

ZÜNDWERK

FINE STEAKS, BURGER & BEER

SUPPEN

KRÄFTIGE OXENSCHWANZ SUPPE	4.5
wahlweise mit Frittaten, Grießnockerl od. Nudeln	
KUKURUZ-CHEDDAR SUPPE ★ mit Käsetortilla	4.8
PARADEISER SUPPE ★ Pinienkerne, Basilikum, Parmesanchip	4.8

POTATOE SKINS

Alle Variationen auf Blattsalat serviert:

VEGGIE ★ Bohnen und Cheddar Cheese	6.8
BIKER BOY – Speck, Cheddar Cheese und Zwiebel	8.0
CHICKEN DE LUXE	8.6
Hühnerbrust, Frischkäse, Paradeiser und Cheddar Cheese	

SALATE

CAESAR SALAD	12.6	(9.4)
mit gegrillten Hühnerstreifen, cremigem Speck-Ei-Dressing, Parmesan, Croutons und Kirschparadeisern		
SALAT-VARIATIONEN		
Bunte Salatmischung, dazu:		
◆ Datteln im Speckmantel und Feigenchutney	8.8	
◆ gegrillter Schafkäse im Speckmantel	8.8	

FÜR ZÜNDZWERGE

Nur für Kids bis Ein-Meter-Fuffzich


„ROAD KING“ BURGER MENÜ	6.9
mit Gitter-Pommes, Ketchup und Softdrink (Holler oder Himbeer g'spritzt 0,3l) zum Nachfüllen	
„SOFTAIL DELUXE“ CHICKEN NUGGETS	6.6
mit Gitter-Pommes, Ketchup und Softdrink (Holler oder Himbeer g'spritzt 0,3l) zum Nachfüllen	
„ROADSTER“ GRILLWÜRSTL	6.6
mit Gitter-Pommes, Ketchup und Softdrink (Holler oder Himbeer g'spritzt 0,3l) zum Nachfüllen	

FÜR ZWISCHENDURCH

BEEF TATAR	100g	14.5
gehacktes Rinderfilet. Fein mariniert; mit Zwiebel, 150g		
Chilischote, Kapernbeeren; serviert mit Bio-Krustenbrot		
RINDERCARPACCIO		11.9
mit eingelegten Pilzen, Kapernbeeren, Rucola im Parmesankörbchen, frischem Pfeffer und Olivenöl; serviert mit Bio-Krustenbrot		
ROASTBEEF – mit Kren und Senf; serviert mit Bio-Krustenbrot		10.9

BURGER

Alle unsere Burger werden mit Zündwerk-Fries und selbstgemachtem Ketchup serviert.

ZÜNDWERK CLASSIC BURGER	12.2
200g pures Rindfleisch mit Cheddar Cheese, auf Schnittlauch-Rahm-Sauce; serviert mit Romanasalat, Zwiebeln und Paradeiser	
BBQ STEAK BURGER	15.6
Scheiben vom kurz gebratenen Zündwerk-Beef auf BBQ Sauce; serviert mit Romanasalat, Zwiebeln und Paradeiser	
CRISPY CHICKEN BURGER	14.3
Knusprige Hühnerbrust in Cornflakes-Panade auf Schnittlauch-Rahm-Sauce; serviert mit Romanasalat, Zwiebeln und Paradeiser	
BRISKET BBQ BURGER	14.3
langsam geschmorte Rinderbrust auf BBQ Sauce; mit sautierten Champignons und karamellisierten Zwiebeln; serviert mit Romanasalat, Zwiebeln und Paradeiser	
EMPIRE STATE BURGER	14.6
Doppelter Beef-Patty mit gegrilltem Speck, Cheddar, Röstzwiebel und Avocadocreme; serviert mit Romanasalat und Paradeiser	
PULLED PORK BURGER	11.9
bei niedriger Temperatur gegarte Schweinsschulter, fein z'rissen, auf Röstzwiebel-senf mit Coleslaw; serviert mit Romanasalat, Zwiebeln und Paradeiser	
VEGAN AREA 2231 ★ 	10.7
Seitan-Patty (exklusive Zündwerk-Mischung aus Strasshof) mit Kräuter-Knoblauch-Sauce; serviert mit Romanasalat, Zwiebeln und Paradeiser – 100% vegan!	
SKINNY ZÜNDWERK	- 1.5
jeder unserer Burger mit ohne Brot	



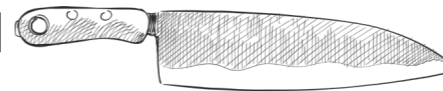
PIMP YOUR BURGER

Auf Wunsch kannst Du natürlich Deinen Burger auch noch nach Deinen persönlichen Bedürfnissen „tunen“:

CHEDDAR CHEESE	0.9
SPIEGELEI	1.8
WEINVIERTLER SPECK	1.6
JALAPEÑO CHILIS;	2.1
gerade richtig scharf!	
RINGS OF FIRE;	2.8
eingelegte Habanero Chilis, exxxtra scharf!	

STEAKS

STEAKS MIT KNOCHEN



T-BONE	500g	36.0
aus dem ganzen Beiried geschnitten; mit 1/3 Filetanteil; aus dem unteren Teil der Hochrippe		
PORTER HOUSE	1000g	49.5
aus dem flachen Beiried geschnitten; großer Filetanteil!		
PRIME RIB	700g	40.0
aus dem Rostbraten geschnitten; das erste Stück der Hochrippe		
STEAKS OHNE KNOCHEN		
TENDERLOIN 	200g	29.0
aus dem Mittelstück des Filets geschnitten		
ZÜNDWERK STEAK – unser Klassiker von der Huft! 	200g	24.5
	400g	39.5
TERES MAJOR – Kavalierspitz, supersaftig und mager	200g	25.5
RIB-EYE – ausgelöster Rostbraten	300g	29.5
FLAT IRON – wunderbar saftig! Aus der Schulter!	300g	29.0
HANGING TENDER – Aroma pur; wird tranchiert serviert	300g	30.0
	500g	41.5
SIRLOIN – supermageres Beiried. Für den großen Hunger!	1000g	64.5
FLANKSTEAK für Kenner!	300g	26.0
Wird tranchiert serviert. Supersaftig!		
NEW YORK STRIP – Beiried mit leichtem Fettrand 	300g	31.0
STEAK TASTING	300g	30.5
je 100g Hanging Tender, Zündwerk Steak und New York Strip		
SURF AND TURF	200g	32.5
feinstes Tenderloin mit 1 Stück Riesengarnele		


 = hier wird als Steak-Topping Philly-Cheese empfohlen!



GARSTUFEN EINMALEINS

RARE = kurz angebraten, innen noch kalt und roh, ca. 40°C
MEDIUM RARE = kurz angebraten, immer noch eher kalt und roh, ca. 48°C
MEDIUM = im Kern Rosa, am Rand etwas durch, super saftig, ca. 54-58°C
MEDIUM WELL = im Kern noch leicht Rosa, ca. 58-62°C
WELL DONE = durchgebraten, ca. 62-68°C

STEAK-TOPPINGS

CHIMICHURRI – passt perfekt zu jedem Steak!	2.8
PHILLY CHEESE	2.8
 = Unsere Empfehlung für die Kombination mit Philly Cheese.	

BEILAGEN

ZÜNDWERK FRIES	3.0
ZÜNDWERK SWEET FRIES	3.7
ERDÄPFELPÜREE	3.6
ERDÄPFELGRATIN	3.6
BAKED POTATOE mit Schnittlauch-Rahm	3.6
TRÜFFEL GNOCCHI	5.4
SPINAT MIT SCHAFSKÄSE	4.0
RIESENGARNELE (6-8/lb) 1 Stück	4.0
ONION RINGS im Bierteig	4.1
FAVA BOHNEN mit Weinviertler Speck	3.7
MARCHFELDER GRILLGEMÜSE	3.7
GEGRILLTER KUKURUZ	3.6
BLATTSALAT	3.6
GEMISCHTER SALAT	3.6
COLESLAW	3.0
SPIEGELEI	1.8

SAUCEN

SCHWARZE PFEFFERSAUCE (warm)	2.6
BOURBON WHISKEY SAUCE (warm)	2.9
CHIPOTLE CHILI SAUCE Uhhiiiiiiiiiii!	2.3
BBQ SAUCE	2.3
DIJONSENF SAUCE	2.1
GESCHMORTER ZWIEBELSENF	2.1
SCHNITTLAUCH-RAHM SAUCE	2.3
COCKTAIL SAUCE	2.1
AIOLI KNOBLAUCH-MAYONNAISE SAUCE	2.1
SELBSTGEMACHTES KETCHUP	1.4
WÜRZBUTTER mit einem Hauch Knoblauch	2.1

DANACH

CHEESECAKE	5.8
der Legendäre (!) von unserem Küchenchef Karl; mit Erdbeerdip oder eingemachten Marillen	
ZARTER SCHOKOKUCHEN	5.8
mit flüssigem Kern; mit Waldbeerragout und Vanille-Eis	
TOPFEN-NOCKERL	5.8
mit Erdbeerdip, eingemachten Marillen oder Schokolade	
APFELKUCHEN	5.8
im Big Apple Style mit Vanille-Eis	
FRUCHTIGES MARILLEN PANNA COTTA	5.8
mit Mango-Sorbet	
ESPRESSO & MOUSSE	4.9
MOUSSE DREIERLEI	5.8
<u>Echter</u> Nougat, Weißbe & Dunkle Schokolade	

Unsere Gewichtsangaben beziehen sich auf das Rohgewicht und können minimalen Schwankungen unterliegen. Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhältst Du auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeitern. Alle Preise verstehen sich in Euro, inkl. aller Steuern und Abgaben, exkl. Trinkgeld. ★ = Vegetarische Speisen. Preise in (x) = halbe Portionspreise.



Lieber Gast!

Für die frische Speisenzubereitung und den Einsatz regionaler Rohstoffe wurden wir mit dem **AMA GENUSS-REGION Gastronomie-Gütesiegel** ausgezeichnet. Bitte beachte dazu den Aushang im Eingangsbereich.