

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 wahlweise mit Frittaten, Grießnockerl od. Nudeln	4.9
KUKURUZ-CHEDDAR SUPPE ★ mit Käsetortilla	5.2
PARADEISER SUPPE ★ Pinienkerne, Basilikum, Parmesanchip	5.2

SALATE

CAESAR SALAD 16.6 (14.6) mit gegrillten Hühnerstreifen, cremigem Speck-Ei-Dressing, Parmesan, Croutons und Kirscharteisen	
SALAT-VARIATIONEN Bunte Salatmischung, dazu: ◆ Datteln im Speckmantel und Feigen-Chutney 10.5 ◆ gegrillter Schafkäse im Speckmantel 12.5	

FÜR ZÜNDZWERGE

Nur für Kids bis Ein-Meter-Fuffzich

„ROAD KING“ BURGER MENÜ 8.5 mit Gitter-Pommes, Ketchup inklusive einem Softdrink (Holler oder Himbeer g'spritzt 0,3l)	
„SOFTAIL DELUXE“ CHICKEN NUGGETS 8.5 mit Gitter-Pommes, Ketchup inklusive einem Softdrink (Holler oder Himbeer g'spritzt 0,3l)	
„ROADSTER“ GRILLWÜRSTL 8.5 mit Gitter-Pommes, Ketchup inklusive einem Softdrink (Holler oder Himbeer g'spritzt 0,3l)	

FÜR ZWISCHENDURCH

BEEF TATAR 100g 18.5 gehacktes Rinderfilet. Fein mariniert; mit Zwiebel, 150g 24.5 Chilischote, Kapernbeeren; serviert mit Bio-Krustenbrot	
RINDERCARPACCIO 17.5 mit eingelegten Pilzen, Kapernbeeren, Rucola im Parmesankörbchen, frischem Pfeffer und Olivenöl; serviert mit Bio-Krustenbrot	
ROASTBEEF - mit Kren und Senf; serviert mit Bio-Krustenbrot 15.5	

BURGER

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

ZÜNDWERK CLASSIC BURGER 14.5 200g pures Rindfleisch mit Cheddar Cheese, auf Schnittlauch-Rahm-Sauce; serviert mit Romanasalat, Zwiebeln und Paradeiser	
BBQ STEAK BURGER 20.8 Scheiben vom kurz gebratenen Zündwerk-Beef auf BBQ Sauce; serviert mit Romanasalat, Zwiebeln und Paradeiser	
CRISPY CHICKEN BURGER 15.8 Knusprige Hühnerbrust in Panko-Panade auf Schnittlauch-Rahm-Sauce; serviert mit Romanasalat, Zwiebeln und Paradeiser	
BRISKET BBQ BURGER 16.5 langsam geschmorte Rinderbrust auf BBQ Sauce; mit sautierten Champignons und karamellisierten Zwiebeln; serviert mit Romanasalat, Zwiebeln und Paradeiser	
EMPIRE STATE BURGER 16.5 Doppelter Beef-Patty mit gegrilltem Speck, Cheddar, Röstzwiebel und Avocado-mayonnaise; serviert mit Romanasalat und Paradeiser	
PULLED PORK BURGER 14.2 bei niedriger Temperatur gegarte Schweinsschulter, fein z'rissen, auf Röstzwiebel-senf mit Coleslaw; serviert mit Romanasalat, Zwiebeln und Paradeiser	
VEGAN AREA 2231 ★  12.5 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	

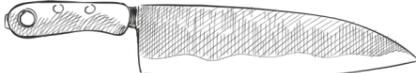


PIMP YOUR BURGER

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

CANDY BACON  2.8	
SMOKEY BBQ MAYONNAISE  2.8	
CHEDDAR CHEESE 1.3	
SPIEGELEI 1.9	
WEINVIERTLER SPECK 2.3	
JALAPEÑO CHILIS; 2.8 gerade richtig scharf!	

STEAKS

STEAKS MIT KNOCHEN 

T-BONE aus dem ganzen Beiried geschnitten; mit 1/3 Filetanteil; aus dem unteren Teil der Hochrippe	500g	43.5
PORTER HOUSE aus dem flachen Beiried geschnitten; großer Filetanteil!	1000g	76.5
PRIME RIB aus dem Rostbraten geschnitten; das erste Stück der Hochrippe	700g	54.5
STEAKS OHNE KNOCHEN		
TENDERLOIN  aus dem Mittelstück des Filets geschnitten	200g 300g	33.5 44.0
ZÜNDWERK STEAK - unser Klassiker von der Huft! 	200g 400g	27.5 45.5
TERES MAJOR - Kavalierspitz tranchiert, supersaftig und mager	200g	27.5
RIB-EYE - ausgelöster Rostbraten	300g	35.5
FLAT IRON - wunderbar saftig! Aus der Schulter, tranchiert!	300g	33.0
HANGING TENDER - Aroma pur; wird tranchiert serviert	300g 500g	33.0 43.5
SIRLOIN - supermagere Beiried. Für den großen Hunger!	1000g	81.5
FLANKSTEAK für Kenner! Wird tranchiert serviert. Supersaftig!	300g 500g	29.5 41.5
NEW YORK STRIP - Beiried mit leichtem Fettrand 	300g	37.5
STEAK TASTING je 100g Hanging Tender, Zündwerk Steak und New York Strip	300g	32.5
SURF AND TURF feinstes Tenderloin mit 1 Stück Riesengarnele	200g	37.5

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



GRADSTUFEN 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!	3.0
PHILLY CHEESE  = Unsere Empfehlung für die Kombination mit Philly Cheese.	3.0

BEILAGEN

ZÜNDWERK FRIES	3.2
ZÜNDWERK SWEET FRIES	4.1
ERDÄPFELPÜREE	3.8
ERDÄPFELGRATIN	3.8
BAKED POTATOE mit Schnittlauch-Rahm	3.9
TRÜFFEL GNOCCHI	6.8
SPINAT MIT SCHAFSKÄSE	4.3
RIESENGARNELE (6-8/lb) 1 Stück	5.3
ONION RINGS im Bierteig	7.2
FAVA BOHNEN mit Weinviertler Speck	4.1
MARCHFELDER GRILLGEMÜSE	3.9
GEGRILLTER KUKURUZ	3.7
BLATTSALAT	3.8
GEMISCHTER SALAT	3.8
COLESLAW	3.3
SPIEGELEI	1.9

SAUCEN

SCHWARZE PFEFFERSAUCE (warm)	3.1
BOURBON WHISKEY SAUCE (warm)	3.1
CHIPOTLE CHILI SAUCE Uhhiiiiiiiiiii!	2.7
BBQ SAUCE	2.7
SMOKEY BBQ MAYONNAISE 	2.8
GESCHMORTER ZWIEBELSENF	2.5
SCHNITTLAUCH-RAHM SAUCE	2.8
COCKTAIL SAUCE	2.5
AIOLI KNOBLAUCH-MAYONNAISE SAUCE	2.5
SELBSTGEMACHTES KETCHUP	1.8
WÜRZBUTTER mit einem Hauch Knoblauch	2.5

DANACH

CHEESECAKE der Legendäre (!) von unserem Küchenchef Karl; mit Erdbeerdip oder eingemachten Marillen	7.8
ZARTER SCHOKOKUCHEN mit flüssigem Kern; mit Waldbeerragout und Vanille-Eis	7.8
TOPFEN-NOCKERL mit Erdbeerdip, eingemachten Marillen oder Schokolade	7.8
APFELKUCHEN im Big Apple Style mit Vanille-Eis	7.8
FRUCHTIGES MARILLEN PANNA COTTA mit Mango-Sorbet	7.8
ESPRESSO & MOUSSE	5.5
MOUSSE DREIERLEI <u>Echter</u> Nougat, Weißbe & Dunkle Schokolade	8.5

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	14.8
◆ mit Rinderfaschierem , Bohnen, Mais, Zwiebel, Cheddar Cheese, Paradeiser, schwarzen Oliven, Jungzwiebeln, Jalapeños und Sauerrahm	14.8
◆ mit Chili Cheese : Cheddar Cheese, Jalapeños, Käsesauce, ★ Paradeiser, schwarzen Oliven, Jungzwiebeln und Sauerrahm	14.2
ZÜNDWERK HOT PORK RIBS mind. 450g Ribs (St. Louis Cut) + Beilage nach Wahl	23.5
HOT VIRGINIA CHICKEN WINGS - 8 Stk. + eine Beilage nach Wahl	13.8
RIBS & WINGS COMBO mind. 250g Ribs, 5 Stück Wings + eine Beilage nach Wahl	19.5
ZÜNDWERK CHILI - wir servieren unser Chili mit Bio-Krustenbrot! ◆ für Vegetarier mit regionalem Gemüse ★ 9.5 (7.5) ◆ für Cowboys mit kurzgebratenem Beef 13.2 (11.2) ◆ mit gegrillter Hühnerbrust 10.5 (8.5)	
SHORT-RIBS vom Ochsen. Viel Fleisch! + eine Beilage nach Wahl	25.5
FILET VOM HUHN + eine Beilage nach Wahl	13.5
FRISCHE TAGLIATELLE mit ◆ getrockneten Paradeisern, Basilikum, Mandeln, Parmesan ★ 15.2 (13.2) ◆ Hühnerfilet, Orangen, Paradeisern, Pinienkernen 15.6 (13.6)	

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.



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.