

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 & Frizzante (Prosecco ≠ Prosecco) 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.

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 gewonnene Erzeugnisse, **R** Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse.

Täglich 16 - 24 Uhr (Fr - Sa 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

Vorspeisen und Suppen

Hummus	N	vegan	6,40
Hausgemacht und kühl serviert, mit Oliven, Olivenöl & 1 Gebäck (A)			
Hummus Trio	F M N O	vegan	7,90
Hummus, Chili- & Mango-Curry Sauce, kühl serviert, mit Oliven & 1 Gebäck (A), sehr scharf			
Feuersalamander	C M	vegetarisch	4,30
Essiggurken mit Chipotle Mayo gefüllt, 2 Stk., sehr scharf			
Azteken Jause	M	vegan	7,90
Guacamole mit Limettenmayo und Granatapfelkernen & 1 Gebäck (A)			
Steirer Jause	C	vegetarisch	6,90
Erbsen "Guacamole" mit gekochtem Wachtelei, gesalzenen Kürbiskernen & 1 Gebäck (A)			
Kaspress Fries	A C G M	vegetarisch	7,10
Hausgem. Kaspress Sticks mit Bergkäse, Kartoffeln und Sauce Trara (Sauce n. Tartare Art)			
Brokkoli Cheddar Suppe	G L	vegetarisch	5,90
Süßkartoffelsuppe mit Kokosmilch und Erbsen	L	vegan	5,90

Kalte Küche - Sandwiches

Pastrami Sandwich	A C G M		14,90
Pastrami, Coleslaw, rote Zwiebel, Salat, Essiggurkerl und Kremser Senf im Fladenbrot. Bierempfehlung: Pale Ale Leitung Nr. 6			
Bread Pitt	A N	vegan	11,90
Guacamole, Hummus, Granatapfelkerne, Ruccola, eingelegte rote Zwiebel im Fladenbrot. Bierempfehlung: Zwettler Saphir			

Salate

Insalata Pastrami	M		11,90
Kühle Pastrami, Kremser Senf, gemischter Blattsalat, Tomate, eingelegte rote Zwiebel			
Getränkeempfehlung: Prosecco ≠ Prosecco			
Caulifornia 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			
Emperor Salad	A C L M		11,90
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

Queens Salad 11,90
vegan

Frittierte Kohlsprossen, Sauce Trara (Sauce nach Tartare Art), gemischter Blattsalat, Tomate, eingelegte rote Zwiebel. Getränkeempfehlung: Prosecho ≠ Prosecco

Vellness Salad 11,90
A vegan

Crispy Chicken Style Patties (Weizenprotein Basis) m. knusprig scharfer Cornflakes-Panier gemischter Blattsalat, Tomate, eingelegte rote Zwiebel, Bierempfehlung: Weitra hell

Unsere Themenwochen

Jänner	Veganuary	Juli	Viva México
Februar	Almrausch	August	Griechische Wochen
März St.	Patrick's Month	September	Griechische Wochen / Oktoberfest
April	Wiener Festwochen	Oktober	Oktoberfest
Mai	Scharfe Wochen	November	Gansl / Asia Fusion
Juni	Bella Ciao	Dezember	Asia Fusion

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 19,40
A C E G L M

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

Pure Burger 14,90
A

100% Rindfleisch (200g), doppelt Speck, Tomate, rote Zwiebel, Salat
Bierempfehlung: Zwettler Saphir

Nevada Burger 15,40
A C E G L M

100% Rindfleisch (200g), doppelt Speck, Tomate, rote Zwiebel, Salat, hausgem.
Cocktail-, Knoblauch- & Grillsauce. Bierempfehlung: Schremser Premium

Cheese Burger 16,40
A C E G L M

100% Rindfleisch (200g), doppelt Cheddar, doppelt Speck, Tomate, rote Zwiebel, Salat, hausgem. Cocktail-, Knoblauch- & Grillsauce. Bierempfehlung: Pale Ale Leitung Nr. 6

Eggstasy Burger 19,40
A C E G L M

100% Rindfleisch (200g), Spiegelei, gekochtes Wachtelei, Trüffelmayo, doppelt Cheddar, doppelt Speck, Tomate, rote Zwiebel, Salat, hausgem. Cocktail-, Knoblauch- & Grillsauce Bierempfehlung: La Chouffe		
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		
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		
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		
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		
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		
Uhudler Blue Burger	ACEGLMO	19,40
100% Rindfleisch (200g), karamellisierte rote Zwiebeln mit rotem Uhudler (Alkohol), doppelt Speck, Blauschimmelkäse, Tomate, rote Zwiebel, Salat, hausgem. Cocktail-, Knoblauch- & Grillsauce. Getränkeempfehlung: Uhudler rot		
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		
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 - scharf

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			
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			

Burger - vegan & vegetarisch

Zu veganen Burgern servieren wir die Steakhouse Fries mit Ketchup

Fünfhaus 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 Gemüselaiichen, doppelt Cheddar, Tomate, rote Zwiebel, Salat hausgem. Cocktail-, Knoblauch- & Grillsauce. Bierempfehlung: Obertrumer Original			
Tartufo Burger	ACEGLM	vegetarisch	17,90
Doppelt Gemüselaiichen, Trüffelmayo, doppelt Cheddar, Tomate, rote Zwiebel, Salat hausgem. Cocktail-, Knoblauch- & Grillsauce. Bierempfehlung: La Chouffe			
Falafel Burger	AELMN	vegan	16,90
Hausgemachtes Falafel Patty, Tomate, rote Zwiebel, Salat, kühles Hummus, hausgem. Grillsauce. Bierempfehlung: Belgian Style Leitung Nr. 8			
Mumbai Burger	AFHM	vegan	16,90
Hausgemachtes Falafel Patty, Mango - Limetten - Curry Sauce, Tomate, Zwiebel, Salat, hausgem. Grillsauce. Bierempfehlung: IPA Leitung Nr. 10			
Black Bean Burger	AELM	vegan	16,90
Hausgemachtes Bohnenpatty geräuchert, Tomate, rote Zwiebel, Salat, hausgem. Grillsauce. Bierempfehlung: Stout, Porter, Schwarzbier Leitung Nr. 9			
Acapulco Burger	AELM	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			
Spicy 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			

Pimp your Burger

Gemischter Blattsalat		vegan	4,70
Mit Wiener Marinade			
Coleslaw	C G M	vegetarisch	4,70
Krautsalat auf klassisch amerikanische Art			
Feuersalamander	C M	vegetarisch	4,30
Essiggurken mit Chipotle Mayo gefüllt, 2 Stk., sehr scharf			
BIO Spiegelei	(auf Fleischgrillplatte zubereitet)		2,90
<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	1,90
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			

Dips

Benefiz Dip		vegan	1,10
Bestellt Euch den Benefiz Dip zu Eurem Burger dazu. Er besteht zu 100 % aus Luft und Liebe. Der gesamte Betrag geht heuer an die Gruft.			
Trüffelmayo Dip	C M	vegetarisch	2,40

Mayo Vegan Dip	M	vegan	2,40
Cheesy Dip	F G	vegetarisch	2,40
Käsesauce mit geräuchertem Paprika			
Limettenmayo Dip	M	vegan	2,40
Chipotle Dip, sehr scharf	C M	vegetarisch	2,40

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: Zwettler Saphir			
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: Domrep Pils			
Linseneintopf orientalisches	E H L M O	vegan	8,70
Mit Wurzelgemüse, Rosinen & 1 Gebäck (A). Bierempfehlung: Ottakringer Spezial			
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		12,90
100% Rindfleisch (100g), Cheesy Sauce, Limettenmayo, eingelegte rote Zwiebel, Salat, Tomate, rote Zwiebel, hausgemachte Grillsauce. Bierempfehlung: Schremser Naturtrüb			
Frijoles Dog	A E L M	vegan	12,90
Hausgemachtes Bohnenpatty geräuchert (100g), Limettenmayo, Röstzwiebel, Salat, Tomate, rote Zwiebel, doppelt hausgemachte Grillsauce. Bierempfehlung: Starnberger Hell			

Snacks

Teilsames	A C F G L M N	vegetarisch	19,80
Für 2 - 3 Pers.: Cheese Nachos, Kaspress Fries & Onion Rings, Feuersalamander (1 Stk.)			
BBQ- & Sauce Trara Dip. Bierempfehlung: Acht Schätze			

Cheese Nachos	A F G N	vegetarisch	6,70
BBQ Tortilla Chips mit Cheesy Sauce Topping			
Guacamole Nachos		vegan	7,70
BBQ Tortilla Chips mit Guacamole			
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)			
Steirer Jause	C	vegan	6,90
Erbsen "Guacamole" mit gekochtem Wachtelei, gesalzenen Kürbiskernen & 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	6,80
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	A C G	vegetarisch	5,90
Hausgemacht			
Sacher Cheesecake	A C G	vegetarisch	7,90
Hausgemacht mit Marillenröster und Edelbitterschokosauce			
Apfelstrudel Cheesecake	A C G	vegetarisch	8,40
Hausgemacht mit Apfel - Zimt Mus und Strudelteig Crisp			
Schokoauflauf	A C F G L M N	vegetarisch	6,90
Hausgemachter heißer Schokoauflauf mit Orange, Edelbitterschokosauce & Schlagobers			
Peanut Butter Blondie	E H	vegan	6,40
Hausgemachtes heißes Erdnussbutterküchlein mit Schlagcreme			
Cake & Ice	E H	vegan	8,40
Peanut Butter Blondie mit Vanilleeis mit Edelbitterschokosauce & Lotus - Biscoff Crunch und Schlagcreme			
Pistachio Swirl	C F G H	vegetarisch	6,40
Hausgemachtes Milch - Pistazieneis mit Schokostückchen und 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			