

Ehrliche Burger & Bier aus Leidenschaft

Seit 2001 wird im Hawidere, einem der letzten Wohnzimmer Wiens, das Hauptaugenmerk auf Bier gerichtet. Seit fast 20 Jahren servieren wir Burger.

Wir stehen selbst sehr auf Bier & Burger. Deshalb sind uns Qualität und Frische ein zentrales Anliegen.

Unser Rindfleisch beziehen wir zu 100% aus österreichischer Landwirtschaft, hauptsächlich aus der Steiermark. 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 Sonnentee Tees stammen aus kontrolliert biologischem Anbau.

Die Erdäpfel für unsere Steak Fries kommen aus dem Weinviertel und werden doppelt frittiert, 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 - Küche bis 22 Uhr

ab April: täglich 16 - 24 Uhr geöffnet - Küche bis 22 Uhr

Wir akzeptieren gerne Bargeld, 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 Agave-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			
Oriental Nachos	A F H L M N	V ⁺	6,90
BBQ Tortilla Chips mit Hummus und Mango - Limetten - Curry Sauce Topping			
Transilvania 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 (doppelt frittiert)

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 (doppelt frittiert)

Truffle Fries	C M	V	5,90
Steak Fries mit Trüffelmayonnaise Topping			
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 Topping			
Rudolfschime Fries	F G	V	6,70
Steak Fries mit Salsa Verde und Cheesy Sauce Topping, sehr scharf			

Vorspeisen

Brokkoli Cheddar Suppe	A G L	V	5,60
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


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	ACEGLM	17,70
100 % Rindfleisch (200g), doppelt Speck, doppelt Bergkäse, Röstzwiebeln, Domrep Chili Senf-sauce (Alkohol), 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		
Nevada Burger	ACEGLM	13,20
100% Rindfleisch (200g), doppelt Speck, Tomate, Zwiebel, Salat, hausgemachte Cocktail-, Knoblauch- & Grillsauce, Bierempfehlung: Schremser Premium		
Cheese Burger	ACEGLM	14,20
100% Rindfleisch (200g), doppelt Cheddar Käse, doppelt Speck, Tomate, Zwiebel, Salat, hausgemachte Cocktail-, Knoblauch- & Grillsauce, Bierempfehlung: Hadmar Bio		
Stinky Rose Burger	ACEGLM	15,70
wird mit Garlic Fries serviert, 100% Rindfleisch (200g), Blauschimmelkäse, doppelt hausgemachte Knoblauchsauce, doppelt Speck, Tomate, Zwiebel, Salat, Bierempfehlung: Bay Ale		
Holy Cow Burger	ACEFGHLM	15,70
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	ACEFGLM	15,70
100% Rindfleisch (200g), doppelt Speck, doppelt Cheesy Sauce, Tomate, Zwiebel, Salat hausgemachte Cocktail-, Knoblauch- & Grillsauce, Bierempfehlung: Guinness Extra Stout		
Cheese & Onion Burger	ACEGLM	16,70
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	ACEGLMO	17,70
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	12,40
100% Rindfleisch (200g), doppelt Speck, Tomate, Zwiebel, Salat		
Bierempfehlung: Zwettler Saphir		
Hanni Mustard Burger	ACEGLM	15,70
100 % Rindfleisch (200g), doppelt Speck, doppelt Bergkäse, Agave-Senfauce		
Tomate, Zwiebel, Salat, hausgemachte Cocktail-, Knoblauch- & Grillsauce		
Bierempfehlung: Hochland Honigbier		
Uhudler Blue Burger	ACEGLMO	17,20
100% Rindfleisch (200g), karamellisierte rote Zwiebeln mit rotem Uhudler (Alkohol) , doppelt Speck, Blauschimmelkäse, Tomate, Zwiebel, Salat, hausgemachte Cocktail-, Knoblauch- & Grillsauce, Bierempfehlung: Guinness Extra Stout		
Texas Farmer Burger	ACEGLMO	18,20
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	19,20
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	15,20
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	15,70
100% Rindfleisch (200g), Chipotle Aioli, doppelt Speck, doppelt Cheddar Käse, Tomate, Zwiebel, Salat, hausgemachte Cocktail-, Knoblauch- & Grillsauce, Bierempfehlung: Domrep Pils		
Jalapeño Burger	ACEFGLM	16,70
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		18,20
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		20,20
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 ⁺	17,70
Die vegane Version unseres Hawidere Burgers. Bohnenpatty geräuchert, doppelt veganer „Cheddar Style Käse“, Röstzwiebel, Domrep Chili Senfsauce (Alkohol), Tomate, Zwiebel, Salat, hausgemachte Grillsauce, Bierempfehlung: Domrep Pils			
Brussels Sprouts Burger	ACEGLM	V	13,20
Frittierte Kohlsprossen, doppelt Cheddar Käse, Tomate, Zwiebel, Salat, hausgemachte Cocktail-, Knoblauch- & Grillsauce, Bierempfehlung: Schneider Original			
Veggie Burger	ACEGLM	V	14,20
Doppelt Gemüselaißchen, doppelt Cheddar Käse, Tomate, Zwiebel, Salat hausgemachte Cocktail-, Knoblauch- & Grillsauce, Bierempfehlung: Obertrumer Original			
Black Bean Burger	AELM	V ⁺	15,70
Bohnenpatty geräuchert, Tomate, Zwiebel, Salat, hausgemachte Grillsauce Bierempfehlung: Bay Ale			
Falafel Burger	AELMN	V ⁺	16,20
Falafel Patty, Tomate, Zwiebel, Salat, kühles Hummus, hausgemachte Grillsauce Bierempfehlung: Hadmar Bio			
Mumbai Burger	AFHM	V ⁺	16,20
Falafel Patty, Holy Cow Mango - Limetten - Curry Sauce, Tomate, Zwiebel, Salat, hausgemachte Grillsauce, Bierempfehlung: The Padawan			
Babylon Burger	AELMN	V ⁺	16,20
Falafel Patty, Agave - Senf Sauce, Tomate, Zwiebel, Salat, hausgemachte Grillsauce Bierempfehlung: Hochland Honigbier			
Hickory Onion Burger	AEFHLM	V ⁺	18,20
Bohnenpatty geräuchert, Onion Rings, Sauce Trara (Sauce n. Tartare Art), Tomate, Zwiebel, Salat, hausgemachte Grillsauce, Bierempfehlung: Schremser Doppelmalz			

Burger - vegan (V⁺) & vegetarisch (V)

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

Zu den veganen Burgern servieren wir die Steak Fries mit Ketchup

Gonzalez Burger	A C E G L M	V	15,70
Doppelt Gemüselaibchen, Chipotle Aioli, doppelt Cheddar Käse, Tomate, Zwiebel, Salat hausgemachte Cocktail-, Knoblauch- & Grillsauce, Bierempfehlung: Rodauner Gselchter			
Black Jack Burger	A E F L M	V ⁺	16,70
Bohnenpatty geräuchert, Salsa Verde, Tomate, Zwiebel, Salat, hausgemachte Grillsauce Bierempfehlung: Schneider Hopfenweisse			
Chi Chi Burger	A M	V ⁺	17,20
Crispy Chicken Style Patties auf Weizenprotein Basis mit knusprig scharfer Cornflakes-Panier, Süß-Sauer Sauce, Tomate, Zwiebel, Salat, hausgemachte Grillsauce, Bierempfehlung: The Padawan			
Chix on the Run Burger	A M	V ⁺	17,20
Crispy Chicken Style Patties auf Weizenprotein Basis mit knusprig scharfer Cornflakes-Panier, Sauce Trara (Sauce n. Tartare Art), Tomate, Zwiebel, Salat, hausgemachte Grillsauce Bierempfehlung: The Padawan			
Caulifornia Burger	A C G M O	V	17,20
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			

Steak Fries (doppelt frittiert)

Aufpreis zu Standard Fries

Truffle Fries	C M	V	1,60
Steak Fries mit Trüffelmayonnaise Topping			
Garlic Fries		V ⁺	1,10
Steak Fries mit Knoblauch-Petersilieöl Topping			

Pimp your Burger

Steak Fries (doppelt frittiert)

Aufpreis zu Standard Fries

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			
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 Topping			
Rudolfscrim Fries	F G	V	2,40
Steak Fries mit Salsa Verde und Cheesy Sauce Topping, sehr scharf			

Dips

Flüchtlings Dip		V ⁺	1,00
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.			
Trüffelmayo	C M	V	1,90
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			
Salsa Verde Dip		V ⁺	1,50
Jalapeño Salsa, sehr scharf			
Chili Dip	O	V ⁺	1,50
fruchtig und sehr scharf			
Mayo Vegan Dip	M	V ⁺	1,90
vegane Mayonnaise			
Holy Cow Dip	F H M	V ⁺	1,90
Mango - Limetten - Curry Sauce			
Hanni Mustard Dip	M	V ⁺	1,90
Agave-Senfsauce			

Salate

Emperor Salad	CEGLM		10,20
100% Rindfleischpatty (200g), Speck, gemischter Blattsalat, Tomate, Zwiebel hausgemachte Cocktailsauce, Bierempfehlung: Schremer Premium			
Queens Salad		V ⁺	9,90
Frittierte Kohlsprossen, gemischter Blattsalat, Tomate, Zwiebel, Bierempfehlung: Hadmar Bio			
Hirtensalat	EG	V	9,90
Hirtenkäselocken, gemischter Blattsalat, Tomate, Zwiebel, Bierempfehlung: Hochland Honigbier			
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: Guinness Extra Stout			

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

Linseneintopf orientalisch	EHLMO	V ⁺	7,40
mit Wurzelgemüse & 1 Gebäck (A), Bierempfehlung: Schremser Doppelmalz			

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

Kichererbsencurry	A E F H L M	V ⁺	7,90
mit Paprika, Lauch, Tomaten & 1 Gebäck (A), scharf, Bierempfehlung: Zwettler Saphir			
Gselchte Rauchbohnen	A E L	V ⁺	7,90
Schwarze Bohnen mit dem Raucharoma vom Rodauner Gselchten, mit Kürbiskernöl & 1 Gebäck (A), Bierempfehlung: Rodauner Gselchter			
Jackfruit Chili	E L	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			
Hummus & Friends	A C E G L M N	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	E H	V ⁺	5,40
veganes, glutenfreies, hausgemachtes heißes Erdnussbutterküchlein			
Affogato	F	V ⁺	4,90
Espresso mit Vanilleeis, vegan			
Tichy Eismarillenknödel	C E G H	V	4,90
Das Original, ein Knödel mit Schlagobers			
New York Style Cheesecake	A C G	V	5,40
hausgemacht			
Eierlikör Cheesecake	A C G	V	6,40
hausgemacht, mit Eierlikör Topping			
Sacher Cheesecake	A C G	V	6,90
hausgemacht, mit Marillen- und Edelbitterschokosauce			

Weitere Desserts 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			
Schokoauflauf	A C F G L M N	V	5,40
hausgemachter heißer Schokoauflauf mit Orange, Schokosauce & Schlagobers			