

# Ehrliche Burger & Bier aus Leidenschaft

Seit 2001 wird im Hawidere, einem der letzten Wohnzimmer Wiens, das Hauptaugenmerk auf Bier gerichtet. Wir zapfen 14 Biere vom Fass, sowie je einen Cider & Frizzante.

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" und das BIO Rindfleisch aus dem Waldviertel.

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<sup>+</sup>: 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 SO<sub>2</sub>, **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

Wir akzeptieren gerne Bargeld, Bankomatkarte, sowie VISA und Master Card

Preise in Euro, inkl. aller Abgaben und Steuern. Druckfehler vorbehalten

## Nachos

Guacamole Nachos		V*	7,40
BBQ Tortilla Chips mit Guacamole			
Chipotle Nachos	A F G N	V	5,90
BBQ Tortilla Chips mit Chipotle Aioli Topping, sehr scharf			
Cheese Nachos	A F G N	V	6,40
BBQ Tortilla Chips mit Cheesy Sauce Topping			
Oriental Nachos	A F H L M N	V*	7,40
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	7,40
BBQ Tortilla Chips mit Salsa Verde und Cheesy Sauce Topping, sehr scharf			

## Snacks & Vorspeisen

Hummus	N	V*	5,70
hausgemacht und kühl serviert, mit Oliven, Olivenöl & 1 Gebäck (A)			
Mango Hummus	F H L M N	V*	7,20
Hummus mit Mango - Limetten - Curry Sauce, kühl serviert mit Oliven & 1 Gebäck (A)			
Hummus rot	N O	V*	6,70
Hummus mit Chili Sauce, kühl serviert, mit Oliven & 1 Gebäck (A), sehr scharf			
Hummus Trio	F M N O	V*	7,20
klassisch, rot und Mango, kühl serviert, mit Oliven & 1 Gebäck (A), sehr scharf			
Edamame Triangles	A E F H M N	V*	6,20
Hausgemachte Edamame - Falafel - Knoblauch - Ecken mit hausgemachtem Grillsauce Dip			
Red Hot Chili Flowers	A O M	V*	6,20
Karfiol Wings in knusprig scharfer Panier mit Chili Sauce Topping und Sauce Trara Dip (Sauce nach Tartare Art), sehr scharf			
No Chicken Nuggets	A F	V*	5,90
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			
Rings of Fire	A L M	V*	6,90
Onion Rings mit Chili Sauce Topping und hausgemachtem Grillsauce Dip, sehr scharf			

## Steak Fries (doppelt frittiert)

Fries servieren wir mit Ketchup und Knoblauchdip (C, G, M), mit Option V<sup>+</sup> auch vegan ohne Knoblauchdip

Steak Fries		Option V <sup>+</sup>	4,50
Truffle Fries	C M	V	6,30
Steak Fries mit Trüffelmayonnaise Topping			
Garlic Fries		Option V <sup>+</sup>	5,60
Steak Fries mit Knoblauch-Petersilieöl Topping			
Beethoven Fries	G	V	6,90
Steak Fries mit Hirtenkäselocken Topping			
Chipotle Aioli Fries	C M	V	5,90
Steak Fries mit Chipotle Aioli Topping, sehr scharf			
Cheesy Fries	F G	V	6,10
Steak Fries mit Cheesy Sauce Topping			
Rudolfscime Fries	F G	V	6,90
Steak Fries mit Salsa Verde und Cheesy Sauce Topping, sehr scharf			

## Suppen

Brokkoli Cheddar Suppe	A G L	V	5,60
Süßkartoffelsuppe	L	V <sup>+</sup>	5,60
mit Kokosmilch und Erbsen			

## Knabberereien

Erdnüsse etc. aus den Automaten an der Bar	A E H	V <sup>+</sup>	Einwurf 1 €
Mini Laugengebäck, 15g	A N	V <sup>+</sup>	1,50
Pringles Original, gesalzen, 40g	A	V <sup>+</sup>	2,90
Pringles Hot & Spicy, scharf, 40g	A G	V	2,90
Tortilla Chips BBQ, 150g		V <sup>+</sup>	4,40
Fladenbrot (Lepinja)	A	V <sup>+</sup>	1,90

# Happy Hour

täglich 16 - 18 Uhr

### Frizzante vom Fass

1/8  
**3,30**

### Aperol Sprizz

mit Frizzante vom Fass

1/4  
**4,60**

## Kalte Küche - Sandwiches

Pastrami Sandwich	ACGM		14,90
Pastrami, Coleslaw, rote Zwiebel, Essiggurkerl und Agave-Senfsauce im Fladenbrot Bierempfehlung: Pale Ale Leitung Nr. 6			
Laxenburger	ADGM		14,90
Räucherlachs, Philadelphia Cream Cheese, Sauce Trara (Sauce n. Tartare Art), rote Zwiebel, Tomaten im Fladenbrot, Getränkeempfehlung: Frizzante Leitung Nr. 16			
Bread Pitt	AN	V <sup>+</sup>	11,90
Guacamole, Hummus, Granatapfelkerne, Ruccola, eingelegte rote Zwiebel im Fladenbrot, Bierempfehlung: Ostarrichi Pils			

## Burger

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

Weitere Burger zu monatlich wechselnden Themen  
findet Ihr auf der blauen Karte

Hawidere Burger	ACEGLM		18,70
100 % Rindfleisch (200g), doppelt Speck, doppelt Bergkäse, Röstzwiebeln, Domrep Chili Senf- sauce (Alkohol), Tomate, rote 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		13,90
100% Rindfleisch (200g), doppelt Speck, Tomate, rote Zwiebel, Salat, hausgemachte Cocktail-, Knoblauch- & Grillsauce, Bierempfehlung: Schremser Premium			
Cheese Burger	ACEGLM		14,90
100% Rindfleisch (200g), doppelt Cheddar Käse, doppelt Speck, Tomate, rote Zwiebel, Salat, hausgemachte Cocktail-, Knoblauch- & Grillsauce, Bierempfehlung: Hadmar Bio			
Avocado Burger	ACEGLM		17,70
100% Rindfleisch (200g), Guacamole, doppelt Speck, Tomate, rote Zwiebel, Salat, hausgemachte Cocktail-, Knoblauch- & Grillsauce Bierempfehlung: Pale Ale Leitung Nr. 6			
Eggstasy Burger	ACEGLM		18,70
100% Rindfleisch (200g), Spiegelei, Trüffelmayo, doppelt Cheddar Käse, doppelt Speck, Tomate, rote Zwiebel, Salat, hausgemachte Cocktail-, Knoblauch- & Grillsauce Bierempfehlung: La Chouffe			

## Burger

<b>Stinky Rose Burger</b>	ACEGLM	16,70
wird mit Garlic Fries serviert, 100% Rindfleisch (200g), Blauschimmelkäse, doppelt hausgemachte Knoblauchsauce, doppelt Speck, Tomate, rote Zwiebel, Salat, Bierempfehlung: Bay Ale		
<b>Cheese &amp; Onion Burger</b>	ACEGLM	17,70
100% Rindfleisch (200g), doppelt Cheddar Käse, Onion Rings, Sauce Trara (Sauce n. Tartare Art), doppelt Speck, Tomate, rote Zwiebel, Salat, hausgemachte Cocktail-, Knoblauch- & Grillsauce, Bierempfehlung: Domrep Pils		
<b>Waldviertler Burger</b>	ACEGLMO	18,70
100% Rindfleisch von Waldviertler BIO Bauern rund um Arbesbach (200g), doppelt Speck, Tomate, rote Zwiebel, Salat, hausgemachte Cocktail-, Knoblauch- & Grillsauce Bierempfehlung: Schremser Naturtrüb		
<b>Pure Burger</b>	A	13,40
100% Rindfleisch (200g), doppelt Speck, Tomate, rote Zwiebel, Salat Bierempfehlung: Ostarrichi Pils		
<b>Holy Cow Burger</b>	ACEFGHLM	16,70
100% Rindfleisch (200g), Mango - Limetten - Curry Sauce, doppelt Speck, doppelt Cheddar Käse, Tomate, rote Zwiebel, Salat, hausgemachte Cocktail-, Knoblauch- & Grillsauce Bierempfehlung: The Padawan		
<b>Hanni Mustard Burger</b>	ACEGLM	16,70
100 % Rindfleisch (200g), doppelt Speck, doppelt Bergkäse, Agave-Senfsauce Tomate, rote Zwiebel, Salat, hausgemachte Cocktail-, Knoblauch- & Grillsauce Bierempfehlung: Wiener Original		
<b>Cheesy Cheese Burger</b>	ACEFGLM	16,70
100% Rindfleisch (200g), doppelt Speck, doppelt Cheesy Sauce, Tomate, rote Zwiebel, Salat hausgemachte Cocktail-, Knoblauch- & Grillsauce, Bierempfehlung: Mountain Pale Ale		
<b>Uhudler Blue Burger</b>	ACEGLMO	18,20
100% Rindfleisch (200g), karamellisierte rote Zwiebeln mit rotem Uhudler (Alkohol) , doppelt Speck, Blauschimmelkäse, Tomate, rote Zwiebel, Salat, hausgemachte Cocktail-, Knoblauch- & Grillsauce, Bierempfehlung: Guinness Extra Stout		
<b>Texas Farmer Burger</b>	ACEGLMO	19,20
100% Rindfleisch (200g), Bohnen mit Speck, Spiegelei, doppelt Speck, doppelt Cheddar Käse, Tomate, rote Zwiebel, Salat, hausgemachte Cocktail-, Knoblauch- & Grillsauce Bierempfehlung: Domrep Pils		

## Hot Burger - scharf 🌶️

<b>Chili Burger</b>	ACEGLMO		16,20
100% Rindfleisch (200g), Chili Sauce, doppelt Speck, doppelt Cheddar Käse, Tomate, rote Zwiebel, Salat, hausgemachte Cocktail-, Knoblauch- & Grillsauce, sehr scharf, Bierempfehlung: The Padawan			
<b>Chipotle Burger</b>	ACEFGLM		16,70
100% Rindfleisch (200g), Chipotle Aioli, doppelt Speck, doppelt Cheddar Käse, Tomate, rote Zwiebel, Salat, hausgemachte Cocktail-, Knoblauch- & Grillsauce, Bierempfehlung: Domrep Pils			
<b>Jalapeño Burger</b>	ACEFGLM		17,70
100% Rindfleisch (200g), doppelt Speck, doppelt Cheesy Sauce mit Salsa Verde, Tomate, rote Zwiebel, Salat, hausgemachte Cocktail-, Knoblauch- & Grillsauce Bierempfehlung: IPA Leitung Nr. 10			
<b>Hangover Burger</b>	ACEFGLM		19,20
100% Rindfleisch (200g), Spiegelei, Rösti, Chili Sauce, doppelt Speck, doppelt Cheddar Käse, Tomate rote Zwiebel, Salat, hausgemachte Cocktail-, Knoblauch- & Grillsauce, Bierempfehlung: Bay Ale			

## Burger - vegan (V<sup>+</sup>) & vegetarisch (V)

Zu veganen Burgern servieren wir die Steak Fries (doppelt frittiert) mit Ketchup

<b>Fünfhaus Burger</b>	AELM	V <sup>+</sup>	18,70
Die vegane Version unseres Hawidere Burgers. Bohnenpatty geräuchert, doppelt veganer „Cheddar Style Käse“, Röstzwiebel, Domrep Chili Senfsauce (Alkohol), Tomate, rote Zwiebel, Salat, hausgemachte Grillsauce, Bierempfehlung: Domrep Pils			
<b>Brussels Sprouts Burger</b>	ACEGLM	V	14,20
Frittierte Kohlsprossen, doppelt Cheddar Käse, Tomate, rote Zwiebel, Salat, hausgemachte Cocktail-, Knoblauch- & Grillsauce, Bierempfehlung: Weißbier Leitung Nr. 7			
<b>Veggie Burger</b>	ACEGLM	V	14,90
Doppelt Gemüselabchen, doppelt Cheddar Käse, Tomate, rote Zwiebel, Salat hausgemachte Cocktail-, Knoblauch- & Grillsauce, Bierempfehlung: Obertrumer Original			
<b>Tartufo Burger</b>	ACEGLM	V	16,90
Doppelt Gemüselabchen, Trüffelmayo, doppelt Cheddar Käse, Tomate, rote Zwiebel, Salat hausgemachte Cocktail-, Knoblauch- & Grillsauce, Bierempfehlung: La Chouffe			
<b>Black Bean Burger</b>	AELM	V <sup>+</sup>	16,20
Bohnenpatty geräuchert, Tomate, rote Zwiebel, Salat, hausgemachte Grillsauce Bierempfehlung: Bay Ale			
<b>Acapulco Burger</b>	AELM	V <sup>+</sup>	19,90
Bohnenpatty geräuchert, Guacamole, Tomate, rote Zwiebel, Salat, hausgemachte Grillsauce Bierempfehlung: Pale Ale Leitung Nr. 6			

## Burger - vegan (V<sup>+</sup>) & vegetarisch (V)

Mumbai Burger	A F H M	V <sup>+</sup>	16,20
Falafel Patty, Mango - Limetten - Curry Sauce, Tomate, Zwiebel, Salat, hausgemachte Grillsauce, Bierempfehlung: The Padawan			
Falafel Burger	A E L M N	V <sup>+</sup>	16,20
Falafel Patty, Tomate, rote Zwiebel, Salat, kühles Hummus, hausgemachte Grillsauce Bierempfehlung: Hadmar Bio			
Hickory Onion Burger	A E F H L M	V <sup>+</sup>	18,70
Bohnenpatty geräuchert, Onion Rings, Sauce Trara (Sauce n. Tartare Art), Tomate, rote Zwiebel, Salat, hausgemachte Grillsauce, Bierempfehlung: Schremser Doppelmalz			

## Hot Burger - vegan (V<sup>+</sup>) & vegetarisch (V) & scharf 🌶️

Black Jack Burger	A E F L M	V <sup>+</sup>	17,20
Bohnenpatty geräuchert, Salsa Verde, Tomate, rote Zwiebel, Salat, hausgemachte Grillsauce Bierempfehlung: Schneider Hopfenweisse			
Chi Chi Burger	A M	V <sup>+</sup>	17,70
Crispy Chicken Style Patties auf Weizenprotein Basis mit knusprig scharfer Cornflakes-Panier, Süß-Sauer Sauce, Tomate, rote Zwiebel, Salat, hausgemachte Grillsauce, Bierempfehlung: The Padawan			
Chix on the Run Burger	A M	V <sup>+</sup>	17,70
Crispy Chicken Style Patties auf Weizenprotein Basis mit knusprig scharfer Cornflakes-Panier, Sauce Trara (Sauce n. Tartare Art), Tomate, rote Zwiebel, Salat, hausgemachte Grillsauce Bierempfehlung: IPA Leitung Nr. 10			

## Pimp your Burger

		<u>Aufpreis zu Standard Fries</u>	
Truffle Fries	C M	V	1,80
Steak Fries mit Trüffelmayonnaise Topping			
Garlic Fries		V <sup>+</sup>	1,10
Steak Fries mit Knoblauch-Petersilieöl Topping			
Beethoven Fries	G	V	2,40
Steak Fries mit Hirtenkäselocken Topping			
Chipotle Aioli Fries	C M	V	1,40
Steak Fries mit Chipotle Aioli Topping, sehr scharf			
Cheesy Fries	F G	V	1,60
Steak Fries mit Cheesy Sauce Topping			
Rudolfscime Fries	F G	V	2,40
Steak Fries mit Salsa Verde und Cheesy Sauce Topping, sehr scharf			

## Side Salads

Gemischter Blattsalat in Wiener Essig Öl Marinade	E	V <sup>+</sup>	4,10
Coleslaw Krautsalat auf klassisch amerikanische Art	C G M	V	4,10

## Dips

Flüchtlings Dip 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.		V <sup>+</sup>	1,00
Trüffelmayo	C M	V	2,30
Guacamole		V <sup>+</sup>	2,30
Mayo Vegan Dip	M	V <sup>+</sup>	1,90
Holy Cow Dip Mango - Limetten - Curry Sauce	F H M	V <sup>+</sup>	1,90
Cheesy Dip Käsesauce mit geräuchertem Paprika	F G	V	2,10
Chipotle Aioli Dip geräucherte Knoblauch Chili Mayonnaise, sehr scharf	C M	V	1,90
Salsa Verde Dip Jalapeño Salsa, sehr scharf		V <sup>+</sup>	1,50
Chili Dip fruchtig und sehr scharf	O	V <sup>+</sup>	1,50

## Salate

Emperor Salad 100% Rindfleischpatty (200g), Speck, gemischter Blattsalat, Tomate, eingelegte rote Zwiebel hausgemachte Cocktailsauce, Bierempfehlung: Schremer Premium	C E G L M		10,90
Insalata Pastrami kühle Pastrami, gemischter Blattsalat, Agave-Senfssauce, Tomate, eingelegte rote Zwiebel Bierempfehlung: La Chouffe			11,40
Los Bollos Salat No Chicken Nuggets, Guacamole, gemischter Blattsalat, Tomate, eingelegte rote Zwiebel, Granatapfelkerne, Mango - Limetten - Curry Sauce, Bierempfehlung: IPA Leitung Nr. 10	A F H M	V <sup>+</sup>	14,40

## Salate

Hirtensalat	EG	V	10,40
Hirtenkäselocken, gemischter Blattsalat, Tomate, eingelegte rote Zwiebel			
Bierempfehlung: Andechser Weißbier hell			
Flower Power Salad	A	V <sup>+</sup>	11,40
Karfiol Wings in knusprig scharfer Panier, gemischter Blattsalat, Tomate, eingelegte rote Zwiebel, scharf, Bierempfehlung: Ostarrichi Pils			
Vellness Salad	AE	V <sup>+</sup>	11,40
Crispy Chicken Style Patties auf Weizenprotein Basis mit knusprig scharfer Cornflakes-Panier gemischter Blattsalat, Tomate, eingelegte rote Zwiebel, Bierempfehlung: The Padawan			

## Hauptspeisen

Bohnen mit Speck	ELO		7,90
& 1 Gebäck (A), Bierempfehlung: Schremser Naturrüb			
Chili con Carne	EL		9,50
Rindfleisch gewürfelt & 1 Gebäck (A), scharf, Bierempfehlung: Domrep Pils			
Wiener Saftgulasch	E		12,50
Wadschinken vom Rind & 1 Gebäck (A), Bierempfehlung: Schremser Premium			
Teufelsgulasch	EO		13,50
wie oben, mit hausgemachter Chili Sauce & 1 Gebäck (A), scharf, Bierempfehlung: The Padawan			
Hühner Mango Curry	EFHLMN		14,40
& 1 Gebäck (A), mit Fleisch von "Steirerhuhn BIO", Bierempfehlung: Mountain Pale Ale			

## Hauptspeisen - vegan (V<sup>+</sup>) & vegetarisch (V)

Bohnen mit Rauch	AEL	V <sup>+</sup>	7,50
Schwarze Bohnen mit Hickory Raucharoma & 1 Gebäck (A), Bierempfehlung: Guinness			
Linseneintopf orientalisch	EHLMO	V <sup>+</sup>	8,50
mit Wurzelgemüse, Rosinen & 1 Gebäck (A), Bierempfehlung: Schremser Doppelmalz			
Kichererbsencurry	AEFHLM	V <sup>+</sup>	8,50
mit Paprika, Lauch, Tomaten & 1 Gebäck (A), scharf, Bierempfehlung: Obertrumer Original			
Jackfruit Chili	EL	V <sup>+</sup>	10,50
Chili mit Jackfruit & 1 Gebäck (A), scharf, Jackfruit ist eine Pflanzenart der Maulbeergewächse, erinnert an Hühnerfleisch, in der Textur an „pulled pork“, Bierempfehlung: Schremser Märzen			
Hummus & Friends	ACEGLMN	V <sup>+</sup>	10,50
Hausgemachte Edamame - Falafel - Knoblauch - Ecken auf kühlem Hummus mit Granatapfelkernen, Mango - Limetten - Curry Sauce und Oliven & 1 Gebäck (A), Bierempfehlung: Weitra Hell			

## Nachspeisen

Affogato	F	V*	4,90
Kl. Espresso mit Vanilleeis, vegan			
New York Style Cheesecake	ACG	V	5,90
hausgemacht			
Sacher Cheesecake	ACG	V	7,40
hausgemacht, mit Marillenröster und Edelbitterschokosauce			
Caramel Cheesecake	ACFG	V	6,40
hausgemacht, mit Lotus Biscoff Karamellsauce Topping			
Tichy Eismarillenknödel	CEGH	V	5,40
Das Original aus Favoriten, ein Stück mit Schlagobers			
Peanut Butter Blondie	EH	V*	5,90
hausgemachtes heißes Erdnussbutterkuchlein mit Schlagcreme, glutenfrei, vegan			
Schokoauflauf	ACFGLMN	V	5,90
hausgemachter heißer Schokoauflauf mit Orange, Schokosauce & Schlagobers			

Weitere Desserts findet Ihr auf der blauen Karte

## Kaffee, Tee & Heißgetränke

Unser Kaffee ist Fair Trade & BIO und wird mit BIO Milch oder auf Wunsch mit Hafermilch (A) serviert

kleiner Espresso / Brauner	G	2,40 / 2,60
großer Espresso / Brauner	G	3,90 / 4,10
Verlängerter Espresso / Brauner	G	2,90 / 3,10
Wiener Melange / Cappuccino	G	3,40
Latte Macchiato	G	4,10
Baileys Latte	G	6,90
Latte Macchiato mit Baileys		
Affogato	F V*	4,90
Kl. Espresso mit Vanilleeis, vegan		
Sonnentor BIO Teespezialitäten		3,60
Schwarztee, Früchtetee, Kräutertee, Grüntee		
Hot Ginger,		3,60
heiße Ingwer Limo mit Zitrone		