

Monatskarte

täglich von 12 - 22 Uhr

„Griechische Wochen“

Vorspeisen

Veganes Tsatsiki v⁺

& 1 Gebäck

AG
5,30

Burger

Burger Nr. 7

Akropolis Burger

100% Rindfleisch (200g), doppelt Speck, kühles Tsatsiki, Tomate, Zwiebel, Salat, hausgemachte Cocktail-, Knoblauch- &

BBQ Sauce
ACEFGLMN

12,70

Flüchtlings Dip 1, 10 €



bestellt Euch den Flüchtlings Dip zu Eurem Burger besteht zu 100 % aus Luft und Liebe und die 1,10 € gehen als Spende ans Wiener Integrationshaus

Voskós Burger

100% Rindfleisch (200g), doppelt Speck, Hirtenkäselocken, Tomate, Zwiebel, Salat, hausgemachte Cocktail-, Knoblauch- &

BBQ Sauce
ACEGLM

12,70

Halloumi Burger v

Grillkäse, Tomate, Zwiebel, Salat, hausgemachte Cocktail-, Knoblauch- & BBQ Sauce

ACEGLM

13,70

Sokrates Burger v

Grillkäse, kühles Tsatsiki, Tomate, Zwiebel, Salat, hausgemachte Cocktail-, Knoblauch- & BBQ Sauce

ACEGLM

15,70

El Greco Burger v

Grillkäse, Chili Sauce, Tomate, Zwiebel, Salat, hausgemachte Cocktail-, Knoblauch- & BBQ Sauce, scharf

ACEGLM

14,70

Angoúri Burger v⁺

Räuchertofu, kühles Tsatsiki, Tomate, Zwiebel, Salat, hausgemachte BBQ Sauce

ACEGLM

13,70

Dessert

Greek Style Cheesecake v

mit Walnüssen und Honig, hausgemacht

ACG

5,80

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), v⁺: vegane Speisen enthalten keinerlei tierische Produkte
v: vegetarische Speisen können Milchprodukte bzw. Ei enthalten und entsprechen somit den Anforderungen eines Ovo-Lacto-Vegetariers
solange der Vorrat reicht

Burger Nr. 7

täglich von 12 - 22 Uhr

Akropolis Burger

12,70

100% Rindfleisch (200g), doppelt Speck, kühles Tsatsiki, Tomate, Zwiebel, Salat, hausgemachte Cocktail-, Knoblauch- & BBQ Sauce

„Akropolis“

Der Begriff Akropolis bezeichnet im ursprünglichen Sinn den zu einer antiken griechischen Stadt gehörenden Burgberg beziehungsweise die Wehranlage, die zumeist auf der höchsten Erhebung nahe der Stadt erbaut wurde. Die Akropolis von Athen ist die bekannteste der Welt.

Zu einer antiken griechischen Stadt gehörte meist eine Akropolis. Aus Verteidigungsgründen wählten die frühen Siedler einer Stadt Erhöhungen und Hügel aus, wenn möglich mit steilen Hängen. Die Akropolis entsprach somit einer Zitadelle, jedoch entwickelte sie sich im Laufe der Geschichte von einer Wehranlage auf dem Burgberg auch zum Kultplatz mit den wichtigsten Heiligtümern. Die frühen Siedlungen entwickelten sich dagegen vielerorts zu den Zentren großer Städte, die sich über die angrenzenden Täler ausbreiteten. Die bekannteste Akropolis ist die Akropolis von Athen.

Das Wort stammt aus dem Altgriechischen: ἀκρόπολις akropolis ist zusammengesetzt aus ἄκρος ákros „höchster“, „oberster“ und πόλις pólis „Stadt“ und bedeutet „Hochstadt“ oder „Oberstadt“

Der Begriff „Akropolis“ war früher ausschließlich auf den antiken griechischen Kulturkreis beschränkt, wird aber heute auch für art- und zweckverwandte Bauwerke anderer antiker Kulturen wie Etrusker, Kelten oder Maya verwendet. Mit einigem Grund könnte man auch das römische Kapitol als Akropolis bezeichnen.

Bei mittelalterlichen und frühneuzeitlichen Anlagen spricht man von Zitadellen, Bergforts (z. B. Chittorgarh und andere Bergfestungen von Rajasthan) oder von Kasbahs – so könnten auch die Alhambra von Granada oder die Alcazaba von Málaga als Akropolis angesehen werden.

Quelle: auszugsweise Wikipedia

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

www.hawidere.at



...eines der letzten Wohnzimmer Wiens

Pinktaler sour



Pinktaler bitter mit Eis und Zitrone
3,30

Lustigmacher des Monats



Griechenland vs. Türkei zum Vergleichen

Ouzo 12 2 cl 2,80
wird pur mit Eiswürfel serviert

Raki 2 cl 2,80
wird pur mit Eiswürfel serviert

für beide gilt
5 + 1 Gratis
bei en bloc Bestellung

„Ouzo“

Der Ouzo entstand wahrscheinlich aus dem Tsipouro bzw. Rakı, der bereits seit dem 15. Jahrhundert sowohl von der griechischen als auch von der türkischen Bevölkerung im Osmanischen Reich gebrannt wurde. Der Ouzo wird nachweislich seit dem 19. Jahrhundert produziert.

Ouzo wird aus reinem Alkohol hergestellt, dem neben verschiedenen Kräutern und Gewürzen vor allen Dingen Anis oder Fenchelsamen hinzugefügt werden, die das charakteristische Aroma von Ouzo bestimmen. Die Bezeichnung Ouzo wird durch die EU-Spirituosenverordnung geschützt. Sie stellt demnach eine besondere Spirituose mit Anis dar. Ouzo darf nur durch die Destillation von Alkohol gewonnen werden und darf nur mit bestimmten Pflanzen und Samen aromatisiert werden, darunter Fenchelsamen, Koriander und Mastix aus Chios. Im Gegensatz zum Rakı verwendet man bei der Produktion von Ouzo nicht nur Anis, sondern auch Fenchelsamen. Des Weiteren wird der Rakı aus den Resten der Weinherstellung gebrannt.

„Raki“

Rakı ist ein türkisches Nationalgetränk, aus Weintrauben oder Rosinen gebrannter Anisé mit Anissamen zur Aromatisierung. Die Früchte werden reif geerntet, getrocknet, vergoren und destilliert. Anschließend wird Anis zugesetzt und ein weiteres Mal destilliert.

Quelle: auszugsweise Wikipedia

Pinktaler Gin Tonic



4 cl Gin + 1 Flasche Tonic Deiner Wahl
10,80

wird mit Limette und Haribos, grünem und rosa Pfeffer serviert

Hergestellt aus einer Vielzahl sonnengereifter Kräuter, Blüten, Samen und Wurzeln aus Österreich. Duft nach geröstetem Kaffee, dunkler Schokolade und Enzian, würzig nussiger Geschmack

nächste blaue Karte ab 17. Sept.

Thema

„Oktoberfest“