

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 | 4.9 |
| wahlweise mit Frittaten, Grießknockerl od. Nudeln | |
| KUKURUZ-CHEDDAR SUPPE ★ mit Käsetortilla | 5.6 |
| PARADEISER SUPPE ★ Pinienkerne, Basilikum, Parmesanchip | 5.6 |

SALATE

| | |
|--|--------------------|
| CAESAR SALAD - Parmesan, Croutons und Kirschlorbeer | |
| ◆ Classic | 14.9 (12.9) |
| ◆ mit gegrillten Hühnerstreifen | 18.2 (16.2) |
| Aufpreis: Riesengarnele (6-8/lb) pro Stück | 5.6 |
| GEGRILLTER SCHAFKÄSE IM SPECKMANTEL | 13.2 |
| auf Bunter Salatmischung | |

FÜR ZÜNDZWERGE

Nur für Kids bis Ein-Meter-Fußzich

| | |
|--|------------|
| „ROAD KING“ BURGER MENÜ | 9.8 |
| mit Gitter-Pommes, Ketchup inklusive einem Softdrink (Holler oder Himbeer g'spritzt 0,3l) | |
| „SOFTAIL DELUXE“ CHICKEN NUGGETS | 9.5 |
| mit Gitter-Pommes, Ketchup inklusive einem Softdrink (Holler oder Himbeer g'spritzt 0,3l) | |
| „ROADSTER“ GRILLWÜRSTL | 9.5 |
| mit Gitter-Pommes, Ketchup inklusive einem Softdrink (Holler oder Himbeer g'spritzt 0,3l) | |

FÜR ZWISCHENDURCH

| | | |
|---|------|-------------|
| TATAR VOM BIO-RIND - fein mariniert; | 100g | 19.9 |
| mit Avocado und Bio-Krustenbrot | 150g | 25.9 |

BURGER

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

| | |
|--|--------------|
| ZÜNDWERK CLASSIC BURGER | 15.9 |
| 200g pures Rindfleisch mit Cheddar Cheese, auf Schnittlauch-Rahm-Sauce; serviert mit Romanasalat, Zwiebeln und Paradeiser | |
| BBQ STEAK BURGER | 21.5 |
| Scheiben vom kurz gebratenen Zündwerk-Beef auf BBQ Sauce; serviert mit Romanasalat, Zwiebeln und Paradeiser | |
| CRISPY CHICKEN BURGER | 16.6 |
| Knusprige Hühnerbrust in Panko-Panade auf Schnittlauch-Rahm-Sauce; serviert mit Romanasalat, Zwiebeln und Paradeiser | |
| EMPIRE STATE BURGER | 17.9 |
| Doppelter Beef-Patty mit gegrilltem Speck, Cheddar, Röstzwiebel und Avocado- mayonnaise; serviert mit Romanasalat und Paradeiser | |
| PULLED PORK BURGER | 14.9 |
| bei niedriger Temperatur gegarte Schweinsschulter, fein z'rissen, auf Röstzwiebel- senf mit Coleslaw; serviert mit Romanasalat, Zwiebeln und Paradeiser | |
| VEGAN AREA 2231 ★  | 13.2 |
| 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

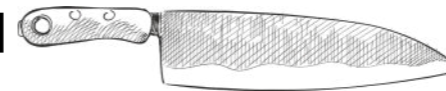
Auf Wunsch kannst Du natürlich Deinen
Burger auch noch nach Deinen
persönlichen Bedürfnissen „tunen“:

| | |
|------------------------------|------------|
| CANDY BACON | 3.1 |
| SMOKEY BBQ MAYONNAISE | 3.0 |
| CHEDDAR CHEESE | 1.6 |
| SPIEGELEI | 2.2 |
| WEINVIERTLER SPECK | 2.5 |
| JALAPEÑO CHILIS; | 3.0 |
| 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 | 15.5 |
| ◆ mit Rinderfaschiertern , Bohnen, Mais, Zwiebel, Cheddar Cheese, Paradeiser, schwarzen Oliven, Jungzwiebeln, Jalapeños und Sauerrahm | 15.5 |
| ◆ mit Chili Cheese : Cheddar Cheese, Jalapeños, Käsesauce, ★ Paradeiser, schwarzen Oliven, Jungzwiebeln und Sauerrahm | 14.9 |
| ZÜNDWERK HOT PORK RIBS mind. 450g Ribs (St. Louis Cut) + Beilage nach Wahl | 24.6 |
| HOT VIRGINIA CHICKEN WINGS - 8 Stk. + eine Beilage nach Wahl | 14.9 |
| RIBS & WINGS COMBO | 21.2 |
| mind. 250g Ribs (St. Louis Cut), 5 Stück Wings + eine Beilage nach Wahl | |
| ZÜNDWERK CHILI - wir servieren unser Chili mit Bio-Krustenbrot! | |
| ◆ für Vegetarier mit regionalem Gemüse ★ | 10.2 (8.2) |
| ◆ für Cowboys mit kurzgebratenem Beef | 14.2 (12.2) |
| ◆ mit gegrillter Hühnerbrust | 11.2 (9.2) |
| SHORT-RIBS vom Ochsen. Viel Fleisch! + eine Beilage nach Wahl | 29.5 |
| FILET VOM HUHN + eine Beilage nach Wahl | 14.3 |
| FRISCHE TAGLIATELLE mit | |
| ◆ getrockneten Paradeisern, Basilikum, Mandeln, Parmesan ★ | 15.9 (13.9) |
| ◆ Hühnerfilet, Orangen, Paradeisern, Pinienkernen | 16.3 (14.3) |

STEAKS



STEAKS MIT KNOCHEN


| | | |
|--|-------|-------------|
| T-BONE | 500g | 46.5 |
| aus dem ganzen Beiried geschnitten; mit 1/3 Filetanteil; aus dem unteren Teil der Hochrippe | | |
| PORTER HOUSE | 1000g | 78.5 |
| aus dem flachen Beiried geschnitten; großer Filetanteil! | | |
| PRIME RIB | 700g | 57.5 |
| aus dem Rostbraten geschnitten; das erste Stück der Hochrippe | | |
| STEAKS OHNE KNOCHEN | | |
| TENDERLOIN  | 200g | 36.5 |
| aus dem Mittelstück des Filets geschnitten | | |
| ZÜNDWERK STEAK - unser Klassiker von der Huft!  | 200g | 30.5 |
| | 400g | 48.5 |
| TERES MAJOR - Kavalierspitz tranchiert, supersaftig und mager | 200g | 29.5 |
| RIB-EYE - ausgelöster Rostbraten | 300g | 39.5 |
| SIRLOIN - supermagere Beiried. Für den großen Hunger! | 1000g | 85.5 |
| FLANKSTEAK für Kenner! | 300g | 30.5 |
| Wird tranchiert serviert. Supersaftig! | 500g | 42.5 |
| NEW YORK STRIP - Beiried mit leichtem Fettrand  | 300g | 40.0 |
| STEAK TASTING | 300g | 35.5 |
| je 100g Hanging Tender, Zündwerk Steak und New York Strip | | |
| SURF AND TURF | 200g | 40.5 |
| 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 <u>jedem</u> Steak! | 3.0 |
| PHILLY CHEESE | 3.0 |
|  = Unsere Empfehlung für die Kombination mit Philly Cheese. | |

BEILAGEN

| | |
|--|------------|
| ZÜNDWERK FRIES | 3.4 |
| ZÜNDWERK SWEET FRIES | 4.4 |
| ERDÄPFELPÜREE | 4.0 |
| ERDÄPFELGRATIN | 4.0 |
| BAKED POTATOE mit Schnittlauch-Rahm | 4.2 |
| TRÜFFEL GNOCCHI | 7.2 |
| SPINAT MIT SCHAFSKÄSE | 5.1 |
| RIESENGARNELE (6-8/lb) 1 Stück | 5.6 |
| ONION RINGS im Bierteig | 7.6 |
| FAVA BOHNEN mit Weinviertler Speck | 4.3 |
| MARCHFELDER GRILLGEMÜSE | 4.2 |
| GEGRILLTER KUKURUZ | 4.2 |
| BLATTSALAT | 4.0 |
| GEMISCHTER SALAT | 4.0 |
| COLESLAW | 3.5 |
| SPIEGELEI | 2.2 |

SAUCEN

| | |
|---|------------|
| SCHWARZE PFEFFERSAUCE (warm) | 3.3 |
| BOURBON WHISKEY SAUCE (warm) | 3.3 |
| CHIPOTLE CHILI SAUCE Uhhiiiiiiiiii! | 2.9 |
| BBQ SAUCE | 2.9 |
| SMOKEY BBQ MAYONNAISE | 3.0 |
| GESCHMORTER ZWIEBELSENF | 2.8 |
| SCHNITTLAUCH-RAHM SAUCE | 3.0 |
| COCKTAIL SAUCE | 2.8 |
| AIOLI KNOBLAUCH-MAYONNAISE SAUCE | 2.8 |
| SELBSTGEMACHTES KETCHUP | 1.9 |
| WÜRZBUTTER mit einem Hauch Knoblauch | 2.8 |

DANACH

| | |
|---|------------|
| CHEESECAKE | 7.8 |
| der Legendäre (!) 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 | |
| FRUCHTIGES MARILLEN PANNA COTTA | 7.8 |
| mit Mango-Sorbet | |
| ESPRESSO & MOUSSE | 5.5 |
| MOUSSE DREIERLEI | 9.2 |
| <u>Echter</u> Nougat, Weiße & Dunkle Schokolade | |