

alkoholfrei

Viva con Agua Mineralwasser 0,33l	2,90 Euro
Soda 0,25l	1,50 Euro
Soda Zitron 0,25l	1,80 Euro
Tirola Kola Tirola Kola leicht 0,33l	3,20 Euro
Soda Himbeer 0,25l*	
Soda Holunder 0,25l*	1,60 Euro
Mohrsederl Bio Säfte:	
Apfelsaft 0,25l	3,20 Euro
Birnensaft 0,25l	3,20 Euro



HAUSGEMACHT

Eistee Zitrone / Grüner Eistee mit Zitronengras 0,5l	4,40 Euro
Frag nach unserer Limonade des Tages 0,5l	4,40 Euro

*Jugendgetränk

bier, wein, schnaps, kaffee

Grüner Veltliner, Hagen 0,125l	2,90 Euro
Zweigelt, Stacher 0,125l	3,20 Euro
Spritzer Weiß 0,25l	3,20 Euro
Spritzer Aperol / Holler / Spritzer des Monats 0,25l	3,90 Euro
Marille, Freihof 2cl	3,90 Euro
Hausgemachter Bierlikör 2cl	3,90 Euro



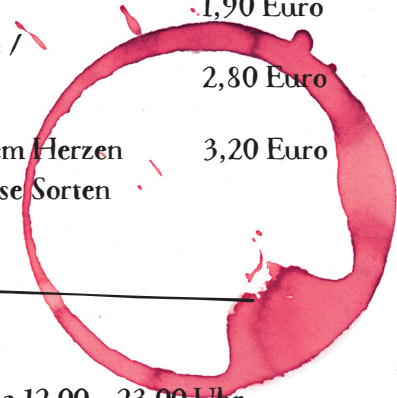
Hol dir eines
unserer 25 Craft-Biere
aus dem Kühlschrank im Lokal



Unsere Kaffeespezialitäten
kommen aus der Rösterei Sebastiani.



Espresso	1,90 Euro
Cappuccino / Melange / Cafe Latte	2,80 Euro
„Sonnentor“ Tee aus dem Herzen des Waldviertels, diverse Sorten	3,20 Euro



Öffnungszeiten

di-fr 17.00 - 23.00 Uhr, sa 12.00 - 23.00 Uhr,
so 12.00 - 22.00 Uhr, mo geschlossen



facebook.com/dieburgermacher/

take away



Salate

>25 Spezialbiere

saisonale & kreative
Rezeptideen

vegetarische Burger

handgerührte
Saucen

ESTABLISHED 2008

die burgermacher

„Alles was selbstgemacht
werden kann, wird auch
selbst gemacht.“

eat



100% Bio-Fleisch



Hausgemachte Limonaden & Eistees

CheeseCake

CLASSICS

Klassischer Beef Burger 8,50 Euro

BIO-Rindfleisch, Cheddar, Tomaten, Salat,
Zwiebelringe, Dijonaise, Ketchup

Fleischeslust Burger 9,80 Euro

BIO-Rindfleisch, Cheddar, Tomaten,
Salat, Zwiebelringe, Dijonaise, Ketchup
+ gebratener Speck

Mexiko Burger 9,50 Euro

BIO-Rindfleisch, Cheddar, Tomaten, Salat,
Zwiebelringe, Dijonaise
+ würzige Tomaten-Mais-Salsa, Rahm

pimp your burger

Jalapeños 1,50 Euro
gebratener Speck 1,50 Euro
Cheddar Käse 1,50 Euro
Tête de Moine 1,50 Euro
gegrillte Avocado 1,50 Euro

selbstgemachte Pickles 1,50 Euro
Halloumi Patty 2,50 Euro
Bio-Rindfleisch Patty 2,50 Euro
Dry-Aged Rindfleisch Patty 3,50 Euro

“ Die Qualität unserer Lebensmittel
liegt uns am Herzen!

Unser Fleisch ist vom Salzburger
Bio Alpenrind.

Unser Brot exklusiv
von der Bio-Bäckerei Schrott. “



SPECIALS

Hoppi Galoppi Burger 12,50 Euro

Pferdepatty im Netz, Rucola, Salatgurken,
Tête de Moine, Hausmachersenf,
Chili-Aioli

Marchfelder Urgenuss Burger 12,50 Euro

Dry-Aged Rindfleisch Patty, gegrillter Marchfelder
Solo Spargel, Vogerlsalat, pochiertes Ei, Kerbelmayo
im Brioche Bun

Orient Burger  11,00 Euro

Kichererbsen Patty, gegrillter grüner Spargel,
Mango-Senfsauce, Rucola

Ratatouille Burger  10,50 Euro

Halloumi Patty, Ratatouille Gemüse, Basilikum Pesto,
Rucola

Sofern nicht anders bestellt, werden alle
unsere Burger „medium-well“ gebraten.

dazu

Pommes 3,80 Euro
mit hausgemachtem Ketchup

Coleslaw 3,80 Euro
amerikanischer Krautsalat mit
Sour-Cream Dressing & Karotten


Sommersalat 3,80 Euro
gemischte Blattsalate, Tomate, Spargel,
Hollunder-Apfeldressing

selbstgemachte saucen

Ketchup / Mayo / Dijonaise /
Kerbel-Mayo / Chili-Aioli 1,00 Euro

SÜSSES

selbstgebackener Cheese Cake 3,80 Euro

 folge uns doch auf instagram unter
#dieburgermacher

Neben der Möglichkeit,
die Burger im Lokal in der
Burgasse genießen zu
können, gibt es die Burger
auch zum Mitnehmen in
Take-Away-Boxen. Neu
ist, dass die Burgermacher
jetzt auch als Event-
Catering gebucht werden
können. Vorort werden die
einzigartigen Burger dann
in gewohnter Qualität
frisch zubereitet.