



GETRÄNKEKARTE

**ZÜNDWERK**

FINE STEAKS, BURGER & BEER

## FESTE FEIERN

Gerne richten wir für euch auch **Hochzeiten, Geburtstags-, Familien-, Firmen- und Weihnachtsfeiern** sowohl in unserem Zündwerk Steak-Restaurant, wie auch im Zündwerk Living Room aus. Gerne bieten wir dir auch eine Kombination mit einer anschließenden Übernachtung in unserem Zündwerk Motel an.

Sprich' unser Servicepersonal auf die **Möglichkeiten** an und reserviere dir **schon heute** deinen Termin für einen **unvergesslichen Tag/Abend**.

**Auf Wunsch** sind auch **geschlossene Veranstaltungen** möglich!

### ZÜNDWERK LIVING ROOM RESTAURANT & BAR

Schau auch vorbei in unserem gemütlichen „**Wohnzimmer**“! Hier erwarten dich neben **Wein4tler Köstlichkeiten** auch noch **Steaks am heißen Stein**, warme **Sandwiches, Pinsen und vieles mehr**.

Für gute Stimmung und beste Unterhaltung sorgt ein abwechslungsreiches Eventprogramm. Und was passt dazu besser als **erlesene Weine, hochwertige Spirituosen** und **exotische** sowie **klassische Cocktails**?! Nichts! Genau richtig!

### ZÜNDWERK MOTEL

**Zu müde zum Heimfahren?** Oder vielleicht ein klein wenig **zu viel getrunken?**

**Spar dir das Taxi!** In unserem Zündwerk Motel kannst du sehr **kurzfristig** (*auch noch abends*) **digital buchen** und sogar **gleich einchecken**. **Dein Auto bleibt** zwischenzeitlich bei uns **stehen**.

Unsere Service-Mitarbeiter sagen dir gerne wie es funktioniert!

## ALLERGENINFO

Information über Zutaten in unseren Speisen und Getränken, die **Unverträglichkeiten** auslösen können, erhältst du **auf Nachfrage** bei unseren Service-Mitarbeitern. Sprich' uns darauf an!

# ES WAR EINMAL...



Vor gar nicht allzu langer Zeit, als Erich noch „Klein Erich“ war, hat er, der gerne oft mit seinem Kaufmannsladen spielte, zu seiner Mama gesagt:

**„Du Mama! Wenn ich einmal groß bin, werde ich nicht Feuerwehrmann, sondern Kaufmann!“**

Schon damals hat der kleine Erich alles in die Tat umgesetzt, was er sich so vorgenommen hat... und so kam's, wie er es wollte:

Nachdem er die Schulzeit und sein Studium hinter sich gebracht hatte, sammelte er jede Menge Erfahrung in der Autobranche und landete letztendlich bei der Kultmarke Harley-Davidson. Bereits bei der Errichtung des ehemaligen **ZÜNDWERK HARLEY-DAVIDSON CENTERS** (Eröffnung im Frühjahr 2013) war auch das Zündwerk Steakhaus gedanklich fix eingeplant. Ende März 2015 folgte der Spatenstich zu unserem **ZÜNDWERK STEAKHAUS**; bereits im September 2015 durften wir unsere ersten Gäste herzlich willkommen heißen.

Der nächste Streich, unser **ZÜNDWERK MOTEL**, begann bereits ab November 2018 auf dem Papier Formen anzunehmen. Nach einer intensiven Planungszeit hat es Anfang Juni 2022 eröffnet und bietet für Reisende aller Art ein zweites Zuhause - „It feels like coming Home!“

Ende 2021 wurde nach der Schließung des Harley-Davidson Verkaufs mit dem Umbau begonnen: seit März 2022 ist nun auch unser zweites Gastronomie-Projekt geöffnet: der **ZÜNDWERK LIVING ROOM** - gemütlich, wie im eigenen Wohnzimmer! Im Living Room Restaurant & Bar liegt der Schwerpunkt auf regionaler Wein4tler Küche mit internationalem Chic. Auch Steak-Liebhaber und Freunde von Pinsen und warmen Sandwiches kommen nicht zur kurz. Und danach, bis spät in die Nacht, kann man sich mit exotischen und klassischen Cocktails verwöhnen lassen. Der Zündwerk Living Room - so bunt wie das Leben!

Das **ZÜNDWERK** - ein Ort, an dem man alte Bekannte trifft, neue Bekanntschaften schließt, von Erlebtem erzählt & neu zu erzählende Geschichten schreibt. Einen Platz zum Verweilen & zum gemeinsam genussvollen Genießen hat, einen Raum hat, der Raum gibt, um einfach die Seele baumeln zu lassen. Ja so, genau SO stellen wir uns das vor!

Voller Stolz heißen wir euch hier herzlich willkommen im...

## **ZÜNDWERK - FINE STEAKS, BURGER & BEER**

Erich & eure Zündwerker

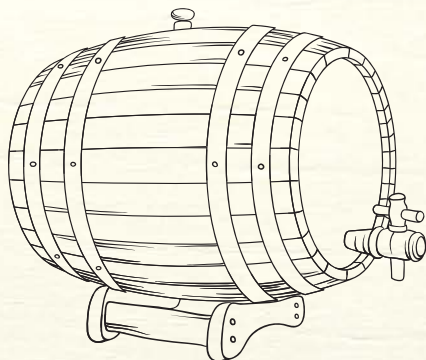
**„Come in. Find out. Feel good!“**

**"BIER IST DER ÜBERZEUGENDSTE  
BEWEIS DAFÜR, DASS GOTT DEN  
MENSCHEN LIEBT UND IHN  
GLÜCKLICH SEHEN WILL"**

Benjamin Franklin



# FASSBIER IST DAS BESTE BIER!



Allerdings nur, wenn es sorgsam gepflegt & korrekt behandelt wird. **No-na!**

Denn **NUR SO** erreichen wir die **optimale Frische** und den **sattesten Durchzug**.

Ein **ordentlich Gezapftes** ist ein gutes Werk, eine zündende Idee.



## AUGUSTINER EDELSTOFF

Bierstil: Export

Einfach bayrisch! Der füllige Klassiker unter den durch und durch bayrischen Festbieren. Das Flaggschiff der ältesten Brauerei in München hat in der Vergangenheit bei der Falstaff Bier Trophy (DE) stolze 99 von 100 Punkten erreicht! Zu Recht, wie wir finden!

**Brauerei:** Augustiner Bräu  
**Braumeister:** Werner Mayer  
**Brauort:** München  
**Gier:** untergärig

|                 |      |            |
|-----------------|------|------------|
| Alc. 5,6% Vol.  | 0,3l | <b>4.5</b> |
| STW 12,7° Plato | 0,5l | <b>5.5</b> |



Passt immer und zu allem!

## BUDWEISER ORIGINAL

Bierstil: Helles Lager

Das wohl Böhmischnste aller Böhmischnen. Das kernige Original! Bei der Falstaff Bier Trophy 2024 in der Kategorie „Best of Lager“ mit 90 Punkten ausgezeichnet!

**Brauerei:** Budejovický Budva  
**Braumeister:** Adam Broz  
**Brauort:** Budweis, Böhmen  
**Gier:** untergärig

|                 |      |            |
|-----------------|------|------------|
| Alc. 5% Vol.    | 0,3l | <b>4.9</b> |
| STW 11,9° Plato | 0,5l | <b>5.9</b> |



Passt immer und zu allem!

## ROTES BIO-ZWICKL

Bierstil: Zwickl

Ohne Filter, ohne Netz! Das Rote tanzt aus der Reihe der sonst Hellen. Das „Rote“ wurde bei der Falstaff Bier Trophy 2024 in der Kategorie „Best of Zwickl“ mit 94 Punkten ausgezeichnet.

**Brauerei: Ottakringer Brauerei**

Alc. 5,2% Vol. 0,3l **4.6**

**Braumeister: Tobias Frank**

STW 12,4° Plato 0,5l **5.6**

**Brauort: Wien, Ottakring**

**Gier: untergärig**



Suppen, Vorspeisen und zu „was Buntem“. Sehr gut als Aperitif.

## ZWETTLER ZWICKL

Bierstil: Zwickl-Bier

Erfrischend! Malzaromatisch und zugleich Geruchs- und Geschmacksnoten von Zitrus und Marille. Samtig weich am Gaumen, vollmundig, runder Körper. Der Geschmack wird getragen von einer Spur frischer Säure, gefolgt von feinherber Hopfenbittere. Bei der Falstaff Bier Trophy 2024 mit 93 Punkten (Platz 3) in der Kategorie „Best of Zwickl“ ausgezeichnet!

**Brauerei: Privatbrauerei Zwettl**

Alc. 5,5% Vol. 0,3l **4.3**

**Braumeister: Heinz Wasner**

STW 12,5° Plato 0,5l **5.3**

**Brauort: Zwettl, Waldviertel**

**Gier: untergärig**



Beef Tatar, Gegrilltes, Nachos, zu „was Buntem“. Aperitif, Erfrischung und Durstlöcher der gehobenen Klasse!

## DAS ZÜNDWERK HAUSBIER

In Zusammenarbeit mit (kleinen) feinen Brau-Werkstätten, wie z.B. der Brew Age Brauerei, oder der Golser Brauerei kreieren wir saisonal wechselnde Editionen, die ausschließlich bei uns im Zündwerk erhältlich sind. In der Vergangenheit waren das unter anderem:

Zündwerk Erster Streich (Imperial Stout), A nette Limette (Witbier), Bienenstich (Honigbock), Hoppy Weizen (Wiener Weizen), Stone & Iron, Weizenjause, Highlander, Summer Ale, Abend(b)rot, Sommerglück, Kupferherz, Sommer Tango, Kastanienzauber,...

Alle Informationen über unser aktuelles Hausbier entnimm bitte aus dem Flyer am Tisch, bzw. frag einfach unsere Service-Mitarbeiter.

# HOPFEN & MALZ, GOTT ERHALTS!

Was können zwei Rohstoffe und ein paar Milliarden Lebewesen fürs Bier tun?

## DAS MALZ...



...bringt die Farbe ins Bier. Je dunkler das Malz, desto dunkler das Bier. Auch gilt: Je mehr Malz verwendet wird, desto kräftiger ist der Körper und umso mehr Alkohol kann bei der Gärung entstehen. Typische Malzaromen sind: Kaffee, Schokolade, Karamell, Dörrobst, Honig.



## DIE HEFE...

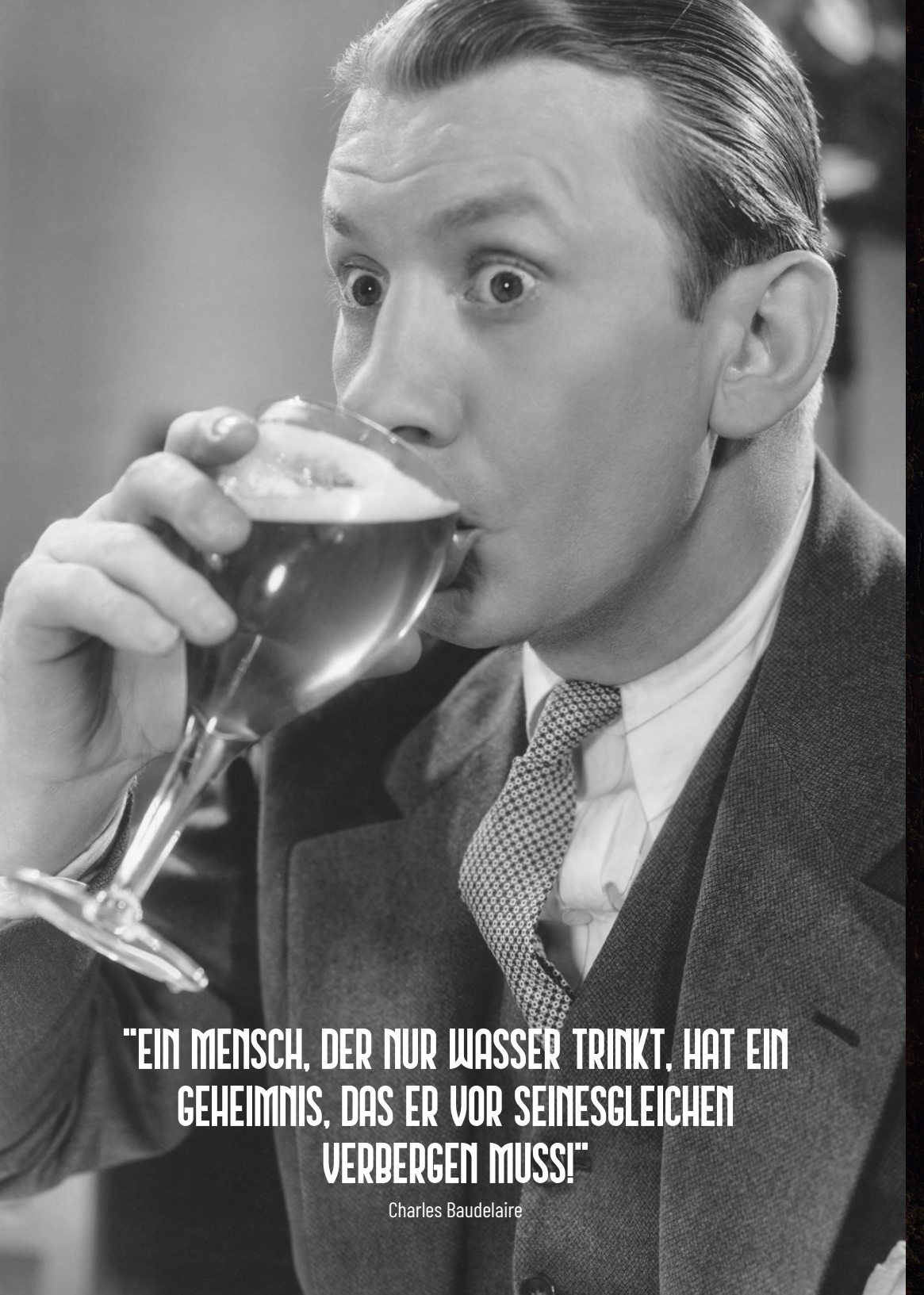


...Milliarden mikroskopisch kleine Pilze. Sie werden zur Würze (so wird das Bier vor der Vergärung genannt) „angestellt“ - fressen den Zucker aus dem Malz und sch...ütten dabei Alkohol und Kohlensäure aus. Da soll noch einer sagen „Einzeller“ sei ein Schimpfwort. Im Gegenteil: sie sind reizende kleine Freunde!

## DER HOPFEN...



...ist die Seele des Bieres. Verwendung finden ausschließlich die Dolden der weiblichen Hopfenpflanze, die zu den Hanfpflanzen gehört. Kein Wunder also, dass sie „grasige“ Noten ins Bier bringt. Aber auch jene hellfruchtigen Zitrusnoten und exotischen Gerüche, die aus dem Bier in die Nase steigen, hat der Hopfen hineingezaubert. Im Bier wirkt der Hopfen auch schaumfördernd und konservierend... und durch das Bier - beim Konsumieren - beruhigend. Klassische Hopfendüfte sind: Zitrone, Orange, Grapefruit, Melone, Ananas und Maracuja.



**"EIN MENSCH, DER NUR WASSER TRINKT, HAT EIN  
GEHEIMNIS, DAS ER VOR SEINESGLEICHEN  
VERBERGEN MUSS!"**

Charles Baudelaire

# PROBIER'S DOCH!

Du kannst dich einfach nicht entscheiden?  
Dann bestell dir doch vorab ein „**Probierbrettl**“  
und koste dich durch unsere Fassbier-Sorten (á 0,1l).



## Probierbrettl 6.9

mit 5 Kostproben der Fassbier-Sorten:

- 1** - Augustiner Edelstoff
- 2** - Budweiser Original
- 3** - Rotes Zwickl
- 4** - Zwettler Zwickl
- 5** - Das Zündwerk Hausbier

**5 x Fassbier-Kostproben á 0,1l**

## SPORTLICHES

Ottakringer „Null Komma Josef“

0,5l

5.6

Zwettler Radler Zitrone

0,5l

5.3

# INHALTSVERZEICHNIS

## Hopfenbetontes Bier

|                          |      |
|--------------------------|------|
| Affenkönig               | S.17 |
| Alphatier                | S.16 |
| Austrian Amber Ale       | S.18 |
| Eule Bier                | S.19 |
| Hopfenspiel              | S.15 |
| Johann                   | S.15 |
| Rock'n'Roll              | S.18 |
| Schleppe Kurvenbräu No.1 | S.16 |
| Zwettler Saphir          | S.17 |
| Zwettler Zwickl          | S.06 |

## Hefebetontes Bier

|                      |      |
|----------------------|------|
| Augustiner Weizen    | S.20 |
| Bio-Weissbier        | S.20 |
| Baladin Nazionale    | S.22 |
| Schremser Bio Roggen | S.23 |
| Wayan                | S.23 |
| Weizenguss           | S.22 |

## Malzbetontes Bier

|                      |      |
|----------------------|------|
| Augustiner Edelstoff | S.05 |
| Aventinus Eisbock    | S.13 |
| Budweiser Original   | S.05 |
| Das Schwarze         | S.14 |
| Dunkle Materie       | S.12 |
| Hermann              | S.11 |
| Hirter Morchl        | S.13 |
| Mohrenbräu           | S.11 |
| Nussknacker          | S.14 |
| Rotes Zwickl         | S.06 |



## WAS BEDEUTEN DIE ANGABEN?

### Alc. = Alkoholgehalt

Der Alkoholgehalt gibt den prozentualen Anteil von Ethanol (Alkohol) in einer Flüssigkeit an. Er wird bei alkoholischen Getränken meist in Volumenprozent (%Vol) angegeben. Im Bier entsteht Alkohol während der Gärung durch die Hefe.

### STW = Stammwürze

Sie bezeichnet den Anteil, der aus Malz gelösten, nicht flüssigen Stoffe vor der Gärung. Das sind Malzzucker, Proteine, Vitamine, Mineralstoffe und Hopfenanteile. Die Stammwürze wird in Grad Plato angegeben. So bedeuten 12° Plato, dass sich 12g Extrakt in 100ml Würze (Gesamtflüssigkeit) befinden. Je höher die Stammwürze, desto höher ist der Alkoholgehalt nach der Gärung.

### IBU = Bittereinheiten

International Bitter Units geben an, wie hoch der Bitterwert des Bieres ist. Die Bittere kommt im Wesentlichen aus der Alphasäure, einer der vielen Inhaltsstoffe des Hopfens. Weizenbiere haben in der Regel weniger IBU (um die 12-15) als Märzenbiere (ca. 18 bis 22). Pilsbiere sind dagegen stärker gehopft (25 bis 35 IBU), IPAs haben mindestens 50 IBU, sehr häufig sogar deutlich mehr.



## MOHRENBRÄU SPEZIAL

Bierstil: Spezialbier

Man muss kein Bierexperte sein, um zu merken, dass dieses Bier besonders ist. Das Mohrenbräu Spezial ist in Vorarlberg seit Generationen fixer Bestandteil von Wirtshausabenden, Festen und guten Gesprächen – ein regionaler Göttertrunk, der nicht nach Aufmerksamkeit sucht, sondern sie ganz selbstverständlich bekommt.

Vollmundig und malzbetont, mit feiner Bittere und einem angenehm langen Abgang, bewegt es sich genau dort, wo Trinkfreude auf Charakter trifft. Ein Bier für alle, die Klassiker schätzen – und gern herausfinden, warum dieses für viele die einzige Wahre ist.

**Brauerei:** Mohrenbrauerei

**Braumeister:** Tim Groeger

**Brauort:** Dornbirn

**Gier:** untergärig

Alc. 5,6% Vol.

0,5l

5.9

STW 12,7° Plato

IBU 24



Steak, Burger, würziger Käse



hopfig  
fruchtig  
malzig  
herb  
sauer

## HERMANN

Bierstil: Dunkler Bock

In alten Zeiten wurde in Niedersachsen das beste Starkbier gebraut. Die Bayern fanden Gefallen daran und haben sich mit deren Braumeister das Einböck'sche Bier ins Land geholt. In der Münchner Mundart wurde daraus im Laufe der Zeit das „Bockbier“. Bockbier hat nichts mit dem gehörnten Tier zu tun. Deshalb kann getrost Hermann (der Bär) das Etikett zieren. Das Bier, dunkelbraun, fast schwarz. In der Nase vernehmen wir Walnuss, dazu Erinnerungen an Kaffee, Rum und Eichenholz. Lebhafter Antrunk. Dann, am Gaumen, wieder Walnuss und etwas grüne Banane. Hermann wirkt leicht rauchig. Langer harmonischer Nachhall.

**Brauerei:** Brauerei Gratzner

**Braumeister:** Alois Gratzner

**Brauort:** Kaindorf, Stmk.

**Gier:** untergärig

Alc. 6,5% Vol.

0,33l

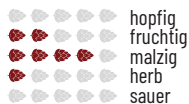
7.6

STW 15,4° Plato

IBU 18



Burger, Steaks und zu Hauptgerichten.



hopfig  
fruchtig  
malzig  
herb  
sauer

## DUNKLE MATERIE

Bierstil: Black IPA

Mysteriös ist sie. (Noch) nicht nachgewiesen. Dennoch notwendig zur Erklärung von Gravitations-Wechselwirkungen im All – die Dunkle Materie. In unserem Fall beschreibt sie die mystischen Wechselwirkungen zwischen den malzigen Röstaromen eines Stouts und floralen Hopfennoten eines IPAs. Ein Black IPA, auch Cascadian Dark Ale oder American Black Ale genannt, ist ein recht junger Bierstil, der ähnlich der Dunklen Materie oftmals Erklärungsbedarf hat.

Ein tiefschwarzes Bier, auf dem eine feinporige, cremige Schaumkrone ruht. Alles deutet auf ein Stout hin. Führt man das Glas zum Mund, so machen sich jedoch intensive Hopfenaromen bemerkbar, welche an ein India Pale Ale erinnern. Erhielt unter anderem beim Meiningers International Craft Beer Award 2015 die Gold-Medaille und bei Falstaff 95 Punkte von 100 in der Bier-Bewertung.

**Brauerei:** Brew Age

**Braumeister:** Johannes Kugler

**Brauort:** Brauhaus Gusswerk, Hof bei Salzburg

**Gier:** obergärig

Alc. 6,9% Vol.

0,33l

6.9

IBU 65

hopfig  
 fruchtig  
 malzig  
 herb  
 sauer



Chili Con Carne, Burger, Steaks,  
Schokokuchen.

Malzbetont



## BIER-KURIOSITÄTEN



- #1 Der britische Forscher John Lubbock hat im 18. Jahrhundert herausgefunden, dass Ameisen (mit Bier gefüttert) ihre betrunkenen Artgenossen zurück ins Nest tragen. Geholfen wurde darüber hinaus nur den Ameisen, die aus dem eigenen Bau stammten. Fremde, betrunkene Ameisen, die Lubbock untermischte, wurden als solche erkannt und einfach in den nächstliegenden Graben geworfen.
- #2 Hopfen ist eng verwandt mit der Marihuanapflanze (rauchen kann man ihn trotzdem nicht).
- #3 Die alten Wikinger glaubten, dass nach ihrem Tod in Walhalla eine riesige Ziege namens Heidrun auf sie wartet, aus deren Euter Bier fließt.
- #4 Nicht die Mönche haben das Bier erfunden, wie man weitverbreitet denkt. Die ersten Brauer waren (durch einen reinen Zufall) Frauen. Ein Braukessel war lange Zeit ein üblicher Bestandteil der Mitgift.
- #5 Im 19. Jahrhundert tranken stillende Mütter täglich Bier, um so die Milchproduktion anzuregen.
- #6 Man schätzt, dass allein in Großbritannien jährlich 93.000 Liter Bier in Männerbärten hängen bleiben.



## HIRTER MORCHL

Bierstil: Schwarzbier

Von der ältesten Brauerei Kärntens (seit 1270) wird eines der beliebtesten dunklen Biere Österreichs, das Morchl hergestellt. Diese Köstlichkeit präsentiert sich fast schwarz im Glas und besticht in der Nase mit Noten von Kakao und Karamell, aber auch einem Hauch von Blüten. Am Gaumen machen sich angenehm schlanke Aromen von Karamell und Zartbitterschokolade bemerkbar, die von feinen Röstnoten unterstrichen werden und sich bis in den Nachschluck halten.

Die nahezu schwarze Färbung kommt alleine durch den Einsatz von Farb- und Karamellmalzen zustande; es werden keine künstlichen Farbstoffe hinzugefügt. 2010 mit Silber beim European Beer Star ausgezeichnet, 2012 und 2014 mit DLG-Gold prämiert, 2015 mit Bronze beim European Beer Star ausgezeichnet, 2018 mit Silber beim European Beer Star ausgezeichnet.

**Brauerei:** Privatbrauerei Hirter

**Braumeister:** Raimund Linzer

**Brauort:** Micheldorf, Kärnten

**Gier:** untergärig

Alc. 5 % Vol.

0,33l

5.8

STW 12,8° Plato



Desserts.

## AVENTINUS EISBOCK

Bierstil: Weizeneisbock

So entsteht ein Eisbock: Man nehme ein Bockbier und friere es bei minus 22° Celsius. Das Wasser gefriert, Inhaltsstoffe bleiben im Alkohol erhalten und flüssig. Das Ergebnis ist konzentriert und weit intensiver als das Ausgangsprodukt. Mehr Alkohol, mehr Aroma.

Dunkler Weizendoppelbock (eh scho a Hammer!) wird so zum Eisbock weiterveredelt. Das Ergebnis duftet nach würzigen Zwetschken mit einem Hauch von Bittermandel und etwas Marzipan. Kräftige, reife Bananen- und Nelkenaromen. Ölig. Am Gaumen wärmend.

**Brauerei:** Weisses Brauhaus G. Schneider

**Braumeister:** Hans Peter Drexler

**Brauort:** Kehlheim/Bayern, DE

**Gier:** obergärig

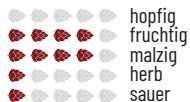
Alc. 12% Vol.

0,33l

7.5

STW 25,5° Plato

IBU 15



Desserts. Auch anstelle der Mehlspeise oder als Digestif.

# NUSSKNACKER

Bierstil: Barley Wine

Barley Wines sind obergärige Starkbiere. Der Name deutet auf den mit Wein vergleichbar hohen Alkoholgehalt hin. Um 1900 wurde der Begriff „Barley Wine“ erstmals in England als Bierstil verwendet. Seine Robustheit und die nussig – karamelligen Aromen haben dem Nussknacker zu seinem Namen verholfen.

Die Hefe bringt während der Gärung fruchtige Komponenten mit ein, welche mit den intensiven Malzaromen an Dörrobst und Honig erinnern. Ein sehr komplexes Bier, das sich die 10 Vol. % Alkohol nicht anmerken lässt.

**Brauerei:** Brew Age  
**Braumeister:** Johannes Kugler  
**Brauort:** Brauhaus Gusswerk,  
 Hof bei Salzburg  
**Gier:** obergärig

Alc. 10% Vol.      0,3l      **7.8**  
 STW 22° Plato  
 IBU 75

hopfig  
 fruchtig  
 malzig  
 herb  
 sauer



Steaks, Burger, Ribs, generell zu würzigen Gerichten mit rauchiger Note, Dark Brownies.

# DAS SCHWARZE

Bierstil: Österreichisches Schwarzbier

Feine Röstmalzaromen geben diesem tiefschwarzen Bier seinen individuellen Geschmack, dezente Hopfennoten seine blonde Seele. Mit einem bunten Geschmacksensemble nach röstfrischem Kaffee und zartbitterer dunkler Schokolade.

**Brauerei:** Bierwerkstatt Weitra  
**Braumeister:** Heinz Wasner  
**Brauort:** Zwettl  
**Gier:** untergärig

Alc. 4,8% Vol.      0,33l      **5.9**  
 STW 11,4° Plato  
 IBU 29

hopfig  
 fruchtig  
 malzig  
 herb  
 sauer



Zu Geräuchertem, saftigen und zarten Beef Ribs und zu edelbitterer Schokolade.





# HOPFENBETONT



15

Hopfenbetont

## HOPFENSPIEL

Bierstil: Leichtes Pils

Leichtes Pils, stark aromagehopft. Sehr helles Gold, extrem glänzend und transparent. Duftet nach Mango, Marille und Holunder. Sehr spritzig, leichtfüßig und elegant. Zitrusfrisch mit einer leichten Erinnerung an Minze.

**Brauerei:** Trumer Privatbrauerei**Braumeister:** Axel Kiesbye**Brauort:** Obertrum bei Salzburg**Gier:** untergärig

Alc. 2,9% Vol.

0,33l

5.8

STW 6,7° Plato

IBU 17

|          |
|----------|
| hopfig   |
| fruchtig |
| malzig   |
| herb     |
| sauer    |



Suppen und Vorspeisen.  
Auch als Aperitif und Durstlöcher.

## JOHANN

Bierstil: Kellerpils

Pils, auch Pilsner genannt, wurde 1842 erstmals in der Stadt Pilsen in Böhmen gebraut. Neben dem Lager (hierzulande auch Märzenbier) einer der wichtigsten Bierstile der Welt. Hell und hopfig. Kellerpils ist unfiltriert und deshalb trüb. Attraktives Gelb, reichhaltiger Duft nach Weingartenpfirsich und Hawaii-Ananas. Auf die zweite Nase klassische Hopfennoten. Der Antrunk ist lebendig, cremig-frisch am Gaumen, dort schmeckt man auch Melone. Die honigartigen Malzaromen verschmelzen mit den Hopfennoten. Gute Länge.

**Brauerei:** Brauerei Gratzner**Braumeister:** Alois Gratzner**Brauort:** Kaindorf, Stmk.**Gier:** untergärig

Alc. 5,3% Vol.

0,33l

7.0

STW 12,8° Plato

IBU 22

|          |
|----------|
| hopfig   |
| fruchtig |
| malzig   |
| herb     |
| sauer    |



Davor, zu „was Buntem“, Pasta,  
Burger, Chicken und Garnelen.  
Auch als Aperitif.

# SCHLEPPE KURVENBRÄU PALE ALE NO.1

Bierstil: Pale Ale

Seit 1607 wird in der Schleppe Brauerei vor den Toren der Stadt Klagenfurt bereits Bier gebraut. Die letzte Kreation an Kreativbier ist dieses strahlend orange schimmernde Pale Ale. Der exotische Duft erinnert an reife Maracuja und Rhabarber. Der Antrunk löst die durch den herrlichen Duft erzeugte Spannung nicht auf, sondern verstärkt sie sogar noch.

Frische, fein perlende Lebendigkeit tanzt mit cremiger Geschmeidigkeit über Zunge und Gaumen. Der Mundraum ist erfüllt von opulenter Fruchtigkeit. Ein Erlebnis mit ausgeprägtem Hopfenaroma, welches alle Liebhaber von Pale Ales garantiert nicht enttäuscht zurücklässt, sondern Lust auf mehr macht. Ein Pale Ale, wie es im Bilderbuche steht.

**Brauerei:** Schleppe

**Braumeister:** Friedl Koren

**Brauort:** Klagenfurt, Kärnten

**Gier:** obergärig

Alc. 5,3% Vol.

0,33l

7.2

STW 12,8° Plato

hopfig  
 fruchtig  
 malzig  
 herb  
 sauer



Aperitif, Scharfes, Steaks, Gegrilltes.

## ALPHATIER

Bierstil: New England IPA

Juicy, Hazy, Smooth. Mehr Hopfen geht nicht – echt nicht! Eingeschenkt offenbart sich ein Fest der Sinne. Ein blondes, samtiges Bier mit feiner Naturtrübung, die durch eine spezielle englische Ale Hefe erzeugt wird. Das Alphetier verströmt einen betörend hopfigen Duft nach Mango, Orange und Grapefruit.

Die exotischen Fruchtaromen setzen sich im Geschmack fort. Trotz intensiver Hopfengabe (ca. 75-mal mehr als bei einem klassischen Hellen) hat das Alphetier eine angenehme sanfte Bittere. Ein typisches Merkmal von New England IPA ist das samtig weiche Mundgefühl, welches durch Haferflocken und unseren speziellen Hefestamm erzeugt wird.

**Brauerei:** Brew Age

**Braumeister:** Johannes Kugler

**Brauort:** Brauhaus Gusswerk, bei Salzburg

**Gier:** obergärig

Alc. 5,6% Vol.

0,33l

7.0

STW 12,8° Plato

IBU 45

hopfig  
 fruchtig  
 malzig  
 herb  
 sauer



Steaks, Burger, gereifter Cheddar, Cheesecake.

## ZWETTLER SAPHIR

Bierstil: Pilsener

Sehr blond, sehr straff! Das Schlanke, Klare, Helle. Die Hopfensorte Saphir verleiht Aroma und Namen. Ein richtiges Pils! Bei der Falstaff Bier Trophy 2024 räumte das Zwettler Saphir 90 Punkte in der Kategorie „Best of Pilsner“ ab. Bei der ÖGZ Pilsverkostung und beim weltweit renommiertesten Bier-Wettbewerb European Beer Star 2024 sogar mit Gold prämiert!

**Brauerei:** Privatbrauerei Zwettl

**Braumeister:** Heinz Wasner

**Brauort:** Zwettl, Waldviertel

**Gier:** untergärig

Alc. 5,3% Vol.

0,33l

6.4

STW 12,3° Plato

|        |          |
|--------|----------|
| hopfig | fruchtig |
| malzig | herb     |
| sauer  |          |



Aperitif, Vorspeisen & „was Buntess“.



## AFFENKÖNIG

Bierstil: Imperial IPA

Fruchtig, fruchtiger, Affenkönig. Im Glas hat der Affenkönig eine helle kupferne Farbe und wird gekrönt von einer großen und üppigen Schaumkrone. Die Hopfenaromatik in der Nase erinnert an Citrus, Grapefruit und Maracuja kombiniert mit einer dezenten harzigen Note. Im Mund spiegelt sich die Hopfenaromatik wieder und zeigt sich betont herb.

Die fruchtige Note steht anfangs im Vordergrund. Ab der Mitte steht die Bittere im Zentrum, die etwas an Grapefruit und Orangenschale erinnert. Im Hintergrund spielen sich leichte Karamellnoten und der Hauch von Heidelbeere mit ein.

**Brauerei:** Brew Age

**Braumeister:** Johannes Kugler

**Brauort:** Brauhaus Gusswerk,

**Hof bei Salzburg**

**Gier:** obergärig

Alc. 8,2% Vol.

0,33l

7.1

IBU 70

|        |          |
|--------|----------|
| hopfig | fruchtig |
| malzig | herb     |
| sauer  |          |

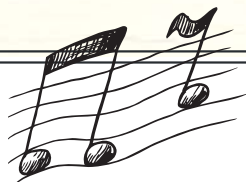


Steaks, Burger, generell zu würzigen Gerichten mit rauchiger Note, Cheesecake.



# ROCK'N'ROLL

Bierstil: American Pale Ale



Hopfenbetont

Rock'n'Roll ist nicht nur Musik, sondern auch eine Kultur, die mit legendären Festivals und Bands wie den Stones, Elvis, The Who und Queen (um nur einige zu nennen) verbunden ist. Die Baladin-Brauerei schuf 2012 ein Bier zur Feier des 100. Jubiläums des italienischen Rolling-Stones Magazins, das die Welt des Rock'n'Roll verkörpert.

Dieses charakterstarke Bier spiegelt die Intensität der Musik wider, mit einer strahlend weißen Schaumkrone und einer intensiven goldenen Farbe, die Vorfreude weckt. Noten von Mango und Marille mit einem Hauch Pfeffer in der Nase führen zu einem geschmackvollen Konzert aus Frucht, Hopfen, Malz und Gewürzen am Gaumen. Die spritzige Pfefferigkeit und die angenehme alkoholische Wärme machen dieses Bier zu einem wahren Rock'n'Roll-Erlebnis. Hop'n'Roll at it's finest! Bei der Falstaff Bier Trophy 2024 mit rockenden 91 Punkten in der Kategorie „Best of Kreativbier“ ausgezeichnet!

**Brauerei:** Biermanufaktur Baladin  
**Braumeister:** Teo Musso  
**Brauort:** Piozzo, Piemont/Norditalien  
**Gier:** obergärig



Gegrilltes, Frittiertes, Käse.

Alc. 7,5% Vol. 0,33l 7.2  
 STW 16,8° Plato  
 IBU 42-44



## AUSTRIAN AMBER ALE (AAA)

Bierstil: Amber Ale



Österreichs letztes Triple-A. Goldgelb und opal mit einem Hauch von Orange, gekrönt von feinem Schaum. Das Bouquet präsentiert sich intensiv mit Aromen von Bitterorange, Pfirsich und Marille, begleitet von herben Kräutern und einem Hauch von Karamell. Am Gaumen zeigt sich das Bier weich und rund mit einer sanften Kohlensäure. Es folgen trockene Malznoten und eine kurze Süße, die an Sternfrucht erinnert, bevor erneut Bitterorangennoten auftreten. Der Abgang ist von langanhaltender Herbheit geprägt, begleitet von Anklängen an getrockneten Thymian und Oregano. Insgesamt präsentiert sich das Bier fruchtig und einladend, wobei eine deutliche Bitterkeit im Nachgeschmack spürbar ist.

**Brauerei:** Brauhaus Gusswerk  
**Braumeister:** Reinhold Barta  
**Brauort:** Hof bei Salzburg  
**Gier:** obergärig



Salate, Chicken, Topfen-Nockerl.

Alc. 5,4% Vol. 0,33l 6.4  
 STW 12,8° Plato  
 IBU 38



## EULE BIER

Bierstil: Hoppy Lager

Ist das ein Tier? Nein! Ein nachtaktives Bier! Hinter der EULE stehen keine Marketingabteilung und kein Konzern, sondern ein Grafiker, ein Geometer und ein Designer, die sich nach dem perfekten Reparaturseidl gesehnt haben.

Das EULE Bier - gebraut mit 100% regionaler Gerste - ist ein helles, goldgelbes Naturbier mit Haltung. In der Nase blumig-fruchtige Hopfenaromen aus vier sorgfältig ausgewählten Sorten, auf der Zunge zart moussierend, am Gaumen mit einer ehrlichen, pilsigen Bitterkeit. Ungefiltert, naturtrüb, nur mit natürlicher Kohlensäure - und als Draufgabe mit natürlichem Koffein gebraut. Das spürt man nicht im Kopf, sondern ausschließlich im geschwungenen Tanzbein.

Der Vorteil gegenüber normalem Bier? Es macht wach!  
Der Vorteil gegenüber Energy Drinks: Es ist Bier!

Nachtaktiv. Naturtrüb. Herrlich.  
Die EULE ist nicht nur ein Bier.  
Sie ist eine Lebenseinstellung.



**Brauerei:** Brauerei Gratzer  
**Braumeister:** Alois Gratzer  
**Brauort:** Kaindorf, Stmk.  
**Gier:** untergärig

Alc. 4,6% Vol.      0,33l      6.8  
STW 11,5° Plato  
IBU 21.6

hopfig  
fruchtig  
malzig  
herb  
sauer

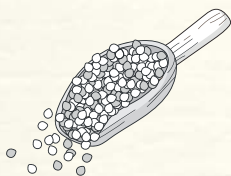


Chicken, Fisch, Salat

## WAS BEDEUTET DER BEGRIFF CRAFT-BEER:

Es gibt keine genaue Definition dieses Begriffes, die von allen Seiten akzeptiert wird. Das Institut für Bierkultur hat deshalb eine Buchstabiervariante vorgeschlagen, die von vielen Bierfreunden aufgegriffen wurde:

**C**REATIVITÄT - Innovationskraft - der Mut und die Bereitschaft, neue Wege zu gehen.  
**R**ADIKALITÄT - Kompromisslos zu den Wurzeln - Radix, lateinisch = die Wurzel.  
**A**BWECHSLUNG - Lust auf Vielfalt - Stilvielfalt und nicht Markenvielfalt.  
**F**EUER - Leidenschaft, vielleicht die wichtigste Voraussetzung!  
**T**ALENT - Inspiration - das ist viel mehr als „Können“.



# HEFEBETONT



Hefebetont

## AUGUSTINER WEIZEN

Bierstil: Weizenbier

Das bernsteinfarbene Hefeweizen – auch Hefeweißbier genannt, wurde mit altbewährtem Verfahren aus sorgfältigst ausgewählten Rohstoffen gebraut. In Flaschengärung, bis zur vollen Spitzenreife in den Brauereigewölbekellern gelagert und sorgsam gepflegt, erhält dieses Bier dadurch Frische und den feinwürzigen Geschmack.

**Brauerei: Augustiner Bräu**

**Braumeister: Roland Bittel**

**Brauort: München**

**Gier: obergärig**

Alc. 5,4% Vol.

0,5l

5.8

STW 12,5° Plato

hopfig  
fruchtig  
malzig  
herb  
sauer



Nachos, Burger, Chili Con Carne,  
Ribs & Wings.

## BIO-WEISSBIER

Bierstil: Weißbier

Für das Bio-Weißbier werden 100% biologische Rohstoffe aus Österreich verbraut. Die obergärige Bierspezialität wird mit einer besonderen Hefe warm vergoren, wodurch die typischen Noten nach Banane und Gewürznelke ins Bier gelangen. Im Glas erstrahlt ein sattes Gold mit feiner Hefetrübung und weißer Schaumkrone. Die lebendige Kohlensäure und der weiche Malzkörper machen das Bier zum idealen Durstlöcher. Bei der Austrian Beer Challenge 2024 wurde das Bio-Weissbier Vize-Staatsmeister in der Kategorie „Weizenbier“. Bei der Falstaff Biertrophy gab es auch noch 88 Punkte in der Kategorie „Best of Weizenbier“. Aber auch in den Jahren zuvor konnte das Bio-Weissbier ordentlich Punkte einheimen!

**Brauerei: Golser**

**Braumeister: Johannes Kugler**

**Brauort: Gols**

**Gier: obergärig**

Alc. 5,2% Vol.

0,33l

5.8

STW 12,8° Plato

IBU 10

hopfig  
fruchtig  
malzig  
herb  
sauer



Fischgerichte (Surf and Turf),  
Pasta, Salate.

# GESCHMACKSNOTEN

## HOPFIG



Kräftiges Aroma, von ausgeprägter Bitterkeit. Hopfiges Aroma kommt, wie der Name schon verrät, vom Hopfen; nicht zu verwechseln mit herben Noten, die bei hopfigen Bieren oft auch verstärkt auftreten.



## FRUCHTIG

Fruchtige Aromen reichen im Craft-Beer Bereich von Zitrus- über Exotik-Noten bis hin zu getrockneten Feigen und Marillen. Fruchtige Biere sind beispielsweise Witbiere, Hefeweizen, sowie Trappistenbiere.

## MALZIG



Malziges Bier wirkt süßlich, kombiniert mit malzigen Noten wie nussigen Aromen, Toast und zum Teil sogar Karamell. Malzige Biere sind beispielsweise Rauchbiere, dunkle Bockbiere - aber auch Porters & Stouts.



## HERB

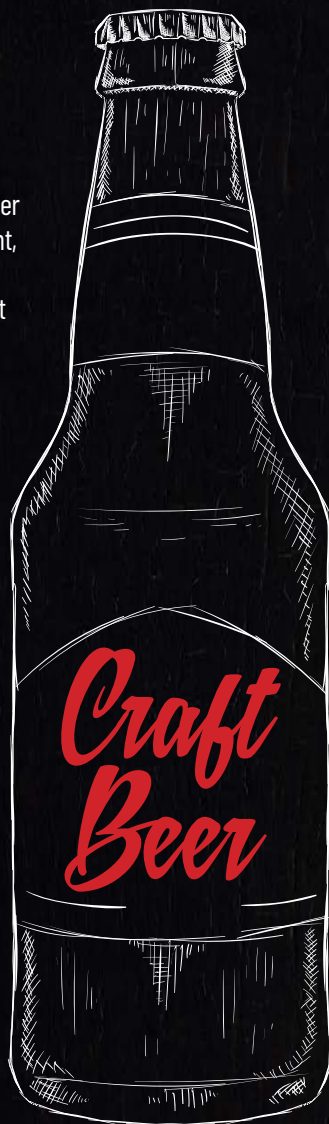
Herbe Bierstile sind Biere, die wenig bis gar keine Süße aufweisen, sondern am Gaumen bitter wirken.

Wobei der Terminus in der Bierwelt nicht negativ besetzt ist. In diese Kategorie fallen zum Beispiel Pilsbiere.

## SAUER



Die Säure ist wie beim Wein auch beim Bier ein wichtiger Parameter, der in seiner Gesamtheit zur Balance im Bier beiträgt. Biere mit hohem Säuregehalt sind belgische Geuze sowie die Berliner Weisse oder Kriek.



## WEIZENGUSS

Bierstil: Weizenbier

Die meisten Biere werden aus bis zu 100% Gerstenmalz gebraut. Weizenbiere enthalten auch Gerstenmalz, mindestens aber 50% Weizenmalz. Was macht die Hefe? Sie duftet nach Banane! Frisch fruchtig, am Gaumen vollmundig und mit der weißbiertypischen Bananennote. Kernig. Ausgezeichnet in jeder Hinsicht.

**Brauerei:** Brauhaus Gusswerk

**Braumeister:** Reinhold Barta

**Brauort:** Hof bei Salzburg

**Gier:** obergärig

Alc. 5,4% Vol.

0,5l

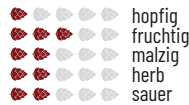
6.0

STW 12,8° Plato

IBU 18



Garnelen, Chicken, Burger, Davor & zu „was Buntem“. Durstlöcher und dank seiner isotonischen Inhaltsstoffe schon fast als Nahrungsergänzung zu sehen.



## BALADIN NAZIONALE

Bierstil: Italian Blonde

Mit seiner kräftigen gelben Farbe und einem feinen Hefeschleier präsentiert sich dieses Bier in voller Pracht, gekrönt von einer feinen, weißen Schaumkrone. Ein ausgewogenes, mildes Bouquet aus fruchtigen, grasigen und malzigen Noten verleiht ihm ein Aroma, das mit seiner Leichtigkeit zum Genuss einlädt. Die subtilen Anklänge von Kamille und Zitrusfrüchten harmonisieren perfekt mit dem mild-herben Geschmack des italienischen Hopfens, der auf den eigenen und direkt bewirtschafteten Hopfenplantagen der Brauerei Baladin geerntet wird. Ein Trinkgenuss für wahre Genießer und Liebhaber handwerklicher Braukunst. Bei der Falstaff Bier Trophy 2024 hat das Nazionale in der Kategorie „Best of Belgisches Bier“ 92 Punkte nach Hause geholt.

**Brauerei:** Biermanufaktur Baladin

**Braumeister:** Teo Musso

**Brauort:** Piozzo, Piemont/Norditalien

**Gier:** obergärig

Alc. 6,5% Vol.

0,33l

6.6

STW 13,6° Plato

IBU 30



Burger, Ribs & Wings, Pasta und mittelreifem Käse.



# SCHREMSENER BIO ROGGEN

Bierstil: Roggenbier

Diese außergewöhnliche Bierspezialität hatte bis zur Einführung des Reinheitsgebotes 1516 und dem damit einhergehenden Herstellungsverbot von Roggenbier, eine lange Tradition im Waldviertel. Zum Glück verhalf Braumeister Karl Trojan diesem Gustostück österreichischer Brautradition zu neuem Leben. In der Nase begeistert diese obergärige Köstlichkeit mit Noten von Banane, Marille und Südfrüchten. Am Gaumen ist das Schremser Bio Roggen angenehm hopfig - mit einer zarten Cremigkeit und Aromen von Nelken und Zimt, die in einem fein bitteren Nachtrunk mit leichter Fruchtigkeit ihren Ausklang finden. Bei einem der größten Verkostungsevents, dem Concours International Des Produits Biologiques Et En Conversion, hat das Schremser Bio Roggen die Silbermedaille gewonnen.

**Brauerei:** Brauerei Schrems

**Braumeister:** Karl Trojan

**Brauort:** Schrems, Niederösterreich

**Gier:** obergärig



Burger, Steaks, Salate oder  
einfach als Durstlöcher.

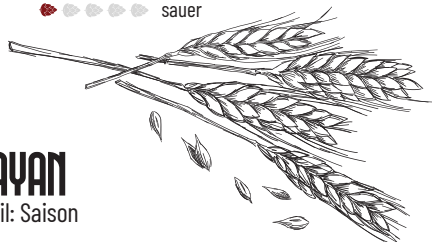
Alc. 5,2% Vol.

0,33l

5.8

STW 11,7° Plato

hopfig  
fruchtig  
malzig  
herb  
sauer



## WAYAN

Bierstil: Saison

Wurde nach Teo Musso's erster Tochter benannt. Wird aus 13 Zutaten hergestellt, darunter Weizen, Buchweizen, Roggen, Zitruschalen, drei verschiedene Sorten Pfeffer und andere nicht näher genannte Kräuter. In der Nase blumig, mit Noten von Pfeffer, Zitrus und Kräutern. Am Gaumen angenehm cremig und pfeffrig, leichte Süße, die von Zitrus gefolgt wird. Im Nachtrunk dezente Bittere, die Durst zum Weitertrinken macht.

**Brauerei:** Le Baladin

**Braumeister:** Teo Musso

**Brauort:** Piozzo, Piemont/Norditalien

**Gier:** obergärig



Ein außergewöhnlicher Allrounder,  
passt zu Allem!

Alc. 5,8% Vol.

0,75l

21.5

STW 14,5° Plato

hopfig  
fruchtig  
malzig  
herb  
sauer

# MITTENDRIN! STATT NUR DABEI!

## BIER GUIDE

Conrad Seidl, seines Zeichens Bierpabst, testet und bewertet **jährlich an die 1200 Bierlokale in ganz Österreich**. Die besten Lokale bekommen eine **Höchstnote von 5 Krügerln**. Wir freuen uns sehr, dass wir **seit unserer Eröffnung** bis dato jedes Jahr mit 5 Krügerln ausgezeichnet wurden. Die Urkunden haben wir voller Stolz in unserem Eingangsbereich aufgehängt!

## FALSTAFF

Gäste bewerten **die besten 1645 Restaurants in Österreich**. Das Zündwerk ist **mittendrin, statt nur dabei!** Mittlerweile dürfen wir uns auch über **mehrjährige Falstaff-Gabel-Auszeichnungen freuen!** Es ist für uns eine Bestätigung am richtigen Weg zu sein. Wir sehen darin gleichzeitig aber auch eine große Aufgabe jeden Tag noch besser zu werden.

## A-LIST

Seit unserer Eröffnung werden wir jährlich von der A-List Redaktion mit der Plakette **„Selected“** ausgezeichnet und in die Sammlung der Lieblingsplätze in Österreich aufgenommen. Wir freuen uns seeeeehr!

Das Motto **“Come in. Find out.  
Feel (very) good!”** wird bei uns gelebt!



**ERFOLG IST NICHT DER SCHLÜSSEL ZUM GLÜCK. GLÜCK IST  
DER SCHLÜSSEL ZUM ERFOLG. WENN DU LIEBST, WAS DU  
TUST, WIRST DU ERFOLGREICH SEIN.**

Albert Schweitzer

## **TRIPADVISOR**

Basierend auf einem ganzen Jahr Tripadvisor-Bewertungen, werden die **Top 10% (der ganzen Welt)** mit diesem Award ausgezeichnet. Wir freuen uns sehr, dass das Zündwerk sich jährlich immer wieder zu den Top 10% dazuzählen darf.

Wir freuen uns sehr über die zahlreichen Gäste, die uns die Treue halten - **ohne euch wäre das Ganze nicht möglich! Vielen Dank dafür!**

## **TEUFLISCH GUTE KÜCHE**

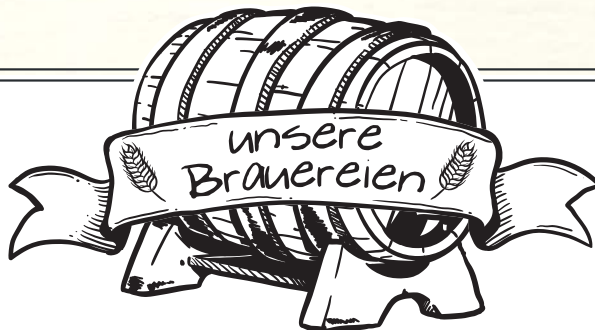
Mit der Auszeichnung „**Teuflich gute Küche**“ wurden wir von dem Genuss- und Tourismusexperten OSR August Teufl, BEd MA MBA im Rahmen seiner „**Teuflischer Genuss**“-Tour, die ihn durch zahlreiche heimische Gastronomie- und Hotelleriebetriebe führt, ausführlich getestet und anschließend **für ausgezeichnet befunden!** Wir freuen uns!



**"AUCH WASSER WIRD ZUM  
EDLEN TROPFEN, MISCHT MAN  
ES MIT MALZ UND HOPFEN!"**

Sprichwort





## AUGUSTINER BRÄU

Das Augustiner-Bier wurde ab 1328 fast 500 Jahre lang im Kloster der Ordensbrüder nahe dem Dom zu München gebraut. Erst nach der Säkularisierung 1803 und der darauffolgenden Privatisierung zog Augustiner-Bräu 1817 in die Neuhauser Straße, wo noch heute das bekannte Stammhaus steht. 1829 übernahm die Familie Wagner den Betrieb. Im zweiten Weltkrieg erlitt die Brauerei sehr schwere Schäden, aber längst erstrahlt der ganze Komplex mit der denkmalgeschützten Backstein-Fassade wieder in alter Pracht. Mit erheblichen Investitionen wurde die Kapazität erweitert und gleichzeitig tüchtig im Unternehmen modernisiert. Auf zwei vollmechanisierten Abfüllstraßen wird das Flaschenbier abgefüllt, dem Fassbier - im traditionellen Holzfass - widmen die Braumeister ihre besondere Pflege und Beachtung. Malz von hervorragender Qualität wird noch in der eigenen Tennenmälzerei hergestellt. Das Brauwasser wird aus dem eigenen Brunnen aus 230 m Tiefe hochgepumpt und es hat hervorragende Trinkqualität.

## BALADIN

„Le Baladin“ ist eine italienische Craft Beer Brauerei in der norditalienischen Provinz Piemont. Im Februar 1986 eröffnete Teo Musso, den man mittlerweile als „Rockstar“ und Pionier in der italienischen Craft Beer (Brauerei)Szene feiert, in seiner Heimatstadt Piozzo eine Bar namens „Le Baladin“. Das Konzept aus Live-Musik und gut 200 Biersorten aus aller Welt bescherte dem Lokal schnell Berühmtheit.

Teo Musso wollte aber noch mehr. Er wollte seinen Gästen sein eigenes Bier präsentieren. Erfahrungen sammelte er in Belgien, wo er sich die Braukunst selber aneignete. Und so wurde 1996 aus dem Pub eine Brauerei, in der nun mittlerweile eigene Kreationen gebraut und verkauft werden. Er arbeitet anders als andere Brauer und greift zu Zutaten und Brauprozessen, die für Bier zunächst recht ungewöhnlich scheinen und so beschallte er einige Zeit die Bierfässer während der Gärung mit Musik. Bier ist für Teo Musso Leidenschaft. Und das schmeckt man!

## **BIERWERKSTATT WEITRA**

Beheimatet in der ältesten Braustadt Österreichs hat die Weitra Bräu Bierwerkstatt eine beeindruckende Geschichte, die bis ins Jahr 1321 zurückreicht. Damals gewährte Habsburgerkönig Friedrich der Schöne den Bürgern von Weitra das Brau- und Absatzmonopol, was die Stadt nachweislich zur Wiege des österreichischen Brauhandwerks machte.

Die Weitra Bräu Bierwerkstatt zeichnet sich durch die traditionelle Methode der offenen Gärung aus, die den Bieren einen außergewöhnlichen Geschmack verleiht. Trotz der Herausforderungen, die mit dieser komplexen Technik verbunden sind, bleibt die Brauerei ihrem handwerklichen Erbe treu und produziert Biere mit eigenständigem und unverwechselbarem Charakter. Mit Stolz trägt die Brauerei das Siegel der Österreichischen Privatbrauereien und setzt damit ein Zeichen gegen die internationalen Großkonzerne.

## **BRAUEREI GRATZER**

„Also da liegt der Hase im Bier!“ Mit diesem Spruch auf den Lippen hat der junge Alois Gratzter einst dem Bier sein Geheimnis entlockt. Als er im zarten Alter von 15 Jahren sein erstes Bier braute, musste sein Hase als Vorkoster herhalten. Dem Bier hat's gut getan, aber was wohl aus dem Hasen wurde?

Bei der 10. Staatsmeisterschaft der Haus- und Kleinbrauer, konnte sich die Brauerei Gratzter bestens gegen die Konkurrenz durchsetzen.

## **BRAUEREI SCHREMS**

1410 wurde die Brauerei das erste Mal urkundlich erwähnt. 1838 wurde die Brauerei von der Familie Trojan übernommen, die sie seitdem als Familienbetrieb führt. Seit den letzten 180 Jahren ging die Brauerei durch Höhen und Tiefen und behauptete sich im Kampf gegen internationale Multibraukonzerne auf Basis einer konsequenten Qualitätspolitik. Seit 2006 ist die Brauerei Schrems mit der Austria-Bio-Garantie zertifiziert. Die Zertifizierung erfolgt jährlich durch strenge Kontrollen.



Es wird hier nach dem letzten Stand der Technik gebraut, ohne dabei auf alte Traditionen zu vergessen. Dabei werden ausschließlich regionale Rohstoffe verwendet. Dies ist nicht nur eine wesentliche Grundlage für die Qualität unserer Produkte, sondern auch ein Beitrag zur Erhaltung der Waldviertler Landschaft für nachkommende Generationen. Darauf ist die Brauerei sehr stolz, ebenso wie auf deren Mitarbeiter, die die Firmen-Philosophie umsetzen und somit hervorragendes Bier brauen. 2010 feierte die Brauerei ihr 600-jähriges Bestehen.

Als kleine unabhängige Privatbrauerei hat sich die Brauerei zur gemeinsamen Wahrung der österreichischen Biervielfalt mit anderen Privatbrauereien zu den Kulturbrauern zusammengeschlossen.

## BREW AGE

Angefangen hat alles als Hobby: 2006 brauten Tom Mauer und Johannes Kugler im Einkochtopf ihr erstes Bier. Schnell wurde klar, dass dies mehr werden sollte, als nur ein Hobby - und schnell wurde daraus ein erfolgreiches Start-Up-Unternehmen.

Seit dem Markteintritt (2014) produziert und füllt Brew Age nahezu alle Biere in der Brauerei Gusswerk in Hof bei Salzburg. Sie haben diese Form der Kooperation ganz bewusst der Errichtung einer eigenen Produktionsanlage vorgezogen. Dieser Schritt hat sich bewährt. Brew Age hat sich darauf spezialisiert, den perfekten Genussmoment zu schaffen und die Craft Beer Kultur einem breiten Publikum näherzubringen.



## **BUDWEISER BÜRGERBRAUEREI AG**

150 Jahre sind vergangen, seitdem die heutige Brauerei Budweiser Budvar gegründet wurde. Schon 1875 exportierte man nach Amerika. Dort war Budweiser bereits eine beliebte Verkaufsbezeichnung von Bieren, die nach böhmischem Stil in der Neuen Welt gebraut wurden. Das Bierbrauen hat in Budweis eine Tradition, die seit 750 Jahren lebt.

## **GOLSER BRAUEREI**

Hier wird Herkunft gelebt. Die Rohstoffe für Golser Biere stammen zu 100% aus Österreich. Und es kommt noch besser: Das Bio-Gerstenmalz für die Bio-Biere stammt sogar zu 100% aus dem Burgenland. Golser Bier steht für die Genussmomente des Lebens, für Professionalität in der Arbeit und für Fürsorge bei den Kunden. Ein perfekter Partner fürs Zündwerk!

## **GUSSWERK**

Die Gusswerk Brauerei, gegründet von Reinhold Barta, ist eine innovative Bio-Brauerei in Salzburg, die sich der nachhaltigen und biologischen Bierproduktion verschrieben hat. Mit über 20 Jahren Erfahrung im Bio-Brauen setzt Reinhold Barta auf traditionelle Verfahren und höchste BIO-Standards, um einzigartige Biere mit einem unverwechselbaren Geschmack zu kreieren.

## **MOHRENBRÄU**

Das Mohrenbräu wurde 1763 von Johann Mohr gegründet, der sich mit dem Gasthaus „Zum Mohren“ samt eigener Brauerei einen Traum erfüllte. Der Name geht bis heute stolz auf den Gründer zurück und wird in sechster Generation von der Familie Huber weitergeführt. Seit jeher prägt ein schwarzer Kopf das Wappen und Logo der Brauerei. Nach intensiver Recherche wird er mit dem heiligen Mauritius als möglichem Schutzpatron in Verbindung gebracht – ein Symbol, das mit Respekt getragen wird.

Mit über 150 Mitarbeitenden versteht sich das Mohrenbräu als regional verwurzelter Familienunternehmen, das Verlässlichkeit, Verantwortung und gegenseitige Wertschätzung lebt. Qualität, Nachhaltigkeit und ein klares Bekenntnis zur Region im Mittelpunkt. So entsteht seit Generationen „das Vorarlberger Bier“ – gestern, heute und morgen.

## OTTAKRINGER BRAUEREI

Seit mehr als 175 Jahren wird in Ottakring Bier gebraut. Das Jahr 1837 gilt als Geburtsstunde der Ottakringer Brauerei. Zu dieser Zeit gab es rund um Wien noch 44 Brauereien. Damals war es noch ein Tanzboden mit angeschlossener Brauerei – heute sind sie eine Brauerei mit angeschlossenen Tanzböden. Seit Generationen entwickeln die Braumeister die Biere des Familienbetriebes weiter und verleihen ihnen mit viel Liebe zum Detail einen unverwechselbaren Charakter. Mit Erfolg: Noch nie wurde so viel Bier gebraut und Fässer gefüllt wie heute. 2008 wurde Ottakringer als erstes Bier mit dem AMA-Gütesiegel ausgezeichnet.

## PRIVATBRAUEREI HIRT

Als älteste Privatbrauerei Kärntens widmet sich die Privatbrauerei Hirt seit 750 Jahren voll und ganz sowie mit großer Leidenschaft, dem Brauhandwerk. Dabei steht seit jeher eines immer klar im Vordergrund: Die Qualität der Biere. Der nach wie vor unabhängig geführte Familienbetrieb ist untrennbar mit dem namensgebenden Ort verbunden.

Hier arbeiten Menschen aus der unmittelbaren Umgebung; viele davon seit Generationen. Dadurch bleiben Wertschöpfung und Arbeitsplätze in der Region. Regionalität spielt neben höchster Qualität auch bei den Rohstoffen eine wichtige Rolle. Generell wird nur Gerste verwendet, die in Österreich produziert wird. Die Gerste fürs Märzen stammt aus Kärnten und wächst direkt vor den Toren der Brauerei.

Genuss wird in Hirt von den Menschen gemacht, in der Brauerei und im Braukeller. Sie geben den Bieren eine Zutat, die keine Maschine geben kann: Echte Leidenschaft.

## PRIVATBRAUEREI ZWETTL

Das Unternehmenskonzept der Privatbrauerei Zwettl ist seit Jahrzehnten stark darauf ausgerichtet, Wertschöpfungsketten in der Region um den Standort auszubauen und zu stärken. Durch Initiativen der Zwettler Brauer wird im Land wieder Hopfen angebaut und die Kultivierung der Braugerste hat neue Dimensionen erreicht.

Die Kraft der Region wird intensiv genutzt. Die Zutaten für das Bierbrauen (Hopfen, Braugerste und Wasser) werden fast vollständig aus der unmittelbaren Umgebung der Braustätten bezogen. Man wirtschaftet mit und für die Menschen des Waldviertels.

## SCHLEPPE BRAUEREI

Die Schleppe Brauerei hat mit ihrer über 400jährigen Geschichte eine lange Brautradition. Seit dem Jahre 1607 wird vor den Toren der Stadt Klagenfurt auf höchstem Niveau Schleppe Bier gebraut. Das Bier, das damals (bis zum Jahre 1827) dort gebraut wurde, war – nach Kärntner Gepflogenheit – ein Steinbier. Das Steinbier war schon damals Volksgetränk Nummer 1 und in jeder Munde.

Erst seit dem Beginn des vorigen Jahrhunderts werden Märzen, Pils, Doppelmalz und Bockbier sowie weitere Biersorten in einer Kesselbrauerei gebraut. Seit 1993 gehört die Brauerei dem Konzern der Vereinigten Kärntner Brauereien an.

Seit dem Umbau der Schleppe Brauerei im Jahr 2000 spezialisiert sich der Betrieb auf die Produktion von Bierspezialitäten. Diese mittlerweile über 400 Jahre Brautradition, gekoppelt mit Qualität und ständiger Innovation machen die Schleppe Brauerei, zu dem was sie heute ist – zu einer anerkannten Spezialitätenbrauerei. Für innovative Entdecker bietet Schleppe den besonderen Biergenuss.

## TRUMER PRIVATBRAUEREI

Gut Bier braucht Weile. Deshalb braut Trumer nach der Philosophie des „Slow Brewing“, dies gibt unserem Bier mehr Zeit zum Reifen. Das Ergebnis: mehr Geschmack und höchste Bekömmlichkeit.

Im September 2013 wurde der neue Holzfassreifekeller fertiggestellt, in dem nun außergewöhnliche Biere reifen. Diese Art des Bierbrauens unterstreicht die Slow Brewing Philosophie von Trumer: Das Brauen mit Zeit für bestmöglichen Geschmack.

## WEISSES BRAUHAUS G. SCHNEIDER

Der Firmengründer Georg Schneider I. war der erste Bürgerliche, der von König Ludwig II. von Bayern das Privileg erhielt, Weißbier brauen zu dürfen. Das Unternehmen wird seit seiner Gründung im Jahr 1872 in der männlichen Linie geführt.

Nachdem die Produktion 1944 zerstört wurde, wurde diese 1946 von München ins niederbayrische Kelheim verlagert. Die heutige Produktionsstätte ist die älteste Weißbierbrauerei Bayerns.

# TEKU

Seit Anfang 2006 gibt es das TeKu Glas.  
Der Name setzt sich zusammen aus  
seinen beiden Erfindern: dem  
Rockstar der italienischen  
Bierszene **Teo** Musso und  
dem Craft-Beer-Propheten  
Lorenzo „**Ku**aska“ Dabove.

Es gilt weltweit als DAS  
offizielle Glas zum Ver-  
kosten und Genießen  
von hochwertigen  
Bierköstlichkeiten  
und ist weit über  
die Grenzen  
Italiens bekannt  
und beliebt.

Seine spezielle  
Form verstärkt Aromen  
und Geschmäcker des Bieres,  
was es zu einem idealen Begleiter für  
Bierverkoster und Bierliebhaber macht.

## FÜR DAHEIM:

Gerne kannst du für die eine oder  
andere Verkostung in deinen eigenen  
vier Wänden eines unserer Zündwerk  
TeKu Gläser **käuflich erwerben**.

Dies gilt auch für unser Craft-Beer  
in Flaschen.

**Sprich uns einfach darauf an!**

**"TWO BEER - OR NOT TWO BEER?  
THAT IS THE QUESTION!"**

Shakesbeer



**"SCHON 37 BIERE DECKEN DEN TAGESBEDARF  
AN VITAMIN C. GESUNDE ERNÄHRUNG  
KANN SO EINFACH SEIN!"**



# BIERSTILE

## 🍷 LAGER / HELLES / MÄRZEN 🍷

„Lager“ kommt daher, dass die untergärige Hefe sich nach getaner Arbeit am Boden des Gärgefäßes zur Ruhe legt, also ein Lager bildet. Die untergärige Hefe arbeitet nur bei niedrigen Temperaturen, erzeugt ruhigere Biere. Sie sind nicht so ausgeprägt fruchtig, dafür aber meist süffig und frisch. Kein Wunder, dass Lager der weltweit beliebteste Bierstil ist. Auf ihn entfallen rund 70% aller getrunkenen Biere. Wow! Unser geliebtes Märzen ist übrigens auch ein Lager, wir nennen es halt anders als der Rest der Welt. Fast! Denn die Deutschen brauen ab und zu auch ein Märzen. Dieses ist aber stärker.

## 🍷 WEIZEN 🍷

Weizen- oder Weißbiere müssen mit mindestens 50% Weizenmalz gebraut werden und sind mit obergäriger Hefe vergoren. Die ist etwas lauter als die Untergärige. Das heißt, sie bildet auch fruchtige Aromen, die z.B. nach Banane oder nach Gewürznelke duften. Die meisten Weizenbiere sind ungefiltert. Ob Weizen, Weizenbock, Weizendoppelbock oder Weizen eisbock, es sind vollmundige und weiche Biere.

## 🍷 ALE 🍷

„Ale“ nennt sich im englischsprachigen Raum und im Rest der Welt eigentlich alles was obergärig ist. Die Mutter vieler Bierstile. Aus ihm lassen sich unzählige Sorten ableiten. „Ale“ heißt frei übersetzt schlicht und ergreifend „Bier“. Aus diesem Grund variieren Farbe, Aromaintensität, Hopfenintensität und Geschmack teilweise sehr stark. Im Wesentlichen unterscheidet man die des englischen und die des belgischen Typs. Typisch für die englischen Vertreter sind Brown Ales und Scottish Ales, Bitters, ja auch Pale Ales und India Pale Ales (IPA) gehören dazu. Die Belgier brauen eher Blonde Ales und Strong Ales, echte Starkbiere. Viele Trappistenbiere sind Strong Ales.

## 🍷 PALE ALE 🍷

Dieser recht junge Bierstil innerhalb der Familie der englischen Ales hat seinen wohlklingenden Namen von der Farbe. Pale steht für blass, bleich, hell. Erst zu Beginn des 19. Jahrhunderts haben die Engländer gelernt sehr helles Malz herzustellen. Das Malz bringt die Farbe ins Bier. Je heller das Malz, desto heller das Bier. Pale Ale war geboren! In modernen Pale Ales ganz wichtig: Hauptsache hopfenbetont! Die amerikanischen Vertreter sind dabei extremer als die englischen Traditionalisten. Flavour-Hopfen zaubern Fruchtnoten ins Bier: Maracuja, Litschi, Mango...

## IPA (INDIA PALE ALE)

IPA's sind orig. britische Pale Ales. Gebraut um die Soldaten in den britischen Kolonien der East India Company zu versorgen. Um den langen Seeweg zu überstehen, wurden sie extrem stark eingebraut, extrem stark gehopft und damit haltbarer gemacht. In Indien sollte es dann eigentlich auf die Stärke eines Pale Ales zurückverdünnt werden, was selten geschah. Nachdem dieser Biertyp durch die moderneren Typen wie Pils oder Lager verdrängt wurde und nahezu in Vergessenheit geriet, hat ihn die amerikanische Craft Brauer Szene wieder belebt. Teilweise heftig hopfengestopft, entstehen Biere mit fantastischen Aromen. Wahre Geschmacksexplosionen!

## LAMBIC UND FRUCHTLAMBIC

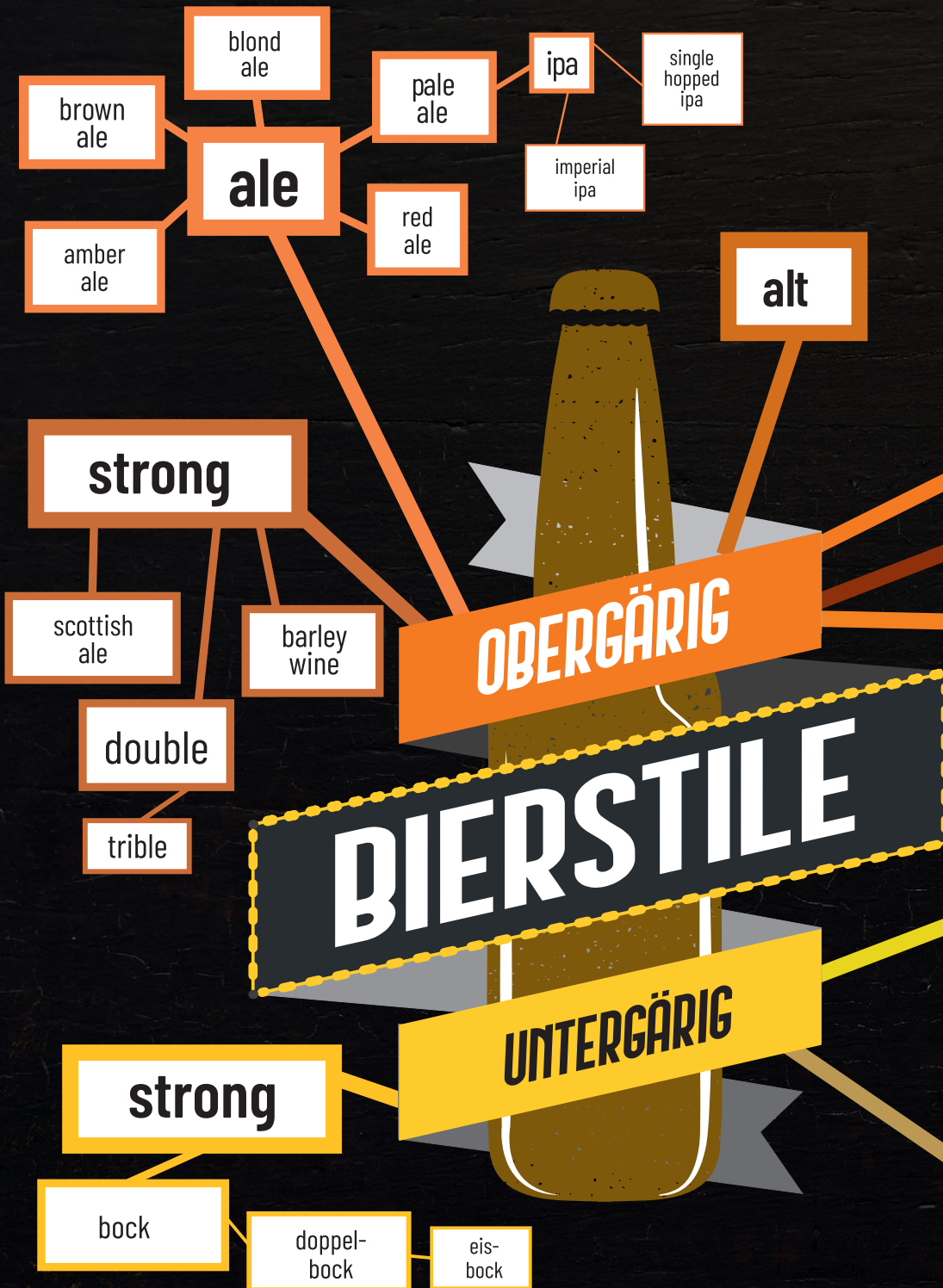
Basis der fruchtigen Biere ist der belgische Biertyp „Lambic“ - spontan vergorene Biere aus dem belgischen Sennetal, die in der Regel noch 2-3 Jahre in einem Eichenfass reifen. Werden verschiedene Jahrgänge solcher Lambics miteinander vermischt, spricht man von „Geuze“. Solche Biere sind sehr selten. Sie schmecken etwas anders und gar nicht so, wie sich die meisten Menschen ein Bier vorstellen – eher nach rauem Apfelmost. In Fruchtlambics, man ahnt es schon, sind Früchte enthalten die mitvergoren werden. Zum Beispiel Kirschen, Pfirsich, Johannisbeere, Himbeere... Erfrischend, fruchtig und sehr süffig. Perfekt als Aperitif.

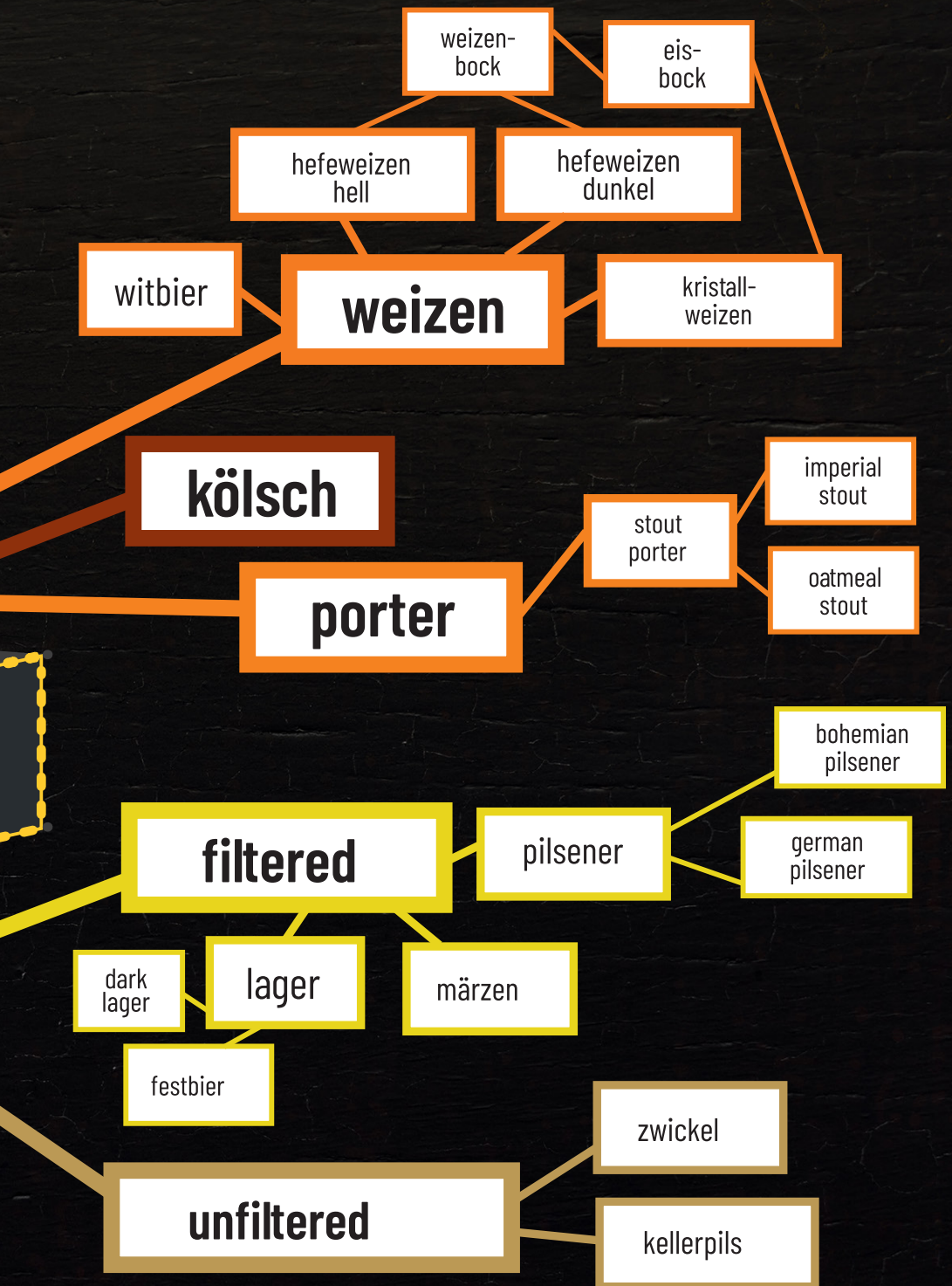
## PORTER / STOUT

„Porter-Biere“ haben den Trägern (Porter) im Londoner Hafen jene Kraft gegeben, die sie für ihre harte Arbeit zur Stärkung gebraucht haben. Sie sind dunkel, malzig und meist vollmundig. Stouts hießen ursprünglich „Stout-Porter“, die Sprachgemeinschaft hat das auf Stout zusammengekürzt. Stout bedeutet übrigens stämmig. Ein Stout ist also ein stämmiges (kräftigeres) Porter. Edelbitter und dunkel. Noch mehr Stout gefällig? Dann bitte ein Imperial Stout. Das erste dieser Art ist seinerzeit für die russische Zarin eingebraut worden. Ein ziemlich passables Gastgeschenk der englischen Krone. Dank viel edlem Malz, Prädikat „besonders wertvoll“. Im Ausgleich dazu kräftig und vor allem sehr fein gehopft, werden Imperial Stouts zu edlen Tropfen, die einen Abend gut beschließen. So gut, dass der Abschiedstrunk nicht selten und manchmal sogar mehrfach wiederholt wird.

## SCHWARZBIER

Schwarzbiere sind dunkle Vollbiere, die heute (anders als früher) meist untergärig hergestellt werden. Die dunkle Farbe entsteht durch die Verwendung von dunklem Braumalz bzw. Röstmalz, was ihm die typisch dunkle Farbe und die röstige Note gibt. Dieser besondere Bierstil wartet mit vielen geschmacklichen Nuancen auf und reicht von schlank bis rund und von süßlich, malzig, nussig bis rauchig. Der Hopfen im Bier sorgt für eine feine Balance zwischen Süße und Bittere. Ein Bier mit Charakter und Tradition.





# GÄRUNGSTYPEN

## OBERGÄRIG

Obergärige Hefe produziert neben Alkohol und Kohlensäure auch sogenannte Gärnebenprodukte. Das sind oft Ester, die fruchtig duften und beispielsweise an Bananen denken lassen, was wir bereits von den meisten Weizenbieren kennen. Weitere obergärige Biere sind: Weizenböcke, alle Ales, Porter und Stouts, Witbier oder Roggenbier, Kölsch und Alt. Die obergärige Hefe bildet bei der Vermehrung Sprossverbände, die bei der Gärung von der Kohlensäure an die Decke des Gärgefäßes getragen wird – deshalb spricht man von obergärig. Die Gärtemperatur der obergärigen Hefestämme liegt bei 15 bis 25° Celsius.



## UNTERGÄRIG

Untergärige Hefe produziert Alkohol und Kohlensäure, wie jede Hefe. Sonst allerdings nichts. Keine Gärnebenprodukte. Die Hefe trägt also nicht zum Aromabild des Bieres bei. Untergärige Biere sind zum Beispiel: Lager oder Märzen, Helles, Pils, Zwickel, Dunkles und so manches Bockbier. Ihren Namen hat sie von der Tatsache, dass sie nach getaner Arbeit auf den Boden des Gärgefäßes sinkt. Außerdem arbeitet die untergärige Hefe bei Temperaturen unter 12° Celsius. Deshalb war es die längste Zeit nur im Winterhalbjahr möglich untergärige Biere zu brauen.

## SPONTANGÄRUNG

Hefe ist praktisch überall in der Luft. Auch im Gebälk der Brauereien, in jenen die spontanvergären, also die Hefe verwenden, die „da“ ist und keine „Reinzuchthefer“ zusetzen. Dies ist wohl die älteste Art der Gärung. Wir kennen sie alle: Wer hat nicht schon einmal eine Flasche Apfelsaft halb leergetrunken und vergessen... Spontanvergorene Bierstile: Lambic, Geuze, Fruchtambics.

# BIERSENSORIK

## AUSSEHEN DES BIERES

Der erste Eindruck eines Bieres ist immer visuell: Welche Farbe hat das Bier? Die Farbpalette reicht von sehr hellem Gelb über Bernstein, Kupfer, Braun bis hin zu tiefem Schwarz. Hat unser Bier einen schönen Schaum? Ist er weiß oder cremefarben, vielleicht sogar bräunlich? Ist das Bier transparent, wie ein filtriertes Pils oder trüb, wie ein Zwickl oder Hefeweißbier?

## GERUCH DES BIERES

Ja, Bier duftet!

Deshalb bitte riechen. Was lässt sich denn dabei wahrnehmen? Zum Beispiel grasige oder fruchtige Noten aus dem Hopfen. Honig- oder Karamellnoten aus dem Malz. Bei sehr dunklen Bieren können das auch Düfte sein, die an Schokolade, Kaffee oder Lakritze erinnern. Die Hefe kann uns an Banane denken lassen. Lass dich nicht verwirren und beirren. Wir alle können unendlich viele Düfte wahrnehmen, leider können wir nur einen geringen Teil davon benennen. Selbst Profis, wie Biersommeliers, können „nur“ bis zu 200 Düfte benennen. Das heißt: Übung macht den Meister! So macht es unglaublich viel Spaß, sich auf diese Art auf unsere Biere einzulassen.

## GESCHMACK DES BIERES

Schon der erste Schluck sagt vieles über den Charakter des Bieres aus. Ist es spritzig? Oder mit wenig Kohlensäure ausgestattet, also eher ruhig? Kommt es schlank daher oder vollmundig? Ist es süß, bitter, säuerlich? Welche Aromen nehmen wir im Mundraum wahr? Vielleicht genau jene, die wir im Duft schon erkannt haben, vielleicht aber auch andere? Wichtig beim Bier: Der Nachtrunk, also das, was uns „bleibt“, wenn wir unser Bier genüsslich schlucken. Aaaaah, welche Freude! Welch schöne Bittere! Bitte noch einen Schluck!

## DIE RICHTIGE REIHENFOLGE DER VERKOSTUNG:





**"EIN TRINKGEFÄß, SOBALD ES  
LEER, MACHT KEINE RECHTE  
FREUDE MEHR."**

Wilhelm Busch



## WEISSES

### GEMISCHTER SATZ

Weingut Christ – Wiener Gemischter Satz DAC,  
Wien 21-Jedlersdorf

1/8 Glas 0,75l Fl.

5.6 31.0

Weingut Rotes Haus – Wiener Gemischter Satz DAC,  
Wien 19-Döbling

33.0

### GRÜNER VELTLINER

Martin Kohl – Grüner Veltliner vom Schotter – Weinviertel DAC  
Hohenruppersdorf-Weinviertel

5.3 29.0

Weingut Minkowitsch – Grüner Veltliner, Rochus  
Mannersdorf-Weinviertel

30.0

### SAUVIGNON BLANC

Mayer am Pfarrplatz, Wien 19-Döbling

6.3 33.0

### WELSCHRIESLING RIED SONNENBERG

Winzerhof Küssler, Stillfried-Weinviertel

5.6 31.0

### GELBER MUSKATELLER

Weingut Hess, Hohenruppersdorf-Weinviertel

5.2 30.0

**“WER DIE WAHRHEIT IM WEIN SUCHT, MAG AM VERSUCH  
VIELLEICHT SCHEITERN, SELBIGEN JEDOCH STETS GENIEßEN”**

Alte Weisheit

## SPRITZIGES

1/4 Glas

**KAISER SPRITZER**

3.7

**WEISSER SPRITZER**

3.6

## ROTES

### ZWEIGELT

Michl Schwarz, *Neusiedlersee-Andau*

1/8 Glas 0,75l Fl.

5.3 32.0

### BLAUFRÄNKISCH

Hans Igler – DAC Classic, *Mittelburgenland-Deutschkreutz*

5.3 32.0

### CABERNET SAUVIGNON

Weingut Erich + Birgit Pittnauer, Cabernet Sauvignon Exklusiv  
*Neusiedlersee-Gols*

33.0

### ROTWEIN – CUVÉE

Fritz Wieneringer – Wiener Trilogie (Zw, Me, CS),  
*Wien 21-Stammersdorf*

6.3 36.0

Erich Scheiblhofer – Big John Cuvée (Zw, PN, CS),  
*Neusiedlersee-Andau*

38.0

Hans & Anita Nittnaus – Pannobile (Zw, Bf),  
*Neusiedlersee-Gols*

47.0

## PRICKELNDES

0,1l 0,75l Fl.

**PROSECCO** – Mionetto – Vivo Spumante

4.5 31.0

**CHAMPAGNER** – Laurent-Perrier – Champagne La Cuvée Brut

98.0

**SEKT** – Weinviertler Sektmanufaktur – Blanc de Blancs brut

39.0

0,3l Ballonglas

**HUGO „ORIGINAL“**

7.1

**APEROL SPRITZ „ORIGINAL“**

9.6

**LILLET PINK GRAPEFRUIT**

11.8

**BRUNO**

9.8

Liefmans Fruitesse mit Minze, Limette und Holler, auf Eis

**"MAN SOLL DEM LEIB WAS GUTES BIETEN,  
DAMIT DIE SEELE LUST HAT, DARIN ZU WOHNEN!"**

Winston Churchill





# ZÜNDSTOFF

## BITTERS

|                                | 2cl | 4cl |
|--------------------------------|-----|-----|
| Campari Soda                   |     | 7.9 |
| Campari Orange                 |     | 8.5 |
| Averna mit Eis und Zitrone     |     | 8.4 |
| Jägermeister (Flascherl á 2cl) | 4.3 |     |

## BRÄNDE

|                                                                                                  |     |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| Gölles - Williams Birne                                                                          | 5.6 |
| Gölles - Alte Zwetschke                                                                          | 5.6 |
| Gölles - Marillenbrand                                                                           | 5.8 |
| Gänserndorfer Kulinarium - Waldhimbeerbrand                                                      | 5.0 |
| Nardini Mandorla <i>Ein Grappa - duftend nach Marzipan, wie ihr ihn noch nie getrunken habt!</i> | 4.7 |

## RUM

|                                     |     |
|-------------------------------------|-----|
| Dos Maderas PX 5y + 5y              | 5.0 |
| Zacapa Centenario Sistema Solera 23 | 6.5 |
| Bumbu XO                            | 5.5 |

## TEQUILA

|                   |     |
|-------------------|-----|
| Cuervo 1800 Añejo | 4.7 |
| Patron Añejo      | 6.2 |

## VODKA

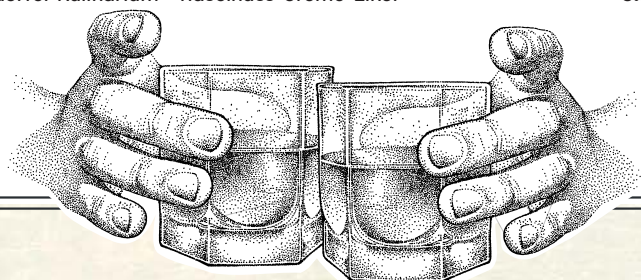
|            |     |
|------------|-----|
| Absolut    | 4.4 |
| Grey Goose | 5.4 |

## WHISKEY

|                                            |     |
|--------------------------------------------|-----|
| Maker's Mark Bourbon                       | 5.0 |
| Waldviertler Whisky J. Haider Original Rye | 5.2 |
| Jack Daniel's Gentleman Jack               | 5.0 |

## LIKÖRE

|                                                  |     |
|--------------------------------------------------|-----|
| Gänserndorfer Kulinarium - Haselnuss-Creme-Likör | 3.9 |
|--------------------------------------------------|-----|



## G'MISCHTES

### GIN TONIC

**Bombay London Dry Gin** 2cl, Thomas Henry Tonic, Limette 11.2

**Hendrick's Gin** 2cl, Thomas Henry Tonic, Gurke 14.9

**Monkey 47 Schwarzwald Dry Gin** 2cl, Thomas Henry Tonic, Limette 14.9

### VODKA LEMON

Absolut, Thomas Henry Bitter Lemon 11.7

### VODKA TONIC

Absolut, Thomas Henry Tonic 11.7

### VODKA BULL

Absolut, Red Bull 12.0

### CUBA LIBRE

Havana Club 3 Años, Pepsi Cola, Limette 12.2

### JACKY COLA

Jack Daniel's, Pepsi Cola 12.0

### CAIPIRINHA

Cachaça, Rohrzucker, Limetten 11.2

### CAIPIROSKA

Absolut, Rohrzucker, Limetten 10.6

### MOJITO

Havanna Club 3 Años, Rohrzucker, Minze, Limette & Soda 12.3





## HEISSES

Die Kaffee-Marke „Hausbrandt“ ist eine italienische Kaffeerösterei mit Sitz in Nervesa della Battaglia in der Provinz Treviso. Das Unternehmen wurde 1892 von Hermann Hausbrandt, einem ehemaligen Kommandanten der Österreichischen Handelsmarine, in Triest gegründet.

### HAUSBRANDT KAFFEE

|                               |           |          |
|-------------------------------|-----------|----------|
| Espresso Ristretto            | 3.3       |          |
| Espresso schwarz klein / groß | klein 3.3 | groß 4.5 |
| Espresso braun klein / groß   | klein 3.5 | groß 4.7 |
| Espresso Macchiato            | 3.5       |          |
| Lungo (Verlängerter schwarz)  | 3.8       |          |
| Lungo (Verlängerter braun)    | 4.0       |          |
| Cappuccino                    | 4.4       |          |
| Latte Macchiato               | 4.7       |          |

### SEHEN

Jede einzelne Tasse Kaffee bildet einen einmaligen Rahmen. Die Crema schließt in ihre warme Farbe exklusive Zeichnungen ein, die aus samtigen feinen Streifen bestehen. Ein guter Kaffee muss vorerst mit den Augen gestiert werden.



### FÜHLEN

Die Berührung des Kaffees mit Gaumen und Zunge erweist sich als samtig und weich, dank der Ölpartikelchen, die sämtliche Komponenten des Aromas übermitteln.

### SCHMECKEN

Am Gaumen entsteht eine Wonne an Empfindungen. Auf der Zungenspitze spürt man die süße erste Berührung, entlang der Seiten gleiten Säurenoten, die dann bei den letzten Geschmackspapillen den bitteren Abgang finden. Die Harmonie des guten Kaffees liegt im harmonischen Zusammenspiel dieser kontrastierenden Empfindungen. Süß, sauer und bitter vermischen sich zu einem einmaligen, langen, abgerundeten und intensiven Geschmack.

### RIECHEN

Über 700 Aromen sind in einer Tasse Kaffee. Eine Welt der Düfte und Aromen, die Seele und Geist berauschen. Ein Umrühren genügt, um von den Düften nach Röstnoten, Blumen, Früchten und Gewürzen umhüllt zu werden.



### HAUSBRANDT HEISSE SCHOKOLADE

Weiß oder Dunkel

### RONNEFELDT TEE

Assam Bari (Schwarzer Tee) / Green Dragon (Grüner Tee)  
Ayurveda-Chai (Kräutertee) / Red Berries (Früchtetee)

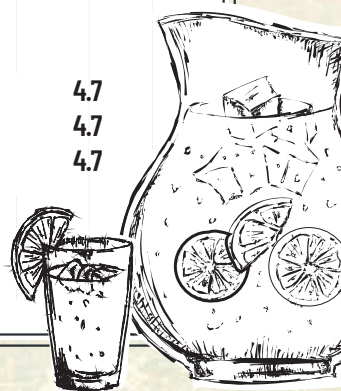
4.5

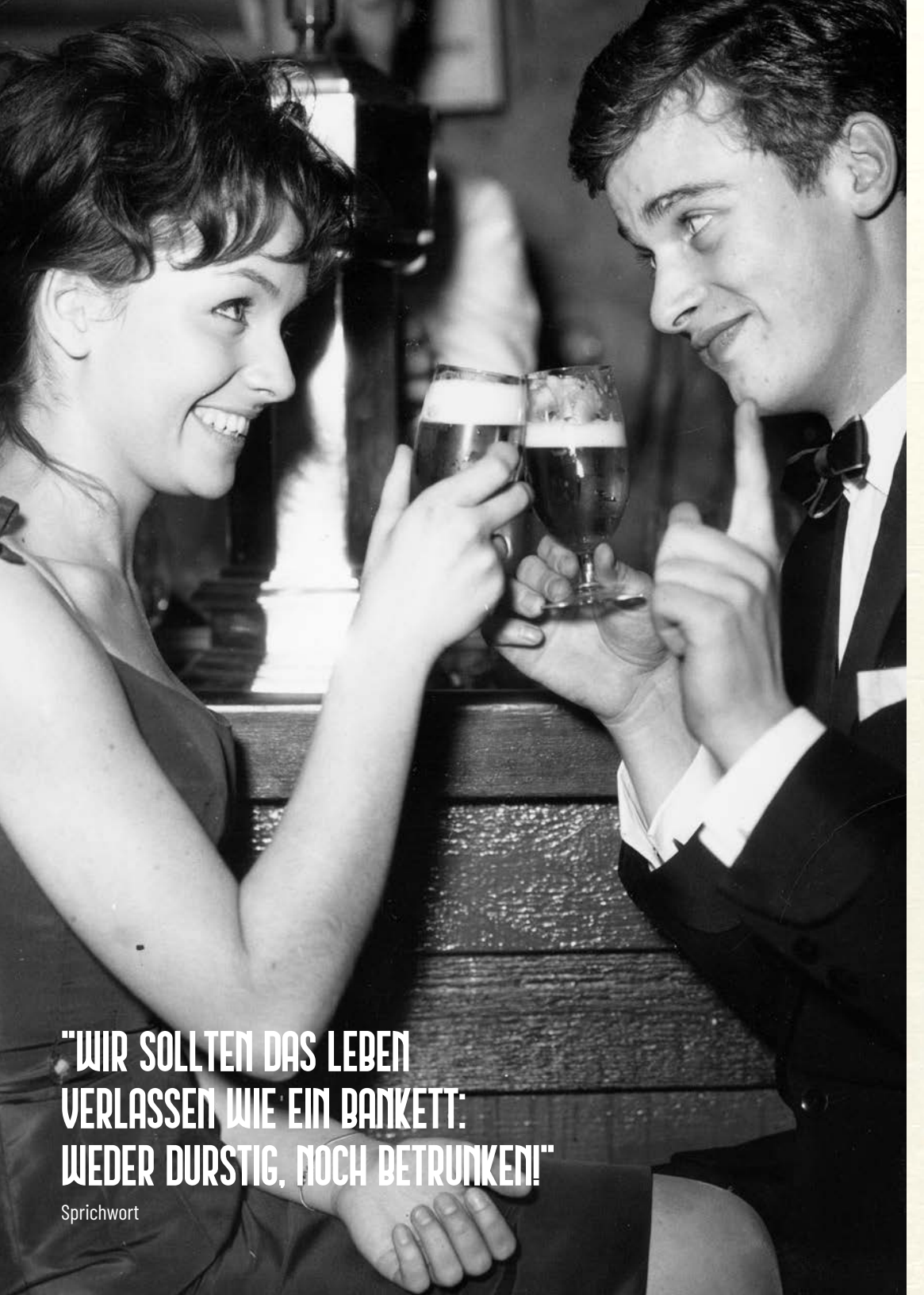
je 3.9



# ZÜNDFREIES

|                                                                                                     | 0.2l | 0.25l | 0.3l | 0.33l | 0.5l | 0.75l |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|------|-------|------|-------|------|-------|
| <b>SODA</b>                                                                                         |      |       |      |       |      |       |
| Soda                                                                                                |      |       | 2.0  |       | 3.1  |       |
| Soda Zitrone / Holler / Himbeer                                                                     |      |       | 3.0  |       | 4.0  |       |
| <b>MINERAL</b>                                                                                      |      |       |      |       |      |       |
| Vöslauer still, mild oder prickelnd / je                                                            |      |       |      | 3.6   |      | 5.6   |
| <b>LIMONADEN</b>                                                                                    |      |       |      |       |      |       |
| Pepsi Cola                                                                                          |      | 4.2   |      |       |      |       |
| Pepsi Max                                                                                           |      | 4.2   |      |       |      |       |
| Almino (Kräuterlimonade / Marchfelder Storchenbräu)                                                 |      |       | 4.4  |       |      |       |
| Orangino (Orangenlimonade / Marchfelder Storchenbräu)                                               |      |       | 4.4  |       |      |       |
| Almino g'spritzt                                                                                    |      |       |      |       | 4.6  |       |
| Orangino g'spritzt                                                                                  |      |       |      |       | 4.6  |       |
| Hausgemachter Eistee<br>(grüner Tee, karamellisierter brauner Zucker,<br>Minze, Ingwer und Zitrone) |      |       | 3.6  |       | 6.7  |       |
| Thomas Henry Bitter Lemon                                                                           | 4.5  |       |      |       |      |       |
| Thomas Henry Ginger Ale                                                                             | 4.5  |       |      |       |      |       |
| Thomas Henry Ginger Beer                                                                            | 4.5  |       |      |       |      |       |
| Thomas Henry Tonic Water                                                                            | 4.5  |       |      |       |      |       |
| <b>FRUCHTSÄFTE</b>                                                                                  |      |       |      |       |      |       |
| Apfelsaft naturtrüb                                                                                 |      |       | 4.6  |       |      |       |
| Roter Traubensaft                                                                                   |      |       | 4.4  |       |      |       |
| Apfelsaft g'spritzt                                                                                 |      |       | 3.8  |       | 4.9  |       |
| Roter Traubensaft g'spritzt                                                                         |      |       | 3.8  |       | 4.9  |       |
| Rauch Orange                                                                                        | 4.1  |       |      |       |      |       |
| Rauch Johannisbeere                                                                                 | 4.1  |       |      |       |      |       |
| Rauch Marille                                                                                       | 4.1  |       |      |       |      |       |
| Rauch Orange g'spritzt                                                                              |      |       |      |       | 4.7  |       |
| Rauch Johannisbeere g'spritzt                                                                       |      |       |      |       | 4.7  |       |
| Rauch Marille g'spritzt                                                                             |      |       |      |       | 4.7  |       |
| <b>ENERGY DRINK</b>                                                                                 |      |       |      |       |      |       |
| Red Bull (0,25l Flasche)                                                                            |      | 4.4   |      |       |      |       |





**"WIR SOLLTEN DAS LEBEN  
VERLASSEN WIE EIN BANKETT:  
WEDER DURSTIG, NOCH BETRUNKEN!"**

Spruchwort

# ZU GUTER LETZT...

Ihr lieben Leut'...  
es hat uns wirklich sehr gefreut,  
dass ihr zu uns gefunden habt  
und euch an uns'rem Anbot labt.

Wir hoffen sehr, dass es euch schmeckt!  
Dass nirgendwo „der Wurm drin steckt“ (\*).

Dass gmiatlich is' und schee und leiwand,  
net ganz wie z' Haus und doch a Heimat.

Wo Freund' man trifft und neue findet,  
wo nur durch Kurzweil Zeit schnell schwindet.

Wo nix pressiert und euch nix stresst,  
weil ihr die Seele baumeln lässt.

Wir hoffen sehr, dass dies gelingt,  
ihr gern im Zündwerk Zeit verbringt.

Das Motto wird zum Attribut:  
**„COME IN, FIND OUT, FEEL (VERY) GOOD!“**

*(\*) außer vielleicht in einem speziellen Tequila...  
da soll der Wurm ja wiederum Glück bringen!*



# NEWSLETTER

Du willst **zukünftig über alle Events im ZÜNDWERK**  
immer **bestens informiert** sein?

Dann melde dich über unsere Website für den Newsletter an:  
[www.zuendwerk.at](http://www.zuendwerk.at)

ZÜNDWERK-GETRÄNKE-FIBEL

AUSGABE MÄRZ 2026

© Zündwerk

Bei uns kannst du mit folgenden Karten und  
natürlich auch in Bar bezahlen!

**VISA**



mastercard



maestro

Alle Preise verstehen sich in Euro, inklusive aller Steuern und Abgaben, exklusive Trinkgeld. Für Garderobe wird keine Haftung übernommen. Irrtümer, Druckfehler und Preisänderungen vorbehalten.



## ZÜNDWERK IM NETZ

-  ZUENDWERK.STRASSHOF
-  ZUENDWERK.STRASSHOF
-  @ZUENDWERK.STRASSHOF
-  ZUENDWERK-STRASSHOF
-  ZÜNDWERK.AT