



Unser Soli Bier des Monats:



Wild Swan A 0,5lt. Fl. 7,30
Blond Ale, alc. 3,5 % - Zuerst Aromen von Stachelbeere und Kiwi. Am Gaumen gesellt sich dann noch die Limette dazu. Der geringe Alkoholgehalt und die ausgewogene Herbe machen dieses Bier sehr gut trinkbar und somit zum idealen Begleiter an einem heißen Sommertag. Speisenempfehlung: Emperor Salad

Kipling A 0,5lt. Fl. 6,80
American Pale Ale, alc. 5,2 % - Dieses wunderbar erfrischende Pale Ale zeigt uns die Facetten der amerikanischen Hopfensorten. Düfte von Kiwi, Ananas, Limetten sowie frischen Almkräutern sind erkennbar. Herrlich erfrischend und süffig. Speisenempfehlung: Burger Thirty One

Otto A 0,5lt. Fl. 7,80
Weizen Doppelbock, alc. 8 % - Einmal ins Glas eingeschenkt vertrömt sofort der Geruch von reifen Bananen und getrockneten Pflaumen. Am Gaumen dann ein wärmender Eindruck, etwas ölig und wieder Banane und reife dunkle Früchte. Speisenempfehlung: Irish Lamb Burger mit California Dip

Sequoia A 0,5lt. Fl. 7,80
Amber Ale, alc. 4,5 % - Amarillo, Centennial und Chinook Hopfen verleihen diesem Ale wunderbare Zitrus- und Piniennoten. Röstmalze wiederum ein samtiges Mundgefühl mit einem Hauch von gerösteten Haselnüssen. Speisenempfehlung: Falafel Burger

St. Petersburg A 0,5lt. Fl. 7,30
Imperial Stout, alc. 7,4 % - Ein kräftiges Rauch- und Röstmalzaroma. Sehr cremiges fast schon likörartiges Gefühl am Gaumen. Vanille, Kaffee und dunkle Schokolade gepaart mit Rumtopfcharakter machen dieses Stout zu einem wunderbar gehaltvollem Getränk. Speisenempfehlung: Blue Burger

Tzara A 0,5lt. Fl. 6,80
Kölsch, alc. 4,8 % - Vergoren mit obergäriger Ale Hefe jedoch kalt gelagert. Durch dieses Verfahren wird es besonders knackig und sehr süffig, Hopfen & Malz sind wunderbar ausbalanciert und drängen sich jeweils nicht in den Vordergrund. Speisenempfehlung: Bison Burger

Wild Raven A 0,5lt. Fl. 6,80
Black IPA, alc. 6,6 % - In der Orange, Zitrone & Ananas. Am Gaumen fruchtig mit schönen kräftigen dunklen Malznoten. Im Abgang sogar dunkle Schokoladetöne, die sich mit den tollen Hopfennoten abwechseln. Speisenempfehlung: Burger 7484

Bayern A 0,5lt. Fl. 7,30
Pils, alc. 5 % - Ein klassisches Pils bayrischer Brauart, kernig und erfrischend. In der Nase vereinen sich dezente malzige Honignoten mit frischen Zitronenzesten. Am Gaumen angenehm herb und ausgesprochen süffig. Speisenempfehlung: Cheeseburger

Vienna A 0,5lt. Fl. 7,30
IPA, alc. 5,9 % - Das Siegerbier des britischen Heimbrauerwettbewerbes. Ein angenehm ausgeglichenes IPA, mit hervorragendem Hopfenaroma. Trocken und dezente florale Aromen. Speisenempfehlung: Chili Burger

Colorado Red A 0,5lt. Fl. 6,80
Red Ale, alc. 5,9 % - Ein klassisch amerikanisches Red Ale, das mit britischen Hopfen leicht abgewandelt und veredelt wurde. Karamell, getrocknete Früchte und Citrus prägen den Geschmack. Speisenempfehlung: Texas Farmer Burger

L'Eroica - Britannia A 0,5lt. Fl. 6,80
Pale Ale, alc. 4,3 % - Zu Ehren des alljährlich in Bakewell stattfindenden „Cycle and Vintage“ Festivals gebraut. Entstanden ist ein sehr spritziges Pale Ale, mit einer breiten Palette britischen Hopfens veredelt. Speisenempfehlung: Mountain Mustard Burger

Bottled:

Imperial Raspberry Stout A 0,5lt. Fl. 14,80
Imperial Stout, Collaboration with St. Eriks, SWE, alc. 10 % - Mit frischen schottischen Himbeeren veredelt duftet es auch wunderbar nach Vanille und Karamell. Am Gaumen präsentiert es sich angenehm säuerlich und ausgewogen bitter. Etwas schwarze Schokolade begleitet das likörartige Gefühl im Mund. Speisenempfehlung: Wollust

Jaipur X A 0,5lt. Fl. 8,80
Imperial IPA, alc. 10 % - Zum 10. Geburtstag der Thornbridge Brauerei wurde eine besondere Spezialversion kreiert. Mit den selben Charakteristika und Zutaten des Jaipur IPA's doch wesentlich stärker als Festbier eingebraut. Speisenempfehlung: Bakewell Burger

Scrawl A 0,5lt. Fl. 6,80
Session IPA, alc. 4,5 % - Fruchtig, zitrusartige Noten vereinen sich hier mit biskuitartigen Malznoten zu einem wunderbar leichten Trinkgenuss. Speisenempfehlung: Veggie Burger mit Chili Dip

Jaipur A 0,5lt. Fl. 6,80
IPA, alc. 5,9 % - Ausgewogen fruchtiges IPA. Grapefruit, Limetten und Zitronenaromen umspülen als erster Eindruck die Nase. Der kräftige Malzkörper bietet ein vollmundiges Trinkerlebnis. Speisenempfehlung: Burger Thirty One


AM:PM A 0,5lt. Fl. 6,80
Session IPA, alc. 4,5 % - Sehr hopfiges Aroma mit Pfirsich- und Grapefruitnoten. Am Gaumen dezente Trauben- und Pinientöne. Gut ausgewogen angenehm trockenes Bier, das man am besten von früh bis spät (AM:PM) trinkt. Speisenempfehlung: Chili Burger

Bamberg A 0,5lt. Fl. 7,30
Smoked Bock, alc. 6 % - Nach Bamberger Vorbild mit über Buchenholz geräuchertem Malz gebraut. Herrlich rauchige sowie buttrige Noten vereinen sich hier zu einem außergewöhnlichen Trinkgenuss. Speisenempfehlung: Smoky Craft Burger

Jehanne A 0,5lt. Fl. 6,80
Bière de Garde, alc. 7,4 % - Sofort verströmt der Duft von frischen Orangenblüten sowie typisch belgischen Hefenoten. Im Antrunk dann süßlich nach Honig & Karamell. Eine wunderbare Interpretation dieses belgischen Bierstils. Speisenempfehlung: Brussels Sprouts Burger mit Dip Thirty One

Kill Your Darlings A 0,5lt. Fl. 7,30
Vienna Lager, alc. 5 % - In seinen Malznoten erinnert es an Pflaumen und Rosinen. Erzeugt eine schöne Spannung zwischen Säure und Süße mit malzbetontem Abgang. Speisenempfehlung: Nevada Burger mit Cherry Onion Dip

Charlie Brown A E H 0,5lt. Fl. 7,80
Brown Peanutbutter Ale, alc. 6,2 % - Im ersten Moment lassen sich nussige Noten erkennen. Am Gaumen entfaltet die Erdnussbutter dann ihre volle Kraft. Im Abgang Karamell- und Buttertöne zu denen sich eine unaufdringliche Salznote gesellt. Speisenempfehlung: Missgunst

DOMREP PILS A 0,33 lt. Fl. 5,30 
 Pils, Collabs / Bierol, AT alc. 5,0 % vol. - Würde
 ausschließlich mit Aromahopfen veredelt. Wie der Name schon
 verrät eine wahre tropische Fruchtexplosion. Im Abgang
 bierstilgerecht wunderbar herb und erfrischend.
 Speisenempfehlung: Burger 7484

Gamma Ray A 0,33lt. Ds. 4,30
 American Pale Ale, Beavertown, UK, alc. 5,4 %

Quelle A 0,33lt. Ds. 5,30
 Saison, Beavertown, UK, alc. 4,1 %

8 Ball Rye A 0,33lt. Ds. 5,30
 Roggen IPA, Beavertown, UK, alc 6,2 %

Neck Oil A 0,33lt. Ds. 5,30
 Bitter, Beavertown, UK, alc. 5,4 %

Smog Rocket A 0,33lt. Ds. 5,30
 Smoked Porter, Beavertown, UK, alc. 5,4 %

Holy Cowbell - India Stout A 0,33lt. Ds. 5,30
 Black IPA, Beavertown, UK, alc. 5,6 %

Bloody 'Ell A 0,33lt. Ds. 6,80
 IPA, Beavertown, UK, alc. 7,2 %

Red Hook ESB A 0,33lt. Fl. 5,30
 Amber, Red Hook, USA, alc. 5,8%

Longhammer A 0,33lt. Fl. 5,30
 IPA, Red Hook, USA, alc. 6,2%

Jackie Brown A 0,33lt. Fl. 7,30
 Brown Ale, Mikkeller, DK, alc. 6,3 %

Dirty Stop Out A 0,33lt. Fl. 5,80
 Smoked Stout, Tiny Rebel, UK, alc. 5,0% vol.

Urban A 0,33lt. Fl. 5,80
 IPA, Tiny Rebel, UK, alc. 5,5%

Full Nelson A 0,33lt. Fl. 5,80
 American Pale Ale, Tiny Rebel, UK, alc. 4,8 %

Yellow Snow A 0,65 lt. Fl. 15,80
 IPA, Rogue, US, alc. 6,2 %

Mad Bitter A 0,75 lt. Fl. 17,30
 IPA, Mikkeller, DK, alc. 6,9 % vol.

Rogue Chocolate Stout A E H 0,65 lt. Fl. 15,80
 Stout, Rogue, US. alc. 6,3 % vol.

St. Peter's The Saints Whisky Beer A 0,5lt. Fl. 6,30
 Scotch Ale, St. Peter's, UK, alc. 4,8 %

Einstök Toasted Porter A 0,33lt. Fl. 4,80
 Porter, Einstök, IS, alc. 6,0 %

Going Hazelnuts A E H 0,33lt. Fl. 5,30
 Porter, Bierol, AT, alc. 5,7%

PADAWAN A 0,33lt. Fl. 5,30
 Pale Ale, Bierol, AT, alc. 5,5%

Sorachi Sterling A 0,33lt. Fl. 5,30
 Roggen Pils, Supersense, alc. 5,7%

Chixx A 0,33lt. Fl. 5,30
 Amber Ale, Frauen die Brauen, AT, alc. 5,2 %

Rubus A 0,75lt. Fl. 19,80 0,33lt. Fl. 7,80
 Fruchtbier, Birra del Borgo, IT, alc. 5,8 %

Fragus A 0,33lt. Fl. 7,80
 Fruchtbier, Birra del Borgo, IT, alc. 5,8 %

Heavy Water A 0,33lt. Fl. 8,80
 Imperial Stout, alc. 9,0 % – streng limitierte Österreich Auflage

Duchesssa A 0,33lt. Fl. 5,80
 Saison, Birra del Borgo, IT, alc. 5,8 %

Hoegaarden Wit A 0,33lt. Fl. 4,80
 Witbier, Hoegaarden, BE, alc. 4,9 %

St. Peter's G -Free 0,5 lt. Fl. 7,30
 Glutenfreies Spezialbier, St. Peter's, UK, alc. 4,2 %

We love Craft Beer



Thornbridge
 NEVER ORDINARY

WINNERS of
 'Best Drinks Producer'
 BBC Food and Farming
 Awards 2014

auf unserer Leitung Nr. 7 und dem Thornbridge Tap
 zapfen wir im Mai abwechselnd folgende Biere:



American Sister A 1/3 Pint (0,189 lt.) 2,90
 2/3 Pint (0,379 lt.) 5,30

American Pale Ale, alc. 5,2 % - Amerikanische
 Hopfen verleihen diesem Bier schöne Papaya-,
 Limetten- und Zitronenaromen. Sogar Melone
 lässt sich erkennen. Am Gaumen süßliche Malznoten und im
 Abgang ausgewogen hopfenbitter. Speisenempfehlung:
 Cheeseburger mit Bakewell Dip



Bayern A 1/3 Pint (0,189 lt.) 2,90
 2/3 Pint (0,379 lt.) 5,30

Pils, alc. 5 % - Kostnotiz siehe innen



Charlie Brown A E H 1/3 Pint (0,189 lt.) 2,90
 2/3 Pint (0,379 lt.) 5,30

Brown Peanutbutter Ale, alc. 6,2 % - Kostnotiz
 siehe innen



Tzara A 1/3 Pint (0,189 lt.) 2,90
 2/3 Pint (0,379 lt.) 5,30

Kölsch, alc. 4,8 % - Kostnotiz siehe innen



Jaipur A 1/3 Pint (0,189 lt.) 1,90
 2/3 Pint (0,379 lt.) 3,80

IPA, alc. 5,9 % - Kostnotiz siehe innen



Sequoia A 1/3 Pint (0,189 lt.) 2,90
 2/3 Pint (0,379 lt.) 5,30

Amber Ale, alc. 4,5 % - Kostnotiz siehe innen



Kill Your Darlings A 1/3 Pint (0,189 lt.) 2,90
 2/3 Pint (0,379 lt.) 5,30

Vienna Lager, alc. 5 % - Kostnotiz siehe innen

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

www.hawidere.at



...eines der letzten Wohnzimmer Wiens