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 - 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

			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 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

Queens Salad vegan 12,40

Frittierte Kohlsprossen, Sauce Trara (Sauce n. Tartare Art), gemischter Blattsalat, Tomate, eingelegte rote Zwiebel. Getränkeempfehlung: Frizzante vom Fass

Hauptspeisen

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

Frijoles Dog AELM vegan 13,20

Hausgemachtes Bohnenpatty geräuchert (100g), Limettenmayo, Röstzwiebel, Salat, Tomate, rote Zwiebel, doppelt hausgemachte Grillsauce. Bierempfehlung: Starnberger Hell

Snacks

Teilsames ACFGLMN 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 AFGN vegetarisch 6,90

BBQ Tortilla Chips mit Cheesy Sauce Topping

Kaspress Fries ACGM 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 AFGN 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