



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



vegetarische & vegane
Burger

wechselnde Desserts

Salate



die burgermacher

est. 2008



take away



handgerührte Saucen



hausgemachte
Limonaden & Eistees



saisonale & kreative
Rezeptideen

Draftbeer & Craftbeer

DIE KLASSIKER



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

Klassischer Cheese Burger

12,90 Euro

Bio Brioche Bun, Rindfleisch Patty, Cheddar Käse, Dijonnaise, Salat, Tomaten, Zwiebelringe, selbstgemachtes Ketchup

→ Spicy Upgrade: mit Mexico Salsa und Rahm

+ 2,00 Euro



Fleischeslust Burger

13,90 Euro

Bio Brioche Bun, Rindfleisch Patty, Cheddar Käse, Dijonnaise, Salat, Tomaten, Zwiebelringe, selbstgemachtes Ketchup und knusprig gebratener Speck

→ Unsere Empfehlung: extra Spiegelei

+ 2,50 Euro

Café de Paris Burger

15,80 Euro

Bio Brioche Bun, Café de Paris Patty, Dijonnaise, Rucola, gegrillte Tomate, karamellierte Zwiebel, Senfkaviar

→ Am besten mit: Extra Rauchkäse

+ 1,80 Euro


Bio-Patty gefüllt mit hausgemachter Kräuterbutter

PIMP YOUR BURGER

Extra Lecker

- | | | |
|-----------------------|---|-------------|
| Cheddar | | + 1,80 Euro |
| Rauchkäse | | + 1,80 Euro |
| Blauschimmelkäse |  | + 1,80 Euro |
| Spicy Mexico Upgrade | | + 2,00 Euro |
| Röstzwiebel | | + 2,00 Euro |
| Senfkaviar | | + 2,00 Euro |
| Pickles | | + 2,00 Euro |
| karamellierte Zwiebel | | + 2,00 Euro |
| gebratener Speck |  | + 2,50 Euro |
| Spiegelei | | + 2,50 Euro |
| gegrillte Feige | | + 2,50 Euro |
| Sojapatty mit Feta | | + 4,50 Euro |
| Sojapatty Vegan | | + 3,50 Euro |
| Lamm Patty |  | + 4,80 Euro |
| Rindfleisch Patty | | + 4,80 Euro |
| Smash Patty | | + 3,20 Euro |
| Café de Paris Upgrade | | + 1,00 Euro |

Unsere hausgemachten Saucen

- | | | |
|--|--|-----------|
| Ketchup / Mayo / Dijonnaise / Vegane Mayo / Chili Mayo / BBQ Sauce / Aioli / Thousand Island Sauce |  | 1,50 Euro |
|--|--|-----------|



LONGTIME CLASSIC

Double Smash Burger

Bio Brioche Bun, 2 x Smash Patty, Salat, Pickles, Cheddar, Speck, Thousand Island Sauce

→ Unsere Empfehlung: Extra Spiegelei

15,80 Euro

+ 2,50 Euro

Single Smash Burger

Bio Brioche Bun, Smash Patty, Salat, Pickles, Cheddar, Speck, Thousand Island Sauce

→ Unsere Empfehlung: Extra Röstzwiebel

13,80 Euro

+ 2,00 Euro

SAISONAL

Lammfrommer Burger

Bio Brioche Bun, Dijonaise, Rucola, Lamm Patty, karamellierte Zwiebel, gegrillte Feige

→ Am besten mit: extra Blauschimmelkäse

14,80 Euro

+ 1,80 Euro

VEGGIE & VEGAN



Frühlingserwachen Burger (veggie)

Bio Brioche Bun, Aioli, Babyspinat, Rote Rübe, Sojapatty mit Schafkäse, Frühlings-Kräuter-Vinaigrette

→ Für Fleischliebhaber: extra Smash Patty

14,80 Euro

+ 3,20 Euro



Hamburger (vegan)

Bio Vollkorn Bun, Vegan Mayo, Salat, Sojapatty, Tomate, Zwiebel, Ketchup

→ Spicy Upgrade: mit Mexico Salsa

12,90 Euro

+ 2,00 Euro

Darf's noch ein Dessert sein!

DESSERT

ESC Tanzschein - COSMO politan

5,50 Euro

Cheesecake mit Karamellsauce

4,90 Euro

BEILAGEN

Pommes / Pommes XXL
mit hausgemachtem Ketchup

5,20 / 7,80 Euro



Parmesan Pommes
mit Aioli

7,20 Euro

Süßkartoffel Pommes
mit Chili Mayo

7,20 Euro

Coleslaw

Karotten-Kraut Salat mit Sour Cream Dressing

5,20 Euro

Frühlingssalat

Eisbergherzen, Rucola, Baby Spinat, Rote Rübe, Feige, Hausdressing

6,20 Euro



COMBO

ISI Cheesy Combo

25,90 Euro

→ Klassik Cheese Burger

→ Pommes mit hausgemachtem Ketchup

→ Budweiser 0,5l oder hausgemachte Limonade oder Eistee Zitrone 0,5l

→ Cheesecake mit Karamellsauce

Student Combo

14,80 Euro

(nur mit Studierendenausweis erhältlich)

→ Dirty Cheese Burger

→ Pommes mit hausgemachtem Ketchup

→ hausgemachte Limonade oder Eistee Zitrone 0,3l



Cheesecake Upgrade
2,00 Euro



HAUSGEMACHTES

Eistee Zitrone	0,5l	5,50 Euro
Maracuja Limonade	0,5l	5,50 Euro
Himbeer Limonade	0,5l	5,50 Euro
Frag nach unserer <u>Limo der Woche!</u>	0,5l	5,50 Euro

Alle Limos prickelnd oder still

ALKOHOLFREI

Vöslauer still oder prickelnd	0,33l / 0,75l	3,20 / 6,20 Euro
Soda oder Wasser Zitron	0,3l / 0,5l	3,50 / 4,90 Euro
Soda oder Wasser Holunder*	0,3l / 0,5l	3,50 / 4,90 Euro
Rauch Apfelsaft	0,2l	3,80 Euro
Rauch Apfelsaft gespritzt prickelnd oder still	0,3l / 0,5l	4,20 / 4,90 Euro
Coca Cola	0,33l	4,20 Euro
Coca Cola Zero	0,33l	4,20 Euro
Schweppes Dry Tonic	0,2l	4,20 Euro

* Jugendgetränk



„ Die Qualität unserer Lebensmittel liegt uns am Herzen.

Unser Fleisch ist von bester Bio-Qualität, unser Brot exklusiv von der Bio-Bäckerei Schrott. ”



BIER vom Fass

Budweiser Budvar Lager	0,3l / 0,5l	4,20 / 5,50 Euro
Obertrumer BIO Zwickl	0,3l / 0,5l	4,50 / 5,80 Euro
Gemischtes (hell/dunkel gemischt)	0,3l / 0,5l	4,20 / 5,50 Euro

BIER aus der Flasche

Augustiner Weißbier	0,5l	5,50 Euro
Tegernseer Hell	0,5l	5,50 Euro
Brew Age Affenkönig Imperial IPA	0,33l	7,20 Euro
Budweiser Budvar Dark Lager	0,5l	5,50 Euro
Ottakringer Null Komma Josef Alkoholfrei	0,5l	5,50 Euro
Budweiser Budvar Nealko Alkoholfrei	0,33l	4,80 Euro
Erdinger Weißbier Alkoholfrei	0,5l	5,50 Euro



APERITIVO & SPRITZER

Sarti Spritz mit Kattus Spumante	0,25l	7,20 Euro
Select Spritz mit Kattus Spumante	0,25l	7,20 Euro
Limoncello Spritz mit Kattus Spumante	0,25l	7,20 Euro
Crodino Spritz Alkoholfrei	0,25l	7,20 Euro



Weißer Spritzer	0,25l	4,20 Euro
Sommer Spritzer	0,5l	6,20 Euro
Hugo	0,25l	6,20 Euro
Maracuja Spritzer	0,25l	6,20 Euro
Himbeer Spritzer	0,25l	6,20 Euro



WEIN & SCHAUMWEIN im Glas (1/8l) oder Flasche 0,75l

Grüner Veltliner - Hess - Hohenruppersdorf		5,20 / 29,00 Euro
Chardonnay - Artner - Carnuntum		5,20 / 29,00 Euro
Riesling Federspiel Terrassen - Domäne Wachau - Wachau		5,50 / 31,00 Euro
Blaifränkisch Rosé - Strehn - Mittelburgenland		5,20 / 29,00 Euro
Zweigelt - Martin Pasler - Gols		5,50 / 31,00 Euro
Blaifränkisch BIO - Prieler - Oggau		5,80 / 33,00 Euro



Prosecco Spumante - Kattus	0,1l / 0,75l	5,90 / 29,00 Euro
Prosecco Spumante Rosé - Kattus	0,75l	35,00 Euro
Champagner Brut La Cuvée - Laurent Perrier	0,2l	25,00 Euro
Champagner Brut La Cuvée - Laurent Perrier	0,375l	45,00 Euro
Champagner Brut La Cuvée - Laurent Perrier	0,75l	75,00 Euro
Champagner Brut La Cuvée - Laurent Perrier	1,5l	185,00 Euro
Champagner Brut Cuvée Rosé - Laurent Perrier	0,75l	125,00 Euro

KAFFEE aus der Rösterei Sebastiani

Espresso		3,20 Euro
Espresso Doppio		5,60 Euro
Espresso Corretto (mit Poli Cleopatra Moscato D'Oro Grappa) 1cl		5,20 Euro
Espresso Corretto Monte-Carlo (mit Hämmerle Himbeere) 1cl		5,50 Euro
Americano / Verlängerter		4,20 Euro
Cappuccino		4,50 Euro
Tee diverse Sorten		4,80 Euro



SPIRITUOSEN

Poli Grappa Cleopatra Moscato D'Oro	2cl	4,50 Euro
Averna auf Eis mit Zitrone	4cl	5,50 Euro
Freihof Williamsbirne	2cl	3,50 Euro
Freihof Marille	2cl	3,50 Euro
Freihof Himbeere	2cl	3,50 Euro
Hämmerle Williamsbirne vom ganz Guten	2cl	6,50 Euro
Hämmerle Marille vom ganz Guten	2cl	6,50 Euro
Hämmerle Himbeere vom ganz Guten	2cl	6,50 Euro

Highballs

Classic Gin Tonic 4 cl	10,50 Euro
Limoncello Gin Tonic 4 cl	10,50 Euro
Kalamansi Gin Tonic 4 cl	10,50 Euro
Burgermacher Gin Tonic 4 cl (Himbeer & Rosa Pfeffer)	11,50 Euro
Whiskey Cola 4 cl	10,50 Euro
Rum Cola 4 cl	10,50 Euro

die burgermacher



ÖFFNUNGSZEITEN

Montag bis Sonntag 12:00 - 22:30
Küche bis 22:00

✉ info@dieburgermacher.at



facebook.com/dieburgermacher



dieburgermacher