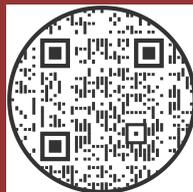


Bussi



Digitale Speise & Getränkekarte



...eines der letzten Wohnzimmer Wiens

Seit über 100 Jahren wird hier Bier gezapft

Seit den frühen 20er Jahren des vorigen Jahrhunderts wird an diesem Ort Bier gezapft, ursprünglich im Bier- und Weinhaus Kraft bis 2001 das Hawidere gegründet wurde.
Wir zapfen 14 Biere sowie Cider & Prosecho vom Fass.

Ehrliche Burger & Bier aus Leidenschaft

Qualität und Frische sind uns ein zentrales Anliegen.

Unser Rindfleisch beziehen wir von einer Wiener Fleischerei zu 100% aus österreichischer Landwirtschaft, hauptsächlich aus Niederösterreich und der Steiermark, das BIO Rindfleisch aus dem Waldviertel.

Die Erdäpfel für unsere Steakhouse Fries kommen aus dem Weinviertel, 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.

Milch, Eier, Kaffee und Tee kommen aus biologischer Landwirtschaft.

Zu guten Burgern gehört auch das passende Getränk. Deshalb hat unsere Dipl. Biersommelière Dominique viel getestet und verkostet, um zu jeder Speise das passende Getränk zu empfehlen.

Unsere veganen Speisen enthalten keinerlei tierische Produkte

Die 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

Täglich 16 - 24 Uhr (Do - So bis 1 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



...eines der letzten Wohnzimmer Wiens

Aperitivo o

Sissi Sprizz		1/4	6,80
Prosecho - Holunderblütensirup - Soda - Limette			
Trutscherl		1/4	6,80
Prosecho - Pink Grapefruitsirup - Soda - Orange			
Campari Soda			4,60
Amalfi Sprizz	<u>alkoholfrei</u>	1/4	6,80
Alkoholfreier Aperol Sprizz mit Undone Aperitivo			

Vorspeisen und Suppen

Hummus	N	vegan	6,10
Hausgemacht und kühl serviert, mit Oliven, Olivenöl & 1 Gebäck (A)			
Hummus Trio	FMNO	vegan	7,60
Hummus, Chili- & Mango-Curry Sauce, kühl serviert, mit Oliven & 1 Gebäck (A), sehr scharf			
Edamame Triangles	A EFHMN	vegan	6,70
Hausgemachte Edamame-Falafel-Knoblauch-Ecken mit hausgemachtem Grillsauce Dip			
Brokkoli Cheddar Suppe	GL	vegetarisch	5,90
Süßkartoffelsuppe mit Kokosmilch und Erbsen	L	vegan	5,90

Burger

Unsere Burger werden medium well gegrillt. Das Burgerbrot wird im Steinofen auf Fladenart gebacken und täglich frisch geliefert. Dazu servieren wir Steakhouse Fries, Ketchup u. hausgem.

Knoblauchdip (C G M). Sehr gerne servieren wir unsere Burger auch ohne Burgerbrot (-0,90 €)

Weitere Burger zu monatlich wechselnden Themen
auf der blauen Karte

Hawidere Burger	ACEGLM		19,40
100% Rindfleisch (200g), doppelt Speck, doppelt Bergkäse, Röstzwiebeln, Domrep Chili Senf-sauce (Alkohol), Tomate, rote Zwiebel, Salat, hausgem. 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			
Cheesy Cheese Burger	ACEFGLM		17,40
100% Rindfleisch (200g), doppelt Speck, Cheesy Sauce, Tomate, rote Zwiebel, Salat hausgem. Cocktail-, Knoblauch- & Grillsauce. Bierempfehlung: Guinness Extra Stout			

Burger

Cheese Burger	ACEGLM	16,40
100% Rindfleisch (200g), doppelt Cheddar, doppelt Speck, Tomate, rote Zwiebel, Salat, hausgem. Cocktail-, Knoblauch- & Grillsauce. Bierempfehlung: Pale Ale Leitung Nr. 6		
Waldviertler Burger	ACEGLM	19,40
100% Rindfleisch von Waldviertler BIO Bauern (200g), doppelt Speck, Tomate, rote Zwiebel, Salat, hausgem. Cocktail-, Knoblauch- & Grillsauce Bierempfehlung: Schremser Naturtrüb		
Stinky Rose Burger	ACEGLM	17,40
Wird mit Garlic Fries serviert. 100% Rindfleisch (200g), Blauschimmelkäse, doppelt hausgem. Knoblauchsauce, doppelt Speck, Tomate, rote Zwiebel, Salat, Bierempfehlung: Weißbier Leitung Nr. 7		
Avocado Burger	ACEGLM	18,40
100% Rindfleisch (200g), Guacamole, doppelt Speck, Tomate, rote Zwiebel, Salat, hausgem. Cocktail-, Knoblauch- & Grillsauce Bierempfehlung: Pale Ale Leitung Nr. 6		
Uhudler Blue Burger	ACEGLMO	19,40
100% Rindfleisch (200g), karamellierte rote Zwiebeln mit rotem Uhudler (Alkohol), doppelt Speck, Blauschimmelkäse, Tomate, rote Zwiebel, Salat, hausgem. Cocktail-, Knoblauch- & Grillsauce. Getränkeempfehlung: Uhudler rot		
Eggstasy Burger	ACEGLM	19,40
100% Rindfleisch (200g), Spiegelei, gekochtes Wachtelei, Trüffelmayo, doppelt Cheddar, doppelt Speck, Tomate, rote Zwiebel, Salat, hausgem. Cocktail-, Knoblauch- & Grillsauce Bierempfehlung: La Chouffe		
Cheese & Onion Burger	ACEGLM	18,40
100% Rindfleisch (200g), Onion Rings, Sauce Trara (Sauce n. Tartare Art), doppelt Cheddar, doppelt Speck, Tomate, rote Zwiebel, Salat, hausgem. Cocktail-, Knoblauch- & Grillsauce Getränkeempfehlung: Cider Leitung Nr. 15		
Holy Cow Burger	ACEFGHLM	17,40
100% Rindfleisch (200g), Mango - Limetten - Curry Sauce, doppelt Speck, doppelt Cheddar, Tomate, rote Zwiebel, Salat, hausgem. Cocktail-, Knoblauch- & Grillsauce Bierempfehlung: IPA Leitung Nr. 10		
Texas Farmer Burger	ACEGLMO	19,90
100% Rindfleisch (200g), Bohnen mit Speck, Spiegelei, doppelt Speck, doppelt Cheddar Tomate, rote Zwiebel, Salat, hausgem. Cocktail-, Knoblauch- & Grillsauce Bierempfehlung: Domrep Pils		

Burger

Fiaker Burger	ACEGLM	19,90
Ein Wiener Fiakergulasch als Burger		
100% Pulled Gulasch vom Rind, Spiegelei, gegrilltes Frankfurter Würstel, Essiggurkerl, rote Zwiebel, Salat, hausgem. Grillsauce. Bierempfehlung: Schremser Premium		
Nevada Burger	ACEGLM	15,40
100% Rindfleisch (200g), doppelt Speck, Tomate, rote Zwiebel, Salat, hausgem. Cocktail-, Knoblauch- & Grillsauce. Bierempfehlung: Schremser Premium		
Pure Burger	A	14,90
100% Rindfleisch (200g), doppelt Speck, Tomate, rote Zwiebel, Salat Bierempfehlung: Ostarrichi Pils		

Burger - scharf 🌶️

Chili Burger	ACEGLMO	17,40
100% Rindfleisch (200g), Chili Sauce, doppelt Speck, doppelt Cheddar, Tomate, rote Zwiebel, Salat, hausgem. Cocktail-, Knoblauch- & Grillsauce. Bierempfehlung: Pale Ale Leitung Nr. 6		
Chipotle Burger	ACEFGLM	17,40
100% Rindfleisch (200g), Chipotle Mayo, doppelt Speck, doppelt Cheddar, Tomate, rote Zwiebel, Salat, hausgem. Cocktail-, Knoblauch- & Grillsauce. Bierempfehlung: Domrep Pils		
Jalapeño Burger	ACEFGLM	18,40
100% Rindfleisch (200g), doppelt Speck, Cheesy Sauce mit eingelegten Jalapeñoscheiben, Tomate, rote Zwiebel, Salat, hausgem. Cocktail-, Knoblauch- & Grillsauce Bierempfehlung: IPA Leitung Nr. 10		

Burger - vegan & vegetarisch

Zu veganen Burgern servieren wir die Steakhouse Fries mit Ketchup

Fünfhäus Burger	AELM	vegan	19,40
Die vegane Version unseres Hawidere Burgers. Hausgemachtes Bohnenpatty geräuchert, doppelt veganer „Cheddar Style Käse“, Röstzwiebel, Domrep Chili Senfsauce (Alkohol), Tomate, rote Zwiebel, Salat, hausgem. Grillsauce. Bierempfehlung: Domrep Pils			
Brussels Sprouts Burger	ACEGLM	vegetarisch	15,40
Frittierte Kohlsprossen, doppelt Cheddar, Tomate, rote Zwiebel, Salat, hausgem. Cocktail-, Knoblauch- & Grillsauce. Bierempfehlung: Weißbier Leitung Nr. 7			
Veggie Burger	ACEGLM	vegetarisch	15,90
Doppelt Gemüselaiabchen, doppelt Cheddar, Tomate, rote Zwiebel, Salat hausgem. Cocktail-, Knoblauch- & Grillsauce. Bierempfehlung: Obertrumer Original			

Burger - vegan & vegetarisch

Tartufo Burger	A C E G L M	vegetarisch	17,90
Doppelt Gemüselaibchen, Trüffelmayo, doppelt Cheddar, Tomate, rote Zwiebel, Salat hausgem. Cocktail-, Knoblauch- & Grillsauce. Bierempfehlung: La Chouffe			
Falafel Burger	A E L M N	vegan	16,90
Hausgemachtes Falafel Patty, Tomate, rote Zwiebel, Salat, kühles Hummus, hausgem. Grillsauce. Bierempfehlung: Belgian Style Leitung Nr. 8			
Mumbai Burger	A F H M	vegan	16,90
Hausgemachtes Falafel Patty, Mango - Limetten - Curry Sauce, Tomate, Zwiebel, Salat, hausgem. Grillsauce. Bierempfehlung: IPA Leitung Nr. 10			
Black Bean Burger	A E L M	vegan	16,90
Hausgemachtes Bohnenpatty geräuchert, Tomate, rote Zwiebel, Salat, hausgem. Grillsauce. Bierempfehlung: Stout, Porter, Schwarzbier Leitung Nr. 9			
Acapulco Burger	A E L M	vegan	19,90
Hausgemachtes Bohnenpatty geräuchert, Guacamole, Tomate, rote Zwiebel, Salat, hausgem. Grillsauce. Bierempfehlung: Pale Ale Leitung Nr. 6			
Hickory Onion Burger	A E F H L M	vegan	19,40
Hausgemachtes Bohnenpatty geräuchert, Onion Rings, Sauce Trara (Sauce n. Tartare Art), Tomate, rote Zwiebel, Salat, hausgem. Grillsauce. Getränkeempfehlung: Cider Leitung Nr. 15			

Burger - vegan & vegetarisch & scharf

Chix on the Run Burger	A M	vegan	18,40
Crispy Chicken Style Patties (Weizenprotein Basis) m. knusprig scharfer Cornflakes-Panier, Sauce Trara (Sauce n. Tartare Art), Tomate, rote Zwiebel, Salat, hausgem. Grillsauce. Bierempfehlung: IPA Leitung Nr. 10			
Chili & Limes Burger	A M	vegan	18,90
Crispy Chicken Style Patties (Weizenprotein Basis) m. knusprig scharfer Cornflakes-Panier, Limettenmayo, Chili Sauce, Tomate, rote Zwiebel, Salat, hausgem. Grillsauce. Bierempfehlung: Starnberger Hell			

Side Salads

Gemischter Blattsalat		vegan	4,50
Mit Wiener Marinade			
Coleslaw	C G M	vegetarisch	4,50
Krautsalat auf klassisch amerikanische Art			

Pimp your Burger

			<u>Aufpreis zu Standard Fries</u>
Truffle Fries	C M	vegetarisch	1,90
Steakhouse Fries mit Trüffelmayo Topping			
Garlic Fries		vegan	1,40
Steakhouse Fries mit Knoblauch-Petersilieöl Topping			
Chipotle Fries	C M	vegetarisch	1,70
Steakhouse Fries mit Chipotle Mayo Topping, sehr scharf			
Cheesy Fries	F G	vegetarisch	1,90
Steakhouse Fries mit Cheesy Sauce Topping			
Rudolfscrim Fries	F G	vegetarisch	2,50
Steakhouse Fries mit eingelegten Jalapeñoscheiben und Cheesy Sauce Topping, sehr scharf			
BIO Spiegelei			2,90
(auf Fleischgrillplatte zubereitet)			

Dips

Flüchtlings Dip		vegan	1,10
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	2,40
Mayo Vegan Dip	M	vegan	2,20
Cheesy Dip	F G	vegetarisch	2,40
Käsesauce mit geräuchertem Paprika			
Limettenmayo Dip	M	vegan	2,40
Chipotle Dip	C M	vegetarisch	2,20
Geräucherte Chili Mayo, sehr scharf			

Salate

Emperor Salad	A C L M		11,70
100% Rindfleischpatty (200g), Speck, gemischter Blattsalat, Tomate, eingelegte rote Zwiebel hausgemachte Cocktailsauce. Bierempfehlung: Schremser Premium			
Protein King Salad	A C L		14,90
100% Rindfleischpatty (200g), Spiegelei, gekochtes Wachtelei, gemischter Blattsalat, Tomate, eingelegte rote Zwiebel. Bierempfehlung: Weißbier Leitung Nr. 7			
Cauli Flower Salad	A F	vegan	14,90
Karfiol Wings in knusprig scharfer Panier, Guacamole, gemischter Blattsalat, Tomate, eingelegte rote Zwiebel, Granatapfelkerne, Mango - Limetten - Curry Sauce.			
Bierempfehlung: Belgian Style Leitung Nr. 8			

Salate

Queens Salad	vegan	11,70
Frittierte Kohlsprossen, Sauce Trara (Sauce nach Tartare Art), gemischter Blattsalat, Tomate, eingelegte rote Zwiebel. Getränkeempfehlung: Prosecho Leitung Nr. 16		

Hauptspeisen

Bohnen mit Speck	E L O	8,70	
& 1 Gebäck (A). Bierempfehlung: Schremser Naturtrüb			
Chili con Carne	E L	10,40	
Rindfleisch gewürfelt & 1 Gebäck (A). scharf, Bierempfehlung: Domrep Pils			
Wiener Saftgulasch	E	13,70	
Wadschinken vom Rind & 1 Gebäck (A). Bierempfehlung: Schremser Premium			
Teufelsgulasch	E O	14,80	
Wie oben, mit hausgemachter Chili Sauce & 1 Gebäck (A), scharf. Bierempfehlung: Ostarrichi Pils			
Jackfruit Chili	E L	vegan	11,40
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	E H L M O	vegan	8,70
Mit Wurzelgemüse, Rosinen & 1 Gebäck (A). Bierempfehlung: Andechser Dunkel			
Hummus & Friends	A C E G L M N	vegan	11,40
Hausgemachte Edamame-Falafel-Knoblauch-Ecken auf kühlem Hummus mit Granatapfelkernen, Mango - Limetten - Curry Sauce und Oliven & 1 Gebäck (A). Bierempfehlung: Augustiner Edelstoff			
Kichererbsencurry	E F H L M	vegan	9,40
Mit Paprika, Lauch, Tomaten & 1 Gebäck (A), scharf. Bierempfehlung: Obertrumer Original			

Burger Dogs

Burger meets Hot Dog. Patty in Hot Dog Brötchen auf BBQ Tortilla Chips serviert			
Speedy Gonzalez Dog	A D G M	12,40	
100% Rindfleisch (100g), Cheesy Sauce, Limettenmayo, eingelegte rote Zwiebel, Salat, Tomate, rote Zwiebel, hausgemachte Grillsauce. Bierempfehlung: Schremser Naturtrüb			
Guadalajara Dog	A E F G L M N O	12,40	
100% Rindfleisch (100g), Cheesy Sauce, Chili Sauce, Röstzwiebel, Salat, Tomate, rote Zwiebel, hausgemachte Grillsauce, sehr scharf. Bierempfehlung: Pale Ale Leitung Nr. 6			
Frijoles Dog	A E L M	vegan	12,40
Hausgemachtes Bohnenpatty geräuchert (100g), Limettenmayo, Röstzwiebel, Salat, Tomate, rote Zwiebel, doppelt hausgemachte Grillsauce. Bierempfehlung: Starnberger Hell			

Snacks

Guacamole Nachos		vegan	7,70
BBQ Tortilla Chips mit Guacamole			
Cheese Nachos	A F G N	vegetarisch	6,70
BBQ Tortilla Chips mit Cheesy Sauce Topping			
Transilvania Nachos	A F G N	vegetarisch	7,30
BBQ Tortilla Chips mit Knoblauch-Petersilieöl und Cheesy Sauce Topping			
Jalapeño Nachos	A F G N	vegetarisch	7,70
BBQ Tortilla Chips mit eingelegten Jalapeñoscheiben und Cheesy Sauce Topping, sehr scharf			
Azteken Jause	M	vegan	7,90
Guacamole mit Limettenmayo und Granatapfelkernen & 1 Gebäck (A)			
Edamame Triangles	A E F H M N	vegan	6,70
Hausgemachte Edamame-Falafel-Knoblauch-Ecken mit hausgemachtem Grillsauce Dip			
Red Hot Chili Flowers	A O M	vegan	6,70
Karfiol Wings in knusprig scharfer Panier mit Chili Sauce Topping und Sauce Trara Dip (Sauce nach Tartare Art), sehr scharf			
Onion Rings	A L M	vegan	5,90
Onion Rings mit hausgemachtem Grillsauce Dip			
Rings of Fire	A L M	vegan	6,90
Onion Rings mit Chili Sauce Topping und hausgemachtem Grillsauce Dip, sehr scharf			
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		Option V+	4,90
Truffle Fries	C M	vegetarisch	6,80
Steakhouse Fries mit Trüffelmayo Topping			
Garlic Fries		Option V+	6,30
Steakhouse Fries mit Knoblauch-Petersilieöl Topping			
Chipotle Fries	C M	vegetarisch	6,60
Steakhouse Fries mit Chipotle Mayo Topping, sehr scharf			
Cheesy Fries	F G	vegetarisch	6,80
Steakhouse Fries mit Cheesy Sauce Topping			
Rudolfscime Fries	F G	vegetarisch	7,40
Steakhouse Fries mit eingelegten Jalapeñoscheiben und Cheesy Sauce Topping, sehr scharf			

Nachspeisen

Unsere Nachspeisen gibt es auch zum Mitnehmen

Weitere Desserts auf der blauen Karte

New York Style Cheesecake	ACG	vegetarisch	5,90
Hausgemacht			
Sacher Cheesecake	ACG	vegetarisch	7,90
Hausgemacht mit Marillenröster und Edelbitterschokosauce			
Apfelstrudel Cheesecake	ACG	vegetarisch	8,40
Hausgemacht mit Apfel - Zimt Mus und Strudelteig Crisp			
Schokoauflauf	ACFGLMN	vegetarisch	6,90
Hausgemachter heißer Schokoauflauf mit Orange, Edelbitterschokosauce & Schlagobers			
Peanut Butter Blondie	EH	vegan	6,40
Hausgemachtes heißes Erdnussbutterküchlein mit Schlagcreme, glutenfrei			
Cake & Ice	EH	vegan	8,40
Peanut Butter Blondie mit Vanilleeis mit Edelbitterschokosauce & Lotus - Biscoff Crunch und Schlagcreme			
Pistachio Swirl	CFGH	vegetarisch	6,40
Hausgemachtes Milch - Pistazieneis mit Schokostückchen und Schlagobers			
Tichy Eismarillenknödel	CEGH	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	2,70 / 2,90
Großer Espresso / Brauner	G	4,20 / 4,40
Verlängerter Espresso / Brauner	G	3,20 / 3,40
Wiener Melange / Cappuccino	G	3,80
Latte Macchiato	G	4,50
Sonnentor BIO Tee, Schwarz, Früchte, Kräuter, Grün		3,80
Hot Ginger,		3,80
Heiße Ingwer Limo mit Zitrone		
Fernfahrer, Kl. Espresso, 2cl Asbach Uralt		6,30

Alkoholfreie Biere A

Siehe letzte Seite und gelbe Karte (vom Fass)

Cider o

Cider vom Fass: siehe gelbe Karte

Martin's Sour Cherry	0,33 lt.	5,80
Martin's, SVK, alc. 4,8%, süß saurer Apfel-Weichsel Cider		
Martin's Honey Granny	0,33 lt.	6,00
Martin's, SVK, alc. 6,0%, 6 Monate gereifter Apfelicider mit Sonnenblumenhonig		
Martin's Pear	0,33 lt.	5,80
Martin's, SVK, alc. 4,8%, süße Birne mit der Säure von grünen Äpfeln, halbtrocken		
Martin's Apple	0,33 lt.	5,80
Martin's, SVK, alc. 4,8%, halbtrocken aus 17 alten slowakischen Apfelsorten		
Martin's Strawberry Apple	<u>alkoholfrei</u> 0,33 lt.	5,80
Martin's, SVK, alc. 0,0%, spritzig erfrischender alkoholfreier Apfelicider mit Erdbeeren		

Sprudel & Wein o

Sprudel

Prosecho vom Fass	1/8	4,50
	0.5lt. Karaffe	15,90
Aperol Sprizz	1/4	6,80
Sissi Sprizz	1/4	6,80
Prosecho - Holunderblütensirup - Soda - Limette		
Trutscherl	1/4	6,80
Prosecho - Pink Grapefruitsirup - Soda - Orange		
Limoncello Sprizz	1/4	6,80
Campari Sprizz	1/4	7,10
Sundown Sprizz	1/4	6,80
Prosecho - Granatapfelsirup - Soda - Orange		
Alpen Sprizz	1/4	6,80
Prosecho - Sanddornlikör - Soda - Orange		

Gin Donnerstag

Donnerstag 18 - 20 Uhr

Gin Tonic

nur 9,90



Uhudler, Uhudler-Weinbau Dunst

Uhudler rot	1/8	4,10
Ausgeprägter Geruch und Geschmack nach Himbeeren und Walderdbeeren		
Uhudler weiß	1/8	4,10
Intensives Ananasaroma, tropische Frucht am Gaumen		
Uhudler rot oder weiß	0,75 lt. Fl.	24,60
<u>Zu jeder Flasche Uhudler servieren wir kostenlos eine Flasche Vöslauer 0,75 lt.</u>		
Uhudler G'spritzter, rot oder weiß	1/4	5,10

Spritzwein & Landwein o

G'spritzter weiß oder rot	1/4	3,60
	1/2	6,90
Olympiabecher (1/8 weiß & 3/8 Soda)	1/2	5,60
Grüner Veltliner	1/8	2,60
Zweigelt	1/8	2,60

Null Komma Null

Amalfi Sprizz	o	1/4	6,80
Alkoholfreier Aperol Sprizz mit Undone Aperitivo			
Moonrise Sprizz	o	1/4	6,80
Alkoholfreier Prosecco - Granatapfelsirup - Soda - Orange			
Prosecco alkoholfrei	o	1/8	4,50
Holla die Waldfee			7,10
Thomas Henry Botanical Tonic - Holunderblütensirup - Soda - Eis - Limette			
Virgin Sunrise			7,10
Mango-Maracuja Saft - Granatapfelsirup - Soda - Eis - Orange			
Driver's Mule			9,90
4cl Undone Not Gin - Zitronensaft - Eis - Ginger Beer			
Gin Tonic alkoholfrei			11,90
4cl Undone Not Gin - Thomas Henry Botanical Tonic			
Martin's Strawberry Apple o	0,33 lt.		5,80
Martin's, SVK, alc. 0,0%, spritzig erfrischender alkoholfreier Apfelsider mit Erdbeeren			

Alkoholfreie Biere A

Siehe letzte Seite und gelbe Karte (vom Fass)

Alkoholfrei

Grapefruit Limonade	0,25 lt. / 0,5lt.	3,00 / 5,70
Pink Grapefruitsirup mit Soda und Orange		
Tropic Dreams Limonade	0,25 lt. / 0,5lt.	3,00 / 5,70
Tropenfrüchte Püree mit Soda und Limette, <u>ohne Zuckerzusatz</u>		
Ingwer Zitronen Limonade	0,25 lt. / 0,5lt.	3,00 / 5,70
Ingwersirup mit Soda und frischem Zitronensaft		
Granatapfel Limonade	0,25 lt. / 0,5lt.	3,00 / 5,70
Granatapfelsirup mit Soda und Orange		
Holunderblüten Limonade	0,25 lt. / 0,5lt.	3,00 / 5,70
Holunderblütensirup mit Soda und Limette		
Almdudler	0,33 lt.	4,00
Frucade	0,33 lt.	4,00
Wiener Kracherl Himbeer	0,33 lt.	4,00
Wiener Kracherl gespritzt	<u>Jugendgetränk</u> 0,5 lt.	5,20
Apfelsaft Naturtrüb, Urtaler	0,25 lt.	3,80
Gespritzt 0,25 lt. / 0,5lt. 2,90 / 5,60		
Orangensaft 100%	0,25 lt.	3,80
Gespritzt 0,25 lt. / 0,5lt. 2,90 / 5,60		
Fruchtnektare, Urtaler		
Mango-Maracuja, Marille oder Zwetschke-Limette 0,25 lt. 4,00		
Gespritzt 0,5 lt. 5,90		
Makava	0,33 lt.	4,60
Coca Cola	0,33 lt.	4,00
Coca Cola Zero	0,33 lt.	4,00
Eistee Pfirsich, Richard's Sun	0,33 lt.	4,60
Eistee Wassermelone - Ananas, Richard's Sun	0,33 lt.	4,60
Eistee Zitrone, Richard's Sun	0,33 lt.	4,60
Vöslauer, prickelnd oder still	0,33 lt.	3,80
	0,75 lt.	7,10
Soda Zitron mit frischem Zitronensaft	0,25 lt. / 0,5lt.	2,80 / 4,90
Sodawasser	0,25 lt.	2,00
Schweppes Indian Tonic Water oder Ginger Beer	0,2 lt.	3,90
Schweppes Wild Berry oder White Peach	0,2 lt.	3,90
Kinley Tonic Water	0,25 lt.	3,90
Thomas Henry Botanical	0,2 lt.	3,90

Brände & Schnäpse A

Marillenschnaps	2cl	3,60
Urtaler, St. Michael-Urtal		
Alte Marille	2cl	5,90
Acht Jahre im Eichenholzfass gereift, Gölles, Riegersburg		
Johannisbeerschnaps	2cl	3,60
Urtaler, St. Michael-Urtal		
Williamsschnaps	2cl	3,60
Birne, Urtaler, St. Michael-Urtal		
Zwetschenschnaps	2cl	3,60
Urtaler, St. Michael-Urtal		
Alte Zwetschke	2cl	5,40
Acht Jahre im Eichenholzfass gereift, Gölles, Riegersburg		
Lercherlschas	<u>5 + 1 Gratis bei en bloc Bestellung</u> 2cl	3,60
Weder Lerche noch Lärche, sondern Zirbenschknaps, Horvath's Spezereyen, Deutsch Wagram		
Grappa Tradizione	2cl	4,50
Nonino, IT		
Uhudler Traubenbrand	2cl	4,50
Muik, Langzeil		
Muskateller Tresterbrand	2cl	5,40
Gölles, Riegersburg		
Kriecherl	2cl	5,40
Gölles, Riegersburg		
Saubirne	2cl	5,40
Gölles, Riegersburg		
Grete's Nuss Schnaps	H 2cl	3,90
Krammer, Gaas		

Liköre A

Fireball Cinnamon Whisky Liqueur, scharf	2cl	3,60
Heidelbeerlikör	Urtaler, St. Michael-Urtal H 2cl	3,60
Limoncello	2cl	3,60
Xuxu Erdbeerlikör	2cl	3,60

Vodka A

Stolichnaya	2cl	3,60
-------------	-----	------

Mules ^A



We ♥ Mules ^A



Mules werden mit Stolichnaya & Schweppes Ginger Beer zubereitet

9,90

Happy Hour

16 - 18 Uhr

Stoli Mule oder Driver's Mule (alkoholfrei)

nur 7,90

Stoli Mule

4cl Stolichnaya - Zitronensaft - Eis - Ginger Beer

Blueberry Mule

H

2cl Heidelbeerlikör - 2cl Stolichnaya - Zitronensaft - Eis - Ginger Beer

Cinnamon Mule

2cl José Cuervo Especial Reposado Tequila - 2cl Stolichnaya - Zimt - Agavensirup
Zitronensaft - Eis - Ginger Beer

Strawberry Mule

2cl Erdbeerlikör - 2cl Stolichnaya - Zitronensaft - Eis - Ginger Beer

Tropical Mule

2cl Bumbu - 2cl Stolichnaya - Mango-Maracujasaft - Zitronensaft - Eis - Ginger Beer

Karawanken Mule

2cl Sanddornlikör - 2cl Stolichnaya - Zitronensaft - Eis - Ginger Beer

Ginger Monkey

2cl Monkey Shoulder - 2cl Stolichnaya - Zitronensaft - Eis - Ginger Beer

Driver's Mule

4cl Undone Not Gin - Zitronensaft - Eis - Ginger Beer

alkoholfrei

Rum H

Bumbu	2cl	4,90
Holzfassgereift, Barbados, tropische Fruchtnoten nach Banane, Karamell und Vanille, dazu Nüsse und Eiche		
Ron Barcelò Dorado Gold	2cl	4,30
Holzfassgereift, Dominikanische Republik, die Aromenpalette reicht von Karamell und Vanille bis zu sanften Holznoten und einem Hauch von Tropenfrüchten		
Diplomatico Reserva	2cl	4,90
Holzfassgereift, Acarigua, Venezuela, Kaffee, Zimt & Karamell, am Gaumen cremig schokoladig		
Stiggins' Fancy Pineapple Rum	2cl	4,90
Holzfassgereift, Barbados, Trinidad, Jamaica, reife Ananas mit etwas Vanille, gepaart mit feinen Rauch- und Holznoten sowie gerösteter Kokosnuss und kandierten Früchten		
Ron Zacapa Centenario 23	2cl	5,90
Holzfassgereift, Mixco, Guatemala, Fruchtnoten nach Marillen und Bananen, am Gaumen Datteln, Kirschen und Vanille		
Plantation XO 20th Anniversary	2cl	4,90
Holzfassgereift, Barbados, Aromen von Vanille, Bananen und einem Hauch Kokosnuss, wunderbar fruchtig und weich		
A.H. Riise XO Reserve	2cl	4,90
Holzfassgereift, Saint Thomas, U.S. Virgin Islands, Orange und Mango mit etwas Papaya		
Ron Millonario Aniversario Reserva 10 Jahre	2cl	4,90
Holzfassgereift, Peru, Banane und Orangenschale in der Nase, dazu ein Unterton von Rauch und Eiche, am Gaumen Nuancen von Schokolade und Kaffee sowie Dörrzwetschken		

Whisky - Whiskey A

Single Malts

Oban 14 jährig	2cl	5,90
Talisker 10 jährig	2cl	5,20
Lagavulin 16 jährig	2cl	7,20

Bourbon

Jack Daniels	2cl	4,90
--------------	-----	------

Irish

Tullamore Dew	2cl	3,70
Jameson	2cl	4,20

Scotch

Monkey Shoulder	2cl	4,90
-----------------	-----	------

Longdrinks & Cocktails A

Mutzenbacherin	<u>5 + 1 Gratis bei en bloc Bestellung</u>	4,10
2cl Stolichnaya - Soda - Zitronensaft - Eis - Zitrone		
Zuckergoschal		4,60
2cl Stolichnaya - Granatapfelsirup - Soda - Zitronensaft - Eis - Zitrone		
Wiener Strizzi		4,60
2cl Averna - Almdudler - Zitronensaft - Eis - Zitrone		
Rüscherl	<u>5 + 1 Gratis bei en bloc Bestellung</u>	4,10
2cl Asbach Uralt - Coca Cola - Eis		
Donauinsel Eistee		8,90
2cl Stroh Rum - 2cl Stolichnaya - Coca Cola - Zitronensaft - Eis - Zitrone - Kaugummizigarette		
Cuba Libre		8,90
4cl Havana Club Rum 3 yrs. - Coca Cola - Eis - Limette		
Coppa Cagrana		9,90
2cl Broker's London Dry Gin - Aperol - Schweppes Wild Berry - Soda - Eis - Orange		
Jacky Cola		5,70
2cl Jack Daniels - Coca Cola - Eis		
Vodka Orange		5,70
2cl Stolichnaya - Orangensaft 100% - Eis - Orange		
Campari Orange		5,70
2cl Campari - Orangensaft 100 % - Eis - Orange		
Campari Soda		4,60
2cl Campari - Soda - Eis - Orange		
Paloma		4,90
2cl José Cuervo Especial Tequila Silver - Pink Grapefruit Sirup - Soda - Eis - Orange		
Smoky Oaxaca		5,90
2cl San Cosme Mezcal - Pink Grapefruit Sirup - Soda - Eis - Orange		

Gin Donnerstag

Donnerstag 18 - 20 Uhr

Gin Tonic

nur 9,90

5 + 1 Gratis: Shots & More ^A

Bei en bloc Bestellung pro Sorte

Averna Sour	2cl	3,60
Wiener Blut	2cl	3,30
Bloody Mary Shot: Stolichnaya - Tomatensaft - Tabasco - Worcestershire Sauce, sehr scharf		
Lercherlschas	2cl	3,60
Weder Lerche noch Lärche, sondern Zirbenschsnaps, Horvath's Spezereyen, Deutsch Wagram		
Berliner Luft	2cl	3,30
Pfefferminzlikör, klar und frisch, wie die Berliner Luft		
Rüscherl		4,10
2cl Asbach Uralt - Coca Cola - Eis		
Mutzenbacherin		4,10
2cl Stolichnaya - Soda - Zitronensaft - Eis - Zitrone		

Margaritas

Mit dem Salzrand Deiner Wahl:

Tajin (Original mexikanisches Chili Limettensalz) - Bad Ischler - Hickory Rauchsatz



Classic Margarita		10,90
José Cuervo Especial Tequila Silver - Triple Sec - Limettensaft		
Vollmond Margarita		11,90
Blue Curaçao Likör - José Cuervo Especial Tequila Silver - Triple Sec - Limettensaft		
Pink Margarita		11,90
Pink Grapefruit Sirup - José Cuervo Especial Tequila Silver - Triple Sec - Limettensaft		

Tequila & Mezcal

José Cuervo Especial Reposado Tequila	2cl	4,30
José Cuervo Especial Tequila Silver	2cl	4,30
San Cosme Mezcal	2cl	4,90

Bitters ^A

Averna Sour	<u>5 + 1 Gratis bei en bloc Bestellung</u>	2cl	3,60
Underberg		2cl	3,90

61 Gin Tonic ^A

Wähle Deinen Lieblings Gin und Dein Beigetränk
auf Eis mit Limette und Haribos, grünem und rosa Pfeffer serviert

4cl Gin + 1 Fl. Filler Deiner Wahl

11,90

Hendrick's	Gurke, Rose und dezent Wacholder, GB
Broker's London Dry Gin	Orangen- und Zitronenzesten, Zimt, GB
135 East	Minze, Limette, Sake, JPN
Gölles Hands On	Schwarze Ribisel, Zitronengras, Orange, AT
Maestoso Vienna	Tannenwipferl, Hagebutte und Kronprinz Rudolf Apfel, AT
Wien Gin	Holunder und viel Wacholderbeeren, AT
The Botanist	Zitronenmelisse, Apfelminze, Thymian, SCO
Gin Mare	Rosmarin, frische Zitrusnoten und saftiges Basilikum, ES
Malfy Gin Rosa	Grapefruit, Rhabarber, Citrus, IT
Monkey 47	Preiselbeeren, Zitronenzeste und Ingwer, DE
Roku	Yuzu, Sansho-Pfeffer, Kardamom und Bitterorange, JPN
Undone Not Gin	<u>alkoholfrei</u> Wacholder, Citrus, Kardamom, USA

Signature Gin Tonic

Vollmond Gin Tonic

4cl Broker's London Dry Gin - 2cl Blue Curaçao Likör - Kinley Tonic

Gin Tonic alkoholfrei

4cl Undone Not Gin - Thomas Henry Botanical Tonic

Filler

Schweppes Indian Tonic Water	0,2 lt.
Schweppes Wild Berry	0,2 lt.
Schweppes White Peach	0,2 lt.
Kinley Tonic Water	0,25 lt.
Thomas Henry Botanical	0,2 lt.

Happy Hour

taglich 18 - 20 Uhr

Haus Gin Tonic

4cl Broker's London Dry Gin - Kinley Tonic

nur 9,90



Gin Donnerstag

Donnerstag 18 - 20 Uhr

Jedes

Gin Tonic

nur 9,90

siehe linke Seite

Cognac & Weinbrand ^A

Remy Martin V.S.O.P.	2cl	4,90
Asbach Uralt	2cl	3,60
Fernfahrer, Kl. Espresso, 2cl Asbach Uralt		6,30

Geschenke

Hawidere Gutscheilmünze		10,00
-------------------------	--	-------

Das perfekte Geschenk für Bier- und Burgerliebhaber



Hawidere T-Shirt	UNISEX M, L, XL, XXL	19,80
------------------	----------------------	-------

...eines der letzten Wohnzimmer Wiens



Bier ^A

Fassbiere

siehe gelbe Karte & Bildschirme

Wir zapfen 14 Biere frisch vom Fass, die wir laufend wechseln

Acht Schätze & Vier Schätze

siehe gelbe Karte

Die beste Gelegenheit sich durch unsere Biervielfalt zu kosten, Kostproben aus 8 bzw. 4 Zapfhähnen

Märzen, Helles, Wiener Lager, Export, Spezialbier

Untergärige und klare Biere. Frisch, leicht und süffig, sehr gut ausbalanciert

Solibier	0,33 lt.	5,50
----------	----------	------

Solidarität ist unser Bier: Pro Flasche geht 1 € an das Integrationshaus Wien

Wiener Original, Ottakringer, AT, alc. 5,3%. Karamellnoten in der Nase, am Gaumen malzig

Schremser Märzen	0,5 lt.	5,30
------------------	---------	------

Märzen, Brauerei Schrems, AT, alc. 5,0%. Angenehm malzige Noten, wenig hopfenbitter

Weitra Hell	0,5 lt.	5,50
-------------	---------	------

Helles, Bierwerkst. Weitra, AT, alc. 5,0%. Brotige Aromen, dezent hopfenbitter

Augustiner Edelstoff	0,5 lt.	5,50
----------------------	---------	------

Export, Augustinerbräu, DE, alc. 5,6%. Sehr ausbalanciert in Würzigkeit und Süße

Starnberger Hell	0,5 lt.	5,50
------------------	---------	------

Helles, Starnberger Brauhaus, DE, alc. 4,8%. Malzige Honignoten, am Gaumen leicht herb

Pils

Hopfenbetonte helle klare untergärige Biere, ausgeprägt herb und erfrischend.

Ostarrichi Pils 0,33 lt. 5,30

Pils, Brauerei Schrems, AT, alc. 4,5%. Frischer Duft nach Baguettekruste gepaart mit kräuterartigen Gewürznoten, prickelnd mit zarter heuartiger Bittere

Belgian Ale

Das belgische Pendant zum britischen Ale, ebenso obergärig und meist mehr Alkoholgehalt.

Charakteristisch ist die verwendete belgische Hefe, die eine leicht fruchtig säuerliche Note verleiht

La Chouffe Blonde 0,33 lt. 6,50

Blonde, Brass. D'Achouffe, BE, alc. 8,0%. Fruchtig-würzige Aromen von Orange, Banane, Karamell und Zimt mit Hefenoten. Am Gaumen Bananen- und Fruchtnoten

Stout

Klassischer englischer obergäriger Bierstil, bei dem Röst- und Karamellmalze dominieren. Oft

Kaffee-, Schokolade-, und Vanillearomen

Guinness Extra Stout 0,33 lt. 5,90

Stout, Guinness Brewery, IE, alc. 5,0%. In der Nase Kaffeearomen mit Röstnoten, sehr cremig mit angenehmer Hopfenbittere am Gaumen

Weizenbier

Mindestens mit 50% Weizenmalz obergärig eingebraut. Verschiedenste Varianten von hell bis

dunkel und von klar bis trüb. Sortentypisch ist das Aroma reifer Bananen

Schneider Hopfenweisse 0,5 lt. 5,90

Weizenstarkbier, Schneider, DE, alc. 8,2%. Klassische Weißbierkomponenten mit Aromen von Ananas und anderen tropischen Früchten

Andechser Weißbier dunkel 0,5 lt. 5,90

Weißbier dunkel, Klosterbr. Andechs, DE, alc. 5,0%. Vor allem reife Banane und Ananas in der Nase. Am Gaumen leichte Karamellsüße mit einer feinen Hopfenbittere

Zwickl

Untergärig und unfiltriert. Der Name kommt vom Zwicklhahn, aus dem das Bier verkostet wird

Obertrumer Original 0,5 lt. 5,50

Zwickl, Trumer, AT, alc. 4,8%. Leicht mostig in der Nase, cremig mit sanfter Zitrusnote

Dunkles

Untergärig mit dunkleren Malzen gebraut. Karamellartig und süß, wenig hopfenbetont

Schremser Doppelmalz 0,5 lt. 5,50

Dunkles, Brauerei Schrems, AT, alc. 4,6%. Karamellig und angenehm süß

Bierraritäten und -spezialitäten

Schaut in unseren Raritäten- und Spezialitätenkühlschrank an der Bar. Gerne bringen wir Euch auch eine Karte mit Beschreibung und Kostnotiz.



Ab Jahrgang 2012

Wir sind immer auf der Suche nach außergewöhnlichen Bieren für Euch.

In unserem Keller lagern wir seit Jahren Biere ein, durch deren Reifung sich Aroma und Geschmack weiter entwickeln. Das MHD kann durchaus überschritten sein - solange der Vorrat reicht

Alkoholfreie Biere

Vom Fass siehe gelbe Karte

Biere mit max. 0,5% Alkoholgehalt gelten lt. österreichischem Lebensmittelcodex als alkoholfrei

Budweiser Nealko	0,33 lt.	4,90
Alkoholfreies Lager, Budějovický Budvar, CZ, alc. 0,5%. Würziges Zitrusaroma, dezent bitter		
Null Komma Josef	0,5 lt.	5,30
Alkoholfreies Lager, Ottakringer, AT, alc. 0,5%. Honig und Wiesenblumenaromen, dezent spritzig		
Traunsteiner Helles Alkoholfrei	0,5 lt.	5,30
Alkoholfreies Lager, Hofbr. Traunstein, DE, alc. < 0,5%. Kräftige Malznoten & leicht hopfenbitter		
Trumer Freispiel	0,33 lt.	5,10
Alkoholfreies Pils, Trumer Privatbrauerei, AT, alc. 0,5%. Blumige Hopfenaromen, die an Zitrusfrüchte und Marille erinnern mit einem schlanken Körper und ausbalancierter Bittere		
NON IPA	0,33 lt.	6,80
Alkoholfreies IPA, Jopen, NL, alc. 0,3%. Fruchtige Aromen von Maracuja, am Gaumen spritzig erfrischend mit Malz- und Bitternoten		
NON Ginger	0,33 lt.	6,80
Alkoholfreies IPA, Jopen, NL, alc. 0,3%. Ingwer Aromen mit etwas Zitrus, am Gaumen ausgeprägte Ingwerschärfe und leicht herb		
Schneider Alkoholfreies Weissbier	0,5 lt.	5,80
Alkoholfreies Weissbier, Schneider, DE, alc. < 0,5%. Hefig fruchtig nach Zitrone und Banane. Am Gaumen sehr cremig		

Der Eistee für echte Wiener



Donauinsel Eistee

2cl Stroh Rum - 2cl Stolichnaya - Coca Cola - Zitronensaft - Eis
Zitrone - Kaugummizigarette
8,90

WLAN: Hawidere_Guest

PASSWORT: domreppils