocktail-, Knoblauch- & BBQ Sauce, Bierempfehlung: Schremser Vienna I.P.				
Naked Burger	ACGLM			9,90
100% Rindfleisch (200g), doppelt Speck, Tomate, Zwiebel, Salat Bierempfehlung: Egon Schiele				
Halloumi Burger	ACGLMN	V		13,70
Grillkäse, Tomate, Zwiebel, Salat, hausgemachte, Cocktail-, Knoblauch- & BBQ Sauce Bierempfehlung: La Chouffe Golden Ale				
Veggie Burger	ACGLM	V		11,70
Doppelt Gemüselaiabchen, doppelt Cheddar Käse, Tomate, Zwiebel, Salat hausgemachte Cocktail-, Knoblauch- & BBQ Sauce, Bierempfehlung: Obertrumer Original				
Bamberg Burger	ACGLM	 V		14,70
Doppelt Gemüselaiabchen, Rodauner Rauchbohnen, Kürbiskernöl, doppelt Cheddar Käse, Tomate, Zwiebel, Salat, hausgemachte Cocktail-, Knoblauch- & BBQ Sauce Bierempfehlung: Rodauner Gselchter				
Brussels Sprouts Burger	ACGLM	V		11,70
Frittierte Kohlsprossen, doppelt Cheddar Käse, Tomate, Zwiebel, Salat, hausgemachte Cocktail-, Knoblauch- & BBQ Sauce, Bierempfehlung: Festweisse TAP 4				
Falafel Burger	ACGLMN	V*		13,70
Falafel Patty, Tomate, Zwiebel, Salat, kühles Hummus, hausgemachte BBQ Sauce Bierempfehlung: Schremser Hanfbier				
Black Bean Burger	ALM	V*		13,70
Bohnenpatty geräuchert, Tomate, Zwiebel, Salat, hausgemachte BBQ Sauce Bierempfehlung: Porterhouse Red Ale				
Hot Tofu Burger	AFLM	V*		13,70
Räuchertofu, scharfe Green Pepper Sauce, Tomate, Zwiebel, Salat, BBQ Sauce Bierempfehlung: Hopfenweisse Tap 5				

Pimp your Burger

täglich 16 - 22 Uhr

Unsere Burger werden standardmäßig mit Steak Fries aus dem Weinviertel, Ketchup und hausgemachtem Knoblauchdip (CGM) serviert. Sehr gerne könnt ihr Euren Burger mit folgenden Fries, Dips und Salaten nach Eurem persönlichen Geschmack zusammenstellen

<u>Fries</u>		<u>Aufpreis zu Standard Fries</u>
Garlic Fries	V	1,10
Steak Fries in Knoblauch-Petersilieöl		
Cheesy Fries FG	V	1,10
Steak Fries in Smoked Cheesy Sauce		
#rudolfscrim Fries FG	V	2,10
Steak Fries in Smoked Cheesy Sauce und Jalapeño Salsa - sehr scharf		

Salsa Verde Fries		V	1,10
Steak Fries in Jalapeño Salsa - sehr scharf			

Side Salads

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 ⁺	3,30
mit Wiener Essig Öl Marinade			

Dips

Smoked Cheesy Dip	F G	V	1,40
Käsesauce mit geräuchertem Paprika			
Jalapeño Dip	F G	V	2,10
Smoked Cheesy Dip mit Jalapeño Salsa - sehr scharf			
Honey Mustard Dip	A M	 V	1,10
Honig Senf Sauce mit Honey I Love You			
Smoky Craft Dip	A G L	 V	1,40
kräftige Rauchsauce mit Rodauner Gselchter			
Domrep Dip	A M	 V ⁺	1,40
Chili Senf Sauce mit Limette, Orange und Domrep Pils			
Salsa Verde Dip		V ⁺	1,40
Jalapeño Salsa - sehr scharf			
Mumbai Dip	L M	V ⁺	1,40
Tomaten-Marillen-Curry Chutney			
Cocktailsauce Dip	C G L M	V ⁺	1,10
mit Rosmarin und Honig			
BBQ Dip	C G L M	V ⁺	1,10
würzig und leicht pikant			
Isabella Zwiebeln	A	 V ⁺	2,10
in Schwarze Isabella karamellierte rote Zwiebeln			
Chili Dip	O	V ⁺	1,10
fruchtig und scharf			
Green Pepper Dip	F M	V ⁺	1,40
scharfe Sauce mit grünem Pfeffer			

Salate

täglich 16 - 22 Uhr


Emperor Salad	C G L M	8,80
Blattsalat mit 100% Rindfleischpatty (200g), Speck, Tomate, Zwiebel, hausgemachte Cocktailsauce, Bierempfehlung: Sauerlump		

Grilled Cheese Salad	G	V	8,10
Blattsalat mit Grillkäse, Tomate, Zwiebel, hausgemachte Cocktailsauce			
Bierempfehlung: Golden Sour 2018			
Buffalo Salad	G	V	8,80
Blattsalat mit Büffelmozzarella, Tomate, Zwiebel und Olivenöl			
Bohnensalat	A L M N	V*	8,10
Marinierte Rauchbohnen mit Zwiebeln und Kernöl & 1 Gebäck (A)			
Bierempfehlung: Rodauner Gselchter			
Chickpea Salad	A L M N	V*	8,80
Blattsalat mit Falafelpatty, Tomate, Zwiebel, Bierempfehlung: Andechser Weißbier hell			
Bierempfehlung: Honey I Love You			
Queen's Salad		V*	8,10
Blattsalat mit frittierten Kohlsprossen, Tomate, Zwiebel, Bierempfehlung: Adriaan Wit			

Hauptspeisen

Chili con Carne	L		7,10	
Rindfleisch gewürfelt & 1 Gebäck (A) - scharf, Bierempfehlung: Ziggy				
Bohnen mit Speck	L O		7,10	
& 1 Gebäck (A), Bierempfehlung: Schremser Doppelmalz				
Rinder Tajine	E H L N O		11,80	
nordafrikanisches Schmorgericht mit Rindfleisch, Mandeln und Marillen & 1 Gebäck (A)				
Bierempfehlung: Schwarze Isabella				
Lamm Tajine	E H L N O		11,80	
nordafrikanisches Schmorgericht mit Lamm und Dörrzwetschken & 1 Gebäck (A)				
Bierempfehlung: Salty Dog				
Puten Mango Curry	E H L M N		9,80	
& 1 Gebäck (A), Bierempfehlung: Hoptimista				
Wiener Saftgulasch			9,80	
Wadschinken vom Rind & 1 Gebäck (A), Bierempfehlung: Schremser Premium				
Teufelsgulasch	O		10,80	
wie oben, mit hausgemachter Chili Sauce & 1 Gebäck (A) - scharf, Bierempfehlung: Egon Schiele				
Zweierlei Kichererbsen	16 - 22 Uhr	A C G L M N	V	9,80
Hausgemachtes heißes Falafelpatty auf kühlem Hummus garniert mit Red Slaw				
und Coleslaw, mit Oliven & 1 Gebäck (A), Bierempfehlung: Andechser Weißbier hell				
Linseneintopf orientalisch	E H L M O	V*	8,10	
mit Wurzelgemüse & 1 Gebäck (A), Bierempfehlung: Gregorius				
Kichererbsencurry	A E H L	V*	7,10	
mit Paprika, Lauch, Tomaten & 1 Gebäck (A) - scharf, Bierempfehlung: Green is Lord				
Jackfruit Chili	L	V*	8,10	

Chili mit Jackfruit & 1 Gebäck (A) - scharf, Der Jackfruitbaum ist eine Pflanzenart der Maulbeergewächse. Die Früchte erinnern geschmacklich an zartes Hühnerfleisch, in der Textur an „pulled pork“, Bierempfehlung: Andechser Weißbier dunkel

Rodauner Rauchbohnen	AL	 V*	8,10
über Buchenholz geräuchertes Malz (Rodauner Gselchter) verleiht diesen Bohnen ein intensives Raucharoma und macht es zu einem einzigartigen veganen Gericht, mit Kürbiskernöl & 1 Gebäck (A), Bierempfehlung: Rodauner Gselchter			

Nachspeisen

Egg Choc	ACG	V	4,30
hausgem. heißer Schoko Rum Kuchen mit Eierlikör & Schlagobers, Bierempfehlung: Tote Tante			
Heißer Schoko - Nuss Guglhupf	ACEGH	V	3,80
mit Schokosauce & Schlagobers, Bierempfehlung: Koida Kaffee			
Tichy Eismarillenknödel	CEGH	V	3,80
Das Original, ein Knödel mit Schlagobers, Bierempfehlung: Hildegonde			
Original Zanoni Cannoli Erdbeer	ACEFGH	V	2,80
mit Erdbeereis gefüllte Hippe von Garda Zanoni, Bierempfehlung: Schwarze Isabella			
Original Zanoni Cannoli Mango	ACEFGH	V	2,80
mit Mangoeis gefüllte Hippe von Garda Zanoni, Bierempfehlung: Hoptimista			
Original Zanoni Cannoli Haselnuss	ACEFGH	V	2,80
mit Haselnusseis gefüllte Hippe von Garda Zanoni, Bierempfehlung: Celebration Stout			
Schokoauflauf	ACG	V	3,80
hausgem. heißer Schokoauflauf mit einem Hauch von Orangen, Schokosauce & Schlagobers Bierempfehlung: Andechser Weißbier dunkel			

Manner Schnitten	AEFH	V*	2,30
Blaschke Kokoskuppel	ACEFGH		1,80

Barsnacks

Cheese Nachos	AFGN	V	4,90
BBQ Tortilla Chips mit Smoked Cheesy Sauce			
Jalapeño Nachos	AFGN	V	5,90
BBQ Tortilla Chips mit Smoked Cheesy Sauce und Jalapeño Salsa - sehr scharf			
Garlic Fries	<u>16 - 22 Uhr</u>	V	4,90
Steak Fries in Knoblauch-Petersilieöl mit Ketchup und Knoblauchdip (C, G, M)			
Salsa Verde Fries	<u>16 - 22 Uhr</u>	V	4,90
Steak Fries in Jalapeño Salsa mit Ketchup und Knoblauchdip (C, G, M) - sehr scharf			
Cheesy Fries FG	<u>16 - 22 Uhr</u>	V	4,90
Steak Fries in Smoked Cheesy Sauce mit Ketchup und Knoblauchdip (C, G, M)			

#rudolfscrime Fries F G	<u>16 - 22 Uhr</u>	V	5,90
Steak Fries in Smoked Cheesy Sauce und Jalapeño Salsa mit Ketchup und Knoblauchdip (C, G, M) sehr scharf			
Steak Fries	<u>16 - 22 Uhr</u>	V	3,80
mit Ketchup und Knoblauchdip (C, G, M), zusätzliche Dips findet Ihr bei den Burgern			
Halloumi Sticks C G L M	<u>16 - 22 Uhr</u>	V	4,20
Drei Stück Grillkäse Sticks mit Cocktailsauce Dip			
Neli's Chilispitz	A C G	V	2,30
hausgemachtes Weizengebäck mit Käse & Chili			
Helga's 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
Cabanossi mit Fladenbrot	A L M		2,50
Liptauer, scharf	A G M	V	1,40
BBQ Tortilla Chips	A F N	V ⁺	2,80
Chips Salz oder Knoblauch		V ⁺	1,40
Soletti Supersize	A G N	V	1,40
Soletti Supersize mit Liptauer	A G M N	V	2,80
Erdnüsse etc.	A E H	V	Einwurf 1 €
aus den Automaten an der Bar			
Manner Schnitten	A E F H	V ⁺	2,30
Blaschke Kokoskuppel	A C E F G H		1,80

Ehrliche Burger & Bier aus Leidenschaft

Wir stehen selbst ziemlich auf Burger. Deshalb sind uns Qualität und Frische ein zentrales Anliegen.

Wir beziehen unser Rindfleisch zu 100% aus österreichischer Landwirtschaft, hauptsächlich aus dem Schneebergland und dem Burgenland.

Die Erdäpfel für unsere Steak Fries kommen aus dem Weinviertel, Salat, Tomaten und Gemüse frisch vom Markt.

Die Dips machen wir vorwiegend selbst. Das Burgerbrot wird von unserem türkischen Nachbarn auf Fladenart gebacken und täglich frisch geliefert.

Zu guten Burgern gehört auch das passende Getränk. Als Bierliebhaber denken wir da zuerst an Bier. Deshalb hat unsere Dipl. Biersommelière Dominique viel getestet und verkostet, um zu jeder Speise das passende Bier zu empfehlen.

Küche bis 1 Uhr - Burger bis 22 Uhr



Dieses Gericht wird mit Bier zubereitet

V⁺: unsere veganen Speisen enthalten keinerlei tierische Produkte

V: unsere vegetarischen Speisen können Milchprodukte bzw. Ei enthalten und entsprechen somit den Anforderungen eines Ovo-Lacto-Vegetariers

Allergeninformation gemäß Codex - Empfehlung: Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind. Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften (EU-Lebensmittelinformationsverordnung 1169/2011). Es gibt darüber hinaus auch noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten auslösen können. Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.

A Glutenhaltige Getreide (d.h. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder deren Hybrid-stämme) und daraus gewonnene Erzeugnisse, **B** Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse, **C** Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse, **D** Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse, **E** Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse, **F** Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse, **G** Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose), **H** Schalenfrüchte, d. h. Mandeln, Hasel-, Wal-, Cashew-, Pekan-, Para-, Makadamia- und Queenslandnüsse, Pistazien und daraus gewonnene Erzeugnisse, **L** Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse, **M** Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse, **N** Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse, **O** Schwefeldioxid und Sulphite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, ausgedrückt als SO₂, **P** Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse, **R** Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse.