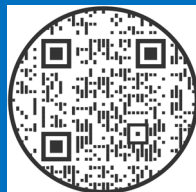


Bussi[♥]



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 & Frizzante 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 hauptsächlich 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

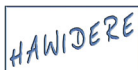
Allergeninformation gemäß Codex - Empfehlung: Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind. Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften (EU-Lebensmittelinformationsverordnung 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

Haus Spezialitäten

Crazy Sprizz o 1/8 5,90
Monatlich wechselnder Sprizz mit Fruchtespuma und Frizzante vom Fass

Rosemary's Baby o 1/4 6,40
Alkoholfreier Simiæn Sprizz (Fermentiertes Erfrischungsgetränk mit Zitronenthymian, Apfel, Holunderbeeren und Islandmoos) - Pink Grapefruitsirup - Soda - Orange - Rosmarin - Eis

Vorspeisen und Suppen

Kaspress Fries A C G M vegetarisch 7,10
Hausgemacht mit Bergkäse und Kartoffeln mit Sauce Trara Dip (Sauce n. Tartare Art)

Red Hot Chili Flowers A O M vegan 6,90
Karfiol Wings in knusprig scharfer Panier mit Chili Sauce Topping und Sauce Trara Dip (Sauce n. Tartare Art), sehr scharf

Azteken Jause M vegan 7,90
Guacamole mit Limettenmayo und Granatapfelkernen & 1 Gebäck (A)

Hummus N vegan 6,60
Hausgemacht und kühl serviert, mit Oliven, Olivenöl & 1 Gebäck (A)

Hummus Trio F M N O vegan 8,10
Hummus, Chili- & Mango-Curry Sauce, kühl serviert, mit Oliven & 1 Gebäck (A), sehr scharf

Brokkoli Cheddar Suppe G L vegetarisch 5,90

Süßkartoffelsuppe mit Kokosmilch und Erbsen L vegan 5,90

Themenwochen

Auf unserer blauen Karte bieten wir zusätzlich Burger zu folgenden Themen an:

Jänner	Veganuary
Februar	Almrausch
März	St. Patrick's Month
April	Wiener Festwochen
Mai	Best of 25 Years Hawidere
Juni	Bella Ciao
Juli	Viva México
August	Griechische Wochen
September	Griechische Wochen / Oktoberfest
Oktober	Oktoberfest
November	Gansl / Asia Fusion
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. hausgemachtem Knoblauchdip (C G M). Sehr gerne servieren wir unsere Burger auch ohne Burgerbrot (-1,30 €)

Hawidere Burger	A C E G L M	19,60
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	A	14,90
100% Rindfleisch (200g), doppelt Speck, Tomate, rote Zwiebel, Salat Bierempfehlung: Zwettler Saphir		
Nevada Burger	A C E G L M	15,60
100% Rindfleisch (200g), doppelt Speck, Tomate, rote Zwiebel, Salat, hausgem. Cocktail-, Knoblauch- & Grillsauce. Bierempfehlung: Schremser Premium		
Cheese Burger	A C E G L M	16,60
100% Rindfleisch (200g), doppelt Cheddar, doppelt Speck, Tomate, rote Zwiebel, Salat, hausgem. Cocktail-, Knoblauch- & Grillsauce. Bierempfehlung: Pale Ale Leitung Nr. 6		
Eggstasy Burger	A C E G L M	19,60
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	A C E G L M	17,60
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	A C E G L M	18,60
100% Rindfleisch (200g), Guacamole, doppelt Speck, Tomate, rote Zwiebel, Salat, hausgem. Cocktail-, Knoblauch- & Grillsauce Bierempfehlung: Pale Ale Leitung Nr. 6		
Waldviertler Burger	A C E G L M	19,60
100% Rindfleisch von Waldviertler BIO Bauern (200g), doppelt Speck, Tomate, rote Zwiebel, Salat, hausgem. Cocktail-, Knoblauch- & Grillsauce Bierempfehlung: Schremser Naturrüb		

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		
Cheesy Cheese Burger	ACEFGLM	17,60
100% Rindfleisch (200g), doppelt Speck, Cheesy Sauce, Tomate, rote Zwiebel, Salat hausgem. Cocktail-, Knoblauch- & Grillsauce. Bierempfehlung: Guinness Extra Stout		
Holy Cow Burger	ACEFGHLM	17,60
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	19,60
100% Rindfleisch (200g), karamellierte rote Zwiebeln mit rotem Uhudler (Alkohol), doppelt Speck, Blauschimmelkäse, Tomate, rote Zwiebel, Salat, hausgem. Cocktail-, Knoblauch- & Grillsauce. Getränkeempfehlung: Uhudler rot		
Cheese & Onion Burger	ACEGLM	18,60
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	20,20
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	17,60
100% Rindfleisch (200g), Chipotle Mayo, doppelt Speck, doppelt Cheddar, Tomate, rote Zwiebel, Salat, hausgem. Cocktail-, Knoblauch- & Grillsauce. Bierempfehlung: Domrep Pils		
Jalapeño Burger	ACEFGLM	18,90
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	17,60
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	A E L M	vegan	19,60
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	A C E G L M	vegetarisch	15,60
Frittierte Kohlsprossen, doppelt Cheddar, Tomate, rote Zwiebel, Salat, hausgem. Cocktail-, Knoblauch- & Grillsauce. Bierempfehlung: Weißbier Leitung Nr. 7			
Veggie Burger	A C E G L M	vegetarisch	16,10
Doppelt Gemüselaiichen, doppelt Cheddar, Tomate, rote Zwiebel, Salat hausgem. Cocktail-, Knoblauch- & Grillsauce. Bierempfehlung: Obertrumer Original			
Tartufo Burger	A C E G L M	vegetarisch	18,10
Doppelt Gemüselaiichen, Trüffelmayo, doppelt Cheddar, Tomate, rote Zwiebel, Salat hausgem. Cocktail-, Knoblauch- & Grillsauce. Bierempfehlung: La Chouffe			
Falafel Burger	A E L M N	vegan	17,10
Hausgemachtes Falafel Patty, Tomate, rote Zwiebel, Salat, kühles Hummus, hausgem. Grillsauce. Bierempfehlung: Belgian Style Leitung Nr. 8			
Mumbai Burger	A F H M	vegan	17,10
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	19,60
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

Spicy Limes Burger	A M	vegan	19,10
Crispy Chicken Style Patties (Weizenprotein Basis) m. knusprig scharfer Cornflakes-Panier, Limettenmayo, Chili Sauce, Tomate, rote Zwiebel, Salat, hausgem. Grillsauce. Bierempfehlung: Starnberger Hell			

Burger - vegan & vegetarisch & scharf

Chix on the Run Burger	A M	vegan	18,60
Crispy Chicken Style Patties (Weizenprotein Basis) m. knusprig scharfer Cornflakes-Panier, Sauce Trara (Sauce n. Tartare Art), Tomato, rote Zwiebel, Salat, hausgem. Grillsauce. Bierempfehlung: IPA Leitung Nr. 10			

Pimp your Burger

Gemischter Blattsalat		vegan	4,90
Mit Wiener Marinade			
Coleslaw	C G M	vegetarisch	4,90
Krautsalat auf klassisch amerikanische Art			
Onion Rings	A L M	vegan	5,90
Onion Rings mit hausgemachtem Grillsauce Dip			
Feuersalamander	C M	vegetarisch	4,30
Essiggurken mit Chipotle Mayo gefüllt, 2 Stk., sehr scharf			
BIO Spiegelei			3,10
(auf Fleischgrillplatte zubereitet)			
			<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	Spendenergebnis 2025: 1.200 €	vegan	1,10
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

Salate

Caulifornia Salad	AF	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	ACLM		12,60
100% Rindfleischpatty (200g), Speck, gemischter Blattsalat, Tomate, eingelegte rote Zwiebel hausgemachte Cocktailsauce. Bierempfehlung: Schremser Premium			
Protein King Salad	ACL		15,90
100% Rindfleischpatty (200g), Spiegelei, gekochtes Wachtelei, gemischter Blattsalat, Tomate, eingelegte rote Zwiebel. Bierempfehlung: Weißbier Leitung Nr. 7			
Queens Salad		vegan	12,40
Frittierte Kohlsprossen, Sauce Trara (Sauce n. Tartare Art), gemischter Blattsalat, Tomate, eingelegte rote Zwiebel. Getränkeempfehlung: Frizzante vom Fass			

Hauptspeisen

Schremser Bierfleisch	LO		15,20
Rindfleisch Eintopf mit Lauch, Wurzelgemüse julienne, Röst- & Silberzwiebeln und Schremser Doppelmalz (Alkohol) & 1 Gebäck (A). Bierempfehlung: Schremser Doppelmalz			
Bohnen mit Speck	ELO		9,20
& 1 Gebäck (A). Bierempfehlung: Schremser Naturtrüb			
Chili con Carne	EL		10,60
Rindfleisch gewürfelt & 1 Gebäck (A). scharf, Bierempfehlung: Domrep Pils			
Wiener Saftgulasch	E		13,90
Wadschinken vom Rind & 1 Gebäck (A). Bierempfehlung: Schremser Premium			
Teufelsgulasch	EO		15,00
Wie oben, mit hausgemachter Chili Sauce & 1 Gebäck (A), scharf. Bierempfehlung: Zwettler Saphir			
Jackfruit Chili	EL	vegan	11,60
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	EHLMO	vegan	9,20
Mit Wurzelgemüse, Rosinen & 1 Gebäck (A). Bierempfehlung: Wr. Spezial			
Hummus & Friends	ACEGLMN	vegan	11,60
Hausgemachte Edamame-Falafel-Knoblauch-Ecken auf kühlem Hummus mit Granatapfelkernen, Mango - Limetten - Curry Sauce und Oliven & 1 Gebäck (A). Bierempfehlung: Augustiner Edelstoff			
Kichererbsencurry	EFHLM	vegan	9,90
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		13,20
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	13,20
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	19,90
Für 2 - 3 Pers.: Cheese Nachos, Kaspress Fries & Onion Rings, Feuersalamander (1 Stk.)			
Grill- & Sauce Trara Dip (Sauce n. Tartare Art). Bierempfehlung: Acht Schätze			
Cheese Nachos	A F G N	vegetarisch	6,90
BBQ Tortilla Chips mit Cheesy Sauce Topping			
Kaspress Fries	A C G M	vegetarisch	7,10
Hausgemacht mit Bergkäse und Kartoffeln mit Sauce Trara Dip (Sauce n. Tartare Art)			
Guacamole Nachos		vegan	7,90
BBQ Tortilla Chips mit Guacamole			
Transilvania Nachos	A F G N	vegetarisch	7,50
BBQ Tortilla Chips mit Knoblauch-Petersilieöl und Cheesy Sauce Topping			
Jalapeño Nachos	A F G N	vegetarisch	7,90
BBQ Tortilla Chips mit eingelegten Jalapeñoscheiben und Cheesy Sauce Topping, sehr scharf			
Edamame Triangles	A E F H M N	vegan	6,90
Hausgemachte Edamame-Falafel-Knoblauch-Ecken mit hausgemachtem Grillsauce Dip			
Red Hot Chili Flowers	A O M	vegan	6,90
Karfiol Wings in knusprig scharfer Panier mit Chili Sauce Topping und Sauce Trara Dip (Sauce n. 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			
Azteken Jause	M	vegan	7,90
Guacamole mit Limettenmayo und Granatapfeln & 1 Gebäck (A)			
Pringles Original od. Sour Cream, 40g ^A		vegetarisch	3,50
Fladenbrot Lepinja	A	vegan	2,30

Steakhouse Fries

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

Steakhouse Fries		Option V+	5,10
------------------	--	-----------	------

Truffle Fries	C M	vegetarisch	7,00
---------------	-----	-------------	------

Steakhouse Fries mit Trüffelmayo Topping

Garlic Fries		Option V+	6,50
--------------	--	-----------	------

Steakhouse Fries mit Knoblauch-Petersilieöl Topping

Chipotle Fries	C M	vegetarisch	7,00
----------------	-----	-------------	------

Steakhouse Fries mit Chipotle Mayo Topping, sehr scharf

Cheesy Fries	F G	vegetarisch	7,00
--------------	-----	-------------	------

Steakhouse Fries mit Cheesy Sauce Topping

Rudolfscrime Fries	F G	vegetarisch	7,60
--------------------	-----	-------------	------

Steakhouse Fries mit eingelegten Jalapeñoscheiben und Cheesy Sauce Topping, sehr scharf

Nachspeisen

Mehr Nachspeisen findest Du auf der blauen Monatskarte

New York Style Cheesecake	A C G	vegetarisch	5,90
---------------------------	-------	-------------	------

Hausgemacht

Sacher Cheesecake	A C G	vegetarisch	8,40
-------------------	-------	-------------	------

Hausgemacht mit Marillenröster und Edelbitterschokosauce

Apfelstrudel Cheesecake	A C G	vegetarisch	8,40
-------------------------	-------	-------------	------

Hausgemacht mit Apfel - Zimt Mus und Strudelteig Crisp

Tichy Eismarillenknödel	C E G H	vegetarisch	6,40
-------------------------	---------	-------------	------

Das Original aus Favoriten, ein Stück mit Schlagobers

Bananarama	A C F G	vegetarisch	7,40
------------	---------	-------------	------

Vanilleeis, Schlagobers, Bananensirup, Lotus Biscoff Crunch und Schokosauce

Schokoauflauf	A C F G L M N	vegetarisch	7,40
---------------	---------------	-------------	------

Hausgemachter heißer Schokoauflauf mit Orange, Edelbitterschokosauce & Schlagobers

Peanut Butter Blondie	E H	vegan	6,60
-----------------------	-----	-------	------

Hausgemachtes heißes Erdnussbutterküchlein mit Schlagcreme

Cake & Ice	E H	vegan	8,40
------------	-----	-------	------

Peanut Butter Blondie mit Vanilleeis mit Edelbitterschokosauce & Lotus - Biscoff Crunch und Schlagcreme

Affogato	F	vegan	4,90
----------	---	-------	------

Kl. Espresso mit Vanilleeis

Kaffee, Tee & Heißgetränke auf Wunsch mit Haferdrink A

Kleiner Espresso / Brauner	G	2,90 / 3,10
Großer Espresso / Brauner	G	4,60 / 4,80
Verlängerter Espresso / Brauner	G	3,60 / 3,80
Wiener Melange / Cappuccino	G	4,20
Sonnenator BIO Tee, Schwarz, Früchte, Kräuter, Grün		4,00
Hot Ginger		4,00
Heiße Ingwer Limo mit Zitrone		

Sprudel & Wein

Frizzante vom Fass		1/8	4,90
Prosecho ≠ Prosecco, Trockener Frizzante der Glera	0.5 lt. Karaffe		16,90
Traube aus der Prosecco Region. Darf jedoch nur Prosecco	1 lt. Karaffe		29,90
genannt werden, wenn er in Glasflaschen abgefüllt wird, deshalb Prosecho			
Aperol Sprizz mit Frizzante vom Fass		1/4	6,90
Sissi Sprizz		1/4	6,90
Frizzante vom Fass - Holunderblütensirup - Minze - Soda - Limette			
Gspusi Sprizz		1/4	6,90
Frizzante vom Fass - Püree von weißen Pfirsichen - Soda - Zitrone			
Trutscherl		1/4	6,90
Frizzante vom Fass - Pink Grapefruitsirup - Soda - Orange			
Sundown Sprizz		1/4	6,90
Frizzante vom Fass - Granatapfelsirup - Soda - Orange			
Alpen Sprizz		1/4	6,90
Frizzante vom Fass - Sanddornlikör - Soda - Orange			
Uhudler rot oder weiß		1/8	4,30
Uhudler-Weinbau Dunst	0,75 lt. Fl.		25,80
<u>Zu jeder Flasche Uhudler servieren wir kostenlos eine Flasche Vöslauer 0,75 lt.</u>			
Uhudler G'spritzter, rot oder weiß		1/4	5,30
G'spritzter weiß oder rot		1/4	3,80
		1/2	7,10
Olympiabecher (1/8 weiß & 3/8 Soda)		1/2	5,80
Grüner Veltliner		1/8	2,80
Zweigelt		1/8	2,80

Alkoholfrei

Auf der vorletzten Seite findest Du acht alkoholfreie Biere

Coca Cola oder Coca Cola Zero	0,33 lt.	4,10
Almdudler, Frucade od. Himbeer Kracherl	0,33 lt.	4,10
Gespritzt	<u>Jugendgetränk</u> 0,5 lt.	5,30
Marillen Granatapfel Limonade	0,5 lt.	5,70
Marillennektar mit Granatapfelsirup, Soda und Orange		
Gurken Holunder Limonade	0,5 lt.	5,90
Gurkenlimonade mit Holunderblütensirup, Soda und Limette		
Holla die Waldfee		7,20
Thomas Henry Botanical Tonic - Holunderblütensirup - Minze - Soda - Eis - Limette		
Holunderblüten Limonade	0,25 lt. / 0,5 lt.	3,00 / 5,30
Holunderblütensirup mit Soda, Minze und Limette		
Granatapfel Limonade	0,25 lt. / 0,5 lt.	3,00 / 5,30
Granatapfelsirup mit Soda, Rosmarin und Orange		
Grapefruit Limonade	0,25 lt. / 0,5 lt.	3,00 / 5,30
Pink Grapefruitsirup mit Soda, Rosmarin und Orange		
Tropic Dreams Limonade	0,25 lt. / 0,5 lt.	3,00 / 5,30
Tropenfrüchte Püree mit Soda, Orange, Zitrone und Limette, <u>ohne Zuckerzusatz</u>		
Ingwer Zitronen Limonade	0,25 lt. / 0,5 lt.	3,00 / 5,30
Ingwersirup mit Soda und frischem Zitronensaft		
Apfelsaft Naturtrüb, Uraltaler	0,25 lt.	3,90
Gespritzt	0,25 lt. / 0,5 lt.	2,90 / 5,40
Orangensaft 100%	0,25 lt.	3,90
Gespritzt	0,25 lt. / 0,5 lt.	2,90 / 5,40
Fruchtnektare, Uraltaler		
Mango-Maracuja, Marille oder Zwetschke-Limette	0,25 lt.	4,00
Gespritzt	0,5 lt.	5,50
Balis Tiki Ananas Minze	0,33 lt.	4,90
Cucumis Gurke-Basilikum	0,33 lt.	4,90
Makava	0,33 lt.	4,70
Eistee Pfirsich oder Zitrone, Richard's Sun	0,33 lt.	4,70
Eistee Wassermelone - Ananas, Richard's Sun	0,33 lt.	4,70
Vöslauer, prickelnd oder still	0,33 lt. / 0,75 lt.	3,90 / 7,20
Sodawasser	0,25 lt.	2,00
Soda Zitron mit frischem Zitronensaft	0,25 lt. / 0,5 lt.	2,80 / 4,90

Mocktails

Iceland Moss	o	1/4	6,40
--------------	---	-----	------

Alkoholfreier Simiæn Sprizz (Fermentiertes Erfrischungsgetränk mit Zitronenthymian, Apfel, Holunderbeeren und Islandmoos) - Holunderblütensirup - Soda - Limette - Minze - Eis

Rosemary's Baby	o	1/4	6,40
-----------------	---	-----	------

Alkoholfreier Simiæn Sprizz (Fermentiertes Erfrischungsgetränk mit Zitronenthymian, Apfel, Holunderbeeren und Islandmoos) - Pink Grapefruitsirup - Soda - Orange - Rosmarin - Eis

Amalfi Sprizz	o	1/4	7,20
---------------	---	-----	------

Alkoholfreier Aperol Sprizz (Undone Aperitivo)

Moonrise Sprizz	o	1/4	7,20
-----------------	---	-----	------

Alkoholfreier Frizzante - Granatapfelsirup - Soda - Orange

VirGin Tonic			11,90
--------------	--	--	-------

4cl Gordon's 0,0 Gin - Thomas Henry Botanical Tonic - Eis - Limette
Wird mit Haribos, grünem und rosa Pfeffer serviert

Pink Pony	o		11,90
-----------	---	--	-------

4cl Gordon's 0,0 Gin - Alkoholfreier Simiæn Sprizz (Fermentiertes Erfrischungsgetränk mit Zitronenthymian, Apfel Holunderbeeren und Islandmoos) - Rosmarin - Eis. Wird mit Haribos, grünem und rosa Pfeffer serviert

Driver's Mule			9,90
---------------	--	--	------

4cl Gordon's 0,0 Gin - Zitronensaft - Eis - Ginger Beer

Virgin Sunrise			7,20
----------------	--	--	------

Orangensaft 100% - Granatapfelsirup - Soda - Eis - Orange

Frizzante alkoholfrei

Famiglia Zonin Zero, IT	o	1/8	5,10
-------------------------	---	-----	------

Bitter Limonaden

Schweppes Indian Tonic, Wild Berry od. Ginger Beer	0,2 lt.		3,90
--	---------	--	------

Kinley Tonic Water	0,25 lt.		3,90
--------------------	----------	--	------

Thomas Henry Botanical	0,2 lt.		3,90
------------------------	---------	--	------

Brände, Schnäpse und Liköre

	A		
Marillenschnaps	2cl		3,70
Leitner's Bester, St. Michael-Urtal			
Alte Marille	2cl		5,90
Acht Jahre im Eichenholzfass gereift, Gölles, Riegersburg			
Alte Zwetschke	2cl		5,40
Acht Jahre im Eichenholzfass gereift, Gölles, Riegersburg			
Grappa Tradizione	2cl		4,50
Nonino, IT			
Grete's Nuss Schnaps	H 2cl		3,90
Krammer, Gaas			
Johannisbeerschnaps	2cl		3,70
Leitner's Bester, St. Michael-Urtal			
Kriecherl	2cl		5,40
Gölles, Riegersburg			
Lercherlschas	<u>5 + 1 Gratis bei en bloc Bestellung</u> 2cl		3,60
Weder Lerche noch Lärche, sondern Zirbenschnaps, Horvath's Spezereyen, Deutsch Wagram			
Muskateller Tresterbrand	2cl		5,40
Gölles, Riegersburg			
Saubirne	2cl		5,40
Gölles, Riegersburg			
Speierling	2cl		4,50
TGF, Bildein			
Uhudler Traubenbrand	2cl		4,50
Muik, Langzeil			
Williamsschnaps	2cl		3,70
Birne, Leitner's Bester, St. Michael-Urtal			
Zwetschkenschnaps	2cl		3,70
Leitner's Bester, St. Michael-Urtal			

Liköre

	A		
Berliner Luft	<u>5 + 1 Gratis bei en bloc Bestellung</u> 2cl		3,30
Fireball Cinnamon Whisky Liqueur, scharf	2cl		3,70
Heidelbeerlikör Urtaler, St. Michael-Urtal	H 2cl		3,70
Xuxu Erdbeerlikör	2cl		3,70

Shots & More: 5 + 1 Gratis ^A

Bei en bloc Bestellung pro Sorte



Averna Sour	2cl	3,60
Rüscherl		4,10

2cl Asbach Original - Coca Cola

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

Mutzenbacherin		4,10
----------------	--	------

2cl Stolichnaya - Soda - Zitronensaft - Eis - Zitrone

Margaritas



Mit dem Salzrand Deiner Wahl:

Original mexikanisches Chili Limettensalz - Bad Ischler - Hickory Rauchsalz

Classic Margarita		10,90
-------------------	--	-------

José Cuervo Especial Tequila Silver - Triple Sec - Limettensaft

Peach Margarita		11,90
-----------------	--	-------

Püree von weißen Pfirsichen - 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
------------------	-----	------

Longdrinks & Cocktails

A

Mutzenbacherin	<u>5 + 1 Gratis bei en bloc Bestellung</u>	4,10
2cl Stolichnaya - Soda - Zitronensaft - Eis - Zitrone		
Rüscherl	<u>5 + 1 Gratis bei en bloc Bestellung</u>	4,10
2cl Asbach Original - Coca Cola		
Zuckergoschal		4,70
2cl Stolichnaya - Granatapfelsirup - Soda - Zitronensaft - Eis - Zitrone		
Wiener Blut	<u>5 + 1 Gratis bei en bloc Bestellung</u> 2cl	3,30
Bloody Mary Shot: Stolichnaya - Tomatensaft - Tabasco - Worcestershire Sauce, sehr scharf		
Wiener Strizzi		4,70
2cl Avera - Almdudler - Zitronensaft - Eis - Zitrone		
Donauinsel Eistee		9,90
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 - Orangensaft 100% - Soda - Eis - Orange		
Ansa Menü		11,90
The Wiener takes it all:		
1 Wiener Spezial 0,33lt. + 1 Wiener Strizzi + 1 Wiener Blut		
Jacky Cola		5,70
2cl Jack Daniels - Coca Cola - Eis		
Cola Rum		4,70
2cl Stroh Rum - Coca Cola - Eis		
Campari Orange od. Vodka Orange		5,70
2cl Campari od. 2cl Stolichnaya - Orangensaft 100% - Eis - Orange		
Campari Soda		4,70
2cl Campari - Soda - Eis - Orange		
Paloma		4,90
2cl José Cuervo Especial Tequila Silver - Pink Grapefruit Sirup - Zitronensaft		
Soda - Eis - Orange - Original mexikanisches Chili Limettensalz		
Smoky Oaxaca		5,90
2cl San Cosme Mezcal - Pink Grapefruit Sirup - Soda - Eis - Orange - Hickory Rauchsatz		



44 Gin Tonic ^A

Wähle Deinen Lieblings Gin und ein Tonic Deiner Wahl
Auf Eis mit Limette und Haribos, grünem und rosa Pfeffer

4cl Gin + 1 Fl. Tonic

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
Gordon's 0,0	<u>alkoholfrei</u> Wacholder, Citrus, SCO

<u>Gin Gin Gin</u>	11,90
4cl Broker's London Dry Gin - Schweppes Ginger Beer	

<u>VirGin Tonic</u>	<u>alkoholfrei</u>	11,90
4cl Gordon's 0,0 Gin - Thomas Henry Botanical Tonic		

<u>Pink Pony</u>	<u>alkoholfrei</u>	11,90
4cl Gordon's 0,0 Gin - Alkoholfreier Simiæn Sprizz (Fermentiertes Erfrischungsgetränk mit Zitronenthymian, Apfel Holunderbeeren und Islandmoos) - Rosmarin - Eis		

<u>Tonic & Filler</u>	
Schweppes Indian Tonic Water od. Wild Berry	0,2 lt.
Kinley Tonic Water	0,25 lt.
Thomas Henry Botanical	0,2 lt.

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		
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		
Diplomatico Reserva	2cl	4,90
Holzfassgereift, Acarigua, Venezuela, Kaffee, Zimt & Karamell, am Gaumen cremig schokoladig		
Ron Zacapa Centenario 23	2cl	5,90
Holzfassgereift, Mixco, Guatemala, Fruchtnoten nach Marillen und Bananen, am Gaumen Datteln, Kirschen und Vanille		

Whisky - Whiskey

Single Malts

	A	
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
-----------------	-----	------

Vodka

	A	
Stolichnaya	2cl	3,70

We ♥ Mules

Mules werden mit Stolichnaya & Schweppes Ginger Beer zubereitet

9,90



Stoli Mule

4cl Stolichnaya - Zitronensaft - Eis - Ginger Beer

Pfirsich Mule

Püree von weißen Pfirsichen - 4cl Stolichnaya - Zitronensaft - Eis - Ginger Beer

Fancy Pineapple Mule

2cl Stiggins' Fancy Pineapple Rum - 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 - Orangensaft 100% - Zitronensaft - Eis - Ginger Beer

Karawanken Mule

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

Driver's Mule

alkoholfrei

4cl Gordon's 0,0 Gin - Zitronensaft - Eis - Ginger Beer

Cognac & Weinbrand

	A	
Remy Martin V.S.O.P.	2cl	4,90
Asbach Original	2cl	3,70

Bitters

	A	
Averna Sour	<u>5 + 1 Gratis bei en bloc Bestellung</u>	2cl
Underberg		2cl
Becherovka		2cl

Geschenke

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

Das perfekte Geschenk für Bier- und Burgerliebhaber



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



Happy Hour

16 - 18 Uhr

Fragt unser Team nach dem aktuellen Angebot

Bier

A

Fassbiere

siehe gelbe Karte & Bildschirme

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

Spaghett

1/4 5,20

Aperol - Schremser Premium - Eis - Soda - Orange

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 die Gruft

Wiener Spezial, Ottakringer, AT, alc. 5,5%. Florale Hopfennoten 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

Sternberger Hell 0,5 lt. 5,50

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

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

Pils

Hopfenbetonte helle klare untergärige Biere, ausgeprägt herb und erfrischend.

Saphir Pils 0,33 lt. 5,50

Pils, Zwettler, AT, alc. 5,3%. Trockenenes, knackiges Pils mit frischem Hopfenbouquet, erfrischend und herb

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		

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		

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		

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.	6,20
Weizenstarkbier, Schneider, DE, alc. 8,2%. Klassische Weißbierkomponenten mit Aromen von Ananas und anderen tropischen Früchten		

Lambic & Geuze

Geuzen sind ein Verschnitt von Lambics (spontan vergorene Biere) verschiedener Jahrgänge.

Fruchtlambics werden mit Früchten vergoren. Diese Biere gewinnen durch eine lange Lagerung an Aroma und Geschmack.

Kriek Mariage Parfait	0,375 lt.	13,80
Fruchtlambic, Boon, BE, alc. 8,0%. In Eichenfässern gelagert, in der Flasche nachvergoren, herrlich erfrischende Säure der Kirschen		
Boon Oude Geuze	0,375 lt.	10,80
Geuze, Boon, BE, alc. 7,0. Vorzeigebier der spontanvergorenen Lambics. Zitronenzeste und pfeffrige Nuancen		

Bierraritäten und -spezialitäten

Ab Jahrgang 2012

Schau in unseren Raritäten- und Spezialitätenkühlschrank an der Bar.

Gerne bringen wir Dir eine Karte mit Beschreibung und Kostnotiz.

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

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

Vom Fass:

Budvar 0,0%

siehe gelbe Karte

Alkoholfreies Lager, Budějovický Budvar, CZ, alc. 0,0%. Würziges Zitrusaroma, dezent bitter

Flaschen:

Null Komma Josef	0,5 lt.	5,50
Alkoholfreies Lager, Ottakringer, AT, alc. 0,5%. Honig und Wiesenblumenaromen, dezent spritzig		
Schneider Helles alkoholfrei	0,5 lt.	5,50
Alkoholfreies Helles, Schneider, DE, alc. 0,5%. Dezente Getreidenoten mit feiner Malzsüße und sanfter Hopfenbittere		
Traunsteiner Helles Alkoholfrei	0,5 lt.	5,70
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.	6,90
Alkoholfreies IPA, Jopen, NL, alc. 0,3%. Fruchtige Aromen von Maracuja, am Gaumen spritzig erfrischend mit Malz- und Bitternoten		
Rampensau	0,33 lt.	5,90
Alkoholfreies IPA, Brew Age, AT, alc. 0,5%. Fruchtige Aromen von Maracuja, am Gaumen spritzig erfrischend mit Malz- und Bitternoten		
König Ludwig Weissbier alkoholfrei	0,5 lt.	5,80
Alkoholfreies Weissbier, König Ludwig, DE, alc. < 0,5%. Bierstilgemäß hefig und fruchtig nach Banane und Nelke		

Der Eistee für echte Wiener



Donauinsel Eistee

2cl Stroh Rum - 2cl Stolichnaya - Coca Cola - Zitronensaft - Eis
Zitrone - Kaugummizigarette
9,90

WLAN: Hawidere_Guest

PASSWORT: domreppils