

ZÜNDWERK

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, Grießnockel od. Nudeln	4.9
KUKURUZ-CHEDDAR SUPPE ★ mit Käsetortilla	5.4
PARADEISER SUPPE ★ Pinienkerne, Basilikum, Parmesanchip	5.4

SALATE

CAESAR SALAD - Parmesan, Croutons und Kirschparadeiser		
◆ Classic	14.5	(12.5)
◆ mit gegrillten Hühnerstreifen	17.5	(15.5)
Aufpreis: Riesengarnele (6-8/lb) pro Stück		5.5

SALAT-VARIATIONEN Bunte Salatmischung, dazu:		
◆ Datteln im Speckmantel und Feigen-Chutney	10.8	
◆ gegrillter Schafkäse im Speckmantel	12.8	

FÜR ZÜNDZWERGE

Nur für Kids bis Ein-Meter-Fuffzich

„ROAD KING“ BURGER MENÜ	8.8
mit Gitter-Pommes, Ketchup inklusive einem Softdrink (Holler oder Himbeer g'spritzt 0,3l)	
„SOFTAIL DELUXE“ CHICKEN NUGGETS	8.8
mit Gitter-Pommes, Ketchup inklusive einem Softdrink (Holler oder Himbeer g'spritzt 0,3l)	
„ROADSTER“ GRILLWÜRSTL	8.8
mit Gitter-Pommes, Ketchup inklusive einem Softdrink (Holler oder Himbeer g'spritzt 0,3l)	

FÜR ZWISCHENDURCH

TATAR VOM BIO-RIND - fein mariniert;	100g	19.5
mit Avocado und Bio-Krustenbrot	150g	25.5
RINDERCARPACCIO		17.8
mit eingelegten Pilzen, Kapernbeeren, Rucola im Parmesankörbchen, frischem Pfeffer und Olivenöl; mit Bio-Krustenbrot		
ROASTBEEF - mit Sauce Gribiche; eingelegtem Gemüse und Bio-Krustenbrot		15.8

BURGER

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

ZÜNDWERK CLASSIC BURGER 200g pures Rindfleisch mit Cheddar Cheese, auf Schnittlauch-Rahm-Sauce; serviert mit Romanasalat, Zwiebeln und Paradeiser	15.5
BBQ STEAK BURGER Scheiben vom kurz gebratenen Zündwerk-Beef auf BBQ Sauce; serviert mit Romanasalat, Zwiebeln und Paradeiser	21.5
CRISPY CHICKEN BURGER Knusprige Hühnerbrust in Panko-Panade auf Schnittlauch-Rahm-Sauce; serviert mit Romanasalat, Zwiebeln und Paradeiser	16.1
BRISKET BBQ BURGER langsam geschmorte Rinderbrust auf BBQ Sauce; mit sautierten Champignons und karamellisierten Zwiebeln; serviert mit Romanasalat, Zwiebeln und Paradeiser	17.8
EMPIRE STATE BURGER Doppelter Beef-Patty mit gegrilltem Speck, Cheddar, Röstzwiebel und Avocado- mayonnaise; serviert mit Romanasalat und Paradeiser	17.5
PULLED PORK BURGER bei niedriger Temperatur gegarte Schweinsschulter, fein z'rissen, auf Röstzwiebel- senf mit Coleslaw; serviert mit Romanasalat, Zwiebeln und Paradeiser	14.5
VEGAN AREA 2231 ★  Seitan-Patty (exklusive Zündwerk-Mischung aus Strasshof) mit Kräuter-Knoblauch- Sauce; serviert mit Romanasalat, Zwiebeln und Paradeiser - 100% vegan!	12.8
SKINNY ZÜNDWERK jeder unserer Burger mit ohne Brot	- 1.5



PIMP YOUR BURGER

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

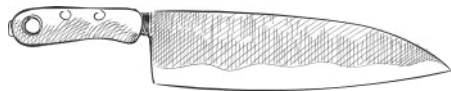
CANDY BACON	2.9
SMOKEY BBQ MAYONNAISE	2.9
CHEDDAR CHEESE	1.5
SPIEGELEI	2.1
WEINVIERTLER SPECK	2.4
JALAPEÑO CHILIS;	2.9
gerade richtig scharf!	

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	15.1	
◆ mit Rinderfaschiertem , Bohnen, Mais, Zwiebel, Cheddar Cheese, Paradeiser, schwarzen Oliven, Jungzwiebeln, Jalapeños und Sauerrahm	15.1	
◆ mit Chili Cheese: Cheddar Cheese, Jalapeños, Käsesauce, ★ Paradeiser, schwarzen Oliven, Jungzwiebeln und Sauerrahm	14.5	
ZÜNDWERK HOT PORK RIBS mind. 450g Ribs (St. Louis Cut) + Beilage nach Wahl	23.8	
HOT VIRGINIA CHICKEN WINGS - 8 Stk. + eine Beilage nach Wahl	14.5	
RIBS & WINGS COMBO mind. 250g Ribs (St. Louis Cut), 5 Stück Wings + eine Beilage nach Wahl	20.3	

STEAKS

STEAKS MIT KNOCHEN



T-BONE aus dem ganzen Beiried geschnitten; mit 1/3 Filetanteil; aus dem unteren Teil der Hochrippe	500g	44.5
PORTER HOUSE aus dem flachen Beiried geschnitten; großer Filetanteil!	1000g	77.5
PRIME RIB aus dem Rostbraten geschnitten; das erste Stück der Hochrippe	700g	55.5

STEAKS OHNE KNOCHEN

TENDERLOIN  aus dem Mittelstück des Filets geschnitten	200g 300g	34.5 45.0
ZÜNDWERK STEAK - unser Klassiker von der Huft! 	200g 400g	29.5 47.5
TERES MAJOR - Kavaliersspitz tranchiert, supersaftig und mager	200g	28.5
RIB-EYE - ausgelöstes Rostbraten	300g	37.0
FLAT IRON - wunderbar saftig! Aus der Schulter, tranchiert!	300g	39.5
HANGING TENDER - Aroma pur; wird tranchiert serviert	300g 500g	35.0 46.0
SIRLOIN - supermagere Beiried. Für den großen Hunger!	1000g	82.5
FLANKSTEAK für Kenner! Wird tranchiert serviert. Supersaftig!	300g 500g	29.5 41.5
NEW YORK STRIP - Beiried mit leichtem Fettrand 	300g	39.0
STEAK TASTING je 100g Hanging Tender, Zündwerk Steak und New York Strip	300g	34.5
SURF AND TURF feinstes Tenderloin mit 1 Stück Riesengarnele	200g	38.5

 = 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

ZÜNDWERK CHILI - wir servieren unser Chili mit Bio-Krustenbrot!		
◆ für Vegetarier mit regionalem Gemüse ★	9.8	(7.8)
◆ für Cowboys mit kurzgebratenem Beef	13.8	(11.8)
◆ mit gegrillter Hühnerbrust	10.8	(8.8)
SHORT-RIBS vom Ochsen. Viel Fleisch! + eine Beilage nach Wahl		27.5
FILET VOM HUHN + eine Beilage nach Wahl		13.8
FRISCHE TAGLIATELLE mit		
◆ getrockneten Paradeisern, Basilikum, Mandeln, Parmesan ★	15.4	(13.4)
◆ Hühnerfilet, Orangen, Paradeisern, Pinienkernen	15.8	(13.8)

STEAK-TOPPINGS

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

BEILAGEN

ZÜNDWERK FRIES	3.3
ZÜNDWERK SWEET FRIES	4.2
ERDÄPFELPÜREE	3.9
ERDÄPFELGRATIN	3.9
BAKED POTATOE mit Schnittlauch-Rahm	4.1
TRÜFFEL GNOCCHI	7.1
SPINAT MIT SCHAFSKÄSE	4.8
RIESENGARNELE (6-8/lb) 1 Stück	5.5
ONION RINGS im Bierteig	7.4
FAVA BOHNEN mit Weinviertler Speck	4.2
MARCHFELDER GRILLGEMÜSE	4.1
GEGRILLTER KUKURUZ	3.8
BLATTSALAT	3.9
GEMISCHTER SALAT	3.9
COLESLAW	3.4
SPIEGELEI	2.1

SAUCEN

SCHWARZE PFEFFERSAUCE (warm)	3.2
BOURBON WHISKEY SAUCE (warm)	3.2
CHIPOTLE CHILI SAUCE Uhhiiiiiiii!	2.8
BBQ SAUCE	2.8
SMOKEY BBQ MAYONNAISE	2.9
GESCHMORTER ZWIEBELSENF	2.6
SCHNITTLAUCH-RAHM SAUCE	2.9
COCKTAIL SAUCE	2.6
AIOLI KNOBLAUCH-MAYONNAISE SAUCE	2.6
SELBSTGEMACHTES KETCHUP	1.9
WÜRZBUTTER mit einem Hauch Knoblauch	2.6

DANACH

CHEESECAKE der Legendäre (!) 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, Weiße & Dunkle Schokolade	8.8