



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



100% Bio-Fleisch

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

→ Besonders schmackhaft mit: Extra Spiegelei

+ 2,50 Euro

Fleischeslust Burger

13,90 Euro

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

→ Unsere Empfehlung: selbstgemachte Pickles

+ 2,00 Euro



Mexiko Burger

13,90 Euro

Bio Brioche Bun, Bio Rindfleisch Patty, Cheddar Käse, Dijonnaise, Salat, Tomaten, Zwiebelringe, Tomaten-Mais-Salsa und Rahm

→ Am besten mit: Extra gebratener Speck

+ 2,50 Euro

PIMP YOUR BURGER

Extra Lecker

Cheddar
Rauchkäse
Blauschimmelkäse

+ 1,80 Euro
+ 2,20 Euro
+ 2,20 Euro



Röstzwiebel
Senfkaviar
Selbstgemachte Pickles
Zwiebelconfit
Knusprig gebratener Speck
Spiegelei

+ 2,00 Euro
+ 2,00 Euro
+ 2,00 Euro
+ 2,00 Euro
+ 2,50 Euro
+ 2,50 Euro



gegrillter Kürbis
Grillkäse Patty
Couscous (vegan)
Bio Rindfleisch Patty 150g
Bio Smash Patty 100g
Café de Paris Upgrade

+ 3,50 Euro
+ 3,50 Euro
+ 3,50 Euro
+ 4,80 Euro
+ 3,20 Euro
+ 1,00 Euro



Martin's Potato Bun
Bio Vollkorn Bun "Tausch"

+ 0,00 Euro
+ 0,00 Euro

Unsere hausgemachten Saucen

Ketchup / Mayo / Dijonnaise /
Vegane Mayo / Vegane Chili Mayo /
BBQ Sauce / Preiselbeer Aioli /
Thousand Island Sauce



1,50 Euro



LONGTIME CLASSIC

Café de Paris Burger

Bio-Patty gefüllt mit
hausgemachter Kräuterbutter



15,80 Euro

Bio Brioche Bun, Café de Paris Patty, Dijonnaise, Rucola, Gegrillte Tomate, Zwiebelconfit, Senfkaviar

→ Unsere Empfehlung: Extra Rauchkäse

+ 2,20 Euro

Double Smash Burger

15,80 Euro

Bio Brioche Bun, 2 x 100g Smash Patty, Salat, Pickles, Cheddar, Speck, Thousand Island Sauce

→ Unsere Empfehlung: Extra Spiegelei

+ 2,50 Euro

Single Smash Burger

13,80 Euro

Bio Brioche Bun, 100g Smash Patty, Salat, Pickles, Cheddar, Speck, Thousand Island Sauce

→ Unsere Empfehlung: Extra Röstzwiebel

+ 2,00 Euro

SAISONAL

Dirty Harry Burger

12,90 Euro

Martin's Potato Bun, Dijonnaise, Salat, 120g Bio Rindfleisch Patty, Cheddar, Röstzwiebel, BBQ Sauce

→ Am besten mit: überbackene Jalapeño mit Frischkäse gefüllt (1 Stk.)

+ 2,40 Euro

VEGGIE & VEGAN



Pump(up the Jam)kin Burger (veggie)

14,80 Euro

Bio Brioche Bun, Preiselbeer Aioli, Rucola, Grillkäse Patty, gegrillter Kürbis,

→ Für Fleischliebhaber: extra Bio Smash Patty 100g

+ 3,20 Euro

WTF, war das der Sommer? Burger (vegan)

14,80 Euro

Bio Vollkorn Bun, Kürbiscreme, Rucola, Couscous Patty, Granatapfel-Rotkraut Salat

→ go veggie: mit extra Grillkäse Patty

+ 3,50 Euro

KUCHEN & DESSERT

Saisonale hausgemachte Kuchen findest du in der Vitrine

Unser Wochendessert empfiehlt dir gerne unser Servicepersonal

ab 4,90 Euro

BEILAGEN

Pommes / Pommes XXL
mit hausgemachtem Ketchup

5,20 / 7,80 Euro



Parmesan Pommes
mit Preiselbeer Aioli

7,20 Euro

Süßkartoffel Pommes
mit Vegan Chili Mayo (vegan)

7,20 Euro

Überbackene Jalapeño (1 Stk.)
mit Frischkäse gefüllt

2,50 Euro

Coleslaw
Karotten-Kraut Salat mit Sour Cream Dressing

5,20 Euro

Herbstsalat
Eisbergherzen, Rucola, Kürbis, Granatapfel, Rotkraut, Preiselbeer Dressing

6,20 Euro



MENÜ

ISI Cheesy

25,90 Euro

- Klassik Cheese Burger
- Pommes mit hausgemachtem Ketchup
- Budweiser 0,5l oder hausgemachter Eistee Zitrone 0,5l
- hausgemachter Kuchen der Saison

Dirty ISI Cheesy

23,90 Euro

- Dirty Cheese Burger
- Pommes mit hausgemachtem Ketchup
- Budweiser 0,3l oder hausgemachter Eistee Zitrone 0,3l
- hausgemachter Kuchen der Saison



HAUSGEMACHTES

Eistee Zitrone	0,3l / 0,5l	5,20 / 5,50 Euro
Maracuja Limonade	0,3l / 0,5l	5,20 / 5,50 Euro
Himbeer Limonade	0,3l / 0,5l	5,20 / 5,50 Euro
Frag nach unserer <u>Limo der Woche!</u>	0,3l / 0,5l	5,20 / 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. “





APERITIVO & SPRITZER

Sarti Spritz mit Kattus Spumante	0,25l	7,20 Euro
Select Spritz mit Kattus Spumante	0,25l	7,20 Euro
Crodino Spritz Alkoholfrei	0,25l	7,20 Euro
Limoncello Spritz mit Kattus Spumante	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
Blaufränkisch Rosé - Strehn - Mittelburgenland	5,20 / 29,00 Euro
Zweigelt - Martin Pasler - Gols	5,50 / 31,00 Euro
Blaufränkisch 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



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
Gusswerk Nicobar Bio 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



Darf's noch ein Dessert sein!

SPIRITUOSEN

Poli Grappa Cleopatra Moscato D'Oro	2cl	4,50 Euro
Ouzo Plomari	2cl	3,50 Euro
Averna auf Eis mit Zitrone	4cl	5,50 Euro
Luxardo Limoncello	2cl	3,50 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

KAFFEE aus der Rösterei Sebastiani



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

KUCHEN & DESSERT

Saisonale hausgemachte Kuchen findest du in der Vitrine

Unser **Wochendessert** empfiehlt dir gerne unser Servicepersonal

ab 4,90 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 Freitag

17 bis 23 Uhr

Samstag

12 bis 23 Uhr

Sonntag

12 bis 22 Uhr

BUSSI BABA,
TSCHAU
TSCHAU!



info@dieburgermacher.at



facebook.com/dieburgermacher



dieburgermacher