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

HAWIDERE …eines der letzten Wohnzimmer Wiens

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 Senfsauce (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 ACEGLM 15,60
100% Rindfleisch (200g), doppelt Speck, Tomate, rote Zwiebel, Salat, hausgem. Cocktail-, Knoblauch- & Grillsauce. Bierempfehlung: Schremser Premium

Cheese Burger ACEGLM 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 ACEGLM 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 ACEGLM 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 ACEGLM 18,60
100% Rindfleisch (200g), Guacamole, doppelt Speck, Tomate, rote Zwiebel, Salat, hausgem. Cocktail-, Knoblauch- & Grillsauce
Bierempfehlung: Pale Ale Leitung Nr. 6

Waldviertler Burger ACEGLM 19,60
100% Rindfleisch von Waldviertler BIO Bauern (200g), doppelt Speck, Tomate, rote Zwiebel, Salat, hausgem. Cocktail-, Knoblauch- & Grillsauce
Bierempfehlung: Schremser Naturtrüb

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 A C E F G H L M 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 A C E G L M O 19,60

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 A C E G L M 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 A C E G L M O 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 A C E F G L M 17,60

100% Rindfleisch (200g), Chipotle Mayo, doppelt Speck, doppelt Cheddar, Tomate, rote Zwiebel, Salat, hausgem. Cocktail-, Knoblauch- & Grillsauce. Bierempfehlung: Domrep Pils

Jalapeño Burger A C E F G L M 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 A C E G L M O 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 Gemüselaibchen, 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 Gemüselaibchen, 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), Tomate, 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 (auf Fleischgrillplatte zubereitet)			3,10

Aufpreis zu Standard Fries

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			
Rudolfscrime 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	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		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

Rindfleischeintopf mit Lauch, Wurzelgemüsejulienne, 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 orientalisch 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 ADGM 13,20

100% Rindfleisch (100g), Cheesy Sauce, Limettenmayo, eingelegte rote Zwiebel, Salat, Tomate, rote Zwiebel, hausgemachte Grillsauce. Bierempfehlung: Schremser Naturtrüb

Frijoles Dog AELM 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 Granatapfelkernen & 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