

# 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 Steinofen 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 SO<sub>2</sub>, **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

Wir akzeptieren gerne Bankomatkarte, sowie VISA und Master Card

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

## Barsnacks

### Nachos

Pimienta Nachos	F M	V*	5,90
BBQ Tortilla Chips mit Green Pepper Sauce, sehr scharf			
Tel Aviv Nachos	A F H L M N	V*	5,90
BBQ Tortilla Chips mit Hummus und Holy Cow Mango - Limetten - Curry Sauce			
Cheese Nachos	A F G N	V	5,90
BBQ Tortilla Chips mit 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 Cheesy Sauce und Jalapeño Salsa, sehr scharf			

### 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 Cheesy Sauce mit Ketchup und Knoblauchdip (C, G, M)				
Rudolfscrim Fries	F G	V	<u>12 - 22 Uhr</u>	5,90
Steak Fries in 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	F M	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 <sup>+</sup>	Einwurf 1 €
Soletti	A G N	V <sup>+</sup>	2,10
Paddies cheesetastic, glutenfrei	E F G H N	V	3,80
knuspriger Snack mit würziger Käsefüllung			
Kichererbsenchips mit Paprika, scharf	A G N	V <sup>+</sup>	3,80
BBQ Tortilla Chips	A F N	V <sup>+</sup>	2,80
Chips, gesalzen		V <sup>+</sup>	2,10

## Vorspeisen & Snacks

Süßkartoffelsuppe	L	V <sup>+</sup>	4,30
mit Kokosmilch und Erbsen, Bierempfehlung: The Padawan			
Kardamom Linsensuppe	G L	V	4,30
Bierempfehlung: El Patrón			
Kürbiscremesuppe	G L	V	4,30
mit Kernöl, Bierempfehlung: Schremser Roggenbier			
Hummus	N	V <sup>+</sup>	4,00
hausgemacht und kühl serviert, mit Oliven & 1 Gebäck (A), Bierempfehlung: Egon Schiele			
Hummus Levante	F H L M N	V <sup>+</sup>	4,80
Hummus mit Holy Cow Mango - Limetten - Curry Sauce, kühl serviert & 1 Gebäck (A) Bierempfehlung: The Padawan			
Hummus rot	N O	V <sup>+</sup>	4,60
Hummus mit Chili Sauce, kühl serviert, mit Oliven & 1 Gebäck (A), scharf Bierempfehlung: Domrep Pils			
Hummus grün	F M N	V <sup>+</sup>	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 <sup>+</sup>	4,80
klassisch, rot und grün, kühl serviert, mit Oliven & 1 Gebäck (A), scharf Bierempfehlung: Domrep Pils			
Fladenbrot	A	V <sup>+</sup>	1,10

## Burger

12 - 22 Uhr

Unsere Burger werden medium well gegrillt. Das Burgerbrot wird im Steinofen auf Fladenart gebacken und täglich frisch geliefert. Dazu servieren wir Steak Fries aus dem Weinviertel, Ketchup und hausgemachten Knoblauchdip (C G M). Sehr gerne servieren wir unsere Burger auch ohne Burgerbrot (-0,50 €)

Noch mehr Burger zu monatlich wechselnden Themen  
findet Ihr auf der blauen Karte

<b>Bollywood Burger</b>	A E F H L M	V <sup>+</sup>	13,90
Frittierter Räuchertofu, Holy Cow Mango - Limetten - Curry Sauce, Tomate, Zwiebel, Salat, hausgemachte BBQ Sauce, Bierempfehlung: The Padawan			
<b>Belgian Burger</b>	A E L M	V <sup>+</sup>	12,90
Frittierte Kohlsprossen, doppelt veganer "Käse", Tomate, Zwiebel, Salat, hausgemachte BBQ Sauce, Bierempfehlung: Schneider Hopfenweisse			
<b>Fromage Végan Burger</b>	A E L M	V <sup>+</sup>	15,90
Bohnenpatty geräuchert, doppelt veganer "Käse", Tomate, Zwiebel, Salat, hausgemachte BBQ Sauce, Bierempfehlung: Rodauner Gselchter			
<b>Black Bean Burger</b>	A E L M	V <sup>+</sup>	13,90
Bohnenpatty geräuchert, Tomate, Zwiebel, Salat, hausgemachte BBQ Sauce Bierempfehlung: Porterhouse Red Ale			
<b>Falafel Burger</b>	A E L M N	V <sup>+</sup>	13,90
Falafel Patty, Tomate, Zwiebel, Salat, kühles Hummus, hausgemachte BBQ Sauce Bierempfehlung: Schremser Hanfbier			
<b>Halloumi Burger</b>	A C E G L M	V	13,90
Grillkäse, Tomate, Zwiebel, Salat, hausgemachte Cocktail-, Knoblauch- & BBQ Sauce Bierempfehlung: La Chouffe Golden Ale			
<b>Veggie Burger</b>	A C E G L M	V	11,90
Doppelt Gemüselaiichen, doppelt Cheddar Käse, Tomate, Zwiebel, Salat hausgemachte Cocktail-, Knoblauch- & BBQ Sauce, Bierempfehlung: Obertrumer Original			
<b>Rodauner Burger</b>	A C E G L M	 V	14,90
Doppelt Gemüselaiichen, Rodauner Rauchbohnen, Kürbiskernöl, doppelt Cheddar Käse, Tomate, Zwiebel, Salat, hausgemachte Cocktail-, Knoblauch- & BBQ Sauce Bierempfehlung: Rodauner Gselchter			
<b>Brussels Sprouts Burger</b>	A C E G L M	V	11,90
Frittierte Kohlsprossen, doppelt Cheddar Käse, Tomate, Zwiebel, Salat, hausgemachte Cocktail-, Knoblauch- & BBQ Sauce, Bierempfehlung: Schneider Festweisse			
<b><u>Hot Burger - vegan (V<sup>+</sup>) &amp; vegetarisch (V) &amp; scharf</u></b> 			12 - 22 Uhr
<b>Hot Tofu Burger</b>	A E F L M	V <sup>+</sup>	13,90
Frittierter Räuchertofu, Green Pepper Sauce, Tomate, Zwiebel, Salat, hausgemachte BBQ Sauce Bierempfehlung: Schneider Hopfenweisse			
<b>Black Jack Burger</b>	A E F L M	V <sup>+</sup>	14,90
Bohnenpatty geräuchert, Jalapeño Salsa, Tomate, Zwiebel, Salat, hausgemachte BBQ Sauce Bierempfehlung: Rock'n'Roll			

## Hot Burger - vegan (V<sup>+</sup>) & vegetarisch (V) & scharf 🌶️

12 - 22 Uhr

El Greco Burger

A C E G L M

V

14,90

Grillkäse, Chili Sauce, Tomate, Zwiebel, Salat, hausgemachte Cocktail-, Knoblauch- & BBQ Sauce  
Bierempfehlung: Domrep Pils

## 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<sup>+</sup>

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<sup>+</sup>

3,30

in Wiener Essig Öl Marinade

## Pimp your Burger

### Fries

### Aufpreis zu Standard Fries

Garlic Fries

V<sup>+</sup>

1,10

Steak Fries in Knoblauch-Petersilieöl

Pepper Fries

V<sup>+</sup>

2,10

Steak Fries in Green Pepper Sauce, sehr scharf

Chili Fries

O

V<sup>+</sup>

1,10

Steak Fries in Chili Sauce, sehr scharf

Salsa Verde Fries

V<sup>+</sup>

1,10

Steak Fries in Jalapeño Salsa, sehr scharf

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

## Dips

Flüchtlings Dip		V <sup>+</sup>	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.			
Holy Cow Dip	F H M	V <sup>+</sup>	2,10
Mango - Limetten - Curry Sauce			
Chili Dip	O	V <sup>+</sup>	1,10
fruchtig und sehr scharf			
Domrep Dip	A M	 V <sup>+</sup>	1,40
scharfe Chili Senf Sauce mit Limette, Orange und Domrep Pils			
Green Pepper Dip	F M	V <sup>+</sup>	2,10
scharfe Sauce auf Sojabasis mit grünem Pfeffer			
Salsa Verde Dip		V <sup>+</sup>	1,10
Jalapeño Salsa, sehr scharf			
Honey Mustard Dip	A M	 V	1,40
Honig Senf Sauce mit Honey I Love You			
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
Cheesy Dip mit Jalapeño Salsa, sehr scharf			

## Salate

12 - 22 Uhr


Chickpea Salad	A E L N	V <sup>+</sup>	9,00
Blattsalat mit Falafelpatty, Tomate, Zwiebel, Bierempfehlung: Andechser Weißbier dunkel			
El Principe Salad	A E L	V <sup>+</sup>	9,00
Blattsalat mit geräuchertem Bohnenpatty, Tomate, Zwiebel, Bierempfehlung: Porterhouse Red Ale			
Queen's Salad	E	V <sup>+</sup>	9,00
Blattsalat mit frittierten Kohlsprossen, Tomate, Zwiebel, Bierempfehlung: Andechser Weißbier hell			
Grilled Cheese Salad	C E G L M	V	9,00
Blattsalat mit Grillkäse, Tomate, Zwiebel, hausgemachte Cocktailsauce			
Bierempfehlung: La Chouffe Golden Ale			

## Salate

12 - 22 Uhr

Hirtensalat	EG	V	9,00
Blattsalat mit Hirtenkäselocken, Tomate, Zwiebel, Bierempfehlung: Honey I Love You			

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

Jack's Mango Curry	EHLMN	V*	11,80
Curry mit Jackfruit, Mango, Fisolen, Paprika, Bambus- und Sojasprossen & 1 Gebäck (A), Bierempfehlung: The Padawan			
Linseneintopf orientalisches	EHLMO	V*	8,10
mit Wurzelgemüse & 1 Gebäck (A), Bierempfehlung: Engelszell Benno			
Kichererbsencurry	AEFHLM	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*	9,10
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			
Zweierlei Kichererbsen	ACEGLMN	V <b>12 - 22 Uhr</b>	10,80
Hausgemachtes heißes Falafelpatty auf kühlem Hummus garniert mit Karottensalat und Coleslaw, mit Oliven & 1 Gebäck (A), Bierempfehlung: Andechser Weißbier hell			

## Nachspeisen

Cheesecake	ACG	V	4,80
New York Style, hausgemacht			

Cheesecake des Monats findet Ihr auf der blauen Karte

Eierlikör Parfait	ACGEFH	V	4,80
mit Orange und Schokoraspeln, hausgemacht			
Egg Choc	ACFGLMN	V	5,00
hausgemachter heißer Schoko Rum Kuchen mit Eierlikör & Schlagobers			
Tichy Eismarillenknödel	CEGH	V	4,30
Das Original, ein Knödel mit Schlagobers			
Schokoauflauf	ACFGLMN	V	5,00
hausgemachter heißer Schokoauflauf mit Orange, Schokosauce & Schlagobers			