



Herzlich Willkommen!

im Zündwerk Living Room Restaurant & Bar

Bei uns stehen Genuss und geselliges Beisammensein im Mittelpunkt!

Unsere Leidenschaft gilt den **kulinarischen Freuden** und dem Teilen von köstlichen Momenten. Wir hegen tiefe Verbundenheit zu den regionalen Schätzen und Spezialitäten:

Wein4tel Küche, geprägt von ihrer **unvergleichlichen Regionalität** und ihrer überwältigenden **Vielfalt**, zelebriert in höchster Qualität und für gemeinsame Gaumenfreuden geschaffen!

Das Wein4tel wird nicht umsonst als „**Korn- & Gemüsekammer Österreichs**“ bezeichnet. Hier, in dieser Quelle der Inspiration, begegnen wir einer schier endlosen Fülle an frischen und aromatischen Zutaten, die uns erlauben, die köstlichsten Gerichte zu kreieren und sie **mit unseren Liebsten zu teilen**.

Lass dich von unserer Leidenschaft für gutes Essen und exzellente Qualität verzaubern!

Herzlich willkommen zu einer **unvergesslichen Reise** durch unser kulinarisches Wein4tel, wo die Speisen nicht nur den Gaumen erfreuen, sondern auch das gemeinsame Erlebnis bereichern!

Guten Appetit + wahren Genuss!

- ZU BEGINN & ZWISCHENDURCH -

WÜRZIGE FISCHSUPPE aus 3 verschiedenen Fischsorten mit hausgemachtem getoasteten Weißbrot	8.8
MEDITERRANE DELICATA Prosciutto, eingelegte Oliven & Mandeln, geröstetes Ofengemüse	19.8
TATAR VOM BIO-RIND fein mariniert; mit Avocado und Bio-Krustenbrot	100g 19.5 150g 25.5
LEICHT GERÄUCHERTER OFEN-MELANZANI ★ mit wildem Brokkoli, Mandeln und Ricotta	15.8
BUNTE SALATMISCHUNG Karotte, Gurke, Paradeiser, Blattsalate, Kresse	6.9
EINGELEGTES GEMÜSE mit hausgemachtem getoasteten Weißbrot Junge Artischocken, Fenchel, Kürbis, Paprika, junger Mais	9.5
DAS ZÜNDWERK CHILI würzig gemischtes Faschiertes, mit hausgemachtem getoasteten Weißbrot	11.8
GERÖSTETE BLUNZN auf hausgemachtem getoasteten Weißbrot mit Zwiebeln und Grammeln	7.6
GEBRATENE GRÜNE PAPRIKASCHOTEN mit grobem Meersalz	7.5
MARINIERTE OLIVEN & MANDELN ★ mit Foccacia	10.5
ZÜNDWERK HONIG-ERDÄPFELN ★	3.8
OFEN-KUKURUZ ★	5.1
HAUSGEMACHTES GETOASTETES WEISSBROT ★	1.0



EIN BLICK AUF DIE TELLER

Du kannst dich nicht entscheiden, welche dieser Köstlichkeiten es werden soll oder du bist einfach nur neugierig, wie unsere Gerichte aussehen?

Scan mich für verlockende Einblicke in Wort & Bild!

Viel Spaß beim Appetitholen!

- REGIONALER GENUSS -

KALBSBUTTERSCHNITZERL

mit Erdäpfelpüree und Jungerbsen

13.2

GESCHNETZELTES NACH STROGANOFF ART

kurz gebratene Sirloin Streifen, Champignon-Paprikarahmsauce, Topfennockerl

29.8

GEBRATENE MAISHENDERLBRUST

auf Pilzrisotto mit Kräuterpesto

27.5

GEBACKENE WEIN4TLER GRAMMELTASCHERL

auf Weinkraut

14.8

WELSFILET IN ERDÄPFELKRÄUTERKRUSTE

mit gerösteter Blunzn auf buntem Gemüsebeet

19.2

VEGETARISCHE KRAUTROULADE ★

gefüllt mit Erdäpfeln, Pilzen und Wurzelgemüse, mit Paradeissauce

14.8

★=Vegetarisch 🥑=Vegan

Unser Herz schlägt im Wein4tel Fakt!

WEIN4TEL WISSENSWERTES

Der **höchste Berg des Wein4tels** ist der Buschberg. Der Buschberg liegt in den Leiser Bergen (Bezirk Mistelbach) und hat eine Höhe von 491m.

Das Wein4tel ist das **größte spezifische Weinbaugebiet Österreichs** mit knapp 14.000 Hektar!

Wusstest du, dass der **Stadt kern von Strasshof** nach dem **Muster von Chicago** (USA) errichtet wurde?

Und wusstest du, dass im **Wein4tel** mittlerweile auch schon **Artischocken und Erdnüsse** angebaut werden? Und zwar direkt bei uns, im Marchfeld?

Wieder was dazugelernt!

QUALITÄT AUS DER REGION

OBST & GEMÜSE (Herzog)
FLEISCH (Höllerschmid)
EIER (Vom Bachfeldhof)
ERDÄPFELN (Zörnpfenning)

- JAHRESZEITENKÜCHE IM WINTER -

NEU! ERDÄPFEL-PILZCREMESUPPE ★ 6.5
mit knusprigem Speck und Petersilienöl

NEU! ALTWIENER BACKFLEISCH 24.5
mit Erdäpfel-Vogerlsalat und Preiselbeeren

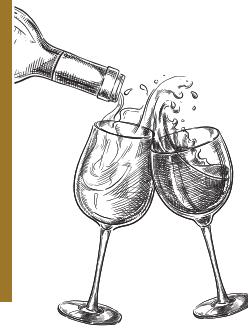
NEU! FLAUMIGES GRIESSFLAMMERIE ★ 7.8
mit Beerensragout

Als passende Begleitung empfehlen wir:

BLAUFRÄNKISCH IRRGARTEN

Strehn | Deutschkreuz | Burgenland

1/8 Glas 6.8
0,75l Flasche 37.0

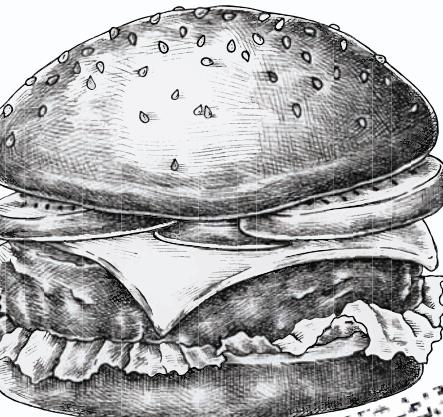


NEU! ZÜNDWERK 3-KLANG 39.8

Der kulinarische Höchstgenuss! Bei unserem **Zündwerk 3-Klang** servieren wir dir oben angeführten Speisen als 3-Gang-Menüfolge, **inklusive** einem 1/8 Glas unserer erlesenen Wein-Empfehlung!

★=Vegetarisch 🌱=Vegan

New! - ZÜNDWERK SMASHED BURGER -



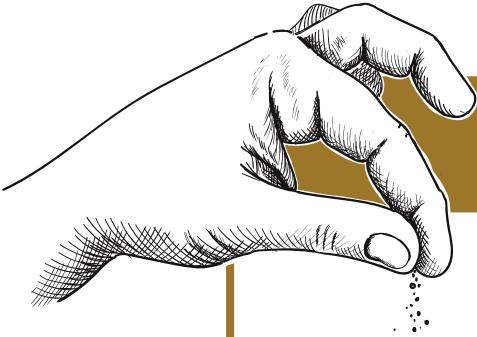
WAS IST EIN SMASH BURGER?

Ein Smash Burger entsteht aus dem Moment großer Hitze: eine Kugel Rindfleisch wird direkt auf eine heiße Platte gepresst, dabei entwickeln sich intensive Röstaromen, knusprige Ränder und saftige Tiefe. *Reduziert. Ehrlich. Unwiderstehlich.*

ZÜNDWERK SMASHED BURGER

Beef Smash Patty, Senfgurken-Relish, Zwiebel, Rauchkäse; serviert mit Honig-Erdäpfeln

16.5



- STEAK IT EASY -

IDEAL ZUM TEILEN!

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

Der Hunger ist seeeehr groß? Wähle in 200g-Schritten noch zusätzlichen Fleischgenuss aus (Aufpreis pro 200g).

Serviert mit: Gebratenen grünen Paprikaschoten mit Meersalz, Honig-Erdäpfeln und drei Saucen:

ZÜNDWERK STEAK/HUFT 200g 36.5

Ein klassischer Cut wird aus dem hinteren Viertel der Rinderhüfte geschnitten. Das feinste Fleisch der Keule. Sehr mager, eine echte Filet-Alternative mit wunderbar intensivem Fleischgeschmack.

TERES MAJOR CUT 200g 37.5

Der Teres Major Cut wird aus dem Kavalierspitz (hintere Schulter) geschnitten. Sehr zartes, saftiges Fleisch, intensiver Fleischgeschmack.

TENDERLOIN 200g 38.5

Wird aus der Mitte des Lungenbraten geschnitten. Es ist besonders zart, mager und delikat!

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

GENIESSEN-TIPP AUS DER KÜCHE

STEAK-IT-EASY TRIPLE 88.5 600g purer Fleischgenuss!

Je 200g Zündwerk Steak/Huft, 200g Teres Major Cut und 200g Tenderloin. Für den großen Hunger, aber natürlich auch perfekt zum Teilen geeignet!

Serviert wird das Steak-Trio mit drei Saucen, 2 Portionen Honig-Erdäpfeln und 2 Portionen gebratenen grünen Paprikaschoten!

- 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 Pardeiser und Mozzarella gebacken und **erst DANACH frisch belegt** mit:

RUCOLA & PROSCIUTTO

Rucola, Prosciutto, Paradeiser, Parmesan

13.8

FETA & SPINAT★

Schafkäse, Spinat

12.8

POMODORINI & BASILIKUM★

Kirschparadeiser, Olivenöl, Basilikum

9.8



Auf Wunsch können die ★vegarischen Varianten auch vegan (ohne Mozzarella) gebacken werden.

- SANDWICHES -

Für unsere Sandwiches verwenden wir hausgemachtes Weißbrot. Serviert werden die warmen Sandwiches mit Honig-Erdäpfel. Wähle aus zwei Varianten:

STEAK SANDWICH

Zündwerk-Beef mit Arsada-Marinade*; mit Guacamole, rotem Zwiebel, Paradeiser und Salat

21.8

*) Orange, Zitrone, Limette, Olivenöl, Jalapeños, gemahlener Kreuzkümmel, Weißwein, Koriander und Knoblauch

PULLED PORK SANDWICH

Fein zerissene Schweineschulter** ; mit Guacamole, rotem Zwiebel, Paradeiser und Salat

14.8

**) mariniert mit Koriander, Chili, Limette, gemahlener Kreuzkümmel und Knoblauch

- ZUM DIPPEN -

★=Vegetarisch ⚡=Vegan



GUACAMOLE ⚡

Avocadodip

3.5

AIOLI ★

Knoblauchmayonnaise

2.6

CHILI SAUCE ⚡

2.8

- DESSERT -

FLAUMIGER MOHNKUCHEN★
mit Schokomousse und herhaftem Kirschkompost

8.8

WEIN4TLER BUCHTEL MIT VANILLESAUCE★
gefüllt mit Marillenmarmelade

7.8

NEU! MALAKOFFNOCKERL
mit marinierten Beeren und Eierlikör

7.8

★=Vegetarisch ♡=Vegan

Als passende Begleitung empfehlen wir:

**GELBER MUSKATELLER BEERENAUSLESE
RIED ROCHUSBERG**

Roland Minkowitsch • Mannersdorf | Weinviertel | NÖ | 2021

1/16 Glas 7.8
0,375l Flasche 40.0

*Dich dürstet
nach Wein?*



*Blättere
zur Erlösung
um eine Seite weiter...*

- WEISSWEIN OFFEN -

	1/8 Glas	0,75l Fl.
GELBER MUSKATELLER Hauser Wein ▪ Poysdorf Weinviertel NÖ Zarter Muskatduft mit Orangen und Holunderblüten, toller Fruchtschmelz	5.6	32.0
ROTER MUSKATELLER Weinhof Vogl ▪ Raggendorf Weinviertel NÖ Helles Gelb, duftige Rosen und Muskat, am Gaumen elegant, fruchtige Finesse mit harmonischer Säure, sehr ausgewogen und animierend	5.2	29.0
GRÜNER VELTLINER WEINVIERTEL DAC Küssler ▪ Stillfried Weinviertel NÖ Reife Früchte, würzig pfeffrig, gut eingebundene Säure	5.2	29.0
GRÜNER VELTLINER VOM SCHOTTER - WEINVIERTEL DAC Weingut Martin Kohl ▪ Hohenruppersdorf Weinviertel NÖ Fruchtiger Duft nach Zitrus, süßem Apfel und feinen Kräutergewürzen. Intensiver Geschmack nach reifen, gelben Früchten und pikanter Würze.	4.9	28.0
RIESLING URGESTEIN Schlosskellerei Gobelsburg ▪ Langenlois Kamptal NÖ Bukett von reifen Aprikosen, gelber Apfel und Mandel, mineralisch kräuterwürzig	5.6	31.0
SAUVIGNON BLANC, JAKOBI Gross + Gross ▪ Ehrenhausen Südsteiermark sehr aromatisch, fruchtig, Noten von gelbem Paprika, Litschis, Ananas	5.6	31.0
WELSCHRIESLING RIED SONNENBERG Küssler ▪ Stillfried Weinviertel NÖ Helles bis mittleres Goldgelb, feiner Blütenduft mit Apfelfruktaroma. Wohlschmeckend und gehaltvoll, frisch blumig und feingliedrig im Duft, elegant & vollmundig am Gaumen	5.3	30.0
WIENER GEMISCHTER SATZ DAC (CH/WB/GB/NB/TR) Rotes Haus ▪ Wien-Döbling Elegante Exotik in der Nase, am Gaumen nussig, mit erfrischender Säurestruktur	5.8	32.0



- ROTWEIN OFFEN -

CABERNET SAUVIGNON

Weingut Pittnauer ▪ Gols | Seewinkel | Burgenland

Tiefes Rubingranat, in der Nase frische Brombeeren und Cassisfrucht, elegante Röstaromen, komplexer Fruchtkörper

CARNUNTUM CUVÉE (ZW/BF/ME)

Markowitsch ▪ Göttlesbrunn | NÖ

Animierende Kirscharomatik, leichte Röstnote, würzig, saftig elegant und erfrischend

MERLOT RESERVE

Leo Aumann ▪ Tribuswinkel | NÖ

12 Monate in französischen Eichenfässern gelagert, am Gaumen dicht und gehaltvoll, dunkle Beerenaromen mit würzig, fruchtigen Röstaromen, sehr gut eingebundene Holztöne und harmonische Säure

1/8 Glas

0,75l Fl.

5.9

33.0

5.9

33.0

6.2

35.0

- SÜSSWEIN OFFEN -

GELBER MUSKATELLER BEERENAUSLESE, RIED ROCHUSBERG

Roland Minkowitsch ▪ Mannersdorf | Weinviertel | NÖ

Holunderblüten und Muskatnuss verbinden sich mit angenehmer Säure und zarten Röstaromen zu einem komplexen Gesamtkunstwerk

1/16 Glas

0,375l Fl.

7.8

40.0

- SCHÄUMWEIN + CHAMPAGNER -

BRUT ROSÉ

Weingut Bründlmayer ▪ Langenlois | Kamptal | NÖ

Glas

0,75l Fl.

7.6

51.0

LAURENT PERRIER CHAMPAGNE LA CUVÉE BRUT

Domaine Laurent-Perrier ▪ Tours Sur Marne | Frankreich

98.0

ICE IMPÉRIAL

Moët & Chandon ▪ Epernay | Champagne | Frankreich

135.0

- FLASCHENWEINE WEISS + ROT -

CHARDONNAY Christ • Bisamberg Wien-Jedlersdorf Feine Noten nach reifen Birnen und Bananen, dominante Frucht mit eleganter Würze	0,75l Fl.	32.0
GELBER MUSKATELLER, SAND & SCHIEFER SÜDSTEIERMARK DAC Tement • Ehrenhausen Südsteiermark Anklänge von Holunderblüten, Zitrus und Heublumen, aromatisch, duftig		40.0
MESSWEIN GRÜNER VELTLINER Schlosskellerei Gobelsburg • Langenlois Kamptal NÖ Frisch, in der Nase Aromen von Ingwer und Zitronenmelisse, kernig am Gaumen, deutliches Pfefferl		32.0
SAUVIGNON BLANC SÜDSTEIERMARK DAC Skoff Original • Ehrenhausen Südsteiermark Strahlend klarer saftiger Geschmack, ausgeprägte Mineralität, grünfruchtig, Aromen mit Touch von saftigen Birnen		33.0
WELSCHRIESLING Roland Minkowitsch • Mannersdorf Weinviertel, NÖ Duft nach frisch geernteten Äpfeln, am Gaumen kraftvolle Kernobst-Aromatik, feingliedrige Säure mit feinen Aromen		31.0
WIENER GEMISCHTER SATZ DAC (GV/RR/RG/ZF) Mayer am Pfarrplatz • Wien-Döbling Grüner Apfel, Nuancen von Birnen, etwas Wiesenkräuter, feine Würze, ein Hauch von weißem Pfeffer, saftig weiches Kernobst im Abgang		34.0
WIENER GEMISCHTER SATZ DAC, RIED ULM 10TW NUSSBERG (WB/NB/WR/GV/SV/ZF/RG/TR/RR) 47.0 Wieninger • Wien-Stammersdorf Kupfergoldene Farbe, komplexe Aromen nach Parfüm-Rose, Flieder, Lavendel und Jasmin; abgerundet von Wacholder, Waldboden und Liebstöckel; im Nachhall mineralische Noten		
ZWEIGELT EXCLUSIV Weingut Pittnauer • Gols Seewinkel Burgenland Kraftvoller Zweigelt mit violetten Reflexen, in der Nase dominieren Beerenaromen, am Gaumen saftig mit einer schönen Schmelz, eleganter Körper mit einem langen Abgang		33.0
ARACHON T•FX•T (BF/ZW/ME/CS) Tibor Szemens/F.X. Pichler/Manfred Tement • Horitschon Burgenland Komplexe Cassisnoten, saftig wie Kirsche, Noten von Bitterschokolade, lang anhaltender Abgang, Brombeeren und Heidelbeeren im Nachhall		48.0
DAS PHANTOM (BF/ME/CS/CF/SY) Kirnbauer • Deutschkreuz Burgenland Intensive schwarze Johannisbeeren in der Nase, Aromen von Waldbeeren, feine Röstaromen aus Barrique, elegante Cassisfrucht mit dunklen Kirschen am Gaumen, vollmundig mit langem Abgang		49.0

- SPEZIALITÄTEN - "DIE BESONDEREN" -

0,75l Fl.

94.0

ZWEIGELT SCHWARZ ROT

Schwarz ▪ Andau | Seewinkel | Burgenland

Rubin mit purpurnem Rand, feine Röstnoten, Wurzelsud, Pastinaken, Sojasauce und Balsamico in der Nase; kompakter Körper, mineralische Struktur, lebendige Säure, graziles Tanin, hochwertig und anspruchsvoll

285.0

TIGNANELLO TOSCANA IGT (SG/CS/CF)

Antinori ▪ Toskana | Italien

Schwarzer Pfeffer, Nelken in der Nase, kräftig strukturiert, ganz leicht poliertes Tanin; Sauerkirsche spielt mit süßer Weichsel und Waldhimbeere. Estragon als Hintergrundwürze

66.0

THE CHOCOLATE BLOCK (SY/GR/CI/CS/VIO)

Boekenhoutskloof ▪ Kap der Guten Hoffnung | Südafrika

Intensive Aromen nach schwarzen Kirschen, Kardamom, süßer Tabak und Espresso, komplex und saftig am Gaumen, mit Nuancen von reifen Zwetschken, Veilchen, Gewürznelken und Lakritz. Kakaonoten schmiegen sich sanft ans Tannin

DIE REBSORTEN IM ÜBERBLICK:

BF Blaufränkisch

CF Cabernet Franc

CH.... Chardonnay

CI..... Cinsault

CS.... Cabernet Sauvignon

GR.... Grenache

GB.... Grauburgunder

GV.... Grüner Veltliner

ME ... Merlot

NB ... Neuburger

RG.... Rotgipfler

RR.... Rheinriesling

SG.... Sangiovese

SV.... Sylvaner

SY Syrah

TR.... Traminer

VIO .. Viognier

WB... Weißburgunder

WR... Welschriesling

ZF.... Zierfandler

ZW... Zweigelt

DAS WEINVIERTEL, SEINE WEINE & WO DAS PFEFFERL WÄCHST!

Das Leben ist zu kurz, um schlechten Wein zu trinken

[Johann Wolfgang von Goethe]

Das Weinviertel, mit einer Weinbaufläche von mehr als 13.800 ha, ist eine der bedeutendsten Weinregionen Österreichs und zeichnet sich durch seine reiche Weintradition, malerische Landschaften und hervorragende Weine aus. Hier gedeihen auf sanften Hügeln und fruchtbaren Böden vor allem der Grüne Veltliner, aber auch andere Sorten wie Welschriesling, Riesling, Burgunder und auch Rotweine wie Zweigelt und Blauer Portugieser.

Das Aushängeschild des Weinviertels - **der Grüne Veltliner** - wird auf fast der Hälfte des Anbaugebietes als Leitrebsorte der Region angebaut. Seit dem Jahrgang 2002 dürfen besonders herkunftstypische Weine die kontrollierte Herkunftsbezeichnung „Weinviertel DAC“ tragen.

Geh dort hin, wo das Pfefferl wächst! Sehr gerne! Das Pfefferl ist ein typisches Merkmal des Grünen Veltliners aus dem Weinviertel DAC. Der Wein schmeckt nicht pfeffrig-scharf, aber enthält neben Fruchtaromen von Kern- und Steinobst einen leichten Wohlgeruch des Gewürzes. Wenn dich jemand zum Pfefferl schickt, komm zu uns! Hier wird dir geholfen ;-)

Alle Preise verstehen sich in Euro, inkl. aller Steuern und Abgaben, exkl. Trinkgeld. Stand 22. Jänner 2026

ZÜNDWERK

MOTEL - IT FEELS LIKE COMING HOME

WUSSTEST DU...

dass man bei uns auch sehr kurzfristig ein Zimmer im **Zündwerk Motel** buchen kann? **Der Abend verläuft so gemütlich** und du möchtest **nicht mehr mit dem Auto fahren?** Kein Problem! Erkundige dich bei unserem Service-Team nach einem freien Zimmer!

Oder buche auch gerne vorab unter www.zündwerk.at!

FAHR NICHT FORT! SCHLAF IM ORT!

Scann den QR-Code übers Smartphone, dann gelangst du direkt auf unsere Website und zu den Buchungsicons
⇒ Klicken, Zimmer auswählen und schlafen gehen!

Dein Auto wartet zwischenzeitlich bis morgen früh am Parkplatz auf dich!

