

Ehrliche Burger & Bier aus Leidenschaft

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

Unser Rindfleisch beziehen wir zu 100% aus österreichischer Landwirtschaft, hauptsächlich aus dem Waldviertel und dem Burgenland. Das Hühnerfleisch stammt von "Steirerhuhn BIO", das Lammfleisch von der Familie Auer aus Arbesbach. Wir verwenden nur BIO Milch und BIO Eier aus Freilandhaltung. Der Kaffee kommt von EZA, ist BIO und Fair Trade. Unsere Sonnentor Tees stammen aus kontrolliert biologischem Anbau.

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 im Holzofen 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.



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.

Hawidere

...eines der letzten Wohnzimmer Wiens

Ullmannstraße 31, 1150 Wien

täglich von 12 - 24 Uhr geöffnet - Küche bis 23 Uhr - Burger bis 22 Uhr

(Stand Corona Verordnung vom 21.09.2020)

Wir akzeptieren gerne Bankomatkarte, sowie VISA und Master Card

Preise in Euro, inkl. aller Abgaben und Steuern. Druckfehler vorbehalten

V = vegetarisch

V* = vegan

Barsnacks

Nachos

Cheese Nachos	A F G N	V		5,90
BBQ Tortilla Chips mit Smoked Cheesy Sauce				
Chipotle Nachos	A F G N	V		5,90
BBQ Tortilla Chips mit Chipotle Aioli Sauce, sehr scharf				
Jalapeño Nachos	A F G N	V		5,90
BBQ Tortilla Chips mit Smoked Cheesy Sauce und Jalapeño Salsa, sehr scharf				
Pimienta Nachos	F M	V*		5,90
BBQ Tortilla Chips mit Green Pepper Sauce, sehr scharf				
Oriental Nachos	A F L M N	V*		5,90
BBQ Tortilla Chips mit Hummus und Mumbai Chutney (Tomaten-Marillen-Curry)				

Sticks

Halloumi Sticks	C G L M	V	<u>12 - 22 Uhr</u>	4,90
Vier Stück Grillkäse Sticks mit Cocktailsauce Dip				

Fries

Beethoven Fries	G	V	<u>12 - 22 Uhr</u>	5,90
Steak Fries mit Hirtenkäselocken mit Ketchup und Knoblauchdip (C, G, M)				
Cheesy Fries	F G	V	<u>12 - 22 Uhr</u>	5,90
Steak Fries in Smoked Cheesy Sauce mit Ketchup und Knoblauchdip (C, G, M)				
Rudolfscrim Fries	F G	V	<u>12 - 22 Uhr</u>	5,90
Steak Fries in Smoked Cheesy Sauce und Jalapeño Salsa mit Ketchup und Knoblauchdip (C, G, M), sehr scharf				
Chipotle Aioli Fries	C M	V	<u>12 - 22 Uhr</u>	5,90
Steak Fries in Chipotle Aioli Sauce mit Ketchup und Knoblauchdip (C, G, M), sehr scharf				

Folgende Fries können auch vegan "ohne Knoblauchdip" bestellt werden

Steak Fries		V	<u>12 - 22 Uhr</u>	3,80
mit Ketchup und Knoblauchdip (C, G, M)				
Chili Fries	O	V	<u>12 - 22 Uhr</u>	4,90
Steak Fries in Chili Sauce mit Ketchup und Knoblauchdip (C, G, M), sehr scharf				
Garlic Fries		V	<u>12 - 22 Uhr</u>	4,90
Steak Fries in Knoblauch-Petersilieöl mit Ketchup und Knoblauchdip (C, G, M)				
Pepper Fries		V	<u>12 - 22 Uhr</u>	5,90
Steak Fries in Green Pepper Sauce mit Ketchup und Knoblauchdip (C, G, M), sehr scharf				
Salsa Verde Fries		V	<u>12 - 22 Uhr</u>	4,90
Steak Fries in Jalapeño Salsa mit Ketchup und Knoblauchdip (C, G, M), sehr scharf				

Knabbereien

Erdnüsse etc. aus den Automaten an der Bar	A E H	V ⁺	Einwurf 1 €
Soletti	A G N	V ⁺	2,10
Süßkartoffelchips mit Rosmarin, <small>glutenfrei</small>		V ⁺	3,80
Kichererbsenchips mit Paprika, <small>scharf</small>	A G N	V ⁺	3,80
BBQ Tortilla Chips	A F N	V ⁺	2,80
Chips, gesalzen		V ⁺	2,10

Vorspeisen & Snacks

Kardamom Linsensuppe	G L	V	4,30
Bierempfehlung: El Patrón			
Kürbiscremesuppe	G L	V	4,30
mit Kernöl, Bierempfehlung: Schremser Roggenbier			
Süßkartoffelsuppe	L	V ⁺	4,30
mit Kokosmilch und Erbsen, Bierempfehlung: The Padawan			
Hummus	N	V ⁺	4,00
hausgemacht und kühl serviert, mit Oliven & 1 Gebäck (A), Bierempfehlung: Schremser Vienna I.P.			
Hummus Bombay	L M N	V ⁺	4,80
Hummus mit Mumbai Chutney (Tomaten-Marillen-Curry), kühl serviert & 1 Gebäck (A)			
Bierempfehlung: Porterhouse Red Ale			
Hummus rot	N O	V ⁺	4,60
Hummus mit Chili Sauce, kühl serviert, mit Oliven & 1 Gebäck (A), scharf			
Bierempfehlung: Domrep Pils			
Hummus grün	F M N	V ⁺	4,60
Hummus mit Green Pepper Sauce, kühl serviert, mit Oliven & 1 Gebäck (A), scharf			
Bierempfehlung: Schremser Hanfbier			
3 - erlei Hummus	F M N O	V ⁺	4,80
klassisch, rot und grün, kühl serviert, mit Oliven & 1 Gebäck (A), scharf			
Bierempfehlung: Voodoo Sissi			
Fladenbrot	A	V ⁺	1,10

Burger - vegetarisch (V) & vegan (V⁺)

12 - 22 Uhr

Halloumi Burger	A C E G L M	V	13,70
Grillkäse, Tomate, Zwiebel, Salat, hausgemachte Cocktail-, Knoblauch- & BBQ Sauce			
Bierempfehlung: La Chouffe Golden Ale			
Veggie Burger	A C E G L M	V	11,70
Doppelt Gemüselaibchen, doppelt Cheddar Käse, Tomate, Zwiebel, Salat			
hausgemachte Cocktail-, Knoblauch- & BBQ Sauce, Bierempfehlung: Obertrumer Original			
Rodauner Burger	A C E G L M	 V	14,70
Doppelt Gemüselaibchen, Rodauner Rauchbohnen, Kürbiskernöl, doppelt			
Cheddar Käse, Tomate, Zwiebel, Salat, hausgemachte Cocktail-, Knoblauch- & BBQ Sauce			
Bierempfehlung: Rodauner Gselchter			
Brussels Sprouts Burger	A C E G L M	V	11,70
Frittierte Kohlsprossen, doppelt Cheddar Käse, Tomate, Zwiebel, Salat, hausgemachte			
Cocktail-, Knoblauch- & BBQ Sauce, Bierempfehlung: Festweisse Tap 4			
Fromage Végan Burger	A E L M	V ⁺	15,70
Bohnenpatty geräuchert, doppelt veganer "Käse", Tomate, Zwiebel, Salat, hausgemachte			
BBQ Sauce, Bierempfehlung: Rodauner Gselchter			
Black Bean Burger	A E L M	V ⁺	13,70
Bohnenpatty geräuchert, Tomate, Zwiebel, Salat, hausgemachte BBQ Sauce			
Bierempfehlung: Porterhouse Red Ale			
Falafel Burger	A E L M N	V ⁺	13,70
Falafel Patty, Tomate, Zwiebel, Salat, kühles Hummus, hausgemachte BBQ Sauce			
Bierempfehlung: Schremser Hanfbier			

Hot Burger - vegetarisch (V) & vegan (V⁺) & scharf

12 - 22 Uhr

El Greco Burger	A C E G L M	V	14,70
Grillkäse, Chili Sauce, Tomate, Zwiebel, Salat, hausgemachte Cocktail-, Knoblauch- & BBQ Sauce			
Bierempfehlung: Domrep Pils			
Hot Tofu Burger	A E F L M	V ⁺	13,70
Räuchertofu, Green Pepper Sauce, Tomate, Zwiebel, Salat, BBQ Sauce			
Bierempfehlung: Hopfenweisse Tap 5			
Black Jack Burger	A E F L M	V ⁺	14,70
Bohnenpatty geräuchert, Jalapeño Salsa, Tomate, Zwiebel, Salat, hausgemachte BBQ Sauce			
Bierempfehlung: Rock'n'Roll			

Pimp your Burger

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

Side Salads

Coleslaw	C G M	V	3,30
Krautsalat auf klassisch amerikanische Art			
Karottensalat	E	V ⁺	3,30
in Wiener Essig Öl Marinade			
Salat Royal	G E	V	4,30
Karottensalat mit Hirtenkäselocken in Wiener Essig Öl Marinade			
Gemischter Blattsalat	E	V ⁺	3,30
in Wiener Essig Öl Marinade			

Pimp your Burger

Fries

		<u>Aufpreis zu Standard Fries</u>	
Beethoven Fries	G	V	2,10
Steak Fries mit Hirtenkäselocken			
Cheesy Fries	F G	V	2,10
Steak Fries in Smoked Cheesy Sauce			
Rudolfscrim Fries	F G	V	2,10
Steak Fries in Smoked Cheesy Sauce und Jalapeño Salsa, sehr scharf			
Chipotle Aioli Fries	C M	V	2,10
Steak Fries in Chipotle Aioli Sauce, sehr scharf			
Chili Fries	O	V ⁺	1,10
Steak Fries in Chili Sauce, sehr scharf			
Garlic Fries		V ⁺	1,10
Steak Fries in Knoblauch-Petersilieöl			
Pepper Fries		V ⁺	2,10
Steak Fries in Green Pepper Sauce, sehr scharf			
Salsa Verde Fries		V ⁺	1,10
Steak Fries in Jalapeño Salsa, sehr scharf			

Dips

Flüchtlings Dip			V ⁺	1,10
besteht zu 100 % aus Luft und Liebe				
In Zeiten, wo es draußen immer kälter wird, legen wir Euch diese Spende ans Herz.				
Der komplette Betrag von 1,10 € geht als Deine Spende an das Integrationshaus Wien.				
Honey Mustard Dip	A M		V	1,40
Honig Senf Sauce mit Honey I Love You				
Smoked Cheesy Dip	F G		V	2,10
Käsesauce mit geräuchertem Paprika				
Smoky Craft Dip	A G L		V	1,40
kräftige Rauchsauce mit Rodauner Gselchter				
Chipotle Aioli Dip	C M		V	2,10
geräucherte Knoblauch Chili Mayonnaise, sehr scharf				
Jalapeño Dip	F G		V	2,10
Smoked Cheesy Dip mit Jalapeño Salsa, sehr scharf				
Mumbai Dip	L M		V ⁺	1,40
Tomaten-Marillen-Curry Chutney				
Chili Dip	O		V ⁺	1,10
fruchtig und sehr scharf				
Domrep Dip	A M		V ⁺	1,40
scharfe Chili Senf Sauce mit Limette, Orange und Domrep Pils				
Green Pepper Dip	F M		V ⁺	2,10
scharfe Sauce auf Sojabasis mit grünem Pfeffer				
Salsa Verde Dip			V ⁺	1,10
Jalapeño Salsa, sehr scharf				

Salate

12 - 22 Uhr

Buffalo Salad	EG	V	9,80
Blattsalat mit Büffelmozzarella, Tomate, Zwiebel und Olivenöl			
Bierempfehlung: Honey I Love You			
Grilled Cheese Salad	CEGLM	V	8,80
Blattsalat mit Grillkäse, Tomate, Zwiebel, hausgemachte Cocktailsauce			
Bierempfehlung: La Chouffe Golden Ale			
Hirtensalat	EG	V	8,80
Blattsalat mit Hirtenkäselocken, Tomate, Zwiebel, Bierempfehlung: Voodoo Sissi			
Chickpea Salad	AELN	V*	8,80
Blattsalat mit Falafelpatty, Tomate, Zwiebel, Bierempfehlung: Andechser Weißbier dunkel			
El Principe Salad	AEL	V*	8,80
Blattsalat mit geräuchertem Bohnenpatty, Tomate, Zwiebel, Bierempfehlung: Porterhouse Red Ale			
Queen's Salad	E	V*	8,80
Blattsalat mit frittierten Kohlsprossen, Tomate, Zwiebel, Bierempfehlung: Andechser Weißbier hell			

Hauptspeisen - vegetarisch (V) & vegan (V*)

Zweierlei Kichererbsen	ACEGLMN	V	<u>12 - 22 Uhr</u>	9,80
Hausgemachtes heißes Falafelpatty auf kühlem Hummus garniert mit Karottensalat und Coleslaw, mit Oliven & 1 Gebäck (A), Bierempfehlung: Andechser Weißbier hell				
Jack's Mango Curry	EHLMN	V*		10,80
Curry mit Jackfruit, Mango, Fisolen, Paprika, Bambus- und Sojasprossen & 1 Gebäck (A), Bierempfehlung: The Padawan				
Linseneintopf orientalisch	EHLMO	V*		8,10
mit Wurzelgemüse & 1 Gebäck (A), Bierempfehlung: Gregorius				
Kichererbsencurry	AEHL	V*		7,10
mit Paprika, Lauch, Tomaten & 1 Gebäck (A), scharf, Bierempfehlung: Domrep Pils				
Gselchte Rauchbohnen	AEL	 V*		8,10
Schwarze Bohnen mit dem Raucharoma vom Rodauner Gselchten, mit Kürbiskernöl & 1 Gebäck (A), Bierempfehlung: Rodauner Gselchter				
Jackfruit Chili	EL	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: Kramah				

Nachspeisen

Cheesecake	ACG	V	4,80
New York Style, hausgemacht			
Eierlikör Parfait	ACGEFH	V	4,80
mit Orange und Schokoraspeln, hausgemacht			
Egg Choc	ACFGLMN	V	4,80
hausgemachter heißer Schoko Rum Kuchen mit Eierlikör & Schlagobers			
Tichy Eismarillenknödel	CEGH	V	4,30
Das Original, ein Knödel mit Schlagobers			
Schokoauflauf	ACFGLMN	V	4,80
hausgemachter heißer Schokoauflauf mit Orange, Schokosauce & Schlagobers			

Happy Hour

16 - 18 Uhr

Moscow Mule nur 6,80