

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.

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

Snacks & Vorspeisen

Barsnacks

Nacho Balls	A C G M	V	7,40
Käse - Essiggurkerl Bällchen in Nacho Panier, mit hausgemachter Honig-Senfsauce			
Red Hot Chili Flowers	A O M	V ⁺	6,90
Karfiol Wings in knusprig scharfer Panier mit Chili Sauce Topping und Sauce Trara Dip (Sauce nach Tartare Art), sehr scharf			
Rings of Fire	A L M	V ⁺	6,90
Onion Rings mit Chili Sauce Topping und hausgemachtem Grillsauce Dip			
Edamame Triangles	A E F H M N	V ⁺	6,90
Hausgemachte Edamame - Falafel - Knoblauch - Ecken, mit hausgemachtem Grillsauce Dip			
No Chicken Nuggets	A F	V ⁺	6,90
6 Stück Nuggets auf Sojabasis nach Chicken Nuggets Art mit Süß - Sauer Sauce Dip			
Onion Rings	A L M	V ⁺	5,90
Onion Rings mit hausgemachtem Grillsauce Dip			

Nachos

Tel Aviv Nachos	A F H L M N	V ⁺	7,40
BBQ Tortilla Chips mit Hummus und Mango - Limetten - Curry Sauce Topping			
Transylvania Nachos	A F G N	V	7,40
BBQ Tortilla Chips mit Knoblauch-Petersilieöl- und Cheesy Sauce Topping			
Cheese Nachos	A F G N	V	6,90
BBQ Tortilla Chips mit Cheesy Sauce Topping			
Chipotle Nachos	A F G N	V	6,90
BBQ Tortilla Chips mit Chipotle Aioli Topping, sehr scharf			
Jalapeño Nachos	A F G N	V	7,40
BBQ Tortilla Chips mit Salsa Verde und Cheesy Sauce Topping, sehr scharf			

Steak Fries

Unsere Steak Fries servieren wir mit Ketchup und Knoblauchdip (C, G, M)			
Beethoven Fries	G	V	6,70
Steak Fries mit Hirtenkäselocken			
Cheesy Fries	F G	V	6,70
Steak Fries mit Cheesy Sauce Topping			
Rudolfscrim Fries	F G	V	7,20
Steak Fries mit Salsa Verde und Cheesy Sauce Topping, sehr scharf			
Chipotle Aioli Fries	C M	V	6,70
Steak Fries mit Chipotle Aioli Topping, sehr scharf			

Steak Fries

Folgende Fries können auch vegan "ohne Knoblauchdip" bestellt werden

Steak Fries		V	4,30
Garlic Fries		V	5,70
Steak Fries mit Knoblauch-Petersilieöl Topping			
Chili Fries	o	V	5,70
Steak Fries mit Chili Sauce Topping, sehr scharf			
Salsa Verde Fries		V	5,70
Steak Fries mit Salsa Verde Topping, sehr scharf			

Vorspeisen

Süßkartoffelsuppe	L	V ⁺	5,60
mit Kokosmilch und Erbsen			
Hummus	N	V ⁺	5,60
hausgemacht und kühl serviert, mit Oliven & 1 Gebäck (A)			
Hummus Levante	F H L M N	V ⁺	6,80
Hummus mit Holy Cow Mango - Limetten - Curry Sauce, kühl serviert & 1 Gebäck (A)			
Hummus rot	N O	V ⁺	6,60
Hummus mit Chili Sauce, kühl serviert, mit Oliven & 1 Gebäck (A), scharf			
Hummus Trio	F M N O	V ⁺	6,80
klassisch, rot und Levante, kühl serviert, mit Oliven & 1 Gebäck (A), scharf			
Fladenbrot (Lepinja)	A	V ⁺	1,90

Knabbereien

Erdnüsse etc. aus den Automaten an der Bar	A E H	V ⁺	Einwurf 1 €
Pringles Original, gesalzen, 40g	A	V ⁺	3,30
Pringles Hot & Spicy, scharf, 40g	A G	V	3,30
BBQ Tortilla Chips, 150g	A F N	V ⁺	3,80
Spicy Plantain Chips		V ⁺	3,80
Kochbananenchips, scharf, 85g			

Burger - vegan (V⁺) & vegetarisch (V)

Zu den veganen Burgern servieren wir die Steak Fries mit Ketchup

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

Fünfhaus Burger	A E L M	V ⁺	18,10
Die vegane Version unseres Hawidere Burgers. Bohnenpatty geräuchert, doppelt veganer „Cheddar Style Käse“, Röstzwiebel, Domrep Chili Senfsauce, Tomate, Zwiebel, Salat, hausgemachte Grillsauce, Bierempfehlung: Domrep Pils			
B & B Burger	A E L M	V ⁺	19,30
Bohnen & Bohnen: Bohnenpatty geräuchert, Rodauner Rauchbohnen, Kürbiskernöl, Tomate, Zwiebel, Salat, hausgemachte Grillsauce, Bierempfehlung: Rodauner Gselchter			
Black Bean Burger	A E L M	V ⁺	16,10
Bohnenpatty geräuchert, Tomate, Zwiebel, Salat, hausgemachte Grillsauce Bierempfehlung: Kilkenny Red Ale			
Falafel Burger	A E L M N	V ⁺	16,10
Falafel Patty, Tomate, Zwiebel, Salat, kühles Hummus, hausgemachte Grillsauce Bierempfehlung: Hadmar Bio			
Hickory Onion Burger	A E F H L M	V ⁺	19,10
Bohnenpatty geräuchert, Onion Rings, Sauce Trara (Sauce n. Tartare Art), Tomate, Zwiebel, Salat, hausgemachte Grillsauce, Bierempfehlung: Rodauner Gselchter			
Mumbai Burger	A F H M	V	16,10
Falafel Patty, Holy Cow Mango - Limetten - Curry Sauce, Tomate, Zwiebel, Salat, hausgemachte Grillsauce, Bierempfehlung: The Padawan			
Brussels Sprouts Burger	A C E G L M	V	14,10
Frittierte Kohlsprossen, doppelt Cheddar Käse, Tomate, Zwiebel, Salat, hausgemachte Cocktail-, Knoblauch- & Grillsauce, Bierempfehlung: Schneider Festweisse			
Rodauner Burger	A C E G L M	V	17,30
Doppelt Gemüselaißchen, Rodauner Rauchbohnen, Kürbiskernöl, doppelt Cheddar Käse, Tomate, Zwiebel, Salat, hausgemachte Cocktail-, Knoblauch- & Grillsauce Bierempfehlung: Rodauner Gselchter			

Burger - vegan (V⁺) & vegetarisch (V)

Veggie Burger	A C E G L M	V	14,10
Doppelt Gemüselaißchen, 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

Chi Chi Burger	A M	V*	17,30
Crispy Chicken Style Patties auf Weizenprotein Basis mit knusprig scharfer Cornflakes-Panier, Süß-Sauer Sauce, Tomate, Zwiebel, Salat, hausgemachte Grillsauce, Bierempfehlung: The Padawan			
Hot Chixxx Burger	A M	V*	18,50
wie Chi Chi Burger, mit Salsa Verde, Bierempfehlung: Domrep Pils			
Black Jack Burger	A E F L M	V*	17,30
Bohnenpatty geräuchert, Salsa Verde, Tomate, Zwiebel, Salat, hausgemachte Grillsauce Bierempfehlung: Schneider Hopfenweisse			
Caulifornia Burger	A C G M O	V	17,30
Karfiol Wings in knusprig scharfer Panier, doppelt Cheddar Käse, Chili Sauce, Tomate, Zwiebel, Salat, hausgemachte Cocktail-, Knoblauch- & Grillsauce, Bierempfehlung: La Chouffe			

Pimp your Burger

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

Sides

Onion Rings	A L M	V*	5,90
Onion Rings mit hausgemachtem Grillsauce Dip			

Side Salads

Gemischter Blattsalat	E	V*	3,80
in Wiener Essig Öl Marinade			
Coleslaw	C G M	V	3,80
Krautsalat auf klassisch amerikanische Art			

Pimp your Burger

Fries

		<u>Aufpreis zu Standard Fries</u>	
Garlic Fries		V*	1,40
Steak Fries mit Knoblauch-Petersilieöl Topping			
Chili Fries	O	V*	1,40
Steak Fries mit Chili Sauce Topping, sehr scharf			
Salsa Verde Fries		V*	1,40
Steak Fries mit Salsa Verde Topping, sehr scharf			

Fries

		<u>Aufpreis zu Standard Fries</u>	
Beethoven Fries	G	V	2,40
Steak Fries mit Hirtenkäselocken			

Cheesy Fries	F G	V	2,40
Steak Fries mit Cheesy Sauce Topping			
Rudolfscrim Fries	F G	V	2,90
Steak Fries mit Salsa Verde und Cheesy Sauce Topping, sehr scharf			
Chipotle Aioli Fries	C M	V	2,40
Steak Fries mit Chipotle Aioli Topping, sehr scharf			

Dips

Flüchtlings Dip		V ⁺	1,50
Bestellt Euch den Flüchtlings Dip zu Eurem Burger dazu			
Er besteht zu 100 % aus Luft und Liebe und der gesamte Betrag geht ans Integrationshaus			
Wien. In Zeiten, wo es draußen immer kälter wird, legen wir Euch diese Spende ans Herz.			
Grillsauce Dip	M	V ⁺	2,30
unsere haustypische, würzige Sauce nach Geheimrezept			
Sauce Trara	M	V ⁺	2,30
vegane Sauce n. Tartare Art			
Mayo Vegan Dip	M	V ⁺	2,30
vegane Mayonnaise			
Holy Cow Dip	F H M	V ⁺	2,30
Mango - Limetten - Curry Sauce			
Salsa Verde Dip		V ⁺	1,50
Jalapeño Salsa, sehr scharf			
Domrep Dip	A M	V ⁺	2,30
scharfe Chili Senf Sauce mit Limette, Orange und Domrep Pils			
Süß - Sauer Sauce		V ⁺	2,30
Chili Dip	O	V ⁺	1,50
fruchtig und sehr scharf			
Honey Mustard Dip	A M	V	2,30
Honig Senf Sauce mit Honey I Love You			
Cheesy Dip	F G	V	2,30
Käsesauce mit geräuchertem Paprika			

Dips

Chipotle Aioli Dip	C M	V	2,30
geräucherte Knoblauch Chili Mayonnaise, sehr scharf			

Jalapeño Dip	FG	V	2,30
Cheesy Dip mit Salsa Verde, sehr scharf			

Salate

Flower Power Salad	A	V ⁺	10,80
Gemischter Blattsalat mit Karfiol Wings in knusprig scharfer Panier, Tomate, Zwiebel scharf, Bierempfehlung: Zwettler Saphir			
Vellness Salad	AE	V ⁺	10,80
Gemischter Blattsalat mit Crispy Chicken Style Patties auf Weizenprotein Basis mit knusprig scharfer Cornflakes-Panier, Tomate, Zwiebel, Bierempfehlung: The Padawan			
El Principe Salad	AEL	V ⁺	10,80
Gemischter Blattsalat mit geräuchertem Bohnenpatty, Tomate, Zwiebel Bierempfehlung: Schremser Doppelmalz			
Hirtensalat	EG	V	9,90
Gemischter Blattsalat mit Hirtenkäselocken, Tomate, Zwiebel, Bierempfehlung: Honey I Love You			

Hauptspeisen - vegan (V⁺) & vegetarisch (V)

Linseneintopf orientalisches	EHLMO	V ⁺	9,10
mit Wurzelgemüse & 1 Gebäck (A), Bierempfehlung: Engelszell Benno			
Kichererbsencurry	AEFHLM	V ⁺	9,10
mit Paprika, Lauch, Tomaten & 1 Gebäck (A), scharf, Bierempfehlung: Domrep Pils			
Gselchte Rauchbohnen	AEL	V ⁺	9,10
Schwarze Bohnen mit dem Raucharoma vom Rodauner Gselchten, mit Kürbiskernöl & 1 Gebäck (A), Bierempfehlung: Rodauner Gselchter			
Jackfruit Chili	EL	V ⁺	10,20
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: Domrep Pils			
Jaffa Trio	ACEGLMN	V ⁺	11,90
Hausgemachte heiße Edamame Triangles (Edamame - Falafel - Knoblauch - Ecken) auf kühlem Hummus mit Mango - Limetten - Curry Sauce und Oliven & 1 Gebäck (A) Bierempfehlung: Andechser Weißbier hell			

Nachspeisen

Peanut Butter Blondie	EH	V ⁺	5,40
veganes, glutenfreies hausgemachtes heißes Erdnussbutterküchlein			
Sacher Cheesecake	ACG	V	6,90
hausgemacht, mit Marillen- und Edelbitterschokosauce			

New York Style Cheesecake	A C G	V	5,40
hausgemacht			
Eierlikör Cheesecake	A C G	V	6,40
hausgemacht, mit Eierlikör Topping			

Unseren Cheesecake des Monats findet Ihr auf der blauen Karte

Egg Choc	A C F G L M N	V	5,40
hausgemachter heißer Schoko Rum Kuchen mit Eierlikör, Schokosauce & Schlagobers			
Tichy Eismarillenknödel	C E G H	V	4,90
Das Original, ein Knödel mit Schlagobers			
Schokoauflauf	A C F G L M N	V	5,40
hausgemachter heißer Schokoauflauf mit Orange, Schokosauce & Schlagobers			