



Monatskarte Veganuary



Burger des Monats

Trari Trara Burger V+

Spinat-Kohl-Hafer Patties, Sauce Trara (vegane Sauce nach Tartare Art), Tomate, Zwiebel, Salat, hausgemachte Grillsauce, A M
am besten mit Guinness Extra Stout
18,90

Balkan Vegan Burger V+

Paprika-Karfiol-Mais Patties, Ajvar, Tomate, Zwiebel, Salat, hausgemachte Grillsauce, A M
am besten mit Weizenbier Leitung Nr. 7
18,90

Chickpea Burger V+ scharf

Hausgemachtes Falafel Patty, Chakalaka Mayo, Tomate, rote Zwiebel, Salat, hausgemachte Grillsauce, A E F L M N
am besten mit Pale Ale Leitung Nr. 6
16,90

Burger Dog

Burger meets Hot Dog

Patty in Hot Dog Brötchen auf BBQ Tortilla Chips serviert

Vegan Dog

No Chicken Nuggets (3 St.), Mango - Limetten - Curry Sauce, Limetten Mayo, Tomate, rote Zwiebel, Salat, hausgemachte Grillsauce, A F M
am besten mit Hausbier Domrep Pils
12,40

Horseradish Burger V+ scharf

Crispy Chicken Style Patties auf Weizenprotein Basis mit knusprig scharfer Cornflakes-Panier, Krensaucen, Tomate, Zwiebel, Salat, hausgemachte Grillsauce, A F M O
am besten mit IPA Leitung Nr. 10
17,90

Big Fat Vegan Burger V+

Paprika-Karfiol-Mais Patty, Crispy Chicken Style Patty auf Weizenprotein Basis mit knusprig scharfer Cornflakes-Panier, Onion Rings, Ajvar, Tomate, Zwiebel, Salat, hausgemachte Grillsauce, A M O
am besten mit Belgian Style Leitung Nr. 8
20,40

Eine weitere Auswahl an veganen
Gerichten findet Ihr weiter unten

Dessert & Schnaps

Peanut Butter Blondie V+

hausgemachtes heißes Erdnussbutterküchlein, glutenfrei, E H
5,90

Charly Brown V+

hausgemachtes heißes Erdnussbutterküchlein, glutenfrei, mit Biscoff Karamellsauce Topping, E F H
6,90

Affogato V+

Espresso mit Vanilleeis, F
4,90

Veganuary



Veganuary ist eine gemeinnützige Organisation und Kampagne, die Menschen weltweit dazu ermutigt, sich im Januar und darüber hinaus vegan zu ernähren. Während der Kampagne 2022 haben sich über 620.000 Menschen für Veganuary angemeldet, um eine rein pflanzliche Ernährung auszuprobieren. Und in unseren wichtigsten Kampagnenländern wurden mehr als 1.540 neue vegane Produkte und Menüs auf den Markt gebracht.

Seitdem wir im Januar 2014 unsere Kampagne gestartet haben, ist die Zahl der Teilnehmenden von Jahr zu Jahr enorm gestiegen. Menschen aus der ganzen Welt nehmen mittlerweile an Veganuary teil und erhalten von uns 31 Tage lang Tipps und Hilfestellungen, um ihr Veganuary-Erlebnis so erfolgreich und spannend wie möglich zu gestalten.

Viele Menschen steigen für einen Monat auf eine rein pflanzliche Ernährung um, weil sie wissen möchten, ob sich ihre Gesundheit dadurch verbessert. Jahrzehntelange Forschung stellt eine Verbindung zwischen unserer Ernährung und einer ganzen Reihe von Gesundheitsproblemen fest und legt nahe, dass vegan lebende Menschen seltener an Herzkrankheiten, Typ-2-Diabetes und einigen Krebsarten leiden.

Spaß soll es machen! Veganuary ist es ein großes Anliegen, dass die Teilnahme als positives, aufregendes und erhellendes Erlebnis erlebt wird. Die Zahlen sprechen für uns: 98% der Teilnehmenden, die auf unsere Umfrage antworteten, gaben an, dass sie die Teilnahme an Veganuary weiterempfehlen würden.

Quelle: Veganuary.com

nächste blaue Karte

Thema

Almrausch

Unsere Burger werden medium well gegrillt. Das Burgerbrot wird im Steinofen auf Fladenart gebacken

V+: vegane Speisen enthalten keinerlei tierische Produkte

V: vegetarische Speisen können Milchprodukte bzw. Ei enthalten und entsprechen somit den Anforderungen eines Ovo-Lacto-Vegetariers

Preise sind in Euro angegeben, incl. Steuern & Abgaben. Druckfehler vorbehalten. Allergeninformation in unserer Speisekarte am Tisch



...eines der letzten Wohnzimmer Wiens

Ehrliche Burger & Bier aus Leidenschaft

Seit 2001 wird im Hawidere, einem der letzten Wohnzimmer Wiens, das Hauptaugenmerk auf Bier gerichtet. Wir zapfen 14 Biere vom Fass, sowie je einen Cider & Frizzante.

Seit fast 20 Jahren servieren wir Burger. Wir stehen selbst sehr auf Bier & Burger. Deshalb sind uns Qualität und Frische ein zentrales Anliegen.

Unser Rindfleisch beziehen wir zu 100% aus österreichischer Landwirtschaft, hauptsächlich aus der Steiermark. Das Hühnerfleisch stammt von "Steirerhuhn BIO" und das BIO Rindfleisch aus dem Waldviertel.

Wir verwenden nur BIO Milch und BIO Eier aus Freilandhaltung. Der Kaffee kommt von EZA, ist BIO und Fair Trade. Unsere Sonnentor Tees stammen aus kontrolliert biologischem Anbau.

Die Erdäpfel für unsere Steak Fries kommen aus dem Weinviertel und werden doppelt frittiert. Salat, Tomaten und Gemüse kommen frisch vom Markt.

Die Dips machen wir vorwiegend selbst. Das Burgerbrot wird im Steinofen auf Fladenart gebacken und täglich frisch geliefert.

Zu guten Burgern gehört auch das passende Getränk. Als Bierliebhaber denken wir da zuerst an Bier. Deshalb hat unsere Dipl. Biersommelière Dominique viel getestet und verkostet, um zu jeder Speise das passende Bier zu empfehlen.

V+: unsere veganen Speisen enthalten keinerlei tierische Produkte

V: unsere 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.



...eines der letzten Wohnzimmer Wiens

täglich 16 - 24 Uhr geöffnet - Küche bis 22 Uhr

Dezember: Freitag und Samstag bis 2 Uhr geöffnet

Wir akzeptieren gerne Bargeld, Bankomatkarte, sowie VISA und Master Card

Preise in Euro, inkl. aller Abgaben und Steuern. Druckfehler vorbehalten

Nachos

Westkap Nachos	A F G N	V+	7,60
BBQ Tortilla Chips mit Chakalaka Mayo und Chili Topping, sehr scharf			
Guacamole Nachos		V+	7,60
BBQ Tortilla Chips mit Guacamole			
Oriental Nachos	A F H L M N	V+	7,60
BBQ Tortilla Chips mit Hummus und Mango - Limetten - Curry Sauce Topping			

Snacks & Vorspeisen

Hummus	N	V+	5,70
Hausgemacht und kühl serviert, mit Oliven, Olivenöl & 1 Gebäck ^(A)			
Onion Rings	A L M	V+	5,90
Onion Rings mit hausgemachtem Grillsauce Dip			
Rings of Fire	A L M	V+	6,90
Onion Rings mit Chili Sauce Topping und hausgemachtem Grillsauce Dip, sehr scharf			
Red Hot Chili Flowers	A O M	V+	6,20
Karfiol Wings in knusprig scharfer Panier mit Chili Sauce Topping und Sauce Trara Dip (Sauce nach Tartare Art), sehr scharf			
No Chicken Nuggets	A F	V+	5,90
6 Stück Nuggets auf Sojabasis nach Chicken Nuggets Art mit Süß - Sauer Sauce Dip			
Edamame Triangles	A E F H M N	V+	6,20
Hausgemachte Edamame - Falafel - Knoblauch - Ecken mit hausgemachtem Grillsauce Dip			
Mango Hummus	F H L M N	V+	7,20
Hausgem. Hummus mit Mango - Limetten - Curry Sauce, kühl serviert mit Oliven & 1 Gebäck ^(A)			
Hummus rot	N O	V+	6,70
Hausgem. Hummus mit Chili Sauce, kühl serviert, mit Oliven & 1 Gebäck ^(A) , sehr scharf			
Hummus Trio	F M N O	V+	7,20
Hausgem. Hummus, klassisch, rot & Mango, kühl serviert, mit Oliven & 1 Gebäck ^(A) , sehr scharf			

Suppen

Süßkartoffelsuppe	L	V+	5,90
mit Kokosmilch und Erbsen			

Steak Fries (doppelt frittiert)

Fries servieren wir mit Ketchup und Knoblauchdip ^(C G M) , mit Option V+ vegan ohne Knoblauchdip			
Steak Fries		Option V+	4,50
Ostkap Fries	M	Option V+	6,30

Steak Fries mit Chakalaka Mayo Topping, sehr scharf		
Garlic Fries	Option V+	5,80
Steak Fries mit Knoblauch-Petersilieöl Topping		

Burger Dogs

Eine Kombi aus Burger und Hot Dog. Patties in Hot Dog Brötchen auf BBQ Tortilla Chips serviert

Frijoles Dog	A E L M	V+	11,90
hausgem. Bohnenpatty geräuchert (100g), Limetten Mayo, Röstzwiebel, Salat, Tomate, rote Zwiebel, doppelt hausgemachte Grillsauce, Bierempfehlung: Ostarrichi Pils			

Burger

Zu veganen Burgern servieren wir die Steak Fries (doppelt frittiert) mit Ketchup

Fünfhaus Burger	A E L M	V+	18,90
Die vegane Version unseres Hawidere Burgers. Hausgemachtes Bohnenpatty geräuchert, doppelt veganer „Cheddar Style Käse“, Röstzwiebel, Domrep Chili Senfsauce (Alkohol), Tomate, rote Zwiebel, Salat, hausgemachte Grillsauce, Bierempfehlung: Domrep Pils			
Black Bean Burger	A E L M	V+	16,40
Hausgemachtes Bohnenpatty geräuchert, Tomate, rote Zwiebel, Salat, hausgemachte Grillsauce, Bierempfehlung: Schremser Doppelmalz			
Mumbai Burger	A F H M	V+	16,40
Hausgemachtes Falafel Patty, Mango - Limetten - Curry Sauce, Tomate, Zwiebel, Salat, hausgemachte Grillsauce, Bierempfehlung: Domrep Pils			
Falafel Burger	A E L M N	V+	16,40
Hausgemachtes Falafel Patty, Tomate, rote Zwiebel, Salat, kühles Hummus, hausgemachte Grillsauce, Bierempfehlung: Hadmar Bio			
Hickory Onion Burger	A E F H L M	V+	18,90
Hausgemachtes Bohnenpatty geräuchert, Onion Rings, Sauce Trara (Sauce n. Tartare Art), Tomate, rote Zwiebel, Salat, hausgemachte Grillsauce, Bierempfehlung: Schremser Doppelmalz			
Acapulco Burger	A E L M	V+	19,90
Hausgemachtes Bohnenpatty geräuchert, Guacamole, Tomate, rote Zwiebel, Salat, hausgemachte Grillsauce, Bierempfehlung: Pale Ale Leitung Nr. 6			

Burger - vegan (V+) & vegetarisch (V) & scharf

Chakalaka Burger	A E F L M	V+	17,90
Hausgemachtes Bohnenpatty geräuchert, Chakalaka Mayo, Tomate, rote Zwiebel, Salat, hausgemachte Grillsauce, Bierempfehlung: Schneider Hopfenweisse			
Chi Chi Burger	A M	V+	17,90
Crispy Chicken Style Patties (Weizenprotein Basis) m. knusprig scharfer Cornflakes-Panier, Süß-Sauer Sauce, Tomate, rote Zwiebel, Salat, hausgemachte Grillsauce, Bierempfehlung: Weitra hell			

Chix on the Run Burger	AM	V+	17,90
Crispy Chicken Style Patties (Weizenprotein Basis) m. knusprig scharfer Cornflakes-Panier, Sauce Trara (Sauce n. Tartare Art), Tomate, rote Zwiebel, Salat, hausgemachte Grillsauce			
Bierempfehlung: IPA Leitung Nr. 10			

Side Salads

Gemischter Blattsalat	E	V+	4,30
in Wiener Essig Öl Marinade			

Salate

Flower Power Salad	A	V+	11,70
Karfiol Wings in knusprig scharfer Panier, gemischter Blattsalat, Tomate, eingelegte rote Zwiebel, scharf, Bierempfehlung: Ostarrichi Pils			
Los Bollos Salat	AFHM	V+	14,90
No Chicken Nuggets, Guacamole, gemischter Blattsalat, Tomate, eingelegte rote Zwiebel, Granatapfelkerne, Mango - Limetten - Curry Sauce, Bierempfehlung: IPA Leitung Nr. 10			
Vellness Salad	AE	V+	11,70
Crispy Chicken Style Patties (Weizenprotein Basis) m. knusprig scharfer Cornflakes-Panier gemischter Blattsalat, Tomate, eingelegte rote Zwiebel, Bierempfehlung: Weitra hell			

Hauptspeisen - vegan (V+) & vegetarisch (V) & scharf

Rauchbohnen	AEL	V+	7,90
Schwarze Bohnen m. Hickory Raucharoma & 1 Gebäck (A), Bierempfehlung: Guinness Extra Stout			
Linseneintopf orientalisches	EHLMO	V+	8,50
mit Wurzelgemüse, Rosinen & 1 Gebäck (A), Bierempfehlung: Andechser Dunkel			
Kichererbsencurry	AEFHLM	V+	8,90
mit Paprika, Lauch, Tomaten & 1 Gebäck (A), scharf, Bierempfehlung: Obertrumer Original			
Jackfruit Chili	EL	V+	10,90
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			
Hummus & Friends	ACEGLMN	V+	10,90
Hausgemachte Edamame-Falafel-Knoblauch-Ecken auf kühlem Hummus mit Granatapfelkernen, Mango - Limetten - Curry Sauce und Oliven & 1 Gebäck (A), Bierempfehlung: Weitra Hell			

Nachspeisen

Peanut Butter Blondie	EH	V+	5,90
hausgemachtes heißes Erdnussbutterküchlein mit Schlagcreme, glutenfrei, vegan			
Affogato	F	V+	4,90
Kl. Espresso mit Vanilleeis, vegan			