

ZÜNDWERKE

FINE STEAKS, BURGER & BEER

**FRISCHE + QUALITÄT
SIND UNS SEHR WICHTIG!**
Daher werden all unsre Speisen **FRISCH ZUBEREITET!**
Aufgrund dessen kann es mitunter zu etwas
längeren Wartezeiten kommen.
Vielen Dank für dein Verständnis!

SUPPEN

KRÄFTIGE OXENSCHWANZ SUPPE	4.7
wahlweise mit Frittaten, Grießnockerl od. Nudeln	
KUKURUZ-CHEDDAR SUPPE ★ mit Käsetortilla	4.9
PARADEISER SUPPE ★ Pinienkerne, Basilikum, Parmesanchip	4.9

SALATE

CAESAR SALAD	15.6	(13.6)
mit gegrillten Hühnerstreifen, cremigem Speck-Ei-Dressing, Parmesan, Croutons und Kirschartig		
SALAT-VARIATIONEN		
Bunte Salatmischung, dazu:		
◆ Datteln im Speckmantel und Feigenchutney	9.8	
◆ gegrillter Schafkäse im Speckmantel	11.8	

FÜR ZÜNDZWERGE

Nur für Kids bis Ein-Meter-Fuffzich

„ROAD KING“ BURGER MENÜ	7.9
mit Gitter-Pommes, Ketchup inklusive einem Softdrink (Holler oder Himbeer g'spritzt 0,3l)	
„SOFTAIL DELUXE“ CHICKEN NUGGETS	7.9
mit Gitter-Pommes, Ketchup inklusive einem Softdrink (Holler oder Himbeer g'spritzt 0,3l)	
„ROADSTER“ GRILLWÜRSTL	7.9
mit Gitter-Pommes, Ketchup inklusive einem Softdrink (Holler oder Himbeer g'spritzt 0,3l)	

FÜR ZWISCHENDURCH

BEEF TATAR	100g	17.5
gehacktes Rinderfilet. Fein mariniert; mit Zwiebel,	150g	23.5
Chilischote, Kapernbeeren; serviert mit Bio-Krustenbrot		
RINDERCARPACCIO	15.9	
mit eingelegten Pilzen, Kapernbeeren, Rucola im Parmesankörbchen, frischem Pfeffer und Olivenöl; serviert mit Bio-Krustenbrot		
ROASTBEEF - mit Kren und Senf; serviert mit Bio-Krustenbrot	14.9	

BURGER

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

ZÜNDWERK CLASSIC BURGER	13.6
200g pures Rindfleisch mit Cheddar Cheese, auf Schnittlauch-Rahm-Sauce; serviert mit Romanasalat, Zwiebeln und Paradeiser	
BBQ STEAK BURGER	19.5
Scheiben vom kurz gebratenen Zündwerk-Beef auf BBQ Sauce; serviert mit Romanasalat, Zwiebeln und Paradeiser	
CRISPY CHICKEN BURGER	15.3
Knusprige Hühnerbrust in Panko-Panade auf Schnittlauch-Rahm-Sauce; serviert mit Romanasalat, Zwiebeln und Paradeiser	
BRISKET BBQ BURGER	15.3
langsam geschmorte Rinderbrust auf BBQ Sauce; mit sautierten Champignons und karamellisierten Zwiebeln; serviert mit Romanasalat, Zwiebeln und Paradeiser	
EMPIRE STATE BURGER	15.6
Doppelter Beef-Patty mit gegrilltem Speck, Cheddar, Röstzwiebel und Avocado- mayonnaise; serviert mit Romanasalat und Paradeiser	
PULLED PORK BURGER	12.9
bei niedriger Temperatur gegarte Schweinsschulter, fein z'rissen, auf Röstzwiebel- senf mit Coleslaw; serviert mit Romanasalat, Zwiebeln und Paradeiser	
VEGAN AREA 2231 ★ 	11.7
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	1.1
SPIEGELEI	1.8
WEINVIERTLER SPECK	2.1
JALAPEÑO CHILIS;	2.5
gerade richtig scharf!	
RINGS OF FIRE;	2.8
eingelegte Habanero Chilis, exxxtra scharf!	

STEAKS

STEAKS MIT KNOCHEN



T-BONE	500g	41.5
aus dem ganzen Beiried geschnitten; mit 1/3 Filetanteil; aus dem unteren Teil der Hochrippe		
PORTER HOUSE	1000g	75.5
aus dem flachen Beiried geschnitten; großer Filetanteil!		
PRIME RIB	700g	52.5
aus dem Rostbraten geschnitten; das erste Stück der Hochrippe		
STEAKS OHNE KNOCHEN		
TENDERLOIN 	200g	32.0
aus dem Mittelstück des Filets geschnitten	300g	42.5
ZÜNDWERK STEAK - unser Klassiker von der Huft! 	200g	25.5
	400g	43.5
	200g	26.5
TERES MAJOR - Kavalierspitz tranchiert, supersaftig und mager		
RIB-EYE - ausgelöster Rostbraten	300g	32.5
FLAT IRON - wunderbar saftig! Aus der Schulter, tranchiert!	300g	31.0
HANGING TENDER - Aroma pur; wird tranchiert serviert	300g	32.0
	500g	42.5
SIRLOIN - supermageres Beiried. Für den großen Hunger!	1000g	79.5
FLANKSTEAK für Kenner!	300g	28.0
Wird tranchiert serviert. Supersaftig!	500g	39.0
NEW YORK STRIP - Beiried mit leichtem Fettrand 	300g	35.5
STEAK TASTING	300g	31.5
je 100g Hanging Tender, Zündwerk Steak und New York Strip		
SURF AND TURF	200g	36.5
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	3.8
TRÜFFEL GNOCCHI	6.5
SPINAT MIT SCHAFSKÄSE	4.0
RIESENGARNELE (6-8/lb) 1 Stück	5.0
ONION RINGS im Bierteig	6.5
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)	2.9
BOURBON WHISKEY SAUCE (warm)	2.9
CHIPOTLE CHILI SAUCE Uhhiiiiiiii!	2.5
BBQ SAUCE	2.5
GESCHMORTER ZWIEBELSENF	2.3
SCHNITTLAUCH-RAHM SAUCE	2.5
COCKTAIL SAUCE	2.3
AIOLI KNOBLAUCH-MAYONNAISE SAUCE	2.3
SELBSTGEMACHTES KETCHUP	1.6
WÜRZBUTTER mit einem Hauch Knoblauch	2.3

DANACH

CHEESECAKE	7.5
der Legendäre (!) von unserem Küchenchef Karl; mit Erdbeerdip oder eingemachten Marillen	
ZARTER SCHOKOKUCHEN	7.5
mit flüssigem Kern; mit Waldbeerragout und Vanille-Eis	
TOPFEN-NOCKERL	7.5
mit Erdbeerdip, eingemachten Marillen oder Schokolade	
APFELKUCHEN	7.5
im Big Apple Style mit Vanille-Eis	
FRUCHTIGES MARILLEN PANNA COTTA	7.5
mit Mango-Sorbet	
ESPRESSO & MOUSSE	5.1
MOUSSE DREIERLEI	7.9
<u>Echter</u> Nougat, Weißbe & Dunkle Schokolade	

KEIN STEAK ODER BURGER UND AUCH GROSSARTIG!

HAUSGEMACHTE NACHOS - „Die Besten wo gibt!“		
◆ mit Pulled Pork , Paprika, Cheddar Cheese, Paradeiser, schwarzen Oliven, Jungzwiebeln, Jalapeños und Sauerrahm	13.8	
◆ mit Rinderfaschierem , Bohnen, Mais, Zwiebel, Cheddar Cheese, Paradeiser, schwarzen Oliven, Jungzwiebeln, Jalapeños und Sauerrahm	13.8	
◆ mit Chili Cheese : Cheddar Cheese, Jalapeños, Käsesauce, ★ Paradeiser, schwarzen Oliven, Jungzwiebeln und Sauerrahm	13.2	
ZÜNDWERK HOT PORK RIBS mind. 450g Ribs (St. Louis Cut) + Beilage nach Wahl	22.5	
HOT VIRGINIA CHICKEN WINGS - 8 Stk. + eine Beilage nach Wahl	13.5	
RIBS & WINGS COMBO	18.9	
mind. 250g Ribs, 5 Stück Wings + eine Beilage nach Wahl		
ZÜNDWERK CHILI - wir servieren unser Chili mit Bio-Krustenbrot!		
◆ für Vegetarier mit regionalem Gemüse ★	9.2	(7.2)
◆ für Cowboys mit kurzgebratenem Beef	12.2	(10.2)
◆ mit gegrillter Hühnerbrust	10.2	(8.2)
SHORT-RIBS vom Ochsen. Viel Fleisch! + eine Beilage nach Wahl	24.8	
FILET VOM HUHN + eine Beilage nach Wahl	12.8	
FRISCHE TAGLIATELLE mit		
◆ getrockneten Paradeisern, Basilikum, Mandeln, Parmesan ★	14.2	(12.2)
◆ Hühnerfilet, Orangen, Paradeisern, Pinienkernen	14.6	(12.6)

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.

AMA GENUSS-REGION GASTRONOMIE **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.