

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

Fr. & Sa. von 16 - 2 Uhr, So. - Do. 16 - 24 Uhr geöffnet (Nov. - März) - 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			
Transilvania Nachos	A F G N	V	6,10
BBQ Tortilla Chips mit Knoblauch-Petersilieöl- 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	AEH	V ⁺	Einwurf 1 €
Soletti	AGN	V ⁺	2,10
Kichererbsenchips mit Paprika, scharf	AGN	V ⁺	3,80
BBQ Tortilla Chips	AFN	V ⁺	2,80
Chips, gesalzen		V ⁺	2,10

Vorspeisen & Snacks

Süßkartoffelsuppe	L	V ⁺	4,60
mit Kokosmilch und Erbsen, Bierempfehlung: The Padawan			
Kardamom Linsensuppe	GL	V	4,60
Bierempfehlung: El Patrón			
Hummus	N	V ⁺	4,60
hausgemacht und kühl serviert, mit Oliven & 1 Gebäck (A), Bierempfehlung: Zwettler Saphir			
Hummus Levante	FHLMN	V ⁺	5,40
Hummus mit Holy Cow Mango - Limetten - Curry Sauce, kühl serviert & 1 Gebäck (A) Bierempfehlung: The Padawan			
Hummus rot	NO	V ⁺	5,20
Hummus mit Chili Sauce, kühl serviert, mit Oliven & 1 Gebäck (A), scharf Bierempfehlung: Domrep Pils			
Hummus grün	FMN	V ⁺	5,20
Hummus mit Green Pepper Sauce, kühl serviert, mit Oliven & 1 Gebäck (A), scharf Bierempfehlung: Schremser Hanfbier			
3 - erlei Hummus	FMNO	V ⁺	5,40
klassisch, rot und grün, kühl serviert, mit Oliven & 1 Gebäck (A), scharf Bierempfehlung: Domrep Pils			
Fladenbrot (Lepinja)	A	V ⁺	1,60

Burger

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

Burger - vegan (V⁺) & vegetarisch (V)

Zu den veganen Burgern servieren wir die Steak Fries mit Ketchup

Bollywood Burger	AEFHLM	V ⁺	14,80
Frittierter Räuchertofu, Holy Cow Mango - Limetten - Curry Sauce, Tomate, Zwiebel, Salat, hausgemachte Grillsauce, Bierempfehlung: The Padawan			
BoBo Vegan Burger	AELM	V ⁺	17,80

Bohnen & Bohnen: Bohnenpatty geräuchert, Rodauner Rauchbohnen, Kürbiskernöl, Tomate, Zwiebel, Salat, hausgemachte Grillsauce, Bierempfehlung: Rodauner Gselchter			
Belgian Burger	A E L M	V ⁺	13,80
Frittierte Kohlsprossen, doppelt veganer "Käse", Tomate, Zwiebel, Salat, hausgemachte Grillsauce, Bierempfehlung: Schneider Hopfenweisse			
Fromage Végan Burger	A E L M	V ⁺	16,80
Bohnenpatty geräuchert, doppelt veganer "Käse", Tomate, Zwiebel, Salat, hausgemachte Grillsauce, Bierempfehlung: Rodauner Gselchter			
Black Bean Burger	A E L M	V ⁺	14,80
Bohnenpatty geräuchert, Tomate, Zwiebel, Salat, hausgemachte Grillsauce Bierempfehlung: Porterhouse Red Ale			
Falafel Burger	A E L M N	V ⁺	14,80
Falafel Patty, Tomate, Zwiebel, Salat, kühles Hummus, hausgemachte Grillsauce Bierempfehlung: Schremser Hanfbier			
Halloumi Burger	A C E G L M	V	14,80
Grillkäse, Tomate, Zwiebel, Salat, hausgemachte Cocktail-, Knoblauch- & Grillsauce Bierempfehlung: La Chouffe			
Brussels Sprouts Burger	A C E G L M	V	12,80
Frittierte Kohlsprossen, doppelt Cheddar Käse, Tomate, Zwiebel, Salat, hausgemachte Cocktail-, Knoblauch- & Grillsauce, Bierempfehlung: Schneider Festweisse			
Rodauner Burger	A C E G L M	 V	15,80
Doppelt Gemüselabchen, Rodauner Rauchbohnen, Kürbiskernöl, doppelt Cheddar Käse, Tomate, Zwiebel, Salat, hausgemachte Cocktail-, Knoblauch- & Grillsauce Bierempfehlung: Rodauner Gselchter			
Veggie Burger	A C E G L M	V	12,80
Doppelt Gemüselabchen, doppelt Cheddar Käse, Tomate, Zwiebel, Salat hausgemachte Cocktail-, Knoblauch- & Grillsauce, Bierempfehlung: Obertrumer Original			

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 ⁺	14,80
Frittierter Räuchertofu, Green Pepper Sauce, Tomate, Zwiebel, Salat, hausgemachte Grillsauce Bierempfehlung: La Chouffe			
Black Jack Burger	A E F L M	V ⁺	15,80
Bohnenpatty geräuchert, Salsa Verde, Tomate, Zwiebel, Salat, hausgemachte Grillsauce Bierempfehlung: Schneider Hopfenweisse			
El Greco Burger	A C E G L M	V	15,80
Grillkäse, Chili Sauce, Tomate, Zwiebel, Salat, hausgemachte Cocktail-, Knoblauch- & Grillsauce 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

Thai Style Gurkensalat	E	V ⁺	3,60
mit Reisessig, Sesamöl, Knoblauch, Chiliflocken, schwarzem und weißem Sesam			
Gemischter Blattsalat	E	V ⁺	3,30
in Wiener Essig Öl Marinade			
Coleslaw	C G M	V	3,30
Krautsalat auf klassisch amerikanische Art			
Bangkok Royal	G E	V	4,60
Thai Style Gurkensalat mit Hirtenkäselocken			

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			
Rudolfscrim 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.			
Mayo Vegan Dip	M	V ⁺	2,10

vegane Mayonnaise				
Grillsauce Dip	M		V ⁺	2,10
unsere haustypische, würzige Sauce nach Geheimrezept				
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				
Salsa Verde Dip			V ⁺	1,10
Jalapeño Salsa, sehr scharf				
Domrep Dip	A M		V ⁺	1,40
scharfe Chili Senf Sauce mit Limette, Orange und Domrep Pils				
Chili Dip	O		V ⁺	1,10
fruchtig und 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 Salsa Verde, sehr scharf				

Salate

Cocktailsauce, Bierempfehlung: Big Easy				
Ko Samui Salad	A E L N		V ⁺	9,80
Thay Style Gurken- und Blattsalat mit Falafelpatty, Tomate, Zwiebel				
Bierempfehlung: Zwettler Saphir				
Ratchaburi Salad	E N		V ⁺	9,80
Thay Style Gurken- und Blattsalat mit frittierten Kohlsprossen, Tomate, Zwiebel				
Bierempfehlung: Schremser Roggen				
El Principe Salad	A E L		V ⁺	9,80
Blattsalat mit geräuchertem Bohnenpatty, Tomate, Zwiebel, Bierempfehlung: Porterhouse Red Ale				
Grilled Cheese Salad	C E G L M		V	9,80
Blattsalat mit Grillkäse, Tomate, Zwiebel, hausgemachte Cocktailsauce				
Bierempfehlung: La Chouffe				
Hirtensalat	E G		V	9,80
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, Fiolen, Paprika, Bambus- und Sojasprossen & 1 Gebäck (A), Bierempfehlung: The Padawan			
Linseneintopf orientalisches	EHLMO	V ⁺	8,20
mit Wurzelgemüse & 1 Gebäck (A), Bierempfehlung: Engelszell Benno			
Kichererbsencurry	AEFHLM	V ⁺	8,20
mit Paprika, Lauch, Tomaten & 1 Gebäck (A), scharf, Bierempfehlung: Domrep Pils			
Gselchte Rauchbohnen	AEL	 V ⁺	8,20
Schwarze Bohnen mit dem Raucharoma vom Rodauner Gselchten, mit Kürbiskernöl & 1 Gebäck (A), Bierempfehlung: Rodauner Gselchter			
Jackfruit Chili	EL	V ⁺	9,20
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	11,80
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			
Advocaat Cheesecake	ACG	V	5,90
hausgemachter Cheesecake mit Eierlikör Topping			
New York Style Cheesecake	ACG	V	4,90
hausgemacht			

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			