

Burger

täglich 16 - 22 Uhr

Unsere Burger werden medium well gegrillt. Das Burgerbrot wird auf Fladenart gebacken. Dazu servieren wir Steak Fries aus dem Weinviertel, Ketchup (L,M) und hausgemachten Knoblauchdip (G)

Dips

Pimpt Euren Burger oder Salat mit unseren hausgemachten Dips




Domrep Dip	A I J		V ⁺	1,40
Chili Senf Sauce mit Limette, Orange mit Domrep Pils				
Smoky Dip	A G L		V	1,10
Kräftige Rauchsauce mit Aecht Schlenkerla Rauchbier				
Cocktail Dip	C G L J		V	1,10
Mit Honig & Rosmarin				
Green Pepper Dip	F M		V ⁺	1,40
Scharfe vegane Sauce mit grünem Pfeffer				
Holy Cow Curry Dip	A L M		V ⁺	1,40
Mit Mango, Limetten & Beavertown Gamma Ray				
Dip Thirty One	G M O		V	1,40
Unsere Haussauce mit Senf, Feigensenf und Sauerrahm				
Riverside Dip	A O		V	1,40
Kühle, säuerliche Uhudlersauce mit Collabs Burgen				
Cherry Onion Dip	A		V ⁺	1,40
In Boon Kriek karamellierte rote Zwiebeln				
California Dip	A G		V	1,10
Kühle Cranberry Orangen Sauce mit Anchor Steam				
Honey Mustard Dip	A M		V	1,10
Honig Senf Sauce mit Fuller's Honey Dew				
Chili Dip			V ⁺	1,10
Fruchtig und scharf				

Sides

Zum vollendeten Burgergenuss bestellt Euch den Salat Eurer Wahl dazu.

Coleslaw	C G M		V	3,20
Krautsalat auf klassisch amerikanische Art				
Gemischter Blattsalat			V ⁺	2,90
mit Wiener Essig Öl Marinade				

Burger

Hawidere Burger	ACDGLM		15,70
100 % Rindfleisch (200g), doppelt Speck, doppelt Bergkäse, Röstzwiebeln, Domrep Chili Senfsauce, Tomate, Zwiebel, Salat, hausgemachte Cocktail-, Knoblauch- & Grillsauce			
Bierempfehlung: Collabs Domrep Pils			
Der Hawidere Burger wurde als passende Begleitung zum Domrep Pils entwickelt. Die scharfe Domrep Chili Sauce harmoniert perfekt mit den fruchtigen Aromen des Pils, die leichte Süße der Röstzwiebeln mit dem herben Geschmack des Biers.			
Green Pepper Burger	ACDFGLM		12,70
100% Rindfleisch (200g), scharfe Green Pepper Sauce, doppelt Speck, Tomate, Zwiebel, Salat, hausgemachte Cocktail-, Knoblauch- & Grillsauce			
Bierempfehlung: Sierra Nevada Torpedo			
Burger Thirty One	ACDGLM		13,70
100% Rindfleisch (200g), Sauce Thirty One, Chili Sauce, doppelt Speck, doppelt Cheddar Käse, Tomate, Zwiebel, Salat, hausgemachte Cocktail-, Knoblauch- & Grillsauce, scharf			
Bierempfehlung: Flying Dog Snake Dog Dose			
BIG Apple XXL Burger	ACDGLM		15,70
Doppelt 100% Rindfleisch (400g), doppelt Cheddar Käse, doppelt Speck Tomate, Zwiebel, Salat, hausgemachte Cocktail-, Knoblauch- & Grillsauce			
Bierempfehlung: Rogue 7 Hops IPA (0,65lt. Fl. !)			
Nevada Burger	ACDGLM		10,70
100% Rindfleisch (200g), doppelt Speck, Tomate, Zwiebel, Salat, hausgemachte Cocktail-, Knoblauch- & Grillsauce			
Bierempfehlung: St. Peter's Organic Ale			
Naked Burger	ACDGLM		9,90
100% Rindfleisch (200g), doppelt Speck, Tomate, Zwiebel, Salat			
Bierempfehlung: Thornbridge Colorado Red			
Honey Mustard Burger	ACDGLM		13,70
100 % Rindfleisch (200g), doppelt Speck, doppelt Bergkäse, Honey Mustard Sauce Tomate, Zwiebel, Salat, hausgemachte Cocktail-, Knoblauch- & Grillsauce			
Bierempfehlung: Fuller's Honey Dew			
Blue Burger	ACDGLM		14,70
100% Rindfleisch (200g), in Boon Kriek karamellierte rote Zwiebeln, doppelt Speck, Blauschimmelkäse, Tomate, Zwiebel, Salat, hausgemachte Cocktail-, Knoblauch- & Grillsauce			
Bierempfehlung: Boon Kriek			




Burger

Cheese Burger	ACDGLM		11,70
100% Rindfleisch (200g), doppelt Speck, doppelt Cheddar Käse, Tomate, Zwiebel, Salat, hausgemachte Cocktail-, Knoblauch- & Grillsauce Bierempfehlung: Schremser Premium			
Veggie Burger	ACGLM	V	11,70
Doppelt Gemüselaiabchen, doppelt Cheddar Käse, Tomate, Zwiebel, Salat hausgemachte Cocktail-, Knoblauch- & Grillsauce Bierempfehlung: Martha Krieger Spitzenpils			
Bamberg Burger	ACDGLM	 V	14,70
Doppelt Gemüselaiabchen, Dr. Schlenkerlas Rauchbohnen, Kürbiskernöl, doppelt Cheddar Käse, Tomate, Zwiebel, Salat, hausgemachte Cocktail-, Knoblauch- & Grillsauce Bierempfehlung: Aecht Schlenkerla Rauchbier			
Hot Tofu Burger	AFLM	V*	13,70
Doppelt Räuchertofu, scharfe Green Pepper Sauce, Tomate, Zwiebel, Salat, Grillsauce Bierempfehlung: Schremser Roggenbier			
Brussels Sprouts Burger	ACGLM	V	11,70
Frittierte Kohlsprossen, doppelt Cheddar Käse, Tomate, Zwiebel, Salat, hausgemachte Cocktail-, Knoblauch- & Grillsauce Bierempfehlung: Schneider Weisse TAP 4 Mein Grünes			
Falafel Burger	ACDGLMN	V	12,70
Falafel Patty, Tomate, Zwiebel, Salat, kühles Hummus, hausgemachte Cocktail-, Knoblauch- & Grillsauce Bierempfehlung: Thornbridge Charlie Brown			
Texas Farmer Burger	ACDGLM		15,70
100% Rindfleisch (200g), Bohnen mit Speck, Spiegelei, doppelt Speck, doppelt Cheddar Käse, Tomate, Zwiebel, Salat, hausgemachte Cocktail-, Knoblauch- & Grillsauce Bierempfehlung: Rogue Dead Guy Ale			
Riverside Burger	ACDGLMO		15,70
100% Lammfleisch (200g), kühle, säuerliche Uhudlersauce und Collabs Burgen, doppelt Speck, doppelt Cheddar Käse, Tomate, Zwiebel, Salat, hausgemachte Cocktail-, Knoblauch- & Grillsauce Bierempfehlung: Collabs/Thornbridge Burgen			

TAKE AWAY

Wir bieten alle unsere Burger, Suppen und Hauptspeisen auch zum Mitnehmen an.

Burger

Irish Lamb Burger	ACDGLM		14,70
100% Lammfleisch (200g), doppelt Speck, doppelt Cheddar Käse, Tomate Zwiebel, Salat, hausgemachte Cocktail-, Knoblauch- & Grillsauce Bierempfehlung: O'Hara's Leann Folláin Stout			
Bison Burger	ACDGLMO		16,70
100 % Bison (200g), doppelt Speck, Tomate, Zwiebel, Salat, hausgemachte Cocktail-, Knoblauch- & Grillsauce & California Dip (AG) Bierempfehlung: Anchor Steam			
Holy Cow Burger	ACDGLM		12,70
100% Rindfleisch (200g), doppelt Cheddar Käse, kühle Holy Cow Curry Sauce, Tomate, Zwiebel, Salat, hausgemachte Cocktail-, Knoblauch- & Grillsauce. Bierempfehlung: Beavertown Gamma Ray Dose			
Smoky Craft Burger	ACDGLM		12,70
100% Rindfleisch (200g), Rauchsauce mit Schlenkerla Rauchbier, doppelt Speck, doppelt Cheddar Käse, Tomate, Zwiebel, Salat, hausgemachte Cocktail-, Knoblauch- & Grillsauce Bierempfehlung: Aecht Schlenkerla Rauchbier			
Chili Burger	ACDGLM		12,70
100% Rindfleisch (200g), Chili Sauce, doppelt Speck, doppelt Cheddar Käse, Tomate, Zwiebel, Salat, hausgemachte Cocktail-, Knoblauch- & Grillsauce, scharf Bierempfehlung: Thornbridge Jaipur			

Salads

täglich 16 - 22 Uhr:

Emperor Salad	CDGLM		8,00
Blattsalat mit 100% Rindfleischpatty (200g), Speck, Tomate, Zwiebel, hausgemachte Cocktailsauce Bierempfehlung: Einstök White Ale			
Queen's Salad	CGLM	V	8,00
Blattsalat mit frittierten Kohlsprossen, Tomate, Zwiebel, hausgemachte Cocktailsauce Bierempfehlung: Anderson Valley Holy Gose Dose			
Buffalo Salad	G	V	8,00
Blattsalat mit Büffelmozzarella, Tomate, Zwiebel und Olivenöl Bierempfehlung: Fuller's Honey Dew			

Vorspeisen

Hirn zum Schmiern	LM	V ⁺	3,80
Karfiolpaste mit Knoblauch und Olivenöl & 1 Gebäck			
Bierempfehlung: Gutmann Hefeweizen Hell			
Hummus	N	V ⁺	3,80
Hausgemacht und kühl serviert, mit Oliven & 1 Gebäck ^(A)			
Bierempfehlung: Schremser Roggenbier			
Hummus rot	N	V ⁺	4,20
Hummus, kühl mit hausgemachter Chili Sauce serviert, mit Oliven & 1 Gebäck ^(A)			
Bierempfehlung: Crew Republic Drunken Sailor			
Hummus gelb	ALMN	 V ⁺	4,20
Hummus, kühl mit hausgemachter Holy Cow Curry Sauce serviert, mit Oliven & 1 Gebäck ^(A)			
Bierempfehlung: Beavertown Gamma Ray Dose			
3 - erlei Hummus	ALMN	 V ⁺	4,40
Klassisch, rot und gelb, kühl serviert, mit Oliven & 1 Gebäck ^(A)			
Bierempfehlung: Beavertown Gamma Ray Dose			

Hauptspeisen

Kichererbsencurry	A EHL	 V ⁺	7,10
Mit Paprika, Lauch, Tomaten & 1 Gebäck ^(A) , scharf			
Bierempfehlung: Brewdog Punk Dose			
Linseneintopf orientalisch	E G H L M O	V	8,10
Mit buntem Gemüse, Rahm & 1 Gebäck ^(A)			
Bierempfehlung: Ottakringer Rotes Zwickl			
Dr. Schlenkerlas Rauchbohnen	A G L	 V ⁺	8,10
Über Buchenholz geräuchertes Malz (Aecht Schlenkerla Rauchbier) verleiht diesen schwarzen Bohnen ein intensives Raucharoma und macht es zu einem einzigartigen veganen Gericht, mit Kürbiskernöl & 1 Gebäck ^(A)			
Bierempfehlung: Aecht Schlenkerla Rauchbier			
Fuller's Honey Chili Chicken	AL	 V ⁺	8,10
Huhn mit Paprika, Mais und roten Bohnen, mit Fuller's Honey Dew & 1 Gebäck ^(A)			
Bierempfehlung: Fuller's Honey Dew			

Hauptspeisen

Lamm Tajine	E H N O		11,80
Nordafrikanisches Schmorgericht mit Lamm und Dörrzwetschken & 1 Gebäck (A)			
Bierempfehlung: O'Hara's Leann Folláin Stout			
Hühner Tajine	A E H L		10,80
Nordafrikanisches Schmorgericht mit Huhn, Oliven und Kichererbsen & 1 Gebäck (A)			
Bierempfehlung: Hollows & Fentimans Ginger Beer			
Puten - Mango Curry	E H L		8,80
& 1 Gebäck (A)			
Bierempfehlung: Collabs Domrep Pils			
Wiener Saftgulasch			8,80
Wadschinken vom Rind & 1 Gebäck (A)			
Bierempfehlung: Schremser Premium			
Teufelsgulasch			9,80
Wie oben, mit hausgemachter Chili Sauce & 1 Gebäck (A), scharf			
Bierempfehlung: Thornbridge Jaipur			
Kalbsrahmgulasch	G		11,80
& 1 Gebäck (A)			
Bierempfehlung: Hadmar BIO Bier			
Kalbsteufelsgulasch	G		12,80
Wie oben, mit hausgemachter Chili Sauce & 1 Gebäck (A), scharf			
Bierempfehlung: Thornbridge Jaipur			
Sojagulasch	F L	V ⁺	7,10
Sojamedaillons nach Gulaschart zubereitet & 1 Gebäck (A)			
Bierempfehlung: Schremser Premium			
Bohnen mit Speck	L O		6,80
& 1 Gebäck (A)			
Bierempfehlung: Schremser Premium			
Chili con Carne	L		7,10
Rindfleisch gewürfelt & 1 Gebäck (A), scharf			
Bierempfehlung: Collabs Domrep Pils			
Chili con Soja	F L	V ⁺	7,10
& 1 Gebäck (A), scharf			
Bierempfehlung: Collabs Domrep Pils			

wennst gerädert bist:

Mario Hülf

t Dir wieder auf



2 cl Russian Standart - Tomatensaft
Tabasco - Worcestershire Sauce

3,60

5 + 1 GRATIS!!!

Nachspeisen - Die sieben Todsünden

concept & design by



Rachsucht	AG	 V	3,80
Vanilleis mit säuerlicher Uhudlersauce und Collabs Burgen & Schlagobers			
Bierempfehlung: Collabs/Thornbridge Burgen			
Wollust	ACG	 V	3,80
Hausgem. heißer Schoko Rum Kuchen, mit Uhudlersauce, Collabs Burgen & Schlagobers			
Bierempfehlung: Collabs/Thornbridge Burgen			
Völlerei	ACG	V	4,70
Hausgem. Apfel - Dinkel Flecken mit Vanilleeis, einer Prise Zimt & Schlagobers			
Bierempfehlung: Wells Banana Bread			
Habgier	CEGH	V	3,80
Original Tichy Eismarillenknödel & Schlagobers			
Bierempfehlung: Boon Kriek Mariage Parfait			
Hochmut	ACG	V	3,80
Hausgem. Schokoauflauf mit einem Hauch von Orangen & Schlagobers			
Bierempfehlung: Samuel Smith Oatmeal Stout			
Missgunst	ACEGH	V	3,80
Heißer Schoko-Nuss Guglhupf mit Schokosauce und Schlagobers			
Bierempfehlung: Gutmann Hefeweizen Dunkel			
Erbsünde	AH	2 cl	3,70
Grete's Nuss Schnaps, mit Kräutern und grünen Nüssen angesetzter Grappa			
Bierempfehlung: Thornbridge Charlie Brown			

Überbackene Brote

Dazu reichen wir Ketchup (L.M). Dips und Salate findet Ihr vorne bei den Burgern

Hauptbahnhof	AGO		6,80
Speck & Mozzarella			
Bierempfehlung: Schremser Premium			
Westbahnhof	AGO		6,80
Schinken & Mozzarella			
Bierempfehlung: Thornbridge Colorado Red			
Bahnhof Hütteldorf	AGLM	V	6,10
Mozzarella, pikant			
Bierempfehlung: Collabs Domrep Pils			

Unsere Bierauswahl findest Du in der
IT'S ALL ABOUT THE BEER MY DEAR
und in der GELBEN KARTE

13 Fassbiere - 1 hand pulled draft beer - 67 Flaschenbieren



Snacks

Salzcracker	ACGN	V	1,30
Lexington Snack	ACGMKO	V	2,90
Salzcracker mit Feigensenf & Gouda			
Double Lexington Snack	ACGMKO	V	4,90
Erdnüsse, Kelly's	EH	V	1,30
Chips, gesalzen, Sunland Farm		V	2,00
Soletti mit hausgem. Hopfentopfen	AGMN	V	2,40
aromatisch bitter			
Soletti mit Liptauer scharf	AGMN	V	2,20
Soletti	AGN	V	1,30
Bierbrezel	A		2,30
mit hausgem. Hopfentopfen	AGM		3,40
aromatisch bitter	AGM		
mit Liptauer, scharf	AGM		3,20
mit Cabanossi & mit hausgem. Hopfen- topfen, aromatisch bitter	AGLM		4,70
mit Cabanossi & Liptauer	AGLM		4,50
Cabanossi mit			
1 Gebäck	ALM		2,20
hausgem. Hopfentopfen & 1 Gebäck	AGLM		3,30
aromatisch bitter			
Liptauer & 1 Gebäck, scharf	AGLM		3,10
Gulaschsuppe			3,80
& 1 Gebäck (A)			
Gebäck (Fladenbrot)	A	V	0,90