

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.

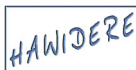
V+: unsere veganen Speisen enthalten keinerlei tierische Produkte

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.

The logo for 'HAWIDERE' is written in a blue, hand-drawn, blocky font inside a white rectangular box with a thin black border.

...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	A F G N	V = vegetarisch	6,60
BBQ Tortilla Chips mit Cheesy Sauce Topping			
Westkap Nachos	A F G N	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	A F H L M N	V+	7,60
BBQ Tortilla Chips mit Hummus und Mango - Limetten - Curry Sauce Topping			
Transilvania Nachos	A F G N	V	7,10
BBQ Tortilla Chips mit Knoblauch-Petersilieöl- und Cheesy Sauce Topping			
Jalapeño Nachos	A F G N	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	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			
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			
Edamame Triangles	A E F H M N	V+	6,20
Hausgemachte Edamame - Falafel - Knoblauch - Ecken mit hausgemachtem Grillsauce Dip			
Mango Hummus	F H L M N	V+	7,20
Hausgem. Hummus mit Mango - Limetten - Curry Sauce, kühl serviert mit Oliven & 1 Gebäck (A)			
Hummus rot	N O	V+	6,70
Hausgem. Hummus mit Chili Sauce, kühl serviert, mit Oliven & 1 Gebäck (A), sehr scharf			
Hummus Trio	F M N O	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
Rudolfscrime 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

Frijoles Dog AE L M V+ 11,90
hausgem. Bohnenpatty geräuchert (100g), Limetten Mayo, Röstzwiebel, Salat, Tomate, rote Zwiebel, doppelt hausgemachte Grillsauce, Bierempfehlung: Ostarriichi Pils

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

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

Fünfhaus Burger AE L M 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 A C E G L M V 14,40
Frittierte Kohlsprossen, doppelt Cheddar, Tomate, rote Zwiebel, Salat, hausgemachte Cocktail-, Knoblauch- & Grillsauce, Bierempfehlung: Weißbier Leitung Nr. 7

Veggie Burger A C E G L M V 15,40
Doppelt Gemüselaiichen, doppelt Cheddar, Tomate, rote Zwiebel, Salat
hausgemachte Cocktail-, Knoblauch- & Grillsauce, Bierempfehlung: Obertrumer Original

Tartufo Burger A C E G L M V 17,40
Doppelt Gemüselaiichen, Trüffelmayo, doppelt Cheddar, Tomate, rote Zwiebel, Salat
hausgemachte Cocktail-, Knoblauch- & Grillsauce, Bierempfehlung: La Chouffe

Black Bean Burger A E L M V+ 16,40
Hausgemachtes Bohnenpatty geräuchert, Tomate, rote Zwiebel, Salat, hausgemachte Grillsauce, Bierempfehlung: Schremser Doppelmalz

Mumbai Burger A F H M V+ 16,40
Hausgemachtes Falafel Patty, Mango - Limetten - Curry Sauce, Tomate, Zwiebel, Salat, hausgemachte Grillsauce, Bierempfehlung: Domrep Pils

Falafel Burger A E L M N V+ 16,40
Hausgemachtes Falafel Patty, Tomate, rote Zwiebel, Salat, kühles Hummus, hausgemachte Grillsauce, Bierempfehlung: Hadmar Bio

Hickory Onion Burger A E F H L M 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 A E L M 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	A E F L M	V+	17,90
Hausgemachtes Bohnenpatty geräuchert, Chakalaka Mayo, Tomate, rote Zwiebel, Salat, hausgemachte Grillsauce, Bierempfehlung: Schneider Hopfenweisse			
Chi Chi Burger	A M	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	A M	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	C G M	V	4,30
Krautsalat auf klassisch amerikanische Art			

Pimp your Burger

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

Pimp your Burger

		<u>Aufpreis zu Standard Fries</u>	
Ostkar 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			
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.			

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

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	A F H M	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	A E	V+	11,70
Crispy Chicken Style Patties (Weizenprotein Basis) m. knusprig scharfer Cornflakes-Panier gemischter Blattsalat, Tomate, eingelegte rote Zwiebel, Bierempfehlung: Weitra hell			

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

Rauchbohnen	A E L	V+	7,90
Schwarze Bohnen m. Hickory Raucharoma & 1 Gebäck (A), Bierempfehlung: Guinness Extra Stout			
Linteneintopf orientalisches	E H L M O	V+	8,50
mit Wurzelgemüse, Rosinen & 1 Gebäck (A), Bierempfehlung: Andechser Dunkel			
Kichererbsencurry	A E F H L M	V+	8,90
mit Paprika, Lauch, Tomaten & 1 Gebäck (A), scharf, Bierempfehlung: Obertrumer Original			
Jackfruit Chili	E L	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 Märzen			
Hummus & Friends	A C E G L M N	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 hausgemacht	ACG	V	5,90
Caramel Cheesecake hausgemacht, mit Lotus Biscoff - Karamellsauce Topping & Crunch	ACFG	V	6,90
Sacher Cheesecake hausgemacht, mit Marillenröster und Edelbitterschokosauce	ACG	V	7,90
Schokoauflauf hausgemachter heißer Schokoauflauf mit Orange, Schokosauce & Schlagobers	ACFGLMN	V	6,40
Peanut Butter Blondie hausgemachtes heißes Erdnussbutterküchlein mit Schlagcreme, glutenfrei, vegan	EH	V+	5,90
Tichy Eismarillenknödel Das Original aus Favoriten, ein Stück mit Schlagobers	CEGH	V	5,90
Affogato Kl. Espresso mit Vanilleeis, vegan	F	V+	4,90

Weitere Desserts findet Ihr auf der blauen Karte