

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	FG	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	CM	V	5,90
Steak Fries mit Chipotle Aioli Topping, sehr scharf			
Beethoven Fries	G	V	6,70
Steak Fries mit Hirtenkäselocken			
Rudolfscime Fries	FG	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	FHLMN	V ⁺	6,30
Hummus mit Holy Cow Mango - Limetten - Curry Sauce, kühl serviert mit Oliven & 1 Gebäck (A)			
Hummus rot	NO	V ⁺	5,90
Hummus mit Chili Sauce, kühl serviert, mit Oliven & 1 Gebäck (A), sehr scharf			
Hummus Trio	FMNO	V ⁺	6,30
klassisch, rot und Levante, kühl serviert, mit Oliven & 1 Gebäck (A), sehr scharf			
Fladenbrot (Lepinja)	A	V ⁺	1,60

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	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 A C E G L M V 13,90

Doppelt Gemüselaiachen, doppelt Cheddar Käse, Tomate, Zwiebel, Salat

hausgemachte Cocktail-, Knoblauch- & Grillsauce, Bierempfehlung: Obertrumer Original

Black Bean Burger A E L M V⁺ 15,40

Bohnenpatty geräuchert, Tomate, Zwiebel, Salat, hausgemachte Grillsauce

Bierempfehlung: Porterhouse Red Ale

Falafel Burger A E L M N V⁺ 15,90

Falafel Patty, Tomate, Zwiebel, Salat, kühles Hummus, hausgemachte Grillsauce

Bierempfehlung: Hadmar Bio

Mumbai Burger A F H M V⁺ 15,90

Falafel Patty, Holy Cow Mango - Limetten - Curry Sauce, Tomate, Zwiebel, Salat,

hausgemachte Grillsauce, Bierempfehlung: The Padawan

Rodauner Burger A C E G L M V 16,90

Doppelt Gemüselaiachen, Rodauner Rauchbohnen, Kürbiskernöl, doppelt

Cheddar Käse, Tomate, Zwiebel, Salat, hausgemachte Cocktail-, Knoblauch- & Grillsauce

Bierempfehlung: Rodauner Gselchter

Hickory Onion Burger A E F H L M V⁺ 17,90

Bohnenpatty geräuchert, Onion Rings, Sauce Trara (Sauce n. Tartare Art), Tomate,

Zwiebel, Salat, hausgemachte Grillsauce, Bierempfehlung: Schremser Doppelmalz

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

Aufpreis zu Standard Fries

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	F G	V	1,90
Cheesy Dip mit Salsa Verde, sehr scharf			

Salate

Queens Salad		V ⁺	9,40
Frittierte Kohlsprossen, gemischter Blattsalat, Tomate, Zwiebel, Bierempfehlung: Benno			
Hirtensalat	E G	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	A E	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	A E L	V ⁺	10,80
Geräuchertes Bohnenpatty, gemischter Blattsalat, Tomate, Zwiebel			
Bierempfehlung: Schremser Doppelmalz			

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

Linseneintopf orientalisches	E H L M O	V ⁺	7,40
------------------------------	-----------	----------------	------

mit Wurzelgemüse & 1 Gebäck (A), Bierempfehlung: Engelszell Benno

Kichererbsencurry AEFHLM V⁺ 7,90

mit Paprika, Lauch, Tomaten & 1 Gebäck (A), scharf, Bierempfehlung: Zwettler Saphir

Gselchte Rauchbohnen AEL V⁺ 7,90

Schwarze Bohnen mit dem Raucharoma vom Rodauner Gselchten, mit Kürbiskernöl & 1 Gebäck (A), Bierempfehlung: Rodauner Gselchter

Jackfruit Chili EL V⁺ 9,90

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

Jaffa Trio ACEGLMN V⁺ 9,90

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 Erdnussbutterkuchlein

Tichy Eismarillenknödel CEGH V 4,90

Das Original, ein Knödel mit Schlagobers

New York Style Cheesecake ACG V 5,40

hausgemacht

Eierlikör Cheesecake ACG V 6,40

hausgemacht, mit Eierlikör Topping

Sacher Cheesecake ACG V 6,90

hausgemacht, mit Marillen- und Edelbitterschokosauce

Unseren Cheesecake des Monats findet Ihr auf der blauen Karte

Egg Choc ACFGMLN V 5,40

hausgemachter heißer Schoko Rum Kuchen mit Eierlikör, Schokosauce & Schlagobers

Schokoauflauf ACFGMLN V 5,40

hausgemachter heißer Schokoauflauf mit Orange, Schokosauce & Schlagobers