

# 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

<b>KRÄFTIGE OXENSCHWANZ SUPPE</b> wahlweise mit Frittaten, Grießnockerl od. Nudeln	4.5
<b>KUKURUZ-CHEDDAR SUPPE</b> ★ mit Käsetortilla	4.8
<b>PARADEISER SUPPE</b> ★ Pinienkerne, Basilikum, Parmesanchip	4.8

## SALATE

<b>CAESAR SALAD</b> 14.6 (10.3) mit gegrillten Hühnerstreifen, cremigem Speck-Ei-Dressing, Parmesan, Croutons und Kirschartigparadeisern	
<b>SALAT-VARIATIONEN</b> Bunte Salatmischung, dazu: ◆ Datteln im Speckmantel und Feigenchutney 8.8 ◆ gegrillter Schafkäse im Speckmantel 10.8	

## FÜR ZÜNDZWERGE

Nur für Kids bis Ein-Meter-Fuffzich


<b>„ROAD KING“ BURGER MENÜ</b> 6.9 mit Gitter-Pommes, Ketchup und Softdrink (Holler oder Himbeer g'spritzt 0,3l) zum Nachfüllen	
<b>„SOFTAIL DELUXE“ CHICKEN NUGGETS</b> 6.6 mit Gitter-Pommes, Ketchup und Softdrink (Holler oder Himbeer g'spritzt 0,3l) zum Nachfüllen	
<b>„ROADSTER“ GRILLWÜRSTL</b> 6.6 mit Gitter-Pommes, Ketchup und Softdrink (Holler oder Himbeer g'spritzt 0,3l) zum Nachfüllen	

## FÜR ZWISCHENDURCH

<b>BEEF TATAR</b> 100g 15.5 gehacktes Rinderfilet. Fein mariniert; mit Zwiebel, 150g 21.5 Chilischote, Kapernbeeren; serviert mit Bio-Krustenbrot	
<b>RINDERCARPACCIO</b> 13.9 mit eingelegten Pilzen, Kapernbeeren, Rucola im Parmesankörbchen, frischem Pfeffer und Olivenöl; serviert mit Bio-Krustenbrot	
<b>ROASTBEEF</b> - mit Kren und Senf; serviert mit Bio-Krustenbrot 12.9	

## BURGER

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

<b>ZÜNDWERK CLASSIC BURGER</b> 12.6 200g pures Rindfleisch mit Cheddar Cheese, auf Schnittlauch-Rahm-Sauce; serviert mit Romanasalat, Zwiebeln und Paradeiser	
<b>BBQ STEAK BURGER</b> 17.5 Scheiben vom kurz gebratenen Zündwerk-Beef auf BBQ Sauce; serviert mit Romanasalat, Zwiebeln und Paradeiser	
<b>CRISPY CHICKEN BURGER</b> 14.3 Knusprige Hühnerbrust in Cornflakes-Panade auf Schnittlauch-Rahm-Sauce; serviert mit Romanasalat, Zwiebeln und Paradeiser	
<b>BRISKET BBQ BURGER</b> 14.3 langsam geschmorte Rinderbrust auf BBQ Sauce; mit sautierten Champignons und karamellisierten Zwiebeln; serviert mit Romanasalat, Zwiebeln und Paradeiser	
<b>EMPIRE STATE BURGER</b> 14.6 Doppelter Beef-Patty mit gegrilltem Speck, Cheddar, Röstzwiebel und Avocado-mayonnaise; serviert mit Romanasalat und Paradeiser	
<b>PULLED PORK BURGER</b> 11.9 bei niedriger Temperatur gegarte Schweinsschulter, fein z'rissen, auf Röstzwiebel-senf mit Coleslaw; serviert mit Romanasalat, Zwiebeln und Paradeiser	
<b>VEGAN AREA 2231</b> ★  10.7 Seitan-Patty (exklusive Zündwerk-Mischung aus Strasshof) mit Kräuter-Knoblauch-Sauce; serviert mit Romanasalat, Zwiebeln und Paradeiser - 100% vegan!	
<b>SKINNY ZÜNDWERK</b> - 1.5 jeder unserer Burger mit ohne Brot	

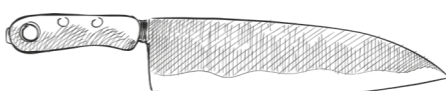


### PIMP YOUR BURGER

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

<b>CHEDDAR CHEESE</b>	0.9
<b>SPIEGELEI</b>	1.8
<b>WEINVIERTLER SPECK</b>	1.8
<b>JALAPEÑO CHILIS;</b>	2.1
gerade richtig scharf!	
<b>RINGS OF FIRE;</b>	2.8
eingelegte Habanero Chilis, exxxtra scharf!	




## STEAKS




### STEAKS MIT KNOCHEN

<b>T-BONE</b> aus dem ganzen Beiried geschnitten; mit 1/3 Filetanteil; aus dem unteren Teil der Hochrippe	500g 37.5
<b>PORTER HOUSE</b> aus dem flachen Beiried geschnitten; großer Filetanteil!	1000g 75.5
<b>PRIME RIB</b> aus dem Rostbraten geschnitten; das erste Stück der Hochrippe	700g 52.5

### STEAKS OHNE KNOCHEN

<b>TENDERLOIN</b>  aus dem Mittelstück des Filets geschnitten	200g 30.0 300g 40.5
<b>ZÜNDWERK STEAK</b> - unser Klassiker von der Huft! 	200g 24.5 400g 39.5
<b>TERES MAJOR</b> - Kavalierspitz tranchiert, supersaftig und mager	200g 25.5
<b>RIB-EYE</b> - ausgelöster Rostbraten	300g 29.5
<b>FLAT IRON</b> - wunderbar saftig! Aus der Schulter, tranchiert!	300g 29.0
<b>HANGING TENDER</b> - Aroma pur; wird tranchiert serviert	300g 30.0 500g 41.5
<b>SIRLOIN</b> - supermagere Beiried. Für den großen Hunger!	1000g 79.5
<b>FLANKSTEAK</b> für Kenner! Wird tranchiert serviert. Supersaftig!	300g 26.0 500g 36.0
<b>NEW YORK STRIP</b> - Beiried mit leichtem Fettrand 	300g 33.5
<b>STEAK TASTING</b> je 100g Hanging Tender, Zündwerk Steak und New York Strip	300g 30.5
<b>SURF AND TURF</b> feinstes Tenderloin mit 1 Stück Riesengarnele	200g 33.5

 = 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!

<b>HAUSGEMACHTE NACHOS</b> - „Die Besten wo gibt!“ ◆ mit Pulled Pork, Paprika, Cheddar Cheese, Paradeiser, schwarzen Oliven, Jungzwiebeln, Jalapeños und Sauerrahm	12.8
◆ mit Rinderfaschiertem, Bohnen, Mais, Zwiebel, Cheddar Cheese, Paradeiser, schwarzen Oliven, Jungzwiebeln, Jalapeños und Sauerrahm	11.8
◆ mit Chili Cheese: Cheddar Cheese, Jalapeños, Käsesauce, ★ Paradeiser, schwarzen Oliven, Jungzwiebeln, Jalapeños und Sauerrahm	12.2
<b>ZÜNDWERK HOT PORK RIBS</b> mind. 450g Ribs (St. Louis Cut) + Beilage nach Wahl	20.5
<b>HOT VIRGINIA CHICKEN WINGS</b> - 8 Stk. + eine Beilage nach Wahl	12.8
<b>RIBS &amp; WINGS COMBO</b>	17.9
mind. 250g Ribs, 5 Stück Wings + eine Beilage nach Wahl	

<b>ZÜNDWERK CHILI</b> - wir servieren unser Chili mit Bio-Krustenbrot! ◆ für Vegetarier mit regionalem Gemüse ★ 8.2 (6.1) ◆ für Cowboys mit kurzgebratenem Beef 11.2 (8.4) ◆ mit gegrillter Hühnerbrust 9.2 (6.9)	
<b>SHORT-RIBS</b> vom Ochsen. Viel Fleisch! + eine Beilage nach Wahl	23.8
<b>FILET VOM HUHN</b> + eine Beilage nach Wahl	11.8
<b>FRISCHE TAGLIATELLE</b> mit ◆ getrockneten Paradeisern, Basilikum, Mandeln, Parmesan ★ 12.4 (8.8) ◆ Hühnerfilet, Orangen, Paradeisern, Pinienkernen 13.4 (9.6)	

## STEAK-TOPPINGS

<b>CHIMICHURRI</b> - passt perfekt zu jedem Steak!	2.8
<b>PHILLY CHEESE</b>	2.8

 = Unsere Empfehlung für die Kombination mit Philly Cheese.

## BEILAGEN

<b>ZÜNDWERK FRIES</b>	3.0
<b>ZÜNDWERK SWEET FRIES</b>	3.7
<b>ERDÄPFELPÜREE</b>	3.6
<b>ERDÄPFELGRATIN</b>	3.6
<b>BAKED POTATOE</b> mit Schnittlauch-Rahm	3.6
<b>TRÜFFEL GNOCCHI</b>	5.4
<b>SPINAT MIT SCHAFSKÄSE</b>	4.0
<b>RIESENGARNELE</b> (6-8/lb) 1 Stück	4.0
<b>ONION RINGS</b> im Bierteig	5.4
<b>FAVA BOHNEN</b> mit Weinviertler Speck	3.7
<b>MARCHFELDER GRILLGEMÜSE</b>	3.7
<b>GEGRILLTER KUKURUZ</b>	3.6
<b>BLATTSALAT</b>	3.6
<b>GEMISCHTER SALAT</b>	3.6
<b>COLESLAW</b>	3.0
<b>SPIEGELEI</b>	1.8

## SAUCEN

<b>SCHWARZE PFEFFERSAUCE</b> (warm)	2.6
<b>BOURBON WHISKEY SAUCE</b> (warm)	2.9
<b>CHIPOTLE CHILI SAUCE</b> Uhhiiiiiiiiii!	2.3
<b>BBQ SAUCE</b>	2.3
<b>DIJONSENF SAUCE</b>	2.1
<b>GESCHMORTER ZWIEBELSENF</b>	2.1
<b>SCHNITTLAUCH-RAHM SAUCE</b>	2.3
<b>COCKTAIL SAUCE</b>	2.1
<b>AIOLI KNOBLAUCH-MAYONNAISE SAUCE</b>	2.1
<b>SELBSTGEMACHTES KETCHUP</b>	1.4
<b>WÜRZBUTTER</b> mit einem Hauch Knoblauch	2.1

## DANACH

<b>CHEESECAKE</b> der Legendäre (!) von unserem Küchenchef Karl; mit Erdbeerdip oder eingemachten Marillen	6.2
<b>ZARTER SCHOKOKUCHEN</b> mit flüssigem Kern; mit Waldbeerragout und Vanille-Eis	6.2
<b>TOPFEN-NOCKERL</b> mit Erdbeerdip, eingemachten Marillen oder Schokolade	6.2
<b>APFELKUCHEN</b> im Big Apple Style mit Vanille-Eis	6.2
<b>FRUCHTIGES MARILLEN PANNA COTTA</b> mit Mango-Sorbet	6.2
<b>ESPRESSO &amp; MOUSSE</b>	5.1
<b>MOUSSE DREIERLEI</b> Echter Nougat, Weißbe & Dunkle Schokolade	6.7

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.