

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 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

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 ⁺	Einwurf 1 €
Soletti	A G N	V ⁺	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 ⁺	3,80
BBQ Tortilla Chips	A F N	V ⁺	2,80
Chips, gesalzen		V ⁺	2,10
Beef Jerky	A F O		3,80
getrocknete Rindfleisch Chips in Teriyaki Marinade 25g			

Vorspeisen & Snacks

Süßkartoffelsuppe	L	V ⁺	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			
Serbische Bohnensuppe	O		5,80
& 1 Gebäck (A), Bierempfehlung: Hadmar Bio			
Hummus	N	V ⁺	4,00
hausgemacht und kühl serviert, mit Oliven & 1 Gebäck (A), Bierempfehlung: Egon Schiele			
Hummus Levante	F H L M N	V ⁺	4,80
Hummus mit Holy Cow Mango - Limetten - Curry Sauce, kühl serviert & 1 Gebäck (A)			
Bierempfehlung: The Padawan			
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: Domrep Pils			
Fladenbrot	A	V ⁺	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

Unser Signature Burger:

Hawidere Burger	ACEGLM		15,90
100 % Rindfleisch (200g), doppelt Speck, doppelt Bergkäse, Röstzwiebeln, Domrep Chili Senfsauce, Tomate, Zwiebel, Salat, hausgemachte Cocktail-, Knoblauch- & BBQ Sauce Die scharfe Domrep Chili Sauce harmoniert perfekt mit den fruchtigen Aromen und die leichte Süße der Röstzwiebeln mit der Herbe der Bierempfehlung: Domrep Pils			
Angus Burger	ACEGLM		15,90
100% Angus Rindfleisch vom Bio-Landgut Esterhazy im Burgenland (200g), doppelt Speck, Tomate, Zwiebel, Salat, hausgemachte Cocktail-, Knoblauch- & BBQ Sauce Bierempfehlung: Obertrumer Original			
Holy Cow Burger	ACEFGHLM		13,90
100% Rindfleisch (200g), Holy Cow Mango - Limetten - Curry Sauce, doppelt Speck, doppelt Cheddar, Käse, Tomate, Zwiebel, Salat, hausgemachte Cocktail-, Knoblauch- & BBQ Sauce Bierempfehlung: Backbonesplitter			
Uhudler Blue Burger	ACEGLMO		14,90
100% Rindfleisch (200g), karamellisierte rote Zwiebeln mit Uhudler, doppelt Speck, Blauschimmelkäse, Tomate, Zwiebel, Salat, hausgemachte Cocktail-, Knoblauch- & BBQ Sauce Bierempfehlung: Porterhouse Irish Stout			
Cheese Burger	ACEGLM		11,90
100% Rindfleisch (200g), doppelt Speck, doppelt Cheddar Käse, Tomate, Zwiebel, Salat, hausgemachte Cocktail-, Knoblauch- & BBQ Sauce, Bierempfehlung: Schremser Premium			
BIG Apple XXL Burger	ACEGLM		16,10
Doppelt 100% Rindfleisch (400g), doppelt Cheddar Käse, doppelt Speck, Tomate, Zwiebel, Salat, hausgemachte Cocktail-, Knoblauch- & BBQ Sauce, Bierempfehlung: Schremser Premium			
Cheesy Cheese Burger	ACEFGLM		14,40
100% Rindfleisch (200g), doppelt Speck, doppelt Cheesy Sauce, Tomate, Zwiebel, Salat hausgemachte Cocktail-, Knoblauch- & BBQ Sauce, Bierempfehlung: Black & Proud			
Nevada Burger	ACEGLM		10,90
100% Rindfleisch (200g), doppelt Speck, Tomate, Zwiebel, Salat, hausgemachte Cocktail-, Knoblauch- & BBQ Sauce, Bierempfehlung: Egon Schiele			

Burger

12 - 22 Uhr

Breakfast Burger

ACEFGLMO

17,90

100% Rindfleisch (200g), Bohnen mit Speck, Spiegelei, Rösti, doppelt Speck, doppelt Cheddar Käse, Tomate, Zwiebel, Salat, hausgemachte Cocktail-, Knoblauch- & BBQ Sauce

Bierempfehlung: Zwettler Saphir

Honey Mustard Burger

ACEGLM



13,90

100 % Rindfleisch (200g), doppelt Speck, doppelt Bergkäse, Honig Senf Sauce mit Honey I Love You, Tomate, Zwiebel, Salat, hausgemachte Cocktail-, Knoblauch- & BBQ Sauce

Bierempfehlung: Honey I Love You

Smoky Craft Burger

ACEGLM



12,90

100% Rindfleisch (200g), Rauchsauce mit Rodauner Geselchter, doppelt Speck, doppelt Cheddar Käse, Tomate, Zwiebel, Salat, hausgemachte Cocktail-, Knoblauch- & BBQ Sauce

Bierempfehlung: Rodauner Gselchter

Texas Farmer Burger

ACEGLMO

15,90

100% Rindfleisch (200g), Bohnen mit Speck, Spiegelei, doppelt Speck, doppelt Cheddar Käse, Tomate, Zwiebel, Salat, hausgemachte Cocktail-, Knoblauch- & BBQ Sauce

Bierempfehlung: Domrep Pils

Pure Burger

A

10,10

100% Rindfleisch (200g), doppelt Speck, Tomate, Zwiebel, Salat, Bierempfehlung: Egon Schiele

Hot Burger - scharf 🌶️

12 - 22 Uhr

Hangover Burger

ACEFGLM

16,90

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

Knoblauch- & BBQ Sauce, Bierempfehlung: Zona Cesarini

After Delirium Burger

ACEFGLMO

18,90

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, Bierempfehlung: El Patrón

Jalapeño Burger

ACEFGLM

14,90

100% Rindfleisch (200g), doppelt Speck, doppelt Cheesy Sauce mit Jalapeño Salsa, Tomate, Zwiebel, Salat, hausgemachte Cocktail-, Knoblauch- & BBQ Sauce

Bierempfehlung: The Padawan

Green Pepper Burger

ACEFGLM

12,90

100% Rindfleisch (200g), Green Pepper Sauce, doppelt Speck, Tomate, Zwiebel,

Salat, hausgemachte Cocktail-, Knoblauch- & BBQ Sauce, Bierempfehlung: Rock'n'Roll

Hot Burger - scharf 🌶️

12 - 22 Uhr

Chipotle Burger	ACEFGLM		13,90
100% Rindfleisch (200g), Chipotle Aioli, doppelt Speck, doppelt Cheddar Käse, Tomate, Zwiebel, Salat, hausgemachte Cocktail-, Knoblauch- & BBQ Sauce, Bierempfehlung: Domrep Pils			
Chili Burger	ACEGLMO		12,90
100% Rindfleisch (200g), Chili Sauce, doppelt Speck, doppelt Cheddar Käse, Tomate, Zwiebel, Salat, hausgemachte Cocktail-, Knoblauch- & BBQ Sauce, sehr scharf, Bierempfehlung: Kramah			

Burger - vegan (V⁺) & vegetarisch (V)

12 - 22 Uhr

Bollywood Burger	AEFHLM	V ⁺	13,90
Frittierter Räuchertofu, Holy Cow Mango - Limetten - Curry Sauce, Tomate, Zwiebel, Salat, hausgemachte BBQ Sauce, Bierempfehlung: The Padawan			
Belgian Burger	AELM	V ⁺	12,90
Frittierte Kohlsprossen, doppelt veganer "Käse", Tomate, Zwiebel, Salat, hausgemachte BBQ Sauce, Bierempfehlung: Schneider Hopfenweisse			
Fromage Végan Burger	AELM	V ⁺	15,90
Bohnenpatty geräuchert, doppelt veganer "Käse", Tomate, Zwiebel, Salat, hausgemachte BBQ Sauce, Bierempfehlung: Rodauner Gselchter			
Black Bean Burger	AELM	V ⁺	13,90
Bohnenpatty geräuchert, Tomate, Zwiebel, Salat, hausgemachte BBQ Sauce Bierempfehlung: Porterhouse Red Ale			
Falafel Burger	AELMN	V ⁺	13,90
Falafel Patty, Tomate, Zwiebel, Salat, kühles Hummus, hausgemachte BBQ Sauce Bierempfehlung: Schremser Hanfbier			
Halloumi Burger	ACEGLM	V	13,90
Grillkäse, Tomate, Zwiebel, Salat, hausgemachte Cocktail-, Knoblauch- & BBQ Sauce Bierempfehlung: La Chouffe Golden Ale			
Veggie Burger	ACEGLM	V	11,90
Doppelt Gemüselaiichen, doppelt Cheddar Käse, Tomate, Zwiebel, Salat hausgemachte Cocktail-, Knoblauch- & BBQ Sauce, Bierempfehlung: Obertrumer Original			
Rodauner Burger	ACEGLM	 V	14,90
Doppelt Gemüselaiichen, Rodauner Rauchbohnen, Kürbiskernöl, doppelt Cheddar Käse, Tomate, Zwiebel, Salat, hausgemachte Cocktail-, Knoblauch- & BBQ Sauce Bierempfehlung: Rodauner Gselchter			

Burger - vegan (V⁺) & vegetarisch (V) 12 - 22 Uhr

Brussels Sprouts Burger	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			

Hot Burger - vegan (V⁺) & vegetarisch (V) & scharf 🌶️ 12 - 22 Uhr

Hot Tofu Burger	A E F L M	V ⁺	13,90
Frittierter Räuchertofu, Green Pepper Sauce, Tomate, Zwiebel, Salat, hausgemachte BBQ Sauce Bierempfehlung: Schneider Hopfenweisse			

Black Jack Burger	A E F L M	V ⁺	14,90
Bohnenpatty geräuchert, Jalapeño Salsa, Tomate, Zwiebel, Salat, hausgemachte BBQ Sauce Bierempfehlung: Rock'n'Roll			

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 ⁺	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>	
Garlic Fries	V ⁺	1,10
Steak Fries in Knoblauch-Petersilieöl		
Pepper Fries	V ⁺	2,10
Steak Fries in Green Pepper Sauce, sehr scharf		

Pimp your Burger

Fries

			<u>Aufpreis zu Standard Fries</u>
Chili Fries	O	V ⁺	1,10
Steak Fries in Chili Sauce, sehr scharf			
Salsa Verde Fries		V ⁺	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 ⁺	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 ⁺	2,10
Mango - Limetten - Curry Sauce			
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			
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			

Dips

Chipotle Aioli Dip	CM	V	2,10
geräucherte Knoblauch Chili Mayonnaise, sehr scharf			
Jalapeño Dip	FG	V	2,10
Cheesy Dip mit Jalapeño Salsa, sehr scharf			

Salate

12 - 22 Uhr

Emperor Salad	CEGLM		9,00
Blattsalat mit 100% Rindfleischpatty (200g), Speck, Tomate, Zwiebel, hausgemachte Cocktailsauce, Bierempfehlung: Rock'n'Roll			
Chickpea Salad	AELN	V ⁺	9,00
Blattsalat mit Falafelpatty, Tomate, Zwiebel, Bierempfehlung: Andechser Weißbier dunkel			
El Principe Salad	AEL	V ⁺	9,00
Blattsalat mit geräuchertem Bohnenpatty, Tomate, Zwiebel, Bierempfehlung: Porterhouse Red Ale			
Queen's Salad	E	V ⁺	9,00
Blattsalat mit frittierten Kohlsprossen, Tomate, Zwiebel, Bierempfehlung: Andechser Weißbier hell			
Grilled Cheese Salad	CEGLM	V	9,00
Blattsalat mit Grillkäse, Tomate, Zwiebel, hausgemachte Cocktailsauce Bierempfehlung: La Chouffe Golden Ale			
Hirtensalat	EG	V	9,00
Blattsalat mit Hirtenkäselocken, Tomate, Zwiebel, Bierempfehlung: Honey I Love You			


Hauptspeisen

Hühner Mango Curry	EFHLMN		11,80
& 1 Gebäck (A), mit Fleisch von "Steirerhuhn BIO", Bierempfehlung: The Padawan			
Bohnen mit Speck	ELO		7,10
& 1 Gebäck (A), Bierempfehlung: Schremser Naturtrüb			
Chili con Carne	EL		7,10
Rindfleisch gewürfelt & 1 Gebäck (A), scharf, Bierempfehlung: Domrep Pils			
Wiener Saftgulasch	E		10,20
Wadschinken vom Rind & 1 Gebäck (A), Bierempfehlung: Schremser Premium			
Teufelsgulasch	EO		11,20
wie oben, mit hausgemachter Chili Sauce & 1 Gebäck (A), scharf, Bierempfehlung: Egon Schiele			
Rinder Tajine	EHLNO		11,80
nordafrikanisches Schmorgericht mit Rindfleisch, Mandeln und Dörrmarillen & 1 Gebäck (A) Bierempfehlung: Schremser Doppelmalz			

Hauptspeisen

Lamm Tajine	EHLNO		11,80
nordafrikanisches Schmorgericht mit Lamm (Familie Auer, Arbesbach) und Dörrzwetschken & 1 Gebäck (A), Bierempfehlung: Engelszell Gregorius			

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 orientalisch	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 12 - 22 Uhr	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 Schokoraseln, 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			