

Vorspeisen

Hummus	N	vegan	6,10
Hausgemacht und kühl serviert, mit Oliven, Olivenöl & 1 Gebäck (A)			
Onion Rings	A L M	vegan	5,90
Onion Rings mit hausgemachtem Grillsauce Dip			
Red Hot Chili Flowers	A O M	vegan	6,60
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	vegan	6,60
Hausgemachte Edamame-Falafel-Knoblauch-Ecken mit hausgemachtem Grillsauce Dip			
Hummus Trio	F M N O	vegan	7,60
Hummus, klassisch, Chili- & Mango Sauce, kühl serviert, mit Oliven & 1 Gebäck (A), sehr scharf			
Cheese Nachos	A F G N	vegetarisch	6,60
BBQ Tortilla Chips mit Cheesy Sauce Topping			

Vorspeisen und Suppen

Guacamole Nachos		vegan	7,60
BBQ Tortilla Chips mit Guacamole			
Transilvania Nachos	A F G N	vegetarisch	7,10
BBQ Tortilla Chips mit Knoblauch-Petersilieöl- und Cheesy Sauce Topping			
Jalapeño Nachos	A F G N	vegetarisch	7,60
BBQ Tortilla Chips mit Salsa Verde und Cheesy Sauce Topping, sehr scharf			
No Chicken Nuggets	A F L	vegan	5,90
6 Stück Nuggets auf Sojabasis nach Chicken Nuggets Art mit Süß - Sauer Sauce Dip			
Rings of Fire	A L M	vegan	6,90
Onion Rings mit Chili Sauce Topping und hausgemachtem Grillsauce Dip, sehr scharf			
Brokkoli Cheddar Suppe	A G L	vegetarisch	5,90
Süßkartoffelsuppe	L	vegan	5,90
Mit Kokosmilch und Erbsen			

Salate

Emperor Salad	A C L M		11,20
100% Rindfleischpatty (200g), Speck, gemischter Blattsalat, Tomate, eingelegte rote Zwiebel hausgemachte Cocktailsauce, Bierempfehlung: Schremser Premium			
Protein King Salad	A C L		14,40
100% Rindfleischpatty (200g), Spiegelei, gekochtes Wachtelei, gemischter Blattsalat, Tomate,			

eingelegte rote Zwiebel, Bierempfehlung: Weißbier Leitung Nr. 7

Insalata Pastrami	M		11,70
Kühle Pastrami, Kremser Senf, gemischter Blattsalat, Tomate, eingelegte rote Zwiebel Getränkeempfehlung: Prosecho Leitung Nr. 16			
Flower Power Salad	A	vegan	11,70
Karfiol Wings in knusprig scharfer Panier, gemischter Blattsalat, Tomate, eingelegte rote Zwiebel, scharf, Bierempfehlung: Belgian Style Leitung Nr. 8			
Los Bollos Salat	AF	vegan	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	vegan	11,70
Crispy Chicken Style Patties (Weizenprotein Basis) m. knusprig scharfer Cornflakes-Panier gemischter Blattsalat, Tomate, eingelegte rote Zwiebel, Bierempfehlung: Weitra hell			

Kalte Küche - Sandwiches

Pastrami Sandwich	ACGM		14,90
Pastrami, Coleslaw, rote Zwiebel, Salat, Essiggurkerl und Kremser Senf im Fladenbrot. Bierempfehlung: Pale Ale Leitung Nr. 6			
Lachsenburger	ADGM		14,90
Räucherlachs, Philadelphia Cream Cheese, Sauce Trara (Sauce n. Tartare Art), Salat, rote Zwiebel, Tomaten im Fladenbrot, Getränkeempfehlung: Prosecho Leitung Nr. 16			
Bread Pitt	AN	vegan	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 Steakhouse 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	14,90
100% Rindfleisch (200g), doppelt Speck, Tomate, rote Zwiebel, Salat, hausgemachte Cocktail-, Knoblauch- & Grillsauce, Bierempfehlung: Schremser Premium		
Cheese Burger	ACEGLM	15,90
100% Rindfleisch (200g), doppelt Cheddar, doppelt Speck, Tomate, rote Zwiebel, Salat, hausgemachte Cocktail-, Knoblauch- & Grillsauce, Bierempfehlung: Pale Ale Leitung Nr. 6		
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		
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		

Burger

Fiaker Burger	ACEGLM	19,90
Ein Wiener Fiakergulasch als Burger 100% Pulled Gulasch vom Rind, Spiegelei, gegrilltes Frankfurter Würstel, Essiggurkerl, rote Zwiebel, Salat, Bierempfehlung: Schremser Premium		
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		
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, Getränkeempfehlung: Cider Leitung Nr. 15		
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		

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		
Pure Burger	A	14,40
100% Rindfleisch (200g), doppelt Speck, Tomate, rote Zwiebel, Salat Bierempfehlung: Ostarrichi Pils		
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, Getränkeempfehlung: Uhudler rot		
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		

Burger - scharf 🌶️

Chili Burger	ACEGLMO	16,90
100% Rindfleisch (200g), Chili Sauce, doppelt Speck, doppelt Cheddar, Tomate, rote Zwiebel, Salat, hausgemachte Cocktail-, Knoblauch- & Grillsauce, Bierempfehlung: Pale Ale Leitung Nr. 6		
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 & vegetarisch

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

Fünfhaus Burger	AELM	vegan	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	vegetarisch	14,90
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	vegetarisch	15,90
Doppelt Gemüselaibchen, doppelt Cheddar, Tomate, rote Zwiebel, Salat hausgemachte Cocktail-, Knoblauch- & Grillsauce, Bierempfehlung: Obertrumer Original			
Tartufo Burger	A C E G L M	vegetarisch	17,90
Doppelt Gemüselaibchen, Trüffelmayo, doppelt Cheddar, Tomate, rote Zwiebel, Salat hausgemachte Cocktail-, Knoblauch- & Grillsauce, Bierempfehlung: La Chouffe			
Falafel Burger	A E L M N	vegan	16,40
Hausgemachtes Falafel Patty, Tomate, rote Zwiebel, Salat, kühles Hummus, hausgemachte Grillsauce, Bierempfehlung: Belgian Style Leitung Nr. 8			
Mumbai Burger	A F H M	vegan	16,40
Hausgemachtes Falafel Patty, Mango - Limetten - Curry Sauce, Tomate, Zwiebel, Salat, hausgemachte Grillsauce, Bierempfehlung: IPA Leitung Nr. 10			
Black Bean Burger	A E L M	vegan	16,90
Hausgemachtes Bohnenpatty geräuchert, Tomate, rote Zwiebel, Salat, hausgemachte Grillsauce, Bierempfehlung: Stout, Porter, Schwarzbier Leitung Nr. 9			

Burger - vegan & vegetarisch

Acapulco Burger	A E L M	vegan	19,90
Hausgemachtes Bohnenpatty geräuchert, Guacamole, Tomate, rote Zwiebel, Salat, hausgemachte Grillsauce, Bierempfehlung: Pale Ale Leitung Nr. 6			
Hickory Onion Burger	A E F H L M	vegan	18,90
Hausgemachtes Bohnenpatty geräuchert, Onion Rings, Sauce Trara (Sauce n. Tartare Art), Tomate, rote Zwiebel, Salat, hausgemachte Grillsauce, Getränkeempfehlung: Cider Leitung Nr. 15			

Burger - vegan & vegetarisch & scharf

Habsburger	A E L M	vegan	17,90
Hausgemachtes Bohnenpatty geräuchert, Salsa Verde, Tomate, rote Zwiebel, Salat, hausgemachte Grillsauce, Bierempfehlung: Domrep Pils			
Chix on the Run Burger	A M	vegan	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			
Chi Chi Burger	A M	vegan	17,90
Crispy Chicken Style Patties (Weizenprotein Basis) m. knusprig scharfer Cornflakes-Panier, Süß- Sauer Sauce, Tomate, rote Zwiebel, Salat, hausgemachte Grillsauce, Bierempfehlung: Tegernseer			

Side Salads

Gemischter Blattsalat		vegan	4,30
Wiener Marinade			
Coleslaw	C G M	vegetarisch	4,30
Krautsalat auf klassisch amerikanische Art			
<u>Pimp your Burger</u>		<u>Aufpreis zu Standard Fries</u>	
Truffle Fries	C M	vegetarisch	1,80
Steakhouse Fries doppelt frittiert mit Trüffelmayo Topping			
Garlic Fries		vegan	1,20
Steakhouse Fries doppelt frittiert mit Knoblauch-Petersilieöl Topping			
Chipotle Fries	C M	vegetarisch	1,60
Steakhouse Fries doppelt frittiert mit Chipotle Mayo Topping, sehr scharf			
Cheesy Fries	F G	vegetarisch	1,60
Steakhouse Fries doppelt frittiert mit Cheesy Sauce Topping			
Rudolfscrim Fries	F G	vegetarisch	2,20
Steakhouse Fries doppelt frittiert mit Salsa Verde und Cheesy Sauce Topping, sehr scharf			

Pimp your Burger

BIO Spiegelei 2,90

Dips

Flüchtlings Dip 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 vegetarisch 2,30

Mayo Vegan Dip M vegan 2,10

Limetten Mayo M vegan 2,30

Cheesy Dip F G vegetarisch 2,10

Käsesauce mit geräuchertem Paprika

Chipotle Dip C M vegetarisch 2,10

Geräucherte Chili Mayonnaise, sehr scharf

Salsa Verde Dip vegan 1,50

Jalapeño Salsa, sehr scharf

Hauptspeisen

Bohnen mit Speck E L O 8,50

& 1 Gebäck (A), Bierempfehlung: Schremser Naturrüb

Chili con Carne E L 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: Pale Ale Leitung Nr. 6			

Hauptspeisen - vegan & vegetarisch

Rauchbohnen	AEL	vegan	7,90
Schwarze Bohnen m. Hickory Raucharoma & 1 Gebäck (A), Bierempfehlung: Guinness Extra Stout			
Jackfruit Chili	EL	vegan	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			
Linteneintopf orientalisches	EHLMO	vegan	8,50
Mit Wurzelgemüse, Rosinen & 1 Gebäck (A), Bierempfehlung: Andechser Dunkel			

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

Hummus & Friends	ACEGLMN	vegan	10,90
Hausgemachte Edamame-Falafel-Knoblauch-Ecken auf kühlem Hummus mit Granatapfelkernen, Mango - Limetten - Curry Sauce und Oliven & 1 Gebäck (A), Bierempfehlung: Augustiner Edelstoff			
Rauchbohnen	AEL	vegan	7,90
Kichererbsencurry	AEFHLM	vegan	8,90
Mit Paprika, Lauch, Tomaten & 1 Gebäck (A), scharf, Bierempfehlung: Obertrumer Original			

Burger Dogs & Snacks

Burger meets Hot Dog. Patty 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, hausgemachte Grillsauce, Bierempfehlung: Schremser Naturtrüb			
Guadalajara Dog	AEFGLMNO		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	vegan	11,90
Hausgemachtes. Bohnenpatty geräuchert (100g), Limetten Mayo, Röstzwiebel, Salat, Tomate, rote Zwiebel, doppelt hausgemachte Grillsauce, Bierempfehlung: Ostarrichi Pils			
Pringles Original od. Sour Cream, 40g A		vegetarisch	3,30

Fladenbrot (Lepinja)

A

vegan

1,90

Steakhouse Fries

Werden mit Ketchup und Knoblauchdip (C G M), mit Option V+ auch vegan ohne Knoblauchdip serviert

Steakhouse Fries (doppelt frittiert)

Option V+

4,70

Truffle Fries

C M

vegetarisch

6,50

Steakhouse Fries doppelt frittiert mit Trüffelmayo Topping

Garlic Fries

Option V+

5,90

Steakhouse Fries doppelt frittiert mit Knoblauch-Petersilieöl Topping

Chipotle Fries

C M

vegetarisch

6,30

Steakhouse Fries doppelt frittiert mit Chipotle Mayo Topping, sehr scharf

Cheesy Fries

F G

vegetarisch

6,30

Steakhouse Fries doppelt frittiert mit Cheesy Sauce Topping

Rudolfscrim Fries

F G

vegetarisch

6,90

Steakhouse Fries doppelt frittiert mit Salsa Verde und Cheesy Sauce Topping, sehr scharf

Nachspeisen

Unsere Nachspeisen gibt es auch zum Mitnehmen

Weitere Desserts findet Ihr auf der blauen Karte

New York Style Cheesecake

A C G

vegetarisch

5,90

Hausgemacht

Cheesecake Brûlée

A C G

vegetarisch

7,90

Hausgemacht mit karamellisierter Rohrzuckerkruste à la Crème Brûlée

Sacher Cheesecake

A C G

vegetarisch

7,90

Hausgemacht mit Marillenröster und Edelbitterschokosauce

Caramel Cheesecake

A C F G

vegetarisch

7,40

Hausgemacht mit Lotus Biscoff - Karamellsauce Topping & -Crunch

Peanut Butter Blondie

E H

vegan

6,40

Hausgemachtes heißes Erdnussbutterküchlein mit Schlagcreme, glutenfrei

Cake & Ice

E H

vegan

8,40

Peanut Butter Blondie mit Vanilleeis, Lotus - Biscoff Karamellsauce Topping & -Crunch und Schlagcreme

Schokoauflauf

A C F G L M N

vegetarisch

6,90

Hausgemachter heißer Schokoauflauf mit Orange, Schokosauce & Schlagobers

Tichy Eismarillenknödel

C E G H

vegetarisch

5,90

Das Original aus Favoriten, ein Stück mit Schlagobers

Affogato	F	vegan	4,90
Kl. Espresso mit Vanilleeis			

Kaffee, Tee & Heißgetränke auf Wunsch mit Hafermilch (A)

kleiner Espresso / Brauner	G	2,60 / 2,80	
großer Espresso / Brauner	G	4,10 / 4,30	
Verlängerter Espresso / Brauner	G	3,10 / 3,30	
Wiener Melange / Cappuccino	G	3,60	
Latte Macchiato	G	4,30	
Sonnentor BIO Tee, Schwarz, Früchte, Kräuter, Grün		3,80	
Hot Ginger,		3,80	
Heiße Ingwer Limo mit Zitrone			
Fernfahrer, Kl. Espresso, 2cl Asbach Uralt		5,90	