

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

täglich 16 - 24 Uhr geöffnet - Küche bis 22 Uhr

Nov. - März: Fr. & Sa. von 16 - 2 Uhr, So. - Do. 16 - 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

Knabbereien

Erdnüsse etc. aus den Automaten an der Bar	A E H	V ⁺	Einwurf 1 €
Mini Laugengebäck, 15g	A N	V ⁺	1,50
Pringles Original, gesalzen, 40g	A	V ⁺	2,90
Pringles Hot & Spicy, scharf, 40g	A G	V	2,90

Barsnacks

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

Nachos

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			
Tel Aviv Nachos	A F H L M N	V ⁺	6,90
BBQ Tortilla Chips mit Hummus und Mango - Limetten - Curry Sauce Topping			
Transylvania Nachos	A F G N	V	6,90
BBQ Tortilla Chips mit Knoblauch-Petersilieöl- und Cheesy Sauce Topping			
Jalapeño Nachos	A F G N	V	6,90
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)

Fries mit Option V⁺ können auch vegan "ohne Knoblauchdip" bestellt werden

Steak Fries	Option V ⁺	4,30
Garlic Fries	Option V ⁺	5,40
Steak Fries mit Knoblauch-Petersilieöl Topping		

Steak Fries

Cheesy Fries	F G	V	5,90
Steak Fries mit Cheesy Sauce Topping			
Chili Fries	O	Option V ⁺	5,40
Steak Fries mit Chili Sauce Topping, sehr scharf			
Salsa Verde Fries		Option V ⁺	5,40
Steak Fries mit Salsa Verde Topping, sehr scharf			
Chipotle Aioli Fries	C M	V	5,90
Steak Fries mit Chipotle Aioli Topping, sehr scharf			
Beethoven Fries	G	V	6,70
Steak Fries mit Hirtenkäselocken			
Rudolfscrim Fries	F G	V	6,70
Steak Fries mit Salsa Verde und Cheesy Sauce Topping, sehr scharf			

Vorspeisen

Süßkartoffelsuppe	L	V ⁺	5,60
mit Kokosmilch und Erbsen			
Hummus	N	V ⁺	4,90
hausgemacht und kühl serviert, mit Oliven, Olivenöl & 1 Gebäck (A)			
Hummus Levante	F H L M N	V ⁺	6,30
Hummus mit Holy Cow Mango - Limetten - Curry Sauce, kühl serviert mit Oliven & 1 Gebäck (A)			
Hummus rot	N O	V ⁺	5,90
Hummus mit Chili Sauce, kühl serviert, mit Oliven & 1 Gebäck (A), sehr scharf			
Hummus Trio	F M N O	V ⁺	6,30
klassisch, rot und Levante, kühl serviert, mit Oliven & 1 Gebäck (A), sehr scharf			
Fladenbrot (Lepinja)	A	V ⁺	1,60

Pastrami

Pastrawi Sandwich	A C G M		14,80
Pastrami, Coleslaw, Zwiebel, Essiggurkerl und Honey Mustard Senf im Fladenbrot kühl serviert, Bierempfehlung: Honey I Love you			
Insalata Pastrami			10,80
kühle Pastrami, gemischter Blattsalat, Tomate, Zwiebel, Bierempfehlung: La Chouffe			

Burger

Unsere Burger werden medium well gegrillt. Das Burgerbrot wird im Steinofen auf Fladenart gebacken und täglich frisch geliefert. Dazu servieren wir Steak Fries aus dem Weinviertel, Ketchup und hausgemachten Knoblauchdip (C G M). Sehr gerne servieren wir unsere Burger auch ohne Burgerbrot (-0,90 €)

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

Hawidere Burger	A C E G L M	17,40
100 % Rindfleisch (200g), doppelt Speck, doppelt Bergkäse, Röstzwiebeln, Domrep Chili Senfsauce, Tomate, Zwiebel, Salat, hausgemachte Cocktail-, Knoblauch- & Grillsauce Die scharfe Domrep Chili Sauce harmoniert perfekt mit den fruchtigen Aromen und die leichte Süße der Röstzwiebeln mit der Herbe der Bierempfehlung: Domrep Pils		
Cheese Burger	A C E G L M	13,90
100% Rindfleisch (200g), doppelt Cheddar Käse, doppelt Speck, Tomate, Zwiebel, Salat, hausgemachte Cocktail-, Knoblauch- & Grillsauce, Bierempfehlung: Hadmar Bio		
Nevada Burger	A C E G L M	12,90
100% Rindfleisch (200g), doppelt Speck, Tomate, Zwiebel, Salat, hausgemachte Cocktail-, Knoblauch- & Grillsauce, Bierempfehlung: Schremser Premium		
Stinky Rose Burger	A C E G L M	15,40
wird mit Garlic Fries serviert, 100% Rindfleisch (200g), Blauschimmelkäse, doppelt hausgemachte Knoblauchsauce, doppelt Speck, Tomate, Zwiebel, Salat, Bierempfehlung: Porterhouse Red Ale		
Holy Cow Burger	A C E F G H L M	15,40
100% Rindfleisch (200g), Holy Cow Mango - Limetten - Curry Sauce, doppelt Speck, doppelt Cheddar Käse, Tomate, Zwiebel, Salat, hausgemachte Cocktail-, Knoblauch- & Grillsauce Bierempfehlung: The Padawan		
Cheesy Cheese Burger	A C E F G L M	15,40
100% Rindfleisch (200g), doppelt Speck, doppelt Cheesy Sauce, Tomate, Zwiebel, Salat hausgemachte Cocktail-, Knoblauch- & Grillsauce, Bierempfehlung: Guinness Extra Stout		
Cheese & Onion Burger	A C E G L M	16,40
100% Rindfleisch (200g), doppelt Cheddar Käse, Onion Rings, Sauce Trara (Sauce n. Tartare Art), doppelt Speck, Tomate, Zwiebel, Salat, hausgemachte Cocktail-, Knoblauch- & Grillsauce, Bierempfehlung: Domrep Pils		
Waldviertler Burger	A C E G L M O	17,40
100% Rindfleisch von Waldviertler BIO Bauern rund um Arbesbach (200g), doppelt Speck, Tomate, Zwiebel, Salat, hausgemachte Cocktail-, Knoblauch- & Grillsauce Bierempfehlung: Schremser Naturtrüb		

Burger

Pure Burger	A	12,10
100% Rindfleisch (200g), doppelt Speck, Tomate, Zwiebel, Salat		
Bierempfehlung: Zwettler Saphir		
Honey Mustard Burger	ACEGLM	15,40
100 % Rindfleisch (200g), doppelt Speck, doppelt Bergkäse, Honig Senf Sauce mit Honey I Love You, Tomate, Zwiebel, Salat, hausgemachte Cocktail-, Knoblauch- & Grillsauce		
Bierempfehlung: Honey I Love You		
Uhudler Blue Burger	ACEGLMO	16,90
100% Rindfleisch (200g), karamellierte rote Zwiebeln mit rotem Uhudler, doppelt Speck, Blauschimmelkäse, Tomate, Zwiebel, Salat, hausgemachte Cocktail-, Knoblauch- & Grillsauce		
Bierempfehlung: Guinness Extra Stout		
Texas Farmer Burger	ACEGLMO	17,90
100% Rindfleisch (200g), Bohnen mit Speck, Spiegelei, doppelt Speck, doppelt Cheddar Käse, Tomate, Zwiebel, Salat, hausgemachte Cocktail-, Knoblauch- & Grillsauce		
Bierempfehlung: Domrep Pils		
Breakfast Burger	ACEFGLMO	18,90
100% Rindfleisch (200g), Bohnen mit Speck, Spiegelei, Rösti, doppelt Speck, doppelt Cheddar Käse, Tomate, Zwiebel, Salat, hausgemachte Cocktail-, Knoblauch- & Grillsauce		
Bierempfehlung: Zwettler Saphir		
BIG Apple XXL Burger	ACEGLM	18,90
Doppelt 100% Rindfleisch (400g), doppelt Cheddar Käse, doppelt Speck, Tomate, Zwiebel, Salat, hausgemachte Cocktail-, Knoblauch- & Grillsauce, Bierempfehlung: Hadmar Bio		
<u>Hot Burger - scharf</u> 🌶️		
Chili Burger	ACEGLMO	14,90
100% Rindfleisch (200g), Chili Sauce, doppelt Speck, doppelt Cheddar Käse, Tomate, Zwiebel, Salat, hausgemachte Cocktail-, Knoblauch- & Grillsauce, sehr scharf, Bierempfehlung: Big Easy		
Chipotle Burger	ACEFGLM	15,40
100% Rindfleisch (200g), Chipotle Aioli, doppelt Speck, doppelt Cheddar Käse, Tomate, Zwiebel, Salat, hausgemachte Cocktail-, Knoblauch- & Grillsauce, Bierempfehlung: Domrep Pils		
Jalapeño Burger	ACEFGLM	16,40
100% Rindfleisch (200g), doppelt Speck, doppelt Cheesy Sauce mit Salsa Verde, Tomate, Zwiebel, Salat, hausgemachte Cocktail-, Knoblauch- & Grillsauce		
Bierempfehlung: The Padawan		

Hot Burger - scharf

Hangover Burger	ACEFGLM		17,90
100% Rindfleisch (200g), Spiegelei, Rösti, Chili Sauce, doppelt Speck, doppelt Cheddar Käse, Tomate, Zwiebel, Salat, hausgemachte Cocktail-, Knoblauch- & Grillsauce, Bierempfehlung: Big Easy			
After Delirium Burger	ACEFGLMO		19,90
100% Rindfleisch (200g), Bohnen mit Speck, Spiegelei, Rösti, Chili Sauce, doppelt Speck, doppelt Cheddar Käse, Tomate, Zwiebel, Salat, hausgemachte Cocktail-, Knoblauch- & Grillsauce, Bierempfehlung: Tegernseer			

Burger - vegan (V*) & vegetarisch (V)

Zu den veganen Burgern servieren wir die Steak Fries mit Ketchup

Fünfhaus Burger	AELM	V*	17,40
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			
Brussels Sprouts Burger	ACEGLM	V	12,90
Frittierte Kohlsprossen, doppelt Cheddar Käse, Tomate, Zwiebel, Salat, hausgemachte Cocktail-, Knoblauch- & Grillsauce, Bierempfehlung: Schneider Festweisse			
Veggie Burger	ACEGLM	V	13,90
Doppelt Gemüselaibchen, doppelt Cheddar Käse, Tomate, Zwiebel, Salat hausgemachte Cocktail-, Knoblauch- & Grillsauce, Bierempfehlung: Obertrumer Original			
Black Bean Burger	AELM	V*	15,40
Bohnenpatty geräuchert, Tomate, Zwiebel, Salat, hausgemachte Grillsauce Bierempfehlung: Porterhouse Red Ale			
Falafel Burger	AELMN	V*	15,90
Falafel Patty, Tomate, Zwiebel, Salat, kühles Hummus, hausgemachte Grillsauce Bierempfehlung: Hadmar Bio			
Mumbai Burger	AFHM	V*	15,90
Falafel Patty, Holy Cow Mango - Limetten - Curry Sauce, Tomate, Zwiebel, Salat, hausgemachte Grillsauce, Bierempfehlung: The Padawan			
Rodauner Burger	ACEGLM	V	16,90
Doppelt Gemüselaibchen, Rodauner Rauchbohnen, Kürbiskernöl, doppelt Cheddar Käse, Tomate, Zwiebel, Salat, hausgemachte Cocktail-, Knoblauch- & Grillsauce Bierempfehlung: Rodauner Gselchter			
Hickory Onion Burger	AEFHLM	V*	17,90
Bohnenpatty geräuchert, Onion Rings, Sauce Trara (Sauce n. Tartare Art), Tomate, Zwiebel, Salat, hausgemachte Grillsauce, Bierempfehlung: Schremser Doppelmalz			

Burger - vegan (V⁺) & vegetarisch (V)

B & B Burger A E L M V⁺ 18,40

Bohnen & Bohnen: Bohnenpatty geräuchert, Rodauner Rauchbohnen, Kürbiskernöl, Tomate, Zwiebel, Salat, hausgemachte Grillsauce, Bierempfehlung: Rodauner Gselchter

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

Zu den veganen Burgern servieren wir die Steak Fries mit Ketchup

Black Jack Burger A E F L M V⁺ 16,40

Bohnenpatty geräuchert, Salsa Verde, Tomate, Zwiebel, Salat, hausgemachte Grillsauce
Bierempfehlung: Schneider Hopfenweisse

Chi Chi Burger A M V⁺ 16,90

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⁺ 17,90

wie Chi Chi Burger, mit Salsa Verde, Bierempfehlung: Domrep Pils

Caulifornia Burger A C G M O V 16,90

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

Fries

Aufpreis zu Standard Fries

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

Salsa Verde Fries V⁺ 1,10

Steak Fries mit Salsa Verde Topping, sehr scharf

Pimp your Burger

Fries

		<u>Aufpreis zu Standard Fries</u>	
Cheesy Fries	F G	V	1,60
Steak Fries mit Cheesy Sauce Topping			
Chipotle Aioli Fries	C M	V	1,60
Steak Fries mit Chipotle Aioli Topping, sehr scharf			
Beethoven Fries	G	V	2,40
Steak Fries mit Hirtenkäselocken			
Rudolfscrim Fries	F G	V	2,40
Steak Fries mit Salsa Verde und Cheesy Sauce 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 ⁺	1,90
unsere haustypische, würzige Sauce nach Geheimrezept			
Sauce Trara	M	V ⁺	1,90
vegane Sauce n. Tartare Art			
Mayo Vegan Dip	M	V ⁺	1,90
vegane Mayonnaise			
Salsa Verde Dip		V ⁺	1,50
Jalapeño Salsa, sehr scharf			
Chili Dip	O	V ⁺	1,50
fruchtig und sehr scharf			
Holy Cow Dip	F H M	V ⁺	1,90
Mango - Limetten - Curry Sauce			
Domrep Dip	A M	V ⁺	1,90
scharfe Chili Senf Sauce mit Limette, Orange und Domrep Pils			
Süß - Sauer Sauce		V ⁺	1,90
Honey Mustard Dip	A M	V	1,90
Honig Senf Sauce mit Honey I Love You			
Cheesy Dip	F G	V	1,90
Käsesauce mit geräuchertem Paprika			
Chipotle Aioli Dip	C M	V	1,90
geräucherte Knoblauch Chili Mayonnaise, sehr scharf			

Dips

Jalapeño Dip	FG	V	1,90
Cheesy Dip mit Salsa Verde, sehr scharf			

Salate

Emperor Salad	CEGLM		9,90
100% Rindfleischpatty (200g), Speck, gemischter Blattsalat, Tomate, Zwiebel hausgemachte Cocktailsauce, Bierempfehlung: Schremer Premium			
Insalata Pastrami			10,80
kühle Pastrami, gemischter Blattsalat, Tomate, Zwiebel, Bierempfehlung: La Chouffé			
Queens Salad		V*	9,40
Frittierte Kohlsprossen, gemischter Blattsalat, Tomate, Zwiebel, Bierempfehlung: Benno			
Hirtensalat	EG	V	9,90
Hirtenkäselocken, gemischter Blattsalat, Tomate, Zwiebel, Bierempfehlung: Honey I Love You			
Flower Power Salad	A	V*	10,80
Karfiol Wings in knusprig scharfer Panier, gemischter Blattsalat, Tomate, Zwiebel, scharf Bierempfehlung: Zwettler Saphir			
Vellness Salad	AE	V*	10,80
Crispy Chicken Style Patties auf Weizenprotein Basis mit knusprig scharfer Cornflakes-Panier gemischter Blattsalat, Tomate, Zwiebel, Bierempfehlung: The Padawan			
El Principe Salad	AEL	V*	10,80
Geräuchertes Bohnenpatty, gemischter Blattsalat, Tomate, Zwiebel Bierempfehlung: Schremser Doppelmalz			

Hauptspeisen

Bohnen mit Speck	ELO		7,40
& 1 Gebäck (A), Bierempfehlung: Schremser Naturtrüb			
Chili con Carne	EL		8,40
Rindfleisch gewürfelt & 1 Gebäck (A), scharf, Bierempfehlung: Domrep Pils			
Wiener Saftgulasch	E		11,90
Wadschinken vom Rind & 1 Gebäck (A), Bierempfehlung: Schremser Premium			
Teufelsgulasch	EO		12,90
wie oben, mit hausgemachter Chili Sauce & 1 Gebäck (A), scharf, Bierempfehlung: Big Easy			
Hühner Mango Curry	EFHLMN		12,90
& 1 Gebäck (A), mit Fleisch von "Steirerhuhn BIO", Bierempfehlung: The Padawan			
Lamm Tajine	EHLNO		13,90
nordafrikanisches Schmorgericht mit Lamm (Familie Auer, Arbesbach) und Dörrzwetschken & 1 Gebäck (A), Bierempfehlung: Engelszell Gregorius			

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

Linseneintopf orientalisches mit Wurzelgemüse & 1 Gebäck (A), Bierempfehlung: Engelszell Benno	EHLMO	V ⁺	7,40
Kichererbsencurry mit Paprika, Lauch, Tomaten & 1 Gebäck (A), scharf, Bierempfehlung: Zwettler Saphir	AEFHLM	V ⁺	7,90
Gselchte Rauchbohnen Schwarze Bohnen mit dem Raucharoma vom Rodauner Gselchten, mit Kürbiskernöl & 1 Gebäck (A), Bierempfehlung: Rodauner Gselchter	AEL	V ⁺	7,90
Jackfruit Chili 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: Schremser Märzen	EL	V ⁺	9,90
Jaffa Trio 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	ACEGLMN	V ⁺	9,90

Nachspeisen

Peanut Butter Blondie veganes, glutenfreies, hausgemachtes heißes Erdnussbutterkuchlein	EH	V ⁺	5,40
Tichy Eismarillenknödel Das Original, ein Knödel mit Schlagobers	CEGH	V	4,90
New York Style Cheesecake hausgemacht	ACG	V	5,40
Eierlikör Cheesecake hausgemacht, mit Eierlikör Topping	ACG	V	6,40
Sacher Cheesecake hausgemacht, mit Marillen- und Edelbitterschokosauce	ACG	V	6,90

Unseren Cheesecake des Monats findet Ihr auf der blauen Karte

Egg Choc hausgemachter heißer Schoko Rum Kuchen mit Eierlikör, Schokosauce & Schlagobers	ACFGLMN	V	5,40
Schokoauflauf hausgemachter heißer Schokoauflauf mit Orange, Schokosauce & Schlagobers	ACFGLMN	V	5,40