

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 kommen 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.

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.



...eines der letzten Wohnzimmer Wiens

täglich 16 - 24 Uhr geöffnet - Küche bis 22 Uhr

November und Dezember: Freitag und Samstag bis 2 Uhr geöffnet

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

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

Nachos

Cheese Nachos	AFGN	V = vegetarisch	6,60
BBQ Tortilla Chips mit Cheesy Sauce Topping			
Westkap Nachos	AFGN	V+ = vegan	7,60
BBQ Tortilla Chips mit Chakalaka Mayo und Chili Topping, sehr scharf			
Guacamole Nachos		V+	7,60
BBQ Tortilla Chips mit Guacamole			
Oriental Nachos	AFHLMN	V+	7,60
BBQ Tortilla Chips mit Hummus und Mango - Limetten - Curry Sauce Topping			
Transilvania Nachos	AFGN	V	7,10
BBQ Tortilla Chips mit Knoblauch-Petersilieöl- und Cheesy Sauce Topping			
Jalapeño Nachos	AFGN	V	7,60
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)			
Onion Rings	ALM	V+	5,90
Onion Rings mit hausgemachtem Grillsauce Dip			
Rings of Fire	ALM	V+	6,90
Onion Rings mit Chili Sauce Topping und hausgemachtem Grillsauce Dip, sehr scharf			
Red Hot Chili Flowers	AOM	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	AF	V+	5,90
6 Stück Nuggets auf Sojabasis nach Chicken Nuggets Art mit Süß - Sauer Sauce Dip			
Edamame Triangles	AEFHMN	V+	6,20
Hausgemachte Edamame - Falafel - Knoblauch - Ecken mit hausgemachtem Grillsauce Dip			
Mango Hummus	FHLMN	V+	7,20
Hausgem. Hummus mit Mango - Limetten - Curry Sauce, kühl serviert mit Oliven & 1 Gebäck (A)			
Hummus rot	NO	V+	6,70
Hausgem. Hummus mit Chili Sauce, kühl serviert, mit Oliven & 1 Gebäck (A), sehr scharf			
Hummus Trio	FMNO	V+	7,20
Hausgem. Hummus, klassisch, rot & Mango, kühl serviert, mit Oliven & 1 Gebäck (A), sehr scharf			

Suppen

Brokkoli Cheddar Suppe	A G L	V	5,90
Süßkartoffelsuppe mit Kokosmilch und Erbsen	L	V+	5,90

Steak Fries (doppelt frittiert)

Fries servieren wir mit Ketchup und Knoblauchdip (C G M), mit Option V+ vegan ohne Knoblauchdip

Steak Fries		Option V+	4,50
Truffle Fries Steak Fries mit Trüffelmayo Topping	C M	V	6,30
Ostkap Fries Steak Fries mit Chakalaka Mayo Topping, sehr scharf	M	Option V+	6,30
Garlic Fries Steak Fries mit Knoblauch-Petersilieöl Topping		Option V+	5,80
Chipotle Fries Steak Fries mit Chipotle Mayo Topping, sehr scharf	C M	V	6,10
Cheesy Fries Steak Fries mit Cheesy Sauce Topping	F G	V	6,10
Rudolfscrim Fries Steak Fries mit Salsa Verde und Cheesy Sauce Topping, sehr scharf	F G	V	6,90

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
Tortilla Chips BBQ, 150g		V+	4,60
Fladenbrot (Lepinja)	A	V+	1,90

Happy Hour

16 - 18 Uhr

Moscow Mule oder **Driver's Mule** (alkoholfrei)

6,90
statt 9,90

Burger Dogs

Eine Kombi aus Burger und Hot Dog. Patties in Hot Dog Brötchen auf BBQ Tortilla Chips serviert

Speedy Gonzalez Dog	ADGM	11,90
100% Rindfleisch (100g), Cheesy Sauce, Limetten Mayo, eingelegte rote Zwiebel, Salat, Tomate, rote Zwiebel, Getränkeempfehlung: Schremser Naturrüb		
Guadalajara Dog	AEFGMLNO	11,90
100% Rindfleisch (100g), Cheesy Sauce, Chili Sauce, Röstzwiebel, Salat, Tomate, rote Zwiebel, hausgemachte Grillsauce, sehr scharf, Bierempfehlung: Pale Ale Leitung Nr. 6		
Frijoles Dog	AELM	V+ 11,90
hausgem. Bohnenpatty geräuchert (100g), Limetten Mayo, Röstzwiebel, Salat, Tomate, rote Zwiebel, doppelt hausgemachte Grillsauce, 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), Ketchup und hausgem.

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	18,90
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	14,40
100% Rindfleisch (200g), doppelt Speck, Tomate, rote Zwiebel, Salat, hausgemachte Cocktail-, Knoblauch- & Grillsauce, Bierempfehlung: Schremser Premium		
Cheese Burger	ACEGLM	15,40
100% Rindfleisch (200g), doppelt Cheddar, doppelt Speck, Tomate, rote Zwiebel, Salat, hausgemachte Cocktail-, Knoblauch- & Grillsauce, Bierempfehlung: Hadmar Bio		
Cheesy Cheese Burger	ACEFGLM	16,90
100% Rindfleisch (200g), doppelt Speck, doppelt Cheesy Sauce, Tomate, rote Zwiebel, Salat hausgemachte Cocktail-, Knoblauch- & Grillsauce, Bierempfehlung: Guinness Extra Stout		
Fiaker Burger	ACEGLM	19,90
Ein Wiener Fiakergulasch als Burger 100% Pulled Gulasch vom Rind, Spiegelei, gegrilltes Würstel, Essiggurkerl, rote Zwiebel, Salat, Bierempfehlung: Schremser Premium		

Burger

Stinky Rose Burger	ACEGLM	16,90
wird mit Garlic Fries serviert, 100% Rindfleisch (200g), Blauschimmelkäse, doppelt hausgemachte Knoblauchsauce, doppelt Speck, Tomate, rote Zwiebel, Salat, Bierempfehlung: Weißbier Leitung Nr. 7		
Waldviertler Burger	ACEGLM	18,90
100% Rindfleisch von Waldviertler BIO Bauern (200g), doppelt Speck, Tomate, rote Zwiebel, Salat, hausgemachte Cocktail-, Knoblauch- & Grillsauce Bierempfehlung: Schremser Naturtrüb		
Eggstasy Burger	ACEGLM	18,90
100% Rindfleisch (200g), Spiegelei, gekochtes Wachtelei, Trüffelmayo, doppelt Cheddar, doppelt Speck, Tomate, rote Zwiebel, Salat, hausgemachte Cocktail-, Knoblauch- & Grillsauce Bierempfehlung: La Chouffe		
Cheese & Onion Burger	ACEGLM	17,90
100% Rindfleisch (200g), Onion Rings, Sauce Trara (Sauce n. Tartare Art), doppelt Cheddar, doppelt Speck, Tomate, rote Zwiebel, Salat, hausgemachte Cocktail-, Knoblauch- & Grillsauce, Bierempfehlung: Domrep Pils		
Pure Burger	A	13,90
100% Rindfleisch (200g), doppelt Speck, Tomate, rote Zwiebel, Salat Bierempfehlung: Ostarrichi Pils		
Avocado Burger	ACEGLM	17,90
100% Rindfleisch (200g), Guacamole, doppelt Speck, Tomate, rote Zwiebel, Salat, hausgemachte Cocktail-, Knoblauch- & Grillsauce Bierempfehlung: Pale Ale Leitung Nr. 6		
Holy Cow Burger	ACEFGHLM	16,90
100% Rindfleisch (200g), Mango - Limetten - Curry Sauce, doppelt Speck, doppelt Cheddar, Tomate, rote Zwiebel, Salat, hausgemachte Cocktail-, Knoblauch- & Grillsauce Bierempfehlung: IPA Leitung Nr. 10		
Uhudler Blue Burger	ACEGLMO	18,90
100% Rindfleisch (200g), karamellierte rote Zwiebeln mit rotem Uhudler (Alkohol), doppelt Speck, Blauschimmelkäse, Tomate, rote Zwiebel, Salat, hausgemachte Cocktail-, Knoblauch- & Grillsauce, Bierempfehlung: Guinness Extra Stout		
Texas Farmer Burger	ACEGLMO	19,40
100% Rindfleisch (200g), Bohnen mit Speck, Spiegelei, doppelt Speck, doppelt Cheddar Tomate, rote Zwiebel, Salat, hausgemachte Cocktail-, Knoblauch- & Grillsauce Bierempfehlung: Domrep Pils		

Hot Burger - scharf)

Chili Burger	ACEGLMO		16,40
100% Rindfleisch (200g), Chili Sauce, doppelt Speck, doppelt Cheddar, Tomate, rote Zwiebel, Salat, hausgemachte Cocktail-, Knoblauch- & Grillsauce, Bierempfehlung: Weitra hell			
Vuvuzela Burger	ACEGLM		17,10
100 % Rindfleisch (200g), doppelt Speck, doppelt Cheddar, Chakalaka Mayo, Tomate, rote Zwiebel, Salat, hausgemachte Cocktail-, Knoblauch- & Grillsauce Bierempfehlung: Wiener Original			
Chipotle Burger	ACEFGLM		16,90
100% Rindfleisch (200g), Chipotle Mayo, doppelt Speck, doppelt Cheddar, Tomate, rote Zwiebel, Salat, hausgemachte Cocktail-, Knoblauch- & Grillsauce, Bierempfehlung: Domrep Pils			
Jalapeño Burger	ACEFGLM		17,90
100% Rindfleisch (200g), doppelt Speck, doppelt Cheesy Sauce mit Salsa Verde, Tomate, rote Zwiebel, Salat, hausgemachte Cocktail-, Knoblauch- & Grillsauce Bierempfehlung: IPA Leitung Nr. 10			

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

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

Fünfhäus Burger	AELM	V+	18,90
Die vegane Version unseres Hawidere Burgers. Hausgemachtes Bohnenpatty geräuchert, doppelt veganer „Cheddar Style Käse“, Röstzwiebel, Domrep Chili Senfsauce (Alkohol), Tomate, rote Zwiebel, Salat, hausgemachte Grillsauce, Bierempfehlung: Domrep Pils			
Brussels Sprouts Burger	ACEGLM	V	14,40
Frittierte Kohlsprossen, doppelt Cheddar, Tomate, rote Zwiebel, Salat, hausgemachte Cocktail-, Knoblauch- & Grillsauce, Bierempfehlung: Weißbier Leitung Nr. 7			
Veggie Burger	ACEGLM	V	15,40
Doppelt Gemüselaiochen, doppelt Cheddar, Tomate, rote Zwiebel, Salat hausgemachte Cocktail-, Knoblauch- & Grillsauce, Bierempfehlung: Obertrumer Original			
Tartufo Burger	ACEGLM	V	17,40
Doppelt Gemüselaiochen, Trüffelmayo, doppelt Cheddar, Tomate, rote Zwiebel, Salat hausgemachte Cocktail-, Knoblauch- & Grillsauce, Bierempfehlung: La Chouffe			
Black Bean Burger	AELM	V+	16,40
Hausgemachtes Bohnenpatty geräuchert, Tomate, rote Zwiebel, Salat, hausgemachte Grillsauce, Bierempfehlung: Schremser Doppelmalz			

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

Mumbai Burger	AFHM	V+	16,40
Hausgemachtes Falafel Patty, Mango - Limetten - Curry Sauce, Tomate, Zwiebel, Salat, hausgemachte Grillsauce, Bierempfehlung: Domrep Pils			
Falafel Burger	AELMN	V+	16,40
Hausgemachtes Falafel Patty, Tomate, rote Zwiebel, Salat, kühles Hummus, hausgemachte Grillsauce, Bierempfehlung: Hadmar Bio			
Hickory Onion Burger	AEFHLM	V+	18,90
Hausgemachtes Bohnenpatty geräuchert, Onion Rings, Sauce Trara (Sauce n. Tartare Art), Tomate, rote Zwiebel, Salat, hausgemachte Grillsauce, Bierempfehlung: Schremser Doppelmalz			
Acapulco Burger	AELM	V+	19,90
Hausgemachtes Bohnenpatty geräuchert, Guacamole, Tomate, rote Zwiebel, Salat, hausgemachte Grillsauce, Bierempfehlung: Pale Ale Leitung Nr. 6			

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

Chakalaka Burger	AEFLM	V+	17,90
Hausgemachtes Bohnenpatty geräuchert, Chakalaka Mayo, Tomate, rote Zwiebel, Salat, hausgemachte Grillsauce, Bierempfehlung: Schneider Hopfenweisse			
Chi Chi Burger	AM	V+	17,90
Crispy Chicken Style Patties (Weizenprotein Basis) m. knusprig scharfer Cornflakes-Panier, Süß-Sauer Sauce, Tomate, rote Zwiebel, Salat, hausgemachte Grillsauce, Bierempfehlung: Weitra hell			
Chix on the Run Burger	AM	V+	17,90
Crispy Chicken Style Patties (Weizenprotein Basis) m. knusprig scharfer Cornflakes-Panier, Sauce Trara (Sauce n. Tartare Art), Tomate, rote Zwiebel, Salat, hausgemachte Grillsauce Bierempfehlung: IPA Leitung Nr. 10			

Side Salads

Gemischter Blattsalat	E	V+	4,30
in Wiener Essig Öl Marinade			
Coleslaw	CGM	V	4,30
Krautsalat auf klassisch amerikanische Art			

Pimp your Burger

		<u>Aufpreis zu Standard Fries</u>	
Truffle Fries	CM	V	1,80
Steak Fries mit Trüffelmayo Topping			

Pimp your Burger

Aufpreis zu Standard Fries

Ostkap Fries	M	Option V ⁺	1,80
Steak Fries mit Chakalaka Mayo Topping, sehr scharf			
Garlic Fries		Option V ⁺	1,30
Steak Fries mit Knoblauch-Petersilieöl Topping			
Chipotle Fries	C M	V	1,60
Steak Fries mit Chipotle Mayo Topping, sehr scharf			
Cheesy Fries	F G	V	1,60
Steak Fries mit Cheesy Sauce Topping			
Rudolfscrime 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. Der gesamte Betrag geht ans Integrationshaus.			
Trüffelmayo Dip	C M	V	2,30
Chakalaka Mayo Dip	M	V+	2,30
vegane Mayo mit afrikanischer Gewürzmischung, sehr scharf			
Mayo Vegan Dip	M	V+	2,10
Limetten Mayo	M	V+	2,30
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 Dip	C M	V	2,10
geräucherte 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

Emperor Salad	A C E G L M		11,20
100% Rindfleischpatty (200g), Speck, gemischter Blattsalat, Tomate, eingelegte rote Zwiebel hausgemachte Cocktailsauce, Bierempfehlung: Schremser Premium			

Salate

Flower Power Salad	A	V+	11,70
Karfiol Wings in knusprig scharfer Panier, gemischter Blattsalat, Tomate, eingelegte rote Zwiebel, scharf, Bierempfehlung: Ostarrichi Pils			
Los Bollos Salat	AFHM	V+	14,90
No Chicken Nuggets, Guacamole, gemischter Blattsalat, Tomate, eingelegte rote Zwiebel, Granatapfelkerne, Mango - Limetten - Curry Sauce, Bierempfehlung: IPA Leitung Nr. 10			
Vellness Salad	AE	V+	11,70
Crispy Chicken Style Patties (Weizenprotein Basis) m. knusprig scharfer Cornflakes-Panier gemischter Blattsalat, Tomate, eingelegte rote Zwiebel, Bierempfehlung: Weitra hell			

Hauptspeisen

Bohnen mit Speck	ELO		8,50
& 1 Gebäck (A), Bierempfehlung: Schremser Naturrüb			
Chili con Carne	EL		9,90
Rindfleisch gewürfelt & 1 Gebäck (A), scharf, Bierempfehlung: Domrep Pils			
Wiener Saftgulasch	E		12,90
Wadschinken vom Rind & 1 Gebäck (A), Bierempfehlung: Schremser Premium			
Teufelsgulasch	EO		13,90
wie oben, mit hausgemachter Chili Sauce & 1 Gebäck (A), scharf, Bierempfehlung: Ostarrichi Pils			
Hühner Mango Curry	EFHLMN		14,90
& 1 Gebäck (A), mit Fleisch von "Steirerhuhn BIO", Bierempfehlung: Hadmar Bio			

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

Rauchbohnen	AEL	V+	7,90
Schwarze Bohnen m. Hickory Raucharoma & 1 Gebäck (A), Bierempfehlung: Guinness Extra Stout			
Linseneintopf orientalisches	EHLMO	V+	8,50
mit Wurzelgemüse, Rosinen & 1 Gebäck (A), Bierempfehlung: Andechser Dunkel			
Kichererbsencurry	AEFHLM	V+	8,90
mit Paprika, Lauch, Tomaten & 1 Gebäck (A), scharf, Bierempfehlung: Obertrumer Original			
Jackfruit Chili	EL	V+	10,90
Chili mit Jackfruit & 1 Gebäck (A), scharf, Jackfruit ist eine Pflanzenart der Maulbeergewächse, erinnert an Hühnerfleisch, in der Textur an „pulled pork“, Bierempfehlung: Schremser Mäzen			
Hummus & Friends	ACEGLMN	V+	10,90
Hausgemachte Edamame-Falafel-Knoblauch-Ecken auf kühlem Hummus mit Granatapfelkernen, Mango - Limetten - Curry Sauce und Oliven & 1 Gebäck (A), Bierempfehlung: Weitra Hell			

Nachspeisen

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

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	
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			

Hawidere: wienerisch für habe die Ehre, ist eine Begrüßung, ein Ausruf des Erstaunens oder auch ein Abschiedsgruß

HAWIDERE