

Monatskarte



Scharfe Wochen

Burger des Monats

Pineapple Chipotle Burger

100% Rindfleisch (200g), scharfe Ananas Chipotle Salsa, doppelt Cheddar Käse, doppelt Speck, Tomate, rote Zwiebel, Salat, hausgemachte Grillsauce, sehr scharf, ACEGLMN

Bierempfehlung: Belgian Style Nr. 8

17,90

Scharfer Waldviertler

100% Rindfleisch von Waldviertler BIO Bauern (200g), Chili Sauce, doppelt Speck, Tomate, rote Zwiebel, Salat, hausgemachte Grillsauce, sehr scharf, ACEGLMO

Bierempfehlung: Pale Ale Leitung Nr. 6

19,90

Heißer Wiener

Rindfleisch - Speck - Emmentaler Patty (200g), Salsa Verde, doppelt Speck, Tomate, rote Zwiebel, Salat, hausgemachte Grillsauce, sehr scharf, ACEGLMO

Bierempfehlung: Domrep Pils

17,90

Big Fat All In Burger

Vorsicht extrem scharf

100% Rindfleisch (200g), Chili Sauce, Chipotle Mayo, Salsa Verde, doppelt Cheddar Käse, doppelt Speck, Tomate, rote Zwiebel, Salat, hausgemachte Grillsauce, extrem scharf, ACEFGLMO

Bierempfehlung: IPA Leitung Nr. 10

18,90

vegan & vegetarisch

Tropic Jick Burger

Crispy Chicken Style Patties auf Weizenprotein Basis mit knusprig scharfer Cornflakes-Panier, scharfe Ananas Chipotle Salsa, Tomate, rote Zwiebel, Salat, hausgemachte Grillsauce, sehr scharf, vegan, A M

Bierempfehlung: Belgian Style Nr. 8

18,40

Burning Tongue Burger

Doppelt Gemüselaibchen, Chipotle Mayo, doppelt Cheddar Käse, Tomate, rote Zwiebel, Salat, hausgemachte Grillsauce, sehr scharf, vegetarisch, ACEGLM

Bierempfehlung: Domrep Pils

17,90

Desserts

Chili Cheesecake

hausgemacht mit Schokolade - Chili Sauce, dezent scharf, vegetarisch, ACEGHO

6,90

Apfelstrudel Cheesecake

Hausgemacht mit Apfel - Zimt Mus und Strudelteilig Crisp, vegetarisch, A C G

7,90

Donauwellen Cheesecake

Hausgemacht mit eingelegten Sauerkirschen und Schokosauce, vegetarisch, A C G

7,90

Benefiz Burger Essen

Sa. 7. Juni



Der komplette Erlös aller Burger, die wir an diesem Tag verkaufen, geht an die Österreichische Krebshilfe.

WIENER BLUT

Wiener Blut

Stolichnaya - Tomatensaft - Tabasco

Worcestershire Sauce, sehr scharf

5 + 1 gratis bei en bloc Bestellung

2cl 3,10

Donauinsel Eistee

2cl Stroh Rum - 2cl Stolichnaya - Coca Cola Zitronensaft - Eis - Zitrone - Kaugummizigarette

8,80

Mutzenbacherin

2cl Stolichnaya - Soda - Zitronensaft - Eis - Zitrone

5 + 1 gratis bei en bloc Bestellung

3,90

Zuckergoschal

2cl Stolichnaya - Granatapfelsirup - Soda - Zitronensaft - Eis - Zitrone

4,40

Wiener Strizzi

2cl Averna - Almdudler - Zitronensaft - Eis - Zitrone

4,40



The Wiener takes it all



Ansa Menü

10,90

statt 13,00

1 Wiener Original 0,33lt. + 1 Wiener Strizzi + 1 Wiener Blut

1€ geht ans Wiener Integrationshaus

Coppa Cagrana

2cl Broker's London Dry Gin - Aperol - Schweppes Wild Berry Soda - Eis - Orange

9,90

Rüscherl

2cl Asbach Uralt - Coca Cola - Eis

5 + 1 gratis bei en bloc Bestellung

3,90

Trutscherl

Prosecco - Pink Grapefruitsirup - Soda - Orange

1/4lt. 6,80

Scharfe Wochen

Jalapeño - Chipotle - Chili

Jalapeño

Die Jalapeño, ist eine kleine bis mittelgroße, scharfe Paprikasorte, die nach der mexikanischen Stadt Xalapa (früher Jalapa) benannt ist. Sie ist eine Zuchtform des Spanischen Pfeffers aus der Gattung Capsicum.

Die Frucht der Jalapeños ist meist 7 bis 8 cm lang, bis zu 2 cm dick und durch die deutlich abgerundete Spitze meist leicht von anderen Sorten zu unterscheiden. Die Früchte sind sehr dickfleischig und durch die Samenscheidewände in meist drei Kammern unterteilt, in denen sehr viele Samen zu finden sind, so dass kaum Hohlräume innerhalb der Frucht entstehen. In Europa sind Jalapeños vor allem in eingelegter Form erhältlich. Meist werden die Früchte in Ringe geschnitten

Chipotle oder geräucherte Jalapeño

Aufgrund des relativ dicken Fruchtfleisches eignen sich Jalapeños schlecht zum Trocknen an der Luft. In Mexiko werden die reifen Früchte daher durch Räuchern haltbar gemacht. Das dafür verwendete Holz des Mesquitebaumes verleiht den getrockneten Früchten einen typischen rauchigen Geschmack. Auf diese Weise geräucherte Jalapeños heißen Chipotles.

Der Name Chipotle leitet sich aus dem Nahuatl chipoctli oder pochilli ab, zusammengesetzt aus chil und pochtli (geräuchert). Die Azteken entwickelten diese Art der Zubereitung zur Konservierung der Chilischoten.

Chili

Die Pflanzengattung Paprika gehört zur Familie der Nachtschattengewächse. Je nach Größe, Farbe und Geschmack sowie Schärfe werden für viele Sorten besondere Namen wie Chili, Spanischer Pfeffer, Peperoni, Peperoncini oder Pfefferoni gebraucht. Fast alle Paprika enthalten – in sehr unterschiedlicher Konzentration – den Stoff Capsaicin, der die Schärfe erzeugt.

Scharfes Paprikapulver wird oft als Cayennepfeffer bezeichnet, verweist aber eigentlich auf die verwendete Chilisorte Cayenne.

Quelle: Wikipedia

Wir machen blau

Di. 3. Juni

Feiert mit uns die Präsentation der neuen blauen Monatskarte mit viel Amore bei einem Aperitivo und italienischer Musik

Bella Ciao

Unsere Burger werden medium well gegrillt. Das Burgerbrot wird im Steinofen auf Fladenart gebacken. Dazu servieren wir doppelt frittierte Steakhouse Fries aus dem Weinviertel, Ketchup und hausgemachten Knoblauchdip (c.g.m).

Vegane Speisen enthalten keinerlei tierische Produkte
vegetarische Speisen können Milchprodukte bzw. Ei enthalten und entsprechen somit den Anforderungen eines Ovo-Lacto-Vegetariers

Preise sind in Euro angegeben, incl. Steuern & Abgaben. Druckfehler vorbehalten.
Allergeninformation in unserer Speisekarte am Tisch. Solange der Vorrat reicht.

HAWDERE

...eines der letzten Wohnzimmer Wiens

Let's drink together



5 + 1 Gratis

bei en bloc Bestellung pro Sorte

Averna Sour

2cl 3,50

Wiener Blut

2cl 3,10

Mutzenbacherin

3,90

Berliner Luft

2cl 3,30

Rüscherl

3,90

ESSEN HILFT

Flüchtlings Dip

1,00



bestellt Euch den Flüchtlings Dip zu Eurem Burger. Er besteht zu 100% aus Luft und Liebe. 1€ geht zur Gänze ans Integrationshaus

TRINKEN AUCH

Solibier

0,33lt. 5,50

Wiener Original, Ottakringer, AT, alc. 5,3 %, Wien nur du allein: ein echter Wiener gebraut mit feinsten Wiener Braugerste. Malzig in der Nase mit nussiger Herbe im Geschmack, begleitet von einem samtig-milden Mundgefühl.

pro Flasche geht 1 € an das Integrationshaus Wien

Mehr Wien im Bier

