

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** 4.9
wahlweise mit Frittaten, Grießnockerl od. Nudeln
- 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 Kirscharten
- 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

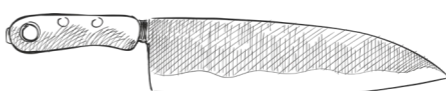


PIMP YOUR BURGER

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;** gerade richtig scharf! 2.8




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 33.5
300g 44.0
- ZÜNDWERK STEAK** - unser Klassiker von der Huft!  200g 27.5
400g 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 33.0
500g 43.5
- SIRLOIN** - supermagere Beiried. Für den großen Hunger! 1000g 81.5
- FLANKSTEAK** für Kenner! Wird tranchiert serviert. Supersaftig! 300g 29.5
500g 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!

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

KEIN STEAK ODER BURGER UND AUCH GROSSARTIG!

- HAUSGEMACHTE NACHOS** - „Die Besten wo gibt!“ 14.8
◆ mit Pulled Pork, Paprika, Cheddar Cheese, Paradeiser, schwarzen Oliven, Jungzwiebeln, Jalapeños und Sauerrahm
- ◆ mit Rinderfaschiertem, 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** 19.5
mind. 250g Ribs, 5 Stück Wings + eine Beilage nach Wahl
- ZÜNDWERK CHILI** - wir servieren unser Chili mit Bio-Krustenbrot! 9.5 (7.5)
◆ für Vegetarier mit regionalem Gemüse ★ 13.2 (11.2)
◆ für Cowboys mit kurzgebratenem Beef 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)

STEAK-TOPPINGS

- CHIMICHURRI** - passt perfekt zu jedem Steak! 3.0
- PHILLY CHEESE** 3.0
 = Unsere Empfehlung für die Kombination mit Philly Cheese.

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