

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 22 Uhr

Wir akzeptieren gerne Bankomatkarte, sowie VISA und Master Card

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

Barsnacks

Nachos

Tel Aviv Nachos	A F H L M N	V*	6,10
BBQ Tortilla Chips mit Hummus und Mango - Limetten - Curry Sauce Topping			
Buenos Aires Nachos	A F G N	V	6,10
BBQ Tortilla Chips mit Chimichurri und Cheesy Sauce Topping			
Cheese Nachos	A F G N	V	5,90
BBQ Tortilla Chips mit Cheesy Sauce Topping			
Chipotle Nachos	A F G N	V	5,90
BBQ Tortilla Chips mit Chipotle Aioli Topping, sehr scharf			
Jalapeño Nachos	A F G N	V	6,10
BBQ Tortilla Chips mit Salsa Verde und Cheesy Sauce Topping, sehr scharf			

Sticks

Halloumi Sticks	C G L M	V	4,90
Vier Stück Grillkäse Sticks mit Cocktailsauce Dip			

Steak Fries

Unsere Steak Fries servieren wir mit Ketchup und Knoblauchdip (C, G, M)			
Beethoven Fries	G	V	5,90
Steak Fries mit Hirtenkäselocken			
Cheesy Fries	F G	V	5,90
Steak Fries mit Cheesy Sauce Topping			
Rudolfscrim Fries	F G	V	6,10
Steak Fries mit Salsa Verde und Cheesy Sauce Topping, sehr scharf			
Chipotle Aioli Fries	C M	V	5,90
Steak Fries mit Chipotle Aioli Topping, sehr scharf			

Folgende Fries können auch vegan "ohne Knoblauchdip" bestellt werden

Steak Fries		V	3,80
Garlic Fries		V	4,90
Steak Fries mit Knoblauch-Petersilieöl Topping			
Chili Fries	O	V	4,90
Steak Fries mit Chili Sauce Topping, sehr scharf			
Pepper Fries	F M	V	5,90
Steak Fries mit Green Pepper Topping, sehr scharf			
Salsa Verde Fries		V	4,90
Steak Fries mit Salsa Verde Topping, sehr scharf			

Knabbereien

Erdnüsse etc. aus den Automaten an der Bar	A E H	V ⁺	Einwurf 1 €
Soletti	A G N	V ⁺	2,10
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 ⁺	4,60
mit Kokosmilch und Erbsen, Bierempfehlung: The Padawan			
Kardamom Linsensuppe	G L	V	4,60
Bierempfehlung: El Patrón			
Kürbiscremesuppe	G L	V	4,60
mit Kernöl, Bierempfehlung: Schremser Roggenbier			
Hummus	N	V ⁺	4,30
hausgemacht und kühl serviert, mit Oliven & 1 Gebäck (A), Bierempfehlung: Egon Schiele			
Hummus Levante	F H L M N	V ⁺	5,10
Hummus mit Holy Cow Mango - Limetten - Curry Sauce, kühl serviert & 1 Gebäck (A)			
Bierempfehlung: The Padawan			
Hummus rot	N O	V ⁺	4,90
Hummus mit Chili Sauce, kühl serviert, mit Oliven & 1 Gebäck (A), scharf			
Bierempfehlung: Domrep Pils			
Hummus grün	F M N	V ⁺	4,90
Hummus mit Green Pepper Sauce, kühl serviert, mit Oliven & 1 Gebäck (A), scharf			
Bierempfehlung: Schremser Hanfbier			
3 - erlei Hummus	F M N O	V ⁺	5,10
klassisch, rot und grün, kühl serviert, mit Oliven & 1 Gebäck (A), scharf			
Bierempfehlung: Domrep Pils			
Fladenbrot (Lepinja)	A	V ⁺	1,50

Burger - vegan (V⁺) & vegetarisch (V)

Zu den veganen Burgern servieren wir die Steak Fries mit Ketchup

Bollywood Burger	A E F H L M	V ⁺	14,20
Frittierter Räuchertofu, Holy Cow Mango - Limetten - Curry Sauce, Tomate, Zwiebel, Salat, hausgemachte BBQ Sauce, Bierempfehlung: The Padawan			
Gaucha Burger	A E L M N	V ⁺	14,20
Falafel Patty, Tomate, Zwiebel, Salat, Chimichurri Sauce, hausgemachte BBQ Sauce Bierempfehlung: Schremser Hanfbier			
Belgian Burger	A E L M	V ⁺	13,20
Frittierte Kohlsprossen, doppelt veganer "Käse", Tomate, Zwiebel, Salat, hausgemachte BBQ Sauce, Bierempfehlung: Schneider Hopfenweisse			
Fromage Végan Burger	A E L M	V ⁺	16,20
Bohnenpatty geräuchert, doppelt veganer "Käse", Tomate, Zwiebel, Salat, hausgemachte BBQ Sauce, Bierempfehlung: Rodauner Gselchter			
Black Bean Burger	A E L M	V ⁺	14,20
Bohnenpatty geräuchert, Tomate, Zwiebel, Salat, hausgemachte BBQ Sauce Bierempfehlung: Porterhouse Red Ale			
Falafel Burger	A E L M N	V ⁺	14,20
Falafel Patty, Tomate, Zwiebel, Salat, kühles Hummus, hausgemachte BBQ Sauce Bierempfehlung: Schremser Hanfbier			
Halloumi Burger	A C E G L M	V	14,20
Grillkäse, Tomate, Zwiebel, Salat, hausgemachte Cocktail-, Knoblauch- & BBQ Sauce Bierempfehlung: La Chouffe			

Burger - vegan (V⁺) & vegetarisch (V)

Rodauner Burger	A C E G L M	 V	15,20
Doppelt Gemüselaiabchen, Rodauner Rauchbohnen, Kürbiskernöl, doppelt Cheddar Käse, Tomate, Zwiebel, Salat, hausgemachte Cocktail-, Knoblauch- & BBQ Sauce Bierempfehlung: Rodauner Gselchter			
Veggie Burger	A C E G L M	V	12,20
Doppelt Gemüselaiabchen, doppelt Cheddar Käse, Tomate, Zwiebel, Salat hausgemachte Cocktail-, Knoblauch- & BBQ Sauce, Bierempfehlung: Obertrumer Original			
Brussels Sprouts Burger	A C E G L M	V	12,20
Frittierte Kohlsprossen, doppelt Cheddar Käse, Tomate, Zwiebel, Salat, hausgemachte			

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

Zu den veganen Burgern servieren wir die Steak Fries mit Ketchup

Hot Tofu Burger	A E F L M	V ⁺	14,20
Frittierter Räuchertofu, Green Pepper Sauce, Tomate, Zwiebel, Salat, hausgemachte BBQ Sauce			
Bierempfehlung: La Chouffe			
Black Jack Burger	A E F L M	V ⁺	15,20
Bohnenpatty geräuchert, Salsa Verde, Tomate, Zwiebel, Salat, hausgemachte BBQ Sauce			
Bierempfehlung: Schneider Hopfenweisse			
El Greco Burger	A C E G L M	V	15,20
Grillkäse, Chili Sauce, Tomate, Zwiebel, Salat, hausgemachte Cocktail-, Knoblauch- & BBQ Sauce			
Bierempfehlung: Domrep Pils			

Pimp your Burger

Sehr gerne könnt ihr Euren Burger mit folgenden Salaten, Fries und Dips nach Eurem persönlichen Geschmack zusammenstellen

Side Salads

Coleslaw	C G M	V	3,30
Krautsalat auf klassisch amerikanische Art			
Thai Style Gurkensalat	E	V ⁺	3,60
mit Reisessig, Sesamöl, Knoblauch, Chiliflocken, schwarzem und weißem Sesam			
Bangkok Royal	G E	V	4,60
Thai Style Gurkensalat mit Hirtenkäselocken			
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 mit Knoblauch-Petersilieöl Topping			
Chili Fries	O	V ⁺	1,10
Steak Fries mit Chili Sauce Topping, sehr scharf			
Pepper Fries	F M	V ⁺	2,10
Steak Fries mit Green Pepper Topping, sehr scharf			
Salsa Verde Fries		V ⁺	1,10
Steak Fries mit Salsa Verde Topping, sehr scharf			

Beethoven Fries	G	V	2,10
Steak Fries mit Hirtenkäselocken			
Cheesy Fries	F G	V	2,10
Steak Fries mit Cheesy Sauce Topping			
Rudolfscrimme Fries	F G	V	2,30
Steak Fries mit Salsa Verde und Cheesy Sauce Topping, sehr scharf			
Chipotle Aioli Fries	C M	V	2,10
Steak Fries mit Chipotle Aioli Topping, 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.			
Chimichurri Dip		V ⁺	2,10
würzige Kräutersauce mit Petersilie, Knoblauch und Limette			
Mayo Vegan Dip	M	V ⁺	2,10
vegane Mayonnaise			
Holy Cow Dip	F H M	V ⁺	2,10
Mango - Limetten - Curry Sauce			
Green Pepper Dip	F M	V ⁺	2,10
scharfe Sauce auf Sojabasis mit grünem Pfeffer			
Chili Dip	O	V ⁺	1,10
fruchtig und sehr scharf			
Salsa Verde Dip		V ⁺	1,10
Jalapeño Salsa, sehr scharf			

Dips

Domrep Dip	A M	 V ⁺	1,40
scharfe Chili Senf Sauce mit Limette, Orange und Domrep Pils			
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	FG	V	2,10
Cheesy Dip mit Salsa Verde, sehr scharf			

Salate

Ko Samui Salad	AELN	V ⁺	9,80
Thay Style Gurken- und Blattsalat mit Falafelpatty, Tomate, Zwiebel Bierempfehlung: Zwettler Saphir			
Ratchaburi Salad	EN	V ⁺	9,80
Thay Style Gurken- und Blattsalat mit frittierten Kohlsprossen, Tomate, Zwiebel Bierempfehlung: Schremser Roggen			
El Principe Salad	AEL	V ⁺	9,20
Blattsalat mit geräuchertem Bohnenpatty, Tomate, Zwiebel, Bierempfehlung: Porterhouse Red Ale			
Grilled Cheese Salad	CEGLM	V	9,20
Blattsalat mit Grillkäse, Tomate, Zwiebel, hausgemachte Cocktailsauce Bierempfehlung: La Chouffe			
Hirtensalat	EG	V	9,20
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 orientalisch	EHLMO	V ⁺	8,10
mit Wurzelgemüse & 1 Gebäck (A), Bierempfehlung: Engelszell Benno			
Kichererbsencurry	AEFHLM	V ⁺	7,40
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: Mountain Pale Ale			
Zweierlei Kichererbsen	ACEGLMN	V	10,80
Hausgemachtes heißes Falafelpatty auf kühlem Hummus garniert mit Thai Style Gurkensalat und Coleslaw, mit Oliven & 1 Gebäck (A), Bierempfehlung: Andechser Weißbier hell			

Nachspeisen

Vegan Peanut Butter Blondie	EH	V*	4,90
veganes hausgemachtes heißes Erdnussbutterküchlein			
New York Style Cheesecake	ACG	V	4,90
hausgemacht			
Advocaat Cheesecake	ACG	V	5,90
hausgemachter Cheesecake mit Eierlikör Topping			

Unseren Cheesecake des Monats findet Ihr auf der blauen Karte

Egg Choc	ACFGLMN	V	4,90
hausgemachter heißer Schoko Rum Kuchen mit Eierlikör, Schokosauce & Schlagobers			
Tichy Eismarillenknödel	CEGH	V	4,40
Das Original, ein Knödel mit Schlagobers			
Schokoauflauf	ACFGLMN	V	4,90
hausgemachter heißer Schokoauflauf mit Orange, Schokosauce & Schlagobers			