

Monatskarte

täglich von 12 - 22 Uhr

„Scharfe Wochen“

Chipotle Burger

100% Rindfleisch (200g), Chipotle Aioli, doppelt Speck, doppelt Cheddar Käse, Tomate, Zwiebel, Salat, hausgemachte Cocktail-, Knoblauch- & BBQ Sauce, sehr scharf

ACEFGLM

13,90

All In Burger

Vorsicht extrem scharf

100% Rindfleisch (200g), Chilisaucse, Chipotle Aioli, Jalapeño Salsa, doppelt Speck, doppelt Cheddar Käse, Tomate, Zwiebel, Salat, extrem scharf

ACEFGLM

15,90

Salsa Verde Burger

100% Rindfleisch (200g), Jalapeño Salsa, doppelt Speck, doppelt Cheddar Käse, Tomate, Zwiebel, Salat, hausgemachte Cocktail-, Knoblauch- & BBQ Sauce, sehr scharf

ACEGLMO

12,90

Hangover Burger

100% Rindfleisch (200g), Spiegelei, Rösti, rauchige Bloody Mary Sauce (enthält Alkohol), doppelt Speck, doppelt Cheddar Käse, Tomate, Zwiebel, Salat, hausgemachte Cocktail-, Knoblauch- & BBQ Sauce, sehr scharf

ACEFGLM

16,90

After Delirium Burger

100% Rindfleisch (200g), Bohnen mit Speck, Spiegelei, Rösti, rauchige Bloody Mary Sauce (enthält Alkohol), doppelt Speck, doppelt Cheddar Käse, Tomate, Zwiebel, Salat, hausgemachte Cocktail-, Knoblauch- & BBQ Sauce, sehr scharf

ACEFGLMO

18,90

vegan (v*) & vegetarisch (v)

Yucatán Burger v*

Bohnenpatty geräuchert, Jalapeño Salsa, Tomate, Zwiebel, Salat, hausgemachte BBQ Sauce, sehr scharf

AELM

14,90

Gonzalez Burger v

Doppelt Gemüseläibchen, Chipotle Aioli, doppelt Cheddar Käse, Tomate, Zwiebel, Salat, hausgemachte Cocktail-, Knoblauch- & BBQ Sauce, sehr scharf

ACEGLM

13,90

Dessert

Hot Choc Cheesecake v

mit Schokolade - Chili Sauce, dezent scharf hausgemacht

ACEGH

5,80

Unsere Burger werden medium well gegrillt. Das Burgerbrot wird im Steinofen 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

„Scharfe Wochen“

Jalapeño - Chipotle - Chili

Jalapeño

Die Jalapeño, ist eine kleine bis mittelgroße, scharfe Paprikasorte, die nach der mexikanischen Stadt Xalapa (früher Jalapa) benannt ist. Sie ist eine Zuchtform des Spanischen Pfeffers aus der Gattung Capsicum.

Die Frucht der Jalapeños ist meist 7 bis 8 cm lang, bis zu 2 cm dick und durch die deutlich abgerundete Spitze meist leicht von anderen Sorten zu unterscheiden. Die Früchte sind sehr dickfleischig und durch die Samenscheidewände in meist drei Kammern unterteilt, in denen sehr viele Samen zu finden sind, so dass kaum Hohlräume innerhalb der Frucht entstehen. In Europa sind Jalapeños vor allem in eingelegter Form erhältlich. Meist werden die Früchte in Ringe geschnitten

Chipotle oder geräucherte Jalapeño

Aufgrund des relativ dicken Fruchtfleisches eignen sich Jalapeños schlecht zum Trocknen an der Luft. In Mexiko werden die reifen Früchte daher durch Räuchern haltbar gemacht. Das dafür verwendete Holz des Mesquitebaumes verleiht den getrockneten Früchten einen typischen rauchigen Geschmack. Auf diese Weise geräucherte Jalapeños heißen Chipotles.

Der Name Chipotle leitet sich aus dem Nahuatl chipoctli oder pochili ab, zusammengesetzt aus chil und poctli (geräuchert). Die Azteken entwickelten diese Art der Zubereitung zur Konservierung der Chilischoten.

Chili

Die Pflanzengattung Paprika gehört zur Familie der Nachtschattengewächse. Je nach Größe, Farbe und Geschmack sowie Schärfe werden für viele Sorten besondere Namen wie Chili, Spanischer Pfeffer, Peperoni, Peperoncini oder Pfefferoni gebraucht. Fast alle Paprika enthalten – in sehr unterschiedlicher Konzentration – den Stoff Capsaicin, der die Schärfe erzeugt.

Scharfes Paprikapulver wird oft als Cayennepfeffer bezeichnet, verweist aber eigentlich auf die verwendete Chilisorte Cayenne.

Quelle: Wikipedia

nächste Monatskarte ab 4. Nov.

Thema

„Gansl“

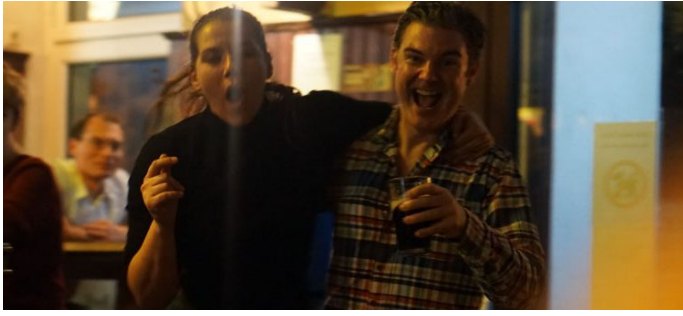
Preise sind in Euro angegeben, incl. Steuern & Abgaben. Druckfehler vorbehalten. Allergeninformation in unserer Speisekarte am Tisch.

www.hawidere.at



...eines der letzten Wohnzimmer Wiens

Lustigmacher des Monats



5 + 1 Gratis
bei en bloc Bestellung

Mexikaner 4 cl 3,90
Bloody Mary Shot: Russian Standard - Tomatensaft - Tabasco - Worcestershire Sauce, sehr scharf

Rauch Mitzi 4 cl 4,80
geräucherter Mexikaner mit Speck garniert, sehr scharf

Trinken hilft!

Wir helfen Euch Helfen

Solidarität ist unser Bier



Solidarität liegt uns am Herzen, deshalb machen wir diese Aktion für das Integrationshaus Wien

pro Flasche geht 1 € an das Integrationshaus Wien

Solibier: Turbobier 0,33lt. 4,30
Helles, Pogo's Empire, AT, alc. 5,2 %, duftet biskuitartig mit einem grasigen Touch, am Gaumen malzig und etwas hopfenbitter. Das Bier der Simmeringer Punks

1 + 1 Gratis **Take Away Aktion**

Domrep Pils 0,33lt Fl. 4,80

nächste Monatskarte ab 4. Nov.

Thema

„Gansl“

Getränkertipps

Smoked Mule 8,80
4 cl Russian Standard - Tomatensaft geräuchert - Tabasco - Worcestershire Sauce - Eis - Ginger Beer - mit Speck garniert

Tequila & Mezcal A

Orendain Ollitas Reposado 2 cl 4,80
dreifach destilliert, holzfassgereift, Mexiko

Don Julio Blanco 2 cl 5,30
Don Julio, Mexico

Don Julio Reposado 2 cl 5,80
holzfassgereift, Don Julio, Mexico

Alipus San Luis Mezcal 2 cl 5,80
Die Agaven werden in einer Erdgrube mit Eichenholz geröstet, San Luis del Rio, Mexico

Lustigmacher des Monats

5 + 1 Gratis
bei en bloc Bestellung

Mexikaner 4 cl 3,90
Bloody Mary Shot: Russian Standard - Tomatensaft - Tabasco - Worcestershire Sauce, sehr scharf

Bist du deppat, is de schoarf

Rauch Mitzi

4 cl 4,80

geräucherter Bloody Mary Shot mit Speck garniert
sehr scharf

5 + 1 Gratis
bei en bloc Bestellung

