

# ZÜNDWERKE

LIVING ROOM - IT'S ALWAYS A PLEASURE

## - HAUPTSPEISEN -

### SOFT CORN TACOS

2 Stück gefüllte Maistortillas - mexikanisches Fladenbrot mit Füllung; dazu gibts Reis mit Bohnen:

GEMÜSE UND HÜHNERFLEISCH	14.6
GEMÜSE UND RINDFLEISCH	17.5
GEMÜSE UND PILZE 🍄	12.5

### MOLE POBLANO

mexikanisches Nationalgericht

zarte Hühnerkeule in Chili-Schoko-Sauce mit Erdäpfeln; eine ausgewogene Balance zwischen süß & scharf!

### KOJOTEN CHILI - gemischtes Faschiertes, mit Brot

- für den Gusto	7.5
- als Sattmacher	9.8

### PAELLA - mit Seafood

- für den Gusto	6.8
- als Sattmacher	8.8

### SEE-SABLING - mit ligurischem Brotsalat

(Blattsalat mit getrockneten Tomaten, Oliven und Schwarzbrotcroutons); See-Saibling aus der Naturteichwirtschaft in Radlberg auf Chorizo-Sauce

### MELANZANI-MANGO-KRÄUTER RAGOUT 🍆🍅

mit Falafel-Bällchen - vegan!

### PINSA-ROMANA®

**Italienischer Fladen - nicht zu verwechseln mit Pizza!** Die Pinsa Romana wird im Zündwerk aus viererlei Mehlsorten zubereitet; der Teig ruht bei uns 72 Stunden und ist dadurch besonders verträglich. Die Pinsa Romana® wird mit Paradeiser und Mozzarella gebacken und erst **DANACH** frisch belegt mit:

RUCOLA E PROSCIUTTO	12.8
Rucola, Prosciutto-Schinken, Paradeiser, Parmesan	

PROSCIUTTO COSCIA E FUNGHI	11.5
Beinschinken, Pilze, Mammut-Oliven	

FETA, SPINACI E PROSCIUTTO	13.8
Schafkäse, Spinat, Prosciutto-Schinken	

POMODORINI E BASILICO ★	8.9
Cherry-Paradeiser, Olivenöl, Basilikum	

### STEAK IT EASY - LAVA HOT STONE 39.8

VEGAS CUT 400g - serviert mit Pimientos de Padrón und Honig-Erdäpfeln. **Ideal zum Teilen für 2 Personen!**

Eine telefonische Vorbestellung\* ist erforderlich!

Das Steak wird außen kurz angebraten und auf einem extra Teller tranchiert serviert. Die einzelnen Fleischstücke werden **nach Belieben** vom Gast am **Lava Hot Stone\*\*** bis zur gewünschten Garstufe selbst finalisiert.

Der Vegas Cut wird aus dem Kavalierspitz geschnitten und begeistert mit seinem intensiven Fleischgeschmack - zart & saftig!

\*) bitte bis spätestens 3 Stunden vorher, gerne auch einen Tag davor

\*\*) bei dem Grillstein handelt es sich um einen Original Lavastein vom Ätna.

★ = Vegetarisch 🍄 = Pflanzlich/Vegan 🍷 = Schärfegrad  
Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhältst Du auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeitern/innen. Alle Preise verstehen sich in Euro, inkl. aller Steuern und Abgaben, exkl. Trinkgeld.

## - VORSPEISEN / TAPAS -

### „DIE ZÜNDWERK JAUSE“ (kalt) 11.5

Die österreichische Tapas Variante: Schweinsbraten, Beinschinken, Bergkäse und Weichkäse mit Oliven, Brot

TORTILLA-EINTOPF	6.8
gebratene Hühnerbrust, Bohnen, Mais, Erdäpfel, Chili, Tortillas	

TORTILLA-CHIPS - mit hausgemachter Salsa (nach Wahl) ★ 🍄	4.5
--	-----

MARINIERTE OLIVEN 🍴	4.8
mit Rosmarin, Zitrone, Knoblauch und Chili	

PIMIENTOS DE PADRÓN 🍴	6.5
gebratene grüne Paprikaschoten mit grobem Meersalz	

ESCABECHE DE CALAMARES	8.5
eingelegte Calamari mit Paprika, Zwiebel, Essig und Öl, auf Knusperbrot mit Guacamole	

CEVICHE von Pilzen und Jungzwiebel 🍄	7.5
in Limettensaft marinierte Pilze mit Knoblauch, Jungzwiebel und Chili	

WÜRZIGE FISCHSUPPE	6.8
--------------------	-----

DER KASPRESSKNÖDEL	5.8
auf Rahmgurken und Serranoschinken	

## - SAUCEN -

GUACAMOLE - Avocadodip 🍴	2.9
--------------------------	-----

AIOLI - Knoblauchmayonnaise ★	2.1
-------------------------------	-----

SALSA ROJA - 🍴🍴🍴 Chili, Knoblauch, Paradeiser, Kreuzkümmel 🍴	2.1
--	-----

SALSA AGUACATE - Avocado, Knoblauch, Limette 🍴	2.8
--	-----

SALSA CRUDA - 🍴🍴 Paradeiser, Knoblauch, Chili, Koriander, Limette 🍴	2.1
---	-----

SALSA VERDE - 🍴 Zwiebel, Jalapeños, Tomatillos, Koriander 🍴	2.8
---	-----

## - DESSERT -

LIVING ROOM BROWNIE DELUXE ★	7.8
hausgemacht mit Pariser-Creme & Fiocco-Eis	

PANNA COTTA DREIERLEI ★	6.2
Klassisch, Erdbeer, Schokolade	

SCORBINO 🍴	7.8
Zitronensorbet mit Vodka & Prosecco	

### EIN COCKTAIL ALS DESSERT?

Es muss nicht immer Kuchen und/oder Schokolade sein! Unsere Bartender entführen dich gerne in die spannende Welt der Cocktails und der „After Dinner Drinks“!

**Lass dich überraschen, wie flüssige Sünde schmecken kann!**

