

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 Sonnentor 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

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⁺ auch vegan ohne Knoblauchdip

Steak Fries		Option V ⁺	4,50
Truffle Fries	C M	V	6,30
Steak Fries mit Trüffelmayonnaise Topping			
Garlic Fries		Option V ⁺	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 ⁺	5,60
mit Kokosmilch und Erbsen			

Knabberereien

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
Tortilla Chips BBQ, 150g		V ⁺	4,40
Fladenbrot (Lepinja)	A	V ⁺	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

Bread Pitt	AN	V*	11,90
Guacamole, Hummus, Granatapfelkerne, Ruccola, eingelegte rote Zwiebel im Fladenbrot, Bierempfehlung: Ostarrichi Pils			

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

Unser Burgerbrot wird im Steinofen auf Fladenart gebacken und täglich frisch geliefert.

Dazu servieren wir Steak Fries (doppelt frittiert) mit Ketchup

Sehr gerne servieren wir unsere Burger auch ohne Burgerbrot (-0,90 €)

Fünfhaus Burger	A E L M	V*	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			
Brussels Sprouts Burger	A C E G L M	V	14,20
Frittierte Kohlsprossen, doppelt Cheddar Käse, Tomate, rote Zwiebel, Salat, hausgemachte Cocktail-, Knoblauch- & Grillsauce, Bierempfehlung: Weißbier Leitung Nr. 7			
Veggie Burger	A C E G L M	V	14,90
Doppelt Gemüselaiichen, doppelt Cheddar Käse, Tomate, rote Zwiebel, Salat hausgemachte Cocktail-, Knoblauch- & Grillsauce, Bierempfehlung: Obertrumer Original			
Tartufo Burger	A C E G L M	V	16,90
Doppelt Gemüselaiichen, Trüffelmayo, doppelt Cheddar Käse, Tomate, rote Zwiebel, Salat hausgemachte Cocktail-, Knoblauch- & Grillsauce, Bierempfehlung: La Chouffe			
Black Bean Burger	A E L M	V*	16,20
Bohnenpatty geräuchert, Tomate, rote Zwiebel, Salat, hausgemachte Grillsauce Bierempfehlung: Bay Ale			
Acapulco Burger	A E L M	V*	19,90
Bohnenpatty geräuchert, Guacamole, Tomate, rote Zwiebel, Salat, hausgemachte Grillsauce Bierempfehlung: Pale Ale Leitung Nr. 6			
Mumbai Burger	A F H M	V*	16,20
Falafel Patty, Mango - Limetten - Curry Sauce, Tomate, Zwiebel, Salat, hausgemachte Grillsauce, Bierempfehlung: The Padawan			
Falafel Burger	A E L M N	V*	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*	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⁺) & vegetarisch (V) & scharf 🌶️

Black Jack Burger	A E F L M	V ⁺	17,20
Bohnenpatty geräuchert, Salsa Verde, Tomate, rote Zwiebel, Salat, hausgemachte Grillsauce Bierempfehlung: Schneider Hopfenweisse			
Chi Chi Burger	A M	V ⁺	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 ⁺	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 ⁺	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	E	V ⁺	4,10
in Wiener Essig Öl Marinade			
Coleslaw	C G M	V	4,10
Krautsalat auf klassisch amerikanische Art			

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	2,30

Guacamole		V ⁺	2,30
Mayo Vegan Dip	M	V ⁺	1,90
Holy Cow Dip	F H M	V ⁺	1,90
Mango - Limetten - Curry Sauce			
Cheesy Dip	F G	V	2,10
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			

Salate

Los Bollos Salat	A F H M	V ⁺	14,40
No Chicken Nuggets, Guacamole, gemischter Blattsalat, Tomate, eingelegte rote Zwiebel, Granatapfelkerne, Mango - Limetten - Curry Sauce, Bierempfehlung: IPA Leitung Nr. 10			
Hirtensalat	E G	V	10,40
Hirtenkäselocken, gemischter Blattsalat, Tomate, eingelegte rote Zwiebel Bierempfehlung: Andechser Weißbier hell			
Flower Power Salad	A	V ⁺	11,40
Karfiol Wings in knusprig scharfer Panier, gemischter Blattsalat, Tomate, eingelegte rote Zwiebel, scharf, Bierempfehlung: Ostarrichi Pils			
Vellness Salad	A E	V ⁺	11,40
Crispy Chicken Style Patties auf Weizenprotein Basis mit knusprig scharfer Cornflakes-Panier gemischter Blattsalat, Tomate, eingelegte rote Zwiebel, Bierempfehlung: The Padawan			

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

Bohnen mit Rauch	A E L	V ⁺	7,50
Schwarze Bohnen mit Hickory Raucharoma & 1 Gebäck (A), Bierempfehlung: Guinness			
Linseneintopf orientalisch	E H L M O	V ⁺	8,50
mit Wurzelgemüse, Rosinen & 1 Gebäck (A), Bierempfehlung: Schremser Doppelmalz			
Kichererbsencurry	A E F H L M	V ⁺	8,50
mit Paprika, Lauch, Tomaten & 1 Gebäck (A), scharf, Bierempfehlung: Obertrumer Original			
Jackfruit Chili	E L	V ⁺	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	A C E G L M N	V ⁺	10,50
Hausgemachte Edamame - Falafel - Knoblauch - Ecken auf kühlem Hummus mit Granatapfelkernen,			

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 Erdnussbutterküchlein 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			
Sonnenor BIO Teespezialitäten			3,60
Schwarztee, Früchtetee, Kräutertee, Grüntee			
Hot Ginger,			3,60
heiße Ingwer Limo mit Zitrone			